

# CHECK-LISTE ABATTOIR

**Spotaudit**

Date de l'inspection		Numéro du rapport	
Nom			
N° d'entreprise	S-		
Numéro CE (B)			

Guide sectoriel G-018							
Décision :		Documentation	Implémentation	Décision	Code	Après action corr.	Commentaire
C = conforme, NC = non conforme, NA = non applicable, NCH = non conforme à répétition							
Code:							
C = Recommandation							
B = Non-conformiteit mineur							
A2 = Non-conformiteit majeur							
A1 = Knock-out							
I. ELEMENT-CLE : SYSTEME DE GESTION SECURITE ALIMENTAIRE							
Engagement de la direction de l'entreprise (exploitant)							
G.I.5.	Le management s'emploie-t-il à développer et à améliorer le système de gestion relatif à la sécurité alimentaire?						
Révision par la direction de l'entreprise (y compris plan HACCP)							
G.I.6.	Le système de gestion relatif à la sécurité alimentaire est-il régulièrement (1x/ans) revu par le niveau supérieur du management ?						
Gestion des moyens matériels et humains et de l'information							
G.I.7.1.	Tous les moyens matériels et humains et toutes informations nécessaires sont-ils mis à disposition par le plus haut niveau de management?						
G.I.7.2.	Ces moyens matériels et humains et cette information sont-ils mis à disposition en temps voulu par le plus haut niveau de management?						
Spécifications							
S.I.9.1.	L'abattoir respecte-t-il les prescriptions réglementaires concernant l'entrée des animaux vivants sur le terrain de l'abattoir ?						
Actions correctives							
G.I.12.	La procédure de réalisation des mesures correctives est-elle satisfaisante?						
Contrôle des non-conformités							
G.I.13.	L'entreprise, veille-t-elle à ce que tout produit non-conforme aux exigences soit clairement identifié et contrôlé afin d'en prévenir un usage ou une livraison involontaires?						
Déblocage de produits							
G.I.14.	L'entreprise dispose-t-elle d'une procédure adéquate concernant le déblocage de produits afin de faire en sorte que le produit ne soit pas débloqué tant que toutes les exigences particulières ne sont pas respectées?						
Achats							
G.I.15.	La procédure pour le contrôle d'entrée est-elle de nature à garantir que les produits achetés satisfont aux spécifications fixées?						
Traçabilité							
G.I.17.3.	L'exploitant dispose-t-il de systèmes ou de procédures permettant d'établir la relation entre les produits entrants et sortants ?						
Contrôle des appareils de mesure et de surveillance							
G.I.20	L'entreprise dispose-t-elle de procédures pour calibrer les appareils permettant de faire les mesures pertinentes pour la sécurité alimentaire?						
Analyse des produits							
G.I.21.1	L'entreprise dispose-t-elle d'un système de prélèvement des échantillons exigés par la loi ?						

