



Provinciale dienst van:

Datum: Verantwoordelijke Controleur: Nr:

Operator : N° uniek

Adres :

TRA 2007 Uitsnijderij van vlees van gekweekt en/of vrij wild - Infrastructuur, inrichting en hygiëne [2007] v3

C : conform NC : niet-conform NA : niet van toepassing	H : hoofdstuk B : bijlage A : artikel	S : paragraaf L : Lid P : punt				
			C	NC	Punten	NA

1. INFRASTRUCTUUR GEKWEEST WILD

1.1. TWEEHOEVIGE DIEREN (CERVIDAE EN SUIDAE)

1.	De uitsnijderij is zo gebouwd dat verontreiniging van het vlees wordt voorkomen, in het bijzonder door mogelijk te maken dat de diverse bewerkingen elkaar zonder onderbreking kunnen opvolgen, of ervoor te zorgen dat twee opeenvolgende productpartijen van elkaar gescheiden blijven. Europese verordening : 853/2004 A3B3S1H3P1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	De uitsnijderij beschikt over lokalen om verpakt en onverpakt vlees gescheiden op te slaan, tenzij verpakt en onverpakt vlees niet tegelijk worden opgeslagen of zodanig dat het verpakkingsmateriaal en de wijze van opslaan geen bron van verontreiniging van het vlees kunnen zijn. Europese verordening : 853/2004 A3B3S1H3P2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	De uitsnijderij beschikt over voorzieningen, om gereedschap te ontsmetten met heet water van ten minste 82°C of over een alternatief systeem dat een gelijkwaardig effect heeft. Europese verordening : 853/2004 A3B3S1H3P5 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
4.	De uitsnijderij beschikt, voor het personeel dat met onverpakt vlees omgaat, over voorzieningen voor het wassen van de handen, uitgerust met kranen die zo zijn ontworpen dat de verspreiding van verontreiniging wordt voorkomen. Europese verordening : 853/2004 A3B3S1H3P4 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

1.2. LOOPVOGELS

1.	De voorzieningen zijn aangepast aan de grootte van de dieren. Europese verordening : 853/2004 A3B3S3P2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	De uitsnijderij is zo gebouwd dat verontreiniging van het vlees wordt voorkomen, in het bijzonder door mogelijk te maken dat de diverse bewerkingen elkaar zonder onderbreking kunnen opvolgen, of ervoor te zorgen dat twee opeenvolgende productiepartijen van elkaar gescheiden blijven. Europese verordening : 853/2004 A3B3S2H3P1a (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	De uitsnijderij beschikt over lokalen om verpakt en onverpakt vlees gescheiden op te slaan, tenzij verpakt en onverpakt vlees nooit tegelijk worden opgeslagen of zodanig dat het verpakkingsmateriaal en de wijze van opslag geen bron van verontreiniging van het vlees kunnen zijn. Europese verordening : 853/2004 A3B3S2H3P1b (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	De uitsnijderij beschikt over voorzieningen, om gereedschap te ontsmetten met heet water van ten minste 82°C, of over een alternatief systeem dat een gelijkwaardig effect heeft. Europese verordening : 853/2004 A3B3S2H3P1e (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
5.	De uitsnijderij beschikt, voor het personeel dat met onverpakt vlees omgaat, over voorzieningen voor het wassen van de handen, uitgerust met kranen die zo zijn ontworpen dat de verspreiding van verontreiniging wordt voorkomen. Europese verordening : 853/2004 A3B3S2H3P1d (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

Totaal :

0	0	0
---	---	---

Totaal van de wegingsfactoren :

0	0
---	---

% van de niet conformiteiten :

0	%
---	---

Limieten : Te verbeteren :

0	%
---	---

Onvoldoende :

0	%
---	---

Ongunstig minor : 0

Ongunstig major : 0

waarvan 0 met *

Commentaar controleur

2. HIGIENE

2.1. GEKWEKT EN GROF VRIJ WILD

1.	Het versnijden van het vlees is zo georganiseerd dat verontreiniging wordt voorkomen of tot een minimum wordt beperkt. Europese verordening : 853/2004 A3B3S1H5P2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
----	---	-----------------------	-----------------------	----	-----------------------

2.	Het voor uitsnijding bestemd vlees wordt slechts naar gelang van de behoefte in de uitsnijlokalen binnengebracht. Europese verordening : 853/2004 A3B3S1H5P2a (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	Tijdens het versnijden en verpakken wordt de temperatuur van ten hoogste 7°C voor het vlees en 3°C voor slachtafvalen gerespecteerd. Europese verordening : 853/2004 A3B3S1H5P2b (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
4.	Indien de lokalen erkend zijn voor het uitsnijden van vlees van verschillende diersoorten, worden voorzorgen genomen om kruisverontreiniging te voorkomen. Europese verordening : 853/2004 A3B3S1H5P2c (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

