

**Checklist for Slaughterhouse Status for Cloven-Hoofed Animals /
Check-list Statut abattoir d'animaux biongulés**

**1. General Information/
1. Informations générales**

° Name of Slaughterhouse/ ° Nom de l'abattoir	
° Address/ ° Adresse	
° Owner's Name/ ° Nom du propriétaire	
° Established Date/ ° Date de création	
° Reg. N°/ ° Numéro d'agrément (BE)	
° Reg. Date/ ° Date d'agrément (BE)	
° Date of Designation for Export/ ° Date d'autorisation à l'exportation (KR)	
° Approved type of business/ ° Type d'activité agréé	° Species/ ° Espèce
° Other type of business/ ° Autre type d'activité	° Boning room, processing plant etc./ ° Atelier de désossage, établissement de transformation, etc
° Average N°. of slaughter per day/ ° Nombre moyen d'animaux abattus par jour	° Heads/species/ ° Têtes/espèce
° N°. of slaughter per hour/ ° Nombre d'animaux abattus par heure	° Heads/species/ ° Têtes/espèce
° Average daily slaughter capacity/ ° Capacité journalière d'abattage moyenne	° Heads/species/ ° Têtes/espèce
° Size and N°. carcass chillers/ ° Volume et nombre d'établissements frigorifiques pour les carcasses	° m²/ ° m²/ ° chillers/species/ établissement de réfrigération/espèce
- 1 capacity once/ - 1 capacité en une fois	° m²/ ° m²/ ° carcass/species/ carcasse/espèce
° Number of Inspectors/ ° Nombre d'experts	° Total / ° Total :
- On-plant Veterinarian/ - Vétérinaires dans l'établissement	° From federal Gov. :/ ° du gouvernement fédéral (AFSCA) ° From state Gov. :/ ° du gouvernement de l'état fédéré : SO (sans objet) ° From company :/ ° de l'entreprise :
- Meat inspector/ - Expert de viandes	° From federal Gov. :/ ° du gouvernement fédéral (AFSCA) ° From state Gov. :/ ° du gouvernement de l'état fédéré : SO ° From company :/ ° de l'entreprise : SO

<ul style="list-style-type: none"> ° Number of Employee/ ° Nombre de travailleurs 	
<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 a process flow chart with CCP/ Veuillez joindre un diagramme opérationnel avec les CCP</p>

**Checklist for Slaughterhouse/
Check-list pour abattoir**

2. Facility standards /

2. Conditions d'aménagement et d'exploitation

N°./ N°	Checking Point/ Points à contrôler	Result of checking/ Résultat du contrôle		Comments/ Commentaire
		C	NC	
1.	<p>Are there holding pens, ante-mortem inspection area, isolation pen, slaughtering room, disinfection and preparation room, refrigeration facilities, raw hide handling facility (in case of skinning raw hide), etc?/ Y a-t-il des étables, un local pour les expertises ante mortem, une étable de quarantaine, un local d'abattage, un local de désinfection et de préparation, des installations frigorifiques, un local pour la manipulation des peaux non transformées (en cas de dépouillement), etc ?</p>			
2.	<p>Are the floors of the animal holding pen, animal inspection place, isolation pen and work room made of impervious, hard materials that can prevent sliding, and is the drainage facility well installed?/ Les sols de l'étable, du lieu où les animaux sont expertisés, de l'étable de quarantaine et du local de travail sont-ils faits d'un matériau imperméable qui permet d'éviter le dérapage et y a-t-il un écoulement d'eau adéquat?</p>			
3.	<p>Are there separate unloading ramps for each species of animal and a entrance door which is capable of access control of persons and animals in the lairage?/ Y a-t-il des quais séparés pour le déchargement de chaque espèce animale ainsi qu'une porte d'entrée permettant le contrôle de l'accès de personnes et d'animaux à la zone d'attente?</p>			
4.	<p>Is there a water-supply facility equipped with a system of water to wash off animals' body and to provide drinking water to the animals in the lairage ?/ Y a-t-il une adduction d'eau permettant de laver les animaux et d'abreuver les animaux dans la zone d'attente ?</p>			
5.	<p>Are the entrance road of the slaughterhouse, parking lot and pathways between buildings paved suitably?/ La voie d'accès à l'abattoir, le parking et les chemins entre les bâtiments ont-ils un revêtement en dur adéquat ?</p>			
6.	<p>Are the floors and walls of the work rooms constructed of hard materials, and is it easy to work and clean?/ Les sols et les murs des locaux de travail sont-ils faits d'un matériau dur et sont-ils faciles à nettoyer?</p>			

