l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire .be
Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

Unité Provinciale de : .....

Date : ..... **Contrôleur Responsable:** ..... **N° :** .....

Opérateur : ..... **N° unique :** .....

Adresse : .....

Archivée le 03/02/2014

TRA 2061 Atelier de decoupe volailles et lagomorphes - Infrastructure, installation et hygiène [2061] v3

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**				
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 B3S2H3P1a (1*)	◯	◯	3	◯
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 mode d'entreposage ne puissent constituer une source de contamination pour la viande. Règlement européen : 853/2004 B3S2H3P1b (1*)	◯	◯	3	◯
3.	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 B3S2H2P4 (1*)	◯	◯	10	◯
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. Règlement européen : 853/2004 B3S2H3P1e (1*)	◯	◯	10	◯
5.	Si les opérations suivantes sont effectuées dans l'atelier de découpe: a) l'éviscération des oies et canards élevés pour la production de foie gras, étourdis, saignés et plumés à la ferme d'engraissement, ou b) l'éviscération des volailles à éviscération différée, l'exploitant veille à ce que des locaux séparés soient disponibles à cette fin. Règlement européen : 853/2004 B3S2H3P2 (1*)	◯	◯	10	◯

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

2. HYGIENE

1.	Si les locaux sont agréés pour la découpe de viandes issues de différentes espèces animales des précautions sont prises pour éviter toute contamination croisée. Règlement européen : 853/2004 B3S2H5P1c (1*)			10	
2.	Les viandes destinées à la découpe sont introduites dans les locaux de travail au fur et à mesure des besoins. Règlement européen : 853/2004 B3S2H5P1a (1*)			3	
3.	Pendant le travail de découpe, de conditionnement et de conditionnement de la viande est maintenue à une température de 4° C au maximum. Règlement européen : 853/2004 B3S2H5P1b (1*)			10	
4.	Le travail des viandes est organisé de manière à éviter ou à réduire autant que possible la contamination. Règlement européen : 853/2004 B3S2H5P1 (1*)			10	
5.	Des viandes fraîches qui n'ont pas été soumises à l'expertise, à moins qu'elles ne puissent réglementairement être présentées pour expertise dans cet établissement ne sont pas présentes. Arrêté royal : 22/12/2005 (LMFO)A24§1P1 (2*)			10	
6.	Les viandes de volaille (font l'objet d'analyses microbiologiques conformément au Règlement 2073/2005 . Règlement européen : 2073/2005 B1H3P2 (3*)			3	

Archivée le 03/02/2014

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

3. ENTREPOSAGE DES VIANDES

1.	Les abats et autres viandes entreposées sont à une température ne dépassant pas 4° C. Règlement européen : 852/2004 A4P3 c&d (4*)	○	○	10	○

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
2*. arrêté royal du 22/12/2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale
3*. règlement (ce) n° 2073/2005 de la commission du 15/11/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
4*. règlement (ce) n° 852/2004 du parlement européen et du conseil du 29/04/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Archivée le 03/02/2014

Commentaire contrôleur

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 : _____

Archivée le 03/02/2014