

CHECK-LISTE ABATTOIR

Spotaudit

Date de l'inspection		Numéro du rapport	
Nom			
N° d'entreprise	S-		
Numéro CE (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							
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?						
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							
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 ?						
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.9.2.	Les animaux présentés à l'abattage sont-ils propres ? Separate sick animals						
G.II.9.2.	Les prescriptions concernant la température sont-elles respectées dans toutes les étapes ?						
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 ?						
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 ?						
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.18.3.	Les températures de transport 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 ?						

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
Agrement et certification						
III.1.1.5.	Non-conformités observées pendant les audits.			B		
Gestion des matières premières et contrôle du produit final						
III.1.5.1	Bonnes pratiques d'hygiène			B		
III.1.5.2	Contrôle du processus de production			B		
III.1.5.3	Stockage externe			B		
III.1.5.4	Transport de la viande			B		
Dierenwelzijn						
III.2.1.3	Chaque membre du personnel doit être correctement formé et en possession d'une attestation d'aptitude professionnelle délivrée par l'autorité compétente, avant d'occuper effectivement cette fonction.			A2		
III.2.1.5	Toute atteinte au bien-être des animaux constatée à hauteur de l'étable sera transmise au service public compétent, en concertation avec lequel il sera décidé de la manière dont il convient de traiter l'animal. En cas d'absence du service compétent, la décision sera prise par l'AWO ou par son préposé. Toutes les informations requises (photos décrivant la situation ou le problème, etc.) seront transmises au service compétent afin qu'ils puissent établir le formulaire d'information permettant l'identification de la partie responsable.			A2		
III.2.1.6	L'exploitant effectue chaque jour un contrôle pré-opérationnel des installations, de l'étable, de la zone de déchargement à la zone de saignée, de manière à constater les éventuelles irrégularités au niveau des infrastructures ou les comportements suspects du personnel, et à les signaler au senior management.			A2		
III.2.1.9	L'utilisation d'un bâton/d'une pagaie sert principalement à protéger l'opérateur, mais peut également être utilisé de manière délibérée pour conduire les animaux (pour donner une direction, pour les propulser par un léger toucher). En aucun cas, un bâton ou une pagaie ne doit cependant être utilisé pour frapper un animal ou le piquer dans des endroits sensibles.			A2		
III.2.1.1 0	L'aiguillon électrique ne peut être utilisé qu'en tout dernier recours, dans le respect des conditions d'utilisation.			A2		
III.2.1.1 1	Si un abattage d'urgence s'avère nécessaire, l'abattoir doit en avoir été informé au préalable. Les modalités de l'abattage d'urgence doivent figurer dans le système d'autocontrôle de l'abattoir.			B		
III.2.1.1 2	L'étourdissement doit être pratiqué proportionnellement aux capacités de l'abattoir. Les méthodes d'étourdissement doivent être appliquées de manière adéquate et être efficaces. L'animal doit être correctement immobilisé si la méthode d'étourdissement le requiert. S'il n'est pas possible d'immobiliser les animaux, l'abattoir doit s'assurer de la compétence de l'opérateur travaillant à ce poste par des contrôles réguliers.			B		
III.2.1.1 3	Il sera appliqué une procédure d'urgence efficace en cas d'étourdissement mal effectué ou inopérant. Cette procédure est maîtrisée et connue par les personnes responsables. Si, lors de l'utilisation de la méthode d'étourdissement, l'opérateur constate que l'étourdissement n'a pas eu l'effet escompté, un étourdissement supplémentaire doit immédiatement être réalisé.			A2		
III.2.1.1 4	Capacité des étables.			B		
Males entiers						

III.2.2.1	Détection de l'odeur de verrat (si imposée comme exigence supplémentaire dans d'autres cahiers des charges, p. ex. BVI – MPT, BePork)			B		
Transport						
II.1	Le contrôle de la conformité du transport doit s'effectuer à hauteur de l'abattoir. Chaque société de transport chargée de transporter des animaux vivants doit satisfaire aux exigences légales en matière de transport d'animaux vivants et doit tout mettre en œuvre afin d'assurer le chargement et la livraison finale des animaux à l'abattoir dans les meilleures conditions possible.			B		
II.3	Les réglementations relatives au bien-être des animaux pendant le transport doivent être strictement respectées. L'abattoir vérifie les actions du chauffeur lors du déchargement (Contrôle sur place, par les images de la caméra, etc.).			A2		
II.4	Les chauffeurs et les accompagnateurs doivent être en possession d'un certificat d'aptitude professionnelle.			A2		
II.6	Le chauffeur doit s'assurer que les animaux sont aptes au transport, et n'emmène que les animaux qui le sont effectivement.			A2		

BePork														
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"> <thead> <tr> <th>Code de tatouage</th> <th>Heure de déchargement</th> <th>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												
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) ? ¹	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 ? ¹	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 ? ¹	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 ? ¹	B												
S3+ G	En cas de période de repos allongée (>4 h), des verrats intacts ne sont-ils pas maintenus dans le groupe ? ¹	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 ? ¹	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												
S10+	Les données relatives à l'abattage et à l'inspection sont-elles transmises au producteur porcin pour chaque livraison ou un document est-il soumis pour expliquer pourquoi aucune donnée relative à l'abattage et à l'inspection n'est disponible ?	A2												
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												
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												
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, 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	01/01/2021	Version originale
01/01/2021	1.1	01/01/2023	Élimination des normes administratives, adaptation de la liste de contrôle FebevPLUS