



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] 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

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 reden 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.	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"/>
2.	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"/>

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. GORTIG VLEES

1.	De inrichting moet uitgerust zijn met vriesinstallaties waaronder minstens een lokaal waar de temperatuurvoorwaarden kunnen worden gewaarborgd. Koninklijk besluit : 22/12/2005 A11§4BIV (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Een gesloten en afsluitbaar voorbehouden lokaal of voorziening is aanwezig, waar het gortig vlees gescheiden kan worden opgeslagen en gecontroleerd.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

Koninklijk besluit : 22/12/2005 A11§4BIV (2*)					
3.	De operator heeft een procedure voor de ontvangst van gortig vlees.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
Koninklijk besluit : 22/12/2005 A11§4BIV (2*)					
4.	Het bewerken (uitbenen, versnijden en verpakken) van gortig vlees moet plaatsvinden op een ander moment dan het bewerken van ander vlees of in een speciaal daarvoor verziene plaats en dit enkel onder toezicht van een officiële dierenarts.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
Koninklijk besluit : 22/12/2005 A11§3BIII (3*)					

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 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong
 3*. koninklijk besluit van 22/12/2005 tot vaststelling van aanvullende maatregelen inzake de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten 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