

CHECK LIST FOR BELGIAN EXPORT ESTABLISHMENTS
CHECKLIST VOOR BELGISCHE EXPORT INRICHTINGEN
LISTE DE CONTROLE POUR DES ETABLISSEMENTS D'EXPORTATION BELGES

REPLACING THE INSPECTION BY KOREAN VETERINARY DELEGATION

Est. No / Nr van inrichting / n° de l'établissement :

Slaughterhouse

Slachthuis
Abattoir

Processing plant (processing or cutting)

Vleesverwerkend bedrijf of uitsnijderij
Atelier de transformation ou atelier de découpe

Cold storage

Koelhuis
Entrepôt frigorifique

Check items <i>Controle items</i> <i>Items de contrôle</i>	Evaluation / Evaluatie / Evaluation					Establishments to be checked <i>Inrichtingen die gecontroleerd moeten worden</i> <i>Etablissements à contrôler</i>
	Poor <i>Slecht</i> <i>Mauvais</i>	Fair <i>Redelijk</i> <i>Raisonnable</i>	Average <i>Gemiddeld</i> <i>Moyen</i>	Good <i>Goed</i> <i>Bien</i>	Excellent <i>Uitstekend</i> <i>Excellent</i>	
(1) HACCP plan - appropriateness of CCP and efficiency of the monitoring procedure <i>(1) HACCP plan</i> <i>beheersing van CCP en efficiëntie van de controleprocedure</i> <i>(1) Plan HACCP</i> <i>maîtrise du CCP et efficacité de la procédure de contrôle</i>	1	2	3	4	5	Slaughterhouse, processing plant <i>Slachthuis, Vleesverwerkend bedrijf of uitsnijderij</i> <i>Abattoir, Atelier de transformation ou de découpe</i>
Hygienic control of live animals and control of hygienic operation of farms <i>Controle van de hygiëne van levende dieren en controle op de hygiënische werking van het landbouwbedrijf</i> <i>Contrôle d'hygiène des animaux vivants et contrôle d'hygiène dans l'exploitation agricole</i>	1	2	3	4	5	Slaughterhouse <i>Slachthuis</i> <i>Abattoir</i>
(2) SSOP (sanitary standard operation procedure) plan - status of disinfection and management of the production line <i>(2) SSOP (Sanitary Standard operation procedure)</i> <i>de ontsmettingsstatus en het beheer van de productielijn</i> <i>(2) plan SSOP (Sanitary standard operation procedure)</i> <i>statut de désinfection et la gestion de la ligne de production</i>	1	2	3	4	5	Slaughterhouse, processing plant <i>Slachthuis, Vleesverwerkend bedrijf of uitsnijderij</i> <i>Abattoir, Atelier de transformation ou de découpe</i>

<p>(3) bacterial test such as generic E. coli, etc.. - statistics of test results - test method and pathogenic E. coli confirmatory test (3) bacteriële test, soortbepaling : E. coli, enz... - statistieken van de testresultaten - testmethode en test ter bevestiging van pathogene E. coli (3) test bactérien, dénomination du genre : E. coli, etc... - statistiques des résultats des tests - méthode de test et test de confirmation pathogène E. coli</p>	1	2	3	4	5	<p>Slaughterhouse, processing plant</p> <p><i>Slachthuis, Vleesverwerkend bedrijf of uitsnijderij</i></p> <p><i>Abattoir, Atelier de transformation ou de découpe</i></p>
<p>(4) countermeasure to prevent contamination when taking out the bowels, percentage of rupture, and measures in case of contamination (4) maatregel om besmetting bij het verwijderen van ingewanden te voorkomen, percentage van scheuren en maatregelen bij besmetting (4) contre-mesure pour prévenir la contamination lors de l'éviscération, pourcentage de déchirures et mesures en le cas de contamination</p>	1	2	3	4	5	<p>Slaughterhouse</p> <p><i>Slachthuis</i></p> <p><i>Abattoir</i></p>
<p>(5) general status on establishments' facilities and their sanitary control (5) algemene toestand van de inrichting en van hun gezondheidscontrole (5) situation générale de l'établissement et de leur contrôle sanitaire</p>	1	2	3	4	5	<p>Slaughterhouse, processing plant, cold storage <i>Slachthuis, Koelhuis Vleesverwerkend bedrijf of uitsnijderij</i> <i>Abattoir, Atelier de transformation ou de découpe</i> <i>Entrepôt frigorifique</i></p>
<p>(6) hygienic control of entrance/exit of staff and commodities (6) hygiëne controle bij het binnenkomen/verlaten van personeel en producten (6) contrôle d'hygiène lors de l'entrée/sortie du personnel et des produits</p>	1	2	3	4	5	<p>Slaughterhouse, processing plant, cold storage <i>Slachthuis, Koelhuis, Vleesverwerkend bedrijf of uitsnijderij</i> <i>Abattoir, Atelier de transformation ou de découpe</i> <i>Entrepôt frigorifique</i></p>
<p>(7) indoor temperature control, and filing of documents for past 2 years (7) controle van de binnentemperatuur en archivering van de documenten van de laatste 2 jaar (7) contrôle de la température intérieure et l'archivage des documents des 2 dernières années</p>	1	2	3	4	5	<p>Slaughterhouse, processing plant, cold storage <i>Slachthuis, Koelhuis Vleesverwerkend bedrijf of uitsnijderij</i> <i>Abattoir, Atelier de transformation ou de découpe</i> <i>Entrepôt frigorifique</i></p>

