

**Checklist for Slaughterhouse Status for Cloven-Hoofed Animals/  
Checklist voor Status slachthuis voor tweehoevige dieren**

**1. General Information/**

1. Algemene gegevens

<input type="checkbox"/> <b>Name of Slaughterhouse/</b> <input type="checkbox"/> Naam slachthuis	
<input type="checkbox"/> <b>Address/</b> <input type="checkbox"/> Adres	
<input type="checkbox"/> <b>Owner's Name/</b> <input type="checkbox"/> Naam eigenaar	
<input type="checkbox"/> <b>Established Date/</b> <input type="checkbox"/> Datum oprichting	
<input type="checkbox"/> <b>Reg. N°/</b> <input type="checkbox"/> Erkenningsnummer (BE)	
<input type="checkbox"/> <b>Reg. Date/</b> <input type="checkbox"/> Erkenningsdatum (BE)	
<input type="checkbox"/> <b>Date of Designation for Export/</b> <input type="checkbox"/> Datum toelating voor export (KR)	
<input type="checkbox"/> <b>Approved type of business/</b> <input type="checkbox"/> Erkend type bedrijvigheid	<input type="checkbox"/> <b>Species/</b> <input type="checkbox"/> Soort
<input type="checkbox"/> <b>Other type of business/</b> <input type="checkbox"/> Andere bedrijvigheid	<input type="checkbox"/> <b>Boning room, processing plant etc./</b> <input type="checkbox"/> Uitbeenderij, verwerkingsbedrijf, enz
<input type="checkbox"/> <b>Average N°. of slaughter per day/</b> <input type="checkbox"/> Gemiddeld aantal per dag geslachte dieren	<input type="checkbox"/> <b>Heads/species/</b> <input type="checkbox"/> Stuks/soort
<input type="checkbox"/> <b>N°. of slaughter per hour/</b> <input type="checkbox"/> Aantal per uur geslachte dieren	<input type="checkbox"/> <b>Heads/species/</b> <input type="checkbox"/> Stuks/soort
<input type="checkbox"/> <b>Average daily slaughter capacity/</b> <input type="checkbox"/> Gemiddelde slachtcapaciteit per dag	<input type="checkbox"/> <b>Heads/species/</b> <input type="checkbox"/> Stuks/soort
<input type="checkbox"/> <b>Size and N°. of carcass chiller/</b> <input type="checkbox"/> Omvang en aantal koelinrichtingen voor karkassen	<input type="checkbox"/> <b>m<sup>2</sup>/ chillers/species/</b> <input type="checkbox"/> m <sup>2</sup> / koelinrichting/soort
<input type="checkbox"/> <b>- 1 capacity once/</b> <input type="checkbox"/> - 1 capaciteit ineens	<input type="checkbox"/> <b>m<sup>2</sup>/ carcass/species/</b> <input type="checkbox"/> m <sup>2</sup> / karkas/soort
<input type="checkbox"/> <b>Number of Inspectors/</b> <input type="checkbox"/> Aantal keurders	<input type="checkbox"/> <b>Total :/</b> <input type="checkbox"/> Totaal :
<input type="checkbox"/> <b>- On-plant Veterinarian/</b> <input type="checkbox"/> - Dierenarts in inrichting	<input type="checkbox"/> <b>From federal Gov. :/</b> <input type="checkbox"/> van federale regering (FAVV) <input type="checkbox"/> <b>From state Gov. :/</b> <input type="checkbox"/> van deelstaatregering : NA (not applicable) <input type="checkbox"/> <b>From company :/</b> <input type="checkbox"/> van bedrijf :
<input type="checkbox"/> <b>- Meat inspector/</b> <input type="checkbox"/> - Vleeskeurder	<input type="checkbox"/> <b>From federal Gov. :/</b> <input type="checkbox"/> van federale regering : (FAVV) <input type="checkbox"/> <b>From state Gov. :/</b> <input type="checkbox"/> van deelstaatregering : NA <input type="checkbox"/> <b>From company :/</b> <input type="checkbox"/> van bedrijf : NA

<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 a process flow chart with CCP/</b>          Gelieve stroomdiagram met CCP bij te voegen</p>

