



Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

ULC :

Date : Contrôleur responsable :

Opérateur : NUE :

Adresse :

DIS 3555 Light: INFRASTRUCTURE, INSTALLATION ET HYGIENE [3555] v.1

| | | | | | | |
|---|--|--|---|----|-------------|----|
| C: conforme NC: pas-conforme NA: non-applicable | H: chapitre B: annexe A: article | §: paragraphe L: partie P: point | C | NC | Pondération | NA |
|---|--|--|---|----|-------------|----|

1. Infrastructure : exigences générales

| | | | | |
|--|-----------------------|-----------------------|----|-----------------------|
| 1. Il y a suffisamment de lavabos équipés d'eau courante chaude et froide (ou mixte), utilisation des robinets sans contact direct avec les mains, un système de lavage et de séchage hygiénique des mains et un avis selon lequel le lavage des mains est obligatoire après l'usage des toilettes. <i>Arrêté royal: 13/07/2014 A18 B3 H4 P2 (1*)</i> <i>Arrêté royal: 13/07/2014 A18 B3 H1 P1 (1*)</i> <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H1 P4 (2*)</i> Pendant la manipulation des denrées alimentaires, le personnel a la possibilité de se laver les mains dans l'environnement immédiat. L'eau froide peut suffire à proximité des toilettes s'il y a un lavabo équipé d'eau chaude et froide (ou mitigée) dans les locaux où des denrées alimentaires sont manipulées. Utilisation hygiénique des robinets : actionnable sans les mains, p.ex. bouton-poussoir, œil électronique, robinet actionnable avec pied, genou, coude,... Des robinets actionnables avec les mains sont acceptés s'il y a une instruction pour la manipulation hygiénique. Moyens de séchage hygiénique: papier, sèche-mains électrique à air pulsé équipé de filtres bactériologiques... Moyen de lavage hygiénique est par exemple savon liquide. | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 10 | <input type="radio"/> |
| 2. Il n'y a pas d'animaux domestiques (sauf dans l'espace de consommation) ni d'animaux nuisibles. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H9 P4 (2*)</i> <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H1 P2c (2*)</i> La présence d'un nombre limité d'insectes volants n'est pas à évaluer NC mais à mentionner dans le commentaire. | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 10 | <input type="radio"/> |

2. Infrastructure : exigences spécifiques

2.1. Locaux où des denrées alimentaires non emballées sont manipulées

| | | | | |
|---|-----------------------|-----------------------|----|-----------------------|
| 1. Les espaces/locaux où des denrées alimentaires sont préparées, manipulées ou transformées sont en bon état et propres. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H2 P1 (2*)</i> PROPRE: Il n'y a pas de souillure visible sauf de la souillure produite au moment de l'activité. | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 10 | <input type="radio"/> |
| 2. Les surfaces en contact avec les denrées alimentaires (y compris les installations et équipements) sont propres, bien nettoyées, et si nécessaire désinfectées. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H2 P1f (2*)</i> <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H5 P1 (2*)</i> Vérifier entre autre l'ouvre-boîte, la machine à glace, la tête du mixeur plongeur, le mixer,... | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 10 | <input type="radio"/> |

3. GMP/GHP (Good manufacturing practices/Good hygiene practices) : application

| | | | | |
|--|-----------------------|-----------------------|----|-----------------------|
| 1. Absence de denrées alimentaires avariées ou dont la date limite de consommation est dépassée ou impropres à la consommation humaine. <i>Arrêté royal: 03/01/1975 A1 P2a (3*)</i> <i>Arrêté royal: 03/01/1975 A2 (3*)</i> Contrôle aléatoire d'au minimum 2 produits. | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 10 | <input type="radio"/> |
| 2. Pour les denrées alimentaires non-préemballées, la transmission des informations sur les allergènes PAR ECRIT est disponible à l'endroit où la denrée alimentaire est mise en vente, clairement lisible, exacte et complète. <i>Arrêté royal: 17/07/2014 A3 (4*)</i> Voir FT DIS 960 et circulaire PCCB/S3/CDP/1249145 du 13/12/2014. S'il n'y a pas d'information écrite : marquer cette question comme "NA" et passer au point suivant : l'opérateur ou un membre du personnel doit pouvoir communiquer cette information verbalement au consommateur et au C/I. Si l'information sur les allergènes est fournie au consommateur à la fois par écrit et oralement, tous les éléments liés aux allergènes seront évalués. Vérifier ces informations à l'aide d'au moins 2 aliments et/ou boissons. Si l'un des éléments n'est pas conforme, expliquez dans le champ "commentaire" quelle(s) denrée(s) alimentaire(s)/boisson(s) a/ont été contrôlée(s) et quelle(s) non-conformité(s) a/ont été constatée(s). | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 10 | <input type="radio"/> |

