## **CHECK-LIST ABATTOIR**

## $\hfill\Box$ Audit initial / $\hfill\Box$ Audit de prolongation

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

			Inspection	
Normes a	générales			
S1+	Lors de l'adhésion ou après une reprise d'exploitation (dans le contexte familial ou par des tiers) <sup>3</sup> , l'abattoir a-t-il introduit entièrement et correctement un formulaire d'adhésion valide auprès de l'asbl Belpork ? <sup>2</sup>	A2		
S2+	L'abattoir dispose-t-il d'un certificat Febev <sup>Plus</sup> Porc <sup>3</sup> valide ?	A2		
S3+	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		
S5+	Des inspections officielles (rapports d'inspection de l'AFSCA, PV éventuels) et des rapports des audits G- 018 peuvent-ils être présentés durant l'audit BePork ? <sup>3</sup>	A2		
Livraison				
S6+ A	La période de repos optimale est-elle respectée ? (minimum 1 heure, maximum 4 heures, sauf si la température est supérieure à 25°C ou inférieure à 5°C)  Code de tatouage Heure de déchargement Heure d'abattage	В		
S6+ B	Un système de pulvérisation d'eau est-il utilisé quand la température dans les étables excède 25 °C ?	В		
S6+ 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>			
S6+ 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			
S6+ 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			
S6+ 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 B d'attente ?¹			
S6+ G	En cas de période de repos allongée (>4 h), des verrats intacts ne sont-ils pas maintenus dans le groupe ?1			
S6+ H	En cas de période de repos plus longue (> 4h), le niveau sonore est-il mesuré et enregistré à l'endroit du pire scénario au moins 4x/an et ne dépasse-t-il pas 85 dB ?³ En cas de dépassement de ce pic, un plan d'approche accompagné de mesures correctives est-il établi ?¹			
S7+	Le niveau sonore est-il mesuré et enregistré au moins 4x/an à l'endroit du pire scénario et ne dépasse-t-il pas 85 dB ?³ En cas de dépassement de ce pic, un plan d'approche accompagné de mesures correctives est-il établi ?¹			
S8+	Une évaluation annuelle <sup>3</sup> du transport et/ou des chauffeurs est-elle transmise à l'entreprise de transport ?			
S9+	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? Les chocs ne durent-ils pas plus d'1 seconde et sont-ils appliqués uniquement sur les pattes arrière? <sup>3</sup>			

S10+	Les aiguillons électriques sont-ils stockés dans une armoire scellée, dont ils ne sont extraits que si				
S11+	nécessaire ?  Les aiguillons électriques sont-ils utilisés de telle sorte qu'ils ne causent ni de douleurs ni de blessures aux				
311+	Les aiguillons electriques sont-ils utilises de telle sorte qu'ils ne causent ni de douleurs ni de blessures aux animaux ?				
S12+ A	Au moins 10% des estomacs sont-ils soumis à un contro	В			
S12+ 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 ?				
S12+ C	L'abattoir effectue-t-il un suivi des mesures correctives prises par le producteur porcin dans le cadre des				
	procédures internes ?				
S13+	Les données pertinentes relatives à l'abattage et à l'inspection sont-elles transmises mensuellement au				
	producteur porcin pour chaque lot amené <sup>3</sup> ou un document est-il soumis pour expliquer pourquoi				
C1.4.	aucune donnée relative à l'abattage et à l'inspection n'				
S14+	Les documents comprennent-ils toutes les information ainsi qu'à la ligne d'abattage ?	s requises relatives a rabattage et i inspection			
	allisi qu'a la ligile u abattage :			1	
	Nombre de pièces	Pneumonie (3 codes)		1	
	Poids de carcasse à chaud	Pleurésie (2 codes)	В	1	
	Classification	Affection hépatique (3 codes)		1	
	Remplissage gastrique	Nombre de refus + motif			
			A2		
S16+	Les porcs de boucherie BePork sont-ils déchargés, logés et abattus par troupeau ?			<u> </u>	
P30+	Veille-t-on à ne pas livrer sous label BePork des porcs provenant d'exploitations au statut H?			<u> </u>	
P31+	Veille-t-on à ne pas livrer sous label BePork des porcs provenant d'exploitations au statut R ?   A1				
S15+A	d'abattage  La température à cœur de la carcasse, mesurée au cœur du jambon, est-elle mesurée et enregistrée par				
313+A			A1		
S15+ B	échantillonnage et s'élève-t-elle à 7°C maximum 24 heures après l'abattage ?³  La fréquence du mesurage de la température à cœur est-elle basée sur une évaluation du risque ?³				
Traçabilit		or the base our aric evaluation at histare.	<u> </u>		
S17+	Seuls les porcs de boucherie BePork accompagnés des	e-ICA et du document de déplacement BePork	A2		
	dans le système Tracy®3 sont-ils abattus sous le label BePork ?				
S18+	L'abattoir, en se basant sur les documents de déplacen	- · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	A2		
	porcs BePork livrés au plus tard lors de la livraison des		AZ		
S19+	L'abattoir peut-il prouver le statut de certification d'un	produit en faisant le lien entre le numéro de lot	A2		
	interne et le document de traçabilité Tracy® ?3			<u> </u>	
S20+	L'abattoir possède-t-il une procédure pour le bilan de masse relatif à un produit conforme à BePork ? <sup>3</sup>			<del> </del>	
S21+ A	L'abattoir réalise-t-il au moins 1x/an un bilan de masse sur un lot d'animaux conformes à BePork ? <sup>3</sup>				
S21+ B	Le bilan de masse est-il équilibré et une déclaration étayée est-elle enregistrée pour les différences éventuelles ? <sup>3</sup>				
S22+	Lors de la livraison à un maillon agréé BePork suivant ou à un maillon qui demande BePork, un bon de				
	livraison BePork est-il complété correctement via la plate-forme en ligne Tracy® au sujet de la situation			1	
	pratique, et ce au plus tard lors de la livraison au client	?3			
S23+	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		
	es plaintes				
A4+	Y a-t-il des plaintes relatives à BePork ? Si oui, celles-ci sont-elles enregistrées, une analyse des causes est-elle réalisée et des corrections et/ou actions correctives sont-elles réalisées et enregistrées ? Les				
			В		
	plaintes sont-elles conservées pendant 2 ans suivant l'e produit concerné ? <sup>3</sup>	expiration de la periode de conservation du			
1	produit concerne :		1	ı	

Les infractions aux normes sont classées dans les catégories A1 (knockout), A2 (majeur), B (mineur) et C (recommandation).

## <u>Légende pour l'évaluation « Inspection » :</u>

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	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> ).
04/09/2023	2.0	04/09/2023	Ajout S5+, S15+ B, S18+, S19+, S20+, S21+ A, S21+ B. Précision S1+, S2+, S6+ H, S7+, S9+, S13+, S15+ A, S17+, S22+, A4+ (voir <sup>3</sup> ).