

**Checklist for Meat Processing Plant Status/  
Checklist voor Status Vleesverwerkend bedrijf**

**1. General Information/**

1. Algemene gegevens

° <b>Name of Meat processing plant/</b> ° Naam vleesverwerkend bedrijf	
° <b>Address/</b> ° Adres	
° <b>Owner's Name/</b> ° Naam eigenaar	
° <b>Established Date/</b> ° Datum oprichting	
° <b>Reg. N°./</b> ° Erkenningsnummer (BE)	
° <b>Reg. Date/</b> ° Erkenningsdatum (BE)	
° <b>Date of Designation for Export/</b> ° Datum toelating voor export (KR)	
° <b>Approved Work or operation/</b> ° Erkende taak of bewerking	° <b>Species/</b> ° Soort
° <b>Approved Item/</b> ° Erkend product	
° <b>Total amount of cut meat and carcass per day/</b> ° Totale hoeveelheid per dag versneden vlees en karkas	° <b>kg</b> <b>carcass/items/</b> ° kg                        karkas/producten
° <b>Total amount of cut meat and carcass per hour/</b> ° Totale hoeveelheid per uur versneden vlees en karkas	° <b>kg</b> <b>carcass/items/</b> ° kg                        karkas/producten
° <b>Size of cold storage/</b> ° Omvang gekoelde opslag	° <b>m<sup>2</sup>/</b> <b>chillers (freezers)/</b> ° m <sup>2</sup> /                        koelinrichtingen (vriesinrichtingen)
- <b>Size and capacity once and N°. of chiller/</b> - Omvang en capaciteit ineens en aantal koelinrichtingen	° <b>m<sup>2</sup>/ kg</b> <b>chillers/</b> ° m <sup>2</sup> / kg                        koelinrichtingen
- <b>Size and capacity once and N°. of freezer/</b> - Omvang en capaciteit ineens en aantal vriesinrichtingen	° <b>m<sup>2</sup>/ kg</b> <b>freezers/</b> ° m <sup>2</sup> / kg                        vriesinrichtingen
° <b>N°. of Inspectors or manager for quality control/</b> ° aantal keurders of manager voor kwaliteitscontrole	

<ul style="list-style-type: none"> <li>° <b>Number of Employee/</b></li> <li>° Aantal werknemers</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>° <b>Working Days per week/</b></li> <li>° Werkdagen per week</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>N°. of shift per day/</b></li> <li>- Aantal ploegen per dag</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Working hour per shift/</b></li> <li>- werkuur per ploeg</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>° <b>Status of Other country for Export/</b></li> <li>° Status ander land voor uitvoer</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>° <b>Others/</b></li> <li>° Andere</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>° <b>Attached paper/</b></li> <li>° Bijlage</li> </ul>	<p><b>Please attach process flow chart with CCP/</b>          Gelieve stroomdiagram met CCP bij te voegen</p>

