



Provinciale dienst van:

Datum: Verantwoordelijke Controleur: Nr:

Operator : N° uniek

Adres :

**TRA 2010 Uitsnijderij van vlees van gekweekt wild - Infrastructuur, inrichting en hygiëne
(verhoogde frequentie) [2010] v2**

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

1.	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. Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 houdende vaststellingen van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 853/2004 B3S1H3P5 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	De uitsnijderij beschikt, voor het personeel dat met ruw, rakt vlees omgaat, over voorzieningen voor het wassen van de handen, uitgerust met kranen die zijn ontworpen dat de verspreiding van verontreiniging wordt voorkomen. (vb. kniebedje, og, elektrisch oog,...) Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 houdende vaststellingen van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 853/2004 B3S1H3P4 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

Gearchiveerd op 01/10/2015

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. HYGIËNE

2.1. HYGIËNE VLEES VAN TWEELHOEVIGE DIEREN (CERVIDAE EN SUIDAET)

1.	Het versnijden van het vlees is zo georganiseerd dat verontreiniging wordt voorkomen of tot een minimum wordt beperkt. Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 houdende vaststellingen van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 853/2004 B3S1H5P2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	Het voor uitsnijding bestemd vlees wordt slechts naar gelang van de behoefte in de uitsnijlokalen binnengebracht. Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 houdende vaststellingen van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 853/2004 B3S1H5P2a (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 slachtafvallen gerespecteerd. Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 houdende vaststellingen van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 853/2004 B3S1H5P2b (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
4.	Indien de kelder erkend zijn voor het uitsnijden van vlees van verschillende diersoorten, worden voorzorgen genomen om kruisverontreiniging te voorkomen. Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 houdende vaststellingen van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 853/2004 B3S1H5P2c (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

2.2. HYGIËNE VLEES VAN LOOPVOGELS

1.	Het versnijden van het vlees is zo georganiseerd dat verontreiniging wordt voorkomen of tot een minimum wordt beperkt.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
	Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 houdende vaststellingen van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 853/2004 B3S2H5P1 (1*)				
2.	Het voor uitsnijding bestemd vlees wordt slechts naar gelang van de behoefte in de uitsnijlokalen binnengebracht.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
	Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 houdende vaststellingen van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 853/2004 B3S2H5P1a (1*)				
3.	Tijdens het versnijden en verpakken wordt de temperatuur van ten hoogste 4°C voor het vlees gerespecteerd .	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
	Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 houdende vaststellingen van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 853/2004 B3S2H5P1b (1*)				
4.	Indien de lokalen erkend zijn voor het uitsnijden van vlees van verschillende diersoorten, worden voorzorgen genomen om kruisverontreiniging te voorkomen.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
	Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 houdende vaststellingen van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 853/2004 B3S2H5P1c (1*)				

Totaal :

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

Totaal van de wegingfactoren :

0	0
---	---

% van de niet-conformiteiten :

0 %

Limieten : Te verbeteren :

0	%
---	---

Onvoldoende :

0	%
---	---

Ongunstig minor : 0

Ongunstig major : 0

waarvan 0 met *

Commentaar controleur

3. OPSLAG

3.1. OPSLAG VAN VLEES VAN TWEELHOEVIGE DIEREN (CERVIDAE EN SUIDAE)

1.	Vlees dat binnenkomt in de uitsnijderij heeft een temperatuur van ten hoogste 3° C voor slachtafvallen en 7°C voor ander vlees.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
	Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 houdende vaststellingen van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 853/2004 B3S1H7P2 (1*)				

2.	Vlees heeft tijdens de opslag een temperatuur van ten hoogste 3° C voor de slachtafvallen en 7°C voor ander vlees.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
	Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 houdende vaststellingen van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 853/2004 B3S1H7P2 (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"/>
	Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 houdende vaststellingen van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 853/2004 B3S1H7P4 (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 van verontreiniging van het vlees kunnen zijn.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
	Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 houdende vaststellingen van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 853/2004 B3S1H7P5 (1*)				

3.2. OPSLAG VAN VLEES VAN LOOPVOGELS

1.	Opgeslagen vlees heeft een temperatuur van niet meer dan 4° C.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
	Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 houdende vaststellingen van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 853/2004 A4P3d (1*)				

Totaal:

0	0
0	0

0

Totaal van de wegingsfactoren :

0	%
---	---

% van de niet-conformiteiten :

Limieten : Te verbeteren :

0	%
0	%

Onvoldoende :

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 29/04/2004 houdende vaststellingen van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong

Commentaar controleur

Commentaar operator

Gunstig

Gunstig met opmerkingen

Ongunstig

Gemaakt.....

Handtekening en stempel van de controleur

Gearchiveerd op 01/10/2015