



Unité Provinciale de :
Date : Contrôleur Responsable: N° :
Opérateur : N° unique :
Adresse :

TRA 2012 Atelier de découpe de gibier d'élevage et/ou sauvage - Infrastructure, équipements et hygiène (avant agrément) [2012] v4

C : conforme NC : pas conforme NA : non-applicable	H : chapitre B : annexe A : article	§ : paragraphe L : alinéa P : point				
			C	NC	Pondération	NA

1. INFRASTRUCTURE GIBIER D'ELEVAGE

1.1. ONGULES DOMESTIQUES (CERVIDAE ET SUIDAE)

1.	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. Règlement européen : 853/2004 A3B3S1H3P1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	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 matériel d'entreposage ne puissent constituer une source de contamination pour la viande. Règlement européen : 853/2004 A3B3S1H3P2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	L'atelier 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. Règlement européen : 853/2004 A3B3S1H3P5 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
4.	L'atelier dispose, à l'attention du personnel manipulant les viandes nues, d'un équipement pour le lavage des mains doté de robinets conçus pour prévenir la diffusion des contaminations. Règlement européen : 853/2004 A3B3S1H3P4 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

1.2. RATITES

1.	Les installations sont adaptées à la taille des animaux. Règlement européen : 853/2004 A3B3S3P2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
----	---	-----------------------	-----------------------	---	-----------------------

2.	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.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
Règlement européen : 853/2004 A3B3S2H3P1a (1*)					
3.	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.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
Règlement européen : 853/2004 A3B3S2H3P1b (1*)					
4.	L'atelier 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.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
Règlement européen : 853/2004 A3B3S2H3P1e (1*)					
5.	L'atelier dispose, à l'attention du personnel manipulant les viandes nues, d'un équipement pour le lavage des mains doté de robinets conçus pour prévenir la diffusion des contaminations.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
Règlement européen : 853/2004 A3B3S2H3P1d (1*)					

Total :

0	0	0
---	---	---

Total des pondérations :

0	0
---	---

% des non-conformités :

0	%
---	---

Limites : A améliorer :

0	%
---	---

Insatisfaisant :

0	%
---	---

Non conformité majeure : 0

Non conformité mineure : 0

dont 0 avec *

Commentaire contrôleur

Législation:

1*. règlement (ce) n° 853/2004 du parlement européen et du conseil du 29/04/2004 fixant des règles spécifique d'hygiène applicable aux denrées alimentaires d'origine animale

Commentaire contrôleur

Archivé le 01/10/2017

Commentaire opérateur

Favorable

Favorable avec remarques

Non Favorable

Fait à _____, le _____

Signature et sceau de l'agent contrôleur

Nom opérateur ou
personne présente : _____

Fonction : _____

Signature pour prise de
connaissance : _____

Archivé le 01/10/2017