



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

**PRI 3260 Fabrication pour la vente directe - Produits laitiers - INFRASTRUCTURE, INSTALLATION ET HYGIÈNE [3260] 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, leur agencement, leur taille et leur emplacement, permettent l'application des bonnes pratiques d'hygiène (BPH). Les conditions de manipulation sont adéquates et il y a suffisamment d'espace de stockage avec une régulation correcte de la température. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H1 P2 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	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"/>
3.	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"/>
4.	Il y a suffisamment de toilettes propres équipées d'une chasse d'eau. Les toilettes n'ont pas d'accès direct vers les locaux où sont manipulées des denrées alimentaires. <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"/>
5.	Les conteneurs à déchets sont propres, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H6 P2 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
6.	Les aires de stockage de déchets sont propres, faciles à nettoyer, et au besoin, à désinfecter et exemptes de nuisibles. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H6 P3 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
7.	De l'eau potable est utilisée là où c'est nécessaire. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H7 P1 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
8.	Les outils et équipements sont présents, En bon état, propres, fabriqués en matériaux résistants à la corrosion, faciles à nettoyer et sont différents des lavabos. Ils ont une alimentation suffisante en eau chaude et froide ou mitigée. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H2 P2 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
9.	Il y a des dispositifs présents pour l'entreposage des outils et équipements de travail. Ils sont en bon état, propres, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H2 P2 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
10.	Il y a suffisamment de lavabos bien placés, équipés d'eau courante. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H1 P4 + KB/AR 13/07/2014 A18 B3 H1 P1 (2*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
11.	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"/>

12.	Il y a suffisamment de vestiaires adéquats. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H1 P9 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<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.	Les sols sont en bon état et propres et peuvent être facilement nettoyés et, au besoin, désinfectés. Le système d'évacuation des eaux résiduaires ne présente pas de 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 H9 P3 + Eur. ver./Règl. eur. 852/2004 A4 B2 H2 P1c (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 qui entrent en contact avec des denrées alimentaires sont en bon état, propres et peuvent être facilement nettoyées et, au besoin, désinfectées. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H5 P1 + Eur. ver./Règl. eur. 852/2004 A4 B2 H2 P1f (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
6.	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"/>
7.	Des dispositifs avec suffisamment d'eau potable pour le lavage et / ou le rinçage des denrées alimentaires sont présents et ils sont différents des lavabos. Ils sont en bon état, propres, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H2 P3 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

**2.2. Locaux pour lesquels des exigences sont liées à l'activité ( LAP Spécifique )**

1.	Sur le lieu où le lait est collecté, il doit y avoir des dispositifs pour la protection des camions citernes et du lait. <i>Arrêté royal: 30/11/2015 A5 B1 H1 P1 (3*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<input type="radio"/>
2.	Il y a des espaces réfrigérés suffisants. Dans chaque espace réfrigéré un thermomètre sur lequel la température peut être lue facilement, précis à 1°C, est présent. <i>Arrêté royal: 13/07/2014 A21 (4*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	Il y a des surgélateurs suffisants. Il y a un thermomètre dans chaque espace surgelé et l'enregistrement des températures est effectué pour les espaces surgelés avec une capacité de plus de 10 m³. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H1 P2d + Eur. ver./Règl. eur. 37/2005 A2,3 (5*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

4.	Les moyens de transport de denrées alimentaires en vrac sont réservés à cet effet. Une mention obligatoire est apposée sur le conteneur. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H4 P4 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
5.	Les dispositifs pour le transport et les récipients peuvent être nettoyés convenablement (et désinfectés), sont propres et en bon état. La contamination est évitée. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H4 P1 + Eur. ver./Règl. eur. 852/2004 A4 B2 H4 P6 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

**Total :**

0	0	0
0	0	0

**Total des pondérations :**

**% 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.	Il y a un contrôle d'entrée. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H9 P1 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	Les produits, à tous stades de leur transformation ou entreposage, sont propres à la consommation humaine. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H9 P3 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
3.	Les denrées alimentaires ne sont pas contaminées à tous les stades de production, d'entreposage, de transformation et de distribution. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H9 P3 + Eur. ver./Règl. eur. 852/2004 A4 B2 H10 P3 + Eur. ver./Règl. eur. 853/2004 A3 B3 L9 H3 (6*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	Absence de denrées alimentaires avariées ou dont la date limite de consommation est dépassée ou impropres à la consommation humaine. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H9 P3 + KB/AR 03/01/1975 A1 P2a + KB/AR 03/01/1975 A2 (7*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10*	<input type="radio"/>
5.	Pour les denrées alimentaires non-préemballées, l'information écrite sur les allergènes est fournie sur un support physique ou électronique sur place où la denrée alimentaire est proposée à la vente. <i>Arrêté royal: 17/07/2014 A3 (8*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
6.	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 (8*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
7.	Les denrées alimentaires sont, après chauffage, réfrigérées aussi vite que possible. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H9 P2 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
8.	La chaîne du froid est respectée. La température des produits réfrigérés et des produits surgelés est conforme. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H9 P5 + KB/AR 13/07/2014 A22 + KB/AR 05/12/1990 A5 (9*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
9.	La décongélation se fait dans des conditions adéquates. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H9 P7 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
10.	Les biocides utilisés sont autorisés. <i>Arrêté royal: 13/07/2014 A18 B3 H1 P4 (4*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
11.	Absence d'animaux domestiques et d'organismes nuisibles, ainsi que de leurs traces. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H9 P4 + Eur. ver./Règl. eur. 852/2004 A4 B2 H1 P2c + KB/AR 13/07/2014 A18 B3 H5 P1 (2*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

