

CHECK-LISTE HACCP MENSUELLE US

Numéro d'agrément :		Date de l'évaluation :	
Nom du vétérinaire de contrôle :	UPC :		
Instructions pour remplir le formulaire: évaluation mensuelle - En cas de cotation "inacceptable" indiquez dans la rubrique "E remarques" ce que vous attendez de l'exploitant - Faites signer l'exploitant - Signez vous-même - Envoyez une copie au Chef de l'UPC en cas de manquement grave - Conservez-le dans l'établissement. Code : ☺ = acceptable, ☹ = inacceptable, ☒ = voir remarque n° (indiquez le n° qui renvoie à la rubrique "E remarques")			

	Cotation		
	☺	☹	☒
A. Analyse de risques et réalisation du plan HACCP			
1. Analyse de risques			
a. L'établissement a-t-il effectué ou fait effectuer une analyse de risques sur les produits US ?			
b. L'analyse des risques tient-elle compte de :			
• tous les risques relatifs à la sécurité alimentaire qui sont raisonnablement prévisibles au cours du processus de production ?			
• des actions préventives que l'établissement peut prendre contre ces risques?			
c. L'analyse des risques possède-t-elle une justification scientifique pour cette évaluation des risques liés à la sécurité alimentaire (justification)?			
d. Le plan HACCP contient-il un flowchart pour chaque étape de chaque processus ainsi que le flux des produits dans l'établissement (justification)?			
e. Le système HACCP identifie-t-il l'usage attendu de chaque produit par le consommateur (final) ?			
2. Réalisation du plan HACCP			
a. L'établissement a-t-il, pour chacun de ses produits US, un plan HACCP écrit pour tous les risques identifiés, définis dans l'analyse des risques ?			
b. Si un plan HACCP a été établi pour différents produits, tous ces produits sont-ils élaborés par des processus semblables ?			
c. Maîtrise des risques : des CCP's ont-ils été établis pour chaque risque identifié ?			
d. Monitoring : les procédures pour le monitoring de chaque CCP sont-elles établies ainsi que la fréquence ?			
e. Les limites critiques sont-elles établies pour chaque CCP ?			
f. Actions correctives : pour chaque écart par rapport aux limites les actions correctives sont-elles décrites et ce pour chaque CCP ?			
g. A-t-on vérifié si, en cas d'écart par rapport aux limites, les actions correctives proposées auront l'effet attendu (validation) ?			
h. A-t-on vérifié si le plan HACCP rédigé fournira les résultats attendus (validation) ?			
i. Vérification : il y a-t-il des procédures de vérification que l'établissement utilisera pour démontrer que le plan est effectivement mis en place et respecte les fréquences de ces vérifications sont-elles définies ?			
j. La vérification par le responsable général HACCP porte-t-elle au moins sur les points suivants : - "Calibration" des appareils de mesure - "Direct observation" des CCP's - "Direct measurement" des CCP's - "Record verification" ?			
3. Adaptation du système HACCP au développement de nouveaux produits			
a. Une analyse de risques est-elle effectuée avant la fabrication de nouveaux produits ?			
b. Une adaptation du plan HACCP est-elle réalisée en cas de nouveaux produits ?			
c. Une validation du plan HACCP mis à jour est-elle effectuée dans les 90 jours de production après la rédaction ?			
B. Documentation et enregistrement :			
a. Le système d'enregistrement et de documentation possède-t-il des données sur le monitoring des CCP's ?			

CHECK-LISTE HACCP MENSUELLE US

Numéro d'agrément :		Date de l'évaluation :	
Nom du vétérinaire de contrôle :	UPC :		
Instructions pour remplir le formulaire: évaluation mensuelle - En cas de cotation "inacceptable" indiquez dans la rubrique "E remarques" ce que vous attendez de l'exploitant - Faites signer l'exploitant - Signez vous-même - Envoyez une copie au Chef de l'UPC en cas de manquement grave - Conservez-le dans l'établissement. Code : ☺ = acceptable, ☹ = inacceptable, ☒ = voir remarque n° (indiquez le n° qui renvoie à la rubrique "E remarques")			

b. Le système d'enregistrement et de documentation possède-t-il des données sur les actions correctives lors de déviations par rapport au plan?				
c. Le système d'enregistrement et de documentation possède-t-il des données sur la validation du plan HACCP ?				
d. Le système d'enregistrement et de documentation possède-t-il des données sur la vérification du plan HACCP par le responsable général ?				
C. Date et signature				
a. Le responsable de l'établissement a-t-il signé et daté le plan HACCP avant la mise en oeuvre du système ?				
b. Le responsable de l'établissement a-t-il procédé au moins une fois par an à un audit du plan HACCP et éventuellement apporté des modifications ?				
c. Le responsable de l'établissement a-t-il daté et signé chaque adaptation du plan HACCP avant sa mise en œuvre ?				
D. Vérification du plan HACCP par le vétérinaire de contrôle				
a. Le responsable général HACCP vérifie-t-il régulièrement tous les documents du système GMP et HACCP ? Date du contrôle AFSCA :				
1.				
2.				
3.				
4.				
b. Résultat de la "direct observation" des CCP's par l'AFSCA Date du contrôle AFSCA :				
1.				
2.				
3.				
4.				
c. Résultat du "direct measurement" par l'AFSCA Date du contrôle AFSCA :				
1.				
2.				
3.				
4.				
E. Remarques				
Exploitant (nom, date et signature)				
L'exploitant refuse de signer (biffer si ce n'est pas d'application)				
Vétérinaire de contrôle (cachet nominatif, date et signature)				