



Provinciale dienst van:
Datum: Verantwoordelijke Controleur: Nr:
Operator : N° uniek
Adres :

TRA 2029 Inrichting voor de vervaardiging van vleesproducten - Infrastructuur, inrichting en hygiëne [2029] 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 inrichting beschikt over een lokaal voor ontvangst (vlees en grondstoffen), en lokaal voor verzending en voor het verpakken. Koninklijk besluit : 22/12/2005 (LMDO)A44P2&4 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<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.	Alleen geschikte grondstoffen worden gebruikt Europese verordening : 853/2004 A3P1 B3S6P1abcdefg (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Separatorvlees wordt alleen gebruikt voor de productie van hittebehandelde vleesproducten.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

Europese verordening : 853/2004 A3B3S5H3P4g (2*)

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 me*

Commentaar controleur

3. SEPARATORVLEES BESTEMD VOOR DE VERVAARDIGING VAN VERHITTE VLEESPRODUCTEN

3.1. HYGIËNE SEPARATORVLEES WAARVAN HET CALCIUMGEHALTE $\leq 0,1\%$

1.	Separatorvlees is bij ontvangst gekoeld tot een temperatuur van ten hoogste 2 °C of bevroren tot een inwendige temperatuur van ten hoogste - 18 °C. Europese verordening : 853/2004 A3B3S5H3P3c (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	Separatorvlees is bij opslag gekoeld tot een temperatuur van ten hoogste 2 °C of bevroren tot een inwendige temperatuur van ten hoogste - 18 °C. Europese verordening : 853/2004 A3B3S5H3P3c (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

3.2. HYGIËNE SEPARATORVLEES WAARVAN HET CALCIUMGEHALTE $> 0,1\%$

1.	Separatorvlees is bij ontvangst gekoeld tot een temperatuur van ten hoogste 2 °C of bevroren tot een inwendige temperatuur van ten hoogste - 18 °C. Europese verordening : 853/2004 A3B3S5H3P4d (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	Separatorvlees wordt niet langer dan 24 uur na de productie opgeslagen bij een temperatuur van ten hoogste 2 °C. Europese verordening : 853/2004 A3B3S5H3P4d (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	Separatorvlees dat niet binnen 24 uur na de productie gebruikt wordt, wordt binnen twaalf uur na de productie bevroren en heeft binnen zes uur een inwendige temperatuur van ten hoogste - 18 °C bereikt. Europese verordening : 853/2004 A3B3S5H3P4e (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	Ingevroren separatorvlees wordt niet langer dan drie maanden opgeslagen. Europese verordening : 853/2004 A3B3S5H3P4f (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<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

4. OPSLAG VAN VLEES VOOR DE VERVAARDIGING VAN VLEESPRODUCTEN

- | | | | | | |
|----|---|-----------------------|-----------------------|----|-----------------------|
| 1. | Vlees dat bestemd is om te worden ingevroren, moet onverwijld worden ingevroren, zo nodig na een stabilisatieperiode.
Koninklijk besluit : 05/12/1990 A3§2 (3*) | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 3 | <input type="radio"/> |
| 2. | Onverpakt vlees wordt niet samen met verpakt vlees opgeslagen. Als onverpakt vlees en verpakt vlees toch samen zijn opgeslagen, wordt het onverpakt vlees niet voldoende gereinigd noch door de verpakking, noch door de wijze van opslaan.
Koninklijk besluit : 22/12/2005 A44P2 (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

5. OPSLAG VAN VLEESPRODUCTEN

- | | | | | | |
|----|---|-----------------------|-----------------------|----|-----------------------|
| 1. | De vleesproducten worden bewaard aan de door de producent voorgeschreven temperatuur (of lager).
Europese verordening : 852/2004 A4B2H9P5 (4*) | <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

6. INRICHTING VOOR DE VERWERKING VAN BLOED: TOELATING VOOR DE AANVOER VAN NIET VOLLEDIG DOORKOELD VARKENSBLOED

1.	De operator beschikt over een toelating die werd afgeleverd door het FAVV. Koninklijk besluit : 16/01/2006 A3§2 (5*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10*	<input type="radio"/>
2.	Het vervoer beperkt zich tot het Belgische grondgebied en per rit, mogen er meerdere slachthuizen van verzending zijn maar mag er slechts 1 inrichting van bestemming zijn. Koninklijk besluit : 30/12/1992 A5bis B2H2 (6*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	Tijdens het transport, moet het niet volledig doorkoeld varkensbloed vergezeld zijn van een begeleidend handelsdocument dewelke 'warm vervoer bij 7°C' of 'warm vervoer bij 4°C' vermeld. Koninklijk besluit : 30/12/1992 A5bis B2H2 (6*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	Het bloed is verwerkt binnen de termijn die voorgeschreven is in de wetgeving. Koninklijk besluit : 30/12/1992 A5bis B2H2 (6*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
5.	Een systematische microbiologische controle van elk verwerkt lot is voorzien in het autocontrolesysteem. Koninklijk besluit : 30/12/1992 A5bis B2H2P1d (6*)	<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 toegelaten inrichting te verifiëren. Europese verordening : 853/2004 A4B3S1H7P3 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<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*. koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong
- 2*. 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
- 3*. koninklijk besluit van 05/12/1990 betreffende diepvriesproducten
- 4*. verordening (eg) nr. 852/2004 van het europees parlement en de raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne
- 5*. koninklijk besluit van 16/01/2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het federaal agentschap voor de veiligheid van de voedselketen
- 6*. 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

Gearchiveerd op 05/10/12015

Gemaakt te _____, op _____

Handtekening en stempel controleur _____ Naam operator of
aanwezige persoon : _____

_____ Functie : _____

_____ Tekent voor
kennisname : _____

Gearchiveerd op 05/01/2015