

A. Identification de l'établissement	
A1	Présentation de l'établissement, agréments, dérogations, autorisations
B. Locaux et équipements	
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
C. Maîtrise de la chaîne de production	
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
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
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 et des eaux usées

E1	Gestion des déchets
E2	Gestion des sous produits animaux
E3	Gestion des eaux usées

F. Gestion du personnel

F1	Équipements mis à disposition du personnel
F2	Formation et instructions à disposition du personnel
F3	Hygiène et comportement du personnel

G. Élevage

G1	Etat sanitaire, propreté et bien-être des animaux vivants
G2	Alimentation animale
G3	Gestion de la pharmacie vétérinaire