

<ul style="list-style-type: none"> ◦ Working Days per week / ◦ Werkdagen per week 	
<ul style="list-style-type: none"> - N°. of shift per day / - Aantal ploegen per dag 	
<ul style="list-style-type: none"> - Working hour per shift / - werkuur per ploeg 	
<ul style="list-style-type: none"> ◦ Status of Other country for Export / ◦ Status ander land voor uitvoer 	
<ul style="list-style-type: none"> ◦ Others / ◦ Andere 	
<ul style="list-style-type: none"> ◦ Attached paper / ◦ Bijlage 	<p>Please attach process flow chart with CCP / Gelieve stroomdiagram met CCP bij te voegen</p>

Checklist for Boning or Cutting plant

Checklist voor Uitsnijderij

2. Facility standards /

2. Inrichtings – en exploitatievoorwaarden

N°./ Nr.	Check Point/ Te controleren	Result of checking/ Resultaat controle		Comments/ Opmerking
		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?/</p> <p>Bevinden de gebouwen van de inrichting zich op voldoende afstand van uitrustingen die vervuiling veroorzaken zoals afvalwater van veehouderijen, chemische of andere verontreinigingen die een nadelig effect kunnen hebben op de veiligheid van de bewerking van veehouderijproducten?</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?/</p> <p>Bestaat de inrichting (opslagplaats voor grondstoffen, lokaal voor vleesbereiding, lokaal voor het verpakken van vlees en andere voor het bewerken of verpakken van producten vereiste werkruimten) uit één enkel afzonderlijk gebouw of een gebouw dat van voor andere doeleinden bestemde aangrenzende gebouwen gescheiden is door muren, vloeren, enz?</p>			
3.	<p>Is the production area divided by each section of work and separated as a clean not a clean area?/</p> <p>Is de productieruimte verdeeld per werkafdeling en gescheiden in een schone en een vuile zone ?</p>			
4.	<p>Is the floor of the production room made of water-proof materials such as concrete and drained well?/</p> <p>Is de vloer van de productieruimte gemaakt van waterdicht materiaal zoals beton en is er een goede waterafvoer?</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?/</p> <p>Is de binnenmuur of het plafond van de productieruimte in zoverre hygiënisch dat er geen vreemde stoffen en stof kunnen aan vastklevan?</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?/</p> <p>Werd het verluchtingssysteem zodanig geïnstalleerd dat het de in de productieruimte ontstane kwalijke geuren op afdoende wijze kan afvoeren?</p>			

7.	Is there a device to prevent entrance of mice at the production room?/ Is er een voorziening die belet dat muizen in de productieruimte binnenkomen?			
8.	Is there a temperature control system which enables to keep the indoor temperature at below 15°?/ Is er een systeem voor temperatuurregeling waarmee de temperatuur binnen onder 15° kan worden gehouden?			
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.?/ Is de uitrusting die rechtstreeks met vlees in aanraking komt gemaakt van waterdicht materiaal ? Kan ze makkelijk worden schoongemaakt en is het mogelijk ze te steriliseren met behulp van stoom of ontsmettingsmiddelen, enz.?			
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?/ Is er een thermometer of ander toestel dat de temperatuur in de koelinrichting aangeeft ? Wordt de temperatuur in de koelinrichting goed beheerst en aangehouden?			
11.	Is the door made of water-proof and easily cleanable materials? Is de deur gemaakt van waterdicht en makkelijk schoon te maken materiaal?			
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?/ Is er een veiligheidsvoorziening voor verlichtingstoestellen in de productieruimte zodat vleesproducten niet kunnen worden verontreinigd door deeltjes van gebroken verlichtingstoestellen?			
13.	Does the cold store have a sufficient capacity to store all the products?/ Is de capaciteit van de koelinrichting voldoende groot om alle producten op te slaan?			
Total / Totaal				
C = Conform		Conforme		Compliant
NC = Niet Conform		Non Conforme		Non Compliant
< Evaluation Standard > / < Beoordelingsnorm >				
° New registered cutting plant : x If there is any failure (NC), the cutting plant would not be registered/				
° Nieuw geregistreerde uitsnijderij : x Bij enige tekortkoming (NC) kan de uitsnijderij niet geregistreerd worden/				
° 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./				
° Bestaand geregistreerde uitsnijderij: x, bij enige tekortkoming (NC) worden op de uitsnijderij bepaalde maatregelen toegepast zoals intrekking, aanpassing, enz.				

