

Checklist for Boning or cutting plant /
Check-list pour les ateliers de découpe

1. General Information /

1. Informations générales

<p>° Name of Boning plant/ ° Nom de l'atelier de découpe</p>	
<p>° Address/ ° Adresse</p>	
<p>° Owner's Name/ ° Nom du propriétaire</p>	
<p>° Established Date/ ° Date de création</p>	
<p>° Reg. N°/ ° Numéro d'agrément (BE)</p>	
<p>° Reg. Date/ ° Date d'agrément (BE)</p>	
<p>° Date of Designation for Export/ ° Date d'autorisation d'exportation (KR)</p>	
<p>° Approved Work or operation/ ° Tâche ou opération agréée</p>	<p>° Species/ ° Espèce</p>
<p>° Approved Item/ ° Produit agréé</p>	<p>° beef, pork, chicken etc./ ° bovin, porc, poulet, etc.</p>
<p>° Total amount of cut meat and carcass per day/ ° Quantité totale de viandes et de carcasse découpées par jour</p>	<p>° kg carcass/items/ ° kg carcasse/produits</p>
<p>° Total amount of cut meat and carcass per hour/ ° Quantité totale de viandes et de carcasses découpées par heure</p>	<p>° kg carcass/items/ ° kg carcasse/produits</p>
<p>° Size of cold storage/ ° Volume de l'entreposage frigorifique</p>	<p>° m²/ chillers (freezers)/ ° m²/ installations frigorifiques (installations de congélation)</p>
<p>- Size and capacity once and N°. of chiller/ - Volume et capacité en une fois et nombre d'installations frigorifiques</p>	<p>° m²/ kg chillers/ ° m²/ kg installations frigorifiques</p>
<p>- Size and capacity once and N°. of freezer/ - Volume et capacité en une fois et nombre d'installations de congélation</p>	<p>° m²/ kg freezers/ ° m²/ kg installations de congélation</p>
<p>° N°. of Meat Inspectors/ ° Nombre d'experts</p>	<p>° From federal Gov. ./ ° du gouvernement fédéral : ° From state Gov. ./ ° du gouvernement de l'état fédéré : SO (sans objet) ° From company ./ ° de l'entreprise : SO</p>
<p>° Number of Employee/ ° Nombre de travailleurs</p>	

<ul style="list-style-type: none"> ° Working Days per week/ ° Jours de travail par semaine 	
<ul style="list-style-type: none"> - N°. of shift per day/ - Nombre d'équipes par jour 	
<ul style="list-style-type: none"> - Working hour per shift/ - heure de travail par équipe 	
<ul style="list-style-type: none"> ° Status of Other country for Export/ ° Statut de l'autre pays pour l'exportation 	
<ul style="list-style-type: none"> ° Others/ ° Autres 	
<ul style="list-style-type: none"> ° Attached paper/ ° Annexe 	<p>Please attach process flow chart with CCP/ Veuillez joindre un diagramme opérationnel avec les CCP</p>

Checklist for Boning or Cutting plant /
 Check-list pour les ateliers de désossage et les ateliers de découpe

2. Facility standards of Establishment/
 2. Conditions d'aménagement et d'exploitation

N°./ N°	Check Point/ Points à contrôler	Result of checking/ Résultat du contrôle		Comments/ Commentaire
		C	NC	
1.	<p>Are the establishment building sited at a sufficiently distant place from pollution generating facilities such as livestock husbandry effluent, chemicals or other contaminants that can affect adversely the safety of livestock processing products?/ Les bâtiments de l'établissement sont-ils situés à une distance suffisante d'installations pouvant constituer une source de contaminations, telles les effluents d'élevage, les contaminations chimiques ou autres qui peuvent avoir un effet néfaste sur la sécurité du traitement de produits de l'élevage ?</p>			
2.	<p>Is the establishment (raw material storage room, meat preparation room, meat packaging room and other work areas necessary for processing or packaging products) a single independent building or separated from adjoining building used for other purposes by walls, floors etc?/ L'établissement (entrepôt des matières premières, local de préparation des viandes, local d'emballage des viandes et autres locaux nécessaires pour le traitement ou l'emballage des produits) consiste-t-il en un seul bâtiment indépendant ou en un bâtiment séparé de bâtiments annexes destinés à d'autres fins par des murs, des sols, etc?</p>			
3.	<p>Is the production area divided by each section of work and separated as a clean not a clean area?/ Le local de production est-il divisé en sections de travail et est-il divisé en une zone propre et une zone sale ?</p>			
4.	<p>Is the floor of the production room made of water-proof materials such as concrete and drained well?/ Le sol du local de production est-il fait d'un matériau imperméable comme le béton et y a-t-il un bon écoulement des eaux ?</p>			
5.	<p>Is the inside wall or the ceiling of the production room managed in a sanitary way that the foreign materials and dust will not adhere to them?/ Le mur intérieur ou le plafond du local de production est-il aménagé d'une façon hygiénique telle que les substances étrangères ou la poussière ne peuvent y adhérer ?</p>			
6.	<p>Has the ventilation system been installed to the extent that can adequately ventilate the offensive odor etc. produced in the production room?/ Le système de ventilation a-t-il été installé de telle façon que les mauvaises odeurs générées dans le local de production soient évacuées de manière efficace ?</p>			

