

Checklist for Meat Processing Plant Status /
Check-list Statut établissement de transformation de viandes

1. General Information/
1. Informations générales

<p>° Name of Meat processing plant/ ° Nom de l'établissement de transformation de viandes</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 pour l'exportation (KR)</p>	
<p>° Approved Work or operation/ ° Tâche ou opération agréée</p>	<p>° Species/ ° Espèce</p>
<p>° Approved Item/ ° Produit agréé</p>	
<p>° Total amount of cut meat and carcass per day/ ° Quantité totale de viande 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 viande et de carcasse 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 Inspectors or manager for quality control/ ° nombre d'experts ou gestionnaire du contrôle de la qualité</p>	
<p>° Number of Employee/ ° Nombre de travailleurs</p>	
<p>° Working Days per week/ ° Jours de travail par semaine</p>	

- N° of shift per day/ - Nombre d'équipes par jour	
- Working hour per shift/ - heure de travail par équipe	
° Status of Other country for Export/ ° Statut de l'autre pays pour l'exportation	
° Others/ ° Autres	
° Attached paper/ ° Annexe	Please attach process flow chart with CCP/ Veuillez joindre un diagramme opérationnel avec les CCP

Checklists for Meat Processing Plant /
Check-lists pour établissement de transformation de viandes

2. Facility standards/

2. Conditions d'aménagement et d'exploitation

N°./ N°	Check Points/ Points à contrôler	Compliance/ Conformité		Remark/ Remarque
		C	NC	
1.	<p>Is the production building located far enough from waste water disposal facility, chemical compound, and other contamination generating facilities so that they do not affect the meat processing work?/ Le bâtiment de production est-il situé à une distance suffisante d'installations d'entreposage d'eaux résiduaires, d'une installation chimique ou d'autres installations génératrices de contaminations, de telle sorte que celles-ci n'aient pas d'effet sur la transformation des viandes?</p>			
2.	<p>Is the establishment (raw material handling room, meat processing room, t packaging room and other work areas necessary for processing or packaging products) a single independent building or separated from adjoining buildings used for other purposes by walls, floors etc? are they maintained in sanitary condition?/ L'établissement (local de manipulation des matières premières, local de transformation des viandes, entrepôts et autres locaux nécessaires pour le traitement et l'emballage des produits) consiste-t-il en un seul bâtiment séparé des bâtiments annexes destinés à d'autres fins par des murs, des sols, etc ? Sont-ils maintenus dans un bon état d'hygiène ?</p>			
3.	<p>Is the production area divided by each section of work and separated as a clean and not a clean area?/ L'installation de production est-elle divisée en sections de travail et est-elle divisée en une zone propre et une zone sale?</p>			
4.	<p>Is the floor made of water-proof materials such as concrete and well drained?/ Le sol est-il fait d'un matériau imperméable comme du béton et y a-t-il un bon écoulement des eaux ?</p>			
5.	<p>Is the inner wall of the production room made of waterproof materials? Are they keeping the place clean to prevent the proliferation of microorganisms?/ Le mur intérieur du local de production est-il fait d'un matériau imperméable ? L'installation est-elle maintenue dans un bon état de propreté afin d'empêcher la multiplication de micro-organismes?</p>			

6.	<p>Is the ceiling of the production room made of easily cleanable materials? Is there any dust or condensed water falling from the ceiling? Are they keeping the place clean to prevent the proliferation of microorganisms?/ Le plafond du local de production est-il fait d'un matériau facile à nettoyer ? Y a-t-il de la poussière ou de l'eau de condensation qui tombent du plafond ? L'installation est-elle maintenue dans bon un état de propreté afin d'éviter la multiplication de micro-organismes ?</p>			
7.	<p>Is the ventilation system adequately installed to take out odor, harmful gases, smokes and steam etc. generated during the production?/ Le système de ventilation a-t-il été installé de telle façon que les mauvaises odeurs, les gaz nuisibles et la vapeur, ... générés durant la production soient évacués de manière efficace?</p>			
8.	<p>Is there an adequate lighting facility for providing sunlight or artificial lighting?/ Y a-t-il un éclairage adéquat au moyen de lumière naturelle ou artificielle?</p>			
9.	<p>Is there a facility to keep out rodents etc. from the production area?/ Y a-t-il un dispositif empêchant l'entrée de rongeurs, etc... dans le local de production?</p>			
10.	<p>Are there a restroom, washing room, dressing room (including disinfection facility) provided for workers?/ A-t-on prévu un local de repos, une salle d'eau, des vestiaires (avec possibilité de désinfecter) pour les travailleurs ?</p>			
11.	<p>Is the equipment which directly comes into contact with livestock products made of water-resistant sanitize with hot water, steam or disinfectants etc?/ L'équipement entrant en contact direct avec les produits de l'élevage est-il fait d'un matériau imperméable et peut-il être stérilisé au moyen d'eau chaude, de vapeur ou de désinfectants, etc?</p>			

