



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

#### 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 1 Chapitre 2 Point 1a.

- 10 L'abattoir dispose de locaux de stabulation appropriés et hygiéniques, facile à nettoyer et à désinfecter  
Ces locaux doivent être équipés pour l'abreuvement des animaux et, si nécessaire, pour leur alimentation.  
L'évacuation des eaux résiduelles ne doit pas compromettre la sûreté des aliments.**

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

Règl.(CE) 853/2004 Annexe III Section 1 Chapitre 2 Point 1b.

- 20 L'abattoir est doté d'installations séparées fermant à clé ou, si le climat le permet, de terrains clôturés pour l'hébergement des animaux malades ou suspects, équipés d'un dispositif d'évacuation d'eau distinct et situés de façon à éviter toute contamination des autres animaux.**

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

Règl.(CE) 853/2004 Annexe III Section 1 Chapitre 2 Point 1c.

- 30 Les locaux de stabulation sont d'une taille suffisante pour assurer le respect du bien-être des animaux et aménagés de manière à faciliter les inspections ante mortem, y compris le contrôle de l'identification des animaux.**

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

Règl.(CE) 853/2004 Annexe III Section 1 Chapitre 2 Point 2c.

Abattage

- 40 L'abattoir assure une séparation dans l'espace ou le temps des opérations d'abattage.**

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

Règl.(CE) 853/2004 Annexe III Section 1 Chapitre 2 Point 2b.

Abattage

- 50 Le local pour le vidage et le nettoyage des estomacs et des intestins est séparé.**

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

**60** L'abattoir dispose de chaînes d'abattage (lorsqu'elles sont utilisées) 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.  
Lorsque plus d'une chaîne d'abattage fonctionne dans les mêmes locaux, une séparation appropriée est prévue pour éviter la contamination d'une chaîne à l'autre.

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

**70** L'abattoir dispose d'installations pour la désinfection des outils avec de l'eau chaude d'une température d'au moins 82°C.

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

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

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

**90** Des installations séparées avec des dispositions adéquates sont disponibles pour le nettoyage, lavage et désinfection des équipements et des moyens de transport utilisés pour les animaux vivants.

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

**100** Le fumier et le contenu du tractus digestif sont entreposés dans un emplacement réservé à cet effet.

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

**110** L'abattoir dispose d'un local correctement équipé, fermant à clé, réservé à l'usage exclusif du service vétérinaire.

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

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

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

## Etourdissement

**130** Les animaux sont correctement fixés et immédiatement étourdis une fois fixés (dans le box d'étourdissement.)

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

**140** 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				
---	--	--	--	--

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

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

**160** 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				
---	--	--	--	--

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

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

Règl. (CE) 1099/2009 Art. 9.1.  
Etourdissement

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

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

Règl. (CE) 1099/2009 Art. 9.1. et Art. 8.  
Etourdissement

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

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

Règl. (CE) 1099/2009 Art. 9.2.  
Etourdissement

**200 L'appareil de rechange est disponible et fonctionnel.**

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

Règl. (CE) 1099/2009 Annexe II Point 4.1.  
Etourdissement

**210 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				
---	--	--	--	--

Règl. (CE) 1099/2009 Annexe I Chapitre II points 4 et 5.  
Etourdissement

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

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

Règl.(CE) 853/2004 Annexe III Section 1 Chapitre 4 Point 1 et 6.  
Abattage

**230 L'abattage n'est pas indûment retardé à moins que les exigences de bien-être ne requièrent une mise au repos avant l'abattage. Les animaux présentés à l'abattoir sont abattus ou mis à mort dans cet abattoir.**

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

Règl.(CE) 853/2004 Annexe III Section 1 Chapitre 4 Point 2b.  
Abattage

**240 Seuls des animaux vivants destinés à l'abattage sont introduits dans les locaux d'abattage. Exception : -des animaux ayant fait l'objet d'un abattage d'urgence en dehors de l'abattoir / des animaux abattus dans l'exploitation d'origine conformément à la législation en vigueur.**

