



Provinciale dienst van:

Datum: Verantwoordelijke Controleur: Nr:

Operator : N° uniek

Adres :

TRA 2036 Inrichting voor de vervaardiging van vleesproducten - Infrastructuur, uitrusting en hygiëne - Hoge frequentie [2036] 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. HYGIËNE

1.	Alleen geschikte grondstoffen worden gebruikt. 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 B3S6P1abcdefg (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	De bewerkingen van het vlees zijn zo georganiseerd dat verontreiniging wordt voorkomen of tot een minimum 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 B3S6P2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	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 B3S6P2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	De temperaturen van ten hoogste 3 °C voor slachtafval en 7 °C voor vlees van hoefdieren (inclusief wild (hoefdieren)) worden gerespecteerd tijdens opslag en versnijden. 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 B3S6P2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
5.	De temperaturen van ten hoogste 4 °C voor pluimvee, lagomorfen, klein wild en loopvogels worden gerespecteerd tijdens opslag en versnijden. 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 B3S6P2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
6.	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"/>

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 B3S6P2 (1*)

7. Separatorvlees wordt alleen gebruikt voor de productie van hittebehandelde vleesproducten. 10

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 A3S5H3P4g (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

2. SEPARATORVLEES BESTEMD VOOR DE VERWARDIGING VAN VERHITTE VLEESPRODUCTEN

2.1. 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. 3

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 A3S5H3P3c (1*)

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. 3

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 A3S5H3P3c (1*)

2.2. HYGIËNE SEPARATORVLEES WAARVAN HET CALCIUMGEHALTE HOGER IS DAN 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. 3

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 A3S5H3P4d (1*)

2.	<p>Separatorvlees wordt niet langer dan 24 uur na de productie opgeslagen bij een temperatuur van ten hoogste 2°C.</p> <p>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 A3S5H3P4d (1*)</p>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	<p>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.</p> <p>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 A3S5H3P4e (1*)</p>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	<p>Ingevroren separatorvlees wordt niet langer dan drie maanden opgeslagen.</p> <p>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 A3S5H3P4f (1*)</p>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

Totaal :

0	0
---	---

0

Totaal van de wegingsfactoren

0	0
---	---

% van de niet-conformiteit(en) :

0	%
---	---

Limieten : Te verbeteren :

0	%
---	---

Onvoldoende :

0	%
---	---

Ongunstig minor : 0

Ongunstig major : 0

waarvan 0 met *

Commentaar controleur

3. OPSLAG VAN VLEES VOOR DE VERVAARDIGING VAN VLEESPRODUCTEN

1.	<p>De temperaturen van ten hoogste 3 °C voor slachtafvallen en 7 °C voor vlees van hoefdieren (inclusief wilde hoefdieren) worden gerespecteerd bij ontvangst.</p> <p>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 B3S6P2 (1*)</p>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	<p>De temperaturen van ten hoogste 4 °C voor pluimvee, lagomorfen, klein wild en loopvogels worden gerespecteerd bij ontvangst.</p> <p>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 B3S6P2 (1*)</p>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
3.	<p>De temperaturen van ten hoogste 3 °C voor slachtafvallen en 7 °C voor vlees van hoefdieren (inclusief wilde hoefdieren) worden gerespecteerd bij opslag.</p> <p>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 B3S6P2 (1*)</p>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

4.	De temperaturen van ten hoogste 4 °C voor pluimvee, lagomorfen, klein wild en loopvogels worden gerespecteerd bij opslag. 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 B3S6P2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
5.	Vlees dat bestemd is om te worden ingevroren, moet onverwijld worden ingevroren, zo nodig na een stabilisatieperiode. 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 B3S6P2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
6.	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. 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 B3S6P2 (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

4. OPSLAG VAN VLEESPRODUCTEN

1.	De vleesproducten worden bewaard aan de door de producent voorgeschreven temperatuur (of lager). Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2L905 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
----	---	-----------------------	-----------------------	----	-----------------------

Gearchiveerd op 02/03/2015

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*. verordening (eg) nr. 852/2004 van het europees parlement en de raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne

Commentaar controleur

Commentaar operator

Gunstig

Gunstig met opmerkingen

Ongunstig

Gemaakt.....

Handtekening en stempel van de controleur

Gearchiveerd op 02/03/2015