## Checklists for Meat Processing Plant/ Checklists voor vleesverwerkend bedrijf

### 2. Facility standards/

#### 2. Inrichtings en exploitatie voorwaarden

N°./ Nr.	Check Points/ Te controleren	Compliance/ Conformiteit		Remark/ Opmerking
		C	NC	
1.	<p><b>Is the production building located far enough from waste water disposal facility, chemical compound, and other contamination generating facilities so that they do not affect the meat processing work?/</b> Bevindt het productiegebouw zich op voldoende afstand van voorzieningen voor het opslaan van afvalwater, een chemisch bedrijf en andere installaties die verontreiniging veroorzaken, zodat zij geen invloed hebben op de vleesverwerking?</p>			
2.	<p><b>Is the establishment (raw material handling room, meat processing room, t packaging room and other work areas necessary for processing or packaging products) a single independent building or separated from adjoining buildings used for other purposes by walls, floors etc? are they maintained in sanitary condition?/</b> Vormt de inrichting (ruimte voor het hanteren van grondstoffen, pakruimte en andere werkruimten die nodig zijn om producten te verwerken of te verpakken) één enkel afzonderlijk gebouw of een gebouw dat van voor andere doeleinden gebruikte aangrenzende gebouwen gescheiden is door muren, vloeren, enz? worden zij in een goede hygiënische staat gehouden?</p>			
3.	<p><b>Is the production area divided by each section of work and separated as a clean and not a clean area?/</b> Is de productieruimte verdeeld per werkdafdeling en gescheiden in een propere en een vuile zone?</p>			
4.	<p><b>Is the floor made of water-proof materials such as concrete and well drained?/</b> Is de vloer gemaakt van waterdicht materiaal zoals beton en is er een goede waterafvoer?</p>			
5.	<p><b>Is the inner wall of the production room made of waterproof materials? Are they keeping the place clean to prevent the proliferation of microorganisms?/</b> Is de binnenmuur van de productieruimte gemaakt van waterdicht materiaal ? Wordt de ruimte proper gehouden om vermeerdering van micro-organismen tegen te gaan?</p>			

6.	<p><b>Is the ceiling of the production room made of easily cleanable materials? Is there any dust or condensed water falling from the ceiling? Are they keeping the place clean to prevent the proliferation of microorganisms?/</b>  Is het plafond van de productieruimte gemaakt van makkelijk proper te maken materiaal? Valt stof of condenswater van het plafond ? Wordt de ruimte proper gehouden om vermeerdering van micro-organismen tegen te gaan?</p>			
7.	<p><b>Is the ventilation system adequately installed to take out odor, harmful gases, smokes and steam etc. generated during the production?/</b>  Werd het verluchtingssysteem zodanig geïnstalleerd dat het bij de productie ontstane geur, schadelijke gassen, damp en stoom, enz.. kan afvoeren?</p>			
8.	<p><b>Is there an adequate lighting facility for providing sunlight or artificial lighting?/</b>  Is er een gepaste verlichting met daglicht of kunstlicht?</p>			
9.	<p><b>Is there a facility to keep out rodents etc. from the production area?/</b>  Is er een voorziening die ervoor zorgt dat knaagdieren, enz... uit de productieruimte wegblijven?</p>			
10.	<p><b>Are there a restroom, washing room, dressing room (including disinfection facility) provided for workers?/</b>  Werd voor de werknemers voorzien in een toilet, wasruimte, kleedruimte (met mogelijkheid tot ontsmetten)?</p>			
11.	<p><b>Is the equipment which directly comes into contact with livestock products made of water-resistant sanitize with hot water, steam or disinfectants etc?/</b>  Is de uitrusting die rechtstreeks met producten van dierlijke oorsprong in contact komt gemaakt van waterdicht materiaal en is het mogelijk ze te steriliseren met behulp van warm water, stoom of ontsmettingsmiddelen, enz?</p>			
12.	<p><b>Is there a thermometer or a device to read temperature of the refrigerating facility and heat treatment facility? Are the temperature of the facilities properly controlled to be maintained at a optimum level?/</b>  Is er een thermometer of ander toestel dat de temperatuur in de koelinrichting en de voorziening voor warmtebehandeling aangeeft? Wordt de temperatuur in die ruimten goed beheerst en op een optimaal peil gehouden?</p>			
13.	<p><b>Is there a temperature controlling system equipped in the processing room of processed meat products to keep the indoor temperature at below 15° C (except for the heat treatment facility)?/</b>  Is er een systeem voor temperatuurregeling in de verwerkingsruimte voor vleesproducten waarmee de temperatuur binnen onder 15° C kan worden gehouden (behalve in de voorziening voor warmtebehandeling)?</p>			

