

CHECKLIJST UITSNIJDERIJ

Initiële audit / Verlengingsaudit

Controledatum		Rapportnummer	
Naam			
Firmateller	U-		
EG/F-nummer (B)			

			Controle
Algemeen			
U1+	Beschikt de uitsnijderij over een geldig Febev ^{plus} -certificaat?	A2	
Ontvangst			
A1+ A	Worden de BePork-karkassen of -bijproducten bij ontvangst duidelijk gescheiden van de niet-BePork-karkassen of -bijproducten?	A2	
A1+ B	Zijn de karkassen of bijproducten duidelijk als BePork geïdentificeerd?	A2	
A1+ C	Zijn de geleverde BePork-karkassen of -bijproducten vergezeld van het origineel BePork-certificaat?	A2	
Temperatuur			
U2+	Bedraagt de kerntemperatuur van het karkas, gemeten in de diepe ham, 24 uur na slacht maximaal 7°C?	A1	
Versnijding			
U3+	Gebeurt de versnijding gegroepeerd in tijd en/of gescheiden in ruimte per beslag of per BePork-lot, met het BePork-lot gedefinieerd door het slachthuis?	A2	
U4+	Wordt bij het einde van de versnijding op de verpakking of op het vlees een duidelijk leesbaar etiket met het BePork-lot-, certificaat- of leveringsbonnummer aangebracht?	A2	
U5+	Werd op het begeleidend vervoerdocument en op de factuur vermeld dat het om BePork-varkensvlees of -bijproducten gaat?	A2	
U6+	Wordt bij iedere levering de BePork-leveringsbon op correcte wijze ingevuld i.v.m. de praktijksituatie?	A2	
Klachtenprocedure			
A5+	Zijn er klachten? Zo ja, worden deze geregistreerd en zijn er corrigerende acties ondernomen en geregistreerd?	B	

De overtredingen van de normen worden ingedeeld in de categorieën A1 (Knock-out), A2 (Major), B (Minor) en C (aanbeveling).

Legende beoordeling "Controle":

C = Conform, NC = Niet Conform, NCB = Niet Controleerbaar, NVT = Niet Van Toepassing, NCH = Niet Conform met Herhaling

Naam (drukletters) en handtekening auditor

Naam (drukletters) en handtekening verantwoordelijke uitsnijderij