[2]ORDRE DE SERVICE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE

| | |
|---|---|
| **Direction générale de l'alimentation**<br><br>**Sous-direction de la Sécurité Sanitaire des Aliments**<br><br>**Bureau des Matières Premières**<br><br>Adresse : 251, rue de Vaugirard<br>75 732 PARIS CEDEX 15<br>Dossier suivi par : Dominique ALLAIN/ F. METZ<br>Tél. : 01-49-55-84-07/54-83<br>Réf. interne : SDSSA/DA /FM | **NOTE DE SERVICE**<br>**DGAL/SDSSA/N2005-8281**<br>**Date: 13 décembre 2005**<br>Classement : EI32KR.164 EI32KR144 |

| | |
|---|---|
| Date de mise en application : | immédiate |
| Abroge et remplace : | La note de service DGAL/SDSSA/N2005-8209 du 29 août 2005 *relative à l'exportation de viandes fraîches de porc, de volailles et de produits à base de ces viandes vers la Corée du Sud.* |
| Date limite de réponse : | aucune |
| Nombre d'annexes: 4 | |
| Degré et période de confidentialité : | Tout public |

**Objet :. Exportation de viandes fraîches de porc, de volailles, ainsi que de produits à base de ces viandes vers la Corée du Sud – Listes d'établissements agréés.**

**Bases juridiques** : Note de service DGAL/SDSSA/N2005-8104 du 11 avril 2005 *récapitulant les instructions relatives aux conditions d'agrément des établissements à l'exportation vers certains pays tiers de viandes fraîches d'animaux de boucherie et de volailles et de produits à base de viande et aux listes d'établissements agréés pour exporter vers ces pays tiers.*

**MOTS-CLES : EXPORTATION – VIANDES FRAICHES – PRODUITS A BASE DE VIANDES – PORC – VOLAILLES – COREE DU SUD – ETABLISSEMENTS AGREES**

**Résumé** : La présente note de service met à jour la liste des établissements français agréés par les autorités sanitaires sud-coréennes pour exporter des viandes fraîches de porc et de volailles, ainsi que des produits à base de ces viandes vers la Corée du sud. Elle abroge et remplace la note de service DGAL/SDSSA/N2005-8209 du 29 août 2005 relative au même objet.

| **Destinataires** | |
|---|---|
| Pour exécution :<br>- Directeurs départementaux des Services Vétérinaires<br>- Directeurs départementaux des Services Vétérinaires – chargés de région | Pour information :<br>- Préfets<br>- Inspecteurs Généraux des Services Vétérinaires chargés de mission interrégionale<br>- Brigade Nationale d'Enquêtes Vétérinaires et Phytosanitaires<br>- Ecoles nationales vétérinaires<br>- Ecole nationale des Services Vétérinaires<br>- Infoma<br>-OFIVAL |

Vous trouverez en annexes les listes des établissements français autorisés à exporter des viandes fraîches de porc, de volailles, ainsi que des produits à base de ces viandes vers la Corée du Sud, ainsi que la date d'obtention de leur agrément.

**Toute viande et tout produit à base de ces viandes élaborés ou stockés par ces établissements avant leur date affective d'agrément ne pourront en aucun cas être expédiés en Corée du Sud.**

Je vous rappelle que pour toute nouvelle demande d'agrément, l'opérateur doit renseigner en anglais et en français, de façon non manuscrite les questionnaires transmis par la note de service DGAL/SDSSA/MCSI/N2003-8017 du 3 février 2003 *relative à l'exportation de viandes fraîches et de produits à base de viandes de porc et de volailles vers la Corée du Sud,* dont vous trouverez les 2 versions aux annexes III et IV de la présente note.

Cette demande doit être accompagnée d'une attestation du professionnel s'engageant à se conformer aux conditions requises pour exporter vers la Corée et être transmise à la DGAL accompagnée de votre avis favorable.

**J'attire votre attention sur le fait que les établissements candidats recourant à une méthode alternative de désinfection du petit matériel autre que la stérilisation dans une eau à 82°C, doivent cocher la case « oui » pour l'item « désinfection dans une eau à 82 °C » et préciser dans la case « remarque » qu'ils utilisent une méthode approuvée par les autorités sanitaires françaises.**

Je vous rappelle que les établissements souhaitant exporter des produits découpés ou fabriqués à partir de viandes de porc ou de volailles, doivent s'approvisionner auprès d'abattoirs et/ou d'ateliers de découpe de viandes de porc ou de volailles eux-mêmes agréés par les autorités sanitaires sud-coréennes.

Les exportateurs doivent par ailleurs veiller à reporter correctement sur le certificat sanitaire les mentions relatives à leur établissement (raisons sociales, adresses…) figurant dans les annexes.

Vous voudrez bien informer de ces dispositions l'ensemble des professionnels concernés par cette notification.

La Directrice Générale Adjointe
C.V.O .
Monique ELOIT

*Annexe I :* Liste des abattoirs, ateliers de découpe, ateliers de transformation et entrepôts travaillant des viandes fraîches de porc et des produits à base de ces viandes agréés pour exporter vers la Corée du Sud.
*Annexe II :* Liste des abattoirs, ateliers de découpe, ateliers de transformation et entrepôts travaillant des viandes fraîches de volailles et des produits à base de ces viandes agréés pour exporter vers la Corée du Sud.
*Annexes III* : questionnaires en versions anglaise et française relatifs aux viandes de porc
*Annexes IV :* questionnaires en versions anglaise et française relatifs aux viandes de volailles ( poules, canards, etc..)

*Annexe I : Liste des abattoirs, ateliers de découpe, ateliers de transformation et entrepôts travaillant des viandes fraîches de porc et des produits à base de ces viandes agréés pour exporter vers la Corée du Sud.*