- **Example of the evaluation:**
In case HACCP is not effective, please mark at Poor (grade 1)
In case HACCP is operative perfectly, please mark at Excellent (grade 5)
- *Voorbeeld van de evaluatie:*
Indien HACCP niet wordt toegepast, gelieve zwak aan te duiden (graad 1)
Indien HACCP perfect wordt toegepast, gelieve dan uitstekend aan te duiden (graad 5)
- *Exemple de l'évaluation:*
Si HACCP n'est pas effectif, veuillez indiquer faible (grade 1)
Si HACCP est parfaitement effectif, veuillez indiquer excellent (grade 5)

- **How to evaluate:**
Belgian federal government veterinary officer who does not station at the export establishments should make the evaluation and put a circle (O) on the graded number by himself
- *Hoe evalueren:*
de dierenartsambtenaar van de Belgische regering die niet de toezichhoudende dierenarts van de exportinrichting is, zou de evaluatie moeten doen en het door hem toegekende cijfer (O) omcirkelen
- *Comment évaluer:*
le vétérinaire fonctionnaire du gouvernement belge qui n'est pas le vétérinaire de contrôle de l'établissement, devrait faire l'évaluation et mettre un cercle autour du chiffre (O) attribué par lui-même.

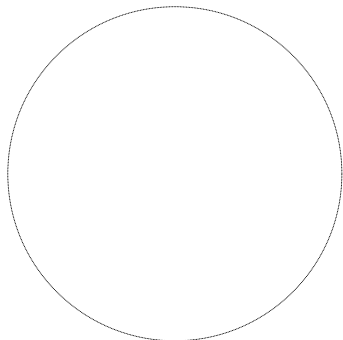
- **This check list will be used as references when Korean veterinary delegation visits Belgium in the future. If different statuses are found, approval as export establishment to Korea might be cancelled.**
- *Deze checklist zal als referentie gebruikt worden wanneer een Koreaanse veterinaire delegatie België bezoekt. Als er verschillende statuses vastgesteld worden, kan de erkenning als exporterende inrichting naar Korea geannuleerd worden.*
- *Cette liste de contrôle sera utilisée comme référence quand une délégation vétérinaire coréenne visite la Belgique. Si des différents statuts sont constatés, l'agrément d'exportation de l'établissement vers la Corée peut être annulé.*

Organization: **FEDERAL AGENCY FOR THE SAFETY OF THE FOOD CHAIN**
 Organisatie: **BELGIUM**
 Organisation :

Official stamp :
 Officiële stempel :
 Cachet officiel :

Issued at :
 Gedaan te :
 Fait à :

On :
 Op :
 Le :



Signature :
 Handtekening
 Signature :

Name of official veterinarian :
 Naam van officiële dierenarts
 Nom du vétérinaire officiel :