# Protocole - abattoir

## Documentation standardisée par lot de porcs

|  |  |
| --- | --- |
| Date |  |
| ID du lot de porcs |  |
| Nombre de porcs dans le lot |  |

**Jeûne avant le transport :**

* Oui/Non :
* Heure de la dernière distribution de repas :
* Eau disponible pendant le jeûne (Oui/Non) :

**Transport**

* Temps de chargement (JJMMAA ; HHMM) :
* Heure d'arrivée à l'abattoir (JJMMAA ; HHMM) :
* Heure de déchargement (JJMMAA ; HHMM) :
* Distance (km) :
* Type de route (autoroute, route locale, route sinueuse, ...) :
* Nombre d'arrêts :
* Mélange de porcs non familiers lors du transport (oui/non) :
* Eau disponible pendant le transport (oui/non) :
* Aliments disponibles pendant le transport (oui/non) :
* Type de camion (articulé, à plusieurs niveaux, à un niveau, ...) :
* Taille des cases dans le camion et nombre de porcs par case (densité) :
* Température moyenne pendant le transport :

**Attente**

* Heure d'abattage (JJMMAA ; HHMM) :
* Jeûne pendant l’attente (Oui/Non) :
* Eau disponible pendant la période de stabulation (oui/non) :
* Mélange de porcs non familiers pendant l’attente (oui/non) :
* Blessures récentes visibles après l’attente/à l'abattage (Oui/Non) :
* Température moyenne pendant la période d’attente :
* Douche pendant la période d’attente :
* Taille des cases et nombre de porcs par case (densité) :

## Documentation normalisée - étalonnage des instruments

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Instrument pour** | Détails (fabricant, type, unité de mesure/tissu) | Intervalle d'étalonnage (jours/mois/années/autres) | Date du dernier étalonnage : (JJMMAA) |
| Poids de la carcasse à chaud |  |  |  |
| Poids de la carcasse à froid |  |  |  |
| Pourcentage de viande maigre |  |  |  |
| pH de la carcasse |  |  |  |
| Conductivité électrique |  |  |  |