



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] v5**

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.  Europese verordening : 853/2004 B3S1H3P4 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	De uitsnijderij beschikt over voorzieningen, om gereedschappen te desinfecteren 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 bereiken : 

0	%
---	---

  
Ovoldoende : 

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 :

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 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 onverwijld 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	0
0	

0

Totaal van de wegingsfactoren :

% 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 varkensarkassen

1.	Per rit, is het vlees slechts afkomstig van één hiervoor toegelaten slachthuis. Koninklijk besluit : 30/12/1992 BH2P2 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	De uitsnijderij is gelegen op minder dan 50 km van het(de) hiervoor toegelaten slachthuis(zen) van vertrek via de weg. Koninklijk besluit : 30/12/1992 BH1P1P4 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
3.	Wanneer een vrachtwagen afkomstig van een toegelaten slachthuis aankomt, wordt er onmiddellijk uitgeladen. Koninklijk besluit : 30/12/1992 BHP9 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	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 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
5.	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 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
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. Koninklijk besluit : 30/12/1992 BH1P3 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
7.	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 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
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 en na het bereiken van deze temperaturen, wordt het vlees uitgesneden, uitgebeend of met een onmiddellijke verpakking omhuld. Koninklijk besluit : 30/12/1992 BH2P11 (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 :

0 %

Onvoldoende :

0 %

Ongunstig minor : 0

Ongunstig major : 0

waarvan 0 met \*

### Commentaar controleur

### 5. 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 (3*)	<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. Koninklijk besluit : 22/12/2005 A11§4BIV (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
3.	De operator heeft een procedure voor de ontvangst van gortig vlees. Koninklijk besluit : 22/12/2005 A11§4BIV (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	De operator verwittigt tijdig de officiële dierenarts bevoegd voor de controle op de inrichting van de dag en het uur waarop de ontvangstverrichtingen, de bevrozing en het einde van de behandeling door bevrozing van het gortig vlees, worden verricht. Koninklijk besluit : 22/12/2005 A11§4BIV (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
5.	De operator houdt een register van het gortig vlees gedurende 3 jaar bij waarin de dag en het uur van het binnenbrengen in de melkamer wordt genoteerd. Koninklijk besluit : 22/12/2005 A11§4BIV (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
6.	Het merk «toegevoerd vlees» van de uitsnijderij is onuitwisbaar op iedere verpakking aangebracht. Koninklijk besluit : 22/12/2005 A11§3BIII (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
7.	Na het uitbenen, de versnijding en de verpakking, wordt het vlees rechtstreeks onder dekking van het document voor het vervoer en de bevrozing van gortig vlees, vervoerd naar de inrichting waar de koudebehandeling van het gortig vlees zal plaatsvinden. Koninklijk besluit : 22/12/2005 A11§3BIII (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
8.	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. Koninklijk besluit : 22/12/2005 A11§3BIII (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

Gearchiveerd op 01/10/2017

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 betreffende het vervoer van vers vlees, vleesproducten en vleesbereidingen (vervoer)  
3\*. koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong  
4\*. koninklijk besluit van 22/12/2005 tot vaststelling van aanvullende maatregelen voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong

#### Commentaar controleur

#### Commentaar operator

Gunstig

Gunstig met opmerkingen

Ongunstig

Gearchiveerd op 01/10/2017

---

Gemaakt te \_\_\_\_\_, op \_\_\_\_\_

Handtekening en stempel controleur \_\_\_\_\_ Naam operator of  
aanwezige persoon : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Functie : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Tekent voor  
kennisname : \_\_\_\_\_

---

Gearchiveerd op 01/01/2017