



Check-liste pour établissements de viande porcine

Pays	Belgique
Nom de l'établissement	(1)
Numéro d'agrément de l'établissement	(1)
Adresse de l'établissement	(1)

Évaluation globale des résultats d'inspection

Conditions sanitaires d'importation :	Détails d'inspection	Résultats de l'inspection
I. Exigences relatives à la naissance et à l'élevage	Si les exigences relatives à la naissance et à l'élevage pendant plus de trois mois dans le pays d'exportation sont respectées	(2)
II. Exigences relatives à l'absence de maladies	Si l'absence de maladie dans le pays exportateur est confirmée lors de la délivrance du certificat	(2)
	Si les exigences relatives à l'indemnité des exploitations en matière de maladies animales sont satisfaites	(2)
	Si l'établissement est bien localisé dans une zone non infectée par les maladies dont les exploitations doivent être indemnes	(2)
III. Exigences applicables aux établissements	Si l'enregistrement de l'établissement est adéquat, de même que les éventuelles modifications de cet enregistrement	(2)
	Si les inspections sanitaires et la gestion menées par les autorités du pays exportateur sont adéquates	(2)
	Si les exigences en matière de séparation des matières premières (<i>canalisation interne des animaux et/ou produits</i>) sont satisfaites	(2)
	Si des registres détaillant les exploitations (<i>fermes de provenance</i>) sont tenus	(2)
IV. Exigences applicables à la viande de porc et autres produits	Si les inspections ante/post mortem par les vétérinaires gouvernementaux sont adéquates	(2)
	Si les exigences en matière de séparation des matières premières (<i>canalisation interne des animaux et/ou produits</i>) sont satisfaites	(2)
	Si la prévention de la contamination par des pathogènes de maladies animales, l'emballage, l'application du marquage de salubrité et autres sont adéquats	(2)
V. Autres exigences	Si l'environnement, les installations et les mesures de prévention en matière de contamination croisée par des maladies animales sont adéquats	(2)
Évaluation globale	(3)	
<input type="checkbox"/> Date d'inspection : <input type="checkbox"/> Inspecteur : (4) Département : Position : Nom : Signature :		

Informations générales

Nom de l'établissement	(5)			
Adresse	(5)			
Numéro d'agrément	(5)			
Date d'agrément	(5) (6)			
Espèces animales approuvées	(7)			
Type d'activité approuvée	<input type="checkbox"/> Abattage <input type="checkbox"/> Etablissement de découpe / emballage <input type="checkbox"/> Etablissement de transformation <input type="checkbox"/> Entrepôt frigorifique			
Nombre maximum d'abattages quotidiens et capacité maximum de production quotidienne	Abattoir (en têtes/jour)		Atelier de découpe / établissement d'emballage (en tonnes/jour)	
	Établissement de transformation de la viande (en tonnes/jour)		Entrepôt de stockage (en m ²)	
Nombre maximum d'abattages par heure et capacité maximum de production horaire	Abattoir (en nombre/heure)		Atelier de découpe / établissement d'emballage (en tonnes/heure)	
	Établissement de transformation de la viande (en tonnes/heure)		Entrepôt de stockage (en m ²)	
Nombre d'inspecteurs d'abattage	Total : (8)			
<ul style="list-style-type: none"> Vétérinaires 	Rattachés aux autorités fédérales : (9)			
	Rattachés aux autorités régionales : pas d'application			
	Rattachés à l'établissement : (9)			
<ul style="list-style-type: none"> Agents chargés de l'inspection lors de l'abattage 	Rattachés aux autorités fédérales : pas d'application			
	Rattachés aux autorités régionales : pas d'application			
	Rattachés à l'établissement :			
Nombre d'employés				
Jours travaillés/semaine, heures de travail/jour				
Statut en matière d'exportation vers pays tiers	(10)			
Autres				

Détails de l'inspection en ce qui concerne le statut des conditions sanitaires d'importation applicables aux établissements de produits animaux

