

**CHECKLIST DE VALIDATION D'UN SYSTEME D'AUTOCONTROLE DANS L'INDUSTRIE DE LA TRANSFORMATION ET LE COMMERCE  
DES POMMES DE TERRE - LEGUMES - FRUITS**

Les différents sujets prévus dans cette check-list sont expliqués dans le fil conducteur

**I. ELEMENT CLE : SYSTEME DE GESTION SECURITE ALIMENTAIRE**

CODES : ("0" = non évalué)

+ = satisfaisant

+\* = satisfaisant avec remarque

B = Non-conformité mineure – plan d'action requis

A1 = Non-conformité majeure avec notification – y remédier immédiatement

A2 = Non-conformité majeure sans notification – y remédier dans le délai imposé par l'auditeur

X = sans objet

Les non-conformités constatées sont précisées dans un rapport séparé

Documentation	Implémentation	Conclusion	Après action corr.	Numéro d'ordre	Référence législation
---------------	----------------	------------	--------------------	----------------	-----------------------

**1. Exigences générales**

1. Les éléments du système de gestion de la sécurité alimentaire de l'entreprise sont-ils étayés par des documents?
2. Les éléments du système de gestion de la sécurité alimentaire de l'entreprise sont-ils mis à exécution?
3. Les éléments du système de gestion de la sécurité alimentaire de l'entreprise sont-ils pérennisés?
4. Les éléments du système de gestion de la sécurité alimentaire de l'entreprise sont-ils améliorés en permanence?

					AR 14.11.2003 art 3, 6 R 852/2004 art 4, 5
					AR 14.11.2003 art 3, 6 R 852/2004 art 4, 5
					AR 14.11.2003 art 3, 6 R 852/2004 art 4, 5
					AR 14.11.2003 art 3, 6 R 852/2004 art 4, 5

**2. Politique de sécurité alimentaire**

L'entreprise dispose-t-elle d'une déclaration claire, succincte et documentée de politique en matière de sécurité alimentaire?

					AR 14.11.2003
--	--	--	--	--	---------------

**3. Manuel de sécurité alimentaire**

L'entreprise dispose-t-elle d'un manuel de sécurité alimentaire (**manuel autocontrôle**)?

					AR 14.11.2003
--	--	--	--	--	---------------

**4. Responsabilité de la direction d'entreprise (exploitant)**

1. Y a-t-il un organigramme (fonction, diplôme, suppléants)?
2. Les tâches/responsabilités/compétences sont-elles fixées?

					AR 14.11.2003

**5. Engagement de la direction (exploitant)**

La direction s'emploie-t-elle au développement et à l'amélioration du système de gestion relatif à la sécurité alimentaire?

					AR 14.11.2003
--	--	--	--	--	---------------

**6. Révision par la direction d'entreprise (y compris contrôle HACCP)**

Le système de gestion en matière de sécurité alimentaire est-il régulièrement revu par le niveau supérieur du management (**date de la dernière révision**)?

					AR 14.11.2003
--	--	--	--	--	---------------

**7. Gestion des moyens matériels et humains et de l'information**

1. Tous les moyens matériels et humains et toute l'information nécessaires sont-ils mis à disposition par le plus haut niveau de management?
2. Ces moyens matériels et humains et cette information sont-ils mis en temps voulu à disposition par le plus haut niveau de management?

