



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

TRA 2035 Inrichting voor de vervaardiging van vleesproducten - Infrastructuur, inrichting en hygiëne - Voor toekenning erkenning [2035] 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 : 30/11/2015 A34P1P3 (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 : %
Onvoldoende : %

Ongunstig minor :	0	Ongunstig major :	0	waarvan	0	met *
-------------------	---	-------------------	---	---------	---	-------

Commentaar controleur

2. HYGIËNE

1.	De temperaturen van ten hoogste 3 °C voor slachtafvallen en 7 °C voor vlees van hoefdieren (inclusief wilde hoefdieren) kunnen worden gerespecteerd tijdens opslag en versnijden. Europese verordening : 853/2004 A3B3S6P2 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
----	--	-----------------------	-----------------------	----	-----------------------

2.	De temperaturen van ten hoogste 4 °C voor pluimvee, lagomorfen, klein wild en loopvogels kunnen worden gerespecteerd tijdens opslag en versnijden.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
Europese verordening : 853/2004 A3B3S6P2 (2*)					
3.	Indien verschillende diersoorten in eenzelfde lokaal worden versneden, worden voorzorgen genomen om kruisverontreiniging te voorkomen.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
Europese verordening : 853/2004 A3B3S6P2 (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 met *

Commentaar controleur

Wetgeving:

1*. koninklijk besluit van 30/11/2015 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 de vaststellingen van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen 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