

CHECK-LISTE PRODUCTION

Audit initial / **Audit de prolongation** / **Audit de renouvellement**

Date de l'inspection		Numéro du rapport	
Nom		Type d'entreprise :	<input type="checkbox"/> Circuit fermé <input type="checkbox"/> Élevage <input type="checkbox"/> Engraissement <input type="checkbox"/> Élevage de porcelets <input type="checkbox"/> Élevage de porcs de boucherie <input type="checkbox"/> Exploitation mixte
N° d'entreprise	P-		
Code de tatouage (numéro de troupeau abrégé)			

			Inspection
Normes générales			
A0+	Le type d'entreprise comprend-il toutes les catégories d'animaux présents sur l'exploitation au cours de l'année écoulée ?	A2	
P7+	Lors de l'adhésion ou après une reprise d'exploitation (dans le contexte familial ou par des tiers) ² , le (candidat) producteur porcin a-t-il introduit entièrement et correctement un formulaire d'adhésion valide auprès de l'asbl Belpork ?	A2	
P8+ A	Le producteur porcin dispose-t-il d'une attestation/un certificat G-040-C ?	A2	
P8+ B	Le producteur porcin dispose-t-il d'un certificat Codiplan Animal Welfare ?	A2	
P9+	Le producteur porcin respecte-t-il la réglementation régionale relative aux nutriments ?	B	
P38+	Les porcs de boucherie restent-ils présents dans la même exploitation pendant la période nécessaire avant la date d'abattage ?	A2	
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 5 ans ? ²	B	
Aliments pour porcs			
P1+	Tous les aliments pour animaux achetés (aliments composés, matières premières pour aliments des animaux, prémélanges et additifs) proviennent-ils de fabricants certifiés FCA ?	A2	
P2+	Les aliments pour animaux sont-ils achetés auprès de fabricants agréés FCA ou de fabricants certifiés équivalents qui peuvent prouver l'achat de soja durable ?	B	
P3+	Lorsque des matières premières pour aliments des animaux sont achetées à des collègues agriculteurs, ces derniers disposent-ils d'un certificat d'autocontrôle (G-040 module A « Production primaire végétale »), d'un certificat Vegaplan Standard ou d'un certificat pour un système équivalent agréé par Belpork ?	A2	
P4+	Les auto-mélangeurs qui utilisent des additifs ou des prémélanges, disposent-ils d'une autorisation de l'AFSCA pour la fabrication d'aliments composés pour animaux destinés aux besoins exclusifs de l'exploitation agricole ?	B	
P5+	Au cas où une installation de mélange mobile externe vient sur place, est-elle agréée par la FCA pour la production d'aliments composés ?	A2	
P6+	L'interdiction de la farine de poisson dans les aliments pour animaux (destinée aux porcs de boucherie > 40 kg) est-elle respectée ?	A2	
Logement et bien-être animal			
P11+	En cas d'utilisation d'un système automatique d'aération, le bon fonctionnement de l'aération de secours et du système d'alarme est-il vérifié avant chaque mise en place et au moins 2x par an, et ces vérifications et les éventuelles actions correctives sont-elles documentées ?	B	
P12+	L'éclairage est-il suffisant ? (8 h/jour avec un rythme jour/nuit, min. 40 lux à la hauteur des porcs). (..... lux)	B	
P13+	Une politique d'euthanasie détaillée est-elle élaborée au niveau de l'exploitation en collaboration avec le vétérinaire ?	C	
Soins de santé et prévention de maladies			
P14+	Un contrat de guidance vétérinaire a été conclu ?	A2	
P15+	Toutes les prémélanges médicamenteux à base d'antibiotiques et de produits antibactériens sont-ils uniquement prescrit et/ou fourni par un (cabinet) vétérinaire de guidance ?	A2	
P16+	Tous les produits antibactériens, les aliments médicamenteux contenant des antibiotiques et les prémélanges médicamenteux (et leur utilisation) sont-ils enregistrés par le fournisseur dans le 'Registre AB' conformément à la	A2	