7.	<p>Is the ceiling of the slaughtering room made of water proof materials so that foreign substances and dust cannot attach to it and is the I beam high enough to hang slaughtered bodies of animals?/ Le plafond du local d'abattage est-il fait d'un matériau imperméable auquel la poussière et les substances étrangères ne peuvent adhérer et la chaîne d'abattage se trouve-t-elle à un niveau suffisamment haut pour y suspendre les carcasses?</p>			
8.	<p>Is there a device for sunlight or artificial lighting to make work and inspection easy and the intensity of lighting should be over 220 lux (over 540 lux in the case of meat inspection station), and is there a ventilation facility for taking out odor, harmful gas or steam, etc?/ Y a-t-il un dispositif d'éclairage naturel ou artificiel qui permet le déroulement aisé des opérations d'expertise ? L'intensité lumineuse doit être supérieure à 220 lux (plus de 540 lux pour une station d'expertise de viandes) et y a-t-il un système de ventilation pour évacuer les odeurs, les gaz ou les vapeurs nocives, etc ... ?</p>			
9.	<p>Is the slaughterhouse constructed with such separate facilities as slaughter floor, carcass handling area, and viscera preparation facilities? Is there a safety devise to prevent entrance of insects through the windows? Is there a device to prevent entrance of rodents etc. at the drainage outlet?/ L'abattoir comprend-il certains dispositifs séparés comme un local d'abattage, un local de manipulation des carcasses et des dispositifs pour la préparation des viscères ? Y a-t-il un dispositif de sécurité pour empêcher l'entrée des insectes par les fenêtres ? Y a-t-il un dispositif pour empêcher l'entrée de rongeurs, etc..., par l'orifice d'évacuation ?</p>			
10.	<p>Are there shatterproof protective shield for lighting equipment at the work room so as not to contaminate meat with broken pieces of the lighting equipment?/ Les appareils d'éclairage de l'atelier sont-ils munis d'un dispositif de sécurité afin que les viandes ne puissent être contaminées par des fragments d'appareils d'éclairage brisés?</p>			
11.	<p>Is there a system to supply at least 83 centigrade of hot water to sanitize the knives used on the slaughtering lines?/ Y a-t-il un système fournissant de l'eau à au moins 83 °C pour désinfecter les couteaux utilisés aux chaînes d'abattage?</p>			
12.	<p>Are the work rooms constructed in a way that is capable of controlling access of people to and exit from the rooms except the entrance of slaughtering animals? Are the doors entering work rooms installed with air curtains or operated automatic or semiautomatic ways?/ Les ateliers sont-ils conçus de telle façon qu'on puisse effectuer un contrôle de l'entrée et de la sortie des personnes à l'exception des entrées et sorties destinées aux animaux d'abattage? Les portes d'entrée des ateliers sont-ils munies de rideaux d'air ou fonctionnent-elles de façon automatique ou semi-automatique?</p>			