14.	<p><b>Is the surface of production facilities and equipment which directly come into contact with products likely to deteriorate the quality of meat product or to be hazardous to health?/</b>          Kan het oppervlak van de productievoorzieningen en uitrusting die rechtstreeks met producten in aanraking komt de kwaliteit van het vleesproduct aantasten of nadelig zijn voor de gezondheid?</p>			
15.	<p><b>Is there an inspection laboratory installed? Are there adequate instruments, equipment and test reagents necessary for testing supplied for the self-inspection?/</b>          Is er een laboratorium voor keuring? Zijn daar de gepaste instrumenten, uitrusting en testproducten voorhanden om de eigen keuring uit te voeren?</p>			
16.	<p><b>Are the processing facilities orderly arrayed by considering the flow of the manufacturing process of the concerned product?/</b>          Is de plaatsing van de voorzieningen voor verwerking in overeenstemming met de voortgang van het verwerkingsproces van het betreffende product?</p>			
17.	<p><b>If is a formulation which may create airborne dust. Is there a facility to remove the dust?/</b>          Is er bij gebruik van een formulering die stof kan doen ontstaan een voorziening om het stof af te voeren?</p>			
18.	<p><b>Is the scaling of raw materials undertaken in the sectioned area for the purpose and if necessary, is it equipped with dust removal device?/</b>          Worden de grondstoffen afgewogen in de daartoe voorziene ruimte en is die, indien nodig, uitgerust met een systeem voor stofverwijdering?</p>			
19.	<p><b>Are there a storage facilities (warehouse, chiller or freezer) which are capable of storing and handling raw materials and products sanitarily?/</b>          Zijn er voorzieningen voor de opslag (magazijn, koelinrichting of vriesinrichting) aanwezig waar de grondstoffen en producten hygiënisch kunnen worden opgeslagen en gehanteerd?</p>			

20.	<p><b>Is there a safety shield protecting lighting equipment at the processing room so that broken pieces of the lighting equipment could not cause contamination of meat?/</b>  Is er een veiligheidsvoorziening voor verlichtingstoestellen in de verwerkingsruimte zodat het vlees niet kan worden verontreinigd door deeltjes van gebroken verlichtingstoestellen?</p>			
21.	<p><b>Is the capacity of storage facility such as chillers, freezer and warehouses large enough to store all the products?/</b>  Is de capaciteit van de voorzieningen voor opslag zoals koelinrichting, vriesinrichting en magazijnen voldoende groot om alle producten op te slaan?</p>			
<b>Total / Totaal</b>				
<b>C = Conform NC = Niet Conform</b>		<b>Conforme Non Conforme</b>	<b>Compliant Non Compliant</b>	
<p>&lt; Evaluation Standard&gt; / &lt; Beoordelingsnorm&gt;  ° <b>Newly registered meat processing plant : x If there is any failure (NC), the meat processing plant would not be registered/</b>  ° Nieuw geregistreerd vleesverwerkend bedrijf : x Bij enige tekortkoming (NC) kan het vleesverwerkend bedrijf niet worden geregistreerd  ° <b>Existing registered meat processing plant: x, If there is any failure (NC), the meat processing plant would be placed under measures such as withdrawal, sustain export, refine, etc./</b>  ° Bestaand geregistreerd vlees verwerkend bedrijf: x, Bij enige tekortkoming (NC) worden op het vleesverwerkend bedrijf bepaalde maatregelen toegepast zoals intrekking, aanpassing, enz.</p>				

