

Annexe 3 : Liste des items de la grille d'inspection en fonction de leur caractère incontournable en remise directe

Items et sous-items Les items incontournables sont indiqués par des cases rouges	Commentaires
A – Identification de l'établissement	
B01 - Conception de l'établissement	Peut ne pas être évalué dans le cas des établissements de remise directe provisoires (étals de marché, stands de foire...).
B02 - Équipements adaptés à la production et engins de transport	
B03 - Lutte contre les nuisibles	Le contrôle peut se limiter à l'absence de nuisibles et de traces de passage (en cas d'évaluation conforme de ce point).
B04 - Maintenance	Le contrôle peut se limiter au bon état de maintenance des locaux et équipements (en cas d'évaluation conforme de ce point).
B05 – Nettoyage / désinfection des locaux et équipements	Le contrôle peut se limiter à la propreté des locaux et équipements (en cas d'évaluation conforme de ce point).
C01 – Diagrammes de fabrication et analyse des dangers	Peut ne pas être évalué dans le cas de l'absence de process à risque ou dans le cas du recours à un GBPH adapté à l'activité de l'établissement.
C02 – Identification des points déterminants et des limites critiques / seuils de maîtrise	Peut ne pas être évalué dans le cas de l'absence de process à risque ou dans le cas du recours à un GBPH adapté à l'activité de l'établissement.
C03 - Contrôle à réception et conformité des matières premières	En l'absence de non-conformité, le contrôle peut se limiter à la conformité d'un échantillonnage de matières premières sensibles : état de fraîcheur, respect des dates limites de consommation, provenance autorisée (ateliers agréés ou dérogataires).
C0401 - Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	En l'absence de non-conformité, le contrôle peut se limiter à la vérification du respect des températures réglementaires d'un échantillonnage de denrées alimentaires sensibles, notamment pendant leur transfert le cas échéant.
C0402 – Gestion des conditionnements et emballages	
C0403- Autres mesures de maîtrise de la production	Contrôle incontournable dans le cas de la réalisation d'un des process listés au sous-item C0403 du vademecum.

Items et sous-items Les items incontournables sont indiqués par des cases rouges	Commentaires
C05 – Gestion de l'eau propre et de l'eau potable	Peut ne pas être évalué dans le cas de l'utilisation d'eau issue du réseau public de distribution d'eau potable. Une attention particulière est en revanche requise lors du contrôle d'un établissement provisoire (étal de marché, véhicule boutique...).
C06 – Contrôle des produits finis	Peut ne pas être évalué dans le cas des établissements de remise directe n'effectuant pas de transformation sur place.
C07 – Contrôle à expédition et étiquetage des produits finis	Évaluation du contrôle à expédition incontournable dans le cas d'un établissement dérogatoire ou effectuant de la vente à distance. Dans les autres cas, le contrôle peut se limiter à l'étiquetage réalisé par le professionnel lui-même et à l'affichage des produits (en cas d'évaluation conforme de ces deux points).
D01 - Système de traçabilité et archivage des documents	
D02 - Réactivité	Peut ne pas être évalué en l'absence récente de contrôle officiel, TIAC ou alerte au sein de l'établissement.
E01 – Gestion des déchets	Le contrôle peut se limiter à la gestion des déchets au sein des locaux de production (en cas d'évaluation conforme de ce point).
E02 – Gestion des sous-produits animaux	Contrôle incontournable dans le cas d'une boucherie disposant d'une autorisation pour le stockage et le désossage de colonnes MRS ou d'un établissement d'abattage non agréé.
F01 – Équipements mis à disposition du personnel	
F02 - Formation et instructions à disposition du personnel	