



Référence rapport :

Date du contrôle :

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

Destinataire :

Numéro RCS: _____

Matricule: _____

N° TVA: _____

Check-liste de contrôle:

Etablissements agréés: Partie Gibier

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 n.observé n. contrôlé
-------------	---	-----	-----	--------------------------------------

Locaux

Règl. 853/2004 An III S IV Ch II P8 et Règl. 852/2004 An II Ch I P 2a, c
Infrastructures

10 Un local de réception séparé suffisamment vaste et réfrigéré est présent pour la réception du gibier non dépouillé de manière à prévenir les contaminations.

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

Règl. 853/2004 An III S IV Ch III P5 et Ch II P8
Infrastructures

20 Un local est prévu pour l'expertise, l'écorchement ou la plumaison et le cas échéant pour l'éviscération.

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

Règl. 852/2004 Article 4 Annexe II Chapitre I Point 2a c
Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

30 Il y a des installations séparées fermant à clé pour l'entreposage des viandes déclarées impropres à la consommation humaine /consignées.

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

Atelier de découpe gibier

Règl. 853/2004 An III S I Ch V Point 2c et S II Ch V point 1c
Infrastructures

40 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 An III S I Ch V Point 2 et S II Ch V point 1
Bonnes pratiques d'hygiène

50 Le travail des viandes est organisé de manière à éviter ou à réduire autant que possible la contamination.

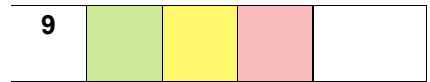
9				
---	--	--	--	--

Règl. 853/2004 An III S I Ch V Point 2a et S II Ch V point 1a
Bonnes pratiques de fabrication

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

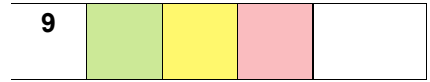
3				
---	--	--	--	--

70 Pendant le travail de découpe, de conditionnement et d'emballage, la viande est maintenue à une température ne dépassant pas 3°C pour les abats et 7°C pour les autres viandes.



Atelier de découpe petit gibier sauvage et ratites

80 Pendant le travail de découpe, de conditionnement et d'emballage, la viande est maintenue à une température de 4° C au maximum.



Atelier de découpe gibier d'élevage et ratites

90 L'établissement 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.

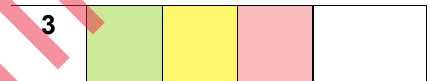


Traitement de gibier

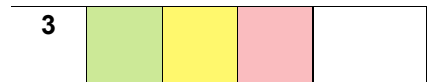
100 Le fumier et le contenu du tractus digestif sont entreposés dans un emplacement ad hoc.



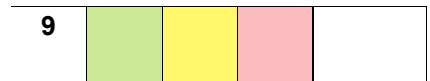
110 Lors de l'enlèvement de la peau - d'une part, tout contact entre la face externe de la peau et la carcasse est évité - d'autre part, les exploitants et équipements entrant en contact avec la face externe des peaux ne touchent pas les viandes.



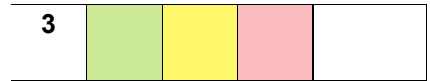
120 Les carcasses sont exemptes de toute contamination fécale visible. Toute contamination visible est immédiatement éliminée par le parage ou par tout autre procédé avec un effet similaire.



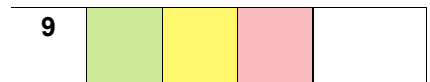
130 Le dépouillement, l'habillage et le cas échéant l'éviscération sont effectués sans retard indu et de manière à éviter toute contamination des viandes.



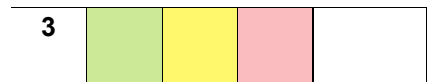
140 Les carcasses et le cas échéant les abats n'entrent pas en contact avec le sol, les murs ou les postes de travail.



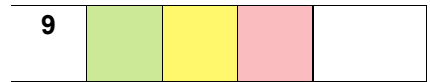
150 Tous les déchets sont éliminés de façon hygiénique et ne constituent pas une source de contamination des viandes.



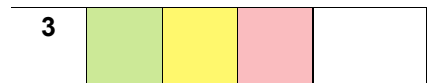
160 Les viscères ou parties de viscères restant dans la carcasse sont retirés aussi vite que possible.



170 Les carcasses de gros gibier et/ou les lots de petit gibier sont clairement identifiés.
Le n° d'identification doit figurer sur la déclaration de personne formée.



180 Toutes les carcasses et organes y appartenant à l'animal sont identifiables comme provenant d'une carcasse précise jusqu'à la fin de l'inspection post mortem.



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

190 Des échantillons sont systématiquement prélevés sur les carcasses de solipèdes, de sangliers et d'autres animaux d'élevage ou sauvages d'espèces sensibles à l'infestation par Trichinella dans les abattoirs ou les établissements de traitement du gibier à l'occasion de l'examen post mortem.

Un échantillon est prélevé sur chaque carcasse et il est examiné conformément aux annexes I et III dans un laboratoire désigné par l'autorité compétente.

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

200 Sauf sur ordre du vétérinaire officiel, des parties de carcasses ou d'abats ne sont pas incisées ou enlevées avant la fin de l'expertise.

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

210 Les oreilles portant une marque auriculaire de gibier d'élevage sont laissées sur la carcasse jusqu'à la fin de l'expertise, pour le gros gibier sauvage, le numéro d'identification officiel.

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

220 Les documents d'accompagnement sont présents et valides.

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 :.....