13.	<p>Are the machines and instruments contacting carcass meat made of corrosion-resistant substances such as stainless steel or materials of better quality that are easy to clean and sanitize?/ Les machines et instruments qui entrent en contact avec la viande des animaux abattus sont-ils faits de matériaux résistants à la corrosion comme l'acier inoxydable ou un matériau équivalent, facile à nettoyer et à désinfecter?</p>			
14.	<p>Is the floor of the disinfection and preparation room constructed of water-resistant material and are there proper equipment and disinfectants necessary for disinfection?/ Le sol du local de désinfection et de préparation est-il fait d'un matériau imperméable et les équipements et produits nécessaires à la désinfection sont-ils disponibles?</p>			
15.	<p>Is the laboratory constructed by dividing a testing room and inspector's office separately and is the laboratory equipped with necessary instruments, devices and reagents?/ Le laboratoire consiste-t-il en un local d'analyse et un bureau séparé de l'expert et est-il muni des instruments, appareils et réactifs nécessaires?</p>			
16.	<p>Is the drainage system constructed as an under drainage system and the drain inlets flowing outside fitted with traps(U-shaped traps) so as to prevent backflow of order? Are the indoor drain covers made stainless steel or equivalent materials capable of opening from the above of the drainage inlets and equipped with rodent proof screens?/ Le système d'évacuation consiste-t-il en un système d'évacuation par le bas et les orifices d'évacuation donnant sur l'extérieur sont-ils munis de siphons en U pour éviter le reflux des odeurs ? Les couvercles du système d'évacuation à l'intérieur sont-ils faits d'acier inoxydable ou d'un matériau équivalent permettant d'ouvrir le système par le haut et y a-t-il un dispositif de protection contre les rongeurs?</p>			
17.	<p>Is there a dressing room adjacent to but separated from the work area and are there individual lockers enabling to store each employees clothing and footwear etc.?/ Y a-t-il un vestiaire attenant au local de production mais séparé de celui-ci, muni d'armoires individuelles dans lesquels le travailleur peut ranger ses vêtements, chaussures, etc ... ?</p>			
18.	<p>Are the toilet rooms located at a site that does not affect the production work and equipped with washing facilities, insect and rodent proof devices? Are the water taps of toilets installed and operated in a semiautomatic or automatic way so as to prevent the contamination of products?/ Les toilettes sont-elles situées à un endroit isolé des activités de production et sont-elles munies de lavabos et de dispositifs de protection contre les insectes et les rongeurs? Les robinets des toilettes fonctionnent-ils de façon automatique ou semi-automatique afin d'empêcher la contamination des produits?</p>			

19.	<p>Are the production room and refrigerating and freezing rooms equipped with high beam rails by which online production work can be performed? Are the height and intervals of the beams adjusted to the extent that carcasses will not touch the floors or walls?/ Les installations de production ainsi que les installation de réfrigération et de congélation sont-ils munis de rails à un niveau élevé pour pouvoir effectuer le travail de production à la chaîne ? La hauteur et l'espace entre les rails sont-ils suffisants pour que les carcasses ne puissent entrer en contact avec les sols et les murs ?</p>			
20.	<p>Are there a carcass meat inspection table and viscera inspection table at each line hanging carcasses? Is the size of the inspection table suitable and is it located in a right place to inspect carcass meat and viscera, etc? and is there a system which the inspector can adjust the inspection site by his will automatically?/ Y a-t-il pour chaque chaîne d'abattage une plate-forme pour expertiser les viandes et une plate-forme pour expertiser les viscères ? La taille de la plate-forme d'expertise est-elle appropriée et se trouve-t-elle à l'endroit correct pour expertiser la viande et les viscères, etc... ? Et y a-t-il un système permettant à l'inspecteur d'adapter le site d'inspection automatiquement à son gré ?</p>			
21.	<p>Are the high beam rails of the production room, refrigerating and freezing rooms installed to be connected with loading ramps for meat transportation vehicles? (only applies to the establishment which transports carcasses outwards)/ Les rails des poutres en hauteur du local de production, des locaux de réfrigération et de congélation sont-ils installés pour être reliés aux rampes de chargement pour les véhicules de transport de viandes ? (uniquement d'application à l'établissement transportant des carcasses à l'extérieur)</p>			
22.	<p>Does the slaughtering hall have a sufficient bleeding facilities which enable to permit thorough bleeding of suspended animal bodies?/ Y a-t-il dans le hall d'abattage des équipements suffisants en vue d'une saignée convenable des carcasses suspendues ?</p>			
23.	<p>Is the viscera handling room installed in the production room and connected to the viscera inspection table? Are there a viscera preparation table, viscera carrying device and washing facilities made of stainless steel in the viscera handling room?/ Le local de traitement des viscères est-il inclus dans le local de production et est-il relié à la table d'expertise des viscères ? Dans le local de traitement des viscères, y a-t-il une table de préparation, du matériel de transport des viscères et un équipement pour le nettoyage des viscères, le tout en acier inoxydable ?</p>			