I. Exigences relatives à la naissance et à l'élevage

1. Les porcs doivent être nés et avoir été élevés dans le pays d'exportation ou avoir été importés depuis des pays reconnus par les autorités sud-coréennes comme pouvant exporter de la viande de porc en Corée du Sud et avoir été élevés dans le pays d'exportation au moins pendant les trois mois précédant l'abattage.	
Élément inspecté	Observations
1-1. L'établissement de produits animaux dispose-t-il de procédures visant à déterminer l'exploitation de provenance et la période d'élevage des porcs abattus à des fins d'exportation vers la Corée du Sud ? <input type="checkbox"/> <i>Fournir les règles (exigences sanitaires etc.), normes etc. y inclus les procédures opérationnelles</i>	(11)
1-2. Les méthodes de confirmation visant à déterminer l'exploitation de provenance et la période d'élevage sont-elles appliquées correctement dans les établissements de produits animaux ? <input type="checkbox"/> <i>Personne responsable, moment, lieu et méthode (vérification des documents et des animaux)</i>	(12)
1-3. Les registres pertinents sont-ils tenus correctement ? <input type="checkbox"/> <i>Vérifier date et heure, contenus contrôlés, signatures du responsable et archivage (2 ans)</i>	(13)
Résultat de l'inspection :	(14)

II. Exigences en matière d'indemnité de maladies animales

2. Le pays d'exportation doit être indemne de fièvre aphteuse depuis un an avant l'exportation, de stomatite vésiculeuse, de maladie vésiculeuse du porc et de peste bovine depuis deux ans avant l'exportation, et de peste porcine africaine depuis trois ans avant l'exportation, et aucune vaccination contre ces maladies ne peut avoir été pratiquée.	
Élément inspecté	Observations
2-1. Les maladies susmentionnées sont-elles définies comme à déclaration obligatoire dans la législation du pays d'exportation ?	(15)
2-2. Les autorités du pays exportateur déterminent-elles la situation en matière de foyers de maladies animales lorsqu'elles délivrent un certificat d'exportation ?	(16)
Résultat de l'inspection :	(17)
3. Le pays exportateur doit être indemne de peste porcine classique (excepté chez les sangliers) depuis un an, être reconnu comme pays indemne par les autorités de la République de Corée, et n'avoir pratiqué aucune vaccination contre cette maladie.	
3-1. Les autorités du pays exportateur interdisent-elles la vaccination contre la peste porcine ?	(18)
3-2. Existe-t-il une méthode permettant d'établir si les porcs destinés à l'abattage ont ou non été vaccinés ?	(19)
Résultat de l'inspection :	(20)

4. Il ne peut y avoir eu de foyer de brucellose durant les trois années précédant l'abattage, de foyer de charbon bactérien durant les deux années précédant l'abattage, de foyer de maladie d'Aujeszky durant l'année précédant l'abattage, dans les exploitations de porcs. Celles-ci doivent en outre être situées dans des régions (zones) qui ne sont pas soumises à des mesures de quarantaine imposées par les autorités du pays exportateur vis-à-vis de ces maladies.	
4-1. L'autorité du pays exportateur ou l'établissement appliquent-ils une méthode afin de déterminer si les porcs abattus pour exportation vers la Corée satisfont à l'exigence sanitaire d'indemnité de maladies animales ? <input type="checkbox"/> <i>Fournir les règles (exigences sanitaires etc.), normes etc. y inclus les procédures opérationnelles</i>	(21)
4-2. Les méthodes de confirmation visant à vérifier l'absence de maladies animales dans les fermes de provenance sont-elles appliquées correctement ? <input type="checkbox"/> <i>Personne responsable, moment, lieu et méthode (verification des documents et des animaux)</i>	(22)
4-3. Les registres pertinents sont-ils tenus correctement ? <input type="checkbox"/> <i>Vérifier date et heure, contenus contrôlés, signatures du responsable et archivage (2 ans)</i>	(23)
Résultat de l'inspection :	(24)
5. L'établissement de produits d'origine animale ne peut pas être situé dans une région infectée par une maladie dont l'indemnité est requise pour les fermes de provenance des porcs.	
5-1. Les autorités du pays exportateur ou l'établissement de produits animaux disposent-elles/dispose-t-il d'une méthode permettant de déterminer si l'établissement de produits animaux est situé ou non dans une région infectée ? <input type="checkbox"/> <i>Personne responsable, moment de confirmation et méthode</i>	(25)
Résultat de l'inspection :	(26)

