

A. Identification de l'établissement			
B. Locaux et équipements			
B1	Conception et circuits de l'établissement		
B2	Équipements adaptés à la production et engins de transport		
B3	Lutte contre les nuisibles		
B4	Maintenance		
B5	Nettoyage/désinfection des locaux et équipements		
C. Maîtrise de la chaîne de production			
C1	Diagrammes de fabrication et analyse des dangers		
C2	Identification des points déterminants		
C3	Contrôle à réception et conformité des matières premières		
C4	Mesures de maîtrise de la production		
C401	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires		
C402	Gestion des conditionnements et emballages		
C403	Autres mesures de maîtrise de la production		
C404	Mesures de maîtrise de la protection animale	Abattoir Pêche	
C5	Gestion de l'eau propre et de l'eau potable		
C6	Conformité des produits finis		
C7	Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis		
D. Traçabilité et gestion des non-conformités			
D1	Système de traçabilité et archivage des documents		
D2	Réactivité		
E. Gestion des déchets, des sous produits animaux			
E1	Gestion des déchets		
E2	Gestion des sous produits animaux		
F. Gestion du personnel			
F1	Hygiène et équipements du personnel		
F2	Formation et instructions à disposition du personnel		
G. Elevage			
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	