					AR 14.11.2003

**8. Exigences générales concernant la documentation**

Le système mis en place pour la gestion des documents est-il satisfaisant? (de façon claire, rapidement disponible, avec date, conservés 2 ans)

					AR 14.11.2003
--	--	--	--	--	---------------

**9. Spécifications**

1. A-t-on établi des spécifications auxquelles les matières premières doivent satisfaire?

					AR 14.11.2003 R 852/2004, A II, CH IX, 1
--	--	--	--	--	---------------------------------------------

2. A-t-on fixé des spécifications pour les produits finis?

					AR 14.11.2003 R 852/2004, A II, CH IX, 2
--	--	--	--	--	---------------------------------------------

**3. Les spécifications pour les matières premières sont-elles conformes à la législation (la sécurité alimentaire et la qualité)?**

					AR 14.11.2003 R 852/2004, A II, CH IX, 3
--	--	--	--	--	---------------------------------------------

**4. Les spécifications pour les produits finis sont-elles conformes à la législation (la sécurité alimentaire et la qualité)?**

					AR 14.11.2003 R 852/2004, A II, CH IX, 4
--	--	--	--	--	---------------------------------------------

**10. Procédures**

1. Toutes les procédures nécessaires pour démontrer la conformité avec la législation sont-elles présentes?

					AR 14.11.2003 art. 3
--	--	--	--	--	----------------------

2. Toutes les procédures nécessaires pour démontrer la conformité avec la sécurité des produits sont-elles présentes?

					AR 14.11.2003 art. 3
--	--	--	--	--	----------------------

**11. Audit interne et contrôle interne**

La procédure de réalisation d'un audit interne est-elle satisfaisante? (plan, fréquence, sujet, qui, comment, date dernier audit)

					AR 14.11.2003
--	--	--	--	--	---------------

**12. Actions corrective**

1. La procédure de réalisation d'action corrective est-elle satisfaisante? (action immédiate lors de constatation, bloquer/rappeler/donner une destination aux produits présentant des anomalies, corriger le processus)

					AR 14.11.2003
--	--	--	--	--	---------------

**2. Quelles mesures sont prises lorsque une maladie de quarantaine est constatée ou soupçonnée ?**

					<a href="#">MB 30.08.1999</a> <a href="#">MB 03.11.1994</a>
--	--	--	--	--	----------------------------------------------------------------

**13. Contrôle des non-conformités**

1. L'entreprise veille-t-elle à ce que tout produit non conforme aux exigences soit clairement identifié et contrôlé afin d'en prévenir un usage ou une livraison involontaire?

					AR 14.11.2003 art. 8 §3 R 852/2004, A II, CH IX, 8
--	--	--	--	--	-------------------------------------------------------

2. L'entreprise veille-t-elle à ce que chaque produit non-conforme reçoive une destination finale légale?

					AR 14.11.2003, art. 8 R 1774/2002
--	--	--	--	--	--------------------------------------

**14. Déblocage de produits**

1. L'entreprise dispose-t-elle d'une procédure adéquate concernant le déblocage de produits afin de faire en sorte que le produit ne soit pas déblocqué tant que toutes les exigences particulières ne sont pas respectées (la destruction, la remise en fabrication, l'approbation de l'AFSCA)?

					AR 14.11.2003
--	--	--	--	--	---------------

**2. Les aspects phytosanitaires sont-ils respectés lors de l'exportation à destination de pays tiers ?**

					<a href="#">AR 18.08.2005</a> <a href="#">AR 19.11.1987</a>
--	--	--	--	--	----------------------------------------------------------------

**15 Achats**

1. La procédure pour le contrôle d'entrée est-elle de nature à garantir que les produits achetés satisfont aux spécifications fixées en matière de sécurité alimentaire et de qualité (date limite de conservation, température, état de l'emballage)?

					AR 14.11.2003 R 852/2004, A II, CH IX, 1
--	--	--	--	--	---------------------------------------------

**2. Les aspects phytosanitaires sont-ils respectés lors de l'exportation à destination de pays tiers ?**

					<a href="#">AR 18.08.2005</a> <a href="#">AR 19.11.1987</a>
--	--	--	--	--	----------------------------------------------------------------

**3. Les aspects phytosanitaires sont-ils respectés dans les échanges intracommunautaires (UE) ?**

					<a href="#">AR 18.08.2005</a> <a href="#">AR 19.11.1987</a>
--	--	--	--	--	----------------------------------------------------------------

**16 Surveillance des prestations des fournisseurs**

1. Y a-t-il une liste des fournisseurs?

					AR 14.11.2003
--	--	--	--	--	---------------

2. La procédure d'évaluation des fournisseurs est-elle satisfaisante (avertissement, mesures en cas de récidive, critères)?