	TKG, Enterobact et Salmonella, 5/1 jour par semaine, en alternance, 4 x 5 cm (jambon, abdomen, dos, mâchoire + mesures CORRECTIVES)							
<b>Notification obligatoire</b>								
G.I.22.	La notification obligatoire est-elle prévue dans le système d'autocontrôle ?							
<b>Agréments</b>								
G.I.23.1.	Peut-on présenter l'agrément/et l'éventuelle l'autorisation prévus par la loi ?		/					
S.I.23	La situation de l'établissement correspond-elle au plan sur lequel les autorités se sont basées pour délivrer l'agrément ?							
<b>Etiquetage</b>								
G.I.24.1.	Les marchandises sont-elles munies des étiquettes nécessaires ?							
G.I.24.2.	Les étiquettes mentionnent-elles les données nécessaires ?							
<b>II. ELEMENT- CLE : BONNES PRATIQUES DE FABRICATION, BONNES PRATIQUES DE DISTRIBUTION</b>								
<b>Environnement de l'entreprise</b>								
G.II.2.	L'entreprise est-elle située dans un environnement propre pour éviter toute contamination et permettre la production de produits sûrs ?							
<b>Environnement des bâtiments</b>								
G.II.3.	Les surfaces non bâties du site où se trouvent les bâtiments de l'entreprise sont-elles bien entretenues ?							
S.II.3	L'abattoir dispose-t-il d'une clôture permettant de contrôler ce qui entre et quitte de l'abattoir ?		/					
<b>Lay-out et productflow</b>								
G.II.4.	Le lay-out est-il conçu de manière à maîtriser le risque de contamination croisée des produits ?		/					
<b>Aménagement des locaux (manipulation matières premières, fabrication, traitement, conditionnement, emballage et entrepôts)</b>								
G.II.5.	Les locaux sont-ils aménagés de telle sorte qu'ils conviennent à l'usage visé ? Sol, plafond, murs, portes, fenêtres, surfaces en contact avec la viande		/					
<b>Equipement</b>								
G.II.6.1.	Le type d'équipement utilisé est-il adapté pour garantir la sécurité des produits ?							
G.II.6.2.	L'équipement est-il installé de telle sorte qu'il soit possible de réaliser des opérations de nettoyage et désinfection tout autour des équipements ?							
<b>Maintenance</b>								
G.II.7.	Y a-t-il un système de maintenance pour tous les éléments de l'équipement qui peuvent avoir une influence sur la sécurité des produits ?							
<b>Locaux sociaux</b>								
G.II.8.	L'agencement des locaux sociaux permet-il de garantir la sécurité des produits ?							
<b>Risque de contamination physique, chimique et (micro)biologique du produit</b>								
G.II.9.1.	Dispose-t-on des procédures nécessaires pour maîtriser les risques de contaminations physique, chimique ou (micro)biologique des produits ?							
S.II.9.1.	Les animaux qui arrivent à l'abattoir, sont-ils à jeun ?							
S.II.9.2.	Les animaux présentés à l'abattage sont-ils propres ? Separate sick animals							
S.II.9.3	Des analyses microbiologiques visant à assurer un contrôle du processus sont-elles réalisées ? TKG, Enterobact et Salmonella, 5 à 1 jour par semaine, en alternance, 4 x 5 cm (jambon, abdomen, dos, mâchoire + mesures CORRECTIVES)							
S.II.9.6.	Le sang destiné à la consommation humaine est-il récolté de manière hygiénique et refroidi de manière adéquate ?							
G.II.9.2.	Les prescriptions concernant la température sont-elles respectées dans toutes les étapes ?							
<b>Séparation et contamination croisée</b>								
G.II.10.	Dispose-t-on des procédures nécessaires en vue de maîtriser le risque de contamination croisée ?							
<b>Gestion des stocks (rotation)</b>								
G.II.11.1.	Dispose-t-on des procédures nécessaires pour garantir que les matières premières, matériaux d'emballage et produits finis les plus anciens ou les plus proches de la date de péremption sont utilisés les premiers ?							
G.II.11.2.	Dispose-t-on des procédures nécessaires pour garantir que les matières premières, matériaux d'emballage et produits finis sont utilisés en respectant les dates limites de conservation ?							
<b>Ménage, nettoyage et hygiène</b>								
G.II.12.1.	Des normes adéquates en matière de nettoyage sont-elles respectées à tous les stades ? Produit, concentration, fréquence, temps d'exposition, personne responsable							
G.II.12.2.	Des normes adéquates en matière d'hygiène sont-elles respectées à tous les stades ? Couteaux, stérilisateur, points de contact AVANT le démarrage sur TKG et Entero							

