

CHECK-LISTE ATELIER DE DÉCOUPE

Spotaudit

Date de l'inspection		Numéro du rapport	
Nom			
N° d'entreprise	U-		
Numéro CE/F(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?						
Procédures							
G.I.10.1.	Toutes les procédures nécessaires pour démontrer la conformité avec la législation sont-elles présentes ?		/				
G.I.10.2.	Toutes les procédures nécessaires pour démontrer la conformité avec la sécurité des produits sont-elles présentes ?		/				
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.	L'entreprise dispose-t-elle d'une procédure adaptée pour réaliser ou sous-traiter les analyses pertinentes sur les produits finis en vue de confirmer la sécurité du produit ?							
Notification obligatoire								
G.I.22.	La notification obligatoire est-elle prévue dans le système d'autocontrôle ?							
Agréments								
G.I.23.1.	Peut-on présenter l'agrément/l'éventuelle autorisation prévus par la loi ?		/					
G.I.23.2.	Les activités exercées sont-elles uniquement celles autorisées aux termes de l'agrément/de l'autorisation ?							
S.I.23	La situation de l'établissement correspond-elle au plan sur lequel les autorités se sont basées pour délivrer l'agrément ?							
Etiquetage								
G.I.24.1.	Les marchandises sont-elles munies des étiquettes nécessaires ?							
G.I.24.2.	Les étiquettes mentionnent-elles les données nécessaires ?							
II. ELEMENT- CLE : BONNES PRATIQUES DE FABRICATION, BONNES PRATIQUES DE DISTRIBUTION								
Environnement de l'entreprise								
G.II.2.	L'entreprise est-elle située dans un environnement propre pour éviter toute contamination et permettre la production de produits sûrs ?							
Environnement des bâtiments								
G.II.3.	Les surfaces non bâties du site où se trouvent les bâtiments de l'entreprise sont-elles bien entretenues ?							
Lay-out et productflow								
G.II.4.	Le lay-out est-il conçu de manière à maîtriser le risque de contamination croisée des produits ?		/					
Aménagement des locaux (manipulation matières premières, fabrication, traitement, conditionnement, emballage et entrepôts)								
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							
Equipement								
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 ?							
Maintenance								
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 ?							
Locaux sociaux								
G.II.8.	L'agencement des locaux sociaux permet-il de garantir la sécurité des produits ?							
Risque de contamination physique, chimique et (micro)biologique du produit								
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.	Le matériel à risque spécifié est-il retiré, marqué, stocké et évacué conformément aux dispositions réglementaires ?							
S.II.9.2.	Le personnel est-il attentif à l'hygiène des mains lors de la manipulation des viandes ?							
G.II.9.2.	Les prescriptions concernant la température sont-elles respectées dans toutes les étapes ?							
S.II.9.3.	Les procédures de découpe (logistique de découpe) permettent-elles d'éviter une hausse excessive de la température des produits ?							
S.II.9.4.	Les paramètres propres aux machines impliquées dans le conditionnement et l'emballage ont-elles été fixées et sont-elles connues du personnel qui les utilisent ?							
Séparation et contamination croisée								
G.II.10.	Dispose-t-on des procédures nécessaires en vue de maîtriser le risque de contamination croisée ?							
Gestion des stocks (rotation)								
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 ?							
Ménage, nettoyage et hygiène								
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 ?							
Gestion de la qualité de l'eau								
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 ?		/					
Gestion des déchets								
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 ?							
Lutte contre les animaux nuisibles								
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 ?							
Transport								
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 températures des produits transportés sont-elles adéquates et contrôlées ?							
S.II.18.4.	En cas de transport à chaud, les exigences réglementaires sont-elles respectées ?							
Hygiène personnelle, vêtements de protection et examen médical								
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 sas mains et pieds							
Formation								
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 ?							
III. ELEMENT-CLE : ANALYSE DES RISQUES ET POINTS CRITIQUES DE CONTRÔLE								
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)								
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 ?							
Fixation de seuils critiques (principe 3 HACCP)								
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 ?							
Elaboration d'un système de surveillance (monitoring) pour chaque CCP (principe 4 HACCP)								
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 ?							
G.III.9.2.	Le système peut-il corriger la perte de contrôle avant qu'il y ait un dépassement des limites fixées ?							
Fixation de mesures correctives (principe 5 HACCP)								
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 ?							
Plans d'échantillonnage et d'analyse								
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 ?							

