



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

**TRA 2036 INRICHTING VOOR DE VERVAARDIGING VAN VLEESPRODUCTEN-  
INFRASTRUCTUUR, INRICHTING, HYGIËNE - Verhoogde frequentie [2036] 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. HYGIËNE**

1.	Alleen geschikte grondstoffen worden gebruikt. Europese verordening : 853/2004 A3P1B3S6P1abcdefg (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Separatorvlees wordt alleen gebruikt voor de productie van hitte behandelde vleesproducten. Europese verordening : 853/2004 A3B3S5H3P4g (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

**2. SEPARATORVLEES BESTEMD VOOR DE VERVAARDIGING 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. Europese verordening : 853/2004 A3B3S5H3P3c (1*)	<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 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

## 2.2. 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 (1*)	<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 (1*)	<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 (1*)	<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 (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

## 3. OPSLAG VAN VLEES VOOR DE VERVAARDIGING VAN VLEESPRODUCTEN

1.	Vlees dat bestemd is om te worden diepgevroren, moet onverwijld worden diepgevroren, zo nodig na een stabilisatieperiode. Koninklijk besluit : 05/12/1990 A3§2 (2*)	<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 verontreinigd noch door de verpakking, noch door de wijze van opslaan. Koninklijk besluit : 22/12/2005 A44P2 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
----	---	-----------------------	-----------------------	----	-----------------------

Totaal : 

0	0
0	0

Totaal van de wegingsfactoren : 

0	0
0	0

% van de niet-conformiteiten : 

0
---

 %

Limieten : Te verbeteren : 

0
---

 %

Onvoldoende : 

0
---

 %

Ongunstig minor :       Ongunstig major :       waarvan  met \*

Commentaar controleur

#### 4. 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	0

Totaal van de wegingsfactoren : 

0	0
0	0

% van de niet-conformiteiten : 

0
---

 %

Limieten : Te verbeteren : 

0
---

 %

Onvoldoende : 

0
---

 %

Ongunstig minor :       Ongunstig major :       waarvan  met \*

Commentaar controleur

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

1.	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 (5*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
----	--	-----------------------	-----------------------	---	-----------------------

2.	Tijdens het transport, moet het niet volledig doorcoeld 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 (5*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	Het bloed is verwerkt binnen de termijn die voorgeschreven is in de wetgeving. Koninklijk besluit : 30/12/1992 A5bis B2H2 (5*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
4.	Een systematische microbiologische controle van elk verwerkt lot is voorzien in het autocontrolesysteem. Koninklijk besluit : 30/12/1992 A5bis B2H2P1d (5*)	<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

#### Wetgeving:

- 1\*. verordening (eg) nr. 853/2004 van het europees parlement en de raad van 20/04/2004 houdende vaststellingen van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong  
 2\*. koninklijk besluit van 05/12/1990 betreffende diepvriesproducten  
 3\*. koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende levensmiddelenhygiëne  
 4\*. verordening (eg) nr. 852/2004 van het europees parlement en de raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne  
 5\*. koninklijk besluit van 30/12/1992 betreffende het vervoer van vlees, vleesproducten en vleesbereidingen (vervoer)

#### Commentaar controleur

Gearchiveerd op 01/02/2016

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 01/02/2016