Activités : A : abattage ; D : découpage ; E : entreposage ; T : transformation

| N °agrément | Raison sociale | Ville | Activité | Date d'agrément |
|---|---|---|---|---|
| 01-246-01 | S.A. La Bresse | Mézériat | A/D/E | 30/09/02 |
| 14-437-65 | Sofricaen | Mondeville | E | 30/09/2003 |
| 17-300-001 | Gel au Large | La Rochelle | E | 27/11/02 |
| 22-046-01 | KERMENE | Saint-Jacut-du-Méné | A/D/E | 09/04/2003 |
| 22-067-04 | Stef Logistique Guingamp | Guingamp | E | 27/11/02 |
| 22-093-01 | Cooperl-Hunaudaye | Lamballe | A/D | 30/09/02 |
| 22-187-46 | Sovigel | Plérin | E | 30/09/02 |
| 22-225-02 | Stef Logistique Ploumagoar | Ploumagoar | E | 27/11/02 |
| 22-278-05 | Stef Logistique Saint-Brieuc | Saint-Brieuc | E | 27/11/02 |
| 22-371-01 | Société Vitréenne d'Abattage Jean ROZE | Trémorel | E | 12/07/05 |
| 22-389-05 | Stef Logistique Yffiniac | Yffiniac | E | 27/11/02 |
| 28-218-01 | Laurial | Luce | D | 30/09/02 |
| 29-024-40 | Entrepôt Frigorifique du Poher | Carhaix – Plouguer | E | 27/11/02 |
| 29-027-01 | SEAE SOCOPA CHATEAUNEUF | Châteauneuf du Faou | A/D | 30/09/02 |
| 29-039-42 | Nicot Frigorifiques | Concarneau | E | 27/11/02 |
| 29-051-20 | Société Bretonne de Salaisons SAS | Ergué-Gabéric | D | 13/12/2002 |
| 29-097-01 | S.A. Louis GAD | Landivisiau | A/D/E | 30/09/02 |
| 29-097-20 | Société Bretonne de Salaisons (SBS Landivisiau) | Lampaul-Guimiliau | D | 13/12/2002 |
| 29-103-40 | BRETAGNE-FRIGO | Landerneau | E | 30/09/02 |
| 29-105-40 | Frigorifique de Landivisiau | Landivisiau | E | 27/11/02 |
| 29-181-40 | Logistique et Froid de l'Elorn | Plouédern | E | 27/11/02 |
| 29-233-01 | BIGARD | Quimperlé | A/D/E | 30/09/02 |
| 29-233-40 | BRETAGNE-FRIGO | Quimperlé | E | 30/09/02 |
| 29-254-40 | BRETAGNE-FRIGO | St Martin des Champs | E | 30/09/02 |
| 29-254-44 | SOFRIGO | St Martin des Champs | E | 11/11/03 |
| 29-241-40 | BRETAGNE-FRIGO | Rosporden | E | 30/09/02 |
| 33-433-01 | Bordeaux Viandes | Saint-Loubès | D | 30/09/02 |
| 35-023-01 | Frig'Armor SA | Bedée | E | 30/09/02 |
| 35-023-07 | Entrepôt Frigorifique | Bedée | E | 30/09/02 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Armoricain | | | |
| 35-125-02 | SAS Gatine Viandes | La Guerche de Bretagne | A/D | 27/11/02 |
| 35-167-02 | BRETAGNE FRIGO SA | Martigne Ferchaud | E | 30/09/02 |
| 35-188-01 | Cooperl-Hunaudaye | Montfort sur Meu | A/D | 30/09/02 |
| 35-236-05 | BRETAGNE FRIGO SA | Redon | E | 30/09/02 |
| 35-237-01 | C.A.P.J | ZA la Gautrais 35660 Renac | T/E | 28/09/05 |
| 35-238-12 | BRETAGNE FRIGO SA | Rennes | E | 30/09/02 |
| 35-257-02 | ABERA | St Brice en Coglès | A/D | 30/09/02 |
| 35-324-02 | Entrepôt Frigorifique de Fougères | La Selle en Luitré | E | 27/11/02 |
| 42-275-01 | Société Bretonne de Salaisons | Saint-Priest-en-Jarez | D | 27/11/02 |
| 44-143-06 | EFSO | Rezé | E | 30/09/02 |
| 44-180-004 | AUBRET | St Mars la Jaille | D/E | 30/09/02 |
| 45-147-04 | ORLEANS VIANDES | Fleury-les-Aubrais | A/D | 30/09/02 |
| 49-099-03 | SOFRICA | Cholet | E | 30/09/02 |
| 49-099-07 | Laurial | Cholet | A/D | 30/09/02 |
| 49-099-29 | SOFRICA-CORMIER | Cholet | E | 27/11/02 |
| 49-176-02 | SOFRILOIRE | Le Lion - d'Angers | E | 27/11/02 |
| 50-453-03 | Abattoirs Industriels De La Manche | Sainte-Cécile | A/D/E | 30/09/02 |
| 50-502-01 | SAS EFNL | Saint-Lô | E | 08/01/2004 |
| 53-097-01 | SEAE SOCOPA EVRON | Evron | A/D | 30/09/02 |
| 53-130-02 | Abattoir Public de Laval | Laval | A | 02/06/03 |
| 53-130-06 | SOFRINO SOGENA | Laval | E | 27/11/02 |
| 53-130-25 | SA Mayenne Viande | Laval | D | 02/06/03 |
| 56-066-01 | CRYOLOGISTIC BRETAGNE FRIGO | Gourin | E | 30/11/04 |
| 56-074-01 | Jean Floc'h Surgélation | Guénin | D/E | 27/11/02 |
| 56-091-01 | EUROPIG | Josselin | A/D | 30/09/02 |
| 56-140-01 | BRETAGNE FRIGO SAS | Moréac | E | 30/09/02 |
| 56-140-02 | BERNARD SA | Locminé | A/D/E | 30/09/02 |
| 56-165-07 | LOGISTIQUE et FROID de BROCELIANDE | Ploermel | E | 07/05/04 |
| 56-178-05 | BRETAGNE FRIGO SAS | Pontivy | E | 30/09/02 |
| 56-246-04 | BRETAGNE FRIGO SAS | Le Sourn | E | 30/09/02 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 62-767-01 | DEFIAL | Saint-Pol-sur-Ternoise | A/D/E | 24/02/03 |
| 64-305-02 | FIPSO | Lahontan | A/D | 27/11/02 |
| 72-039-02 | DESFIS S.A. | Bonnetable | D | 30/09/02 |
| 72-181-14 | E.F.N.L. | Le Mans | E | 30/09/02 |
| 72-264-05 | CHARAL Sablé | Sablé-sur-Sarthe | A/D | 30/09/02 |
| 72-264-07 | CRYOLOGISTIC | Sablé sur Sarthe | E | 12/07/05 |
| 79-061-02 | SEAE SOCOPA CELLES | Celles sur Belle | A/D | 30/09/02 |
| 79-061-03 | FRIGOSCANDIA E.F.S.O. | Celles sur Belle | E | 30/09/02 |
| 79-246-02 | ARCA ST MAIXENT SAS | Sainte Eanne | A/D | 30/09/02 |
| 79-246-03 | SOFRIMAIX | Z.I. du Verdeil 79800 Sainte Eanne | E | 31/10/03 |
| 85-302-02 | Laurial Charcuterie S.A.S. | La Verrie | D | 14/01/03 |
| 89-257-02 | EFM | Migennes | E | 30/11/04 |

*Annexe II : Liste des abattoirs, ateliers de découpe, ateliers de transformation et entrepôts travaillant des viandes fraîches de volailles et des produits à base de ces viandes agréés pour exporter vers la Corée du Sud.*

Activités : A : abattage ; D : découpage ; E : entreposage ; T : transformation, P : préparation de viandes

| N °agrément | Raison sociale | Adresse | Activité | Date d' agrément |
|---|---|---|---|---|
| 18-030-01 | SAS DOUX FRAIS Europe-site de Blancafort | Petite route d'argent 18410 Blancafort | A/D/E | Antérieure à 1998 |
| 22-158-03 | SAS LE PLENIER BOSCHER | ZA de Guergadic 22530 Mur de Bretagne | A/D/E | 28/09/2005 |
| 22-241-01 | Ets SOVIPOR | 22210 Plumieux | D | 27/11/2002 |
| 22-371-01 | Société Vitréenne d'Abattage jean ROZE | Les Gaboriaux BP 1 22230 Trémorel | E | 12/07/2005 |
| 22-376-01 | LE CLEZIO | 22600 Treve | A | 27/11/2002 |
| 24-520-02 | Euralis Gastronomie | ZI de Madrazes 24200 Sarlat | D | Antérieure à 1998 |
| 29-026-10 | DOUX | Z.I. de Lospars BP22 29150 Chateaulin | A/D | Antérieure à 1998 |
| 29-106-10 | Volailles de l'Odet | Brunguen 29150 Landrevarzec | A | 28/09/2005 |
| 29-232-10 | Ets Pierre DOUX | Z.I. de Kergonan 6 rue du Tro Breiz 29000 Quimper | D (VSM) | 18-03-2000 |
| 29-236-10 | VOLAVEN | Le Kerandréau 29340 Riec sur Belon | D/ T | 24-02-2003 |
| 29-293-10 | Carnicas Industrie | 29910 Trégunc | D (VSM) | Antérieure à 1998 |
| 30-233-01 | Société DUC | 30730 St Bauzely | A/D | 28/09/2005 |
| 40-084-53 | LAVIELLE | Casselon 40990 Clermont | A (Salle d'abattage à la ferme (canard) Extension de l'agrément le 16-12-1999 pour les oies) | 14-09-1999 |
| 40-119-03 | LABEYRIE | Route de la Gare 40700 Hagetmau | A | 28/09/2005 |
| 40-261-01 | LABEYRIE | RN10 St Geours de Maremne 40235 St Vincent de Tyrosse cedex | T | 28/09/2005 |
| 40-282-02 | CASTAING | BP 12 40500 St Sever | D (canard et oie) | 14-09-1999 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 45-050-01 | SA DOUX FRAIS-Etablissement de Boynes | Route de Nancray - BP6 45300 Boynes | A/D | 11-06-1998 |
| 46-128-02 | La Quercynoise | Route de Figeac - BP 51 46500 Gramat | A/D/T | 14-01-2003 |
| 49-099-03 | SOFRICA | 2 rue du Charolais 49300 Cholet | E | Mai 1999 |
| 49-099-29 | SOFRICA-CORMIER | Cholet | E | 27/11/02 |
| 53-014-02 | Société Normande de volailles (S.N.V.) | 3 rue Aillères Z.I.Est d'Azé 53200 Château Gontier | A/D (poulets et canards) | 10-03-2000 |
| 53-130-01 | SAS DOUX Frais-Ets de Laval | ZI des Touches 75 rue Etienne Lenoir 53000 Laval | A/D | 28/09/2005 |
| 56-015-02 | Ets S.P.I. | Le Flachec 56230 Berric | D | Antérieure à 1998 |
| 56-057-01 | CADF | 56320 Le Faouet | A | Antérieure à 1998 |
| 56-066-01 | CRYOLOGISTIC BRETAGNE FRIGO | ZI de Guerneac'h BP 42 56110 Gourin | E | 30/11/04 |
| 56-081-01 | Les Volailles de Keranna | 56560 Guiscriff | A/D | Antérieure à 1998 |
| 56-117-03 | SA DOUX FRAIS-Etablissement de Locminé | Z.I. de Kersorn 56500 Locminé | A/D/E | Antérieure à 1998 |
| 56-159-01 | SA DOUX FRAIS-Etablissement de Pleucadeuc | Z.I.de Maltête 56140 Pleucadeuc | A/D | Antérieure à 1998 |
| 56-170-01 | Ets Doux Industrie | 56770 Plouray | A | Antérieure à 1998 |
| 56-257-01 | Ets SOVIPOR | 56710 La Trinité Porhoet | D | Antérieure à 1998 |
| 61-096-018 | Société Normande de Volailles | 61140 La Chapelle d'Andaine | D | Antérieure à 1998 |
| 61-096-020 | Société Normande de Volailles (S.N.V) | ZA des Fourmis 61140 La Chapelle d'Andaine | A/D/P/E | 14-01-2003 |
| 67-447-05 | Feyel Artzner | Rue Jean Pierre Clause 67306 Schiltigheim | T | 14/01/03 |
| 67-482-21 | Georges Bruck S.A. | 7 rue Friese BP 139 67000 Strasbourg | T | 09/04/2003 |
| 72-264-02 | LDC St Laurent | ZI St Laurent BP 88 | A/D/E | 28/09/05 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 72300 Sablé | | |
| 72-264-07 | CRYOLOGISTIC | Z.A. Aubrée<br>72300 Sablé sur Sarthe | E | 12/07/05 |
| 79-179-05 | Ets AGROFIBRES | La Javrelières<br>BP 35<br>79320 Moncoutant | VSM | 26-06-2000 |
| 79-195-01 | Gastronome Nueil | Le Quaireai<br>79250 Nueil les Aubiers | D | Antérieure à 1998 |
| 79-195-02 | Gastronome Nueil | ZI du Proulin<br>79250 Nueil les Aubiers | A/D | Antérieure à 1998 |
| 79-195-03 | Gastronomie Industrie Sévrienne | ZI du proulin<br>79250 Nueil les Aubiers | A/D | 28/09/2005 |
| 79-202-11 | Société Nouvelle FAVID | 38 Bd Edgar Quinet<br>79200 Parthenay | D et VSM<br>(dinde, oie, poulet et canard) | 02-12-1999 |
| 85-084-01 | Ets ARRIVE S.A. | Bellevue<br>85140 Les Essarts | A/D | Antérieure à 1998 |
| 85-109-01 | Euralis Gastronomie | ZI du Bois Joly<br>Site les Herbiers<br>85503 Les Herbiers | A/D | Antérieure à 1998<br>28/09/2005 pour la découpe |
| 85-165-01 | Soulard Ernest SA | 85140 l'Oie | A/D<br>(canard) | 30-04-2002 |
| 85-215-01 | Ets ARRIVE S.A. | 85250 St Fulgent | A/D (poulet, dinde, canard) | Antérieure à 1998 |
| 89-069-01 | Société DUC | 89770 Chailley | A/D | 28/09/2005 |
| 89-257-02 | EFM | Rue Paul Bert<br>ZI Sud<br>89400 Migennes | E | 30/11/04 |

