

## Checkliste pour établissement étranger – Abattoirs de mammifères

### A. Information générale

Nom de l'abattoir	
Adresse	
Nom du propriétaire	
Responsable sanitaire	<input type="radio"/> Nom : <input type="radio"/> N° de téléphone : <input type="radio"/> E-mail :
Date de construction	
N° d'enregistrement ou n° EST	
Date d'agrément	
Date d'approbation pour l'exportation	
Espèces	
Autres activités	<input type="checkbox"/> découpe / traitement <input type="checkbox"/> stockage <input type="checkbox"/> autre (.....)
Nombre moyen d'abattage par jour	têtes/espèces (/)
Nombre moyen d'abattage par heure	têtes/espèces (/)
Capacité d'abattage quotidienne moyenne	têtes/espèces (/)
Superficie des salles de pré-refroidissement	(m <sup>2</sup> )
Capacité de stockage (une fois)	(carcasses)
Nombre d'inspecteurs	Total :
Vétérinaires	<input type="radio"/> Gouvernement central : <input type="radio"/> Gouvernement régional : <input type="radio"/> Etablissement :
Inspecteur des viandes	<input type="radio"/> Gouvernement central : <input type="radio"/> Gouvernement régional : <input type="radio"/> Etablissement :
Nombre d'analystes de laboratoire	
Nombre d'employés	
Jours de travail par semaine	
Nombre de shift(s) par jour	
Heures de travail par shift	
Autres pays approuvés pour l'exportation (autres que la République de Corée)	

Annexes	Joindre le process flow avec les CCP
---------	--------------------------------------

## B. Checkliste

Établissement étranger	Nom:	
	Propriétaire : (cachet)	Manager responsable : (cachet)
	Adresse:	
	Contact:	E-mail:

Item d'évaluation	Majeur	Général	Remarque
<b>1. Contrôles sanitaires de l'environnement / des installations</b>			
① L'abattoir doit se situer à un endroit éloigné d'installations d'incinération des déchets, des fermes d'élevage et d'autres installations de pollution de l'environnement. * Ceci peut ne pas s'appliquer s'il s'agit d'un système fermé et si des systèmes de traitement de l'air sont prévus ou si des mesures sont prises pour interdire toute contamination potentielle.			
② Des barrières, telles que des clôtures, doivent être prévues afin de garantir que la partie intérieure de l'abattoir n'est pas visible de l'extérieur.			
③ Afin de limiter la production de poussières, la route d'accès à l'abattoir, le parking, les zones entre les bâtiments et autres, doivent être pavés.			
④ L'abattoir doit disposer d'un enclos d'attente, d'une zone d'inspection ante mortem, d'un enclos d'isolement, d'une salle de travail, d'un laboratoire, d'une salle de préparation à la désinfection, d'un système de traitement des eaux usées, d'un système de traitement des déchets, d'une salle de traitement des peaux brutes, d'une salle de réfrigération/congélation, d'une installation de nettoyage et de désinfection des véhicules de transport des animaux, d'un vestiaire, de sanitaires, d'une salle de repos, etc.			
⑤ L'enclos des animaux, la zone d'inspection ante-mortem, l'enclos d'isolement et la salle de travail doivent être finis avec du béton ou d'autres matériaux pour assurer l'étanchéité.			
⑥ Les sols de l'enclos des animaux, de la zone d'inspection ante-mortem, de l'enclos d'isolement et de la salle de travail doivent être revêtus de matériaux durs pour éviter tout risque de glissement.			
⑦ Les sols de l'enclos des animaux, de la zone d'inspection ante-mortem, de l'enclos d'isolement et de			