24.	<p>Is the refrigerator/freezing room large enough to keep appropriate numbers of animal carcasses? Is the temperature maintained below 10 ° after putting meat products in it? Is the wall of refrigerator/freezing room made of water-proof and non-toxic materials?/ Le local de réfrigération/de congélation est-il suffisamment grand pour contenir des nombres appropriés de carcasses ? La température est-elle maintenue en-dessous de 10° après que les produits de viande ont été déposés dans ce local ? Le mur de ce local est-il fait de matériaux imperméables et non toxiques ?</p>			
25.	<p>Is the chiller/freezer temperature controllable and fitted with a thermometer outside the room so that an operator can check the temperature without opening the door? Is the sufficient space between carcasses hanged in the chiller/freezer provided so as not to touch each carcass?/ La temperature dans le local de refrigeration/de congélation est-elle contrôlable et ajustable à l'aide d'un thermomètre placé à l'extérieur du local, de sorte que l'opérateur puisse vérifier la température sans ouvrir la porte ? Y a-t-il un espace suffisant entre les carcasses suspendues dans le frigo/congélateur de sorte que les carcasses ne se touchent pas ?</p>			
Total / total				
C = Conform NC = Niet Conform		Conforme Non Conforme		Compliant Non Compliant
<p>< Evaluation Standard>/< Norme d'évaluation> ° Newly registered slaughterhouse : x If there is any failure (NC), the slaughterhouse would not be registered/ Abattoir nouvellement enregistré : x En présence d'un manquement quelconque (NC), l'abattoir ne peut pas être enregistré ° Existing registered slaughterhouse : x, If there is any failure (NC), the slaughterhouse would be placed under measures such as withdrawal, sustain export, refine, etc./ ° Abattoir enregistré existant : x, En présence d'un manquement quelconque (NC), certaines mesures seront appliquées à l'abattoir comme le retrait, l'adaptation, etc.</p>				

3. Sanitary Operation Procedures/

3. Sanitary Operation Procedures

N°./ N°	Checking Point/ Points à contrôler	Result of checking/ Résultat du contrôle		Comments/ Commentaire
		C	NC	
1.	<p>Does the responsible manager (including the business proprietor) of a slaughterhouse retain a written document of the plant specific Sanitation Standard Operating Procedures in the establishment and apply it to the production work of employees?/ L'exploitant (y compris, le propriétaire de l'entreprise) 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 responsible 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>Does the responsible manager take a proper measure for the indicated points after the sanitary inspection and does he maintain the records about the improvement measures?/ L'exploitant responsable prend-il une mesure appropriée concernant les points indiqués après l'inspection sanitaire, et tient-il les enregistrements relatifs aux mesures d'amélioration ?</p>			
4.	<p>Does the responsible manager implement a educational programs for the employees by developing the plant specific SSOPs?/ L'exploitant responsable met-il en œuvre des programmes de formation pour les travailleurs en développant les SSOP propres à l'établissement ?</p>			
5.	<p>Is the establishment's daily logbook for the plant specific SSOPs retained 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 responsible manager inspect 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>Before and after operation, are meat-contact surfaces of equipment and utensils in a condition of which removed any foreign materials such as soil, meat debries, 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 meat being transported in a sanitary manner that will not contact walls and floors etc. and stored in such an appropriate way that refrigeration and freezing etc. are maintained?/ Le transport des viandes se fait-il de façon hygiénique, sans contact avec les sols et les murs, etc., et leur stockage se fait-il de telle manière que la réfrigération et la congélation ne sont pas interrompues ?</p>			
9.	<p>When entering the production area of the establishment, do all persons including employees wash their hands?/ Toutes les personnes (y compris les travailleurs) se lavent-elles les mains en pénétrant dans le local de production ?</p>			
10.	<p>Do all employees at their work manage not to go outside with wearing protective clothing and manage to take off their protective aprons and gloves when going to the toilet during the operation?/ Tous les travailleurs veillent-ils à ne pas sortir avec leurs vêtements de protection, et à retirer leurs tabliers et gants de protection lorsqu'ils se rendent aux toilettes pendant le travail ?</p>			
11.	<p>Is access of other persons to the slaughtering and treating area except employees or inspectors engaged there controlled?/ Y a-t-il un contrôle de l'accès au local d'abattage et de traitement à des personnes autres que les travailleurs ou les inspecteurs en service ?</p>			
12.	<p>Does the employee wash and sanitize their hands, arms, gloves, apron and boots on occasion during their work?/ Les travailleurs lavent-ils et désinfectent-ils de temps en temps pendant le travail leurs mains, leurs bras, leurs gants, leur tablier et leurs bottes ?</p>			
13.	<p>Do the employees always wear and keep their protective clothings, head coverings, (protective cap) and sanitary footwears clean during their work?/ Les travailleurs portent-ils toujours et gardent-ils toujours propres pendant le travail leur tenue de protection, couvre-chef et chaussures hygiéniques ?</p>			

