



Contrôle de la propreté et du fonctionnement de l'abattoir

Année:

Mois:

A remplir lors de chaque jour d'abattage avant le début du travail

Biffer les locaux ou équipements non pertinents

Date du contrôle:

Remarques/mesures

Local d'abattage									
Sols, écoulements, grilles de réception									
Parois, portes, grilles									
Plafond, fenêtres, moustiquaires									
Machine à échauder et à gratter									
Table perforée / grille de réception des porcs (après échaudage)									
Ampoules de commutation électriques, poignées sur le rail									
Couteaux, scies, crochets									
Tables, balance, planche à découper									
Douche (tuyaux, poignées)									
Lavabo, savon, désinfectant, serviettes en papier									
Stérilisateurs (82 °C au minimum)									
Propreté des conteneurs									
Emplacement des conteneurs avec denrées alimentaires (à ne pas poser directement sur le sol)									
Poignées de déviation du rail, couverture en caoutchouc, rails, parois de séparation									
Machine à écorcher et élévateur									

Résultat : ✓ = en ordre, O = à améliorer

Chambre froide										
Sols, écoulements, parois, portes										
Joints en caoutchouc										
Poignées de déviation du rail, couverture en caoutchouc, rails, parois de séparation										
Emplacement des conteneurs avec denrées alimentaires (à ne pas poser directement sur le sol)										
Locaux annexes, livraison										
Sols, parois, plafond, écoulements										
Local de stockage des sous-produits animaux										
Sols, écoulements										
Parois, portes										
Température / refroidissement										
Conteneurs : propreté, étiquetage										
Locaux du personnel										
Sols, parois, plafond										
Possibilité de se laver les mains, savon, désinfectant, serviettes en papier										
Toilettes										
Visa:										

Résultat : ✓ = en ordre, O = à améliorer