## ANNEXE III . Questionnaire on slaughterhouse (PIGS)

1. General Information on Slaughterhouse

| | |
|---|---|
| Registration number | |
| Registration date | |
| Name of slaughterhouse | |
| Address | |
| Owner's name | |
| Date of establishment | |
| Kinds of animals approved for slaughtering | |
| Average number of animals slaughtered per day | |
| Capacity of slaughtering per day | |
| Number of inspectors<br>- veterinarians from central government<br>- veterinarians from local government<br>- assistant veterinarians | |
| Number of employee | |
| Operation days per year | |
| The countries importing the meat derived from the animals slaughtered in this slaughterhouse | |
| Date when this slaughterhouse was approved as an export plant by the other countries | |
| The others | |

2. Questionnaire on facilities of slaughterhouse

| | Checking points | Result of checking | | comments |
|---|---|---|---|---|
| | | o | x | |
| 1 | Are there mooring place (the place where pigs are kept before slaughtering), inspection place to check conditions of pigs to be slaughtered, slaughtering room, disinfection preparation room (the place to prepare disinfection), waste water disposal facility, waste disposal facility, place for disinfection of vehicles for transports of pigs and the place where employees can take a rest and employees can change wears (locker room)? | | | |
| 2 | Are the conditions of drainage at the floor of slaughtering room excellent? | | | |
| 3 | Is there a safety device for lighting equipment at the slaughtering room so that broken pieces of the lighting equipment could not be contaminated in the meat. | | | |
| 4 | Is there a device to prevent entrance of insects at the windows at the slaughtering room and the meat storage room?<br>Is there a device to prevent entrance of mice at the drain-outlet of the slaughtering room and the meat storage room? | | | |
| 5 | Is there a system to supply at least 83 centigrade of water to disinfect the knives used for slaughtering lines? | | | |
| 6 | Is the water-supply facility equipped with a system to supply the water of which quality is in accordance with related regulations? | | | |
| 7 | Are toilets located at a certain place so that the toilet would not affect the sanitary conditions of slaughtering room?<br>Is there a device to prevent entrance of insects and mice to the toilets? | | | |
| 8 | Is there a system to control the temperature for preservation of meat at the refrigerator and freezer? | | | |

evaluation standard : If there is any failure (x) in the above checking points, the slaughterhouse would not be registered as an export pork plant.)

3. Questionnaire on sanitary administration of slaughterhouse

| | Checking points | Result of checking | | comments |
|---|---|---|---|---|
| | | o | x | |
| 1 | Is there a guideline for sanitary administration of slaughterhouse?<br>Are regular examinations conducted in accordance with the guideline for sanitary administration of slaughterhouse? | | | |
| 2 | Is the examination record of the sanitary administration of slaughterhouse kept more than 6 months? | | | |
| 3 | Are all internal facilities and equipment at the slaughtering room always cleaned before and after slaughtering? | | | |
| 4 | Are slaughtering workers always dressed in sanitary wear, sanitary cap and sanitary shoes during slaughtering works? | | | |
| 5 | Is slaughtering conducted under the status that pigs are hung? | | | |
| 6 | Do workers often disinfect slaughtering knives and utensils with at least 83 centigrade of water to prevent contamination of carcass during slaughtering works? | | | |
| 7 | Do managers of the slaughterhouse implement education programs for workers on the basis of their own sanitary administration guideline? | | | |
| 8 | Does the slaughterhouse have the HACCP administration standard, and is the HACCP administration standard applied to the slaughterhouse?<br>When this slaughterhouse was approved by the HACCP?<br>Date, Month, Year | | | |
| 9 | Are antibiotic residual tests conducted as a form of random sampling tests against the pigs?<br>Are the results of the antibiotic residual tests kept more than 6 months? | | | |
| 10 | Are microbial tests such as the total number of bacteria conducted as a form of random sampling tests against the carcass?<br>Are the results of the antibiotic residual tests kept more than 6 months | | | |

evaluation standard : If there are three (or more) failures (x) in the above checking points, the slaughterhouse would not be registered as an export pork plant.)

## Questionnaire on Cutting or Processing Plant

1. General Information on cutting plant

| | |
|---|---|
| Registration number | |
| Registration date | |
| Name of cutting/processing plant | |
| Address | |
| Owner's name | |
| Date of establishment | |
| Types of approved work (e.g. cutting, cold store) | |
| Kinds of approved items (e.g. processing of pork) | |
| Number of employees | |
| Number of inspectors | |
| The others | |

2. Questionnaire on facilities of cutting or processing plant

| | Checking points | Result of checking | | comments |
|---|---|---|---|---|
| | | o | x | |
| 1 | Is the building (cutting plant) separated from the places where pollutants such as livestock waste and chemicals are produced? | | | |
| 2 | Are the conditions of drainage at the floor excellent? | | | |
| 3 | Is there a safety device for lighting equipment at the slaughtering room so that broken pieces of the lighting equipment could not be contaminated in the meat. | | | |
| 4 | Is there a device to prevent entrance of insects at the windows at the cutting room and the meat storage room?<br>Is there a device to prevent entrance of mice at the drain-outlet? | | | |
| 5 | Are there the facilities to ventilate bad smells, harmful gas and harmful vapor produced in the cutting room? | | | |
| 6 | Is the water-supply facility equipped with a system to supply the water of which quality is in accordance with related regulations? | | | |
| 7 | Are toilets located at a certain place so that the toilet would not affect sanitary conditions of cutting room?<br>Is there a device to prevent entrance of insects and mice to the toilets? | | | |
| 8 | Is there a system to control the temperature for preservation of meat at the refrigerator and freezer? | | | |

evaluation standard : If there is any failure (x) in the above checking points, the cutting plant would not be registered as an export pork plant.)

