

CHECKLIJST UITSNIJDERIJ

Onaangekondigde audit

| | | | |
|-----------------|----|---------------|--|
| Controledatum | | Rapportnummer | |
| Naam | | | |
| Firmateller | U- | | |
| EG/F-nummer (B) | | | |

| Sectorgids G-018 | | Documentatie | Implementatie | Besluit | Code | Na correctieve actie | Commentaar |
|--|---|--------------|---------------|---------|------|----------------------|------------|
| Besluit: C = Conform, NC = Niet Conform, NVT = Niet Van Toepassing, NCH = Niet Conform met Herhaling Code: C = Aanbeveling B = Minor non-conformiteit A2 = Major non-conformiteit A1 = Knock-out | | | | | | | |
| I. SLEUTELELEMENT : BEHEERSSYSTEEM VOEDSELVEILIGHEID | | | | | | | |
| Controle op niet-overeenstemming | | | | | | | |
| G.I.13. | Zorgt het bedrijf ervoor dat enig product dat niet conform is aan de eisen duidelijk wordt geïdentificeerd en gecontroleerd om onbedoeld gebruik of levering ervan te voorkomen? | | | | | | |
| Vrijgeven van producten | | | | | | | |
| G.I.14. | Beschikt het bedrijf over een gepaste procedure met betrekking tot het vrijgeven van producten om ervoor te zorgen dat het product niet wordt vrijgegeven zolang niet aan alle bijzondere eisen is voldaan? | | | | | | |
| Aankoop | | | | | | | |
| G.I.15. | Voldoet de procedure voor de ingangscntrole om te garanderen dat de aangekochte producten aan de gestelde specificaties voldoen? | | | | | | |
| Etikettering | | | | | | | |
| G.I.24.1. | Zijn de goederen waar nodig voorzien van de nodige etiketten? | | | | | | |
| G.I.24.2. | Zijn de etiketten voorzien van de nodige gegevens? | | | | | | |
| II. Sleutelement : Goede fabricagepraktijken | | | | | | | |
| Lay-out en productflow | | | | | | | |
| G.II.4. | Is de lay out zodanig dat het gevaar voor kruiscontaminatie van het product vermeden wordt? | | / | | | | |
| Inrichting van de lokalen (hanteren grondstoffen, voorbereiding, behandeling, verpakking en opslagruimten) | | | | | | | |
| G.II.5. | Zijn de lokalen zo ingericht dat ze geschikt zijn voor het beoogde gebruik? Vloer, plafond, muren, deuren, vensters, oppervlaktes in contact met vlees | | / | | | | |
| Uitrusting | | | | | | | |
| G.II.6.1. | Is de gebruikte uitrusting geschikt om de veiligheid van de producten te garanderen ? | | | | | | |
| G.II.6.2. | Is de uitrusting zodanig geïnstalleerd dat de omringende ruimte goed kan worden schoongemaakt en ontsmet? | | | | | | |
| Accommodatie voor personeel | | | | | | | |
| G.II.8. | Is de accommodatie voor het personeel zo ontworpen dat het voedselveiligheidsrisico zo laag mogelijk is? | | | | | | |
| Risico voor fysische, chemische en (micro)biologische productcontaminatie | | | | | | | |
| G.II.9.1. | Zijn de nodige procedures voorhanden om het risico voor fysische, chemische of (micro)biologische contaminatie van producten te beheersen? | | | | | | |
| S.II.9.1. | Wordt het gespecificeerd risicomateriaal verwijderd, gemerkt, opgeslagen en afgevoerd overeenkomstig de reglementaire bepalingen? | | | | | | |
| S.II.9.2. | Schenkt het personeel bij het hanteren van vlees aandacht aan de handhygiëne? | | | | | | |

| | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| G.II.9.2. | Worden de temperatuur voorschriften in alle stadia gerespecteerd? | | | | | | | |
| S.II.9.3. | Zorgen de procedures voor het uitsnijden (organisatie van het uitsnijden) ervoor dat een extreme toename van de temperatuur van de producten wordt voorkomen? | | | | | | | |
| Scheiding en kruiscontaminatie | | | | | | | | |
| G.II.10. | Zijn de nodige procedures voorhanden om kruiscontaminatie te vermijden? | | | | | | | |
| Voorraadbeheer (rotatie) | | | | | | | | |
| G.II.11.1. | Zijn de nodige procedures voorhanden die garanderen dat grondstoffen, verpakkingsmateriaal en eindproducten in de juiste volgorde worden gebruikt? | | | | | | | |
| G.II.11.2. | Zijn de nodige procedures voorhanden die garanderen dat grondstoffen, verpakkingsmateriaal en eindproducten binnen de houdbaarheidstermijnen worden gebruikt? | | | | | | | |
| Afvalbeheer | | | | | | | | |
| G.II.14.1. | Zijn er toereikende systemen om het afval te verzamelen, op te slaan en te verwijderen? | | | | | | | |
| G.II.14.2. | Is het afvalbeheer binnen het bedrijf toereikend? | | | | | | | |
| Vervoer | | | | | | | | |
| S.II.18.1. | Worden de laad- en losvoorwaarden nageleefd? | | | | | | | |
| G.II.18.1. | Zijn alle voertuigen die gebruikt worden om grondstoffen (verpakkingsmateriaal inbegrepen), halfafgewerkte producten en afgewerkte producten te vervoeren voor dat doel geschikt? | | | | | | | |
| G.II.18.2. | Zijn alle voertuigen die gebruikt worden om grondstoffen (verpakkingsmateriaal inbegrepen), halfafgewerkte producten en afgewerkte producten te vervoeren goed onderhouden? | | | | | | | |
| G.II.18.3. | Zijn alle voertuigen die gebruikt worden om grondstoffen (verpakkingsmateriaal inbegrepen), halfafgewerkte producten en afgewerkte producten te vervoeren schoon? | | | | | | | |
| S.II.18.2. | Wordt de temperatuur van de vervoerde producten gerespecteerd en gecontroleerd? | | | | | | | |
| S.II.18.4. | In het geval van warm vervoer: worden de reglementaire vereisten gerespecteerd? | | | | | | | |
| Persoonlijke hygiëne, beschermkledij en medisch onderzoek | | | | | | | | |
| G.II.19. | Beschikt het bedrijf over gedocumenteerde normen in verband met hygiëne en de beheersing van risico's voor verontreiniging van producten en is het personeel daarvan in kennis gesteld? Kledij, nagels, haarnet, handwas. Hygiëne sas handen en voeten | | | | | | | |
| Opleiding | | | | | | | | |
| G.II.20 | Is er een systeem voor handen zodat alle werknemers goed worden opgeleid, correcte instructies krijgen en aan toezicht worden onderworpen met betrekking tot voedselveiligheid? | | | | | | | |

| FebevPLUS | | | | | | |
|--|--|---------|----------------|------|---------------------------|-----------------------------------|
| Besluit : C = Conform, NC = Niet Conform, NVT = Niet Van Toepassing, NCH = Niet Conform met Herhaling Code: B = Minor non-conformiteit A2 = Major non-conformiteit | | Besluit | Na corr. Actie | Code | Observatie/ commentaar | Handeling/commentaar voor auditor |
| Erkenning en certificatie | | | | | | |
| III.1.1.5. | Tekortkomingen waargenomen tijdens de audits | | | B | | |
| Beheer van grondstoffen en controle van het eindproduct | | | | | | |
| III.1.5.1 | Goede hygiëne praktijken | | | B | | |
| III.1.5.2 | Controle productieproces | | | B | | |
| III.1.5.3 | Externe opslag | | | B | | |
| III.1.5.4 | Transport van vlees | | | B | | |

| | | | Controle |
|--------------------------|---|----|----------|
| BePork | | | |
| Temperatuur | | | |
| U2+ | Bedraagt de kerntemperatuur van het karkas, gemeten in de diepe ham, 24 uur na slacht maximaal 7°C? | A1 | |
| Traceerbaarheid | | | |
| U8+ | Heeft de uitsnijderij gedurende het gehele bedrijfsproces (tijdens ontvangst, opslag en verwerking) een zichtbare, strikte scheiding tussen BePork-grondstoffen en niet-BePork-grondstoffen? ¹ | A2 | |
| U9+ | Zijn de geleverde BePork-karkassen of -bijproducten vergezeld van het origineel BePork-certificaat? ¹ | A2 | |
| U3+ | Gebeurt de versnijding gegroepeerd in tijd en/of gescheiden in ruimte per beslag of per BePork-lot, met het BePork-lot gedefinieerd door het slachthuis? | A2 | |
| U4+ | Wordt bij het einde van de versnijding op de verpakking of op het vlees een duidelijk leesbaar etiket met het BePork-lot-, certificaat- of leveringsbonnummer aangebracht? | A2 | |
| U5+ | Werd op het begeleidend vervoerdocument en op de factuur vermeld dat het om BePork-varkensvlees of -bijproducten gaat? | A2 | |
| U6+ | Wordt bij iedere levering de BePork-leveringsbon op correcte wijze ingevuld i.v.m. de praktijksituatie? | A2 | |
| Klachtenprocedure | | | |
| A5+ | Zijn er klachten? Zo ja, worden deze geregistreerd en zijn er corrigerende acties ondernomen en geregistreerd? | B | |

De overtredingen van de normen worden ingedeeld in de categorieën A1 (Knock-out), A2 (Major), B (Minor) en C (aanbeveling).

Legende beoordeling "Controle":

C = Conform, NC = Niet Conform, NVT = Niet Van Toepassing, NCH = Niet Conform met Herhaling

Naam (drukletters) en handtekening auditor

Naam (drukletters) en handtekening verantwoordelijke uitsnijderij

OVERZICHT VAN DE REVISIES

| Versie | Referentie | Van toepassing vanaf | Reden van de wijziging |
|------------|------------|----------------------|--|
| 01/01/2021 | 1.0 | 01/01/2021 | Originele versie |
| 01/01/2021 | 1.1 | 01/01/2023 | Verwijdering administratieve normen, aanpassing checklijst FebevPLUS |