12.	<p>Is there a thermometer or a device to read temperature of the refrigerating facility and heat treatment facility? Are the temperature of the facilities properly controlled to be maintained at a optimum level?/ Y a-t-il un thermomètre ou un autre appareil indiquant la température dans l'installation frigorifique et l'installation de traitement thermique? La température à l'intérieur de ces installations, est-elle bien contrôlée et maintenue à un niveau optimal?</p>			
13.	<p>Is there a temperature controlling system equipped in the processing room of processed meat products to keep the indoor temperature at below 15 ° (except for the heat treatment facility)/ Y a-t-il un système de réglage de la température dans l'installation de transformation de produits à base de viande qui permet de maintenir la température à l'intérieur à moins de 15° (à l'exception de l'installation de traitement thermique) ?</p>			
14.	<p>Is the surface of production facilities and equipment which directly come into contact with products likely to deteriorate the quality of meat product or to be hazardous to health?/ La surface des équipements et appareillages de production entrant en contact direct avec les produits peut-elle affecter le produit de viande ou être néfaste pour la santé?</p>			
15.	<p>Is there an inspection laboratory installed? Are there adequate instruments, equipment and test reagents necessary for testing supplied for the self-inspection?/ Y a-t-il un laboratoire d'expertise ? Dispose-t-il des instruments, équipements et produits d'analyse nécessaires pour procéder à l'expertise?</p>			
16.	<p>Are the processing facilities orderly arrayed by considering the flow of the manufacturing process of the concerned product?/ La disposition des équipements de transformation correspond-elle au déroulement du processus de transformation du produit en question?</p>			
17.	<p>If is a formulation which may create airborne dust. Is there a facility to remove the dust? / Dans le cas où l'on utilise une formulation susceptible d'être une source de poussière, y a-t-il un dispositif qui permet d'évacuer la poussière?</p>			
18.	<p>Is the scaling of raw materials undertaken in the sectioned area for the purpose and if necessary, is it equipped with dust removal device?/ Les matières premières sont-elles pesées dans une installation destinée à cet effet et est-ce que celle-ci est équipée d'un système d'évacuation des poussières, si nécessaire?</p>			
19.	<p>Are there a storage facilities (warehouse, chiller or freezer) which are capable of storing and handling raw materials and products sanitarily?/ Y a-t-il des installations d'entreposage (magasin, installation frigorifique ou de congélation) qui permet un stockage et une manipulation hygiéniques des matières premières et des produits?</p>			

20.	<p>Is there a safety shield protecting lighting equipment at the processing room so that broken pieces of the lighting equipment could not cause contamination of meat?/ Les appareils d'éclairage de l'installation de transformation sont-ils munis d'un dispositif de sécurité afin que la viande ne puisse être contaminée par des fragments d'appareils d'éclairage brisés?</p>			
21.	<p>Is the capacity of storage facility such as chillers, freezer and warehouses large enough to store all the products?/ La capacité des installations de stockage (comme l'installation frigorifique, de congélation et les magasins) est-elle suffisamment grande pour qu'on puisse y stocker tous les produits ?</p>			
Total / total				
C = Conform NC = Niet Conform		Conforme Non Conforme	Compliant Non Compliant	
<p>< Evaluation Standard>/< Norme d'évaluation> ° Newly registered meat processing plant : x If there is any failure (NC), the meat processing plant would not be registered/ ° Etablissement de transformation de viandes nouvellement enregistré : x En présence d'un manquement quelconque (NC), l'établissement de transformation de viandes ne peut pas être enregistré ° Existing registered meat processing plant : x, If there is any failure (NC), the meat processing plant would be placed under measures such as withdrawal, sustain export, refine, etc./ ° établissement de transformation de viandes enregistré existant : x, En présence d'un manquement quelconque (NC), certaines mesures sont appliquées à l'établissement de transformation 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 meat business 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) d'un établissement de transformation de viandes dispose-t-il de plans SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures) écrits, 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 as a result of the sanitation inspection, are necessary measures taken and kept the record of corrective actions for them?/ Les mesures requises sont-elles prises par rapport aux 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 programme 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 matières 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 comes into 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 la viande est-elle maintenue dans un bon état de propreté?</p>			
9.	<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) ayant accès au local de production se lavent bien les mains avant d'entrer dans le local de production ?</p>			
10.	<p>Do all the employees wear protective outfits <input type="checkbox"/> cap <input type="checkbox"/> footwear during work at the production room?/ Tous les travailleurs portent-ils des vêtements de protection <input type="checkbox"/> couvre-chef <input type="checkbox"/> chaussures de protection pendant leur travail dans le local de production ?</p>			
11.	<p>Is the access of other people than those authorized by the inspector or proprietor of the business to the production area controlled?/ Y a-t-il un contrôle de l'accès au local de production de personnes autres que celles autorisées par l'expert ou le propriétaire de l'établissement?</p>			
12.	<p>Is the product effectively handled so as not to 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 ?</p>			
13.	<p>Are raw materials or finished products loaded and stored in a proper way that they will not comes into contact with walls or floors too closely?/ Les matières premières et les produits finis sont-ils chargés et stockés de façon adéquate et ne se trouvent-ils pas trop près des murs et des sols?</p>			
14.	<p>Is there a regular inspection for manufacturing facilities so that all work can be undertaken without having any problems? Are they keeping the inspection and maintenance record?/ Les installations de fabrication sont-elles inspectées régulièrement afin que tout le travail puisse être effectué sans problèmes? L'inspection et l'entretien font-ils l'objet d'enregistrements ?</p>			