3. Questionnaire on sanitary administration of cutting or processing plant

| | Checking points | Result of checking | | comments |
|---|---|---|---|---|
| | | o | x | |
| 1 | Is there a guideline for sanitary administration of cutting plant?<br>Are regular examinations conducted in accordance with the guideline for sanitary administration of cutting plant? | | | |
| 2 | Is the examination record of the sanitary administration of cutting plant kept more than 6 months? | | | |
| 3 | Are all internal facilities and equipment at the cutting room always cleaned before and after cutting? | | | |
| 4 | Are workers always dressed in sanitary wear, sanitary cap, sanitary shoes and sanitary gloves during cutting works? | | | |
| 5 | Are microbial tests conducted for sanitary administration of cutting places and meat products?<br>Are the results of the microbial tests kept more than 6 months | | | |
| 6 | Do managers make papers concerning production and cutting works?<br>Are the papers kept more than 6 months? | | | |
| 7 | Are the livestock products treated and transported by a sanitary way to prevent contacts with walls and floors?<br>Are the livestock products preserved by a sanitary way such as refrigeration or freezing? | | | |
| 8 | Do managers of the cutting plant implement education programs for workers on the basis of their own sanitary administration guideline? | | | |
| 9 | Is an inspection on water quality regularly conducted?<br>Are the records of the water quality inspection kept? | | | |
| 10 | Does this cutting plant have the HACCP administration standard, and is the HACCP administration standard applied to the cutting plant?<br>When this cutting plant was approved by the HACCP?<br>Date, Month, Year | | | |

evaluation standard : If there are three (or more) failures (x) in the above checking points, the cutting plant would not be registered as an export pork plant.)

## Questionnaire on Cold Store

1. General Information on cold store

| | |
|---|---|
| Registration number | |
| Registration date | |
| Name of cold store | |
| Address | |
| Owner's name | |
| Date of establishment | |
| Types of approved work | |
| Kinds of approved items | |
| Number of employees | |
| Others | |

2. Questionnaire on facilities of cold store

| | Checking points | Result of checking | | comments |
|---|---|---|---|---|
| | | o | x | |
| 1 | Is the cold store an independent building, or is the cold store separated from the facilities used for the other purposes? (If an answer to one of two questions, such as independent building or separated, is "yes", o can be given) | | | |
| 2 | Was waterproofing work done for the floor?<br>Are the conditions of drainage at the floor excellent? | | | |
| 3 | Is there a device to prevent entrance of insects at the windows at the packing room and the meat storage room equipped with mosquito nets?<br>Is there a device to prevent entrance of mice at the drain-outlet? | | | |
| 4 | Are there the facilities to ventilate bad smells, harmful gas and harmful vapor? | | | |
| 5 | Is the water-supply facility equipped with a system to supply the water of which quality is in accordance with related regulations? | | | |
| 6 | Are toilets located at a certain place so that the toilet would not affect sanitary conditions of cold store?<br>Is there a device to prevent entrance of insects and mice at the toilets? | | | |
| 7 | Is there a system to control the temperature for preservation of meat at the refrigerator and freezer? | | | |

evaluation standard : If there is any failure (x) in the above checking points, the cold store would not be registered as an export pork plant.)

3. Questionnaire on sanitary administration of cold store

| | Checking points | Result of checking | | comments |
|---|---|---|---|---|
| | | o | x | |
| 1 | Is the temperature appropriately controlled in accordance with specific types of meat products? | | | |
| 2 | Are appropriate education programs for sanitary control for preservation of meat products implemented for the workers in charge of the cold store? | | | |
| 3 | Is the cold store always kept clean? | | | |
| 4 | Are the livestock products treated and transported by a sanitary way to prevent contacts with walls and floors? Are the livestock products preserved by a sanitary way such as refrigeration or freezing? | | | |
| 5 | Do managers of the cold store implement education programs for workers on the basis of their own sanitary administration guideline? | | | |
| 6 | Are livestock products kept by a sanitary way? | | | |

evaluation standard : If there are three (or more) failures (x) in the above checking points, the cold store would not be registered as an export pork plant.)

ANNEXE IV :Questionnaire on Slaughterhouse Status for Chicken and Duck (Poultry etc.)

## A. Questionnaire on slaughterhouse

1. General Information on Slaughterhouse

| | |
|---|---|
| Registration number | |
| Registration date | |
| Name of slaughterhouse | |
| Address | |
| Owner's name | |
| Date of establishment | |
| Kinds of animals approved for slaughtering | |
| Average number of animals slaughtered per day | |
| Capacity of slaughtering per day | |
| Number of inspectors<br>- veterinarians from federal government<br>- veterinarians from state government<br>- your own employed veterinarians<br>- assistant veterinarians | |
| Number of employee | |
| Operation days per year | |
| The countries importing the meat derived from the animals slaughtered in this slaughterhouse | |
| Date when this slaughterhouse was approved as an export plant by the other countries | |
| The others | |

2. Questionnaire on facilities of slaughterhouse

| | Checking points | Result of checking | | comments |
|---|---|---|---|---|
| | | o | x | |
| 1 | Are there mooring place (the place where poultry are kept before slaughtering), inspection place to check conditions of poultry to be slaughtered, slaughtering room, disinfection preparation room (the place to prepare disinfection), waste water disposal facility, waste disposal facility, place for disinfection of vehicles for transports of poultry and the place where employees can take a rest and employees can change wears (locker room)? | | | |
| 2 | Is the slaughterhouse equipped with such separate facilities as scalding facilities, de-feathering facilities, eviscerating facilities, refrigeration facilities, etc. Are there inspection tables installed at the eviscerating lines? | | | |
| 3 | Is the slaughter blood drainage room separated from the other operating room? | | | |
| 4 | Are the conditions of drainage at the floor of slaughtering room excellent? | | | |
| 5 | Is there a safety device for lighting equipment at the slaughtering room so that broken pieces of the lighting equipment could not be contaminated in the meat? | | | |
| 6 | Is there a device to prevent entrance of insects at the windows at the slaughtering room and the meat storage room?<br>Is there a device to prevent entrance of mice at the drain-outlet of the slaughtering room and the meat storage room? | | | |
| 7 | Is there a system to supply at least 83 centigrade of water to disinfect the knives used for slaughtering lines? | | | |
| 8 | Is the water-supply facility equipped with a system to supply the water of which quality is in accordance with related regulations? | | | |
| 9 | Are toilets located at a certain place so that the toilet would not affect the sanitary conditions of slaughtering room?<br>Is there a device to prevent entrance of insects and mice to the toilets? | | | |
| 10 | Is there a system to control the temperature for preservation of meat at the refrigerator and freezer? | | | |

evaluation standard : If there is any failure (x) in the above checking points, the slaughterhouse would not be registered as an export poultry plant.)

3. Questionnaire on sanitary administration of slaughterhouse

| | Checking points | Result of checking | | comments |
|---|---|---|---|---|
| | | o | x | |
| 1 | Is there a guideline for sanitary administration of slaughterhouse?<br>Are regular examinations conducted in accordance with the guideline for sanitary administration of slaughterhouse? | | | |
| 2 | Is the examination record of the sanitary administration of slaughterhouse kept more than 6 months? | | | |
| 3 | Are all internal facilities and equipment at the slaughtering room always cleaned before and after slaughtering? | | | |
| 4 | Are slaughtering workers always dressed in sanitary wear, sanitary cap and sanitary shoes during slaughtering works? | | | |
| 5 | Is slaughtering conducted under the status that poultry are hung? | | | |
| 6 | Do workers often disinfect slaughtering knives and utensils with at least 83 centigrade of water to prevent contamination of carcass during slaughtering works? | | | |
| 7 | Do managers of the slaughterhouse implement education programs for workers on the basis of their own sanitary administration guideline? | | | |
| 8 | Does the slaughterhouse have the HACCP administration standard, and is the HACCP administration standard applied to the slaughterhouse?<br>When this slaughterhouse was approved by the HACCP?<br>Date, Month, Year | | | |
| 9 | Are antibiotic residual tests conducted as a form of random sampling tests against the poultry?<br>Are the results of the antibiotic residual tests kept more than 6 months? | | | |
| 10 | Are microbial tests such as the total number of bacteria conducted as a form of random sampling tests against the carcass?<br>Are the results of the antibiotic residual tests kept more than 6 months | | | |

evaluation standard : If there are three (or more) failures (x) in the above checking points, the slaughterhouse would not be registered as an export poultry plant.)

