

# CHECK-LISTE ABATTOIR

**Audit initial** /  **Audit de prolongation**

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

Normes générales			Inspection												
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													
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) <table border="1" style="margin: 10px auto; width: 80%; 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										B	
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 <b>pour chaque livraison</b> 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"> <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> </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, 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**

**APERCU DES REVISIONS**

Version	Référence	Applicable depuis	Motif de la modification
01/01/2021	1.0	16/12/2020	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> ).