	toutes les 4 semaines						
S.II.12.	L'entreprise réalise-t-elle des contrôles visuels du nettoyage et de la désinfection ?						
<b>Gestion de la qualité de l'eau</b>							
G.II.13.	La qualité de l'eau qui entre en contact avec les aliments est-elle régulièrement contrôlée, et est-elle de qualité "potable" ?						
S.II.13.1.	L'entreprise dispose-t-elle d'un plan de distribution de l'eau ?		/				
S.II.13.2.	L'entreprise dispose-t-elle d'une procédure concernant l'utilisation des eaux potables (de distribution et de puits), non potables et recyclées et celle-ci est-elle respectée ?						
<b>Gestion des déchets</b>							
G.II.14.1.	Y a-t-il des systèmes suffisants pour rassembler, stocker et évacuer les déchets ?						
G.II.14.2.	La gestion des déchets au sein de l'entreprise est-elle satisfaisante ?						
<b>Lutte contre les animaux nuisibles</b>							
G.II.15.	La firme dispose-t-elle d'un système pour maîtriser ou prévenir le risque d'animaux nuisibles sur le site ou dans l'établissement ?						
<b>Transport</b>							
S.II.18.1.	Les conditions de chargement sont-elles satisfaisantes ?						
G.II.18.1.	Tous les véhicules utilisés pour transporter des matières premières (y compris matériel d'emballage), des produits semi-finis et des produits finis conviennent-ils à cette fin ?						
G.II.18.2.	Tous les véhicules utilisés pour transporter des matières premières (y compris matériel d'emballage), des produits semi-finis et des produits finis sont-ils bien entretenus ?						
G.II.18.3.	Tous les véhicules utilisés pour transporter des matières premières (y compris matériel d'emballage), des produits semi-finis et des produits finis sont-ils nettoyés conformément aux exigences légales ?						
S.II.18.2.	Les transports sont-ils réalisés sous couvert des documents requis ?						
S.II.18.3.	Les températures de transport sont-elles adéquates et contrôlées ?						
S.II.18.4.	En cas de transport à chaud, les exigences réglementaires sont-elles respectées ?						
<b>Hygiène personnelle, vêtements de protection et examen médical</b>							
G.II.19.	La firme dispose-t-elle de normes documentées en matière d'hygiène et de maîtrise des risques de contaminations des produits et le personnel en-a-t-il connaissance ? Vêtements, ongles, filet à cheveux, lavage à la main. Hygiène des mains et pieds						
<b>Formation</b>							
G.II.20	La firme dispose-t-elle d'un système permettant que tous les travailleurs soient formés, reçoivent des instructions correctes et soient soumis à une surveillance en matière de sécurité alimentaire ?						
<b>III. ELEMENT-CLE : ANALYSE DES RISQUES ET POINTS CRITIQUES DE CONTRÔLE</b>							
<b>Etablissement d'une liste de tous les dangers possibles par étape, réalisation d'une analyse des risques et prise en considération de mesures visant à maîtriser les dangers identifiés (principe 1 HACCP)</b>							
G.III.6.1.	L'équipe HACCP a-t-elle dressé une liste de tous les dangers qui, selon elle, peuvent raisonnablement se présenter à chaque étape ?						
G.III.6.2.	A-t-on relevé, parmi les dangers identifiés, ceux qui doivent être évités, éliminés ou réduits à un niveau acceptable pour produire des denrées alimentaires sûres ?						
<b>Fixation de seuils critiques (principe 3 HACCP)</b>							
G.III.8.1.	Des seuils critiques ont-ils été fixés pour tous les points de contrôle critiques ?						
G.III.8.2.	Ces seuils ont-ils été validés ?						
<b>Elaboration d'un système de surveillance (monitoring) pour chaque CCP (principe 4 HACCP)</b>							
G.III.9.1.	Dispose-t-on pour chaque CCP d'un système de surveillance programmée concernant les seuils critiques, de telle sorte que l'on s'aperçoive immédiatement qu'un CCP n'est pas sous contrôle ?						
<b>Fixation de mesures correctives (principe 5 HACCP)</b>							
G.III.10.	A-t-on fixé dans le système HACCP des mesures correctives particulières pour chaque CCP, de manière à ce que les écarts, au-delà des limites fixées, puissent être corrigés directement ?						
<b>Plans d'échantillonnage et d'analyse</b>							
G.III.13.	A-t-on (pour autant qu'ils soient nécessaires) établi des plans d'échantillonnage et d'analyse permettant de s'assurer de la validité du système d'autocontrôle ?						