## Checklist for Slaughterhouse/ Checklist voor Slachthuis

### 2. Facility standards/

#### 2. Inrichtings – en exploitatievoorwaarden

N°./ Nr.	Checking Point/ Te controleren	Result of checking/ Resultaat controle		Comments/ Opmerking
		C	NC	
1.	<p><b>Are there holding pens, ante-mortem inspection area, isolation pen, slaughtering room, disinfection and preparation room, refrigeration facilities, raw hide handling facility (in case of skinning raw hide), etc?/</b> Zijn er stallen, een lokaal voor antemortemkeuring, een quarantaine, een slachtlokaal, een lokaal voor ontsmetten en voorbereiden, koelinrichtingen, een ruimte voor het hanteren van onbewerkte huiden (in geval van de huid ontdoen), enz. aanwezig?</p>			
2.	<p><b>Are the floors of the animal holding pen, animal inspection place, isolation pen and work room made of impervious, hard materials that can prevent sliding, and is the drainage facility well installed?/</b> Zijn de vloeren van de stal, de plaats waar dieren worden gekeurd, de quarantaine en de werkruimte gemaakt van ondoorlatend, hard materiaal dat uitglijden kan vermijden en is er een degelijke waterafvoer?</p>			
3.	<p><b>Are there separate unloading ramps for each species of animal and a entrance door which is capable of access control of persons and animals in the lairage?/</b> Zijn er afzonderlijke kaden voor het uitladen van elke diersoort en een ingang deur die controle mogelijk maakt op de toegang van mensen en dieren tot de wachtruimte?</p>			
4.	<p><b>Is there a water-supply facility equipped with a system of water to wash off animals' body and to provide drinking water to the animals in the lairage ?/</b> Is er een watervoorziening met een systeem om de dieren met water te wassen en om de dieren in de wachtruimte te drinken?</p>			
5.	<p><b>Are the entrance road of the slaughterhouse, parking lot and pathways between buildings paved suitably?/</b> Zijn de inrit van het slachthuis, de parkeerruimte en de wegen tussen de gebouwen op passende wijze verhard?</p>			
6.	<p><b>Are the floors and walls of the work rooms constructed of hard materials, and is it easy to work and clean?/</b> Zijn de vloeren en muren van de werkruimten gemaakt van hard materiaal en kunnen ze makkelijk worden schoongemaakt?</p>			

7.	<p><b>Is the ceiling of the slaughtering room made of water proof materials so that foreign substances and dust cannot attach to it and is the I beam high enough to hang slaughtered bodies of animals?/</b></p> <p>Is het plafond van het slachtlokaal gemaakt van waterdicht materiaal waar stof en vreemde stoffen niet aan kunnen vastkleven en bevindt de slachtketting zich op een voldoende hoogte om er de geslachte dieren te kunnen aan ophangen?</p>			
8.	<p><b>Is there a device for sunlight or artificial lighting to make work and inspection easy and the intensity of lighting should be over 220 lux (over 540 lux in the case of meat inspection station), and is there a ventilation facility for taking out odor, harmful gas or steam, etc?/</b></p> <p>Is er een voorziening voor daglicht of kunstlicht om het werken en keuren vlot te laten verlopen, de lichtsterkte moet meer dan 220 lux bedragen (meer dan 540 lux voor een vleeskeuringsstation) en is er een ventilatiesysteem om geur, schadelijk gas of stoom, enz ... af te voeren?</p>			
9.	<p><b>Is the slaughterhouse constructed with such separate facilities as slaughter floor, carcass handling area, and viscera preparation facilities? Is there a safety device to prevent entrance of insects through the windows? Is there a device to prevent entrance of rodents etc. at the drainage outlet?/</b></p> <p>Omvat het slachthuis bepaalde afzonderlijke voorzieningen zoals slachtvloer, ruimte voor het hanteren van karkassen en voorzieningen voor het bereiden van ingewanden? Is er een voorziening om te beletten dat insecten via het raam binnenkomen? Is er een voorziening om te beletten dat knaagdieren, enz.. binnenkomen via de afvoeropening?</p>			
10.	<p><b>Are there shatterproof protective shield for lighting equipment at the work room so as not to contaminate meat with broken pieces of the lighting equipment?/</b></p> <p>Is er een veiligheidsvoorziening voor verlichtingstoestellen in de werkruimte zodat het vlees niet kan worden verontreinigd door deeltjes van gebroken verlichtingstoestellen?</p>			
11.	<p><b>Is there a system to supply at least 83 centigrade of hot water to sanitize the knives used on the slaughtering lines?/</b></p> <p>Is er een systeem dat water levert van ten minste 83 °C om de aan de slachtlijnen gebruikte messen te ontsmetten?</p>			