--	--	--	--	--	--

## 17. Traçabilité

1. L'exploitant dispose-t-il de systèmes ou de procédures d'enregistrement des produits entrants (**nature, identification et quantité de produit, date de réception et identification de l'unité d'exploitation/du numéro d'agrément qui fournit**)?
2. L'exploitant dispose-t-il de systèmes ou de procédures d'enregistrement des produits sortants ? (**nature, identification et quantité de produit, date de livraison et identification du numéro d'agrément / de l'unité d'exploitation à laquelle on fournit**)?
3. L'exploitant dispose-t-il de systèmes ou de procédures permettant d'établir la relation entre les produits entrants et sortants?
4. **Les rebus qui sont réutilisés sont-ils de nouveau identifiés comme matière première?**
5. **Tous les enregistrements sont-ils conservés au minimum 2 ans après la date de durabilité minimale (6 mois pour les entreprises qui bénéficient des assouplissements)?**

					AR 14.11.2003: III.6,1 AM 24/10/2005 art. 6
					AR 14.11.03: III.6,2 AM 24/10/2005 art. 6
					AR 14.11.03: III.6,3
					AR 14. 11.03: VII.11 AR 224.10.2005

## 18. Traitement des plaintes

Le système de gestion des plaintes est-il satisfaisant (**enregistrement, actions correctives, évaluation**)?

					AR 14.11.2003: IV, 8 § 2
--	--	--	--	--	--------------------------

## 19. Rappel de produits + envois en retour

1. L'entreprise dispose-t-elle d'un système de rappels et de retours?
2. L'entreprise dispose-t-elle d'un système de traitement des produits rappelés et retournés?

					AR 14.11.2003: IV, 8 § 2

## 20. Contrôle des appareils de mesure et de surveillance

L'entreprise dispose-t-elle de procédures pour calibrer les appareils (**qui sont utilisés pour le monitoring de CCPs**) permettant de faire les mesures cruciales pour la sécurité alimentaire?

					AR 14.11.03 R 852/2004 A II, CH I, 2, d
--	--	--	--	--	--------------------------------------------

## 21. Analyse des produits

1. L'entreprise dispose-t-elle d'un système de prélèvement des échantillons exigés par la loi?
2. L'entreprise dispose-t-elle d'un système pour effectuer les analyses cruciales sur les matières premières en vue de confirmer la sécurité du produit ? (**sécurité des aliments, qualité avec la durabilité et aspects phytosanitaires inclus**)
3. L'entreprise dispose-t-elle d'un système pour effectuer les analyses cruciales sur les produits finis en vue de confirmer la sécurité du produit ? (**sécurité des aliments, qualité avec la durabilité et aspects phytosanitaires inclus - tant en ce qui concerne les flux principaux que les flux accessoires**)

					AR 14.11.2003 R 852/2004 art.4 R 2073/2005
					AR 14.11.2003 R 852/2004 art.4 R 2073/2005
					AR 14.11.2003 R 852/2004 art.4 R 2073/2005

**4. L'entreprise dispose-t-elle d'un système pour effectuer les analyses cruciales sur les produits importés en vue de confirmer la sécurité du produit ? (sécurité des aliments, mais aussi qualité, y compris la durabilité et les aspects phytosanitaires - tant pour les flux principaux que les flux accessoires)**

					<a href="#">KB 14.11.2003</a> <a href="#">R 852/2004 art.4</a> <a href="#">R 2073/2005</a> <a href="#">R 396/2005</a> <a href="#">R 1881/2006</a>
--	--	--	--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 22. Notification obligatoire

La notification obligatoire est-elle prévue dans le système d'autocontrôle? (**plan d'action lors de constatation d'un danger pour la santé publique?**)  
L'entreprise a-t-elle constaté un danger pour la sécurité publique depuis le dernier contrôle? Comment? Quand? Nature du danger? Date de la notification à l'AFSCA?