<b>FebevPLUS</b>						
Décision : C = conforme, NC = non conforme, NA = non applicable, NCH = non conforme à répétition Code: B = Non-conformiteit mineur A2 = Non-conformiteit majeur		Décision	Après actions correctives	Code	Observation/commentaire	Guide/commentaire pour l'auditeur
<b>Exigences générales</b>						
F1	L'abattoir dispose d'un agrément valable (numéro d'agrément CE) et peut soumettre la lettre d'agrément.			A2		Il doit y avoir un agrément valable. Voir données Bood ou la base de données Bood en ligne.
F3	L'exploitant détient un formulaire d'inscription signé par lui-même avec les données nécessaires enregistrées selon la procédure en vigueur.			A2		Il doit y avoir un certificat valable/ audit dans le cadre d'un audit combiné "système d'autocontrôle/FebevPLUS".
F4	L'abattoir dispose d'un certificat valable, délivré par une organisation externe et reconnu par le GFSI (BRC, standard HACCP néerlandais, IFS, GRMS, ISO 22000 ou SQF) ou d'un Comeos-food.			A2		Conformité en règle en cas de détention d'un ou plusieurs standards valables. Veuillez indiquer les certificats présents (avec la date d'expiration).
F5	Suite à l'audit du système d'autocontrôle/GFSI, l'abattoir a suivi le plan d'action et a pris les mesures prévues afin de corriger la NC de l'audit actuel du système d'autocontrôle.			B		Uniquement applicable en cas d'audit intermédiaire.
<b>Planning logistique - Parc d'attente</b>						
F6	L'abattoir doit avoir un planning logistique permettant de démontrer que l'apport est adapté aux temps d'attente, la capacité de l'étable et l'abattage des porcs.			B		
F7	Chaque porc doit disposer d'un espace dans l'enclos d'au minimum 0,6m <sup>2</sup> . Calculez la moyenne via la formule suivante: (vitesse de chaîne x 2h) = nombre de porcs nombre x 112kg x 0,6m <sup>2</sup> /100kg = superficie requise			B		
<b>Bien-être animal</b>						
F8	L'abattoir doit travailler conformément à la législation relative au bien-être animal et la réglementation CE1099/2009			B		Ceci peut être démontré à l'aide d'une check-liste Bien-être animal ou d'un audit Bien-être animal interne
F9	L'abattoir doit disposer d'au moins un responsable du bien-être animal à formation externe (Animal Welfare Officer) possédant un certificat valable et d'un suppléant à formation interne.			A2		
<b>Abattage : conduite, étourdissement et mise à mort</b>						
F11	Il faut tenir compte pour l'étourdissement de la capacité de l'abattoir et une procédure d'urgence doit être prévue en cas d'installation d'étourdissement insuffisante ou déficiente.			B		
F12	Les incidents liés à l'étourdissement doivent être documentés et les mesures correctives nécessaires doivent être prises.			B		
F13	L'installation est calibrée une fois par an par une entreprise externe.			B		
F14	Un contrôle et une mise à disposition de l'installation d'étourdissement ont lieu quotidiennement avant le démarrage de la chaîne d'abattage.			B		
F15	Un contrôle régulier que l'étourdissement est suffisant a lieu sur environ 1% des porcs abattus (réflexe, yeux,...).			B		
<b>Traçabilité</b>						
F17	De slachthuizen controleren dat het transport bedrijf en de varkensstallen geregistreerd zijn in het BePork- of TRACY-systeem.			A2		
F18	Lors de la livraison à l'abattoir les porcs doivent rester groupés par troupeau pour être déchargés, mis en étable et abattus.			B		
F19	Le mélange de carcasses avec d'autres carcasses n'est pas autorisé.			B		
F20	Les lots sont formés conformément aux règles de BePork / BeIP-plus			B		N'est pas d'application pour les truies
<b>Plan national de Monitoring Febev</b>						
F22	Les analyses exécutées sont conformes à la législation européenne et les contrôles nécessaires sur carcasses sont effectuées			A2		Plan de routine - critères d'hygiène de procédé - Plan d'action Salmonella