la salle de travail doivent être inclinés (environ 1/100) pour assurer un bon drainage.			
⑧ L'abattoir doit être classé en zone propre et zone générale.			
<b>2. Contrôles sanitaires du transport et de la détention des animaux</b>			
① Des enclos séparés doivent être prévus pour les différentes espèces animales.			
② Les enclos des animaux doivent être équipés de portes pour contrôler l'accès des personnes et des animaux.			
③ Les enclos de détention des animaux doivent afficher une intensité lumineuse d'au moins 110 lux.			
④ Les enclos de détention des animaux doivent être équipés d'un système de douche pour laver les animaux.			
⑤ Les enclos de détention des animaux disposeront d'un système d'alimentation en eau pour les animaux.			
⑥ Des installations doivent être prévues pour le nettoyage et la désinfection des véhicules de transport d'animaux.			
⑦ Les aiguillons électriques ou autres qui peuvent blesser les animaux ne peuvent être utilisés.			
<b>3. Contrôles sanitaires des salles de travail (salle d'abattage, salle de traitement des carcasses et salle de traitement des viscères)</b>			
① Les salles de travail seront divisées en une salle d'abattage, une salle de traitement des carcasses et une salle de traitement des viscères.			
② L'accès aux bâtiments dans lesquels des produits alimentaires sont manipulés doit être limité afin d'éviter tout accès non autorisé.			
③ Les portes doivent être équipées de rideaux d'air ou être actionnées de manière automatique ou semi-automatique.			
④ Les zones entre le sol et le mur et entre les murs (jusqu'à 1,5 m du sol) doivent être arrondies.			
④-1 Les sols et les murs doivent être finis avec des carrelages, du béton et d'autres matériaux pour faciliter l'exploitation et le nettoyage.			
④-2 Les plafonds doivent se composer de matériaux résistants à l'eau afin d'éviter la fixation de matériaux étrangers, de poussières et autres.			
⑤ Les salles de travail doivent être équipées d'un éclairage naturel ou d'un système d'éclairage artificiel permettant d'assurer un niveau d'intensité lumineuse approprié pour les opérations et les inspections (pas moins de 220 lux ; pas moins de 540 lux recommandés pour la salle d'inspection des viandes).			
⑤-1 Pour les appareils d'éclairage, des mesures préventives appropriées doivent être prévues pour éviter toute contamination potentielle par des matériaux tombant, lorsqu'ils sont cassés.			

⑥ Les salles de travail doivent être équipées d'un système de lutte contre les nuisibles. De plus, des dispositifs destinés à éviter l'entrée des rongeurs et autres (de taille appropriée pour bloquer l'entrée des rongeurs) doivent être prévus au niveau des drains.			
⑥-1 Les systèmes de ventilation doivent être suffisants pour assurer l'élimination des mauvaises odeurs, des gaz dangereux, des fumées, des vapeurs et autres.			
⑦ Les salles de travail doivent être contrôlées de manière appropriée pour éviter la condensation de l'eau.			
⑧ Les drains doivent être conçus comme le système de sous-drainage et des pièges (comme une ligne en U) doivent être prévus pour empêcher le reflux des odeurs.			
⑨ Les salles de travail doivent être maintenues à une température inférieure à 15°C. Dans ce cas, la température doit être vérifiée à l'endroit où se trouve la carcasse finalement lavée. Si le lavage final est effectué à la vapeur, cela peut ne pas s'appliquer.			
⑩ Un système d'alimentation en eau chaude à une température minimale de 83°C doit être prévu.			
⑪ Les poutres en I du plafond doivent être installées de manière à ce que la carcasse ne touche pas le sol. (Salles de travail : plus de 30 cm du sol, salles de réfrigération/congélation : plus de 10 cm recommandés)			
⑪-1 Les poutres en I des salles de travail ou des salles de réfrigération/congélation doivent être installées de manière à se raccorder à la rampe de chargement du véhicule de transport de viande.			
⑫ Si l'eau est utilisée pour le lavage, elle doit être propre à la consommation humaine et sa qualité doit être périodiquement contrôlée.			
⑬ L'équipement et les ustensiles entrant en contact direct avec la carcasse sont fabriqués en matériaux inoxydables et peuvent être facilement nettoyés et désinfectés.			
⑭ Afin d'éviter toute contamination croisée, les lignes de travail doivent être positionnées en ligne droite. (Cela peut ne pas s'appliquer, si un système de réglage du débit d'air est prévu, si les zones contaminées et les zones non contaminées sont séparées par des murs, et si des cloisons sont prévues pour empêcher la contamination potentielle de la carcasse).			
⑮ Si l'abattoir dispose d'une salle de désossage/découpage, cette dernière doit être séparée des salles de travail.			
⑮-1 La salle de désossage/découpage doit disposer du système d'accrochage des carcasses, du poste de travail de désossage et du système d'eau chaude ( $\geq 83^{\circ}\text{C}$ ).			
⑯ La salle d'abattage doit être équipée d'un système permettant d'assurer une saignée suffisante de la carcasse suspendue.			
⑯-1 S'il est prévu d'utiliser du sang pour la consommation humaine ou pour la fabrication d'aliments/médicaments, un équipement pour le traitement sanitaire du sang doit être disponible.			

