



Référence rapport :

Date du contrôle :

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

Destinataire :

Numéro RCS: _____

Matricule: _____

N° TVA: _____

Check-liste de contrôle:

Etablissements agréés: Découpe de viandes d'ongulés domestiques, de volaille et de lagomorphes

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. 853/2004 A III, S I, Ch III Pt. 1 et A III, S II, CH III point 1a
Infrastructures

10 L'établissement est construit de façon à éviter la contamination des viandes en permettant un déroulement continu des opérations, ou en veillant à séparer les différents lots de production.

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

Règl. 853/2004 A III, S I, Ch III Pt 2 et A III, S II, CH III, Pt 1b
Infrastructures

20 L'établissement comporte des locaux permettant d'entreposer les viandes emballées à l'écart des viandes nues, à moins qu'elles n'aient été entreposées à des moments différents ou de manière à ce que les emballages et le mode d'entreposage ne puissent constituer une source de contamination pour la viande ou les produits.

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

Règl. 853/2004 A III, S I, Ch V, Pt 2c et A III, S II, Ch V, Pt 1c
Infrastructures

30 Si les locaux sont agréés pour la découpe de viandes issues de différentes espèces animales, des précautions sont prises pour éviter toute contamination croisée.

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

Règl. 853/2004 A III, S I, Ch III Pt 5 et A III, S II, Ch III, Pt 1e
Températures obligatoires

40 L'atelier de découpe 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				
---	--	--	--	--

Règl. 853/2004 A III, S I, Ch V, Pt 2a et A III, S II, CH V, Pt 1a
Bonnes pratiques de fabrication

50 Les viandes destinées à la découpe sont introduites dans les locaux de travail au fur et à mesure des besoins.

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

Températures

Règl. 853/2004 A III, S I, Ch V, Pt 2b et A III, S II, Ch V, Pt 1b
Températures obligatoires

- 60** Pendant le travail de découpe, de désossage, de parage, de tranchage, de débitage en dés, de conditionnement et d'emballage, la viande est maintenue à une température ne dépassant pas
- pour la viande d'ongulés domestiques : 3° C pour les abats et 7 °C pour les autres viandes
 - pour la viande de volailles et lagomorphes : 4°C
- grâce à une température ambiante maximale de 12 °C ou à un autre système d'effet équivalent.

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

Règl. 853/2004 A III, S I, Ch V, Pt 4 et A III, S II, Ch V Pt 2 et 3
Bonnes pratiques de fabrication

- 70** Les viandes peuvent également être désossées et découpées avant d'avoir atteint les températures prévues au point 60 lorsque l'atelier de découpe se trouve sur le même site que les abattoirs. Dans ce cas, les viandes doivent être transférées à la salle de découpe soit directement des locaux d'abattage, soit après une période d'attente dans un local de refroidissement ou de réfrigération. Dès qu'elles sont découpées et, le cas échéant, emballées, les viandes doivent être réfrigérées à la température prévue au point 60.

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

Viandes non entièrement refroidies – viande d'ongulés domestiques

Règl 853/2004 A III, S I, Ch VII, Pt 3b i)
Bonnes pratiques d'hygiène

- 80** Le transport de carcasses, de demi-carcasses, de quartiers ou de demi carcasses découpées en trois morceaux de gros d'animaux des espèces ovine et caprine, d'animaux de l'espèce bovine et d'animaux de l'espèce porcine peut commencer avant que la température conforme soit atteinte, à condition que la température soit surveillée et enregistrée dans le cadre des procédures fondées sur les principes HACCP.

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

Règl 853/2004 A III, S I, Ch VII, Pt 3b ii) et iv)
Bonnes pratiques d'hygiène

- 90** Les viandes non refroidies proviennent de trois abattoirs maximum, uniquement, autorisés à cette fin.

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

Règl 853/2004 A III, S I, Ch VII, Pt 3b vii)
Bonnes pratiques d'hygiène

- 100** L'exploitant du lieu de destination a informé les autorités compétentes avant de recevoir pour la première fois des viandes non complètement refroidies.

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

Règl 853/2004 A III, S I, Ch VII, Pt 3b vi)
Bonnes pratiques d'hygiène

- 110** Les viandes non complètement refroidies sont accompagnées d'une déclaration qui indique la durée de réfrigération avant le premier chargement, l'heure à laquelle le premier chargement des carcasses, des demi-carcasses, des quartiers ou des demi-carcasses découpées en trois morceaux de gros a commencé, la température de surface pour l'heure en question, la température de l'air maximale pendant le transport à laquelle les carcasses, les demi-carcasses, les quartiers ou les demi-carcasses découpées en trois morceaux de gros peuvent être soumis, la durée de transport maximale autorisée, la date de l'autorisation et le nom de l'autorité compétente qui a accordé l'autorisation.

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

Règl 853/2004 A III, S I, Ch VII, Pt 3b viii)
Bonnes pratiques d'hygiène

- 120** Les températures des viandes sont respectées.

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

Règl 853/2004 A III, S I, Ch V, Pt 5
Températures obligatoires

- 130** Tout au long du travail de découpe ou de désossage, la viande doit être soumise à des températures de l'air assurant une diminution continue de la température de la viande. Dès qu'elle est découpée et, le cas échéant, emballée, la viande doit être réfrigérée à la température visée au point 60 si sa température n'est pas déjà inférieure à la température en question.

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

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