



Unité Provinciale de :
Date : Contrôleur Responsable: N° :
Opérateur : N° unique :
Adresse :

DIS 2255 Commerce de détail ambulant: Infrastructure, installation et hygiène [2255] v5

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

1. PRESCRIPTIONS GENERALES D'HYGIENE

[S'il y a de la vente de poulets à la broche: utiliser la CL DIS 2232: Débit de viande ambulant: Infrastructure, installation et hygiène.](#)

1.	L'établissement dispose d'une autorisation/enregistrement correcte et l'attestation délivrée est visible par le consommateur final. Un enregistrement suffit s'il y a seulement la vente au consommateur final de boissons et/ou de denrées alimentaires préemballées avec une période de conservation d'au moins trois mois à température ambiante sans aucune mesure supplémentaire. S'il n'y a pas d'autorisation : voir NS CONT/2007/59. <i>Arrêté royal : 16/01/2006 A2§1 + A2§1quinquies + A3§2 + A10§3 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	La conception, agencement, construction, dimensions et emplacement permettent la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène. L'entretien et le nettoyage peuvent être effectués de manière adéquate. L'encrassement est évité. <i>Règlement européen : 852/2004 B2H3L1 (2*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	L'espace commercial est en bon état et peut facilement être nettoyé. L'espace commercial est bien entretenu, il n'y a pas de dalles détachées, pas de peinture écaillée. PROPRE: Il n'y a pas de souillure visible sauf de la souillure produite au moment de l'activité. <i>Règlement européen : 852/2004 B2H3L1 (2*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	Il n'y a pas d'animaux domestiques ni d'animaux nuisibles. La présence d'un nombre limité d'insectes volants n'est pas à évaluer NC mais à mentionner dans le commentaire. <i>Règlement européen : 852/2004 B2H3L1 + AR/KB 22/12/2005 B1H6L1 (3*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
5.	Les surfaces en contact avec les denrées alimentaires (y compris les installations et équipements) sont lisses, lavables, résistantes à la corrosion et non toxiques. Étanche / non absorbant / lavable. <i>Règlement européen : 852/2004 B2H3L2b (2*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
6.	Les surfaces en contact avec les denrées alimentaires (y compris les installations et équipements) sont propres. PROPRE: Il n'y a pas de souillure visible sauf de la souillure produite au moment de l'activité. <i>Règlement européen : 852/2004 B2H5L1 (2*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
7.	Les denrées alimentaires ne sont pas contaminées pendant la production, la transformation, l'entreposage et la distribution.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

	Pas de stockage à même le sol, séparer les denrées crues et des denrées transformées, les denrées sont couvertes, protection du public (à l'exception des légumes frais, des fruits frais et des produits en dégustation), pas de contamination pendant le self-service, protection solaire. <i>Règlement européen : 852/2004 B2H9L2L3; AR/KB 22/12/2005 B1H6P3a (4*)</i>				
8.	Absence de denrées alimentaires dont la date limite de consommation est dépassée ou qui sont impropres à la consommation humaine. <i>Contrôle aléatoire d'au minimum 2 produits stockés.</i> <i>Règlement européen : 852/2004 B2H9L3 + KB/AR 03/01/1975 A1L2PaA2 (5*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
9.	Les matériaux d'emballage utilisés et les objets conviennent pour être en contact avec les denrées alimentaires. <i>Sont pourvus de l'indication (sur les documents d'accompagnement ou les étiquettes ou les matériaux eux-mêmes) "convient pour aliments" ou du symbole ou d'une mention spécifique d'emploi (telle que cuillère à soupe, machine à café, bouteille de vin,...).</i> <i>Règlement européen : 1935/2004 A15L1L8 (6*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
10.	Il y a un dispositif pour le lavage des mains avec de l'eau courante, du savon liquide et un système hygiénique pour le séchage des mains. <i>S'il n'y a qu'un seul système pour le lavage du matériel et des mains : soit les opérations peuvent être séparées dans le temps ou un bac amovible peut être utilisé pour le lavage des outils. Bidon avec robinet peut suffire.</i> <i>Règlement européen : 852/2004 B2H3L2 (2*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
11.	Les déchets sont déposés dans des poubelles et/ou sacs avec supports et/ou conteneurs propres et bien entretenus, dotés de fermeture et ne sont pas accumulés dans les locaux utilisés pour les denrées alimentaires. <i>Des petits récipients ouverts pour les déchets sont tolérés dans la zone de travail s'ils sont vidés lors de chaque interruption de travail.</i> <i>Règlement européen : 852/2004 B2H6L2 (2*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