	procédure prévue dans le règlement 'Registre AB' et ceci depuis la certification du producteur porcin par le système BePork ?																		
P17+	Le producteur a-t-il activé son compte selon la procédure de démarrage du 'Registre AB' ?	A2																	
P18+	Le producteur vérifie-t-il le rapport d'exploitation relatif à l'utilisation des antibiotiques dans le 'Registre AB' dans les 2 mois suivant la réception du rapport ?	A2																	
P19+	Au cas où le producteur a reçu un rapport d'erreur, les ajustements nécessaires ont-ils été effectués dans le mois suivant la réception du rapport ?	A2																	
P20+	Le producteur discute-t-il avec son vétérinaire du rapport sur l'utilisation d'antibiotiques dans son exploitation s'il se trouve dans la zone rouge ou jaune, dans les 2 mois suivant sa réception, et conserve-t-il la version la plus récente ?	A2																	
P21+ A	Un plan de santé de l'exploitation a été établi pour l'exploitation dans les 12 derniers mois ?	A2																	
P21+ B	Les paramètres minimums ont-ils été évalués dans le plan de santé de l'exploitation et les problèmes et les actions ont-ils été définis et évalués ?	A2																	
P21+ C	Pour une exploitation dont le rapport d'entreprise se situe dans la zone rouge, un plan de traitement de l'entreprise a-t-il été établi dans les 2 mois suivant la réception du rapport ? ¹	A2																	
P21+D	Un premier plan d'action a-t-il été établi pour une entreprise ayant le code d'action A1 ? ¹	A2																	
P21+ E	Pour une entreprise ayant un code d'action A2, un 2ème plan d'action a été établi ? ¹	A2																	
P21+ F	Une visite initiale par un coach en antibiotiques a-t-elle été effectuée dans une entreprise ayant le code d'action A3 ? ¹	A2																	
P21+ G	Une visite de suivi a-t-elle été effectuée par un coach en antibiotiques pour une entreprise ayant le code d'action A4 ? ¹	A2																	
P21+ H	Une seconde visite de suivi a-t-elle été effectuée par un coach en antibiotiques pour une entreprise ayant le code d'action A5 ? ²	A2																	
P22+	Le stock contient-il des produits antibactériens portant le code couleur rouge selon les vademécums AMCRA ? Le cas échéant, la présence de ces produits peut-il être justifié à l'aide de preuves diagnostiques et d'un test de sensibilité aux antibiotiques ?	B																	
P23+ A	L'interdiction de l'ajout de produits antibactériens dans les mangeoires est-elle respectée dans l'exploitation agricole ?	A2																	
P23+ B	L'interdiction de l'utilisation du petit moulin dans l'exploitation agricole pour le mélange de produits antibactériens dans les aliments pour animaux est-elle respectée ?	A2																	
P24+ A	L'eau de consommation est-elle examinée au moins une fois tous les 3 ans au niveau des tétines ?	A2																	
P24+ B	Un plan d'action a-t-il été établi pour les paramètres non conformes et une nouvelle analyse a-t-elle été effectuée afin de démontrer la conformité des paramètres après l'exécution du plan d'action ?	A2																	
P25+	Un plan de lutte antiparasitaire est-il présent ? (plan de l'exploitation avec l'emplacement des appâts numérotés, le nom du produit et au moins deux enregistrements par an de la date de contrôle et de l'état des appâts). Tous les produits antiparasitaires sont-ils certifiés ?	A2																	
P30+	Le statut résidus est-il signifié immédiatement à Belpork et ensuite confirmé par écrit en cas de statut H, N1, N2 ?	A1																	
P31+	Le statut résidus est-il signifié immédiatement à Belpork et ensuite confirmé par écrit en cas de statut M1, M2, R ?	A1																	
P39+	En cas de traitement individuel, les porcs de boucherie sont-ils marqués distinctement (jusqu'à l'écoulement du temps d'attente) ?	A2																	
P40+	Au cas où une aiguille casse lors du traitement, l'animal est-il marqué, son numéro Sanitel est-il enregistré et cette information est-elle communiquée lors de la livraison à l'abattoir ?	A2																	
P41+	Des aiguilles détectables par le détecteur de métaux sont-elles utilisées ?	A2																	
P42+ A	Les données d'abattage et d'inspection ainsi que les informations concernant la ligne d'abattage ont-elles été transmises pour chaque lot fourni au responsable de l'exploitation par l'abattoir, ou un document de motivation en cas d'indisponibilité des informations concernant la ligne d'abattage ?	A2																	
P42+ B	Les données d'abattage et d'inspection ainsi que les informations concernant la ligne d'abattage sont-elles conservées pendant au moins un an au sein de l'exploitation ?	A2																	
P43+	Les documents contiennent-ils toutes les données d'abattage et d'inspection ainsi que toutes les informations nécessaires concernant la ligne d'abattage ?	B																	
	<table border="1"> <tr> <td>Nombre de pièces</td> <td></td> <td>Lésions suite aux pneumonies (3 codes)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Poids de carcasse chaude</td> <td></td> <td>Pleurésie (2 codes)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Classification</td> <td></td> <td>Anomalies hépatiques (3 codes)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Etat de remplissage de l'estomac</td> <td></td> <td>Nombre de refus + raisons</td> <td></td> </tr> </table>		Nombre de pièces		Lésions suite aux pneumonies (3 codes)		Poids de carcasse chaude		Pleurésie (2 codes)		Classification		Anomalies hépatiques (3 codes)		Etat de remplissage de l'estomac		Nombre de refus + raisons		
Nombre de pièces			Lésions suite aux pneumonies (3 codes)																
Poids de carcasse chaude			Pleurésie (2 codes)																
Classification		Anomalies hépatiques (3 codes)																	
Etat de remplissage de l'estomac		Nombre de refus + raisons																	
Transport d'animaux vivants																			
P44+	Les porcs de boucheries sont-ils à jeun au moins 12h avant transportation à l'abattoir ? ²	B																	
P27+	Le transport commercial d'animaux vivants (porcelets, porcs d'élevage et de reproduction et porcs de boucherie) effectué par des tiers vers les élevages BePork (candidats) et les abattoirs certifiés BePork et QS est-il confié à des entreprises de transport certifiées BePork ou équivalentes ?	A2																	
P28+	Si le producteur porcin effectue lui-même le transport des porcelets, porcs d'élevage et de reproduction et porcs de boucherie BePork , celui-ci répond-il à la définition de transport interne (transportation d'animaux propres avec propre moyen de transport propre) ? Cela a été signalé au secrétariat de Belpork ?	A2																	