## B. Questionnaire on Cutting or Processing Plant

1. General Information on cutting or processing plant

| | |
|---|---|
| Registration number | |
| Registration date | |
| Name of cutting/processing plant | |
| Address | |
| Owner's name | |
| Date of establishment | |
| Types of approved work (e.g. cutting, cold store) | |
| Kinds of approved items (e.g. processing of chicken/duck) | |
| Number of employees | |
| Number of inspectors | |
| The others | |

2. Questionnaire on facilities of cutting or processing plant

| | Checking points | Result of checking | | comments |
|---|---|---|---|---|
| | | o | x | |
| 1 | Is the building (cutting or processing plant) separated from the places where pollutants such as livestock waste and chemicals are produced? | | | |
| 2 | Are the conditions of drainage at the floor excellent? | | | |
| 3 | Is there a safety device for lighting equipment at the cutting or processing room so that broken pieces of the lighting equipment could not be contaminated in the meat. | | | |
| 4 | Is there a device to prevent entrance of insects at the windows at the cutting or processing room and the meat storage room?<br>Is there a device to prevent entrance of mice at the drain-outlet? | | | |
| 5 | Are there the facilities to ventilate bad smells, harmful gas and harmful vapor produced in the cutting/processing room? | | | |
| 6 | Is the water-supply facility equipped with a system to supply the water of which quality is in accordance with related regulations? | | | |
| 7 | Are toilets located at a certain place so that the toilet would not affect sanitary conditions of cutting/processing room?<br>Is there a device to prevent entrance of insects and mice to the toilets? | | | |
| 8 | Is there a system to control the temperature for preservation of meat at the refrigerator and freezer? | | | |

evaluation standard : If there is any failure (x) in the above checking points, the cutting plant would not be registered as an export poultry plant.)

3. Questionnaire on sanitary administration of cutting or processing plant

| | Checking points | Result of checking | | comments |
|---|---|---|---|---|
| | | o | x | |
| 1 | Is there a guideline for sanitary administration of cutting/processing plant?<br>Are regular examinations conducted in accordance with the guideline for sanitary administration of cutting/processing plant? | | | |
| 2 | Is the examination record of the sanitary administration of cutting/processing plant kept more than 6 months? | | | |
| 3 | Are all internal facilities and equipment at the cutting/processing room always cleaned before and after cutting/processing? | | | |
| 4 | Are workers always dressed in sanitary wear, sanitary cap, sanitary shoes and sanitary gloves during cutting/processing works? | | | |
| 5 | Are microbial tests conducted for sanitary administration of cutting/processing places and meat products?<br>Are the results of the microbial tests kept for the last 6 months | | | |
| 6 | Do managers make papers concerning production and cutting/processing works?<br>Are the papers kept for the last 6 months? | | | |
| 7 | Are the livestock products treated and transported by a sanitary way to prevent contacts with walls and floors?<br>Are the livestock products preserved by a sanitary way such as refrigeration or freezing? | | | |
| 8 | Do managers of the cutting/processing plant implement education programs for workers on the basis of their own sanitary administration guideline? | | | |
| 9 | Is an inspection on water quality regularly conducted?<br>Are the records of the water quality inspection kept? | | | |
| 10 | Does this cutting/processing plant have the HACCP administration standard, and is the HACCP administration standard applied to the cutting/processing plant?<br>When this cutting/processing plant was approved by the HACCP? Date, Month, Year | | | |

evaluation standard : If there are three (or more) failures (x) in the above checking points, the cutting plant would not be registered as an export poultry plant.)

## C. Questionnaire on Cold Store

1. General Information on cold store

| | |
|---|---|
| Registration number | |
| Registration date | |
| Name of cold store | |
| Address | |
| Owner's name | |
| Date of establishment | |
| Types of approved work | |
| Kinds of approved items | |
| Number of employees | |
| Others | |

2. Questionnaire on facilities of cold store

| | Checking points | Result of checking | | comments |
|---|---|---|---|---|
| | | o | x | |
| 1 | Is the cold store an independent building, or is the cold store separated from the facilities used for the other purposes? (If an answer to one of two questions, such as independent building or separated, is "yes", o can be given) | | | |
| 2 | Was waterproofing work done for the floor?<br>Are the conditions of drainage at the floor excellent? | | | |
| 3 | Is there a device to prevent entrance of insects at the windows at the packing room and the meat storage room?<br>Is there a device to prevent entrance of mice at the drain-outlet? | | | |
| 4 | Are there the facilities to ventilate bad smells, harmful gas and harmful vapor? | | | |
| 5 | Is the water-supply facility equipped with a system to supply the water of which quality is in accordance with related regulations? | | | |
| 6 | Are toilets located at a certain place so that the toilet would not affect sanitary conditions of cold store?<br>Is there a device to prevent entrance of insects and mice at the toilets? | | | |
| 7 | Is there a system to control the temperature for preservation of meat at the refrigerator and freezer? | | | |

evaluation standard : If there is any failure (x) in the above checking points, the cold store would not be registered as an export poultry plant.)

3. Questionnaire on sanitary administration of cold store

| | Checking points | Result of checking | | Comments |
|---|---|---|---|---|
| | | o | x | |
| 1 | Is the temperature appropriately controlled in accordance with specific types of meat products? | | | |
| 2 | Are appropriate education programs for sanitary control for preservation of meat products implemented for the workers in charge of the cold store? | | | |
| 3 | Is the cold store always kept clean? | | | |
| 4 | Are the livestock products treated and transported by a sanitary way to prevent contacts with walls and floors? Are the livestock products preserved by a sanitary way such as refrigeration or freezing? | | | |
| 5 | Do managers of the cold store implement education programs for workers on the basis of their own sanitary administration guideline? | | | |
| 6 | Are livestock products kept by a sanitary way? | | | |

evaluation standard : If there are three (or more) failures (x) in the above checking points, the cold store would not be registered as an export poultry plant.)

## ANNEXE III . versions françaises des questionnaires relatifs aux viandes de porc

## A. Questionnaire relatif à un abattoir

1. Informations générales sur l'abattoir

| | |
|---|---|
| Numéro d'agrément | |
| Date d'agrément | |
| Nom de l'abattoir | |
| Adresse | |
| Nom du propriétaire | |
| Date de création | |
| Types d'animaux dont l'abattage est autorisé | |
| Nombre moyen d'animaux abattus par jour | |
| Capacité d'abattage par jour | |
| Nombre d'inspecteurs<br>- vétérinaires du gouvernement central<br>- vétérinaires des services départementaux<br>- assistants vétérinaires | |
| Nombre d'employés | |
| Nombre de jours de fonctionnement par an | |
| Pays important de la viande issue des animaux abattus dans cet abattoir | |
| Date à laquelle les autres pays ont agréé cet abattoir en tant qu'établissement exportateur | |
| Noms de ces autres pays | |

2. Questionnaire sur les installations de l'abattoir

| | Points à vérifier | Résultat de la vérification | | commentaires |
|---|---|---|---|---|
| | | o | x | |
| 1 | Existe-il un lieu d'attente pour réceptionner les animaux et pour effectuer l'inspection ante-mortem, un atelier d'abattage, un local de préparation à la désinfection (endroit pour préparer la désinfection), un système d'évacuation des eaux résiduaires, un système d'évacuation des déchets, un lieu de désinfection pour les véhicules de transport des porcs et un endroit où les employés peuvent prendre une pause et se changer (un vestiaire) ? | | | |
| 2 | Les conditions d'évacuation au sol de l'atelier d'abattage sont-elles satisfaisantes ? | | | |
| 3 | Existe-il dans l'atelier d'abattage un système de sécurité pour le matériel d'éclairage visant à empêcher la contamination de la viande par tout bris de ce matériel d'éclairage ? | | | |
| 4 | Existe-il aux fenêtres de l'atelier d'abattage et de la salle de stockage des viandes un dispositif empêchant l'entrée des insectes ?<br>Existe-il aux sorties de vidange de l'atelier d'abattage et de la salle de stockage des viandes un dispositif empêchant l'entrée des rongeurs ? | | | |
| 5 | Existe-il un système permettant de fournir de l'eau à au moins 83°C pour désinfecter les couteaux utilisés sur les chaînes d'abattage ? | | | |
| 6 | Le dispositif d'approvisionnement en eau est-il équipé d'un système fournissant de l'eau dont la qualité est conforme à la réglementation en vigueur ? | | | |
| 7 | Les toilettes sont-elles situées de façon à ne pas avoir d'impact sur les conditions d'hygiène de l'atelier d'abattage ?<br>Existe-il un dispositif empêchant l'entrée d'insectes et de rongeurs dans les toilettes ? | | | |
| 8 | Existe-il dans les salles de réfrigération et de congélation un système permettant de maîtriser la température de conservation de la viande ? | | | |

