

**DESCRIPTION DES CRITERES D'EVALUATION MENTIONNES DANS
LA CHECK-LIST SUD-COREENNE FORM.VTP.KR.05.01**

(1.a) Plan HACCP : maîtrise des CCP et efficacité de la procédure de contrôle

Signification :

- Système autocontrôle baser sur les principes du système HACCP

Evaluation :

- 1 rien n'est présent
- 2 le résultat de la check-list AFSCA "système d'autocontrôle" concernée est défavorable
- 3 le résultat de la check-list AFSCA "système d'autocontrôle" concernée est favorable avec remarques
- 4 le résultat de la check-list AFSCA "système d'autocontrôle" concernée est favorable
- 5 le système d'autocontrôle est validé et déclaré bon

(1.b) Contrôle de l'hygiène des animaux vivants et contrôle du niveau d'hygiène dans l'exploitation

Signification:

- état sanitaire des animaux vivants
- contrôle documentaire
- bien-être animal
- contrôle de la désinfection des bétailières

Evaluation :

- 1 rien n'est présent
- 2 certains éléments manquent
- 3 les procédures et les pratiques de travail ne sont pas rigoureusement appliquées
- 4 tout est en ordre
- 5 tout est en ordre, le système d'autocontrôle est validé et déclaré bon

(2) SSOP (Sanitary Standard Operation Procedure), le niveau de désinfection et la maîtrise de la ligne de production

Signification :

- voir Recueil d'instructions Etats-Unis point III.C
- plan de nettoyage et de désinfection (R&O) + hygiénogrammes + enregistrement
- contrôle d'hygiène pour les activités + enregistrement + actions correctives + documentation
- contrôle, pendant les activités, de l'application correcte des instructions de travail sur le plan de l'hygiène sur la ligne de production + enregistrement
- documentation liée à ces contrôles et activités

Evaluation :

- 1 rien n'est présent
- 2 plan R&O bien rédigé mais avec quelques fautes dans l'implémentation
- 3 plan R&O bien rédigé et bien implémenté
- 4 idem 3 + SSOP avant et après le travail
- 5 idem 4 + actions correctives + enregistrement

*Numérotation des items de contrôle de (1) à (7) comme dans la checkliste
FORM.VTP.KR.05.01.*

DESCRIPTION DES CRITERES D'EVALUATION MENTIONNES DANS LA CHECK-LIST SUD-COREENNE FORM.VTP.KR.05.01

(3) test bactériologique, détermination de la souche : E. Coli etc...

- statistiques des résultats des tests

- méthode de test et test de confirmation des E. Coli pathogènes

Signification :

- application du Règlement 2073/2005/CE
- au niveau de l'abattoir : recherche de E. Coli
- au niveau de l'atelier de découpe ou de l'usine de transformation de viandes : présence des résultats des analyses de recherche de E. Coli des abattoirs fournisseurs
- fréquence

Evaluation :

	<u>Abattoir</u>	<u>Atelier de découpe ou usine de transformation</u>
1	rien n'est présent	rien n'est présent
2	le Règlement n'est pas appliqué de façon structurée - pas de recherche de E. Coli	le Règlement n'est pas appliqué de façon structurée
3	le Règlement est appliquée de façon structurée + recherche de E. Coli	le Règlement est appliqué de façon structurée et les résultats des recherches de E. Coli dans les abattoirs fournisseurs sont présents
4	idem 3 + maîtrise	idem 3 + maîtrise
5	idem 4 + historique positif	idem 4 + historique positif

(4) mesure pour prévenir la contamination lors de l'éviscération, pourcentage de ruptures et mesures en cas de contamination

Signification :

- jeûne des animaux
- technique d'abattage

Evaluation :

- 1 rien n'est présent
- 2 bonne pratique mais pas d'enregistrement
- 3 pratique décrite + enregistrement + mesures correctives
- 4 idem 3 + historique
- 5 idem 4, le système d'autocontrôle est validé et déclaré bon

(5) état général de l'établissement et du contrôle sanitaire

Signification :

Infrastructure, aménagement et hygiène

Evaluation :

- 1 rien n'est présent
- 2 le résultat de la check-list AFSCA concernée "Infrastructure, aménagement et hygiène" est défavorable
- 3 le résultat de la check-list AFSCA concernée "Infrastructure, aménagement et hygiène" est favorable avec remarques
- 4 le résultat de la check-list AFSCA concernée "Infrastructure, aménagement et hygiène" est favorable
- 5 le résultat de la check-list AFSCA concernée "Infrastructure, aménagement et hygiène" est favorable, le système d'autocontrôle est validé et déclaré bon

Numérotation des items de contrôle de (1) à (7) comme dans la checkliste FORM.VTP.KR.05.01.

(6) contrôle d'hygiène à l'entrée/sortie des personnes et des produits

Signification :

- hygiène du personnel – attestations médicales du personnel
- infrastructures liées à l'hygiène à l'entrée
- contrôle d'entrée et de sortie des produits (avec contrôle de la température des carcasses et de la viande)
- un système de traçabilité étanche à l'intérieur de l'entreprise comprenant la documentation nécessaire concernant l'origine (étant donné que le statut A3 et "born and raised" sont importants pour l'exportation vers la Corée)

Evaluation :

- 1 rien n'est présent – pas de système de traçabilité étanche à tous les stades de la production
- 2 système de traçabilité étanche à tous les stades de la production – contrôle des produits à l'entrée et à la sortie – mesures correctives insuffisantes – pas d'équipements structurels pour le personnel – directives d'ordre médical et hygiénique pour le personnel suffisantes
- 3 système de traçabilité étanche à tous les stades de la production – contrôle des produits à l'entrée et à la sortie + mesures correctives + directives d'ordre médical et hygiénique pour le personnel suffisantes + actions correctives + enregistrement
- 4 idem 3 + documentation
- 5 idem 4 + historique

(7) contrôle de la température interne et archivage des documents des 2 dernières années

Signification :

- contrôle des températures des locaux
- enregistrement des températures
- historique (min. 2 ans)

Evaluation :

- 1 rien n'est présent
- 2 enregistrement insuffisant (tous les locaux ne sont pas enregistrés, intervalle de temps trop grand entre les enregistrements successifs)
- 3 pas de procédure d'alarme efficace – mesures correctives insuffisantes – enregistrement des températures des 2 dernières années (enregistrement permanent et lecture)
- 4 procédure d'alarme efficace – mesures correctives
- 5 idem 4 + thermomètres calibrés – plan d'entretien de la chaîne du froid – plan sondes présent