12.	<p><b>Are the work rooms constructed in a way that is capable of controlling access of people to and exit from the rooms except the entrance of slaughtering animals? Are the doors entering work rooms installed with air curtains or operated automatic or semiautomatic ways?/</b>  Zijn de werkruimten zo ontworpen dat controle kan worden uitgeoefend op het binnen- en buitengaan van mensen in en uit de ruimten met uitzondering van de ingang voor slachtdieren? Zijn de toegangsdeuren tot de werkruimten voorzien van luchtgordijnen of werken zij automatisch of halfautomatisch?</p>			
13.	<p><b>Are the machines and instruments contacting carcass meat made of corrosion-resistant substances such as stainless steel or materials of better quality that are easy to clean and sanitize?/</b>  Zijn de machines en instrumenten die in aanraking komen met vlees van geslachte dieren gemaakt van corrosiebestendig materiaal zoals roestvrij staal of gelijkwaardig materiaal dat makkelijk kan worden schoongemaakt en ontsmet?</p>			
14.	<p><b>Is the floor of the disinfection and preparation room constructed of water-resistant material and are there proper equipment and disinfectants necessary for disinfection?/</b>  Is de vloer van de ruimte voor ontsmetten en voorbereiden gemaakt van waterbestendig materiaal en zijn de voor ontsmetting vereiste gepaste uitrusting en ontsmettingsmiddelen voorhanden?</p>			
15.	<p><b>Is the laboratory constructed by dividing a testing room and inspector's office separately and is the laboratory equipped with necessary instruments, devices and reagents?/</b>  Bestaat het laboratorium uit een testlokaal en een afzonderlijk kantoor van de keurder en is het laboratorium voorzien van de vereiste instrumenten, toestellen en reagentia?</p>			
16.	<p><b>Is the drainage system constructed as an under drainage system and the drain inlets flowing outside fitted with traps (U-shaped traps) so as to prevent backflow of odor? Are the indoor drain covers made stainless steel or equivalent materials capable of opening from the above of the drainage inlets and equipped with rodent proof screens?/</b>  Bestaat het afvoersysteem uit een onderliggend afvoersysteem en zijn de afvoeropeningen naar buiten voorzien van U-vormige afsluiters om opstijgende geur te vermijden ? Zijn de afvoerdeksele binnen gemaakt uit roestvrij staal of gelijkwaardig materiaal waarbij de afvoer van boven kan worden geopend en zijn ze afgedekt tegen knaagdieren?</p>			
17.	<p><b>Is there a dressing room adjacent to but separated from the work area and are there individual lockers enabling to store each employees clothing and footwear etc.?/</b>  Is er een kleedkamer aanwezig naast maar afgescheiden van de werkruimte en zijn er aparte kastjes waarin elke werknemer zijn kledij en schoeisel, enz ... kan opbergen?</p>			

