



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

TRA 2037 Inrichting voor de vervaardiging van gehakt vlees - Infrastructuur, inrichting en hygiëne (verhoogde frequentie) [2037] 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. INFRASTRUCTUUR VAN DE INRICHTINGEN VOOR DE VERVAARDIGING VAN GEHAKT VLEES

1.	De inrichting beschikt over lokalen met de nodige voorzieningen om te kunnen garanderen dat de temperatuur: van ten hoogste 4 °C voor pluimvee, 3 °C voor slachtafvallen en 7 °C voor ander vlees gerespecteerd wordt. Europese verordening : 853/2004 B3S5H1P3 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	De inrichting 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 B3S5H1P4 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
3.	De inrichting beschikt over voorzieningen, om gereedschap te ontsmetten met heet water van ten minste 82°C, of over een alternatief systeem dat een gelijkwaardig effect heeft. Europese verordening : 853/2004 B3S5H1P5 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

Gearchiveerd op 08/10/2015

Totaal :

0	0	0
---	---	---

Totaal van de wegingsfactoren :

0	0
---	---

% van de niet-conformiteiten :

0	%
---	---

Limieten : Te verbeteren :

0	%
---	---

Onvoldoende :

0	%
---	---

Ongunstig minor : 0

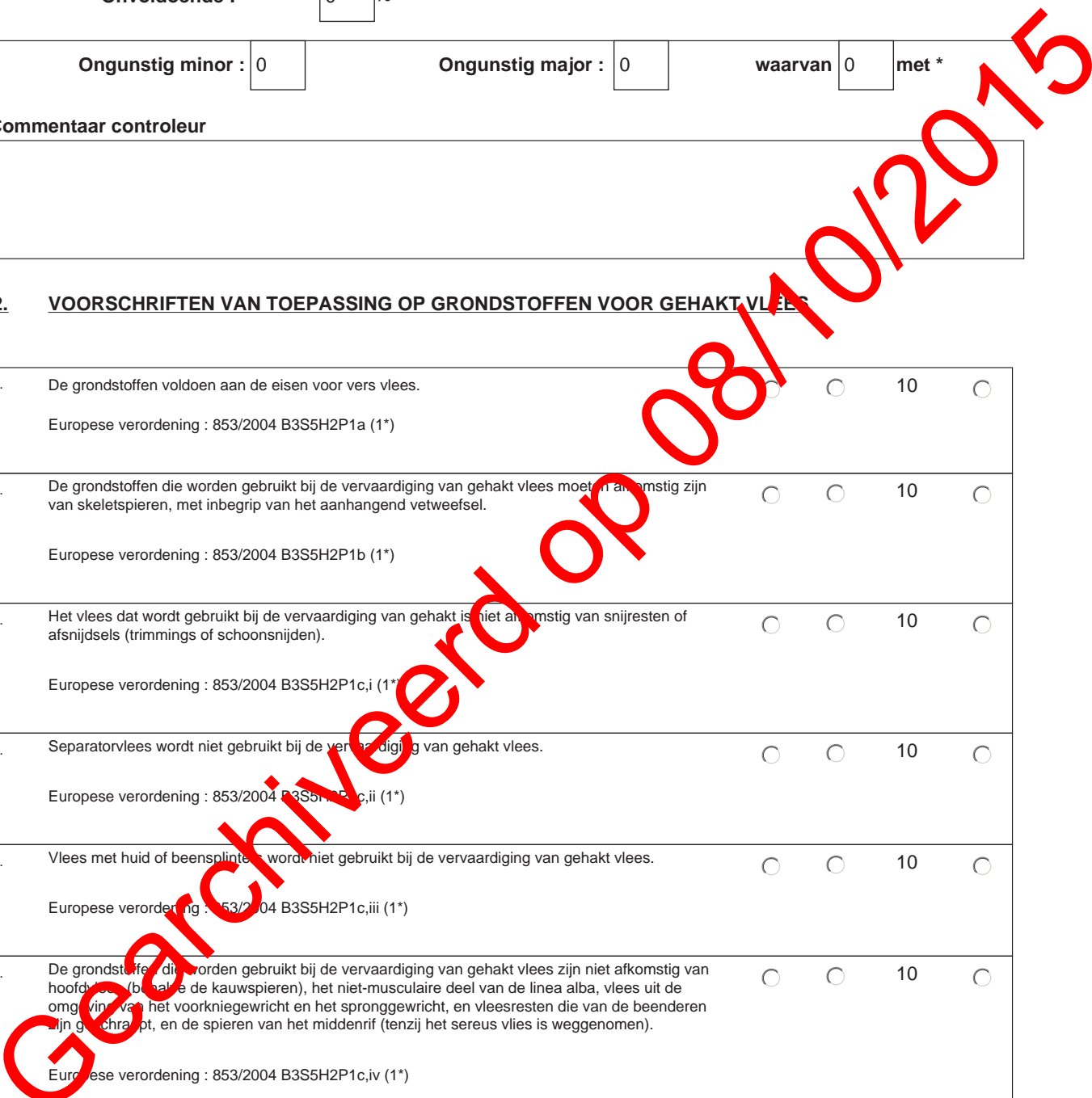
Ongunstig major : 0

waarvan 0 met *

Commentaar controleur

2. VOORSCHRIFTEN VAN TOEPASSING OP GRONDSTOFFEN VOOR GEHAKT VLEES

1.	De grondstoffen voldoen aan de eisen voor vers vlees. Europese verordening : 853/2004 B3S5H2P1a (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	De grondstoffen die worden gebruikt bij de vervaardiging van gehakt vlees moeten afkomstig zijn van skeletspieren, met inbegrip van het aanhangend vetweefsel. Europese verordening : 853/2004 B3S5H2P1b (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
3.	Het vlees dat wordt gebruikt bij de vervaardiging van gehakt is niet afkomstig van snijresten of afsnijdsels (trimmings of schoonsnijden). Europese verordening : 853/2004 B3S5H2P1c,i (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