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

Règl. (CE) 1099/2009 Art. 7.  
Formation du personnel

**250 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				
---	--	--	--	--

Règl.(CE) 853/2004 Annexe III Section 1 Chapitre 4 Point 3.  
Documentation

**260 Les animaux ou, le cas échéant, chaque lot d'animaux à abattre doivent être identifiés de manière à pouvoir remonter jusqu'à leur origine.**

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

Règl.(CE) 853/2004 Annexe III Section 1 Chapitre 4 Point 3.  
Documentation

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

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

## Hygiène d'abattage

Règl. (CE) 853/2004 Annexe III Section 1 Chapitre 4 point 4.  
Hygiène

**280 Les animaux à abattre sont propres.**

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

Règl. (CE) N° 853/2004 Annexe III Section I Chapitre 4 point 5 et 12.  
Abattage

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

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

Règl. (CE) 853/2004 Annexe III Section 1 Chapitre 4 point 7.  
Saignée

**300 La trachée et l'œsophage restent intacts lors de la saignée, sauf s'il s'agit d'un abattage rituel.**

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

Règl. (CE) 853/2004 Annexe III Section 1 Chapitre 4 point 7.b.  
Abattage

**310 Lors de l'enlèvement des cuirs et des toisons - d'une part, tout contact entre la face externe de la peau ou de la toison avec la carcasse est évité - d'autre part, les membres du personnel et équipements entrant en contact avec la face externe des cuirs et des toisons ne touchent plus les viandes**

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

Règl. (CE) 853/2004 Annexe III Section 1 Chapitre 4 point 7.c.  
Abattage

**320 Des mesures sont prises pour éviter le déversement du contenu du tractus digestif pendant et après l'éviscération et pour assurer que l'éviscération soit terminée aussi vite que possible.**

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

Règl. (CE) 853/2004 Annexe III Section 1 Chapitre 4 point 7.d.  
Abattage

**330 L'ablation de la mamelle n'entraîne pas de contamination de la carcasse par le lait ou le colostrum.**

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

Règl. (CE) 853/2004 Annexe III Section 1 Chapitre 4 point 8.  
Abattage

**340 Un dépouillement complet des carcasses et des autres parties du corps de l'animal destinées à la consommation humaine est réalisé. La tête, y compris le museau et les lèvres, et les pattes doivent être manipulées de façon à éviter toute contamination.**

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

Règl. (CE) 853/2004 Annexe III Section 1 Chapitre 4 point 10.  
Abattage

**350 Les carcasses sont exemptes de toute contamination fécale visible.**

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

Règl. (CE) 853/2004 Annexe III Section 1 Chapitre 4 point 9.  
Abattage

**360 Les porcins sont immédiatement débarrassés de leurs soies en limitant le risque de contamination des viandes par l'eau d'échaudage. Ils sont ensuite abondamment rincés à l'eau potable.**

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

Règl. (CE) 853/2004 Annexe III Section 1 Chapitre 4 point 11.  
Abattage

**370 Les carcasses et le cas échéant les abats n'entrent pas en contact avec le sol, les murs ou les postes de travail.**

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

Règl. (CE) 853/2004 Annexe III Section 1 Chapitre 4 point 13.  
Abattage

**380 Toutes les parties d'un animal sont identifiables comme provenant d'une carcasse précise jusqu'à la fin de l'inspection post mortem.**

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

Règl. (CE) 853/2004 Annexe III Section 1 Chapitre 4 Point 13b.  
Abattage

**390 Les parties d'un animal qui n'ont pas encore été expertisées ne peuvent entrer en contact avec d'autres carcasses, abats ou viscères.**