**Critère d'évaluation : En cas de manquement (x) à l'un des points de vérification ci-dessus, l'abattoir ne sera pas agréé en tant qu'établissement exportateur de viande de porc.**

3. Questionnaire sur la maîtrise de l'hygiène dans l'abattoir

| | Points à vérifier | Résultat de la vérification | | commentaires |
|---|---|---|---|---|
| | | o | x | |
| 1 | Existe-il des directives pour la maîtrise de l'hygiène dans l'abattoir ?<br>Des examens réguliers sont-ils effectués conformément à ces directives dans l'abattoir ? | | | |
| 2 | Les relevés relatifs aux examens de maîtrise de l'hygiène dans l'abattoir sont-ils conservés pendant plus de 6 mois ? | | | |
| 3 | L'ensemble des installations et du matériel internes à l'atelier d'abattage est-il toujours nettoyé avant et après l'abattage ? | | | |
| 4 | Les ouvriers en charge de l'abattage portent-ils toujours des vêtements, des casques et des chaussures de protection durant les tâches d'abattage ? | | | |
| 5 | L'abattage est-il toujours effectué alors que les porcs sont suspendus ? | | | |
| 6 | Les ouvriers désinfectent-ils souvent les couteaux et les ustensiles utilisés pour l'abattage avec de l'eau à au moins 83°C pour empêcher la contamination des carcasses pendant les tâches d'abattage ? | | | |
| 7 | Les responsables de l'abattoir mettent-ils en œuvre à l'attention des ouvriers des programmes de formation basés sur leurs propres directives de gestion de l'hygiène ? | | | |
| 8 | L'abattoir a-t-il adopté un plan de gestion HACCP et ce plan est-il effectivement appliqué dans l'abattoir ?<br>Quand ce plan HACCP a-t-il été validé ?<br>Jour, mois, année | | | |
| 9 | Des tests de détection des résidus d'antibiotiques sont-ils effectués dans le cadre d'un échantillonnage aléatoire chez les porcs ?<br>Les résultats de ces tests sont-ils conservés durant plus de 6 mois ? | | | |
| 10 | Des analyses microbiologiques tel que le dénombrement de la flore totale sont-elles effectuées dans le cadre d'un échantillonnage aléatoire sur les carcasses ?<br>Les résultats de ces tests sont-ils conservés durant plus de 6 mois ? | | | |

**Critère d'évaluation : Si trois (ou plus) manquements (x) aux points de vérification ci-dessus sont relevés, l'abattoir ne sera pas agréé en tant qu'établissement exportateur de viande de porc.**

## B. Questionnaire relatif à un établissement de découpe ou de transformation

1. Informations générales sur l'établissement de découpe

| | |
|---|---|
| Numéro d'agrément | |
| Date d'agrément | |
| Nom de l'établissement de découpe/transformation | |
| Adresse | |
| Nom du propriétaire | |
| Date de création | |
| Activité(s) de l'établissement (découpe, transformation) | |
| Types de produits autorisées (par ex. transformation de la viande de porc) | |
| Nombre d'employés | |
| Nombre d'inspecteurs | |
| Autres | |

2. Questionnaire sur les installations de l'établissement de découpe ou de transformation

| | Points à vérifier | Résultat de la vérification | | Commentaires |
|---|---|---|---|---|
| | | o | x | |
| 1 | Le bâtiment (établissement de découpe) est-il isolé de tout lieu produisant des polluants du type déchets animaux ou produits chimiques ? | | | |
| 2 | Les conditions d'évacuation au sol sont-elles satisfaisantes ? | | | |
| 3 | Existe-il dans l'atelier d'abattage un système de sécurité pour le matériel d'éclairage visant à empêcher la contamination de la viande par tout bris de ce matériel d'éclairage ? | | | |
| 4 | Existe-il aux fenêtres de l'atelier de découpe et de la salle de stockage des viandes un dispositif empêchant l'entrée des insectes ?<br>Existe-il aux sorties de vidange un dispositif empêchant l'entrée des insectes et des rongeurs ? | | | |
| 5 | Existe-il des installations permettant d'évacuer les mauvaises odeurs, les gaz et les vapeurs nocifs produits dans l'atelier de découpe ? | | | |
| 6 | Le dispositif d'approvisionnement en eau est-il équipé d'un système fournissant de l'eau dont la qualité est conforme à la réglementation en vigueur ? | | | |
| 7 | Les toilettes sont-elles situées de façon à ne pas avoir d'impact sur les conditions d'hygiène de l'atelier de découpe ?<br>Existe-il un dispositif empêchant l'entrée des insectes et des rongeurs dans les toilettes ? | | | |
| 8 | Existe-il dans les salles de réfrigération et de congélation un système permettant de maîtriser la température de conservation de la viande ? | | | |

**Critère d'évaluation : En cas de manquement (x) à l'un des points de vérification ci-dessus, l'établissement de découpe ne sera pas agréé en tant qu'établissement exportateur de viande de porc.**

3. Questionnaire sur la maîtrise de l'hygiène dans l'établissement de découpe ou de transformation

| | Points à vérifier | Résultat de la vérification | | commentaires |
|---|---|---|---|---|
| | | o | x | |
| 1 | Existe-il des directives de maîtrise sanitaire dans l'établissement de découpe ?<br>Des examens réguliers sont-ils effectués conformément à ces directives dans l'établissement ? | | | |
| 2 | Les relevés relatifs à ces examens de maîtrise sanitaire dans l'atelier de découpe sont-ils conservés pendant plus de 6 mois ? | | | |
| 3 | L'ensemble des installations et du matériel internes à l'atelier de découpe est-il toujours nettoyé avant et après la découpe ? | | | |
| 4 | Les ouvriers portent-ils toujours de vêtements, des casques, des chaussures et des gants de protection durant les opérations de découpe ? | | | |
| 5 | Des analyses microbiologiques sont-elles effectuées dans le cadre de la maîtrise de l'hygiène dans les ateliers de découpe/transformation et sur les produits carnés ?<br>Les résultats des tests des 6 derniers mois sont-ils conservés ? | | | |
| 6 | Les responsables tiennent-ils des cahiers de production concernant la découpe/transformation ?<br>Les rapports des 6 derniers mois sont-ils conservés ? | | | |
| 7 | Les denrées animales sont-elles traitées et transportées dans de bonnes conditions d'hygiène de façon à empêcher tout contact avec les murs et les sols ?<br>Les denrées animales sont- elles conservées dans des conditions d'hygiène satisfaisantes par la réfrigération ou la congélation ? | | | |
| 8 | Les responsables de l'établissement de découpe mettent-ils en œuvre à l'attention des ouvriers des programmes de formation basés sur leurs propres directives de maîtrise sanitaire ? | | | |
| 9 | des contrôles de la qualité de l'eau sont-ils régulièrement effectués ?<br>Les relevés relatifs à ces contrôles sont-ils conservés ? | | | |
| 10 | L'établissement de découpe a-t-il adopté un plan de gestion HACCP et ce système est-il effectivement appliqué dans l'établissement de découpe ?<br>Quand ce plan HACCP a-t-il été validé ?<br>Jour, mois, année | | | |

**Critère d'évaluation : Si trois (ou plus) manquements (x) à des points de vérification ci-dessus sont relevés, l'établissement de découpe ne sera pas agréé en tant qu'établissement exportateur de viande de porc.**

## C. Questionnaire relatif à un l’entrepôt frigorifique

1. Informations générales sur l’entrepôt frigorifique

| | |
|---|---|
| Numéro d’agrément | |
| Date d’agrément | |
| Nom de l’entrepôt frigorifique | |
| Adresse | |
| Nom du propriétaire | |
| Date de création | |
| Types d’activités approuvées | |
| Types de produits autorisés | |
| Nombre d'employés | |
| Autres | |