### 3. Sanitary Operation Procedures/

#### 3. Sanitary Operation Procedures

N°./ Nr.	Check Points/ Te controleren	Compliance/ Conformiteit		Remark/ Opmerking
		C	NC	
1.	<p><b>Does the manager (including the business proprietor) of a meat business have in place a written plant specific Sanitation Standard Operating Procedures in the establishment and apply them to the production work of employees?/</b> Beschikt de exploitant (met inbegrip van de bedrijfseigenaar) van een vleesbedrijf over schriftelijke bedrijfseigen Sanitation Standard Operating Procedures in de inrichting en past hij ze toe op het productiewerk van de werknemers?</p>			
2.	<p><b>Do all the employees comply with the requirements of the plant specific SSOPs and does the manager check daily the state of compliance and record it in its logbook?/</b> Voldoen alle werknemers aan de voorschriften uit de bedrijfseigen SSOPs en controleert de exploitant dagelijks deze conformiteit en maakt hij hierover aantekeningen in zijn logboek?</p>			
3.	<p><b>For noncompliances indicated as a result of the sanitation inspection, are necessary measures taken and kept the record of corrective actions for them?/</b> Worden met betrekking tot de bij de hygiëne-inspectie vastgestelde non-conformiteiten de vereiste maatregelen getroffen en worden de betreffende corrigerende acties geregistreerd ?</p>			
4.	<p><b>Does the manager train employees by setting up an in-plant sanitation program?/</b> Leidt de exploitant de werknemers op bij middel van een hygiëneprogramma in het bedrijf?</p>			
5.	<p><b>Is the establishment's daily logbook for the plant specific SSOPs retained for at least 6 months from the last date of recording?/</b> Wordt het daglogboek van de inrichting voor de bedrijfseigen SSOPs ten minste 6 maand na de datum van de laatste aantekening bewaard?</p>			
6.	<p><b>Does the manager check whether the facilities, equipment and utensils are in a sanitary condition before operation?/</b> Controleert de exploitant voor het werk of de voorzieningen, uitrusting en materiaal hygiënisch zijn?</p>			
7.	<p><b>Are meat contact surfaces of equipment and utensils in a condition of which was removed any foreign materials such as soil, meat debris, hairs or metal pieces etc. or harmful chemicals such as cleaning compounds?/</b> Zijn de oppervlakken van uitrusting en materiaal die in aanraking komen met vlees vrij van vreemde stoffen zoals grond, vleesafval, haar of metaaldeeltjes enz en van schadelijke chemicaliën zoals schoonmaakproducten ?</p>			

8.	<p><b>Is the surface of all conveyer belt operated equipment, work tables and other utensils which directly comes into contacts with meat kept maintained in a clean condition?/</b>          Wordt het oppervlak van uitrustingen met transportband, werktafels en ander materiaal dat rechtstreeks met vlees in aanraking komt schoon gehouden?</p>			
9.	<p><b>Do all the people such as employees entering the production room wash their hands before they enter the room?/</b>          Wassen alle mensen (o.a. werknemers) die de productieruimte betreden hun handen voordat ze in de productieruimte binnenkomen ?</p>			
10.	<p><b>Do all the employees wear protective outfits, cap, footwear during work at the production room?/</b>          Dragen alle werknemers beschermende kledij, hoofddekseel, schoeisel tijdens het werk in de productieruimte?</p>			
11.	<p><b>Is the access of other people than those authorized by the inspector or proprietor of the business to the production area controlled?/</b>          Is er toezicht op de toegang tot de productieruimte van andere personen dan zij die zijn toegelaten door de keurder of de eigenaar van het bedrijf?</p>			
12.	<p><b>Is the product effectively handled so as not to be adulterated with other foreign materials such as metals etc.?/</b>          Wordt het product efficiënt gehanteerd zodat het niet wordt aangetast door andere vreemde stoffen zoals metalen, enz. ?</p>			
13.	<p><b>Are raw materials or finished products loaded and stored in a proper way that they will not comes into contact with walls or floors too closely?/</b>          Worden grondstoffen en eindproducten op gepaste wijze ingeladen en opgeslagen zodat zij niet te dicht bij muren of vloeren komen?</p>			
14.	<p><b>Is there a regular inspection for manufacturing facilities so that all work can be undertaken without having any problems? Are they keeping the inspection and maintenance record?/</b>          Worden de voorzieningen voor fabricage geregeld geïnspecteerd zodat al het werk zonder problemen kan worden uitgevoerd? Worden aantekeningen gemaakt van de inspectie en het onderhoud?</p>			
15.	<p><b>Are they making a record for receiving, taking out from the warehouse and using for production of raw materials in relation to production and work? Are they keeping the record for at least a period of 6 months from the last date of recording?/</b>          Worden aantekeningen gemaakt van de ontvangst, het uit het magazijn halen en voor de productie gebruiken van grondstoffen in verband met productie en werk? Worden de aantekeningen tot 6 maand na de datum van de laatste aantekening bewaard?</p>			

