

**OMSCHRIJVING VAN DE EVALUATIECRITERIA HORENDE BIJ DE  
ZUIDKOREAANSE CHECKLIST FORM.VTP.KR.05.01**

**(1.a) HACCP plan: beheersing van CCP en efficiëntie van de controleprocedure**

**Betekenis :**

- Autocontrolesysteem gebaseerd op de principes van HACCP

**Evaluatie :**

- 1 er is niets voorhanden
- 2 het resultaat van de desbetreffende FAVV checklist “autocontrolesysteem” is ongunstig
- 3 het resultaat van de desbetreffende FAVV checklist “autocontrolesysteem” is gunstig met opmerkingen
- 4 het resultaat van de desbetreffende FAVV checklist “autocontrolesysteem” is gunstig
- 5 het autocontrolesysteem is gevalideerd en gunstig bevonden

**(1.b) Controle van de hygiëne van levende dieren en controle op de hygiënische werking van het landbouwbedrijf**

**Betekenis :**

- gezondheidstoestand van de levende dieren
- documentencontrole
- dierenwelzijn
- controle ontsmetting veewagens

**Evaluatie :**

- 1 er is niets voorhanden
- 2 ontbreken van bepaalde zaken
- 3 niet rigoureuze toegepaste procedures en werkwijzen
- 4 alles is in orde
- 5 alles is in orde, het autocontrolesysteem is gevalideerd en gunstig bevonden

**(2) SSOP (Sanitary Standard operation procedure), de ontsmettingsstatus en het beheer van de productielijn**

**Betekenis :**

- zie instructiebundel Verenigde Staten punt III.C
- reinigings- en ontsmettingsplan (R&O)+ hygiënogrammen + registratie
- hygiënecontrole voor de activiteiten + registratie + correctieve acties + documentatie
- controle tijdens activiteiten op correcte hygiënische toepassing van werkinstructies op de productielijn + registratie
- documentatie van deze controles en activiteiten

**Evaluatie :**

- 1 er is niets voorhanden
- 2 goed uitgeschreven R&O plan maar met enkele fouten in de implementatie
- 3 goed uitgeschreven R&O plan en goed geïmplementeerd
- 4 idem 3 + SSOP voor en tijdens de activiteit
- 5 idem 4 + correctieve acties + registratie

**OMSCHRIJVING VAN DE EVALUATIECRITERIA HORENDE BIJ DE  
ZUIDKOREAANSE CHECKLIST FORM.VTP.KR.05.01**

**(3) bacteriële test, soortbepaling : E. Coli enz...**

**- statistieken van de testresultaten**

**- testmethode en test ter bevestiging van pathogene E. Coli**

**Betekenis :**

- toepassen Verordening 2073/2005/EG
- op niveau slachthuis: E. Coli onderzoek
- op niveau uitsnijderij of vleesverwerkendbedrijf: resultaten van het E.Coli onderzoek van de aanleverende slachthuizen aanwezig
- frequentie

**Evaluatie :**

	Slachthuis	Uitsnijderij of vleesverwerkend bedrijf
1	er is niets voorhanden	er is niets voorhanden
2	Verordening niet gestructureerd toegepast – geen E. Coli onderzoek	Verordening niet gestructureerd toegepast
3	Verordening gestructureerd toegepast + E. Coli onderzoek	Verordening gestructureerd toegepast + resultaten van het E.Coli onderzoek van de aanleverende slachthuizen aanwezig
4	idem 3 + beheersing ervan	idem 3 + beheersing ervan
5	idem 4 + positieve historiek	idem 4 + positieve historiek

**(4) maatregel om besmetting bij het verwijderen van ingewanden te voorkomen, percentage van scheuren en maatregelen bij besmetting**

**Betekenis :**

- uitvasten dieren
- techniek slachten

**Evaluatie :**

- 1 er is niets voorhanden
- 2 geen registratie wel goede praktijk
- 3 werkwijze beschreven + registratie + correctieve maatregelen
- 4 idem 3 + historiek
- 5 idem 4, het autocontrolesysteem is gevalideerd en gunstig bevonden

**(5) algemene toestand van de inrichting en van hun gezondheidscontrole**

**Betekenis :**

Infrastructuur, inrichting en hygiëne

**Evaluatie :**

- 1 er is niets voorhanden
- 2 het resultaat van de desbetreffende FAVV checklist “Infrastructuur, inrichting en hygiëne” is ongunstig
- 3 het resultaat van de desbetreffende FAVV checklist “Infrastructuur, inrichting en hygiëne” is gunstig met opmerkingen
- 4 het resultaat van de desbetreffende FAVV checklist “Infrastructuur, inrichting en hygiëne” is gunstig
- 5 het resultaat van de desbetreffende FAVV checklist “Infrastructuur, inrichting en hygiëne” is gunstig, het autocontrolesysteem is gevalideerd en gunstig bevonden

**OMSCHRIJVING VAN DE EVALUATIECRITERIA HORENDE BIJ DE  
ZUIDKOREAANSE CHECKLIST FORM.VTP.KR.05.01**

**(6) hygiëne controle bij het binnenkomen/verlaten van personeel en producten**

**Betekenis :**

- persoonlijke hygiëne – medische attesten personeel
- structurele voorzieningen m.b.t. het hygiënisch binnenkomen
- in- en uitgangscntrole producten (met temperatuurscontrole van karkassen en vlees)
- een sluitend traceersysteem binnen de inrichting met de nodige documentatie betreffende de oorsprong (gezien het A3 statuut en "born and raised" van belang zijn bij export naar Korea).

**Evaluatie :**

- 1 er is niets voorhanden – geen sluitend traceersysteem in alle stadia van de productie
- 2 Sluitend traceersysteem in alle stadia van de productie - in- en uitgangscntrole producten - onvoldoende correctieve maatregelen – geen structurele voorzieningen voor personeel - medische en hygiënische voorschriften personeel in orde
- 3 Sluitend traceersysteem in alle stadia van de productie - in- en uitgangscntrole producten – medische en hygiënische voorschriften personeel in orde + correctieve acties + registratie
- 4 idem 3 + documentatie
- 5 idem 4 + historiek

**(7) controle van de binnentemperatuur en archivering van de documenten van de laatste 2 jaar**

**Betekenis :**

- temperatuurscontrole van de lokalen
- temperatuurregistratie
- historiek (min. 2 jaar)

**Evaluatie :**

- 1 er is niets voorhanden
- 2 onvoldoende registratie (niet alle lokalen geregistreerd, te groot tijdsinterval tussen opeenvolgende registraties)
- 3 geen efficiënte alarmprocedure - onvoldoende corrigerende maatregelen - temperatuursregistratie over laatste 2 jaar (permanente registratie en aflezing)
- 4 efficiënte alarmprocedure – correctieve maatregelen
- 5 idem 4 + thermometers gekalibreerd – onderhoudsplan koudeketen – plan sondes aanwezig