⑰ Les salles de travail doivent être équipées d'une scie électrique pour découper les carcasses et d'un système de lavage des carcasses.			
⑰-1 Afin de minimiser la consommation d'eau, il est recommandé de recourir au lavage à la vapeur lors du lavage final de la carcasse.			
⑱ Le personnel chargé de l'abattage ou du traitement des carcasses et des viscères effectue les opérations assignées dans des zones spécifiques. Si cela est jugé inutile, il doit suivre les procédures sanitaires avant de pénétrer dans d'autres zones.			
<b>4. Contrôles sanitaires de l'inspection ante-mortem</b>			
① La salle d'inspection ante-mortem doit être aménagée à proximité des salles de travail.			
② Un système de fixation et un dispositif d'éclairage pour l'inspection ante-mortem doivent être prévus.			
③ La salle d'inspection ante mortem doit être équipée d'un éclairage naturel ou d'un système d'éclairage artificiel permettant d'assurer une intensité lumineuse d'au moins 220 lux.			
④ Un chemin séparé pour les animaux doit être aménagé entre la salle d'inspection ante-mortem et la salle de travail.			
⑤ L'inspection ante-mortem est effectuée dans la salle d'inspection ante-mortem après la détention des animaux dans l'enclos pendant une certaine période.			
<b>⑤-1 Les vétérinaires du gouvernement (agents d'inspection) ou les vétérinaires désignés par le gouvernement effectuent l'inspection ante-mortem selon les procédures et les méthodes appropriées à chaque espèce animale.</b>			
<b>⑥ Les animaux présentant des problèmes lors de l'inspection ante-mortem sont mis en quarantaine et les procédures applicables, y compris la réinspection, sont suivies.</b>			
<b>5. Contrôles sanitaires de l'abattage des animaux</b>			
① Afin d'éviter la contamination croisée entre la zone contaminée et la zone non contaminée, la ligne de travail doit être aménagée en ligne droite ou des murs, des cloisons ou des systèmes de traitement de l'air doivent être prévus.			
② Le personnel travaillant dans la salle d'abattage ne peut accéder aux autres salles. Si un tel déplacement est nécessaire, des mesures sanitaires, telles que le changement des équipements sanitaires, doivent être prises.			
③ L'abattage doit être exécuté alors que les animaux sont suspendus ou ne sont pas en contact avec le sol.			
③-1 La carcasse doit être coupée de manière hygiénique avec la scie électrique.			

④ En principe, la saignée doit être effectuée, alors que les pattes arrière sont suspendues. La saignée doit être suffisante.			
⑤ Avant l'abattage, les saletés doivent être retirées du corps des animaux et ces derniers doivent être lavés à l'eau.			
⑤-1 Afin de prévenir toute contamination croisée potentielle résultant de la saleté restant sur la carcasse, les mains, les couteaux et autres, des mesures appropriées, telles que la désinfection, doivent être prises.			
⑤-2 Pendant l'abattage et la transformation, la carcasse doit être protégée de toute contamination potentielle par des fèces ou des contenus viscéraux.			
⑥ La zone de coupe des têtes et la zone d'enlèvement des peaux doivent disposer d'un système d'eau chaude ( $\geq 83^{\circ}\text{C}$ ) pour désinfecter les couteaux et autres.			
⑦ Les couteaux et autres utilisés dans la zone de coupe de la tête et dans la zone d'enlèvement des peaux doivent être désinfectés aux fréquences spécifiées dans le SSOP.			
⑧ Les agents d'inspection (opérateurs d'inspection) mènent l'inspection post-mortem des têtes conformément aux procédures d'inspection post-mortem.			
⑨ Les peaux et les poils sont enlevés ou arrachés de la manière sanitaire appropriée pour chaque animal.			
⑩ Après le lavage final, la carcasse doit être déplacée de manière sanitaire pour éviter tout contact potentiel avec les murs, les sols ou les équipements.			
⑪ Les agents de stérilisation et de désinfection utilisés pour les carcasses et les autres produits d'élevage sont ceux dont l'utilisation est approuvée pour les produits alimentaires.			
<b>6. Contrôles sanitaires de l'inspection post-mortem</b>			
① Chaque ligne de suspension des carcasses doit être équipée d'une table d'inspection de la viande en carcasse et d'une table d'inspection des viscères.			
② La table d'inspection doit être de taille suffisante pour permettre à plus de deux opérateurs d'exécuter l'inspection.			
③ La table d'inspection doit se situer à un endroit permettant une inspection efficace ou la table d'inspection doit être conçue afin de permettre aux inspecteurs d'effectuer des ajustements pendant l'inspection.			
<b>④ La viande en carcasse et les viscères sont inspectés par des vétérinaires gouvernementaux (agents d'inspection) ou des opérateurs d'inspection qualifiés sous la supervision de ces vétérinaires gouvernementaux.</b>			
<b>⑤ Les agents d'inspection mènent l'inspection post-mortem des viscères et de la viande en carcasse conformément aux procédures post-mortem établies.</b>			