Total :

0	0
---	---

0

Total des pondérations :

0	0
---	---

% des non-conformités :

0 %

Limites : A améliorer : 0 %

Insatisfaisant : 0 %

Non conformité majeure : 0 **Non conformité mineure :** 0 **dont** 0 **avec ***

Commentaire contrôleur

2. TEMPERATURES

1.	Thermomètre facilement lisible dans chaque espace réfrigéré et dans les congélateurs. <i>Règlement européen : 37/2005 A3L1 + KB/AR 04/02/1980 A2 (7*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	Le thermomètre est visible du public dans la zone de vente pour la viande et le poisson et tous les produits surgelés. <i>Règlement européen : 37/2005 A3L1 + KB/AR 10/11/2005 A5§2 (8*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	Les températures des produits réfrigérés et des produits surgelés sont respectées. <i>Voir FT DIS 950.</i> <i>Règlement européen : 852/2004 B2H9L5; KB/AR 10/11/2005 A9; KB/AR 04/02/1980 A3; KB/AR 05/12/1990 A5 (9*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
4.	La chaîne du chaud est respectée.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

Voir FT DIS 950.

Arrêté royal : 22/12/2005 B1H6L2 (10*)

5. Les denrées alimentaires sont chauffées le plus rapidement possible. 3

Les denrées alimentaires ne peuvent par exemple pas être chauffées au bain-marie.

Arrêté royal : 22/12/2005 B1H6L2 (10*)

6. La décongélation se fait dans des conditions adéquates. 10

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.

Règlement européen : 852/2004 B2H9L7 (2*)

Total :

0	0	0
---	---	---

Total des pondérations :

0	0
---	---

% des non-conformités :

0	%
---	---

Limites : A améliorer :

0	%
---	---

Insatisfaisant :

0	%
---	---

Non conformité majeure :

0

 Non conformité mineure :

0

 dont

0

 avec *

Commentaire contrôleur

3. HYGIENE PERSONNELLE

1. Bonne hygiène personnelle et vêtements adéquats et propres. 10

Ce qui signifie concrètement : tablier, cheveux attachés, pas de bijoux (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 et il n'y a pas d'affaires personnelles dans le local de travail.

Règlement européen : 852/2004 B2H8L1+B2H9L3 (2*)

Total :

0	0
---	---

0

Total des pondérations :

0	0
---	---

% des non-conformités :

0	%
---	---

Limites : A améliorer :

0	%
---	---

Insatisfaisant :

0	%
---	---

Non conformité majeure :

0

Non conformité mineure :

0

dont

0

avec *

Commentaire contrôleur

--

Législation:

- 1*. arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'afscs.
- 2*. règlement (ce) n° 852/2004 du parlement européen et du conseil du 29/04/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- 3*. règlement (ce) n° 852/2004 du parlement européen et du conseil du 29/04/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires + arrêté royal du 22/12/2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- 4*. règlement (ce) n° 852/2004 du parlement européen et du conseil du 29/04/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et arrêté royal du 22/12/2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- 5*. règlement (ce) n° 852/2004 du parlement européen et du conseil du 29/04/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires + arrêté royal du 03/01/1975 relatif aux denrées et substances alimentaires considérées comme déclarées nuisibles
- 6*. règlement (ce) n° 1935/2004 du parlement européen et du conseil du 27/10/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/cee et 89/109/cee
- 7*. règlement (ce) n° 37/2005 de la commission du 12/01/2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine + arrêté royal du 04/02/1980 relatif à la mise dans le commerce de denrées alimentaires à réfrigérer
- 8*. règlement (ce) n° 37/2005 de la commission du 12/01/2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine + arrêté royal du 10/11/2005 relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale
- 9*. règlement (ce) n° 852/2004 du parlement européen et du conseil du 29/04/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires; arrêté royal du 10/11/2005 relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale; arrêté royal du 04/02/1980 relatif à la mise dans le commerce de denrées alimentaires à réfrigérer; arrêté royal du 5/12/1990 relatif aux produits surgelés
- 10*. arrêté royal du 22/12/2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Commentaire contrôleur

--

Commentaire opérateur

--

Favorable

Favorable avec remarques

Non Favorable

Fait à _____, le _____

Signature et sceau de l'agent contrôleur _____
Nom opérateur ou
personne présente : _____

_____ Fonction : _____

_____ Signature pour prise de
connaissance : _____