III. Exigences applicables aux établissements de produits d'origine animale

6. L'établissement de produits d'origine animale doit avoir été enregistré en vertu des dispositions pertinentes du pays d'exportation.	
Élément inspecté	Observations
6-1. L'établissement de produits d'origine animale est-il enregistré dans le pays d'exportation pour l'espèce animale et le secteur d'activité pertinent dans le cadre de la production de viande de porc pour la Corée du Sud ? <input type="checkbox"/> <i>Information d'enregistrement dans le pays d'exportation (espèce animale et type d'activité)</i>	(27)
6-2. Au cas où des modifications sont apportées à l'établissement de produits d'origine animale, y compris celles ayant trait à la structure, la législation du pays exportateur oblige-t-elle à notifier de telles modifications ?	(28)
Résultat de l'inspection :	(29)

7. L'établissement de produits d'origine animale doit être sous la supervision sanitaire des autorités du pays exportateur et ne doit pas présenter de non-conformité lors de l'inspection sanitaire de routine réalisée par les autorités du pays exportateur.	
7-1. En cas de constatation d'une non-conformité lors de l'inspection sanitaire réalisée par les autorités du pays exportateur, cela implique-t-il une infraction aux conditions sanitaires d'importation ?	(30)
7-2. Les autorités exigent-elles que l'établissement de produits d'origine animale adopte des mesures correctives en cas de constatation d'une non-conformité et vont-elles prendre des mesures administratives si cela s'avère nécessaire ?	(31)
7-3. Les organismes nationaux de lutte contre les maladies animales du pays exportateur réalisent-ils des contrôles dans les établissements de produits d'origine animale ? □ <i>Nom de organisation responsable, fréquence d'inspection</i>	(32)
Résultat de l'inspection :	(33)
8. Lors de l'exécution de ses activités d'exportation vers la République de Corée (KOR), l'établissement exportateur ne peut pas traiter d'animaux ou de produits animaux en provenance d'un pays (ou d'une région) à partir duquel (ou de laquelle) les autorités de la KOR interdisent l'importation d'animaux biongulés et de produits qui en sont dérivés.	
8-1. L'établissement exportateur implémente-t-il une procédure permettant de satisfaire aux exigences du point 8 ? □ <i>Fournir les règlements 'exigences sanitaires etc.), standards etc. y inclus les procédures opérationnelles</i>	(34)
8-2. La gestion de la procédure en question est-elle adéquate ? □ <i>Personne responsable, fréquence de vérification et méthode</i>	(35)
Résultat de l'inspection :	(36)
9. L'établissement de produits d'origine animale doit conserver les registres originaux concernant les activités quotidiennes d'abattage, de transformation et de stockage pendant plus de deux ans et fournir tous les documents pertinents, y compris les documents relatifs aux exploitations de provenance des porcs dont est dérivée la viande destinée à l'exportation vers la République de Corée.	
9-1. L'établissement de produits d'origine animale conserve-t-il les registres originaux relatifs aux activités d'abattage, de transformation et de stockage ?	(37)
9-2. L'établissement exportateur fournit-il les documents pertinents, y compris les documents relatifs aux exploitations de provenances des porcs dont est dérivée la viande destinée à l'exportation vers la République de Corée ?	(38)
Résultat de l'inspection :	(39)

IV. Exigences applicables à la viande de porc etc

10. Les viandes de porc etc doivent provenir de porcs déclarés sains à la suite d'une inspection ante mortem et post mortem réalisée dans un établissement de produits d'origine animale par les vétérinaires officiels du pays exportateur.
--