⑥ La viande en carcasse et les viscères provenant du même animal sont inspectés en même temps ou un étiquetage ou d'autres moyens appropriés sont utilisés pour permettre l'identification de la viande en carcasse et des viscères provenant du même animal.			
⑦ Toute viande de carcasse ou tout viscère jugé inacceptable lors de l'inspection post-mortem doit être déplacé vers la ligne ou l'endroit autre que celui destiné aux produits normaux et ils doivent être jetés, partiellement jetés, désinfectés ou analysés en laboratoire selon les procédures établies.			
<b>7. Contrôles sanitaires du traitement des viscères</b>			
① La salle de traitement des viscères doit disposer d'une installation / d'un équipement permettant de refroidir les viscères.			
①-1 Une salle de traitement des viscères séparée doit être prévue dans la zone de travail.			
①-2 La salle de traitement des viscères doit être reliée à la table d'inspection des viscères.			
② La salle de traitement des viscères doit comporter une table de traitement des viscères, un dispositif de transfert des viscères, un réservoir de stockage de l'eau de nettoyage et un réservoir de stockage des déchets à éliminer.			
②-1 La table de traitement des viscères, le dispositif de transfert des viscères et le réservoir de stockage de l'eau de nettoyage doivent être en acier inoxydable ou en d'autres matériaux équivalents ou supérieurs.			
③ Les viscères doivent être manipulés de manière sanitaire pour éviter tout contact potentiel avec le sol.			
<b>8. Contrôles sanitaires des salles de réfrigération / congélation</b>			
① Les parois des locaux de réfrigération/congélation doivent se composer de matériaux résistants à l'eau et non toxiques.			
①-1 La température de la chambre frigorifique doit être maintenue à moins de 10°C.			
② Le système de suspension dans la chambre de réfrigération/congélation doit être installé de manière à ce que la carcasse n'entre pas en contact avec le sol, le mur ou une autre carcasse.			
①-1 Les poutres en I des chambres de réfrigération/congélation doivent être installées de manière à se raccorder à la rampe de chargement du véhicule de transport de viande.			
④ La surface de la carcasse suspendue dans la salle de réfrigération/congélation doit être protégée de toute contamination potentielle par des matières fécales.			
⑤ La surface de la carcasse suspendue dans la salle de réfrigération/congélation doit être contrôlée pour minimiser l'attachement de matières étrangères, telles que la graisse.			

⑥ La chambre frigorifique doit être maintenue à -2°C~10°C et la chambre de congélation doit être maintenue à moins de -18°C.			
⑦ Les températures de la chambre de réfrigération / congélation doivent être contrôlées périodiquement et des registres de contrôle doivent être tenus.			
⑧ La chambre de réfrigération / congélation doit être conçue afin de permettre le contrôle de la température.			
⑨ Un système de refroidissement rapide doit être prévu pour assurer le refroidissement rapide de la carcasse.			
⑩ Afin de vérifier les températures des chambres de réfrigération / congélation sans les ouvrir, le thermomètre doit être installé à l'extérieur. (y compris la surveillance de la température dans la salle de contrôle centrale)			
⑪ La chambre de réfrigération / congélation doit être maintenue dans un état de propreté.			
⑫ Aucune opération ne sera exécutée pendant que la chambre de réfrigération (congélation) est ouverte.			
<b>9. Contrôles sanitaires de la distribution</b>			
① La salle de distribution doit être distinguée de l'extérieur.			
② La salle de distribution doit être équipée d'un système de lutte contre les nuisibles afin d'éviter l'introduction potentielle d'insectes et de rongeurs et elle doit être contrôlée périodiquement.			
③ La salle de distribution doit être construite en béton ou autres matériaux similaires pour faciliter les opérations et le nettoyage.			
④ La salle de distribution doit être maintenue à une température inférieure à 15°C.			
⑤ Les produits carnés sont immédiatement chargés dans les véhicules de transport de viande.			
⑥ La viande est manipulée et transportée de manière sanitaire.			
⑦ La chambre de chargement du véhicule doit être maintenue en état de propreté à tout moment.			
⑧ Avant le chargement de la viande, le système de réfrigération (congélation) du véhicule doit fonctionner pour assurer un niveau de température approprié.			
⑨ Les conditions de réfrigération ou de congélation doivent être maintenues pendant le transport de la viande.			
<b>10. Contrôles sanitaires du personnel</b>			
① Le personnel doit porter des vêtements de travail, un couvre-chef et des chaussures hygiéniques et effectuer son travail de manière à assurer des conditions de propreté.			



