**Catalogue de questions pour l’inspection d’établissement dans le cadre des enquêtes sur les foyers de toxi-infection alimentaire**

(Source: *Bundesinstitut für Risikobewertung BfR, Ausbruchsabklärung entlang der Lebensmittelkette, état 2016, modifié*).

**État : février 2020**

Utilisation : les questions ci-après peuvent, selon le type et la taille de l’établissement, être utiles lors d’inspections effectuées en cas de suspicion d’un foyer de toxi-infection alimentaire. Il ne s’agit pas de traiter toutes les questions une à une ; le présent catalogue sert plutôt de cadre permettant d’établir la situation selon les circonstances.

Table des matières

[1 Qui interroger ? 2](#_Toc43728753)

[2 Questions sur les mesures déjà prises par l’établissement du secteur alimentaire 2](#_Toc43728754)

[3 Questions sur le déroulement de la journée 2](#_Toc43728755)

[4 Questions sur le personnel 3](#_Toc43728756)

[5 Questions sur la denrée alimentaire suspecte 3](#_Toc43728757)

[6 Questions sur les ingrédients transformés 4](#_Toc43728758)

[7 Questions sur l’autocontrôle (y compris le concept HACCP) 4](#_Toc43728759)

[8 Questions sur le contrôle à réception des marchandises et sur l’entreposage 5](#_Toc43728760)

[9 Questions sur les contrôles de la température 5](#_Toc43728761)

[10 Questions sur l’hygiène d’entreprise et de production 6](#_Toc43728762)

[11 Questions sur l’hygiène du personnel 6](#_Toc43728763)

[12 Questions sur les mesures de nettoyage et de désinfection 7](#_Toc43728764)

[13 Questions sur les analyses microbiologiques des denrées alimentaires 7](#_Toc43728765)

[14 Questions sur le monitoring des nuisibles et sur la lutte contre les nuisibles 8](#_Toc43728766)

[15 Questions sur le transport des denrées alimentaires 8](#_Toc43728767)

# Qui interroger ?

* La ou les personnes responsables de l’établissement du secteur alimentaire
* Les personnes chargées de l’HACCP
* La ou les personnes responsables de la fabrication, du traitement ou de la mise en circulation de la denrée alimentaire suspecte
* La ou les personnes qui ont participé à la fabrication, au traitement ou à la mise en circulation de la denrée alimentaire suspecte
* La ou les personnes qui étaient responsables du contrôle des CCP lors de la fabrication, du traitement ou de la mise en circulation de la denrée alimentaire suspecte
* La ou les personnes qui étaient responsables du contrôle des marchandises à réception pour les ingrédients de la denrée alimentaire suspecte
* La ou les personnes qui étaient responsables de l’entreposage de la denrée alimentaire suspecte et de ses ingrédients

# Questions sur les mesures déjà prises par l’établissement du secteur alimentaire

* L’établissement du secteur alimentaire a-t-il informé l’autorité compétente immédiatement après la découverte d’un risque pour la santé et si oui, à quel moment ?
* La denrée alimentaire suspecte a-t-elle été retirée du marché et, si oui, quand et à quel niveau ?
* Les consommateurs ont-ils été informés de manière claire et précise et, si oui, quand et comment ?
* Existe-t-il des échantillons témoins ou restes d’ingrédients et de plats de la période concernée ?
* L’utilisation prévue de la denrée alimentaire suspecte a-t-elle été modifiée et, si oui, quand et comment ?
* L’établissement du secteur alimentaire a-t-il pris d’autres mesures facultatives et, si oui, lesquelles et quand ?

# Questions sur le déroulement de la journée

* Des mesures de construction ont-elles été prises ces derniers mois dans l’établissement et, si oui, quand et de quel type ?
* Comment se déroule une journée de production habituelle ? Quand commencent et quand se terminent les pauses ?
* Y a-t-il eu quelque chose d’inhabituel en ce qui concerne les conditions de travail durant la période qui a précédé l’apparition du foyer ?
* Y a-t-il eu quelque chose d’inhabituel en ce qui concerne les conditions de travail durant la fabrication, le traitement et la mise en circulation de la denrée alimentaire suspecte (par ex., personnel réduit ou malade, machines et installations défectueuses) ?
* Les livraisons sont-elles toutes arrivées à l’heure ce jour-là ?
* A-t-on fabriqué ou traité des quantités inhabituelles de denrées alimentaires ce jour-là, ce qui aurait par exemple pu conduire à un traitement thermique insuffisant des denrées alimentaires ou à une teneur insuffisante en agents conservateurs en raison de la quantité ?
* Y a-t-il eu des mandats de travail ou un événement exceptionnel ce jour-là ?

