

<b>A. Identification de l'établissement</b>		
A1	Présentation de l'établissement, agréments, dérogations, autorisations	
<b>B. Locaux et équipements</b>		
B1	Conception de l'établissement	
B2	Plans et circuits de l'établissement	
B3	Équipements adaptés à la production et engins de transport	
B4	Lutte contre les nuisibles	
B5	Maintenance	
B6	Nettoyage/désinfection des locaux et équipements	
<b>C. Maîtrise de la chaîne de production</b>		
C1	Diagrammes de fabrication et analyse des dangers	
C2	Identification des points déterminants et des limites critiques/seuils de maîtrise	
C3	Mesures de maîtrise de la production	
C301	Contrôle à réception et conformité des MP	
C302	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	
C303	Gestion des conditionnements et emballages	
C304	Autres mesures de maîtrise de la production	
C305	Mesures de maîtrise de la protection animale	Abattoir Pêche
C4	Gestion de l'eau propre et de l'eau potable	
C5	Conformité des produits finis	
C6	Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis	
<b>D. Traçabilité et gestion des non-conformités</b>		
D1	Système de traçabilité et archivage des documents	
D2	Réactivité	
<b>E. Gestion des déchets, des sous produits animaux et des eaux résiduaires</b>		
E1	Gestion des déchets	
E2	Gestion des sous produits animaux	
E3	Gestion des eaux résiduaires	
<b>F. Gestion du personnel</b>		
F1	Équipements mis à disposition du personnel	
F2	Formation et instructions à disposition du personnel	
F3	Hygiène et comportement du personnel	
<b>G. Elevage</b>		
G1	Etat sanitaire, propreté et bien-être des animaux vivants	Lait Pêche
G2	Alimentation animale	Lait Pêche
G3	Gestion de la pharmacie vétérinaire	Lait Pêche