①-1 Le personnel qui porte des vêtements de travail hygiéniques et autres ne doivent pas sortir de la zone de travail.			
② Lorsque la zone de travail est classée (comme zone générale et zone propre), les différents opérateurs doivent travailler dans des zones différentes et le travail croisé doit être interdit.			
③ Si un opérateur souhaite se rendre aux toilettes pendant l'opération, il doit enlever son tablier et ses gants.			
④ Il est interdit de fumer, de manger et de mâcher pendant l'exploitation.			
⑤ Le personnel chargé de la manipulation des produits animaux ne doit porter aucune montre, bague, boucle d'oreille, épingle à cheveux et autres accessoires.			
⑥ Le personnel doit se laver les mains à l'entrée/à la sortie.			
⑦ Afin d'éviter toute contamination croisée potentielle des produits animaux, le personnel doit fréquemment laver / désinfecter les mains, les gants, les couteaux, les tables de transformation et autres pendant les opérations.			
⑧ Toute personne atteinte ou soupçonnée d'être atteinte d'une maladie transmissible n'est pas autorisée à effectuer des opérations.			
⑨ Toute personne présentant des blessures, lésions et autres sur les bras et les parties exposées ne doit pas être autorisée à effectuer des opérations.			
⑩ Tout le personnel chargé de la manipulation des produits animaux doit subir un examen de santé avant de participer aux opérations et les certificats d'examen de santé doivent être conservés.			
<b>11. Contrôles sanitaires des opérations en laboratoire</b>			
① Un laboratoire de microbiologie doté de personnel, d'appareils, d'équipements, de réactifs et autres nécessaires aux examens microbiologiques, sera disponible.			
② Les analystes responsables des examens microbiologiques doivent posséder une spécialisation en sécurité alimentaire ou suivre un cours/une formation approprié(e).			
③ Les opérateurs de laboratoire doivent suivre périodiquement un cours/une formation sur les opérations d'examen et des registres doivent être tenus.			
④ Des échantillons aléatoires sont prélevés sur la carcasse et examinés pour la recherche de salmonelles. Les résultats des examens sont conservés pendant plus de 6 mois.			
<b>12. Autres contrôles sanitaires</b>			
① La salle d'habillage doit être séparée et se situer à proximité de la zone de travail.			