7.	Is there a device to prevent entrance of mice at the production room?/ Y a-t-il un dispositif empêchant l'entrée des souris dans le local de production ?			
8.	Is there a temperature control system which enables to keep the indoor temperature at below 15°?/ Y a-t-il un système de réglage de la température permettant de maintenir la température à moins de 15° à l'intérieur ?			
9.	Is the equipment which directly contacts with meat made of water-proof materials? Is it easily cleanable and possible to sterilize with hot steam or disinfectants etc.?/ L'équipement entrant en contact direct avec la viande est-il fait d'un matériau imperméable ? Est-il facile à nettoyer et peut-il être stérilisé à la vapeur ou au moyen de désinfectants, etc ?			
10.	Is there a thermometer or a device to read the temperature of the cold store? Is the temperature of the cold store well controled and maintained?/ Y a-t-il un thermomètre ou un autre appareil indiquant la température dans l'installation frigorifique ? La température à l'intérieur de l'installation frigorifique est-elle bien contrôlée et maintenue?			
11.	Is the door made of water-proof and easily cleanable materials?/ La porte est-elle faite d'un matériau imperméable et facile à nettoyer?			
12.	Is there a safety shield for lighting equipment in the production room so that broken pieces of the lighting equipment could not contaminate meat products?/ Les appareils d'éclairage de l'installation de production sont-ils munis d'un dispositif de sécurité afin que les produits de viandes ne puissent être contaminés par des fragments d'appareils d'éclairage brisés ?			
13.	Does the cold store have a sufficient capacity to store all the products?/ La capacité de l'installation frigorifique est-elle suffisante pour qu'on puisse y stocker tous les produits ?			
Total / total				
C = Conform NC = Niet Conform		Conforme Non Conforme	Compliant Non Compliant	
<p>< Evaluation Standard>/< Norme d'évaluation></p> <p>° New registered cutting plant : x If there is any failure (NC), the cutting plant would not be registered/</p> <p>° (Atelier de découpe nouvellement enregistré) : x En présence d'un manquement quelconque (NC), l'atelier de découpe ne peut pas être enregistré</p> <p>° Existing registered cutting plant : x, If there is any failure (NC), the cutting plant would be placed under measures such as withdrawal, sustain export, refine, etc./</p> <p>° Atelier de découpe enregistré existant : x, en présence d'un manquement quelconque (NC), certaines mesures sont appliquées à l'atelier de découpe, comme le retrait, l'adaptation, etc.</p>				

3. Sanitary Operation Procedures /
 3. Sanitary Operation Procedures

N°/ N°	Check Points/ Points à contrôler	Compliance/ Conformité		Remark/ Remarque
		C	NC	
1.	<p>Does the manager (including the business proprietor) of a slaughter establishment have in place a written plant specific Sanitation Standard Operating Procedures in the establishment and apply them to the production work of employees?/ L'exploitant (y compris, le propriétaire de l'entreprise) de la salle de découpe dispose-t-il dans son établissement de plans SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures) propres à l'établissement et les applique-t-il au travail de production des travailleurs?</p>			
2.	<p>Do all the employees comply with the requirements of the plant specific SSOPs and does the manager check daily the state of compliance and record it in its logbook?/ Est-ce que tous les travailleurs répondent aux exigences des SSOP propres à l'établissement et l'exploitant vérifie-t-il chaque jour cette conformité et enregistre-t-il ses constatations dans son journal de bord ?</p>			
3.	<p>For noncompliances indicated in the sanitation inspection, are necessary measures taken and kept the record of corrective actions for them?/ Les mesures requises sont-elles prises à l'égard des non conformités relevées lors de l'inspection de l'hygiène et les actions correctives y afférentes sont-elles enregistrées?</p>			
4.	<p>Does the manager train employees by setting up an in-plant sanitation program?/ L'exploitant donne-t-il une formation aux travailleurs basée sur le programma d'hygiène de son entreprise?</p>			
5.	<p>Is the establishment's daily logbook for the plant specific SSOPs retained for at least 6 months from the last date of recording? / Le journal de bord de l'établissement concernant les SSOP propres à l'établissement est-il conservé pendant au moins 6 mois à partir du dernier enregistrement?</p>			
6.	<p>Does the manager check whether the facilities, equipment and utensils are in a sanitary condition before operation?/ L'exploitant contrôle-t-il avant le début du travail si les dispositifs, équipements et outils sont dans un bon état d'hygiène ?</p>			
7.	<p>Are meat contact surfaces of equipment and utensils in a condition of which was removed any foreign materials such as soil, meat debris, hairs or metal pieces etc. or harmful chemicals such as cleaning compounds?/ Les surfaces des équipements et outils entrant en contact avec la viande sont-elles exemptes de substances étrangères comme la terre, les débris de viande, les cheveux ou les fragments de métaux, etc.. ainsi que de produits chimiques nocifs comme les détergents ?</p>			