F23	Trois dépassements consécutifs ont été constatés par rapport au plan de monitoring et ils ne sont pas solutionnés dans les 3 mois.			A2		
F24	En cas de déviation vis-à-vis du plan de monitoring, Febev en est informée et les actions correctives sont prises selon le plan d'action correctif du plan de monitoring.			B		
<b>Feedback des données d'abattage et de contrôle vétérinaire - Mise à jeun</b>						
F25	Les données de contrôle doivent être directement communiquées au producteur de porcs de boucherie, lors de chaque facture, par livraison de porcs, indépendamment du fait que la viande soit ou non par la suite commercialisée sous le label BePork/BelP-plus.			A2		
F26	La mise à jeun des porcs (min. 12 h) et le contrôle sur la ligne d'abattage (min 10% des carcasses abattues) se font conformément aux règles			B		
<b>Transport</b>						
F27A	Le transport des porcs doit être pris en charge par des transporteurs porcins agréés et dans des véhicules agréés. Une convention est signée entre les transporteurs et l'abattoir reprenant les points ci-dessous:			A2		La responsabilité du transport des animaux incombe à l'abattoir (à l'exception du transport par l'éleveur max 50 km). Durant l'audit, l'auditeur contrôle le contrat + contrôle durant l'audit de la conformité du transporteur présent dans l'abattoir.
F27B	Certificat de formation pour le transport d'animaux et d'aide-conducteur actif. Contrôle annuel et update à chaque changement.			A2		TRACY
F27C	Liste des transporteurs agréés disponible à l'abattoir.			A2		TRACY
F27D	La firme de transport doit disposer d'une procédure N&D du véhicule qui fait l'objet d'une validation. Le désinfectant contient une action virucide et un bilan global des désinfectants est dressé.			A2		La firme de transport doit disposer d'une procédure N&D du véhicule + contrôle par l'abattoir du bilan global des désinfectants destinés à la désinfection du véhicule.
F27E	Convention relative au bien-être animal avec focus sur la conduite, CM en cas de conditions climatiques extrêmes, procédures de chargement, déchargement et d'urgence en cas de retard du transport.			A2		Via convention
F28	L'abattoir doit disposer d'une liste sur laquelle figurent les noms des chauffeurs autorisés à transporter des animaux pour le compte des firmes de transport concernées.			B		Liste des chauffeurs disponible sur Tracy. Les remarques et commentaires de l'abattoir à propos des chauffeurs doivent être enregistrés afin de pouvoir être vérifiés durant l'audit.
F29	Le véhicule satisfait aux critères suivants: matériaux d'insonorisation sur les parois intérieures, rampe de chargement antidérapante, ventilation suffisante, sol adapté, rampe de chargement protégée par des panneaux épais, capacité de chargement suffisamment grande pour assurer minimum 0,50m <sup>2</sup> par porc.			B		0,50m <sup>2</sup> /110kg
<b>Feedback abattoir - transport - éleveur</b>						
F30	L'abattoir doit procéder à une évaluation périodique du transport et évaluer les remarques reçues/émises. L'évaluation reprend au moins les points suivants: nombre de porcs fatigués et/ou blessés, nombre d'animaux morts, niveau de stress des porcs et propreté des animaux.			B		

