



Provinciale dienst van: .....

Datum: ..... Verantwoordelijke Controleur: ..... Nr: .....

Operator : ..... N° uniek .....

Adres : .....

**TRA 2018 Uitsnijderij van vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren -  
Infrastructuur, inrichting en hygiëne (verhoogde frequentie) [2018] 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, 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"/>
2.	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 %

Liniëten : verbeteren :

0 %

Onvoldoende :

0 %

Ongunstig minor : 0

Ongunstig major : 0

waarvan 0 met \*

Commentaar controleur

## 2. HYGIËNE

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 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. OPSLAG VAN VLEES

1.	Vlees dat in de uitsnijderij wordt binnengebracht, heeft een temperatuur van ten hoogste 7°C en voor slachtafvallen 3 °C. 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*)	<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.	<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 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.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10 <input checked="" 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*)				

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 DOORKOELDE VARKENSKARKASSEN

##### 4.1. Exploitatievoorzwaarden

1.	Per rit, is het vlees slechts afkomstig van één hiervoor toegelaten slachthuis.  Koninklijk besluit van 30/12/1992 betreffende het vervoer van vers vlees, vleesproducten en vleesbereidingen (vervoer) : 30/12/1992 BH2P2 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>
2.	Wanneer een vrachtwagen afkomstig van een toegelaten slachthuis aankomt, wordt er onmiddellijk uitgeladen.  Koninklijk besluit van 30/12/1992 betreffende het vervoer van vers vlees, vleesproducten en vleesbereidingen (vervoer) : 30/12/1992 BHP9 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>

3.	De capaciteit van de koelinstallatie is voldoende om de verdere koeling van de niet volledig doorkoelde varkensarkassen uit te voeren.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
	Koninklijk besluit van 30/12/1992 betreffende het vervoer van vers vlees, vleesproducten en vleesbereidingen (vervoer) : 30/12/1992 BH1P2 (2*)				
4.	Bij aankomst van de niet volledig doorkoelde varkensarkassen, bedraagt de kerntemperatuur niet meer dan + 16° C en de oppervlaktetemperatuur niet meer dan + 9° C.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
	Koninklijk besluit van 30/12/1992 betreffende het vervoer van vers vlees, vleesproducten en vleesbereidingen (vervoer) : 30/12/1992 BH2P5 (2*)				
5.	Een autocontrolesysteem met maatregelen om risico's tengevolge van het vervoer van niet volledig doorkoelde varkensarkassen te beheren, is in werking.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
	Koninklijk besluit van 30/12/1992 betreffende het vervoer van vers vlees, vleesproducten en vleesbereidingen (vervoer) : 30/12/1992 BH1P3 (2*)				
6.	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. De totale tijdsduur moet kleiner zijn dan twee uur.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
	Koninklijk besluit van 30/12/1992 betreffende het vervoer van vers vlees, vleesproducten en vleesbereidingen (vervoer) : 30/12/1992 BH1P3 (2*)				
7.	Er worden steekproefsgewijze bemonsteringen voor microbiologische analyses van de niet volledig doorkoelde varkensarkassen bij ontvangst uitgevoerd.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
	Koninklijk besluit van 30/12/1992 betreffende het vervoer van vers vlees, vleesproducten en vleesbereidingen (vervoer) : 30/12/1992 BH1P3 (2*)				
8.	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.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
	Koninklijk besluit van 30/12/1992 betreffende het vervoer van vers vlees, vleesproducten en vleesbereidingen (vervoer) : 30/12/1992 BH2P11 (2*)				
9.	Alleen na het bereiken van deze hierboven vermelde temperaturen, wordt het vlees uitgesneden, uitgebeend of met een onmiddellijke verpakking omhuld.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
	Koninklijk besluit van 30/12/1992 betreffende het vervoer van vers vlees, vleesproducten en vleesbereidingen (vervoer) : 30/12/1992 BH2P11 (2*)				

Gearchiveerd op 02/04/2013

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 vlees 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 02104/2013