8.	<p>Is the surface of all conveyer belt operated equipment, work tables and other utensils which directly contacts with meat kept maintained in a clean condition?/ La surface des équipements avec tapis roulant, des tables de travail et autres outils entrant directement en contact avec les viandes est-elle maintenue en bon état de propreté ?</p>			
9.	<p>Is the livestock product handled and carried in a way that can prevent from contacting floor and wall and is it stored and transported in a proper way as in a cold storage (refrigerated or frozen etc.)?/ Le produit de l'élevage est-il manipulé et transporté de telle manière qu'il n'entre pas en contact avec les sols et les murs et est-il stocké et transporté de façon adéquate, y compris lors du stockage au froid (réfrigéré ou congelé, etc ...)?</p>			
10.	<p>Do all the people such as employees entering the production room wash their hands before they enter the room?/ Est-ce que toutes les personnes (dont les travailleurs) entrant dans le local de production se lavent bien les mains avant d'entrer dans le local de production?</p>			
11.	<p>Does the employee wearing sanitary outfit pass the entrance door? During work do they take off their apron and gloves when they go to the toilets?/ Le travailleur porte-t-il des vêtements hygiéniques au-delà de la porte d'entrée ? Les travailleurs enlèvent-ils leur tablier et leurs gants pour aller aux toilettes ?</p>			
12.	<p>Does the employee always wear and keep their sanitary outfit, sanitary cap (safety cap), sanitary shoes clean during slaughtering?/ Le travailleur maintient-il toujours ses vêtements, couvre-chef (casque de sécurité) et chaussures hygiéniques en bon état de propreté pendant la découpe?</p>			
13.	<p>The accessories of workers such as watch, ring, ear ring & hairpin don't contact with meat during work./ Les accessoires que portent les travailleurs (montre, bague, boucles d'oreille & épingles à cheveux) n'entrent pas en contact avec la viande pendant le travail.</p>			
14.	<p>Does the employee wash and sanitize their hands, gloves, aprons, knives and processing tables as frequently as necessary to prevent contamination during the production work?/ Les travailleurs se lavent-ils et désinfectent-ils les mains, gants, tabliers, couteaux et tables de travail aussi souvent que nécessaire pour éviter la contamination pendant le travail de production?</p>			
15.	<p>Is access of personnel other than inspectors or employees engaged in the production area controlled?/ Exerce-t-on un contrôle sur l'accès au local de production des personnes autres que les experts et les travailleurs ?</p>			

16.	Is the product efficiently handled so as not be adulterated with other foreign materials such as metals etc. ?/ Le produit est-il manipulé efficacement afin d'éviter la contamination par d'autres substances étrangères, comme les métaux, etc. ?			
17.	Are they packaging the meat without delay so that the center temperature of the meat is not increased?/ La viande est-elle emballée aussi vite que possible afin d'éviter l'augmentation de la température à coeur ?			
18.	Are they packaging the product in a proper way which takes account of its characteristics (freezing and refrigerating)?/ Le produit est-il emballé de façon adéquate, compte tenu de ses caractéristiques (congélation et réfrigération)?			
19.	Is a regular water quality analysis undertaken for the water they are using and does the establishment keep the records of it?/ La qualité de l'eau utilisée est-elle contrôlée régulièrement et l'entreprise procède-t-elle à l'enregistrement de ces contrôles?			
20.	Are raw materials and finished products loaded and stored in a proper way that they will not contact walls or floors too closely/ Les matières premières et produits finis sont-ils chargés et stockés de façon adéquate et ne se trouvent-ils pas trop près des murs et des sols ?			
21.	Is the temperature of the place where the finished meat is stored properly controlled?/ La température du local de stockage des viandes traitées est-elle adéquatement contrôlée?			
22.	Is a inspection record for raw materials, subsidiary materials, half finished products and finished products documented?/ Y a-t-il de la documentation relative à l'inspection des matières premières, adjuvants, produits semi-finis et produits finis?			
23.	Is the product transported by a freezer or refrigerator vehicle which can maintain the proper storage temperature?/ Le produit est-il transporté dans un véhicule frigorifique ou de congélation qui permet de maintenir la bonne température de stockage ?			
Total / total				
C = Conform		Conforme		Compliant
NC = Niet Conform		Non Conforme		Non Compliant
< Evaluation Standard>/< Norme d'évaluation>				
° Newly registered cutting plant : x If there is any failure (NC), the cutting plant would not be registered/				
° Atelier de découpe nouvellement enregistré : x En présence d'un manquement quelconque (NC), l'atelier de découpe ne peut pas être enregistré				
° Existing registered cutting plant : x, If there is any failure (NC), the cutting plant would be placed under measures such as withdrawal, sustain export, refine, etc./				
° Atelier de découpe enregistré existant : x, en présence d'un manquement quelconque (NC), certaines mesures sont appliquées à l'atelier de découpe, comme le retrait, l'adaptation, etc				