					AR 14.11.2003: IV, 8 AM 22.01.2004
--	--	--	--	--	---------------------------------------

## 23. Agréments

1. Peut-on présenter l'autorisation / l'agrément prévu par la loi ?
2. Effectue-t-on uniquement des activités légalement autorisées ?
3. Effectue-t-on uniquement des activités qui sont autorisées selon l'autorisation / l'agrément ?

					AR 16.1.2006
					AR 16.1.2006
					AR 16.1.2006

## 24. Etiquetage

1. Les marchandises sont-elles munies des étiquettes nécessaires?
2. Les étiquettes mentionnent-elles les données nécessaires?

					AR 13.09.1999 AR 14/11/03: III.5

## II. ELEMENT CLE : BONNES PRATIQUES DE FABRICATION, BONNES PRATIQUES DE DISTRIBUTION

CODES : ("0" = non évalué)

+ = satisfaisant

+\* = satisfaisant avec remarque

B = Non-conformité mineure – plan d'action requis

A1 = Non-conformité majeure avec notification – y remédier immédiatement

A2 = Non-conformité majeure sans notification – y remédier dans le délai imposé par l'auditeur

X = sans objet

Les non-conformités constatées sont précisées dans un rapport séparé

Documentation	Implémentation	Conclusion	Après action corr.	Numéro d'ordre	Référence législation
---------------	----------------	------------	--------------------	----------------	-----------------------

### 1. Introduction

### 2. Environnement de l'entreprise

L'entreprise est-elle hébergée et maintenue en un lieu propre à éviter toute contamination et à permettre la production de produits sûrs? (**compatible avec établissement du secteur alimentaire**)?

--	--	--	--	--	--

### 3. Environnement des bâtiments

Toutes les terres à l'intérieur du site ou autour des bâtiments sont-elles travaillées et bien entretenues?

--	--	--	--	--	--

### 4. Lay out et productflow

Le lay out est-il conçu de manière à éviter tout risque de contamination croisée du produit?

--	--	--	--	--	--

### 5. Aménagement des locaux (manipulation matières premières, fabrication, traitement, conditionnement et entrepôts)

1. Les locaux sont-ils aménagés de manière à convenir pour l'usage visé ?

**2a. Sol: entretien/ bon état**

**2b. Sols : matériaux étanches, non absorbants, non toxiques, lavables**

**3. Evacuation des eaux : suffisante / adéquate / pas de reflux ni d'odeurs**

**4a. Surfaces murales: entretien/ bon état**

**4b. Murs : matériaux étanches, non absorbants, non toxiques, lavables, lisses jusqu'à une hauteur convenable**

**5. Plafonds: réduction de la condensation / pas de moisissures / pas de déversement de particules**

**6. Fenêtres et ouvertures : pas d'encrassement / munies de moustiquaires amovibles pour le nettoyage, ou garder les châssis fermés pendant la production**

**7a. Portes: entretien / facile à nettoyer**

**7b. Portes: matériau lisse, non absorbant**

**8. Eclairage : adéquat et suffisant (ampoules protégées contre le bris de verre)**

**9. Ventilation : adéquate / pas de flux d'air pulsé de zones contaminées vers des zones propres / filtres et pièces facilement accessibles / désembuage**

**10. Local ou armoire séparée pour le rangement et l'entreposage des produits de nettoyage et de désinfection etc.**

**11. Matières premières et denrées alimentaires: conditions adéquates de stockage des matières premières et des ingrédients (entreposage réfrigéré + thermomètre étalonné)**