14.	<p>Do the employees who engage in slaughtering, carcass handling and viscera treating work in each of their separate work areas, but in case they need to move to other areas do they practice certain sanitary measures such as changing their protective clothings and aprons, and washing/sanitizing their footwears to prevent contamination?/ Les travailleurs qui sont chargés de l'abattage, de la manipulation des carcasses et du traitement des viscères travaillent-ils dans chacune de leurs zones de travail séparées, et au cas où ils doivent se rendre dans d'autres zones, appliquent-ils certaines mesures d'hygiène telles que changer de vêtements de protection et de tablier, et nettoyer/désinfecter leurs couvre-chaussures afin de prévenir toute contamination ?</p>			
15.	<p>Do the workers frequently practice washing and sanitizing working devices such as meat knives, meat saws and other devices with hot water at 83C or higher temperature?/ Les travailleurs nettoient-ils et désinfectent-ils fréquemment les outils de travail tels que les couteaux et scies à viande et autres ustensiles à l'eau chaude à 83°C ou plus ?</p>			
16.	<p>Are the slaughtering and treating works of livestock performed while suspended or in a condition not contacting floors?/ Les opérations d'abattage et de traitement du bétail sont-elles effectuées alors que les bêtes sont suspendues ou dans une position</p>			
17.	<p>When carcass meat comes in contact with feces or intestinal contents during the slaughtering and processing stages, is any corrective measure taken ?/ Des mesures de correction sont-elles prises lorsque des viandes d'une carcasse entrent en contact avec des déjections ou le contenu du tube digestif pendant les opérations d'abattage et de transformation ?</p>			
18.	<p>Are any residue tests for antibiotics etc. conducted as form of random sampling taken from livestock presented for slaughter? Have the test results been kept at least for 6 months?/ Des analyses de résidus d'antibiotiques, etc. sont-elles effectuées dans le cadre d'un échantillonnage aléatoire d'animaux présentés à l'abattage ? Les résultats des analyses ont-ils été conservés au moins 6 mois ?</p>			

19.	<p>For randomly sampled carcasses is any microbiological test including Sallmonella spp. Conducted? Have the test results been kept at least for 6 months?/ Les carcasses soumises à un échantillonnage aléatoire sont-elles soumises à des analyses microbiologiques incluant Salmonella spp. ? Les résultats d'analyse ont-ils été conservés au moins 6 mois ?</p>			
20.	<p>Is a regular water quality analysis undertaken for water used for production and is the record of it maintained?/ Effectue-t-on régulièrement une analyse de la qualité de l'eau utilisée pour la production, et en conserve-t-on l'enregistrement ?</p>			
Total / total				
C = Conform NC = Niet Conform		Conforme Non Conforme	Compliant Non Compliant	
<p>< Evaluation Standard>/< Norme d'évaluation> ° Newly registered slaughterhouse : x If there is any failure (NC), the slaughterhouse would not be registered/ Abattoir nouvellement enregistré : x En présence d'un manquement quelconque (NC), l'abattoir ne peut pas être enregistré ° Existing registered slaughterhouse : x, If there is any failure (NC), the slaughterhouse would be placed under measures such as withdrawal, sustain export, refine, etc./ ° Abattoir enregistré existant : x, En présence d'un manquement quelconque (NC), certaines mesures seront appliquées à l'abattoir comme le retrait, l'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.	<p>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?</p>			
2.	<p>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?</p>			
3.	<p>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?</p>			
4.	<p>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?</p>			
5.	<p>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?</p>			
6.	<p>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?</p>			
7.	<p>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?</p>			
8.	<p>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?</p>			

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> <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 certaines mesures de suspension des exportations et des conditions supplémentaires sont mises en application</p>				

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:	