Élément inspecté	Observations
10-1. Les vétérinaires officiels du pays exportateur réalisent-ils l'inspection ante-mortem conformément aux normes d'inspection d'abattage des autorités du pays exportateur ?	(40)
10-2. Les vétérinaires officiels du pays exportateur réalisent-ils l'inspection post-mortem conformément aux normes d'inspection d'abattage des autorités du pays exportateur ? □ <i>A des fins comestibles, l'information relative au test pour les trichines, pour Cysticercus bovis et pour l'échinococcose est-elle incluse?</i>	(41)
10-3. Un nombre adéquat d'agents chargés de l'inspection de l'abattage ont-ils été affectés dans l'établissement de produits d'origine animale, conformément aux critères du pays exportateur ? □ <i>Nombre d'abattages, nombre de vétérinaires d'inspection, nombre de points d'inspection post-mortem</i>	(42)
10-4. Les produits déclarés impropres lors de l'inspection ante/post mortem sont-ils entreposés et traités d'une façon acceptable ?	(43)
Résultat de l'inspection :	(44)
11. Lors des opérations d'abattage, de découpe, de transformation, d'emballage et d'entreposage en vue de la production de viande de porc, le personnel ne peut pas manipuler au même endroit des animaux et des produits ne répondant pas au minimum aux exigences d'hygiène applicables (<i>celles d'application pour la Corée</i>), et ne peut utiliser pour la fabrication des produits transformés de viande que des viandes crues éligibles pour l'exportation de viande vers la République de Corée.	
11-1. L'établissement exportateur implémente-t-il d'une procédure permettant de satisfaire aux exigences du point 11 ? □ <i>Fournir les règles (exigences sanitaires etc.), normes etc. y inclus les procédures opérationnelles</i>	(45)
11-2. La gestion de la procédure en question est-elle adéquate ? □ <i>Personne responsable, fréquence de vérification et méthode</i>	(46)
Résultat de l'inspection :	(47)
12. La viande de porc etc. doit être traitée de telle manière à n'être contaminée par aucun agent pathogène de maladie animale infectieuse, et l'emballage contenant la viande de porc etc. doit être hygiénique et ne présenter aucun danger pour le corps humain. De plus, le numéro de l'établissement (<i>numéro d'agrément</i>) doit être indiqué sur l'emballage ou sur son contenu, et la viande de porc etc. doit être pourvue d'une marque de salubrité attestant qu'elles a été manipulée d'une manière excluant tout danger pour la santé publique. La marque de salubrité utilisée doit être celle qui a été préalablement notifiée aux autorités coréennes.	
12-1. L'établissement de produits d'origine animale applique-t-il des normes d'hygiène pendant la manipulation et le transit de la viande de porc destinée à l'exportation en République de Corée, afin de contrôler la contamination, notamment par des agents pathogènes de maladies animales infectieuses ?	(48)
12-2. L'établissement de produits d'origine animale utilise-t-il des emballages hygiéniques et sans danger pour le corps humain pour la viande de porc destinée à l'exportation en République de Corée?	(49)

12-3. L'établissement de produits d'origine animale indique-t-il son numéro d'établissement sur l'emballage la viande de porc destinée à l'exportation en République de Corée, ou sur le contenu de ces emballages ?	(50)
12-4. Les autorités du pays exportateur contrôlent-elles que la viande de porc destinée à l'exportation en République de Corée est bien pourvue d'une marque de salubrité du pays exportateur avant que les viandes ne soient expédiées de l'établissement exportateur ?	(51)
Résultat de l'inspection :	(52)

V. Autres exigences (environnement, installations, statut des mesures préventives en matière de contamination croisée par des maladies animales)