					R 852/2004, A II, CH I et H II
					R 852/2004, A II, CH II, 1,a
					R 852/2004, A II, CH II, 1,a
					R 852/2004, A II, CH II, 1,a
					R 852/2004, A II, CH II, 1,b
					R 852/2004, A II, CH II, 1,b
					R 852/2004, A II, CH II, 1,c
					R 852/2004, A II, CH II, 1,d
					R 852/2004, A II, CH II, 1,e
					R 852/2004, A II, CH II, 1,e
					R 852/2004, A II, CH I, 7
					R 852/2004, A II, CH I, 5
					R 852/2004, A II, CH I, 7 et CH II, 2
					R 852/2004, A II, CH I, 2

### 6. Equipement - Surfaces en contact avec denrées alimentaires

**1. Transport interne: hygiénique?**

**2. Surfaces en contact avec des denrées alimentaires : matériau lisse, résistant à la corrosion, non-absorbant, lavable et non-toxique**

**3. Matériel - Equipement - Appareillage : récipients fermés pour les produits non destinés à la consommation humaine**

					R 852/2004, A II, CH IX, 8

**7. Entretien**

Y a-t-il un système d'entretien pour tous les éléments de l'équipement qui sont cruciaux pour la sécurité alimentaire?

					R 852/2004, A II, CH V, 1, b et c
--	--	--	--	--	-----------------------------------

**8. Commodités du personnel**

1. Les commodités du personnel sont-elles conçues de telle manière que le risque pour la sécurité alimentaire soit le plus faible possible?

					R 852/2004, A II, CH I
--	--	--	--	--	------------------------

2. **Personnel:** vestiaires séparés avec murs et sol lisses, imperméables et lavables

					R 852/2004, A II, CH I, 9
--	--	--	--	--	---------------------------

3. **Nettoyage des mains:**

- suffisant / marqué / maintien de l'état de propreté
- eau potable chaude et froide
- moyen approprié pour le nettoyage des mains
- matériel de séchage hygiénique (un sèche-main à pulsion d'air interdit en cas d'alimentation non-emballée)

					R 852/2004, A II, CH I, 3, 4, 6 AR 22.12.2005, A I, CH I, 1° et CH V, 2°
--	--	--	--	--	-----------------------------------------------------------------------------

4. **Toilettes:**

- pas d'accès immédiat avec les locaux
- maintien de la propreté
- chasse et système d'évacuation des eaux usées efficace /ventilation suffisante
- lavabo dans les toilettes ou à proximité immédiate

					R 852/2004, A II, CH I, 4 AR 22.12.2005, A I, CH I, 1° et 2° et CH V, 2°
--	--	--	--	--	-----------------------------------------------------------------------------

**9. Risque de contamination physique, chimique et (micro)biologique du produit**

1. Dispose-t-on des procédures nécessaires pour maîtriser le risque de contamination physique, chimique ou (micro)biologique des produits?

--	--	--	--	--	--

2. Les prescriptions concernant la température sont-elles respectées dans toutes les étapes et enregistrées?

					R 852/2004, art. 4 et A II, CH IX, 5° et 7°
--	--	--	--	--	---------------------------------------------

**10. Séparation et contamination croisée**

Dispose-t-on des procédures nécessaires en vue d'éviter la contamination croisée? (principe de la marche en avant, séparation des zones sales et propres)

					R 852/2004 A II, CH II et CH IX, 4°
--	--	--	--	--	-------------------------------------

**11. Gestion des stocks (rotation)**

1. Dispose-t-on des procédures nécessaires pour garantir que les matières premières, matériaux d'emballage et produits finis sont utilisés dans le bon ordre (FIFO (sauf si géré autrement par l'entreprise), stockage)?

					R 852/2004 art 4, 3°
--	--	--	--	--	----------------------

2. Dispose-t-on des procédures nécessaires pour garantir que les matières premières, matériaux d'emballage et produits finis sont utilisés en respectant les dates limites de conservation?