BePork			Inspection																
<b>Normes générales</b>																			
S20+	L'abattoir a-t-il remis à l'asbl Belpork un formulaire d'affiliation valide, complet et correct, montrant que l'abattoir est d'accord avec le contenu du manuel de qualité BePork et du règlement d'accompagnement, et qu'il s'y conformera ? <sup>2</sup>	A2																	
S1+	L'abattoir dispose-t-il d'un certificat Febev <sup>Plus</sup> valide ?	A2																	
S21+	Si des verrats intacts ou des verrats traités à l'improvac sont abattus, la norme de détection de l'altération des verrats a-t-elle été vérifiée lors de l'audit Febev <sup>Plus</sup> ? <sup>2</sup>	A2																	
S2+	L'abattoir participe-t-il au programme de monitoring des salmonelles organisé par Belpork ?	A2																	
<b>Livraison</b>																			
S3+ A	Le temps de repos est-il respecté ? (minimum 1 h, maximum 4 h, sauf si la température est supérieure à 25 °C ou inférieure à 5°C)	B																	
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Code de tatouage</th> <th>Heure de déchargement</th> <th>Heure d'abattage</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Code de tatouage	Heure de déchargement	Heure d'abattage													
Code de tatouage	Heure de déchargement	Heure d'abattage																	
S3+ B	Un système de pulvérisation d'eau est-il utilisé quand la température dans les étables excède 25 °C ?	B																	
S3+ C	Les porcs restent-ils au maximum 12 heures dans la zone d'attente si une période de repos allongée est appliquée (>4 h) ? <sup>1</sup>	B																	
S3+ D	En cas de période de repos allongée (>4 h), les porcs sont-ils réveillés paisiblement et traités avec le soin et le calme requis avant d'être amenés à l'anesthésie ? <sup>1</sup>	B																	
S3+ E	En cas de période de repos allongée (>4 h), du matériel d'enrichissement est-il mis à disposition dans les zones d'attente ? <sup>1</sup>	B																	
S3+ F	En cas de période de repos allongée (>4 h), les porcs provenant d'une même loge de groupe sont-ils gardés ensemble et non mêlés à des porcs provenant d'autres loges dans le camion et dans les zones d'attente ? <sup>1</sup>	B																	
S3+ G	En cas de période de repos allongée (>4 h), des verrats intacts ne sont-ils pas maintenus dans le groupe ? <sup>1</sup>	B																	
S3+ H	En cas de période de repos plus longue (>4h), le niveau sonore (moyenne max. 85 dB) dans la salle d'attente est-il enregistré par une mesure en trois points ? Si ce pic est dépassé, un plan d'action avec des mesures correctives a-t-il été établi ? <sup>1</sup>	B																	
S4+	Le niveau sonore (max. 85 dB en moyenne) dans la salle d'attente est-il enregistré par une mesure en trois points ? Un plan de mesures correctives a-t-il été établi au cas où la limite est dépassée ?	C																	
S5+	Une évaluation périodique du transport et/ou des chauffeurs est-elle transmise à l'entreprise de transport ?	B																	
S6+	Aucun aiguillon électrique n'est-il utilisé lors du guidage des porcs, excepté lors des derniers mètres avant l'anesthésie et uniquement pour les porcs qui refusent d'avancer malgré qu'ils disposent de l'espace nécessaire ?	B																	
S7+	Les aiguillons électriques sont-ils stockés dans une armoire scellée, dont ils ne sont extraits que si nécessaire ?	A1																	
S8+	Les aiguillons électriques sont-ils utilisés de telle sorte qu'ils ne causent ni de douleurs ni de blessures aux animaux ?	A1																	
S9+ A	Au moins 10% des estomacs sont-ils soumis à un contrôle visuel dans la ligne d'abattage ?	B																	
S9+ B	Les infractions constatées en matière de remplissage gastrique sont-elles signalées au producteur porcin, et celui-ci est-il invité à prendre des mesures correctives ?	B																	
S9+ C	L'abattoir effectue-t-il un suivi des mesures correctives prises par le producteur porcin dans le cadre des procédures internes ?	B																	
S10+	Les données relatives à l'abattage et à l'inspection sont-elles transmises au producteur porcin pour chaque livraison ou un document est-il soumis pour expliquer pourquoi aucune donnée relative à l'abattage et à l'inspection n'est disponible ?	A2																	
S11+	Les documents comprennent-ils toutes les informations requises relatives à l'abattage et l'inspection ainsi qu'à la ligne d'abattage ?	B																	
	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Nombre de pièces</td> <td></td> <td>Pneumonie (3 codes)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Poids de carcasse à chaud</td> <td></td> <td>Pleurésie (2 codes)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Classification</td> <td></td> <td>Affection hépatique (3 codes)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Remplissage gastrique</td> <td></td> <td>Nombre de refus + motif</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Nombre de pièces		Pneumonie (3 codes)		Poids de carcasse à chaud		Pleurésie (2 codes)		Classification		Affection hépatique (3 codes)		Remplissage gastrique		Nombre de refus + motif	
Nombre de pièces				Pneumonie (3 codes)															
Poids de carcasse à chaud				Pleurésie (2 codes)															
Classification		Affection hépatique (3 codes)																	
Remplissage gastrique		Nombre de refus + motif																	
S13+	Les porcs de boucherie BePork sont-ils déchargés, logés et abattus par troupeau ?	A2																	
P30+	Veille-t-on à ne pas livrer sous label BePork des porcs provenant d'exploitations au statut H?	A1																	
P31+	Veille-t-on à ne pas livrer sous label BePork des porcs provenant d'exploitations au statut R ?	A1																	
<b>Ligne d'abattage</b>																			
S12+	La température à cœur de la carcasse, mesurée 24 heures après l'abattage au cœur du jambon ne dépasse-t-elle pas 7°C ?	A1																	

