

CHECKLIJST SLACHTHUIS

Initiële audit / Verlengingsaudit

Controledatum		Rapportnummer	
Naam			
Firmateller	S-		
EG-nummer (B)			

				Controle																
Algemeen																				
S1+	Beschikt het slachthuis over een geldig Febev ^{Plus} -certificaat?		A2																	
S2+	Neemt het slachthuis deel aan de <i>Salmonella</i> Monitoring georganiseerd door Belpork?		A2																	
Aanlevering																				
S3+ A	Wordt een rustperiode gerespecteerd? (minimaal 1 uur, maximaal 4 uur, tenzij warmer dan 25°C of kouder dan 5°C)	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">Klopcodes</th> <th style="width: 20%;">Uur lossen</th> <th style="width: 20%;">Uur slachten</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>	Klopcodes	Uur lossen	Uur slachten										B					
Klopcodes	Uur lossen	Uur slachten																		
S3+ B	Wordt er gebruik gemaakt van het vernevelen van water vanaf een staltemperatuur van min. 25°C?		B																	
S4+	Wordt het geluidsniveau (gemiddeld max. 85 dB) in de wachtruimte geregistreerd via een driepuntsmeting? Is bij overschrijding van deze piek een plan van aanpak met corrigerende maatregelen opgesteld?		C																	
S5+	Wordt een periodieke beoordeling over het transport en/of de chauffeurs aan de transportfirma doorgegeven?		B																	
S6+	Worden er geen elektrische drijfmiddelen gebruikt bij het opdrijven van de varkens uitgezonderd in de laatste meters voor verdoving bij varkens die weigeren zich te verplaatsen, en uitsluitend op voorwaarde dat de varkens voor zich ruimte hebben?		B																	
S7+	Worden elektrische drijfmiddelen bewaard in een afgesloten kast en enkel uitgehaald indien nodig?		A1																	
S8+	Worden drijfmiddelen gebruikt op een manier dat ze geen pijn of schade aan de dieren berokkenen?		A1																	
S9+ A	Wordt in de slachtlijn minstens 10% van de magen aan een visuele beoordeling onderworpen?		B																	
S9+ B	Worden vastgestelde inbreuken op de maagvulling gemeld aan de varkensproducent met de vraag corrigerende maatregelen te nemen?		B																	
S9+ C	Volgt het slachthuis de corrigerende maatregelen genomen door de varkensproducent verder op binnen de interne procedures?		B																	
S10+	Worden de slacht- en keuringsgegevens doorgegeven aan de varkensproducent, of wordt een document voorgelegd met motivatie waarom geen slacht- en keuringsgegevens beschikbaar zijn?		A2																	
S11+	Zijn alle slacht- en keuringsgegevens en alle vereiste slachtlijninformatie op de documenten vermeld?	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tbody> <tr> <td style="width: 30%;">Aantal stuks</td> <td style="width: 20%;"></td> <td style="width: 30%;">Pneumonieletsels (3 codes)</td> <td style="width: 20%;"></td> </tr> <tr> <td>Warm geslacht gewicht</td> <td></td> <td>Pleuritis (2 codes)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Classificatie</td> <td></td> <td>Leverafwijkingen (3 codes)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Maagvullingtoestand</td> <td></td> <td>Aantal afkeuringen + reden</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Aantal stuks		Pneumonieletsels (3 codes)		Warm geslacht gewicht		Pleuritis (2 codes)		Classificatie		Leverafwijkingen (3 codes)		Maagvullingtoestand		Aantal afkeuringen + reden		B	
Aantal stuks		Pneumonieletsels (3 codes)																		
Warm geslacht gewicht		Pleuritis (2 codes)																		
Classificatie		Leverafwijkingen (3 codes)																		
Maagvullingtoestand		Aantal afkeuringen + reden																		
S13+	Worden de BePork-vleesvarkens per beslag gegroepeerd afgeladen, gestald en geslacht?		A2																	
P30+	Wordt ervoor gezorgd dat er geen varkens in aanmerking komen voor het 'BePork'-label afkomstig van bedrijven met een H-statuut?		A1																	
P31+	Wordt ervoor gezorgd dat er geen varkens in aanmerking komen voor het 'BePork'-label afkomstig van bedrijven met een R-statuut?		A1																	
Slachtlijn																				
S12+	Bedraagt de kerntemperatuur van het karkas, gemeten in de diepe ham, 24 uur na slacht maximaal 7°C?		A1																	
Traceerbaarheid																				
S14+	Worden enkel de BePork-vleesvarkens vergezeld van een vertrekfiche, geslacht onder BePork?		A2																	
S15+	Wordt ervoor gezorgd dat BePork-karkassen of -bijproducten niet vermengd worden met andere karkassen of bijproducten binnen eenzelfde BePork-lot?		A2																	
S16+ A	Kan de herkomst en samenstelling van een lot gereconstrueerd worden?		A2																	

S16+ B	Worden de klopcodes die deel uitmaken van een lot vermeld op het BePork-certificaat?	A2	
S17+	Werd het certificaat op correcte wijze ingevuld in vgl. met de praktijksituatie? (lotsamenstelling verifiëren)	A2	
S18+	Wordt er per bestemming van een lot, een origineel BePork-certificaat opgemaakt?	A2	
S19+	Werd op het begeleidend vervoerdocument en op de factuur vermeld dat het om BePork-varkensvlees of -bijproducten gaat?	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, NCB = Niet Controleerbaar, NVT = Niet Van Toepassing, NCH = Niet Conform met Herhaling

Naam (drukletters) en handtekening auditor

Naam (drukletters) en handtekening verantwoordelijke slachthuis