16.	<p><b>Is there a regular water quality analysis for the water they are using and do they keep the records of it?/</b>          Wordt de kwaliteit van het gebruikte water geregeld onderzocht en worden daarvan aantekeningen gemaakt?</p>			
17.	<p><b>Are the raw materials, other materials (including subsidiary materials for production), half finished and finished products handled in a clearly separated condition from each other? Is the storage temperature of the products maintained in a condition which is consistent with the characteristics of each product?/</b>          Worden de grondstoffen, ander materiaal (met inbegrip van hulpstoffen voor de productie), halfafgewerkte producten en eindproducten duidelijk gescheiden van elkaar gehanteerd? Wordt de opslagtemperatuur van de producten op een peil gehouden dat geschikt is voor de kenmerken van elk product?</p>			
18.	<p><b>Is there a inspection record for raw materials, other supplies, half finished and finished products?/</b>          Bestaan er aantekeningen van de inspectie van grondstoffen, andere leveringen, halfafgewerkte producten en eindproducten?</p>			
19.	<p><b>Is the product transported by a vehicle having chilling or freezing compartments which enable to maintain the temperature of the products properly during the transportation?/</b>          Wordt het product vervoerd in een voertuig met koel- of vriesafdelingen die de gepaste temperatuur van de producten tijdens het vervoer kunnen handhaven?</p>			
20.	<p><b>Are the temperature and intensity of lighting of the production room properly maintained?/</b>          Worden de temperatuur en de verlichting van de productieruimte op een gepast peil gehandhaafd?</p>			
21.	<p><b>Is the processing or manufacturing process by each product properly controlled?/</b>          Wordt het verwerkings- of fabricageproces van elk product op gepaste wijze gecontroleerd ?</p>			
22.	<p><b>When employees move to a work room for processed products from raw material handling room, do they change their protective outfits or aprons and wash and sanitise their hands and footwear to prevent cross contamination?/</b>          Wisselen werknemers die van de ruimte met grondstoffen naar de werkruimte voor verwerkte producten gaan van beschermende kledij of van schort en wassen en ontsmetten zij hun handen en schoeisel om kruisverontreiniging te vermijden?</p>			
23.	<p><b>For a employee who may adversely affect the wholesomeness of products because of his (her) ill health etc., are any necessary measures taken?/</b>          Worden de vereiste maatregelen getroffen jegens een werknemer wiens slechte gezondheid, ... een nadelige invloed kan hebben op de gezondheid van de producten?</p>			

24.	<b>Are the equipment and utensils used for handling and processing raw materials and products separately marked and kept in a clean condition?/          Worden de uitrusting en materiaal voor het hanteren van grondstoffen en van producten verschillend gemerkt en schoon gehouden?</b>			
<b>Total / Totaal</b>				
<b>C = Conform NC = Niet Conform</b>		<b>Conforme Non Conforme</b>		<b>Compliant Non Compliant</b>
<p><b>&lt; Evaluation Standard &gt; / &lt; Beoordelingsnorm &gt;</b></p> <p><b>° Newly registered meat processing plant : x If there is any failure (NC), the meat processing plant would not be registered/</b>          ° (Nieuw geregistreerd vlees verwerkend bedrijf) : x Bij enige tekortkoming (NC) kan het vleesverwerkend bedrijf niet geregistreerd worden</p> <p><b>° Existing registered meat processing plant: x, If there is any failure (NC), the meat processing plant would be placed under measures such as withdrawal, sustain export, refine, etc./</b>          ° Bestaand geregistreerd vleesverwerkend bedrijf: x, bij enige tekortkoming (NC) worden op het vleesverwerkend bedrijf bepaalde maatregelen worden toegepast zoals intrekking, aanpassing, enz.</p>				