					R 852/2004 art 4, 3°
--	--	--	--	--	----------------------

**12. Ménage, nettoyage et hygiène**

1. Des normes adéquates en matière de ménage sont-elles respectées à tous les stades?

					R 852/2004, A II, CH I,2 a, b, c
--	--	--	--	--	----------------------------------

2. Des normes adéquates en matière de nettoyage sont-elles respectées à tous les stades (plan de nettoyage et de désinfection, désinfectants agréés)?

					AR 22/12/2005
--	--	--	--	--	---------------

3. Des normes adéquates en matière d'hygiène sont-elles respectées à tous les stades?

					R 852/2004, A II, CH I,2 a, b, c
--	--	--	--	--	----------------------------------

4. Les produits de nettoyage et de désinfection ainsi que les substances toxiques sont-ils bien entreposés séparément (armoires, locaux) et sont-ils bien marqués?

					R 852/2004, A II, CH I, 10 et CH IX, 8
--	--	--	--	--	----------------------------------------

5. Le matériel de nettoyage et de désinfection est-il exempt de rouille et facile à entretenir ?

					R 852/2004, A II, CH V
--	--	--	--	--	------------------------

## 13. Gestion de la qualité de l'eau

1. La qualité de l'eau qui entre en contact avec les aliments est-elle régulièrement contrôlée, et est-elle de qualité "potable"? (**eau de conduite/eau de puit**)?

					R 852/2004 A II, CH VII AR 14.01.2002
					R 852/2004 A II, CH VII

2. **Eau non-potable**: conforme au contenu du guide (plan du réseau + utilisation + contrôle qualité) + conduites identifiables/inscription de conduite  
3. **Eau propre**: conforme au contenu du guide (plan du réseau + utilisation + contrôle qualité)

## 14. Gestion des déchets

1. Mesures pour enlèvement et entreposage

2. Eviter les amoncellements (uniquement pour un court moment – pas de contamination ou de pourriture)

3. Récipients que l'on peut fermer/identifiables/bien entretenus/désinfection

4. Entrepôts de déchets: propres / éviter les animaux nuisibles / pas de source de contamination

					R 852/2004 A II, CH VI
					R 852/2004 A II, CH VI
					R 852/2004 A II, CH VI
					R 852/2004 A II, CH VI

## 15. Lutte contre la vermine

1. **Absence**: insectes / animaux nuisibles + la **présence** d'un plan de lutte contre les animaux nuisibles (enregistrement et contrôle)

2. **Absence**: animaux domestiques

					R 852/2004 A II, CH I, 2°, c et CH IX, 4°
					R 852/2004 A II, CH I, 2°, c et CH IX, 4°

## 16. Médecine vétérinaire: Non applicable

## 17. Utilisation de pesticides, d'herbicides et de fongicides

**Substances toxiques**: produits autorisés/étiquetage/ dans emballage d'origine / l'entreposage sous clé

--	--	--	--	--	--

## 18. Transport

1. Tous les véhicules utilisés pour transporter des matières premières (y compris matériaux d'emballage), des produits semi-finis et des produits finis conviennent-ils à cette fin (**matériel adapté, maintien de la température, l'enregistrement de température**)?

2. Tous les véhicules utilisés pour transporter des matières premières (y compris matériaux d'emballage), des produits semi-finis et des produits finis sont-ils bien entretenus?

3. Tous les véhicules utilisés pour transporter des matières premières (y compris matériaux d'emballage), des produits semi-finis et des produits finis sont-ils propres?

					R 852/2004 A II, CH IV R 2005/37 AR 4.2.1980 AR 5.12.1990 AM 28.01.1993
					R 852/2004 A II, CH IV R 2005/37 AR 4.2.1980 AR 5.12.1990 AM 28.01.1993
					R 852/2004 A II, CH IV R 2005/37 AR 4.2.1980 AR 5.12.1990 AM 28.01.1993

## 19. Hygiène personnelle, vêtements de protection et examen médical

1. La firme dispose t-elle de normes documentées en matière d'hygiène et de maîtrise des risques de contamination des produits et le personnel en a-t-il connaissance ?

