



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

**TRA 3283 Denrées alimentaires d'origine animale AVEC agrément obligatoire -
INFRASTRUCTURE, INSTALLATION ET HYGIENE (AVANT AGREMENT) [3283] v1**

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.	Les locaux, par leur conception, agencement, dimensions et emplacement permettent la mise en oeuvre des bonnes pratiques d'hygiène. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H1 P2 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	Les locaux (à l'exception des locaux de production) sont en bon état et propres. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H1 P1 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	La ventilation est suffisante. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H1 P5 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<input type="radio"/>
4.	L' éclairage est suffisant. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H1 P7 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<input type="radio"/>
5.	Il y a suffisamment de toilettes propres équipées de chasses d'eau. Les toilettes n'ont pas d'accès direct vers les locaux où sont manipulées ou stockées des DA non emballées. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H1 P3 + KB/AR 13/07/2014 A18 B3 H1 P2 (2*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
6.	Les lavabos sont 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>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H1 P4 + KB/AR 13/07/2014 A18 B3 H1 P1 + KB/AR 13/07/2014 A18 B3 H4 P2 (2*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
7.	Il y a suffisamment de lavabos bien placés, équipés d'eau courante. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H1 P4 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
8.	Il y a suffisamment de vestiaires adéquats. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H1 P9 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
9.	Il y a une capacité suffisante de chambres froides et de surgélateurs équipés de thermomètres. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H1 P2d + KB/AR 13/07/2014 A20 + KB/AR 13/07/2014 A21 (2*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
10.	Les surfaces qui ne sont pas en contact avec les denrées alimentaires sont en bon état et sont propres et peuvent facilement être nettoyées. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H2 P1f (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
11.	Là où cela est nécessaire, des dispositifs adéquats pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des outils et équipements de travail doivent être prévus. Ces dispositifs doivent être fabriqués dans des matériaux résistant à la corrosion, être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau chaude et froide. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H2 P2 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

Total :

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

Total des pondérations :

0	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. INFRASTRUCTURE : EXIGENCES SPÉCIFIQUES

2.1. Locaux où des denrées alimentaires non emballées sont manipulées

1.	Le sol peut facilement être nettoyé (et si nécessaire désinfecté), permet une évacuation suffisante des eaux, est en bon état et est propre. Les systèmes d'évacuation ne constituent pas un risque de contamination. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H2 P1a + Eur. ver./Règl. eur. 852/2004 A4 B2 H1 P8 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	Les murs peuvent facilement être nettoyés (et, si nécessaire, désinfectés) et sont en bon état et sont propres. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H2 P1b (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	Les plafonds et équipements suspendus au plafond sont en bon état et propres. Ils sont construits de manière à empêcher l'encrassement, à réduire la condensation, l'apparition de moisissure et le détachement de particules. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H2 P1c + Eur. ver./Règl. eur. 852/2004 A4 B2 H9 P3 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	Les fenêtres et portes sont en bon état et propres. Leur construction empêche l'accumulation de saletés. Elles sont pourvues de moustiquaires amovibles (si elles donnent vers l'extérieur) et restent verrouillées pendant la production s'il y a danger de contamination. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H2 P1d, e (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<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. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H2 P1f + Eur. ver./Règl. eur. 852/2004 A4 B2 H5 P1 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
6.	Un dispositif propre est disponible pour le lavage des denrées alimentaires. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H2 P3 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
7.	Il y a des dispositifs protégeant les DA non emballées lors du chargement et du déchargement. <i>Arrêté royal: 30/11/2015 A5 B1 P1.1 (3*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

Total :

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

Total des pondérations :

0	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. GMP/GHP : APPLICATION

1.	Les déchets sont déposés dans des containers en bon état dotés de fermetures et ne sont pas accumulés dans les locaux utilisés pour les DA. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H6 P1, 2 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	De l'eau potable est utilisée là où c'est nécessaire. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H7 P1a + KB/AR 14/01/2002 A7 (4*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

Total :

0	0	0
0	0	0
0	%	

Total des pondérations :

% des non-conformités :

Limites : A améliorer : %
 Insatisfaisant : %

Non conformité majeure : Non conformité mineure : dont avec *

Commentaire contrôleur

4. CONTRÔLE DOCUMENTAIRE

1.	Viande/Poisson: L'établissement est conforme au plan approuvé. <i>Arrêté royal: 16/01/2006 A12 (5*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
----	--	-----------------------	-----------------------	---	-----------------------

Total :

0	0	0
0	0	0
0	%	

Total des pondérations :

% des non-conformités :

Limites : A améliorer : %
 Insatisfaisant : %

Non conformité majeure : Non conformité mineure : dont avec *

Commentaire contrôleur

Législation:

- 1*.règlement (ce) n° 852/2004 du parlement européen et du conseil du 29/04/2004 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
+ arrêté royal du 13/07/2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- 3*.arrêté royal du 30/11/2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale
- 4*.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 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
- 5*.arrêté royal du 16/01/2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire

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 : _____