



Provinciale dienst van:

Datum: Verantwoordelijke Controleur: Nr:

Operator : N° uniek

Adres :

TRA 2012 Uitsnijderij van vlees van gekweekt en/of vrij wild - Infrastructuur, inrichting en hygiëne (voor toekennen erkenning) [2012] v4

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 nooit tegelijkertijd 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

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

Gearchiveerd op 01/10/2017

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 01/10/12/2017