

CHECK-LISTE ATELIER DE DÉCOUPE

Audit initial / **Audit de prolongation**

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

			Inspection
Généralités			
U1+	L'atelier de découpe dispose-t-il d'un certificat Febev ^{Plus} valide ?	A2	
Réception			
A1+ A	A l'arrivée, les carcasses ou sous-produits BePork sont-ils clairement séparés des carcasses ou sous-produits non BePork ?	A2	
A1+ B	Les carcasses ou sous-produits sont-ils clairement identifiés BePork ?	A2	
A1+ C	Les carcasses ou sous-produits BePork livrés sont-ils accompagnés d'un certificat BePork original ?	A2	
Température			
U2+	La température à cœur de la carcasse, 24 heures après l'abattage, est-elle ≤ 7 °C ?	A1	
Découpe			
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, 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'atelier de découpe