FebevPLUS						
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
Exigences générales						
F1	L'atelier de découpe dispose d'une agréation valable (numéro d'agrément CE) et peut soumettre la lettre d'agrément.			A2		Il doit y avoir une agréation valable. Voir données Bood ou la base de données Bood en ligne.
F2	L'exploitant détient un formulaire d'inscription signé par lui-même avec les données nécessaires enregistrées selon la procédure en vigueur.			A2		Contrat FebevPLUS
F3	L'atelier de découpe dispose d'un système d'autocontrôle certifié ou validé basé sur le système d'autocontrôle G018 pour les activités qu'il a déployées et qui tombent dans le champ d'application de FebevPLUS porcs.			A2		Il doit y avoir un certificat valable/ audit dans le cadre d'un audit combiné "système d'autocontrôle/FebevPLUS".
F4	L'atelier de découpe dispose d'un certificat externe valable et reconnu par le GFSI (BRC, standard HACCP Pays-Bas, 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'atelier de découpe 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.
Traçabilité						
F6	L'atelier de découpe doit s'assurer via le système Tracy que les carcasses proviennent d'un abattoir enregistré.			B		via Tracy
Plan national de monitoring Febev						
F7	L'atelier de découpe fait partie du "plan de monitoring Febev".			A2		Plan sectoriel
F8	Les analyses exécutées sont conformes à la législation européenne			A2		Plan de routine - critères d'hygiène de procédé - Plan d'action Salmonella
F9	En cas de déviation par rapport au plan de monitoring, Febev en est informé et les actions correctives sont prises selon le plan d'action correctif du plan de monitoring.			B		
Gestion des ressources						

						Inspection
F10	Les produits doivent être stockés dans des conteneurs à usage alimentaire et ne doivent pas entrer en contact direct avec le sol.			B		stockés dans des conteneurs, à l'exception des produits suspendus
F11	L'entreprise dispose de procédures pour le traitement des matières premières, les intermédiaires, les produits finis, les auxiliaires et le matériel d'emballage. Cette procédure est implémentée et appliquée par le personnel (attention aux abcès et viande tombée).			B		
Contrôle du produit fini						
F12	Si d'application, des procédures de test doivent être spécifiées pour le produit fini (gaz, étiquetage, contrôle du poids, température,...).			A2		

			Inspection
BePork Généralités			
U7+	L'atelier de découpe dispose-t-il d'un formulaire d'affiliation valide, remis intégralement et correctement à l'asbl Belpork, attestant que l'atelier de découpe est d'accord avec le contenu du manuel de qualité BePork et des règlements qui l'accompagnent, et qu'il les respectera ? ¹	A2	
U1+	L'atelier de découpe dispose-t-il d'un certificat Febev ^{Plus} valide ?	A2	
Température			
U2+	La température à cœur de la carcasse, 24 heures après l'abattage, est-elle ≤ 7 °C ?	A1	
Découpe			
U8+	L'atelier de découpe dispose-t-il d'une séparation visible et stricte entre les matières premières BePork et les matières premières non BePork pendant tout le processus de réception, de stockage et de transformation ? ¹	A2	
U9+	Les certificats BePork originaux accompagnent-ils la livraison des carcasses ou des sous-produits BePork ? ¹	A2	
U3+	La découpe est-elle regroupée dans le temps et/ou dans l'espace par troupeau ou par lot BePork, le lot Bepork étant défini par l'abattoir ?	A2	
U4+	Une étiquette est-elle apposée en fin de découpe sur l'emballage ou sur la viande, mentionnant de manière très lisible le numéro de lot BePork, de certificat ou de bon de livraison ?	A2	
U5+	Le bon de livraison BePork est-il complété correctement par rapport à la situation sur le terrain pour chaque livraison BePork ?	A2	
U6+	Le document d'accompagnement du transport et la facture mentionnent-ils qu'il s'agit de viande porcine ou de sous-produits BePork ?	A2	
Procédure de plaintes			
A5+	Des plaintes ont-elles été reçues ? Si oui, sont-elles enregistrées et suivies d'actions de rectification également 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'atelier de découpe

APERÇU DES RÉVISIONS

Version	Référence	Applicable à partir de	Raison du changement
01/01/2021	1.0	16/12/2020	Version originale
01/01/2021	1.1	16/05/2022	Ajout d'un formulaire d'affiliation, adaptation de la formulation séparation BePork et non-BePork et certificat BePork (voir ¹)