② La salle d'habillage doit disposer de conteneurs pour le stockage séparé des vêtements, chaussures et autres pour chaque opérateur. Elle doit être maintenue dans un état de propreté et contrôlée.			
②-1 La salle d'habillage doit être conçue pour assurer un stockage séparé ou divisé des vêtements de ville (y compris les chaussures) et des vêtements sanitaires (y compris les chaussures), afin d'éviter la contamination croisée.			
③ Les toilettes doivent se situer à un endroit qui n'affecte pas la zone de travail.			
④ Les toilettes doivent être équipées d'un dispositif de lavage des mains, d'un système de lutte contre les parasites et d'un dispositif de ventilation.			
⑤ Les toilettes doivent être équipées d'un robinet semi-automatique ou automatique pour le lavage des mains afin de prévenir toute contamination potentielle.			
⑥ Pour les produits chimiques de désinfection conservés dans la salle de préparation de la désinfection, des instructions d'utilisation doivent être fournies et des registres sur l'utilisation et le contrôle de ces produits chimiques doivent être tenus.			
⑦ Un système approprié de traitement des eaux usées, conforme aux exigences, doit être fourni et exploité.			
⑧ Si de l'eau purifiée est utilisée (sauf l'eau pour le nettoyage du sol), la qualité de l'eau doit être testée périodiquement.			
⑨ Les couteaux, ustensiles, scies et autres utilisés dans les opérations de coupe et de découpage doivent être fréquemment nettoyés / désinfectés à l'eau chaude ( $\geq 83^{\circ}\text{C}$ ).			
⑩ Le système de désinfection des véhicules de transport d'animaux doit être implanté afin d'assurer le nettoyage/la désinfection des véhicules, alors que les véhicules ne tournent pas après le déchargement des animaux.			
⑪ Toutes les matières étrangères, telles que les souillures, les résidus de viande, les poils et les métaux, ainsi que les substances dangereuses, telles que les produits de nettoyage, doivent être retirées des surfaces des appareils, outils et autres entrant en contact direct avec les produits animaux.			
⑫ Ceux qui sont impropres à la consommation humaine ou qui doivent être jetés sont contrôlés en étant séparés de la viande.			
⑬ Afin d'éviter tout résidu de matières fécales dans le réservoir d'eau de l'installation d'échaudage et dans le réservoir d'eau de nettoyage des viscères, l'eau doit être fréquemment changée.			
<b>⑭ Si une eau souterraine (pas d'eau de ville) est utilisée, elle doit être propre à la consommation humaine.</b>			
⑭-1 Si l'on utilise de l'eau souterraine (pas de l'eau de ville), la qualité de l'eau doit être testée périodiquement et des registres doivent être tenus.			

<b>13. Pratiques générales du contrôle sanitaire (SSOP)</b>			
① Les SSOP doivent être préparés, maintenus et suivis comme suit :			
○ SSOP pour le contrôle des zones de travail (entretien/réparation des zones de travail, contrôle de l'accès des visiteurs, contrôle des nuisibles, contrôle de l'eau (eau souterraine), contrôle des déchets et du système de traitement des eaux usées, et autres).			
○ SSOP pour les contrôles sanitaires (lieu de nettoyage, fréquence de nettoyage, méthodes de nettoyage, produits chimiques et outils pour les opérations de nettoyage, évaluation après le nettoyage, contrôle des conditions sanitaires, spécifications et utilisation des vêtements de travail, fréquence et méthodes de contrôle du réservoir de désinfectant, manipulation et utilisation des produits chimiques dans la zone de travail, etc.)			
○ SSOP pour l'inspection de la carcasse			
○ SSOP pour le contrôle des installations, équipements, outils et autres, y compris les systèmes de réfrigération / congélation			
<b>② L'exploitant de l'entreprise prépare des listes de contrôle pour les contrôles sanitaires internes et exécute des contrôles quotidiens conformément aux procédures et méthodes établies.</b>			
<b>③ Lorsque des écarts par rapport aux contrôles sanitaires sont constatés, des améliorations doivent être apportées. (Les améliorations doivent comprendre l'amélioration des conditions sanitaires par l'élimination des contaminants, l'élaboration de mesures visant à empêcher la récurrence et le traitement approprié des produits affectés).</b>			
④ Si un SSOP est modifié ou si une révision du SSOP est jugée nécessaire après une évaluation interne, l'historique des révisions doit être enregistré et signé par les responsables.			
⑤ Les exploitants d'entreprises doivent établir un plan de formation sanitaire, assurer la formation du personnel et tenir des registres de formation.			
⑥ Les inspecteurs du gouvernement effectuent périodiquement des inspections pour vérifier la conformité aux procédures de contrôle sanitaire internes et, si une violation est constatée, font en sorte que l'exploitant de l'entreprise apporte immédiatement les corrections / améliorations.			
<b>14. HACCP</b>			
① Les documents HACCP comprenant les aspects suivants sont élaborés et conservés.			