12.	Les produits dangereux (produits phytopharmaceutiques, biocides, engrais, lubrifiants, combustibles, ...) et les produits de nettoyage et de désinfection sont stockés de manière à éviter toute contamination des productions. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B1 P4g + Eur. ver./Règl. eur. 852/2004 A4 B2 H1 P10 + Eur. ver./Règl. eur. 852/2004 A4 B2 H9 P8 + KB/AR 13/07/2014 A18 B3 H1 P4 + Eur. ver./Règl. eur. 852/2004 A4 B1 P5f (2*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
13.	Les matériaux d'emballage utilisés conviennent pour être en contact avec les DA. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H10 P1 + Eur. ver./Règl. eur. 1935/2004 A15 P1 + Eur. ver./Règl. eur. 1935/2004 A15 P8 (10*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
14.	Les conditionnements et emballages, à usage unique ou réutilisables, ne sont vraisemblablement pas contaminés à l'entreposage. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H10 P2 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
15.	Les denrées alimentaires sont transportées à la température requise. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H4 P7 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
16.	Le personnel a un niveau élevé de propreté personnelle et portent des vêtements adaptés et propres. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H8 P1 + Eur. ver./Règl. eur. 852/2004 A4 B2 H9 P3 + KB/AR 30/11/2015 A5 B1 §2 P1 (11*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
17.	Les déchets sont évacués aussitôt que possible et déposés dans des conteneurs dotés d'une fermeture. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H6 P1,2 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
18.	L'exploitant veille à ce que les critères d'hygiène des procédés applicables aux carcasses soient respectés. <i>Règlement européen: 2073/2005 A7 + Eur. ver./Règl. eur. 2073/2005 A3 (12*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
19.	En cas de résultats insatisfaisants, l'exploitant prend des mesures qui lui permettent de découvrir la cause des résultats insatisfaisant en vue de prévenir la réapparition de la contamination microbiologique inacceptables <i>Règlement européen: 2073/2005 A7 (12*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

**Total :**

0	0	0
0	0	0

**Total des pondérations :**

**% des non-conformités :**

0 %

**Limites : A améliorer :**

0 %

**Insatisfaisant :**

0 %

**Non conformité majeure :** 0

**Non conformité mineure :** 0

**dont** 0 **avec \***

#### Commentaire contrôleur

#### 4. CONTRÔLES LIÉS AU PRODUIT

1.	On ne transforme pas du lait cru pour lequel on constate une teneur trop élevée en résidus de médicaments. <i>Règlement européen: 853/2004 A3 B3 L9 H1 P3.4 (13*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10*	<input type="radio"/>
2.	Les additifs alimentaires présents sont autorisés pour les denrées alimentaires auxquelles ils sont destinés et ne dépassent pas les quantités maximales légales définies. <i>Règlement européen: 1333/2008 A4 (14*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
3.	Le lait réceptionné en tant que matière première est rapidement refroidi et conservé à une température ne dépassant pas 6°C à moins d'une dérogation pour raisons technologiques. <i>Règlement européen: 853/2004 A3 B3 L9 H2b P2 (13*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

**Total :**

0	0	0
0	0	0

**Total des pondérations :**

**% des non-conformités :**

0 %

Limites : A améliorer : 

0
---

 %

Insatisfaisant : 

0
---

 %

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

**Commentaire contrôleur**

**5. CONTRÔLE DOCUMENTAIRE**

1.	Les matériaux d'emballage utilisés et les objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires sont accompagnés d'une déclaration écrite de conformité. <i>Règlement européen: 1935/2004 A16 P1 (15*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<input type="radio"/>
2.	Il y a un plan de nettoyage efficace ou une procédure de nettoyage est présente. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 P3b (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	Des analyses d'eau sont disponibles et sont réalisées suivant des fréquences légalement fixées. <i>Arrêté royal: 14/01/2002 A7,8 (16*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	Il y a un plan de lutte contre les nuisibles, complet et correctement appliqué. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 P3b (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<input type="radio"/>
5.	Les certificats médicaux peuvent être présentés pour toute personne entrant en contact avec les denrées alimentaires non emballées. <i>Arrêté royal: 13/07/2014 A18 B3 H4 P1 (4*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
6.	Le personnel qui manipule les denrées alimentaires a reçu une formation (d'hygiène) et/ou des instructions, adaptées à son activité professionnelle. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H12 P1 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
7.	Le responsable HACCP a reçu une formation en matière des principes de base de l'HACCP. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H12 P2 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
8.	Une copie de cette check-list est transmise aux Régions conformément au protocole entre l'AFSCA et les organismes payeurs de la Région Wallonne et de la Région Flamande concernant la conditionnalité. Les sanctions possibles infligées par les Régions en relation avec les primes suite aux constatations durant les contrôles ne tombent pas sous la responsabilité de l'AFSCA.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	0	<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**

**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\*.arrêté royal du 13/07/2014 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  
+ 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  
6\*.règlement (ce) n° 852/2004 du parlement européen et du conseil du 29/04/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires  
+ règlement (ce) n° 853/2004 du parlement européen et du conseil du 29/04/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale  
7\*.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  
8\*.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  
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 13/07/2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires  
+ arrêté royal du 05/12/1990 relatif aux produits surgelés  
10\*.règlement (ce) n° 852/2004 du parlement européen et du conseil du 29/04/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires  
+ 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  
11\*.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 30/11/2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale  
12\*.règlement (ce) n° 2073/2005 de la commission du 15/11/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires  
13\*.règlement (ce) n° 853/2004 du parlement européen et du conseil du 29/04/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale  
14\*.règlement (ce) n° 1333/2008 du parlement européen et du conseil du 16/12/2008 sur les additifs alimentaires  
15\*.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  
16\*.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 : \_\_\_\_\_

---