18.	<p><b>Are the toilet rooms located at a site that does not affect the production work and equipped with washing facilities, insect and rodent proof devices? Are the water taps of toilets installed and operated in a semiautomatic or automatic way so as to prevent the contamination of products?/</b>  Bevinden de toiletten zich op een plaats die niet betrokken is bij het productiewerk en zijn zij uitgerust met wasbakken en insect- en knaagdierwerende voorzieningen? Worden de waterkranen in de toiletten halfautomatisch of automatisch bediend zodat verontreiniging van de producten wordt voorkomen?</p>			
19.	<p><b>Are the production room and refrigerating and freezing rooms equipped with high beam rails by which online production work can be performed? Are the height and intervals of the beams adjusted to the extent that carcasses will not touch the floors or walls?/</b>  Zijn de productieruimte en de koel- en vriesinrichtingen voorzien van hoge balken om het productiewerk aan de lijn uit te voeren? Is de hoogte en de plaats tussen de balken zodanig dat de karkassen niet in aanraking kunnen komen met vloeren en muren?</p>			
20.	<p><b>Are there a carcass meat inspection table and viscera inspection table at each line hanging carcasses? Is the size of the inspection table suitable and is it located in a right place to inspect carcass meat and viscera, etc? and is there a system which the inspector can adjust the inspection site by his will automatically?/</b>  Is er een keuringsplatform voor karkassen en voor ingewanden aan elke slachtlijn? Is het keuringsplatform groot genoeg en staat het op de juiste plaats opgesteld om vlees van karkassen en ingewanden te inspecteren? Is er een systeem waarbij de inspecteur het keuringsplatform automatisch kan aanpassen volgens de noodzaak?</p>			
21.	<p><b>Are the high beam rails of the production room, refrigerating and freezing rooms installed to be connected with loading ramps for meat transportation vehicles? (only applies to the establishment which transports carcasses outwards)/</b>  Kunnen de hoge rails in de productie-, koel- en vriesruimten worden verbonden met de laadbruggen voor voertuigen die vlees vervoeren? (alleen voor inrichtingen die karkassen afvoeren)</p>			
22.	<p><b>Does the slaughtering hall have a sufficient bleeding facilities which enable to permit thorough bleeding of suspended animal bodies?/</b>  Zijn in de slachthal voldoende voorzieningen om opgehangen geslachte dieren goed te laten uitbloeden?</p>			

23.	<p><b>Is the viscera handling room installed in the production room and connected to the viscera inspection table? Are there a viscera preparation table, viscera carrying device and washing facilities made of stainless steel in the viscera handling room?/</b></p> <p>Is de ruimte voor behandeling van de ingewanden ondergebracht in de productieruimte en staat zij in verbinding met de tafel voor het keuren van ingewanden? Is er in de ruimte voor het hanteren van ingewanden een van roestvrij staal gemaakte tafel voor het voorbereiden, het overbrengen en het wassen van ingewanden?</p>			
24.	<p><b>Is the refrigerator/freezing room large enough to keep appropriate numbers of animal carcasses? Is the temperature maintained below 10° after putting meat products in it? Is the wall of refrigerator/freezing room made of water-proof and non-toxic materials?/</b></p> <p>Is de koel-/vriesruimte voldoende groot om aangepaste aantallen karkassen te bevatten? Wordt de temperatuur er onder 10° gehouden nadat ze werd gevuld met vleesproducten? Is de wand van de koel-/vriesruimte gemaakt van waterdicht en niet-toxisch materiaal?</p>			
25.	<p><b>Is the chiller/freezer temperature controllable and fitted with a thermometer outside the room so that an operator can check the temperature without opening the door? Is the sufficient space between carcasses hanged in the chiller/freezer provided so as not to touch each carcass?/</b></p> <p>Kan de temperatuur in de koel-/vriesruimte worden beheerst en is buiten de ruimte een thermometer aanwezig zodat de operator de temperatuur kan controleren zonder de deur te openen? Is er voldoende ruimte tussen de in de koel-/vriesruimte opgehangen karkassen zodat de karkassen elkaar niet raken?</p>			
<b>Total / Totaal</b>				
<b>C = Conform</b> <b>NC = Niet Conform</b>		<b>Conforme</b> <b>Non Conforme</b>		<b>Compliant</b> <b>Non Compliant</b>
<p>&lt; Evaluation Standard&gt; / &lt; Beoordelingsnorm&gt;</p> <p>° <b>Newly registered slaughterhouse : x If there is any failure (NC), the slaughterhouse would not be registered/</b></p> <p>° Nieuw geregistreerd slachthuis : x Bij enige tekortkoming (NC) kan het slachthuis niet worden geregistreerd</p> <p>° <b>Existing registered slaughterhouse : x, If there is any failure (NC), the slaughterhouse would be placed under measures such as withdrawal, sustain export, refine, etc./</b></p> <p>° Bestaand geregistreerd slachthuis : x, bij enige tekortkoming (NC), zullen op het slachthuis bepaalde maatregelen worden toegepast zoals intrekking, aanpassing, enz.</p>				