P29+	De l'aide est-elle prévue lors du chargement afin d'éviter le passage du transporteur certifié et de son convoyeur dans les étables ?	C	
Traçabilité			
P45+	Pour chaque livraison de porcelets, porcs d'élevage et de reproduction et porcs de boucherie BePork quittant l'exploitation porcine à destination de l'abattoir BePork (belge), un e-ICA est-il établie dans Tracy® par le responsable sanitaire ? ²	A2	
P46+	Pour chaque livraison de porcelets, porcs d'élevage et de reproduction et porcs de boucherie BePork entre fermes porcine BePork ou à destination d'abattoir BePork un document de déplacement a été établi dans Tracy® par lieu de chargement et déchargement et par catégorie d'animal ? ²	A2	
P47+	Le profil de santé est-il gardé à jour dans Tracy® par le producteur porcin ? ²	A2	
Moniteur de durabilité			
P32+ A	Le producteur porcin indique-t-il annuellement ² dans la check-liste 'moniteur de durabilité' toutes initiatives de durabilité appliqué dans son exploitation ?	A2	
P32+ B	Le producteur porcin rassemble-t-il les preuves nécessaires pour ses initiatives de durabilité ?	A2	
Module élevage de porcelets et de truies			
P33+	La diminution de la taille des canines est-elle uniquement effectuée lorsque ceci est absolument nécessaire et uniquement à la lime?	B	
P34+ A	Existe-t-il un certificat attestant de la participation à un cours théorique si la personne responsable pratique la castration chirurgicale des porcelets ?	B	
P34+ B	La castration chirurgicale des porcelets est-elle uniquement effectuée après anesthésie et utilisation d'analgésiques ?	B	
P34+ C	Un certificat signé par le vétérinaire superviseur de l'exploitation est-il présent pour la formation pratique si la personne responsable effectue une castration chirurgicale des porcelets ?	B	
P35+	En cas d'achat de porcelets, ces porcelets proviennent-ils d'exploitations certifiées BePork ou équivalentes ?	A2	
P36+ A	Le transport s'est-il effectué en direct en provenance d'une seule exploitation étrangère vers une seule exploitation porcine belge, sans passer par un marchand et/ou point de rassemblement ?	B	
P36+ B	Les engraisseurs belges qui achètent des porcelets à l'étranger, entretiennent-ils une relation un à un avec l'élevage de truies étranger ?	B	
P36+ C	Les porcs importés proviennent-ils de maximum 2 exploitations non belges ?	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 producteur

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	03/03/2021	Distinction de l'absence d'activité
01/01/2021	1.2	15/03/2021	Ajout P21+ C et P21+ D (plan de traitement de l'exploitation et plan d'action supplémentaire en cas d'utilisation élevée d'antibiotiques à long terme)
01/01/2021	1.3	16/05/2022	Adaptation P21+ C,, ajout A0+, P21+ D, P21+ E, P21+ F et P21+ G (mesures progressives en cas d'utilisation élevée d'antibiotiques à long terme), suppression P46+ (l'absence d'activité n'est plus possible pendant l'audit) (voir ¹).
01/01/2021	1.4	19/05/2023	Ajout P35+ A, P35+ B, P35+ C
04/09/2023	2.0	04/09/2023	Clarification P7+, A4+, P15+, P28+, P42+A. Ajustement P45+. Ajout P21+H, P44+, P34+B, P34+ C, P46+, P47+ (voir ²).