#### 4. HACCP system management/

#### 4. Beheersing HACCP-systeem

N°./ Nr.	Check Point/ Te controleren	Compliance/ Conformiteit		Remark/ Opmerking
		C	NC	
1.	<b>Does the manager (including the business proprietor) develop and implement a written HACCP plan and have it in place in the establishment and apply it for the production?/</b> Ontwikkelt en implementeert de exploitant (met inbegrip van de bedrijfseigenaar) een schriftelijk HACCP-plan en wordt het in de inrichting ingesteld en op de productie toegepast?			
2.	<b>Does the hazard analysis cover proper food safety hazards likely to occur in the production process and record HACCP management measures by each hazard?/</b> Omvat de gevarenanalyse de juiste voedselveiligheidsgevaaren die zich in het productieproces kunnen voordoen en worden voor ieder gevaar HACCP-beheersingsmaatregelen geregistreerd?			
3.	<b>Are the CCPs and the critical limits for CCPs identified and established properly?/</b> Zijn de CCP en de kritische grenzen voor CCP correct vastgesteld en vastgelegd?			
4.	<b>Have the CCPs been monitored periodically and the monitored records been retained?/</b> Werden de CCP periodiek gevolgd en worden daarvan aantekeningen bewaard?			
5.	<b>When any deviations from the critical limits are detected as a result of monitoring, are proper corrective measures instituted and the recordings for the corrective activities maintained?/</b> Worden bij het vaststellen van afwijkingen van de kritische grenzen in samenhang met het bewaken gepaste corrigerende maatregelen ingesteld en worden daarvan aantekeningen bewaard?			
6.	<b>Have the instruments and equipment such as thermometers etc. used for monitoring been accurately calibrated?/</b> Werden de bij het bewaken gebruikte instrumenten en uitrusting zoals thermometers, enz. nauwkeurig gekalibreerd?			
7.	<b>Are the verification activities for the HACCP plan conducted periodically and record keeping procedures for it maintained?/</b> Worden de controleactiviteiten voor het HACCP-plan periodiek uitgevoerd en worden de procedures voor het registreren nageleefd?			
8.	<b>Are educations or trainings on the HACCP plan conducted periodically and records for it maintained?/</b> Worden periodiek HACCP-vormingen en opleidingen gegeven en worden aantekeningen daarvan bewaard?			

9.	<b>Are the record keeping procedures for the HACCP plan properly conducted? Are all the records signed and dated by responsible personnel?/ Worden de registratieprocedures in verband met het HACCP-plan degelijk uitgevoerd ? Zijn alle registraties door het verantwoordelijke personeel ondertekend en gedateerd?</b>			
10.	<b>Are the daily logbooks checked for the HACCP plan retained for at least 6 months or longer from the last date of recording?/ Worden de daglogboeken in verband met controles voor het HACCP-plan gedurende ten minste 6 maand na de dag van de laatste registratie bewaard?</b>			
<b>Total / Totaal</b>				
<b>C = Conform NC = Niet Conform</b>		<b>Conforme Non Conforme</b>	<b>Compliant Non Compliant</b>	
<p>&lt; Evaluation criteria &gt; / &lt; Beoordelingscriteria &gt;</p> <p>° <b>A newly applied establishment: if there is any X value, an approval is not given/ ° Een nieuw aangevraagde inrichting : Bij een X-waarde wordt de erkenning niet verleend</b></p> <p>° <b>An approved establishment: if there is any X value, the approval may be cancelled and measures for export suspension or supplement order are applied/ ° Een erkende inrichting : bij een X-waarde kan de erkenning worden ingetrokken en worden maatregelen i.v.m. het opschorten van de export of bijkomende voorwaarden toegepast</b></p>				

<p><b>Date checked/ Datum controle</b></p> <p><b>Department, position and name of evaluator/ Dienst, functie en naam van de evaluator</b></p> <p><b>Opinion of the evaluator:/ Advies van de evaluator:</b></p>	<p><b>Signature/ Handtekening</b></p>
---	---