

**Formulaire autocontrôle – liste préparatoire**

Ce formulaire a pour but d'évaluer si l'établissement est susceptible de faire l'objet d'un audit
(Il est complété par l'opérateur qui souhaite demander un audit de validation de son système d'autocontrôle)

**Agence fédérale
pour la Sécurité
de la Chaîne alimentaire**

Politique de Contrôle
Direction générale

WTC III
Boulevard Simon Bolivar, 30
B-1000 Bruxelles
Tél. 02 208 34 11
Fax 02 208 33 37

info@afsca.be
www.afsca.be

Dossier n° :	
Nom de l'établissement : n°(s) CE :	
Numéro de l'entreprise :	
Numéro de l'unité d'établissement :	
Date à laquelle l'établissement complète la liste préparatoire :	
A	Jours de production par semaine : Temps de travail : Nombre de travailleurs : Nombre de tonnes par mois : Nombre de produits : Nombre de sortes (types) en production¹ :
B	Responsable de l'établissement (autocontrôle) : Nom et fonction : N° Tél. : e-mail :
C	Plan(s) - de la production totale* - ou d'une partie de la production (uniquement période de démarrage)* : laquelle Nombre de plans HACCP établis par produit / groupe de produits* : (*biffer les mentions inutiles)
D	Documents disponibles - les agréments / autorisations : - les derniers rapports d'inspection : - plan validé le plus récent (si exigé) ou un plan général de l'établissement (si non exigé) :

Notre mission est de veiller
à la sécurité de la chaîne
alimentaire et à la qualité de
nos aliments, afin de protéger
la santé des hommes,
des animaux et des plantes..

¹ Il y a plusieurs types si le processus de production est différent (p.ex. jambon cuit vs. jambon cru = processus différent, champignons en conserve vs. carottes en conserve = même processus,...)

	Documents, procédures, instructions nécessaires ² tels que prévus dans les différents éléments-clés de la check-list	
I	Elément-clé 1 "Système de gestion de la sécurité alimentaire"	Evaluation ³
1	Spécifications pour les matières premières et pour les produits finis avec - description de l'apparement au sein d'un groupe - caractéristiques physiques, chimiques, microbiologiques - durabilité et entreposage - usage visé	
2	Contrôles d'entrée	
3	Audits internes	
4	Traçabilité	
5	Procédures de rappel et traitement des productions défectueuses	
6	Notification obligatoire	
7	Gestion des étiquettes et conformité	
II	Elément-clé 2 "Bonnes pratiques"	
1	- schéma de production comprenant toutes les étapes du processus - lay-out sur plan de l'entreprise	
2	Schémas de nettoyage et désinfection	
3	Gestion des déchets	
4	Lutte contre la vermine	
5	Qualité de l'eau utilisée	
6	Maîtrise de la chaîne du froid / de la chaîne du chaud	
7	Essais de conservation et essais d'incubation du produit fini	
8	Formation du personnel	
9	Analyses des produits	
III	Elément-clé 3 "Analyse des dangers"	
1a	Analyse des dangers par étape du processus : microbiologiques chimiques physiques	
1b	Mesures de précaution à chaque étape du processus	
2	Points de contrôle critiques (PCC)	

² Il s'agit seulement d'un échantillon des documents, procédures et instructions nécessaires. Cette sélection a simplement pour but d'estimer si l'établissement est susceptible de faire l'objet d'un audit.

³ « présent », « absent » ou « SO » (san sujet)

3	Procédures et instructions de travail concernant chaque PCC - nombre - dénomination - consultable ou rassemblées dans document n°	
4	Seuils critiques (normes et tolérances) par CCP	
5	Système d'enregistrement ou de monitoring par CCP (avec fréquence)	
6	Actions correctives par CCP - processus en cours - via instructions de travail	
7	Vérification du plan HACCP et actions correctives éventuelles par rapport au processus de production	
8	Plan d'échantillonnage	

Date :

Nom et signature

du responsable :