# Questions sur le personnel

* Un personnel suffisant était-il présent dans l’établissement pour chaque étape de procédé au moment de la fabrication, du traitement et de la mise en circulation de la denrée alimentaire suspecte ? (Demander la liste complète des noms et des fonctions.)
* Qui était responsable de quelle étape ? (Cerner la production avec les personnes concernées ; interroger ces personnes sur la fabrication.)
* Des personnes étaient-elles ou se sentaient-elles malades durant la production ?
* Qui était en congé maladie les semaines précédentes ? (Demander la liste de présence du personnel spécifiant les raisons d’absence et portant, le cas échéant, sur la période d’acquisition des ingrédients, mais au moins sur les 4 dernières semaines.)
* Quelles étaient les causes ou symptômes connus des maladies ?
* Quelqu’un a-t-il été malade, aussi dans l’entourage des employés (membres de la famille tels que les enfants, les personnes prises en charge, etc.) durant la période d’acquisition ?
* Quand la dernière formation du personnel a-t-elle eu lieu ? (Examiner les justificatifs de formation.)

# Questions sur la denrée alimentaire suspecte

* Comment la denrée alimentaire suspecte est-elle étiquetée ? (Dénomination commerciale, DCM ou date limite de consommation, étiquetage ou numéro du lot, code EAN 36[[1]](#footnote-1), numéro d’agrément, type de transformation, informations sur la réduction d’un risque pour la santé.)
* Chez qui la denrée alimentaire suspecte a-t-elle été acquise ? (Copier le bulletin de livraison.)
* Quelle est l’utilisation prévue de la denrée alimentaire suspecte ? (Par ex., ménage privé, service traiteur, consommation immédiate, groupes de consommateurs sensibles.)
* Quelle est la zone de desserte de l’établissement du secteur alimentaire ? (Filiales, services de distribution de repas, commerce de gros, commerce de détail, etc.)
* Quand la denrée alimentaire suspecte a-t-elle été fabriquée ?
* À quelle période la denrée alimentaire suspecte a-t-elle pu être contaminée par l’agent pathogène ? (Période de production.)
* Quelle est la plus longue durée de conservation de la denrée alimentaire fabriquée pendant la période de production ?
* D’autres denrées alimentaires pourraient-elles aussi être contaminées par l’agent pathogène ?
* Des parties du ou des lots de la denrée alimentaire suspecte fabriqués durant la période de production se trouvent-elles encore dans l’établissement ? (Le cas échéant, saisir ces lots et prélever des échantillons.)
* Comment la denrée alimentaire suspecte a-t-elle été fabriquée ? (Examiner les recettes, spécifications, protocoles de production et les cartes des mets, menus planifiés, mandats de production, etc., ainsi que l’enregistrement des variations de la température dans le temps.)
* Y a-t-il eu des modifications de recettes ou spécifications ou des différences par rapport à celles-ci durant la période de production ?
* Combien de temps a duré la fabrication ou le traitement de la denrée alimentaire suspecte (par ex., enregistrement des corrélations entre la température et le temps).
* À quelles températures la denrée alimentaire suspecte a-t-elle été fabriquée ou traitée ?
* Le cas échéant, la denrée alimentaire suspecte a-t-elle été soumise à un traitement thermique suffisant pour réduire les agents pathogènes à un niveau acceptable (corrélation temps-température) ?
* A-t-on mesuré et consigné la température à cœur lors de la fabrication ou du traitement de la denrée alimentaire suspecte ?
* La valeur pH de la denrée alimentaire suspecte est-elle connue ? Est-elle régulièrement mesurée ?
* L’activité de l’eau (valeur aw) de la denrée alimentaire suspecte est-elle connue ? Est-elle régulièrement mesurée ?
* D’autres valeurs mesurées sont-elles disponibles (par ex., teneurs en agents conservateurs) ?
* Où et comment les denrées alimentaires sont-elles entreposées durant le processus de production lorsque le personnel fait la pause ?
* Comment la denrée alimentaire suspecte a-t-elle été entreposée après la fabrication ou le traitement jusqu’à sa remise effective (y a-t-il eu risque de recontamination) ?
* Combien de temps s’est écoulé entre la fabrication ou le traitement de la denrée alimentaire suspecte et son refroidissement ?
* Est-il établi que la denrée alimentaire suspecte a été gardée au chaud à une température suffisante (au moins 65 °C) ?
* Combien de temps la denrée alimentaire suspecte a-t-elle été gardée au chaud (enregistrement de la corrélation température-temps).
* À qui la denrée alimentaire suspecte a-t-elle été remise ? (Demander la liste des destinataires, notamment en vue d’un éventuel rappel ou d’une information du public.)
* Effectuer une comparaison : est-il possible de tirer des conclusions de la distribution géographique des produits avec celle des personnes tombées malades ?
* Comment la denrée alimentaire suspecte a-t-elle été traitée lors de la remise (y a-t-il eu risque de recontamination) ?

