

CHECK-LISTE ATELIER DE DÉCOUPE

Audit inopiné

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

Guide sectoriel G-018											
Décision : C = conforme, NC = non conforme, NA = non applicable, NCH = non conforme à répétition Code: C = Recommandation B = Non-conformiteit mineur A2 = Non-conformiteit majeur A1 = Knock-out						Documentation	Implémentation	Décision	Code	Après action corr.	Commentaire
I. ELEMENT-CLE : SYSTEME DE GESTION SECURITE ALIMENTAIRE											
Contrôle des non-conformités											
G.I.13.	L'entreprise, veille-t-elle à ce que tout produit non-conforme aux exigences soit clairement identifié et contrôlé afin d'en prévenir un usage ou une livraison involontaires?										
Déblocage de produits											
G.I.14.	L'entreprise dispose-t-elle d'une procédure adéquate concernant le déblocage de produits afin de faire en sorte que le produit ne soit pas débloqué tant que toutes les exigences particulières ne sont pas respectées?										
Achats											
G.I.15.	La procédure pour le contrôle d'entrée est-elle de nature à garantir que les produits achetés satisfont aux spécifications fixées?										
Etiquetage											
G.I.24.1.	Les marchandises sont-elles munies des étiquettes nécessaires ?										
G.I.24.2.	Les étiquettes mentionnent-elles les données nécessaires ?										
II. ELEMENT- CLE : BONNES PRATIQUES DE FABRICATION, BONNES PRATIQUES DE DISTRIBUTION											
Lay-out et productflow											
G.II.4.	Le lay-out est-il conçu de manière à maîtriser le risque de contamination croisée des produits ?		/								
Aménagement des locaux (manipulation matières premières, fabrication, traitement, conditionnement, emballage et entrepôts)											
G.II.5.	Les locaux sont-ils aménagés de telle sorte qu'ils conviennent à l'usage visé ? Sol, plafond, murs, portes, fenêtres, surfaces en contact avec la viande										
Equipement											
G.II.6.1.	Le type d'équipement utilisé est-il adapté pour garantir la sécurité des produits ?										
G.II.6.2.	L'équipement est-il installé de telle sorte qu'il soit possible de réaliser des opérations de nettoyage et désinfection tout autour des équipements ?										
Locaux sociaux											
G.II.8.	L'agencement des locaux sociaux permet-il de garantir la sécurité des produits ?										
Risque de contamination physique, chimique et (micro)biologique du produit											
G.II.9.1.	Dispose-t-on des procédures nécessaires pour maîtriser les risques de contaminations physique, chimique ou (micro)biologique des produits ?										
S.II.9.1.	Le matériel à risque spécifié est-il retiré, marqué, stocké et évacué conformément aux dispositions réglementaires ?										
S.II.9.2.	Le personnel est-il attentif à l'hygiène des mains lors de la manipulation des viandes ?										
G.II.9.2.	Les prescriptions concernant la température sont-elles respectées dans toutes les étapes ?										
S.II.9.3.	Les procédures de découpe (logistique de découpe) permettent-elles d'éviter une hausse excessive de la température des produits ?										
Séparation et contamination croisée											

G.II.10.	Dispose-t-on des procédures nécessaires en vue de maîtriser le risque de contamination croisée ?						
Gestion des stocks (rotation)							
G.II.11.1.	Dispose-t-on des procédures nécessaires pour garantir que les matières premières, matériaux d'emballage et produits finis les plus anciens ou les plus proches de la date de péremption sont utilisés les premiers ?						
G.II.11.2.	Dispose-t-on des procédures nécessaires pour garantir que les matières premières, matériaux d'emballage et produits finis sont utilisés en respectant les dates limites de conservation ?						
Gestion des déchets							
G.II.14.1.	Y a-t-il des systèmes suffisants pour rassembler, stocker et évacuer les déchets ?						
G.II.14.2.	La gestion des déchets au sein de l'entreprise est-elle satisfaisante ?						
Transport							
S.II.18.1.	Les conditions de chargement sont-elles satisfaisantes ?						
G.II.18.1.	Tous les véhicules utilisés pour transporter des matières premières (y compris matériel d'emballage), des produits semi-finis et des produits finis conviennent-ils à cette fin ?						
G.II.18.2.	Tous les véhicules utilisés pour transporter des matières premières (y compris matériel d'emballage), des produits semi-finis et des produits finis sont-ils bien entretenus ?						
G.II.18.3.	Tous les véhicules utilisés pour transporter des matières premières (y compris matériel d'emballage), des produits semi-finis et des produits finis sont-ils nettoyés conformément aux exigences légales ?						
S.II.18.2.	Les températures des produits transportés sont-elles adéquates et contrôlées ?						
S.II.18.4.	En cas de transport à chaud, les exigences réglementaires sont-elles respectées ?						
Hygiène personnelle, vêtements de protection et examen médical							
G.II.19.	La firme dispose-t-elle de normes documentées en matière d'hygiène et de maîtrise des risques de contaminations des produits et le personnel en-a-t-il connaissance ? Vêtements, ongles, filet à cheveux, lavage à la main. Hygiène sas mains et pieds						
Formation							
G.II.20	La firme dispose-t-elle d'un système permettant que tous les travailleurs soient formés, reçoivent des instructions correctes et soient soumis à une surveillance en matière de sécurité alimentaire ?						

FebevPLUS						
Décision : C = conforme, NC = non conforme, NA = non applicable, NCH = non conforme à répétition Code: B = Non-conformiteit mineur A2 = Non-conformiteit majeur		Décision	Après actions correctives	Code	Observation/ commentaire	Guide/commentaire pour l'auditeur
Agrement et certification						
III.1.1.5.	Non-conformités observées pendant les audits.			B		
Gestion des matieres premieres et controle du produit final						
III.1.5.1	Bonnes pratiques d'hygiène			B		
III.1.5.2	Contrôle du processus de production			B		
III.1.5.3	Stockage externe			B		
III.1.5.4	Transport de la viande			B		

Inspection

BePork			
Température			
U2+	La température à cœur de la carcasse, 24 heures après l'abattage, est-elle ≤ 7 °C ?	A1	
Découpe			
U8+	L'atelier de découpe dispose-t-il d'une séparation visible et stricte entre les matières premières BePork et les matières premières non BePork pendant tout le processus de réception, de stockage et de transformation ? ¹	A2	
U9+	Les certificats BePork originaux accompagnent-ils la livraison des carcasses ou des sous-produits BePork ? ¹	A2	
U3+	La découpe est-elle regroupée dans le temps et/ou dans l'espace par troupeau ou par lot BePork, le lot Bepork étant défini par l'abattoir ?	A2	
U4+	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 BePork, de certificat ou de bon de livraison ?	A2	
U5+	Le bon de livraison BePork est-il complété correctement par rapport à la situation sur le terrain pour chaque livraison BePork ?	A2	
U6+	Le document d'accompagnement du transport et la facture mentionnent-ils qu'il s'agit de viande porcine ou de sous-produits BePork ?	A2	
Procédure de plaintes			
A5+	Des plaintes ont-elles été reçues ? Si oui, sont-elles enregistrées et suivies d'actions de rectification également enregistrées ?	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	01/01/2021	Version originale
01/01/2021	1.1	01/01/2023	Élimination des normes administratives, adaptation de la liste de contrôle FebevPLUS