



Provinciale dienst van:
Datum: Verantwoordelijke Controleur: Nr:
Operator : N° uniek
Adres :

**TRA 2011 Uitsnijderij van vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren -
Infrastructuur, Inrichting en hygiëne [2011] 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

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 productiepartijen van elkaar gescheiden blijven. Europese verordening : 853/2004 B3S1H3P1 (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 nooit tegelijk worden opgeslagen of zodanig dat het verpakkingsmateriaal en de wijze van opslag geen risico van verontreiniging van het vlees kunnen zijn. Europese verordening : 853/2004 B3S1H3P2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	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 B3S1H3P4 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<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 B3S1H3P5 (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. Hygiëne

1.	Indien de lokalen erkend zijn voor het uitsnijden van vlees van verschillende diersoorten, worden voorzorgen genomen om kruisverontreiniging te voorkomen. Europese verordening : 853/2004 B3S1H5P2c (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 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. Europese verordening : 853/2004 B3S1H5P2b (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
4.	Het versnijden van het vlees is zo georganiseerd dat verontreiniging wordt voorkomen of tot een minimum wordt beperkt. Europese verordening : 853/2004 B3S1H5P2 (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

3. Opslag van vlees

1.	Vlees dat in de uitsnijderij wordt binnengebracht, heeft een temperatuur van ten hoogste 7°C en voor slachtafvallen 3°C. Europese verordening : 853/2004 B3S1H7P2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Vlees heeft tijdens de opslag een temperatuur van ten hoogste 7°C en voor de slachtafvallen 3°C. Europese verordening : 853/2004 B3S1H7P2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
3.	Vlees dat bestemd is om te worden ingevroren, wordt onvervuld ingevroren, zo nodig na een stabilisatieperiode. Europese verordening : 853/2004 B3S1H7P4 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	Onverpakt vlees wordt niet samen met verpakt vlees opgeslagen. Als onverpakt vlees en verpakt vlees toch samen zijn opgeslagen, wordt het onverpakt vlees niet verontreinigd noch door de verpakking, noch door de wijze van opslaan. Europese verordening : 853/2004 B3S1H7P5 (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

4. Aanvoer van niet volledig doorgekoelde varkensarkassen

1.	De operator beschikt over een toelating verleend door het FAVV. Koninklijk besluit : 16/01/2006 A3P2 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Product is het vlees slechts afkomstig van één hiervoor toegelaten slachthuis. Koninklijk besluit : 30/12/1992 BH2P2 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	Wanneer een vrachtwagen afkomstig van een toegelaten slachthuis aankomt, wordt er onmiddellijk uitgeladen. Koninklijk besluit : 30/12/1992 BHP9 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	De uitsnijderij is gelegen op minder dan 100 km van het(de) hiervoor toegelaten slachthuis(zen) van vertrek via de weg. Koninklijk besluit : 30/12/1992 BH1P1P4 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

5.	De capaciteit van de koelinstallatie is voldoende om de verdere koeling van de niet volledig doorkoelde varkensarkassen uit te voeren. Koninklijk besluit : 30/12/1992 BH1P2 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
6.	Bij aankomst van de niet volledig doorkoelde varkensarkassen, bedraagt de kerntemperatuur niet meer dan + 16°C en de oppervlaktetemperatuur niet meer dan + 9°C. Koninklijk besluit : 30/12/1992 BH2P5 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
7.	Het geïnstalleerde traceerbaarheidssysteem laat toe om de totale tijdsduur van het vervoer van het slachthuis tot de uitsnijderij te verifiëren met inbegrip van het laden en het lossen. Koninklijk besluit : 30/12/1992 BH1P3 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
8.	Er worden steekproefsgewijze bemonsteringen voor microbiologische analyses van de niet volledig doorkoelde varkensarkassen bij ontvangst uitgevoerd zoals voorzien in het autocontrolesysteem. Koninklijk besluit : 30/12/1992 BH1P3 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
9.	De niet volledig doorkoelde varkensarkassen worden verder gekoeld tot een maximale kerntemperatuur van + 7° C voor de karkassen en halve karkassen en + 3° C voor de slachtafvallen en na het bereiken van deze temperaturen, wordt het vlees uitgesneden, uitgebeend of met een onmiddellijke verpakking omhuld. Koninklijk besluit : 30/12/1992 BH2P11 (3*)	<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

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
 2*. koninklijk besluit van 30/12/1992 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het federaal agentschap voor de veiligheid van de levensmiddelen
 3*. koninklijk besluit van 30/12/1992 betreffende het vervoer van vers vlees, vleesproducten en vleesbereidingen (vervoer)

Gearchiveerd op 03/10/2014

Commentaar controleur

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 03/02/2014