# Questions sur les ingrédients transformés

(Examiner tous les ingrédients de la denrée alimentaire suspecte se trouvant dans l’établissement, si possible les lots qui ont été transformés notamment pour entrer dans la composition de la denrée alimentaire suspecte.)

* Quels ingrédients ont été transformés pour entrer dans la composition de la denrée alimentaire suspecte ? (Dénomination commerciale, DCM ou date limite de consommation, étiquetage ou numéro du lot, code EAN, numéro d’agrément, type de transformation, informations sur la réduction d’un risque pour la santé.)
* Chez qui ce ou ces ingrédients a-t-il/ont-ils été acquis ? (Examiner la documentation relative au contrôle à réception des marchandises et copier les bulletins de livraison.)
* Comment les ingrédients de la denrée alimentaire suspecte ont-ils été livrés ? (Par ex., type d’emballage, véhicule de livraison.)
* Qu’est-ce qui se trouvait encore dans le véhicule de livraison ?
* Quel ingrédient aurait pu être contaminé par l’agent pathogène suspecté ?
* Durant quelle période les lots d’ingrédients transformés pour entrer dans la composition de la denrée alimentaire suspecte ont-ils été acquis ? (Période d’acquisition.)
* Durant quelle période la contamination des ingrédients par les agents pathogènes a-t-elle été possible dans l’établissement contrôlé ? (Par ex., après l’ouverture des préemballages hermétiques = période de contamination.)
* Où et comment les ingrédients de la denrée alimentaire suspecte ont-ils été entreposés ?
* Les températures d’entreposage nécessaires ont-elles été respectées ? (Examiner les enregistrements.)
* Quand, où, comment et par qui ces ingrédients ont-ils été traités avant la fabrication ou le traitement de la denrée alimentaire suspecte ? (Par ex., mélangés, marinés.)
* Combien de temps s’est écoulé entre le prélèvement des ingrédients entreposés correctement et la fabrication ou traitement de la denrée alimentaire suspecte ?

# Questions sur l’autocontrôle (y compris le concept HACCP)

* Existe-t-il un concept d’autocontrôle ?
* Comprend-il tous les éléments essentiels au sens de l’ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAlOUs, RS 817.02) ?
* Un système interne de traçabilité est-il établi ?
* Existe-t-il des schémas de flux, des instructions de procédure ou d’autres documents qui définissent la fabrication, le traitement et la mise en circulation de la denrée alimentaire suspecte ? (Copier ou identifier)
* Existe-t-il une description du déroulement précis de chaque étape du processus ? (Copier ou identifier.)
* Une analyse des risques a-t-elle été effectuée pour toutes les étapes du processus ?
* Qui a effectué cette analyse des risques ?
* A-t-elle permis d’identifier et évaluer tous les risques ?
* A-t-elle permis de cerner tous les CCP ?
* Des valeurs limites suffisantes ont-elles été fixées pour tous les CCP afin de garantir une élimination ou une réduction suffisante des agents pathogènes ?
* Des procédés sont-ils établis pour garantir une surveillance suffisante des CCP ?
* Des procédés sont-ils établis pour garantir une fréquence suffisante de la surveillance des CCP ?
* Des mesures correctives adéquates sont-elles prévues pour les cas de dépassement des valeurs limites ? De tels cas se sont-ils produits par le passé et quelle a été la réaction ?
* Qui est responsable de la surveillance des CCP ?
* La surveillance des CCP est-elle suffisamment documentée ?
* Qui effectue les autres autocontrôles ? Qui surveille leur documentation ? (Examiner les documents.)
* Le concept d’autocontrôle fait-il régulièrement l’objet de vérifications suffisantes ?
* Le concept d’autocontrôle est-il au besoin révisé ?
* Le concept d’autocontrôle a-t-il été modifié durant la période de production ou d’acquisition ?
* Des directives sectorielles sont-elles appliquées et, si oui, lesquelles ?
* Des manquements ont-ils été constatés lors du dernier contrôle officiel et éliminés entretemps ? (Consulter la documentation relative à l’élimination des manquements.)
* Des audits internes et externes ont-ils lieu ? (Par ex., dans le cadre de la certification ; le cas échéant, consulter les documents.) Ont-ils permis de constater des manquements et de formuler des recommandations ?
* Existe-t-il des documents sur la gestion des réclamations ?
* Des réclamations (internes ou externes) concernant la denrée alimentaire suspecte sont-elles connues ?