Domaine	Élément inspecté	Résultat d'inspection
Général	13. (Localisation) Une distance adéquate est-elle maintenue entre l'établissement et des exploitations d'élevage, des eaux usées provenant du bétail, des usines de produits chimiques ou d'autres agents polluants, de façon à éviter tout effet néfaste sur les produits d'origine animale ?	(53)
	14. (Lieu de production / Lutte contre des nuisibles (insectes, rats)) Le lieu de production contrôle-t-il l'accès des visiteurs et est-il équipé de dispositifs de lutte contre les nuisibles (insectes, rats) ?	(53)
	15. (Lumière du jour, éclairage et ventilation) La lumière du jour et l'éclairage sont-ils suffisants et un système de ventilation est-il présent ? <ul style="list-style-type: none"> • Abattoir : Déchargement (110 lux) / Lieux de travail (220 lux) / Points d'inspection post-mortem (540 lux ou plus) • Établissement de découpe / transformation: 220 lux ou plus • Entrepôt frigorifique: 75 lux ou plus 	(53)
	16. (Machines et outils) Les pièces en contact direct avec les produits d'origine animale sont-elles fabriquées avec des matériaux résistant à l'eau pour un nettoyage facile et une stérilisation et désinfection au moyen d'eau bouillante, de vapeur et de désinfectant ?	(53)
	17. (Vestiaire et toilettes) Les vestiaires et toilettes sont-ils de taille appropriée par rapport au nombre d'employés, accessibles séparément, et les toilettes sont-elles localisées dans un espace qui n'affecte pas l'espace de travail et sont-elles équipées de chasses d'eau ?	(53)
	18. (Hygiène du personnel) Le personnel travaille-t-il de manière hygiénique, en portant par exemple des vêtements de travail propres, afin de prévenir toute contamination dans l'établissement et des mesures sont-elles prises à l'encontre d'employés qui sont susceptibles d'avoir un effet négatif sur les produits d'origine animale en raison d'une blessure ou de maladie ?	(53)
	19. (Prévention de la contamination croisée) La contamination par un pathogène de maladie infectieuse, causée par contamination croisée par contact (avec le bétail, les véhicules, les employés, les outils, l'eau, les matières premières, le matériel d'emballage etc.), est-elle préventivement gérée ?	(53)
	20. (Nettoyage etc.) Les installations, les équipements, les machines et l'environnement sont-ils nettoyés, inspectés et vérifiés ?	(53)

	21. (Formation) Le responsable de l'établissement établit et applique-t-il un programme de formation sur l'hygiène pour les employés, et enregistre-t-il et garde-t-il les résultats ?	(53)
	22. (Procédure opératoire normalisée, SOP) Une procédure opératoire normalisée a-t-elle été mise au point et est-elle appliquée de telle manière à pouvoir déterminer et prévenir les dangers et gérer correctement les opérations durant le travail ?	(53)
	23. (Vérification régulière) Le responsable de l'établissement vérifie-t-il régulièrement que les procédures appliquées le sont conformément à la procédure opératoire normalisée ?	(53)
	24. (Rappel) Existe-t-il un programme pour le rappel de produits d'exportation non conformes et est-il appliqué, et la suspension sélective et volontaire de l'exportation est-elle décidée sur base d'informations relatives au processus et au produit, y compris la découverte de contamination des matières premières ?	(53)
Abattoir	25. (Installations de désinfection) Les installations de nettoyage et désinfection des véhicules de transport du bétail sont-elles opérées avec des désinfectants approuvés et des registres d'entrée et de sortie sont-ils tenus ?	(53)
	26. (Lieu de déchargement et étable) Le lieu de déchargement et l'étable sont-ils installés au niveau d'une structure ouverte et connectée avec la ligne d'abattage, et y a-t-il des portiques qui permettent de contrôler l'accès des personnes et du bétail ?	(53)
	27. (Bien-être animal) Le bétail est-il traité de façon humaine de façon à éviter les blessures pendant le déchargement ?	(53)
	28. (Espace d'inspection ante-mortem) L'espace d'inspection ante-mortem est-il adjacent à l'espace de travail et équipé du matériel nécessaire comme des installations de contention ou un éclairage de 220 lux ou plus ?	(53)
	29. (Espace d'isolement) Un local d'isolement est-il prévu pour héberger les animaux ayant obtenu des résultats défavorables à l'inspection ante mortem ?	(53)
	30. (Tables d'inspection) Y a-t-il des zones et installations d'inspection pour l'inspection des carcasses et des organes internes au niveau de chaque ligne d'abattage, y a-t-il suffisamment d'espace pour réaliser l'inspection post-mortem, et la vitesse de la ligne d'abattage est-elle appropriée pour permettre l'inspection post-mortem ? (il est recommandé de ne pas dépasser 2.500 têtes par heure)	(53)
	31. (Structure / entretien de l'établissement) Le lieu de travail est-il séparé en zone propre et autres, les flows sont-ils organisés de façon à éviter la contamination croisée, les sols / murs intérieurs / plafonds sont-ils fait de matériaux résistant à l'eau, la structure de l'établissement est-elle appropriée au nettoyage et au drainage, et l'établissement est-il géré de façon hygiénique ?	(53)
	32. (Approvisionnement en eau) L'approvisionnement en eau est-il suffisant par rapport à la capacité d'abattage, l'établissement peut-il fournir de l'eau de distribution / de l'eau de puits répondant aux normes de qualité de l'eau potable, des contrôles qualité de l'eau sont-ils effectués régulièrement et les résultats sont-ils conservés ?	(53)
Etablissement de découpe / d'emballage, Etablissement de transformation	33. (Réception des matières premières) L'établissement qui reçoit et utilise les matières premières les traite-t-il de manière à éviter qu'elles ne soient contaminées avec des pathogènes de maladies infectieuses, applique-t-il des normes internes à la réception des matières premières et en conserve-t-il des registres?	(53)

