

CHECK-LISTE ABATTOIR

Audit initial / Audit de prolongation

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

				Inspection																
Normes générales																				
S1+	L'abattoir dispose-t-il d'un certificat Febev ^{PLUS} valide ?		A2																	
S2+	L'abattoir participe-t-il au programme de monitoring des salmonelles organisé par Belpork ?		A2																	
Livraison																				
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" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Code de tatouage</th> <th style="width: 30%;">Heure de déchargement</th> <th style="width: 30%;">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																	
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 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" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td style="width: 40%;">Nombre de pièces</td> <td style="width: 20%;"></td> <td style="width: 20%;">Pneumonie (3 codes)</td> <td style="width: 20%;"></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																	
103. Ligne d'abattage																				
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																	
104. Traçabilité																				
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	
Gestion des plaintes			
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, NCB = non vérifiable, 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