



Provinciale dienst van:

Datum: Verantwoordelijke Controleur: Nr:

Operator : N° uniek

Adres :

**TRA 2017 Uitsnijderij van vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren -
Infrastructuur, Inrichting en hygiëne (voor toekenning erkenning) [2017] 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 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. 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 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 opslagen bron van verontreiniging van het vlees kunnen zijn. 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 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. 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"/>
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. 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"/>

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.	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 checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Indien de lokalen 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"/>

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. AANVOER VAN NIET VOLLEDIG DOORKOELDE VARKENSKARKASSEN

3.1. Toelatingsvoorwaarden

1.	De uitsnijderij beschikt over een snelkoelapparatuur of koelinstallaties met voldoende koelcapaciteit om de verdere koeling van de niet volledig doorkoelde varkenskarkassen uit te voeren. Koninklijk besluit van 30/12/1992 betreffende het vervoer van vers vlees, vleesproducten en vleesbereidingen (vervoer) : 30/12/1992 BH1P2 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Er worden steekproefsgewijze bemonsteringen voor microbiologische analyses van de varkenskarkassen bij ontvangst uitgevoerd. Koninklijk besluit van 30/12/1992 betreffende het vervoer van vers vlees, vleesproducten en vleesbereidingen (vervoer) : 30/12/1992 BH1P3 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
3.	De uitsnijderij is gelegen op minder dan 50 km van het(de) hiervoor toegelaten slachthuis(zen) van vertrek via de weg. Koninklijk besluit van 30/12/1992 betreffende het vervoer van vers vlees, vleesproducten en vleesbereidingen (vervoer) : 30/12/1992 BH1P1P4 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
4.	Een traceerbaarheidssysteem dat toelaat om de totale tijdsduur van het vervoer, inclusief het laden en het lossen, te verifiëren, is aanwezig. De totale tijdsduur is kleiner dan twee uur. Koninklijk besluit van 30/12/1992 betreffende het vervoer van vers vlees, vleesproducten en vleesbereidingen (vervoer) : 30/12/1992 BH1P3 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
5.	De uitsnijderij moet maatregelen om risico's te beheren die het gevolg zijn van het vervoer van niet volledig doorkoelde varkenskarkassen inbouwen in het autocontrolesysteem. Koninklijk besluit van 30/12/1992 betreffende het vervoer van vers vlees, vleesproducten en vleesbereidingen (vervoer) : 30/12/1992 BH1P3 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

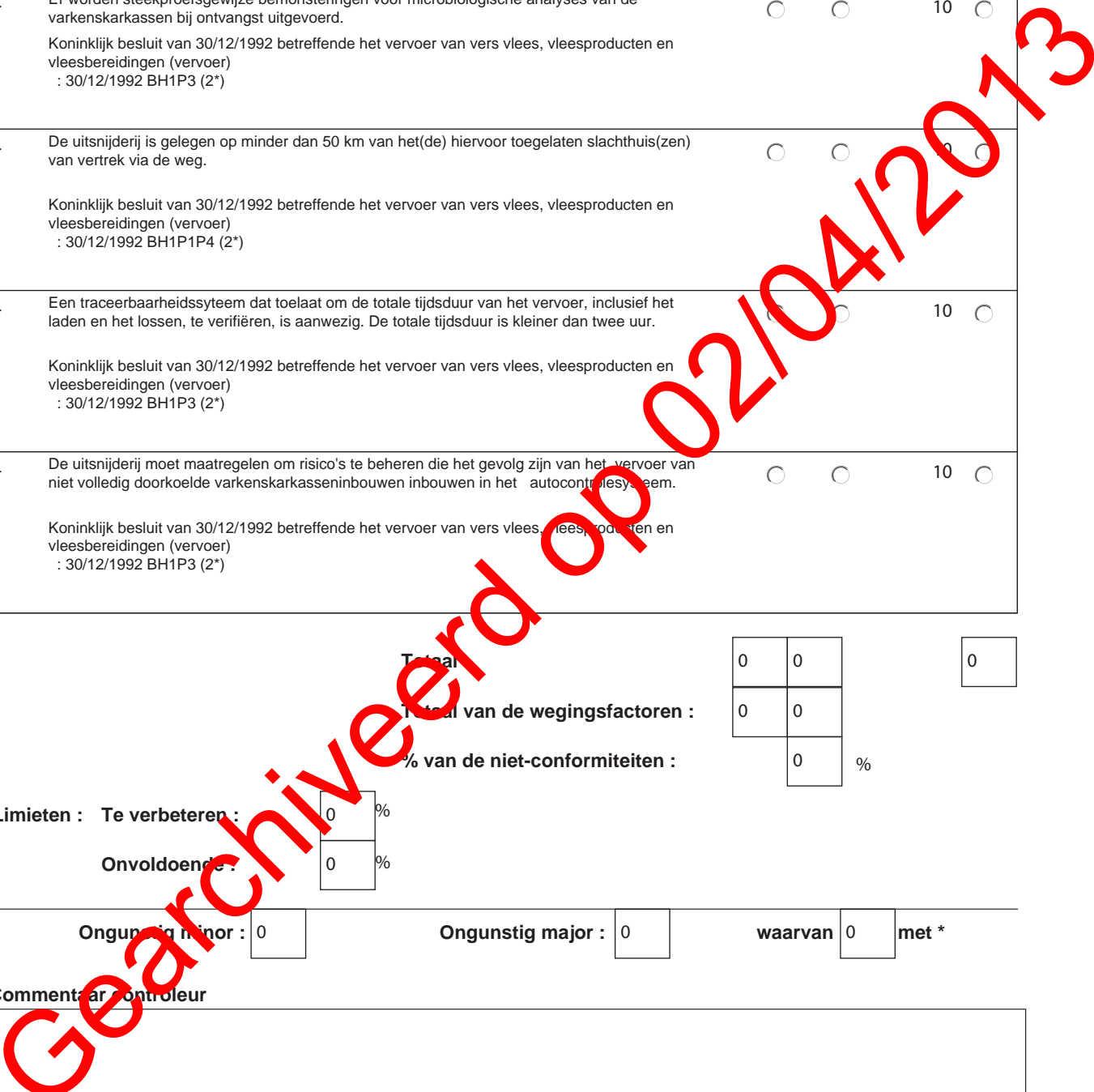
Totaal	0	0	0
Totaal van de wegingsfactoren :	0	0	
% van de niet-conformiteiten :	0	%	

Limieten : Te verbeteren : %
 Onvoldoende : %

Ongunstig minor : Ongunstig major : waarvan 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 betreffende het vervoer van vers vlees, vleesproducten en vleesbereidingen (vervoer)



Commentaar controleur

Commentaar operator

Gunstig

Gunstig met opmerkingen

Ongunstig

Gemaakt.....

Handtekening en stempel van de controleur

Gearchiveerd op 02/04/2013