| | | | | |
|---|-----------------------|-----------------------|----|-----------------------|
| 3. Pour les denrées alimentaires non-préemballées, l'information sur les allergènes peut être donnée oralement sans délai (au client et au C/I) sur place où la denrée alimentaire est proposée à la vente <i>Arrêté royal: 17/07/2014 A4 (4*)</i> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 10 | <input type="radio"/> |
| 4. Les températures des produits réfrigérés sont conformes et la chaîne du froid est respectée. <i>Arrêté royal: 13/07/2014 A22 B4 (1*)</i> <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H9 P5 (2*)</i> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 10 | <input type="radio"/> |
| 5. Températures des produits surgelés sont respectées. <i>Arrêté royal: 05/12/1990 A5 (5*)</i> <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H9 P5 (2*)</i> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 10 | <input type="radio"/> |
| 6. La chaîne du chaud est respectée (minimum 60 °C) <i>Arrêté royal: 13/07/2014 A23 (1*)</i> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 10 | <input type="radio"/> |
| 7. La décongélation se fait dans des conditions adéquates. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H9 P7 (2*)</i> Décongélation dans le frigo ou le four à micro-ondes, sous le jet d'eau froide courante (uniquement produits hermétiquement emballés), pas à température ambiante. Il y a une évacuation des liquides d'égouttage. Ne pas recongeler sans traitement. | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 10 | <input type="radio"/> |
| 8. Des restes provenant d'assiettes, verres, etc... ne sont pas réutilisés. <i>Arrêté royal: 13/07/2014 A18 B3 H3 P1 (1*)</i> | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 10 | <input type="radio"/> |
| 9. De l'eau potable est utilisée là où c'est nécessaire. <i>Arrêté royal: 14/01/2002 A7 (6*)</i> <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H7 P1a (2*)</i> <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H7 P1b (2*)</i> Si utilisée comme ingrédient, pour la production de glace et de vapeur en contact avec les denrées alimentaires, pour le nettoyage des surfaces en contact avec les denrées alimentaires (sauf exceptions mentionnées dans le guide). Des analyses d'eau potable sont disponibles si nécessaire (par ex: eau de puits). Voir circulaire PCCB/S3/1140519. | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 10 | <input type="radio"/> |
| 10. Bonne hygiène personnelle et vêtements adéquats et propres. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H8 P1 (2*)</i> <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H9 P3 (2*)</i> Ce qui signifie concrètement :vêtement propre (exemple : tablier,...), cheveux attachés, pas de bijoux aux mains et avant-bras (on ne peut pas interdire les alliances), pas d'affections cutanées non couvertes ou de lésions aux mains, ongles courts, propres et non vernis, pas d'ongles en gel (sauf port de gants), on ne mange pas, boire est accepté si d'une manière hygiénique, ne pas fumer | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 10 | <input type="radio"/> |
| 11. Les denrées alimentaires sont transportées à la température requise. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H4 P7 (2*)</i> Aussi bien pour le transport chez l'opérateur (p.e. des charrettes) que le transport entre les opérateurs. Voir FT DIS 950 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 10 | <input type="radio"/> |

Total:

| | | |
|--|--|--|
| | | |
|--|--|--|

% des non-conformités :

| | | |
|--|--|--|
| | | |
|--|--|--|

%

Non conformité majeure :

| |
|--|
| |
|--|

Non conformité mineure :

| |
|--|
| |
|--|

dont

| |
|--|
| |
|--|

avec *

Législation:

- 1*. Arrêté royal du 13/07/2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- 2*. Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29/04/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- 3*. Arrêté royal du 03/01/1975 relatif aux denrées et substances alimentaires considérées comme déclarées nuisibles
- 4*. Arrêté royal du 17/07/2014 fixant les dispositions en matière de déclaration de certaines substances ou certains produits provoquant des allergies ou intolérances pour les denrées alimentaires non préemballées
- 5*. Arrêté royal du 05/12/1990 relatif aux produits surgelés
- 6*. Arrêté royal du 14/01/2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires

Commentaire contrôleur

| |
|--|
| |
|--|

Commentaire opérateur

Favorable

Favorable avec remarques

Non Favorable

Fait à _____ le _____

Signature et cachet du contrôleur

Nom opérateur ou
personne présente : _____

Fonction : _____

Signature pour prise
de connaissance : _____