2. **Hygiène personnelle/ comportement hygiénique/ vêtements de protection**

3. **Si risque de contamination**: (maladie transmissible/ blessures infectées/ affections de la peau/diarrhée) interdire l'accès

4. **Surveillance / formation hygiène alimentaire/ instructions appropriées**

					R 852/2004 A II, CH VIII
					R 852/2004 A II, CH VIII
					R 852/2004 A II, CH VIII

5. **En contact avec des denrées alimentaires:** propreté: avant-bras/  
mains/ongles : courts, propres, non vernis/ pas de bijoux/fréquence de lavage  
et séchage / blessures aux mains: pansement fermé et étanche
6. Interdiction de fumer et de manger
7. Examen médical annuel

					R 852/2004 A II, CH IX, 3°1
					AR 17.03.1971
					AR 22.12.2005 A II CH V

#### 20. Formation

La firme dispose-t-elle d'un système qui fait en sorte que tous les travailleurs soient bien formés, reçoivent des instructions correctes et soient soumis à une surveillance en matière de sécurité alimentaire?

					R 852/2004 A II, CH XII

#### 21. Contrôles pour le compte de tiers

La société de négoce dispose-t- d'un agrément pour effectuer elle-même les contrôles des normes de commercialisation ?

					R 1148/2001



### III. ELEMENT-CLE ANALYSE DE DANGER ET POINTS DE CONTRÔLE CRITIQUES

CODES : ("0" = non évalué)

+ = satisfaisant

+\* = satisfaisant avec remarque

B = Non-conformité mineure – plan d'action requis

A1 = Non-conformité majeure avec notification – y remédier immédiatement

A2 = Non-conformité majeure sans notification – y remédier dans le délai imposé par l'auditeur

X = sans objet

Les non-conformités constatées sont précisées dans un rapport séparé

Documentation	Implémentation	Conclusion	Après action corr.	Numéro d'ordre	Référence législation
---------------	----------------	------------	--------------------	----------------	-----------------------

#### 1. Composition de l'équipe HACCP

1. Les connaissances et l'expérience adéquates spécifiques au produit sont-elles présentes pour pouvoir établir un plan HACCP efficace?
2. La portée du plan HACCP est-elle décrite?
3. Cette description indique-t-elle quels segments de la filière de production des aliments sont concernés?
4. Indique-t-elle à quelles catégories générales de risques il y a lieu de prêter attention?


#### 2. Description du produit

Une description complète du produit a-t-elle été faite, comprenant notamment les informations pertinentes pour la sécurité? (**ex composition, structure physique/chimique, nature du traitement, emballage, durée et conditions de conservation, mode de distribution**)

					R 852/2004 art 5 AR 14.11.2003 art 3
--	--	--	--	--	-----------------------------------------

#### 3. Identification de l'usage visé

L'usage visé tient-il compte de l'usage que l'on peut normalement escompter que fera du produit l'utilisateur final ou le consommateur?

--	--	--	--	--	--

#### 4. Etablissement d'un diagramme du processus de production

1. Toutes les étapes de la fabrication (**depuis la réception des matières premières jusqu'à la livraison du produit fini/semi-fini**) sont-elles reprises dans le diagramme (**pour chaque produit ou groupe de produit**)?
2. A chaque étape du processus, s'intéresse-t-on aux étapes qui précèdent et qui suivent cette étape particulière?


#### 5. Confirmation sur place du diagramme

1. L'équipe HACCP a-t-elle comparé à tous les stades et à tous les moments le processus de fabrication au diagramme?
2. Le diagramme a-t-il été adapté quand c'était nécessaire?


