



Référence rapport :

Date du contrôle :

Administration en charge du contrôle :
ALVA / ADA / ...

Destinataire :

Numéro RCS: _____

Matricule: _____

N° TVA: _____

Check-liste de contrôle:

Etablissements agréés: Abattage volaille

Explications sur le système d'appréciation:

pondération: importance allouée au critère par l'autorité compétente

conformité: C (conforme) non applicable, non observé, non contrôlé = 0,

ncm (non conformité mineure) = 5,

NCM (non conformité majeure) = 10,

WC = \sum de toutes les pondérations x 10

% de conformité pondérée = $(1 - ((\sum (\text{Pondération} \times \text{Etat de conformité})) : \text{WC})) \times 100$

Pondération	C	ncm	NCM	n.applic observé n. contrôlé
-------------	---	-----	-----	------------------------------------

Locaux

Règl.(CE) 853/2004 Annexe III Section 2 Ch2 Point 1.
Infrastructures

10 L'abattoir dispose d'un local ou d'un emplacement couvert pour la réception des animaux et pour leur inspection avant l'abattage.

9				
---	--	--	--	--

Règl.(CE) 853/2004 Annexe III Section 2 Ch2 Points 2a et b.
Infrastructures

20 L'abattoir dispose d'un nombre suffisant de locaux appropriés aux opérations à mener. En plus l'abattoir dispose d'un local séparé pour l'éviscération et la poursuite de l'habillage

9				
---	--	--	--	--

Règl.(CE) 853/2004 Annexe III Section 2 Ch2 Point 2c.
Infrastructures

30 L'abattoir assure la séparation dans l'espace et dans le temps pour:
i) l'étourdissement et la saignée;
ii) la plumaison ou le dépouillement et, éventuellement, l'échaudage;
iii) l'expédition des viandes.

9				
---	--	--	--	--

Règl.(CE) 853/2004 Annexe III Section 2 Ch2 Points 2d et e.
Infrastructures

40 L'abattoir dispose d'installations permettant d'éviter le contact entre les viandes et les sols, les murs et les équipements et disposer de chaînes d'abattage (là où elles fonctionnent) conçues de façon à permettre le déroulement continu du processus d'abattage et à éviter une contamination croisée entre les différentes parties de la chaîne.

9				
---	--	--	--	--

Règl.(CE) 853/2004 Annexe III Section 2 Ch2 Point 3.
Infrastructures

50 L'abattoir dispose d'installations pour la désinfection des outils avec de l'eau chaude d'une température d'au moins 82 °C ou d'un autre système ayant un effet équivalent.

9				
---	--	--	--	--

60 Il y a des installations fermant à clé pour l'entreposage frigorifique des viandes consignées et des installations distinctes fermant à clé pour l'entreposage des viandes déclarées impropres à la consommation humaine

3				
---	--	--	--	--

70 L'abattoir dispose d'un local séparé doté d'installations appropriées pour le nettoyage, le lavage et la désinfection des équipements de transport tels que les caisses et des moyens de transport.

6				
---	--	--	--	--

80 L'abattoir dispose d'une installation fermant à clé et équipée de manière appropriée ou, le cas échéant, d'un local à l'usage exclusif du service vétérinaire.

6				
---	--	--	--	--

90 Il y a un système de collecte adéquat pour les eaux usées.

3				
---	--	--	--	--

Etourdissement

100 Seuls les animaux vivants destinés à l'abattage peuvent être introduits dans les locaux d'abattage.

9				
---	--	--	--	--

110 Les animaux introduits dans le local d'abattage doivent être abattus sans retard indu.

9				
---	--	--	--	--

120 Les animaux sont correctement mis dans l'appareil d'étourdissement et immédiatement étourdis.

6				
---	--	--	--	--

130 Les animaux sont mis à mort uniquement après étourdissement selon les méthodes et les prescriptions spécifiques relatives à leur application. L'animal est maintenu dans un état d'inconscience et d'insensibilité jusqu'à sa mort.

9				
---	--	--	--	--

140 Toute douleur, détresse ou souffrance évitable est épargnée aux animaux lors de la mise à mort et des opérations annexes

9				
---	--	--	--	--

**150 Les personnes chargées de l'étourdissement procèdent à des contrôles pour s'assurer que les animaux ne présentent aucun signe de conscience ou de sensibilité pendant la période comprise entre la fin de l'étourdissement et la mort.
(Collapse immédiat de l'animal, absence de respiration, yeux fixes, absence de réflexe cornéen, mâchoire relâchée, langue relâchée.**

9				
---	--	--	--	--

160 L'intervalle entre l'étourdissement et la saignée est aussi court que possible.

9				
---	--	--	--	--

170 Le matériel utilisé pour l'étourdissement est en bon état et fonctionnel.

9				
---	--	--	--	--

180 L'entretien du matériel utilisé pour l'étourdissement est réalisé et documenté (conservation pendant un an). Il y a un mode d'emploi.

3				
---	--	--	--	--

190 L'appareil de rechange est disponible et fonctionnel.

9				
---	--	--	--	--

200 L'équipement pour l'étourdissement est pourvu d'un système qui montre les paramètres cruciaux pour chaque animal étourdi. Ce système doit être bien visible pour le personnel et doit délivrer un signal visuel et sonore clair si la durée de l'exposition descend en dessous du niveau requis.

6				
---	--	--	--	--

210 En cas d'utilisation d'étourdissement électrique, l'ampérage est suffisant.

9				
---	--	--	--	--

220 La mise à mort d'animaux et les activités qui y sont associées sont exclusivement réalisées par du personnel suffisamment compétent et qui dispose d'une attestation de compétence professionnelle pour les activités qu'ils effectuent.

9				
---	--	--	--	--

230 Les documents ICA (Informations sur la Chaîne Alimentaire) sont présents et valides.

3				
---	--	--	--	--

Hygiène de l'abattage

240 Les inspections ante- et post mortem sont réalisées par un vétérinaire officiel dans les meilleures conditions.

9				
---	--	--	--	--

250 L'étourdissement, la saignée, le dépouillement ou la plumaison, l'éviscération et autre habillage doivent être effectués sans retard indu de façon à éviter toute contamination des viandes. Il faut notamment prendre des mesures pour éviter le déversement du contenu du tractus digestif pendant l'éviscération

9				
---	--	--	--	--

260 Après l'inspection post mortem: les parties impropres à la consommation humaine doivent être évacuées dès que possible de la zone propre de l'établissement, les viandes consignées ou déclarées impropres à la consommation humaine et les sous-produits non comestibles ne doivent pas entrer en contact avec les viandes déclarées propres à la consommation.

6				
---	--	--	--	--

270 Après l'éviscération, les animaux abattus doivent être nettoyés et réfrigérés dès que possible jusqu'à une température ne dépassant pas 4 °C.

6				
---	--	--	--	--

Remarques:

Lors de l'inspection les personnes suivantes étaient présentes :

ALVA / ADA / ... :

Entreprise contrôlée :

Des échantillons ont été prélevés en cours d'inspection :

Oui

Non

Agent de contrôle :	Personne contrôlée :	Heure début du contrôle :
		Heure fin du contrôle :

Version non-officielle