### 3. Sanitary Operation Procedures/

#### 3. Sanitary Operation Procedures

N°./ Nr.	Checking Point/ Te controleren	Result of checking/ Resultaat controle		Comments/ Commentaar
		C	NC	
1.	<p><b>Does the responsible manager (including the business proprietor) of a slaughterhouse retain a written document of the plant specific Sanitation Standard Operating Procedures in the establishment and apply it to the production work of employees?/</b> Beschikt de verantwoordelijke exploitant (met inbegrip van de bedrijfseigenaar) over een schriftelijk document met de 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 responsible 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 daarvan aantekeningen in zijn logboek?</p>			
3.	<p><b>Does the responsible manager take a proper measure for the indicated points after the sanitary inspection and does he maintain the records about the improvement measures?/</b> Neemt de verantwoordelijke exploitant een gepaste maatregel t.a.v. de bij een hygiëne-inspectie vastgestelde punten en houdt hij aantekeningen bij van de te verbeteren maatregelen?</p>			
4.	<p><b>Does the responsible manager implement a educational programs for the employees by developing the plant specific SSOPs?/</b> Implementeert de verantwoordelijke exploitant opleidingsprogramma's voor de werknemers bij het uitwerken van de bedrijfseigen SSOPs?</p>			
5.	<p><b>Is the establishment's daily logbook for the plant specific SSOPs retained 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 responsible manager inspect whether the facilities, equipment and utensils are in a sanitary condition before operation?/</b> Controleert de verantwoordelijke exploitant vóór het werk of de voorzieningen, uitrusting en gereedschap hygiënisch zijn?</p>			

7.	<p><b>Before and after operation, are meat-contact surfaces of equipment and utensils in a condition of which removed any foreign materials such as soil, meat debries, hairs or metal pieces etc. or harmful chemicals such as cleaning compounds?/</b>  Zijn de oppervlakken van uitrusting en gereedschap die met vlees in aanraking komen voor en na de bewerking vrij van vreemde stoffen zoals grond, vleesafval, haar of metaaldeeltjes, enz. en van schadelijke chemicaliën zoals schoonmaakproducten?</p>			
8.	<p><b>Is meat being transported in a sanitary manner that will not contact walls and floors etc. and stored in such an appropriate way that refrigeration and freezing etc. are maintained?/</b>  Wordt het vlees hygiënisch vervoerd waarbij het niet in aanraking komt met vloeren en muren, enz. en wordt het zo opgeslagen dat koelen en vriezen niet worden onderbroken?</p>			
9.	<p><b>When entering the production area of the establishment, do all persons including employees wash their hands?/</b>  Wassen alle mensen (ook werknemers) hun handen als zij de productieruimte binnenkomen?</p>			
10.	<p><b>Do all employees at their work manage not to go outside with wearing protective clothing and manage to take off their protective aprons and gloves when going to the toilet during the operation?/</b>  Zorgen alle werknemers ervoor dat zij niet naar buiten gaan in hun beschermende kledij en doen zij hun beschermende schorten en handschoenen uit als zij tijdens de werktijd naar het toilet gaan?</p>			
11.	<p><b>Is access of other persons to the slaughtering and treating area except employees or inspectors engaged there controlled?/</b>  Is er controle op de toegang tot de slacht- en behandelingsruimte van andere personen dan werknemers of daar werkzame keurders?</p>			
12.	<p><b>Does the employee wash and sanitize their hands, arms, gloves, apron and boots on occasion during their work?/</b>  Wassen en ontsmetten werknemers hun handen, armen, handschoenen, schort en laarzen af en toe tijdens het werk?</p>			
13.	<p><b>Do the employees always wear and keep their protective clothings, head coverings, (protective cap) and sanitary footwears clean during their work?/</b>  Dragen de werknemers altijd hun beschermende kledij, (beschermende) hoofddeksele en hygiënisch schoeisel tijdens het werk en houden zij die schoon tijdens het werk?</p>			