# Questions sur le contrôle à réception des marchandises et sur l’entreposage

* Des contrôles à réception des marchandises sont-ils effectués ? (Le cas échéant, se faire présenter ces contrôles, examiner la documentation.)
* Quels points sont systématiquement examinés et documentés lors du contrôle à réception des marchandises ? Que se passe-t-il en cas de non-respect des spécifications données ?
* Les fournisseurs font-ils l’objet d’une évaluation régulière ? (Le cas échéant, copier les résultats concernant les fournisseurs des ingrédients de la denrée alimentaire suspecte.)
* La durée de conservation des ingrédients et denrées alimentaires fait-elle l’objet de contrôles réguliers ?
* L’établissement a-t-il des instructions relatives à la manière de procéder avec les denrées alimentaires dont la date limite de conservation a été dépassée (le cas échéant, différenciées selon la DCM et la date limite de consommation) ?

# Questions sur les contrôles de la température

* La température d’entreposage fait-elle l’objet de mesures quotidiennes dans toutes les installations de réfrigération, de surgélation et de congélation ?
* Les résultats de ces mesures sont-ils documentés quotidiennement ?
* Les résultats sont-ils consultés quotidiennement s’il s’agit par exemple d’une documentation électronique ?
* Les températures cibles et celles d’avertissement sont-elles adéquates ?
* Y a-t-il un système d’alerte électronique ?
* Le fonctionnement du système d’alerte électronique fait-il l’objet de contrôles réguliers ?
* Les températures sont-elles mesurées à la hauteur des denrées alimentaires (ou, par ex., dans le flux d’air) ?
* Les résultats des mesures des températures effectuées dans l’établissement peuvent-ils être confirmés par des mesures officielles ?
* Des écarts ont-ils été constatés durant la période concernée et, si oui, quelles mesures ont été prises ? (Consulter les documents.)
* L’établissement a-t-il des instructions relatives au procédé de refroidissement correct des denrées alimentaires ?
* Où et comment sont entreposées les denrées alimentaires en portions, destinées à être distribuées froides ?

# Questions sur l’hygiène d’entreprise et de production

* L’établissement est-il suffisamment protégé contre toute contamination provenant de l’environnement (par ex., des établissements voisins qui effectuent des travaux problématiques sur le plan hygiénique) ?
* Existe-t-il un risque d’accumulation d’agents pathogènes dans des zones où sont manipulées des denrées alimentaires non conditionnées (par ex., rigoles d’évacuation, tapis roulants, etc.) ?
* Existe-t-il d’anciennes zones d’accumulation de saleté (surtout dans les zones où la denrée alimentaire suspecte ou ses ingrédients sont fabriqués ou traités) ?
* La zone propre est-elle suffisamment séparée de la zone sale ?
* Existe-t-il des passages qui se croisent entre ces deux zones ?
* Comment sont manipulées les denrées alimentaires qui sont particulièrement souvent contaminées par des agents pathogènes, telles que les œufs de poule, la viande crue, les poissons, les fruits de mer et la volaille ?
* Où et comment dégèle-t-on la viande et la volaille congelées ?
* Où et comment évacue-t-on l’eau de décongélation ?
* Existe-t-il des zones et appareils de travail séparés pour les denrées alimentaires particulièrement sensibles (par ex., poste de cassage des œufs, appareils séparés pour la volaille) ?
* Les surfaces de travail, appareils et équipements sont-ils conçus et entretenus de manière à être faciles à nettoyer et à désinfecter ?
* Quels appareils, équipements et surfaces de travail ont été en contact avec la denrée alimentaire suspecte et ses ingrédients ?
* Quelles autres opérations sont aussi effectuées sur les surfaces de travail ou avec les appareils qui ont servi à traiter la denrée alimentaire suspecte et ses ingrédients ?
* Quelles autres possibilités de contamination sont liées à la fabrication ou au traitement de la denrée alimentaire suspecte ?
* La denrée alimentaire suspecte ou ses ingrédients ont-ils été en contact exclusivement avec des matériaux adaptés aux denrées alimentaires, nettoyés et, au besoin, désinfectés ?
* Des points d’eau sont-ils disponibles en nombre suffisant ?
* Existe-t-il des endroits où la condensation peut contaminer les denrées alimentaires ?
* Existe-t-il des mesures pour réduire la formation de condensation ?
* Les eaux usées sont-elles évacuées par le chemin le plus court par des conduites adaptées ?
* Que se passe-t-il avec les restes, les produits récupérés, les retours et les denrées alimentaires retransformées ou excédentaires ?
* Quels sont les systèmes de stockage et d’élimination de déchets ? (Inspecter les conteneurs à déchets et les locaux de stockage et, le cas échéant, consulter les contrats et les bons d’enlèvement des entreprises d’élimination.)
* Que se passe-t-il avec les déchets alimentaires ?
* Que se passe-t-il avec les déchets non alimentaires (par ex., avec les emballages qui peuvent être contaminés par des agents pathogènes) ?

