

CHECK-LISTE ATELIER DE DECOUPE



Audit initial / Audit périodique

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

Numéro du rapport :

		Contrôle
101. Général		
A. L'atelier de découpe dispose-t-il d'un certificat Febev ^{plus} valide? (B.IV.1)	KO	
102. Réception		
A. A l'arrivée, les carcasses Certus sont-elles clairement séparées des carcasses non Certus?	A	
B. Les carcasses sont-elles clairement identifiées Certus?	A	
C. Les carcasses Certus livrées sont-elles accompagnées d'un certificat Certus original?	A	
103. Découpe		
A. La découpe d'un lot de carcasses Certus est-elle regroupée dans le temps et/ou dans l'espace par troupeau ou par lot Certus? (B.IV.3)	A	
B. 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 Certus, de certificat ou de bon de livraison? (B.IV.4)	A	
C. Le bon de livraison Certus est-il complété correctement en comparaison avec la situation sur le terrain pour chaque livraison Certus? (B.IV.6)	A	
D. Le document d'accompagnement du transport et la facture mentionnent-ils qu'il s'agit de viande porcine Certus? (B.IV.5)	A	
104. Découpe		
A. La température à cœur de la carcasse, 24 heures après l'abattage, est-elle ≤ 7 °C? (B.IV.2)	KO	
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 NVT = 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'atelier