



Bureau Burundais de Normalisation et Contrôle de la Qualité  
Burundi Bureau of Standards and Quality Control

### FICHE D'INSPECTION DES ENTREPRISES

1. Site d'Inspection.....
2. Nom et Prénom de l'entreprise.....
3. Nom et Représentant de l'entreprise.....
4. Nom du produit traité.....
5. Nombre d'employés :

Cadre :                      Technicien :                      Ouvriers :

6. Etat des bâtiments et installation :

#### 6.1. Matériaux de construction :

- Transmettant des substances indésirable ou pas aux matières premières.....
- Espace de travail suffisant ou insuffisant.....
- Accès ou pas à la Pénétration des ravageurs ou de la poussière.....
- Organisation des activités permettant la contamination croisée ou non croisée.....
- Hygiène de matière première et de produits finis est bonne ou mauvaise.....

#### 6.2. Etat de la zone de manutention des aliments :

- Les sols et les murs étant en matériaux : - Etanche et non absorbant.....
  - Lavable et sans crevasse.....
  - A inclinaison suffisante avec surface lisse.....
- Les fenêtres : - Evitant l'accumulation des saletés.....
  - Munies de moustiquaire.....
  - Avec ou pas du rebord Intérieur incliné.....
- Les portes : - Lisses et non absorbantes.....
  - Avec fermeture automatique et hermétique.....
- Les plafonds et autres éléments situés en hauteur de la zone de manutention :
  - Evitant l'accumulation des saletés l'apparition des moisissures.....
  - Permettant le nettoyage facile
  - Evitant la contamination des produits traités
  - Matériaux en contact avec la matière première stérile ou pas.....
  - Faciliter à l'approvisionnement en eau potable.....

**6.3. Etat de matière première :- Exempt des microorganismes et autres substances toxiques.....**

- Trier avant introduction dans la chaîne de production.....
- Entreposer dans des conditions d'hygiène.....

**6.4. Matériel et Ustensile :- Transmettant ou pas aux aliments des substances, odeurs ou saveurs nocives.....**

- Transmettant de la coloration étrangère.....
- Ayant la surface lisse et sans crevasses ni de trous.....
- Facile à nettoyer et à désinfecter.....

**6.5. Etat d'emballage**

- Matériaux d'emballage : -Entreposé dans des conditions de propreté.....
  - Offrant une garantie de protéger le produit fini contre les contaminants.....
  - Nettoyable et désinfectable.....
- Emballage portant les informations suivantes :
  - Le nom du produit, la liste des ingrédients et le contenu net.....
  - Nom et l'adresse de l'usine de production et numéro du lot.....
  - Le pays d'origine, le datage, les instructions d'entreposage et le mode d'emploi.....

**6.6. Condition d'entreposage et de transport du produit fini :**

- Empêchant la contamination de la matière et la prolifération des microorganismes.....
- Protégeant le produit contre les dégâts causés par le récipient.....
- Inspecter de façon à livrer le produit propre à la consommation
- Expédier le produit dans l'ordre de numérotation du lot.....

**6.7. Etat d'hygiène du personnel :**

- Formé en matière d'hygiène
- Portant des vêtements de protection et des gants propres.....
- Interdisant toute action susceptible de contaminer la matière première.....
- Protégeant les visiteurs dans la zone de manutentions des produits.....

**6.8. Systèmes d'évacuation des déchets et effluent :**

- Système efficace ou non efficace.....
- Avec conduites suffisantes et importantes ou pas.....

**6.9. Vestiaire et toilettes :- Adéquat, convenable et bien située.....**

- Bien éclairé et ventilé.....
- Situé en dehors de la zone de manutention des produits.....

6.10. Etat des laboratoires des entreprises s'ils existent

- De microbiologie isolée des aires de traitement de produits.....
- De Physico-chimique qui parvient à éliminer les produits impropre à la consommation.....

7. Nom du représentant de l'entreprise.....Signature.....

8. Nom de l'Inspecteur du BBN.....Signature.....