# Questions sur l’hygiène du personnel

* Existe-t-il un concept d’hygiène du personnel (prescriptions, contrôles, mesures, cours) ?
* À vérifier par l’observation : les collaborateurs respectent-ils effectivement les prescriptions du concept ?
* Qui nettoie les vêtements hygiéniques et comment ?
* Comment sont transportés et stockés les vêtements hygiéniques (séparation noir/blanc) ?
* Des lavabos avec distributeurs de savon et d’essuie-mains à usage unique sont-ils disponibles en nombre suffisant à proximité des places de travail ?
* Est-il possible de se désinfecter les mains ?
* Le désinfectant pour les mains est-il aussi efficace contre l’agent pathogène suspecté ? (Noter le nom du produit.)
* Existe-t-il des instructions de travail relatives à l’hygiène du personnel ou sont-elles intégrées aux cours réguliers à ce sujet ?
* Dans quelles circonstances le personnel porte-t-il des gants à usage unique, à quelle fréquence les change-t-il et existe-t-il des instructions opérationnelles à ce sujet ?
* Maladie : quelle est la procédure de déclaration et de retour au travail en cas de maladie ?
* Que se passe-t-il avec les collaborateurs qui se déclarent malades ?
* Des collaborateurs se sont-ils déclarés malades pendant la période concernée ?

# Questions sur les mesures de nettoyage et de désinfection

* Existe-t-il un concept de nettoyage (N) et de désinfection (D) ?
* Tous les secteurs et appareils concernés sont-ils mentionnés dans le plan de N&D ?
* Des produits de nettoyage et de désinfection appropriés sont-ils prévus dans le plan de N&D ?
* Des concentrations déterminées de produits de nettoyage et de désinfection sont-elles prévues dans le plan de N&D ? (Le cas échéant, se faire présenter le dosage.)
* Ces produits sont-ils effectivement disponibles ? (Le cas échéant, se les faire montrer.)
* Utilise-t-on des produits de désinfection autorisés ?
* Le cas échéant, des produits à différents spectres d’action (contre différents agents pathogènes) sont-ils utilisés en alternance ?
* Les produits de désinfection sont-ils efficaces contre l’agent pathogène suspecté ?
* Des appareils de nettoyage et de désinfection appropriés sont-ils disponibles ? (Le cas échéant, se les faire présenter.)
* À quelle fréquence les articles de nettoyage lavables (serpillières, chiffons) sont-ils nettoyés ou remplacés ?
* À quelle fréquence et dans quels cas ont lieu des nettoyages ou désinfections intermédiaires ?
* Qui met en œuvre les mesures de N&D ? (Consulter les justificatifs.)
* Qui a effectué le nettoyage et la désinfection des secteurs et appareils qui ont été en contact avec les ingrédients de la denrée alimentaire suspecte durant la période de contamination ?
* Qui a effectué le nettoyage et la désinfection des secteurs et appareils qui ont été en contact avec la denrée alimentaire suspecte durant la période de production ?
* Qui a contrôlé le résultat de N&D pour ces secteurs et appareils et quel a été le résultat de ce contrôle ?
* Les résultats de N&D font-ils régulièrement l’objet d’un autocontrôle microbiologique/chimique dans l’établissement (contrôles du statut hygiénique) ?
* L’établissement a-t-il établi un plan de contrôle du statut hygiénique ?
* Les contrôles du statut hygiénique font-ils l’objet d’évaluations régulières ? (Consulter la documentation.)
* Des échantillons sont-ils prélevés aussi dans les secteurs et sur les appareils qui ont été en contact avec la denrée alimentaire suspecte ou ses ingrédients ?
* Sur quels agents pathogènes portent les analyses des échantillons prélevés dans le cadre des contrôles du statut hygiénique ?
* Les analyses portent-elles aussi sur l’agent suspecté ?
* Les résultats actuels des contrôles d’efficacité sont-ils plausibles (l’hygiène d’entreprise correspond-elle à ces résultats) ?
* Quelles mesures sont prises ou prévues si les résultats des contrôles d’efficacité sont insuffisants ?
* Existe-t-il des fiches de contrôle du nettoyage des moyens de transport ?
* Qui effectue la maintenance des équipements dont la maintenance est obligatoire et à quelle fréquence ? Quand a eu lieu la dernière maintenance ? (Consulter les documents.)

