

## 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
<b>Généralités</b>			
U1+	Lors de l'adhésion ou après une reprise d'exploitation (dans le contexte familial ou par des tiers) <sup>2</sup> , l'atelier de découpe a-t-il introduit entièrement et correctement un formulaire d'adhésion valide auprès de l'asbl Belpork ? <sup>1</sup>	A2	
U2+	L'atelier de découpe dispose-t-il d'un certificat Febev <sup>Plus</sup> Porc <sup>2</sup> valide ?	A2	
U3+	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>2</sup>	A2	
<b>Température</b>			
U4+ A	La température à cœur de la carcasse, mesurée au cœur du jambon, est-elle mesurée et enregistrée par échantillonnage et celle-ci s'élève-t-elle à 7°C maximum 24 heures après l'abattage ? <sup>2</sup>	A1	
U4+ B	La fréquence du mesurage de la température à cœur est-elle basée sur une évaluation du risque ? <sup>2</sup>		
<b>Traçabilité</b>			
U5+	Les produits BePork livrés sont-ils accompagnés d'un bon de livraison BePork ? <sup>1</sup>	A2	
U6+	L'atelier de découpe peut-il prouver le statut de certification d'un produit en faisant le lien entre le numéro de lot interne et le document de traçabilité Tracy® ? <sup>2</sup>	A2	
U7+	La découpe est-elle groupée dans le temps et/ou séparée dans l'espace par lot BePork composé par l'atelier de découpe sur la base des lots BePork entrants ? <sup>2</sup>	A2	
U8+	L'atelier de découpe possède-t-il une procédure pour le bilan de masse relatif à un produit conforme à BePork ? <sup>2</sup>	A2	
U9+ A	L'atelier de découpe réalise-t-il au moins 1x/an un bilan de masse sur un lot d'animaux conformes à BePork ? <sup>2</sup>	A2	
U9+ B	Le bilan de masse est-il équilibré et une déclaration étayée est-elle enregistrée pour les différences éventuelles ? <sup>2</sup>	A2	
U10+	Le document d'accompagnement du transport et la facture mentionnent-ils qu'il s'agit de viande porcine ou de sous-produits BePork ?	A2	
U11+	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 pratique, et ce au plus tard lors de la livraison au client ? <sup>2</sup>	A2	
<b>Procédure de plaintes</b>			
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 plaintes sont-elles conservées pendant 2 ans suivant l'expiration de la période de conservation du produit concerné ? <sup>2</sup>	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'atelier de découpe**

**APERÇU DES RÉVISIONS**

Version	Référence	Applicable à partir de	Raison du changement
01/01/2021	1.0	16/12/2020	Version originale
01/01/2021	1.1	16/05/2022	Ajout d'un formulaire d'affiliation, adaptation de la formulation séparation BePork et non-BePork et certificat BePork (voir <sup>1</sup> )
04/09/2023	2.0	04/09/2023	Précision U1+, U2+, U4+ A, U5+, U11+ en A4+. Ajout U3+, U4+ B, U6+, U8+, U9+ A, U9+ B (voir <sup>2</sup> ).