2. Questionnaire sur les installations de l'entrepôt frigorifique

| | Points à vérifier | Résultat de la vérification | | commentaires |
|---|---|---|---|---|
| | | o | x | |
| 1 | L'entrepôt frigorifique est-il un bâtiment indépendant **ou** l'entrepôt frigorifique est-il séparé des installations utilisées à d'autres fins ? (si la réponse à l'une des deux questions (indépendant ou séparé) est « oui », o peut être attribué) | | | |
| 2 | Des travaux d'étanchéité du sol ont-ils été effectués ?<br>Les conditions d'évacuation au sol sont-elles satisfaisantes ? | | | |
| 3 | Existe-il aux fenêtres de l'atelier de conditionnement et de la salle de stockage des viandes un dispositif empêchant l'entrée des insectes ?<br>Existe-il aux sorties de vidange un dispositif empêchant l'entrée des rongeurs ? | | | |
| 4 | Existe-il des installations permettant d'évacuer les mauvaises odeurs, les gaz et les vapeurs nocifs ? | | | |
| 5 | Le dispositif d'approvisionnement en eau est-il équipé d'un système fournissant de l'eau dont la qualité est conforme à la réglementation en vigueur ? | | | |
| 6 | Les toilettes sont-elles situées de façon à ne pas avoir d'impact sur les conditions d'hygiène de l'entrepôt frigorifique ?<br>Existe-il un dispositif empêchant l'entrée des insectes et des rongeurs dans les toilettes ? | | | |
| 7 | Existe-il dans les salles de réfrigération et de congélation un système permettant de maîtriser la température de conservation de la viande ? | | | |

**Critère d'évaluation : En cas de manquement (x) à l'un des points de vérification ci-dessus, l'entrepôt frigorifique ne sera pas agréé en tant qu'établissement exportateur de viande de porc.**

3. Questionnaire sur la maîtrise de l'hygiène dans l'entrepôt frigorifique

| | Points à vérifier | Résultat de la vérification | | commentaires |
|---|---|---|---|---|
| | | o | x | |
| 1 | La température est-elle correctement maîtrisée selon les différents types de produits carnés ? | | | |
| 2 | Des programmes de formation appropriés de maîtrise sanitaire pour la conservation des produits carnés sont-ils mis en œuvre pour les ouvriers en charge de l'entrepôt frigorifique ? | | | |
| 3 | L'entrepôt frigrorifique est-il toujours propre ? | | | |
| 4 | Les denrées animales sont-ils traités et transportés dans des conditions hygiéniques de façon à empêcher tout contact avec les murs et les sols ?<br>Les denrées animales sont-ils conservés dans des conditions d'hygiène satisfaisantes par la réfrigération ou la congélation ? | | | |
| 5 | Les responsables de l'entrepôt frigorifique mettent-ils en œuvre à l'attention des ouvriers des programmes de formation basés sur leurs propres directives de maîtrise sanitaire ? | | | |
| 6 | Les denrées animales sont-ils conservés dans de bonnes conditions d'hygiène ? | | | |

**Critère d'évaluation : Si trois (ou plus) manquements (x) aux points de vérification ci-dessus sont relevés, l'entrepôt frigorifique ne sera pas agréé en tant qu'établissement exportateur de viande de porc.**

## ANNEXE IV . versions françaises des questionnaires relatifs aux viandes de volaille (poules / canards etc…)

## A. Questionnaire sur l'abattoir

1. Informations générales sur l'abattoir

| | |
|---|---|
| Numéro d'agrément | |
| Date d'agrément | |
| Nom de l'abattoir | |
| Adresse | |
| Nom du propriétaire | |
| Date de création | |
| Types d'animaux dont l'abattage est autorisé | |
| Nombre moyen d'animaux abattus par jour | |
| Capacité d'abattage par jour | |
| Nombre d'inspecteurs<br>- vétérinaires du gouvernement central<br>- vétérinaires des services départementaux<br>- vos propres vétérinaires<br>- assistants vétérinaires | |
| Nombre d'employés | |
| Nombre de jours de fonctionnement par an | |
| Pays important de la viande issue des animaux abattus dans cet abattoir | |
| Date d'agrément de cet abattoir en tant qu'établissement exportateur par les autres pays | |
| Noms des autres pays | |

2. Questionnaire sur les installations de l'abattoir

| | Points à vérifier | Résultat de la vérification | | commentaires |
|---|---|---|---|---|
| | | o | x | |
| 1 | Existe-il un lieu d'attente (endroit où la volaille est réceptionnée avant l'abattage) pour effectuer l'inspection ante-mortem, un atelier d'abattage, un local de préparation de la désinfection (endroit pour préparer à la désinfection), un système d'évacuation des eaux résiduaires, un système d'évacuation des déchets, un lieu de désinfection pour les véhicules de transport de la volaille et un endroit où les employés peuvent prendre une pause et se changer (un vestiaire) ? | | | |
| 2 | Les différents postes d'abattage (tels les postes d'échaudage, de déplumage, d'éviscération, de refrigération…) sont-ils indépendants Y a-t-il des tables d'inspection sur les lignes d'éviscération ? | | | |
| 3 | L'atelier d'évacuation du sang d'abattage est-il indépendant des autres ateliers ? | | | |
| 4 | Les conditions d'évacuation au sol de l'atelier d'abattage sont-elles satisfaisantes ? | | | |
| 5 | Existe-il dans l'atelier d'abattage un système de sécurité pour le matériel d'éclairage visant à empêcher la contamination de la viande par tout bris de ce matériel d'éclairage ? | | | |
| 6 | Existe-il aux fenêtres de l'atelier d'abattage et de la salle de stockage des viandes un dispositif empêchant l'entrée des insectes ?<br>Existe-il aux sorties de vidange de l'atelier d'abattage et de la salle de stockage des viandes un dispositif empêchant l'entrée des rongeurs ? | | | |
| 7 | Existe-il un système permettant de fournir de l'eau à au moins 83°C pour désinfecter les couteaux utilisés sur les chaînes d'abattage ? | | | |
| 8 | Le dispositif d'approvisionnement en eau est-il équipé d'un système fournissant de l'eau dont la qualité est conforme à la réglementation en vigueur ? | | | |
| 9 | Les toilettes sont-elles situées de façon à ne pas avoir d'impact sur les conditions d'hygiène de l'atelier d'abattage ?<br>Existe-il un dispositif empêchant l'entrée des insectes et des animaux indésirables dans les toilettes ? | | | |
| 10 | Existe-il dans les salles de réfrigération et de congélation un système permettant de maîtriser la température de conservation de la viande ? | | | |

**Critère d'évaluation : En cas de manquement (x) à l'un des points de vérification ci-dessus, l'abattoir ne sera pas agréé en tant qu'établissement exportateur de viande de volaille.**

3. Questionnaire sur la maîtrise de l'hygiène dans l'abattoir

| | Points à vérifier | Résultat de la vérification | | commentaires |
|---|---|---|---|---|
| | | o | x | |
| 1 | Existe-il des directives de maîtrise de l'hygiène dans l'abattoir ?<br>Des examens réguliers sont-ils effectués conformément à ces directives dans l'abattoir ? | | | |
| 2 | Les relevés relatifs à l'examen de la maîtrise de l'hygiène dans l'abattoir sont-ils conservés durant plus de 6 mois ? | | | |
| 3 | L'ensemble des installations et du matériel internes à l'atelier d'abattage est-il toujours nettoyé avant et après l'abattage ? | | | |
| 4 | Les ouvriers en charge de l'abattage portent-ils toujours de vêtements, des casques et des chaussures de protection durant les tâches d'abattage ? | | | |
| 5 | L'abattage est-il toujours effectué alors que la volaille est suspendue ? | | | |
| 6 | Les ouvriers désinfectent-ils souvent les couteaux et les ustensiles utilisés pour l'abattage avec de l'eau à au moins 83°C pour empêcher la contamination des carcasses pendant le travail d'abattage ? | | | |
| 7 | Les responsables de l'abattoir mettent-ils en œuvre à l'attention des ouvriers des programmes de formation basés sur leurs propres directives de maîtrise de l'hygiène ? | | | |
| 8 | L'abattoir a-t-il adopté un plan de gestion HACCP et ce système est-il effectivement appliqué dans l'abattoir ?<br>Quand ce plan HACCP a-t-il été validé ?<br>Jour, mois, année | | | |
| 9 | Des tests de détection des résidus d'antibiotiques sont-ils effectués dans le cadre d'un échantillonnage aléatoire sur la volaille ?<br>Les résultats de ces sont-ils conservés durant plus de 6 mois ? | | | |
| 10 | Des analyses microbiologiques tels que le dénombrement de la flore totale sont-elles effectuées dans le cadre d'un échantillonnage aléatoire sur les carcasses ?<br>Les résultats de ces tests sont-ils conservés durant plus de 6 mois ? | | | |

**Critère d'évaluation : Si trois (ou plus) manquements (x) aux points de vérification ci-dessus sont relevés, l'abattoir ne sera pas agréé en tant qu'établissement exportateur de viande de volaille.**

