



Plan d'autocontrôle

Sommaire

FO Données concernant l'abattoir	1
FO Examen général / contrôles de santé	2
FO Elimination des sous-produits animaux et lutte contre les parasites	3
FO Plan de nettoyage et de désinfection	4
FO Contrôle de la propreté et du fonctionnement du local d'abattage	5
FO Contrôle du fonctionnement des appareils d'étourdissement et de leur effet.....	6
FO Surveillance de la temperature des locaux réfrigérés	7
FO Contrôle visuel des carcasses	8
Contrat d'élimination et autres documents d'accompagnement.....	9
Procès-verbal d'analyse des eaux	10
Procès-verbaux du contrôle des appareils d'étourdissement.....	11
Formation interne et externe des collaborateurs.....	12