14.	<p><b>Do the employees who engage in slaughtering, carcass handling and viscera treating work in each of their separate work areas, but in case they need to move to other areas do they practice certain sanitary measures such as changing their protective clothings and aprons, and washing/sanitizing their footwears to prevent contamination?/</b>  Werken de werknemers die instaan voor het slachten, hanteren van karkassen en behandelen van ingewanden elk in hun afzonderlijke werkruimte en passen zij passende hygiënemaatregelen toe als zij naar een andere ruimte moeten gaan, bijv. wisselen van beschermende kledij en schorten en schoeisel wassen/ontsmetten om verontreiniging te vermijden?</p>			
15.	<p><b>Do the workers frequently practice washing and sanitizing working devices such as meat knives, meat saws and other devices with hot water at 83°C or higher temperature?/</b>  Wassen en ontsmetten de werknemers vaak hun gereedschap, zoals vleesmesses, vleeszagen en andere toestellen met water van 83°C of meer?</p>			
16.	<p><b>Are the slaughtering and treating works of livestocks performed while suspended or in a condition not contacting floors?/</b>  Worden de dieren hangend geslacht en behandeld of in een zodanige positie dat ze niet met de vloer in aanraking komen?</p>			
17.	<p><b>When carcass meat comes in contact with feces or intestinal contents during the slaughtering and processing stages, is any corrective measure taken ?/</b>  Worden corrigerende maatregelen getroffen wanneer vlees van een karkas in aanraking komt met uitwerpselen of darminhoud?</p>			
18.	<p><b>Are any residue tests for antibiotics etc. conducted as form of random sampling taken from livestock presented for slaughter? Have the test results been kept at least for 6 months?/</b>  Worden analyses op residuen van antibiotica, enz uitgevoerd aan de hand van steekproefsgewijze bemonstering van voor de slacht aangeboden dieren? Worden de analyseresultaten gedurende ten minste 6 maand bewaard?</p>			

19.	<p><b>For randomly sampled carcasses is any microbiological test including Sallmonella spp. Conducted? Have the test results been kept at least for 6 months?/</b>          Worden steekproefsgewijze bemonsterde karkassen onderworpen aan microbiologische analyses, o.a. op Salmonella spp.? Worden de analyseresultaten gedurende ten minste 6 maand bewaard?</p>			
20.	<p><b>Is a regular water quality analysis undertaken for water used for production and is the record of it maintained?/</b>          Wordt geregeld de kwaliteit onderzocht van water dat bij de productie wordt gebruikt en worden daarvan aantekeningen gemaakt?</p>			
<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>          ° <b>Newly registered slaughterhouse : x If there is any failure (NC), the slaughterhouse would not be registered/</b>          ° Nieuw geregistreerd slachthuis : x Bij enige tekortkoming (NC) kan het slachthuis niet worden geregistreerd          ° <b>Existing registered slaughterhouse : x, If there is any failure (NC), the slaughterhouse would be placed under measures such as withdrawal, sustain export, refine, etc./</b>          ° Bestaand geregistreerd slachthuis : x, bij enige tekortkoming (NC) zullen op het slachthuis 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 voedselveiligheidsgevaren 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> Worden 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?!</b> Worden de registratieprocedures in verband met het HACCP-plan degelijk uitgevoerd? Worden alle registraties door het verantwoordelijke personeel ondertekend en gedateerd?			
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?!</b> 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>Total / Totaal</b>				
<b>C = Conform</b> <b>NC = Niet Conform</b>		<b>Conforme</b> <b>Non Conforme</b>		<b>Compliant</b> <b>Non Compliant</b>
<p>&lt; Evaluation criteria &gt; / &lt; Beoordelingscriteria &gt;</p> <p>° <b><u>A newly applied establishment: if there is any X value, an approval is not given/</u></b></p> <p>° <b><u>Een nieuw aangevraagde inrichting: bij een X-waarde wordt de erkenning niet verleend</u></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/</b></p> <p>° 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</p>				

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