	34. (Structure / entretien de l'établissement) Le lieu de travail est-il séparé en zones propre et autres, les flows sont-ils organisés de façon à éviter la contamination croisée, les sols / murs intérieurs / plafonds sont-ils fait de matériaux résistant à l'eau, la structure de l'établissement est-elle appropriée au nettoyage et au drainage, et l'établissement est-il géré de façon hygiénique ?	(53)
	35. (Installations de maintien de température de l'établissement) Des installations de contrôle de la température sont-elles présentes et gérées de façon à avoir une température au sein de l'établissement ne dépassant pas les 15°C ?	(53)
	36. (Installations de réfrigération et de congélation) Les installations de réfrigération et de congélation dans lesquelles les matières premières et les produits sont conservés sont-elles équipées de thermomètres montrant la température au niveau des installations de contrôle de la température, et les températures de stockage sont-elles maintenues à un niveau adéquat en fonction des caractéristiques de la viande crue et des produits ?	(53)
	37. (Température de stockage) Les installations de congélation (-18°C ou moins) et de réfrigération (-2°C à 10°C) maintiennent-elles les températures spécifiées ?	(53)
	38. (Température de stockage) Les températures des installations de réfrigération et de congélation sont-elles régulièrement surveillées et des registres sont-ils tenus ?	(53)
	39. (Approvisionnement en eau) L'établissement peut-il fournir de l'eau de distribution / de l'eau de puits répondant aux normes de qualité de l'eau potable, des contrôles qualité de l'eau sont-ils effectués régulièrement et les résultats sont-ils conservés ?	(53)

Entrepôt frigorifique	40. (Installation de stockage) Les installations sont-elles indépendantes ou séparées d'installations utilisées à d'autres fins, et les zones propres ne sont-elles pas contaminées par des pathogènes de maladies infectieuses ?	(53)
	41. (Structure / entretien de l'établissement) Le lieu de travail comporte-t-il des séparations et compartimentations en fonction des degrés d'hygiène, les sols / murs intérieurs / plafonds sont-ils fait de matériaux résistant à l'eau, la structure de l'établissement est-elle appropriée au nettoyage et au drainage, et l'établissement est-il géré de façon hygiénique ?	(53)
	42. (Installation de stockage) Les produits sont-ils stockés de manière adéquate sans que le stockage n'excède la capacité structurelle et de fonctionnement et sans contamination possible, et les installations de chargement et déchargement sont-elles inaccessibles de l'extérieur ?	(53)
	43. (Installations de réfrigération et de congélation) Les installations de réfrigération et de congélation maintiennent-elles les températures de stockage adéquates pour chaque produit et un thermomètre montrant la température et permettant le contrôle de celle-ci est-il installé ?	(53)
	44. (Température de stockage) Les installations de congélation (-18°C ou moins) et de réfrigération (-2°C à 10°C) maintiennent-elles les températures spécifiées ?	(53)
	45. (Stockage et envoi) Les produits d'origine animale exportés vers la Corée sont-ils stockés séparément des produits destinés à d'autres pays ou au marché intérieur et les produits exportés sont-ils contrôlés au moment de leur chargement dans le véhicule de transport utilisé pour l'exportation ?	(53)

	46. (Véhicule de transport) Le véhicule transportant les produits d'origine animale exportés est-il opéré de façon à ce que son réfrigérateur (congélateur) soit actif avant le chargement, de sorte que le transport ne débute qu'avec le maintien d'une température adéquate ?	(53)
	47. (Suivi) Les produits d'origine animale exportés vers la Corée sont-ils stockés séparément des produits destinés à d'autres pays ou au marché intérieur ?	(53)

Traduction