15.	<p>Are they making a record for receiving, taking out from the warehouse and using for production of raw materials in relation to production and work? Are they keeping the record for at least a period of 6 months from the last date of recording?/</p> <p>La réception, la sortie du magasin et l'utilisation dans la production des matières premières font-elles l'objet d'enregistrements en rapport avec la production et le travail? Ces enregistrements sont-ils conservés pendant 6 mois à compter de la date du dernier enregistrement?</p>			
16.	<p>Is there a regular water quality analysis for the water they are using and do they keep the records of it?/</p> <p>La qualité de l'eau utilisée est-elle contrôlée régulièrement et ces contrôles font-ils l'objet d'enregistrements?</p>			
17.	<p>Are the raw materials, other materials (including subsidiary materials for production), half finished and finished products handled in a clearly separated condition from each other? Is the storage temperature of the products maintained in a condition which is consistent with the characteristics of each product?/</p> <p>Les matières premières, autres matériaux dont les adjuvants de production, les produits semi-finis et les produits finis sont-ils manipulés de façon nettement séparée? La température de stockage des produits est-elle maintenue à un niveau adéquat compte tenu des caractéristiques de chaque produit?</p>			
18.	<p>Is there a inspection record for raw materials, other supplies, half finished and finished products?/</p> <p>Y a-t-il des enregistrements relatifs à l'inspection des matières premières, autres fournitures, produits semi-finis et produits finis?</p>			
19.	<p>Is the product transported by a vehicle having chilling or freezing compartments which enable to maintain the temperature of the products properly during the transportation?/</p> <p>Le produit est-il transporté dans un véhicule frigorifique ou de congélation qui permet de maintenir la température des produits pendant le transport?</p>			
20.	<p>Are the temperature and intensity of lighting of the production room properly maintained?/</p> <p>La température et l'éclairage du local de production sont-ils maintenus à un niveau adéquat?</p>			
21.	<p>Is the processing or manufacturing process by each product properly controlled?/</p> <p>Le processus de transformation ou de fabrication de chaque produit est-il contrôlé de façon adéquate ?</p>			
22.	<p>When employees move to a work room for processed products from raw material handling room, do they change their protective outfits or aprons and wash and sanitise their hands and footwear to prevent cross contamination?/</p> <p>Les travailleurs changent-ils de vêtements de protection ou de tablier et se lavent-ils et se désinfectent-ils les mains et les chaussures lorsqu'ils passent du local pour matières premières à un local de production, afin d'éviter la contamination croisée?</p>			

23.	<p>For a employee who may adversely affect the wholesomeness of products because of his (her) ill health etc., are any necessary measures taken?/ Est-ce qu'on prend les mesures requises à l'égard d'un travailleur dont le mauvais état de santé, ... pourrait avec un effet néfaste sur l'état sanitaire des produits?</p>			
24.	<p>Are the equipment and utensils used for handling and processing raw materials and products separately marked and kept in a clean condition?/ Les équipements et l'outillage de manipulation et de transformation des matières premières et des produits sont-ils marqués séparément et maintenus en bon état de propreté ?</p>			
Total / total				
C = Conform NC = Niet Conform		Conforme Non Conforme		Compliant Non Compliant
<p>< Evaluation Standard>/ < Norme d'évaluation> ° Newly registered meat processing plant : x If there is any failure (NC), the meat processing plant would not be registered/ ° Etablissement de transformation de viandes nouvellement enregistré : x En présence d'un manquement quelconque (NC), l'établissement de transformation ne peut pas être enregistré ° Existing registered meat processing plant : x, If there is any failure (NC), the meat processing plant would be placed under measures such as withdrawal, sustain export, refine, etc./ ° Etablissement de transformation de viandes enregistré existant : x, en présence d'un manquement quelconque (NC) certaines mesures seront appliquées à l'établissement de transformation, comme le retrait, adaptation, etc.</p>				

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 alimentaire 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 ont-elles été identifiées et fixées 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 par rapport 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 l'enregistrement 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 à compter du dernier enregistrement?			
Total / total				
C = Conform NC = Niet Conform		Conforme Non Conforme		Compliant Non Compliant
<p>< Evaluation criteria >/< Critères d'évaluation ></p> <ul style="list-style-type: none"> ° 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 ° 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 certaines mesures de suspension des exportations ou des conditions supplémentaires sont mises en application 				

Date checked/ Date du contrôle	
Department, position and name of evaluator/ Service, fonction et nom de l'évaluateur	Signature/ Signature
Opinion of the evaluator:/ Avis de l'évaluateur:	