



Référence rapport :

Date du contrôle :

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

Destinataire :

Numéro RCS: _____

Matricule: _____

N° TVA: _____

Check-liste de contrôle:

Vente à la ferme: Abattage Bovins / ovins / caprins / porcins

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

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

Etourdissement

Règl. (CE) 1099/2009 Art. 3.3.
Etourdissement

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

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

Règl. (CE) 1099/2009 Art. 4.1.
Abattage

20 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				
---	--	--	--	--

Règl. (CE) 1099/2009 Art. 3.1.
Abattage

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

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

Règl. (CE) 1099/2009 Art.5.
Etourdissement

40 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				
---	--	--	--	--

Règl. (CE) 1099/2009 Annexe I Chapitre I
Abattage

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

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

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

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

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

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

70 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

80 L'appareil de rechange est disponible et fonctionnel.

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

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

90 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

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

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

Hygiène d'abattage

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

110 Les animaux à abattre sont propres.

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

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

120 Les animaux sont saignés de façon à éviter la contamination de la carcasse et du sang.

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

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

130 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

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

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

140 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.

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

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

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

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

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

160 La tête, y compris le museau et les lèvres, et les pattes doivent être manipulées de façon à éviter toute contamination.

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

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

170 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.

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

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

180 Les carcasses sont exemptes de toute contamination fécale visible.

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

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

190 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

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

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

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

210 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 19.
Abattage

220 Lorsque des établissements sont agréés pour l'abattage de différentes espèces animales ou pour la manipulation de gibier d'élevage, 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				
---	--	--	--	--

Règl. (CE) 853/2004 Annexe III Section 1 Chapitre 7 point 1a.
Températures obligatoires

230 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				
---	--	--	--	--

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

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

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

Règl. (CE) N° 852/2004 Annexe II Chapitre VI point 4.
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

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

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

Documentation

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

260 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				
---	--	--	--	--

Rgd du 25.11.11 art 6.1.
Obligations des exploitants du secteur alimentaire

270 La demande d'autorisation d'abattage est envoyée au moins 24 heures avant l'abattage à l'ALVA en indiquant l'heure d'abattage et le nombre d'animaux à abattre.

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

Règl. (CE) N° 853/2004 Annexe II Section III
Documentation

280 Le document ICA spécifique pour l'abattage à la ferme est rempli à chaque abattage.

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

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				
---	--	--	--	--

Rgd du 25.11.11 art 6.2.
Abattage

300 L'apposition de la marque de salubrité ronde est faite.

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

Rgd du 25.11.11 art 6.3.
Analyses obligatoires

310 Les porcs sont à soumettre à un examen pour la trichinellose selon la réglementation européenne applicable en la matière.

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