4. HACCP system management /

4. Gestion du système HACCP

N°/ N°	Check Point/ Points à contrôler	Compliance/ Conformité		Remark/ Remarque
		C	NC	
1.	Does the manager (including the business proprietor) develop and implement a written HACCP plan and have it in place in the establishment and apply it for the production?/ L'exploitant (y compris, le propriétaire de l'entreprise) met-il au point un plan HACCP écrit, l'implémente-t-il et le met-il en place dans l'établissement et l'applique-t-il à la production?			
2.	Does the hazard analysis cover proper food safety hazards likely to occur in the production process and record HACCP management measures by each hazard?/ L'analyse des dangers couvre-t-elle des dangers de sécurité précis susceptibles de se présenter au cours du processus de production et des mesures de gestion HACCP sont-elles enregistrées pour chaque danger?			
3.	Are the CCPs and the critical limits for CCPs identified and established properly?/ Les CCP et les limites critiques y relatives sont-elles identifiées et établies correctement?			
4.	Have the CCPs been monitored periodically and the monitored records been retained?/ Les CCP ont-ils fait l'objet d'un monitoring périodique et les enregistrements y afférents sont-ils conservés?			
5.	When any deviations from the critical limits are detected as a result of monitoring, are proper corrective measures instituted and the recordings for the corrective activities maintained?/ Des mesures correctives adéquates sont-elles prises lorsqu'on constate des déviations aux limites critiques dans le cadre du monitoring et les enregistrements y afférents sont-ils conservés?			
6.	Have the instruments and equipment such as thermometers etc. used for monitoring been accurately calibrated?/ Les instruments mis en oeuvre lors du monitoring comme les thermomètres, etc... sont-ils calibrés avec précision?			
7.	Are the verification activities for the HACCP plan conducted periodically and record keeping procedures for it maintained?/ Les activités de contrôle pour le plan HACCP sont-elles exécutées périodiquement et les procédures relatives à la conservation des enregistrements sont-elles respectées?			
8.	Are educations or trainings on the HACCP plan conducted periodically and records for it maintained?/ Des formations en HACCP sont-elles organisées régulièrement et les enregistrements y afférents sont-ils conservés?			

9.	Are the record keeping procedures for the HACCP plan properly conducted? Are all the records signed and dated by responsible personnel?/ Les procédures d'enregistrement relatives au plan HACCP sont-elles exécutées correctement ? Est-ce que tous les enregistrements sont signés et datés par le personnel responsable?			
10.	Are the daily logbooks checked for the HACCP plan retained for at least 6 months or longer from the last date of recording?/ Les journaux de bord relatifs aux contrôles pour le plan HACCP sont-ils conservés pendant au moins 6 mois ou plus après la date de la dernière entrée?			
Total / total				
C = Conform NC = Niet Conform		Conforme Non Conforme		Compliant Non Compliant
<p>< Evaluation criteria >/< Critères d'évaluation ></p> <p>° A newly applied establishment: if there is any X value, an approval is not given/ ° Etablissement faisant l'objet d'une nouvelle demande: lorsqu'il y a une valeur X, l'agrément n'est pas octroyé</p> <p>° An approved establishment: if there is any X value, the approval may be cancelled and measures for export suspension or supplement order are applied/ ° Etablissement agréé: lorsqu'il y a une valeur X, l'agrément peut être retiré et des mesures de suspension de l'exportation et des conditions complémentaires sont mises en application</p>				

<p>Date checked/ Date de vérification</p> <p>Department, position and name of evaluator/ Service, fonction et nom de l'évaluateur</p> <p>Opinion of the evaluator:/ Avis de l'évaluateur:</p>	<p>Signature/ Signature</p>
--	--