2.2. KLEIN VRIJ WILD EN LOOPVOGELS

1.	Het versnijden van het vlees is zo georganiseerd dat verontreiniging wordt voorkomen of tot een minimum wordt beperkt. Europese verordening : 853/2004 A3B3S2H5P1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Het voor uitsnijding bestemd vlees wordt slechts naar gelang van de behoefte in de uitsnijlokalen binnengebracht. Europese verordening : 853/2004 A3B3S2H5P1a (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	Tijdens het versnijden en verpakken wordt de temperatuur van ten hoogste 4°C voor het vlees gerespecteerd. Europese verordening : 853/2004 A3B3S2H5P1b (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
4.	Indien de lokalen erkend zijn voor het uitsnijden van vlees van verschillende diersoorten, worden voorzorgen genomen om kruisverontreiniging te voorkomen. Europese verordening : 853/2004 A3B3S2H5P1c (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

Totaal :

0	0	0
---	---	---

Totaal van de wegingsfactoren :

0	0
---	---

% van de niet-conformiteiten :

0	%
---	---

Limieten : Te verbeteren :

0	%
---	---

te vervuld zijnde :

0	%
---	---

Ongunstig minor : 0

Ongunstig major : 0

waarvan 0 met *

Commentaar controleur

3. OPSLAG

3.1. GEKWEECT WILD (CERVIDAE EN SUIDAE)

1.	Vlees dat binnenkomt in de uitsnijderij heeft een temperatuur van ten hoogste 3°C voor slachtafval en 7°C voor ander vlees.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
Europese verordening : 853/2004 A3B3S1H7P2 (1*)					
2.	Vlees heeft tijdens de opslag een temperatuur van ten hoogste 3°C voor de slachtafval en 7°C voor ander vlees.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
Europese verordening : 853/2004 A3B3S1H7P2 (1*)					
3.	Vlees dat bestemd is om te worden ingevroren, wordt onverwijld ingevroren, zo nodig na een stabilisatieperiode.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
Europese verordening : 853/2004 A3B3S1H7P4 (1*)					
4.	Onverpakt vlees mag niet samen met verpakt vlees worden opgeslagen, tenzij de opslag in verschillende periodes plaatsvindt of op een dergelijke wijze dat het verpakkingsmateriaal en de wijze van opslag geen bron van verontreiniging van het vlees kunnen zijn.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
Europese verordening : 853/2004 A3B3S1H7P5 (1*)					

3.2. LOOPVOGELS

1.	Opgeslagen vlees heeft een temperatuur van niet meer dan 4° C.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
Europese verordening : 853/2004 A3B3S2H5P3 (1*)					
2.	Vlees dat bestemd is om te worden ingevroren, moet onmiddellijk worden ingevroren.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
Europese verordening : 853/2004 A3B3S2H5P5 (1*)					
3.	Onverpakt vlees mag niet samen met verpakt vlees worden opgeslagen, tenzij de opslag in verschillende periodes plaatsvindt of op een dergelijke wijze dat het verpakkingsmateriaal en de wijze van opslag geen bron van verontreiniging van het vlees kunnen zijn.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
Europese verordening : 853/2004 A3B3S2H5P6 (1*)					

3.3. GROF VRIJ WILD

1.	Opgeslagen vlees heeft een temperatuur van niet meer dan 7° C.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
Europese verordening : 853/2004 A3B3S4H2P9 (1*)					
2.	Vlees dat bestemd is om te worden ingevroren, wordt onverwijld ingevroren, zo nodig na een stabilisatieperiode.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
Europese verordening : 853/2004 A3B3S1H7P4 (1*)					
3.	Onverpakt vlees mag niet samen met verpakt vlees worden opgeslagen, tenzij de opslag in verschillende periodes plaatsvindt of op een dergelijke wijze dat het verpakkingsmateriaal en de wijze van opslag geen bron van verontreiniging van het vlees kunnen zijn.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
Europese verordening : 853/2004 A3B3S1H7P5 (1*)					

3.4. KLEIN VRIJ WILD

1.	Opgeslagen vlees heeft een temperatuur van niet meer dan 4° C. Europese verordening : 853/2004 A3B3S4H3P7 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Vlees dat bestemd is om te worden ingevroren, moet onmiddellijk worden ingevroren. Europese verordening : 853/2004 A3B3S2H5P5 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	Onverpakt vlees mag niet samen met verpakt vlees worden opgeslagen, tenzij de opslag in verschillende periodes plaatsvindt of op een dergelijke wijze dat het verpakkingsmateriaal en de wijze van opslag geen bron van verontreiniging van het vlees kunnen zijn. Europese verordening : 853/2004 A3B3S2H5P6 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input checked="" type="radio"/>

Totaal :

0	0	0
---	---	---

Totaal van de wegingsfactoren :

0	0
---	---

% van de niet-conformiteiten :

0	%
---	---

Limieten : Te verbeteren :

0	%
---	---

Onvoldoende :

0	%
---	---

Ongunstig minor : 0

Ongunstig major : 0

waarvan 0 met *

Commentaar controleur

Wetgeving:

1*. verordening (eg) nr. 853/2004 van het europees parlement en de raad van 25/04/2004 houdende vaststellingen van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong

Commentaar controleur

Gearchiveerd op 01/11/2015

Commentaar operator

Gunstig

Gunstig met opmerkingen

Ongunstig

Gemaakt te _____, op _____

Handtekening en stempel controleur

Naam operator of
aanwezige persoon : _____

Functie : _____

Tekent voor
kennisname : _____

Gearchiveerd op 01/12/2015