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

Règl. (CE) 853/2004 Annexe III Section 1 Chapitre 4 Point 14.  
Abattage

**400 Les deux reins doivent être dégagés de leur enveloppe grasseuse.**

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

Règl. (CE) 853/2004 Annexe III Section 1 Chapitre 4 point 16.  
Abattage

**410 Les viandes consignées ou déclarées impropres à la consommation humaine et les sous-produits non comestibles n'entrent pas en contact avec les viandes déclarées propres à la consommation humaine.**

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

Règl. (CE) 853/2004 Annexe III Section 1 Chapitre 4 Point 16 a,d.  
Abattage

**420 Après l'inspection post mortem, les amygdales des bovins sont retirées de façon hygiénique. Les viscères sont retirés aussi vite que possible (exception pour les reins) après l'expertise.**

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

**430 Les boyaux, vessies et estomacs d'animaux destinés à être mis sur le marché, après nettoyage et/ou échaudage à l'abattoir, proviennent uniquement d'animaux qui ont été abattus dans un abattoir et dont il a été constaté à l'issue de l'examen ante mortem et post mortem qu'ils sont propres à la consommation humaine.  
Une fois que les estomacs, les vessies et les boyaux ont été nettoyés et/ou échaudés dans la partie "boyauderie" de l'abattoir, ils sont entreposés à une température ne dépassant pas les 3°C.**

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

**440 Lorsqu'ils sont destinés à un traitement ultérieur, les estomacs doivent être nettoyés et/ou échaudés et les intestins doivent être vidés et nettoyés. Les têtes et les pattes doivent être dépouillées ou blanchies et épilées.**

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

**450 Lorsque des établissements sont agréés pour l'abattage de différentes espèces animales, des précautions sont prises pour éviter toutes contaminations croisées, en séparant dans le temps ou dans l'espace des opérations exécutées sur les différentes espèces.**

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

**460 Lors de l'abattage d'animaux malades ou suspects sur la chaîne d'abattage normale, les installations sont nettoyées et désinfectées sous contrôle officiel avant la reprise de l'abattage d'autres animaux.**

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

**470 Sauf dispositions contraires, l'inspection post mortem est suivie immédiatement d'une réfrigération dans l'abattoir afin d'assurer, dans toutes les parties de la viande, une température ne dépassant pas 3 °C pour les abats et 7 °C pour les autres viandes, selon une courbe assurant une diminution continue de la température.**

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

**480 Il n'y a pas de condensation sur les carcasses lors de la réfrigération.**

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

**490 Les conditionnements et emballages réutilisables sont faciles à nettoyer et à désinfecter.**

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

## Abattage d'urgence hors abattoir

**500 Lors de transports de plus de 2 heures, la réfrigération est exigée.**

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

**510 La déclaration de l'exploitant concernant les traitements éventuels accompagne l'animal.**

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

**520 L'attestation vétérinaire concernant l'examen ante-mortem accompagne l'animal abattu**

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

## Trichinellose

**530 Des échantillons sont prélevés sur les carcasses de porcins domestiques dans les abattoirs à l'occasion des examens post mortem. Un échantillon est prélevé sur chaque carcasse et il est soumis à un examen visant à détecter la présence de Trichinella, dans un laboratoire désigné par l'autorité compétente, au moyen d'une méthode décrit dans le règlement d'exécution.**

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

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

**540 Les carcasses ou des parties de celles-ci, ne peuvent pas quitter les locaux avant que le résultat de l'examen visant à détecter la présence de Trichinella soit connu et se soit révélé négatif.**

**De la même manière, les autres parties d'un animal destiné à la consommation humaine ou animale qui contiennent du tissu musculaire strié ne peuvent pas quitter les locaux avant que le résultat de l'examen visant à détecter la présence de Trichinella soit connu et se soit révélé négatif.**

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

**550 Tous les membres du personnel qui interviennent dans l'examen des échantillons visant à détecter la présence de Trichinella sont formés.**

**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**

<b>Agent de contrôle :</b>	<b>Personne contrôlée :</b>
----------------------------	-----------------------------

<b>Heure début du contrôle :.....</b>
<b>Heure fin du contrôle :.....</b>