3. Sanitary Operation Procedures/

3. Sanitary Operation Procedures

N°./ Nr.	Check Points/ Te controleren	Compliance/ Conformiteit		Remark/ Opmerking
		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?/ Beschikt de exploitant (met inbegrip van bedrijfseigenaar) van de uitsnijderij over schriftelijke bedrijfseigen Sanitation Standard Operating Procedures in de inrichting en past hij ze toe op het productiewerk van de werknemers?</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?/ Voldoen alle werknemers aan de voorschriften uit de bedrijfseigen SSOPs en controleert de exploitant dagelijks deze conformiteit en maakt hij hierover aantekeningen in zijn logboek?</p>			
3.	<p>For noncompliances indicated in the sanitation inspection, are necessary measures taken and kept the record of corrective actions for them?/ Worden met betrekking tot de bij de hygiëne-inspectie vastgestelde non-conformiteiten de vereiste maatregelen getroffen en worden de betreffende corrigerende acties geregistreerd?</p>			
4.	<p>Does the manager train employees by setting up an in-plant sanitation program?/ Leidt de exploitant de werknemers op bij middel van een hygiëneprogramma in het bedrijf?</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?/ Wordt het daglogboek van de inrichting voor de bedrijfseigen SSOP ten minste 6 maand na de datum van de laatste aantekening bewaard?</p>			
6.	<p>Does the manager check whether the facilities, equipment and utensils are in a sanitary condition before operation?/ Controleert de exploitant voor het werk of de voorzieningen, uitrusting en gereedschap hygiënisch zijn?</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?/ Zijn de oppervlakken van uitrusting en gereedschap die in aanraking komen met vlees vrij van vreemde stoffen zoals grond, vleesafval, haar of metaaldeeltjes, enz. en van schadelijke chemicaliën zoals schoonmaakproducten?</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?/ Wordt het oppervlak van uitrustingen met transportband, werktafels en ander gereedschap dat rechtstreeks met vlees in aanraking komt schoon gehouden?</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.)?/ Wordt het product van dierlijke oorsprong zodanig gehanteerd en overgebracht dat het niet in aanraking komt met vloeren en muren en wordt het op gepaste wijze opgeslagen en vervoerd, ook bij koele opslag (gekoeld of bevroren, enz ...)?</p>			
10.	<p>Do all the people such as employees entering the production room wash their hands before they enter the room?/ Wassen alle mensen (o.a. werknemers) die de productieruimte betreden hun handen voordat ze in de productieruimte binnenkomen?</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?/ Draagt de werknemer hygiënische kledij voorbij de ingang deur ? Doen werknemers hun schort en handschoenen uit bij toiletbezoek?</p>			
12.	<p>Does the employee always wear and keep their sanitary outfit, sanitary cap (safety cap), sanitary shoes clean during slaughtering?/ Houdt de werknemer altijd zijn hygiënische kledij, hoofddeksel (veiligheidshelm), hygiënisch schoeisel schoon tijdens het uitsnijden?</p>			
13.	<p>The accessories of workers such as watch, ring, ear ring & hairpin don't contact with meat during work./ Accessoires van de werknemers zoals horloge, ring, oorknoppen & haarspelden komen tijdens het werk niet in aanraking met het vlees.</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?/ Wassen en ontsmetten werknemers hun handen, handschoenen, schorten, messen en werktafels zo vaak als nodig is om verontreiniging tijdens het productiewerk te vermijden?</p>			
15.	<p>Is access of personnel other than inspectors or employees engaged in the production area controlled?/ Is er toezicht op de toegang tot de productieruimte van ander personeel dan keurders en werknemers ?</p>			
16.	<p>Is the product efficiently handled so as not be adulterated with other foreign materials such as metals etc.?/ Wordt het product efficiënt gehanteerd zodat het niet wordt aangetast door andere vreemde stoffen zoals metalen, enz?</p>			

