

CHECK-LISTE ABATTOIR



Audit initial / Audit périodique

Date du contrôle	
Nom de l'abattoir	
Numéro d'entreprise	S-
Numéro CE (B)	

Numéro du rapport :

101. Général															
A.	L'abattoir dispose-t-il d'un certificat Febev ^{Plus} valable ? (B.III.1)	KO													
102. Livraison															
A.	Les porcs de boucherie Certus sont-ils déchargés, logés et abattus par troupeau? (B.III.7)	A													
B.	Veille-t-on à ne pas livrer sous label 'Certus' des porcs provenant d'exploitations au statut H ou R?	KO													
C.	Le temps de repos est-il respecté? (minimum 1 h, maximum 3 h, sauf si la température est supérieure à 25 °C ou inférieure à 5°C) (B.III.2)	B													
	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Code de frappe</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 frappe	Heure de déchargement	Heure d'abattage										
Code de frappe	Heure de déchargement		Heure d'abattage												
D.	Un système de pulvérisation d'eau est-il utilisé quand la température dans les étables excède 25 °C? (B.III.2)	B													
E.	Aucun aiguillon électrique n'est-il utilisé lors du guidage des porcs, excepté lors des derniers mètres avant l'anesthésie? (B.III.4)	B													
F.	Au moins 10% des estomacs sont-ils soumis à un contrôle visuel dans la ligne d'abattage ? (B.III.5)	B													
G.	Les infractions par rapport au contenu de l'estomac sont-elles communiquées à l'éleveur avec la demande de prendre des mesures correctives? (B.III.5)	B													
H.	Le niveau sonore moyen dans l'aire d'attente (max. 85 dB) est-il déterminé par rapport à la moyenne de 3 mesures à des endroits différents ? Existe-t-il un plan d'action prévoyant des mesures correctives en cas de dépassement du niveau maximum ? (B.III.3)	C													
103. Ligne d'abattage															
A.	La température à cœur de la carcasse, 24 heures après l'abattage, est-elle ≤ 7 °C ? (B.III.6)	KO													
104. Traçabilité															
A.	Seuls les porcs de boucherie Certus portant un code de frappe et accompagnés d'une fiche de départ sont-ils abattus sous le label Certus ? (B.III.8).	A													
B.	L'origine et la composition d'un lot peuvent-elles être reconstituées? (B.III.10)	A													
C.	Veille-t-on à ce que les carcasses sous le label Certus ne soient pas mélangées à d'autres carcasses au sein d'un même lot Certus? (B.III.9)	A													
D.	Les deux jambons de chaque carcasse pour laquelle un certificat Certus a été établi sont-ils marqués au nom de Certus et/ou portent-ils le logo Certus? (B.III.14)	A													
E.	Les jambons marqués Certus sont-ils exclusivement ces jambons pour lesquels un certificat Certus a été établi? (B.III.14)	A													
F.	Un certificat original Certus est-il établi pour chaque destination d'un lot? (B.III.12)	A													
G.	Le certificat Certus a-t-il été complété correctement, en comparaison avec la situation dans la pratique? (vérification de la composition du lot) (B.III.11)	A													
H.	Le document d'accompagnement du transport et la facture mentionnent-ils qu'il s'agit de viande porcine Certus? (B.III.13)	A													
105. Procédure de plaintes															
A.	Des plaintes ont-elles été reçues ? Si oui, sont-elles enregistrées et suivies d'actions de rectification également enregistrées? (A5)	B													

Légende : C = Conforme DP = Point de Discussion NCB = Non Contrôlable
 NC = Non Conforme NA = Non Applicable
 KO = Knock Out (lors d'un audit initial : refus – lors d'un audit périodique/inopiné : exclusion)

Nom (en majuscules) et signature de l'inspecteur

Nom (en majuscules) et signature du responsable de l'abattoir