#### 6. Etablissement d'une liste de tous les dangers possibles par étape, réalisation d'une analyse des risques et prise en considération de mesures visant à maîtriser les dangers identifiés (principe 1 HACCP)

1. L'équipe HACCP a-t-elle dressé une liste de tous les dangers (**(micro)biologiques, chimiques et physiques**) qui, selon les prévisions, peuvent raisonnablement se présenter à chaque étape?
2. A-t-on étudié et indiqué quels dangers sont de telle nature qu'il est absolument nécessaire, pour la production d'aliments sûrs, qu'ils soient éliminés, réduits ou maintenus à un niveau acceptable?

					R 852/2004 art 5 AR 14.11.2003 art 3
					R 852/2004 art 5 AR 14.11.2003 art 3

**7. Identification des points de contrôle critiques (principe 2 HACCP)**

A-t-il été indiqué à quels points du processus ces dangers doivent être éliminés ou réduits ou maintenus à un niveau acceptable?

						AR 14.11.2003: II.3.2.2
--	--	--	--	--	--	-------------------------

**8. Fixation de seuils critiques (principe 3 HACCP)**

1. Des seuils critiques ont-ils été fixés pour tous les points de contrôle critiques? (**seuils d'alerte et tolérances**)

						R 852/2004 art 5 AR 14.11.2003 art 3
--	--	--	--	--	--	-----------------------------------------

2. Ces seuils ont-ils été validés?

						R 852/2004 art 5 AR 14.11.2003 art 3
--	--	--	--	--	--	-----------------------------------------

**9. Elaboration d'un système de surveillance (monitoring) pour chaque CCP (principe 4 HACCP)**

1. Dispose-t-on pour chaque CCP d'un système de surveillance programmée (**manière, fréquence, responsabilité**) concernant les seuils critiques, de telle sorte que l'on s'aperçoive lorsqu'on perd le contrôle d'un CCP?

						R 852/2004 art 5 AR 14.11.2003 art 3
--	--	--	--	--	--	-----------------------------------------

2. Ce système peut-il être corrigé avant qu'il y ait un écart au-delà des limites fixées?

--	--	--	--	--	--	--

**10. Fixation d'action corrective (principe 5 HACCP)**

A-t-on fixé dans le système HACCP des actions correctives particulières pour chaque CCP, de manière à ce que les écarts au-delà des limites fixées puissent être éliminés directement?

						R 852/2004 art 5 AR 14.11.2003 art 3
--	--	--	--	--	--	-----------------------------------------

**11. Fixation de procédures de vérification (principe 6 HACCP)**

1. A-t-on établi des procédures pour vérifier le système?

						R 852/2004 art 5 AR 14.11.2003 art 3
--	--	--	--	--	--	-----------------------------------------

2. Le système HACCP est-il adapté en cas de changement du processus de production, de nouveaux produits, de nouveaux emballages?

--	--	--	--	--	--	--

**12. Constitution d'une documentation et enregistrement (principe 7 HACCP)**

1. Les procédures HACCP sont-elles étayées par des documents?

						R 852/2004 art 5 AR 14.11.2003 art 3
--	--	--	--	--	--	-----------------------------------------

2. Cette documentation et cet enregistrement sont-ils adaptés à la nature et à l'ampleur du processus?

						R 852/2004 art 5 AR 14.11.2003 art 3
--	--	--	--	--	--	-----------------------------------------

**13. Etablissement de plans d'échantillonnage et d'analyse**

A-t-on établi des plans d'échantillonnage et d'analyse permettant de s'assurer de la validité du système d'autocontrôle?

						R 852/2004 art 5 AR 14.11.2003 art 3 R 2073/2005
--	--	--	--	--	--	--------------------------------------------------------

**IV. L'EVALUATION FINALE**

**AVIS** : favorable / défavorable

Liste des non-conformités majeures soumises à la notification obligatoire:


Remarques finales :


L'auditeur principal

L'exploitant