17.	Are they packaging the meat without delay so that the center temperature of the meat is not increased?/ Wordt het vlees zo snel mogelijk verpakt zodat de kerntemperatuur niet stijgt?			
18.	Are they packaging the product in a proper way which takes account of its characteristics (freezing and refrigerating)?/ Wordt het product op gepaste wijze verpakt, rekening houdend met de kenmerken ervan (bevrozen en koelen)?			
19.	Is a regular water quality analysis undertaken for the water they are using and does the establishment keep the records of it?/ Wordt de kwaliteit van het gebruikte water geregeld onderzocht en neemt de inrichting daarvan aantekeningen?			
20.	Are raw materials and finished products loaded and stored in a proper way that they will not contact walls or floors too closely/ Worden grondstoffen en eindproducten op gepaste wijze ingeladen en opgeslagen zodat zij niet te dicht bij muren of vloeren komen			
21.	Is the temperature of the place where the finished meat is stored properly controlled?/ Wordt de temperatuur van de plaats waar het bewerkte vlees wordt opgeslagen degelijk gecontroleerd?			
22.	Is a inspection record for raw materials, subsidiary materials, half finished products and finished products documented?/ Is er documentatie aangaande de inspectie van grondstoffen, hulpstoffen, halfafgewerkte producten en eindproducten?			
23.	Is the product transported by a freezer or refrigerator vehicle which can maintain the proper storage temperature?/ Wordt het product vervoerd in een koel- en vriesvoertuig dat de gepaste opslagtemperatuur kan handhaven?			
Total / Totaal				
C = Conform		Conforme		Compliant
NC = Niet Conform		Non Conforme		Non Compliant
< Evaluation Standard > / < Beoordelingsnorm >				
° Newly registered cutting plant : x If there is any failure (NC), the cutting plant would not be registered/				
° Nieuw geregistreerde uitsnijderij : x Bij enige tekortkoming (NC) kan uitsnijderij niet geregistreerd worden				
° 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./				
° Bestaande geregistreerde uitsnijderij : x, bij enige tekortkoming (NC) worden op uitsnijderij bepaalde maatregelen toegepast zoals intrekking, aanpassing, enz				

4. HACCP system management/

4. Beheersing HACCP-systeem

N°./ Nr.	Check Point/ Te controleren	Compliance/ Conformiteit		Remark/ Opmerking
		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?/ Ontwikkelt de exploitant (met inbegrip van bedrijfseigenaar) een schriftelijk HACCP-plan, werkt hij dit uit en wordt het in de inrichting ingesteld en op de productie toegepast?			
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?/ Omvat de gevarenanalyse de juiste veiligheidsgevaren die zich in het productieproces kunnen voordoen en worden voor ieder gevaar HACCP-beheersingsmaatregelen geregistreerd?			
3.	Are the CCPs and the critical limits for CCPs identified and established properly?/ Zijn de CCP en de kritische grenzen voor CCP correct vastgesteld en vastgelegd?			
4.	Have the CCPs been monitored periodically and the monitored records been retained?/ Werden de CCP periodiek gevolgd en werden daarvan aantekeningen bewaard?			
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?/ Worden bij het vaststellen van afwijkingen van de kritische grenzen in samenhang met het bewaken gepaste corrigerende maatregelen ingesteld en worden daarvan aantekeningen bewaard?			
6.	Have the instruments and equipment such as thermometers etc. used for monitoring been accurately calibrated?/ Werden de bij het bewaken gebruikte instrumenten en uitrusting zoals thermometers, enz. nauwkeurig gekalibreerd?			
7.	Are the verification activities for the HACCP plan conducted periodically and record keeping procedures for it maintained?/ Worden de controleactiviteiten voor het HACCP-plan periodiek uitgevoerd en worden de procedures voor het bewaren van aantekeningen nageleefd?			
8.	Are educations or trainings on the HACCP plan conducted periodically and records for it maintained?/ Worden geregeld HACCP-vormingen en opleidingen gegeven en worden aantekeningen daarvan bewaard?			

9.	Are the record keeping procedures for the HACCP plan properly conducted? Are all the records signed and dated by responsible personnel?/ Worden de registratieprocedures in verband met het HACCP-plan degelijk uitgevoerd ? Zijn alle registraties door het verantwoordelijke personeel ondertekend en gedateerd?			
10.	Are the daily logbooks checked for the HACCP plan retained for at least 6 months or longer from the last date of recording?/ Worden de daglogboeken in verband met controles voor het HACCP-plan gedurende ten minste 6 maand na de dag van de laatste registratie bewaard?			
Total / Totaal				
C = Conform NC = Niet Conform		Conforme Non Conforme		Compliant Non Compliant
<p>< Evaluation criteria > / < Beoordelingscriteria ></p> <p>° <u>A newly applied establishment: if there is any X value, an approval is not given/</u></p> <p>° <u>Een nieuw aangevraagde inrichting: bij een X-waarde wordt de erkenning niet verleend</u></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/</p> <p>° Een erkende inrichting: bij een X-waarde kan de erkenning worden ingetrokken en worden maatregelen i.v.m. het opschorten van de export en bijkomende voorwaarden toegepast</p>				

<p>Date checked/ Datum nazicht</p> <p>Department, position and name of evaluator/ Afdeling, functie en naam van de evaluator</p> <p>Opinion of the evaluator:/ Advies van de evaluator:</p>	<p>Signature/ Handtekening</p>
--	---