## B. Questionnaire relatif à un établissement de découpe ou de transformation

1. Informations générales sur l'établissement de découpe ou de transformation

| | |
|---|---|
| Numéro d'agrément | |
| Date d'agrément | |
| Nom de l'établissement de découpe/transformation | |
| Adresse | |
| Nom du propriétaire | |
| Date de création | |
| A quelles fins l'établissement est-il agréé (découpe, transformation) | |
| Types d'espèces autorisées (par ex. transformation des poulets/canards) | |
| Nombre d'employés | |
| Nombre d'inspecteurs | |
| Autres | |

2. Questionnaire sur les installations de l'établissement de découpe ou de transformation

| | Points à vérifier | Résultat de la vérification | | commentaires |
|---|---|---|---|---|
| | | o | x | |
| 1 | Le bâtiment (établissement de découpe ou de transformation) est-il séparé de tout lieu produisant des polluants du type déchets animaux ou produits chimiques ? | | | |
| 2 | Les conditions d'évacuation au sol sont-elles satisfaisantes ? | | | |
| 3 | Existe-il dans l'atelier d'abattage un système de sécurité pour le matériel d'éclairage visant à empêcher la contamination de la viande par tout bris de ce matériel d'éclairage ? | | | |
| 4 | Existe-il aux fenêtres de l'atelier de découpe ou de transformation et de la salle de stockage des viandes un dispositif empêchant l'entrée des insectes ?<br>Existe-il aux sorties de vidange un dispositif empêchant l'entrée des rongeurs ? | | | |
| 5 | Existe-il des installations permettant d'évacuer les mauvaises odeurs, les gaz et les vapeurs nocifs produits dans l'atelier de découpe/transformation ? | | | |
| 6 | Le dispositif d'approvisionnement en eau est-il équipé d'un système fournissant de l'eau dont la qualité est conforme à la réglementation en vigueur ? | | | |
| 7 | Les toilettes sont-elles situées de façon à ne pas avoir d'impact sur l'hygiène de l'atelier de découpe/transformation ?<br>Existe-il un dispositif empêchant l'entrée des insectes et des rongeurs dans les toilettes ? | | | |
| 8 | Existe-il dans les salles de réfrigération et de congélation un système permettant de maîtriser la température de conservation de la viande ? | | | |

**Critère d'évaluation : En cas de manquement (x) à l'un des points de vérification ci-dessus, l'établissement de découpe ne sera pas agréé en tant qu'établissement exportateur de viande de volaille.**

3. Questionnaire sur la maîtrise de l'hygiène dans l'établissement de découpe ou de transformation

| | Points à vérifier | Résultat de la vérification | | commentaires |
|---|---|---|---|---|
| | | o | x | |
| 1 | Existe-il des directives de maîtrise sanitaire dans l'établissement de découpe/transformation ?<br>Des examens réguliers sont-ils effectués conformément à ces directives dans l'établissement ? | | | |
| 2 | Les relevés relatifs à l'examen de la maîtrise de l'hygiène dans l'atelier de découpe/transformation sont-ils conservés durant plus de 6 mois ? | | | |
| 3 | L'ensemble des installations et du matériel internes à l'atelier de découpe/transformation est-il toujours nettoyé avant et après la découpe ? | | | |
| 4 | Les ouvriers portent-ils toujours des vêtements, des casques, des chaussures et des gants de protection durant les tâches de découpe/transformation ? | | | |
| 5 | Des analyses microbiologiques sont-elles effectuées dans le cadre de la maîtrise de l'hygiène dans les ateliers de découpe/transformation et sur les produits carnés ?<br>Les résultats des tests des 6 derniers mois sont-ils conservés ? | | | |
| 6 | Les responsables tiennent-ils des cahiers de production concernant la découpe/transformation ?<br>Les rapports des 6 derniers mois sont-ils conservés ? | | | |
| 7 | Les denrées animales sont-elles traitées et transportées dans de bonnes conditions d'hygiène de façon à empêcher tout contact avec les murs et les sols ?<br>Les denrées animales sont- elles conservées dans des conditions d'hygiène satisfaisantes par la réfrigération ou la congélation ? | | | |
| 8 | Les responsables de l'établissement de découpe/transformation mettent-ils en œuvre à l'attention des ouvriers des programmes de formation basés sur leurs propres directives de maîtrise sanitaire ? | | | |
| 9 | Un contrôle de la qualité de l'eau est-il régulièrement effectué ?<br>Les relevés relatifs au contrôle de la qualité de l'eau sont-ils conservés ? | | | |
| 10 | L'établissement de découpe/transformation a-t-il adopté un plan de gestion HACCP et ce système est-il effectivement appliqué dans l'établissement de découpe/transformation ?<br>Quand ce plan HACCP a-t-il été validé ?<br>Jour, mois, année | | | |

**Critère d'évaluation : Si trois (ou plus) manquements (x) aux points de vérification ci-dessus sont relevés, l'établissement de découpe ne sera pas agréé en tant qu'établissement exportateur de viande de volaille.**

## C. Questionnaire relatif à un entrepôt frigorifique

1. Informations générales sur l’entrepôt frigorifique

| | |
|---|---|
| Numéro d’agrément | |
| Date d’agrément | |
| Raison sociale de l’entrepôt frigorifique | |
| Adresse | |
| Nom du propriétaire | |
| Date de création | |
| Types d’activités approuvées | |
| Types de produits autorisés | |
| Nombre d'employés | |
| Autres | |

2. Questionnaire sur les installations de l'entrepôt frigorifique

| | Points à vérifier | Résultat de la vérification | | commentaires |
|---|---|---|---|---|
| | | o | x | |
| 1 | L'entrepôt frigorifique est-il un bâtiment indépendant ou bien est-il séparé des installations utilisées à d'autres fins ? (si la réponse à l'une des deux questions (indépendant ou séparé) est « oui », o peut être attribué) | | | |
| 2 | L'étanchéité du sol est-elle assurée ?<br>Les conditions d'évacuation au sol sont-elles satisfaisantes ? | | | |
| 3 | Existe-il aux fenêtres de l'atelier de conditionnement et de la salle de stockage des viandes un dispositif empêchant l'entrée des insectes ?<br>Existe-il aux sorties de vidange un dispositif empêchant l'entrée des rongeurs ? | | | |
| 4 | Existe-il des installations permettant d'évacuer les mauvaises odeurs, les gaz et les vapeurs nocifs ? | | | |
| 5 | Le dispositif d'approvisionnement en eau est-il équipé d'un système fournissant de l'eau dont la qualité est conforme à la réglementation en vigueur ? | | | |
| 6 | Les toilettes sont-elles situées de façon à ne pas avoir d'impact sur l'hygiène de l'entrepôt frigorifique ?<br>Existe-il un dispositif empêchant l'entrée des insectes et des rongeurs dans les toilettes ? | | | |
| 7 | Existe-il dans les salles de réfrigération et de congélation un système permettant de maîtriser la température de conservation de la viande ? | | | |

**Critère d'évaluation : En cas de manquement (x) à l'un des points de vérification ci-dessus, l'entrepôt frigorifique ne sera pas agréé en tant qu'établissement exportateur de viande de volaille.**

3. Questionnaire sur la maîtrise de l'hygiène dans l'entrepôt frigorifique

| | Points à vérifier | Résultat de la vérification | | Commentaires |
|---|---|---|---|---|
| | | o | x | |
| 1 | La température est-elle correctement maîtrisée selon les différents types de produits carnés ? | | | |
| 2 | Des programmes de formation appropriés de maîtrise de l'hygiène pour la conservation des produits carnés sont-ils mis en œuvre pour les ouvriers en charge de l'entrepôt frigorifique ? | | | |
| 3 | L'entrepôt frigrorifique est-il toujours propre ? | | | |
| 4 | Les denrées animales sont-elles traitées et transportées dans de bonnes conditions d'hygiène pour empêcher tout contact avec les murs et les sols ?<br>Les denrées animales sont-elles conservées dans des conditions d'hygiène satisfaisantes avec la réfrigération ou la congélation ? | | | |
| 5 | Les responsables de l'entrepôt frigorifique mettent-ils en œuvre à l'attention des ouvriers des programmes de formation basés sur leurs propres directives de maîtrise sanitaire ? | | | |
| 6 | Les denrées animales sont-elles conservées dans de bonnes conditions d'hygiène ? | | | |

**Critère d'évaluation : Si trois (ou plus) manquements (x) aux points de vérification ci-dessus sont relevés, l'entrepôt frigorifique ne sera pas agréé en tant qu'établissement exportateur de viande de volaille.**