- Organisation de l'équipe HACCP, description du produit, déroulement du processus (organigramme du processus, plan d'étage, flux des matériaux/du personnel, ventilation, drainage et autres), analyse des dangers, détermination des CCP, établissement des limites critiques, établissement des systèmes de surveillance, élaboration des mesures correctives, procédures et méthodes de vérification, documentation et tenue des registres, plan HACCP, plan de formation.			
② L'organisation de l'équipe HACCP et l'attribution des responsabilités et des pouvoirs des équipes individuelles / des membres de l'équipe doivent être documentées en détail et de manière pratique.			
③ Une description du produit doit être préparée pour tous les produits fabriqués.			
③-1 Les spécifications des produits finis sont élaborées sur la base des spécifications réglementaires et des spécifications internes.			
③-2 Les spécifications internes des produits finis sont fondées sur la validation des limites critiques des points de contrôle critiques.			
④ Le diagramme de processus comprend les étapes et les conditions de traitement selon le déroulement du processus.			
⑤ Le plan d'étage doit être préparé pour établir les zones de manière à éviter la contamination croisée entre les pièces.			
⑥ La circulation du personnel doit être conçue pour assurer un déplacement efficace dans les zones.			
⑦ Le système de ventilation doit être conçu pour assurer la circulation de l'air de la zone propre vers la zone générale ou pour avoir une ventilation indépendante.			
⑧ Le système de drainage doit être conçu pour assurer la circulation du drainage de la zone propre vers la zone générale ou pour avoir un drainage indépendant.			
⑨ Les dangers potentiels sont identifiés pour chaque matière première, substance inactive et étape de transformation.			
⑩ Les points de contrôle critiques (CCP) sont établis de manière logique sur la base de l'analyse des processus et de l'analyse des risques.			
⑫ Sur la base des résultats de la validation des CCP, des limites critiques (limites inférieures et supérieures) doivent être établies.			
⑬ Des procédures et méthodes de surveillance doivent être prévues pour permettre une observation et un enregistrement efficaces des limites critiques.			
<b>⑬-1 Les opérateurs de surveillance effectuent la surveillance conformément aux procédures et méthodes établies et tiennent des registres de surveillance.</b>			
⑬-2 Les opérateurs de surveillance doivent comprendre parfaitement les procédures et méthodes de surveillance.			

⑬-3 Les instruments de surveillance des CCP (balances, thermomètres, horloges, étalons et autres) doivent être étalonnés et les registres d'étalonnage doivent être conservés.	X		
⑭ Des plans de mesures correctives, y compris celles à prendre en cas de dépassement des limites critiques et d'équipement hors d'usage, sont préparés.	X		
<b>⑭-1 Les opérateurs responsables des actions correctives prennent immédiatement des mesures correctives conformément aux procédures et méthodes établies (analyse et élimination des causes profondes, rétablissement des CCP dans des conditions normales, élaboration de mesures visant à empêcher la récurrence et traitement des produits affectés) et tiennent des registres.</b>		X	
⑭-2 Les opérateurs responsables des actions correctives doivent parfaitement comprendre les méthodes d'actions correctives.	X		
⑮ Des procédures et méthodes de vérification sont établies pour couvrir les aspects de validation et de mise en œuvre.	X		
⑮-1 Les vérifications doivent être effectuées plus d'une fois par an conformément aux procédures et méthodes de vérification et les résultats des vérifications doivent être conservés.	X		
⑯ L'établissement / la révision des documents HACCP doit être daté et signé par les personnes responsables et l'historique des révisions doit être documenté.	X		
⑰ Un plan de cours / formation est établi pour inclure les stagiaires, le contenu, les méthodes d'évaluation et autres.	X		
⑰-1 L'éducation/la formation doit être effectuée selon la fréquence établie et des enregistrements doivent être conservés.	X		
⑱ L'autorité gouvernementale doit régulièrement examiner et évaluer les entreprises afin de vérifier le respect des exigences HACCP.	X		
⑲ Les enregistrements relatifs au système HACCP sont conservés pendant 2 ans.	X		

Evaluation globale	Score total		< Description des violations et des améliorations nécessaires >
	Pourcentage	%	
	Jugement final		

Date d'inspection
Inspecteurs

Titre :	Nom :	Cachet :
Titre :	Nom :	Cachet :
Titre :	Nom :	Cachet :

#### Critères de jugement>

- ① **Jugement (basé sur le calcul) :** Le pourcentage d'éléments "conformes (O)" est calculé ; "conforme", quand le pourcentage n'est pas inférieur à 85%, "amélioration requise" quand il est inférieur à 85% et supérieur à 70%, et "non conforme" quand il est inférieur à 70%.
- ② **Nombre d'éléments majeurs "non conformes" :** Les éléments en caractères gras correspondent aux éléments majeurs. Si plus d'un élément majeur est "X (non conforme)", il convient de conclure "non conforme".
- ③ **Jugement définitif :** Si la conclusion est "Non conforme" dans un des ① et ②, le jugement final sera "Non conforme".