# Questions sur les analyses microbiologiques des denrées alimentaires

* Quelles denrées alimentaires font l’objet d’analyses de laboratoire, à quelle fréquence et pour dépister quels agents pathogènes ?
* Les analyses d’échantillons sont-elles réalisées conformément aux prescriptions légales (par ex., challenge-tests, monitoring des salmonelles) ?
* Les analyses ont-elles porté aussi sur l’agent suspecté ?
* La denrée alimentaire suspecte a-t-elle déjà fait l’objet d’analyses de laboratoire ?
* Les ingrédients de la denrée alimentaire suspecte ont-ils déjà fait l’objet d’analyses de laboratoire ?
* Des résultats d’analyse de l’eau potable sont-ils disponibles ?
* Quelles mesures sont prises ou prévues si les résultats sont insuffisants ?
* Quelles sont les denrées alimentaires dont les échantillons de contrôle sont conservés ? Quelles sont les températures et la durée de stockage ? (Conseil : lors du prélèvement, faire des recoupements avec les lots produits ou avec les plans des menus.)
* Existe-t-il un monitoring de l’environnement (par ex., listeria) ? Comment est-il mis en œuvre et que se passe-t-il si les résultats sont positifs pour des pathogènes ?

# Questions sur le monitoring des nuisibles et sur la lutte contre les nuisibles

* Existe-t-il un concept de gestion des nuisibles ?
* Quels nuisibles font l’objet de mesures de monitoring ?
* Une entreprise spécialisée est-elle chargée du monitoring ? (Consulter la documentation.)
* Des nuisibles ont-ils été observés ou combattus durant la période de production ou d’acquisition et, si oui, où et lesquels ?
* Quelles mesures de lutte ont été prises contre les nuisibles ?
* Une entreprise spécialisée a-t-elle été chargée de mettre en œuvre ces mesures ? (Consulter la documentation.)
* Hormis la lutte contre les nuisibles, quelles mesures ont été prises pour protéger les denrées alimentaires ?
* L’absence de nuisibles a-t-elle été constatée après la fin des mesures de lutte ? (Existe-t-il une documentation à ce sujet ?)

# Questions sur le transport des denrées alimentaires

* Par qui et comment le transport des denrées alimentaires qui arrivent et qui sortent de l’établissement du secteur alimentaire est-il effectué ?
* Une réfrigération ou congélation suffisante est-elle garantie dans les véhicules de transport ? Est-elle surveillée ?
* Le cas échéant, comment se fait le refroidissement passif des denrées alimentaires ?
* Le cas échéant, comment et à quelles températures les denrées alimentaires sont-elles gardées au chaud ?
* Les températures sont-elles régulièrement vérifiées et consignées (par ex., enregistreur de données) ?
* Les véhicules de transport sont-ils régulièrement nettoyés et désinfectés (fiches de contrôle disponibles) ?
* Le transport de denrées alimentaires est-il séparé du transport de produits non alimentaires ?
* Existe-t-il un risque d’incidences négatives sur les denrées alimentaires lors du transport ?

1. Le numéro « European Article Number (EAN) » permet une identification univoque de produits au niveau national pour les articles commerciaux. [↑](#footnote-ref-1)