<b>Traçabilité</b>			
S14+	Seuls les porcs de boucherie BePork accompagnés d'une fiche de départ sont-ils abattus sous le label BePork ?	A2	
S15+	Veille-t-on à ne pas mélanger des carcasses ou des sous-produits BePork avec d'autres carcasses ou sous-produits au sein d'un même lot BePork ?	A2	
S16+ A	L'origine et la composition d'un lot peuvent-elles être reconstituées ?	A2	
S16+ B	Les certificats BePork des lots mentionnent-ils les codes de tatouage correspondants ?	A2	
S17+	Le certificat BePork a-t-il été complété correctement par rapport à la situation dans la pratique ? (vérification de la composition du lot)	A2	
S18+	Un certificat original BePork est-il établi pour chaque destination d'un lot ?	A2	
S19+	Le document d'accompagnement du transport et la facture mentionnent-ils qu'il s'agit de viande de porc ou de sous-produits BePork ?	A2	
<b>Gestion des plaintes</b>			
A5+	En cas de plaintes, sont-elles enregistrées et des mesures correctives sont-elles mises en œuvre et enregistrées ?	B	

Les infractions aux normes sont classées dans les catégories A1 (knockout), A2 (majeur), B (mineur) et C (recommandation).

Légende pour l'évaluation « Inspection » :

C = conforme, NC = non conforme, NA = non applicable, NCH = non conforme à répétition

**Nom (en majuscules) et signature de l'auditeur**

**Nom (en majuscules) et signature du responsable de l'abattoir**

**APERCU DES REVISIONS**

Version	Référence	Applicable depuis	Motif de la modification
01/01/2021	1.0	17/12/2020	Version originale
01/01/2021	1.1	01/12/2021	Ajout d'un délai d'attente à l'abattoir jusqu'à maximum 12 heures à certaines conditions (voir <sup>1</sup> ).
01/01/2021	1.2	16/05/2022	Ajout de la détection des formes de connexion et des supports (voir <sup>2</sup> ).