4.	Separatorvlees wordt niet gebruikt bij de vervaardiging van gehakt vlees. Europese verordening : 853/2004 B3S5H2P1c,ii (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
5.	Vlees met huid of beensplinters wordt niet gebruikt bij de vervaardiging van gehakt vlees. Europese verordening : 853/2004 B3S5H2P1c,iii (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
6.	De grondstoffen die worden gebruikt bij de vervaardiging van gehakt vlees zijn niet afkomstig van hoofdlichaam (behalve de kauwspieren), het niet-musculaire deel van de linea alba, vlees uit de omgeving van het voorkniegewricht en het spronggewricht, en vleesresten die van de beenderen zijn geschrapt, en de spieren van het middenrif (tenzij het sereus vlies is weggenomen). Europese verordening : 853/2004 B3S5H2P1c,iv (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
7.	De exploitant van het levensmiddelenbedrijf controleert de grondstoffen die in zijn bedrijf worden aangevoerd om te waarborgen dat het eindproduct met de criteria voor de producten in de tabel bij art. 10 van VO 2076/2005/EG overeenkomt. Europese verordening : 2076/2005 A10 (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

--

3. HYGIËNE

3.1. HYGIËNEVOORSCHRIFTEN TIJDENS EN NA DE PRODUCTIE GEHAKT VLEES

1.	De bewerkingen van het vlees zijn zo georganiseerd dat verontreiniging wordt voorkomen of tot een minimum beperkt. Europese verordening : 853/2004 B3S5H3P1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	Het vlees wordt gebruikt bij een temperatuur van ten hoogste 4 °C voor pluimvee, 3 °C voor slachtafval en 7 °C voor ander vlees. Europese verordening : 853/2004 B3S5H3P1a (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
3.	Het vlees wordt slechts naar gelang van de behoefte in het productielokaal gebracht. Europese verordening : 853/2004 B3S5H3P1b (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	Het gehakt vlees wordt wettelijk geanalyseerd. Europese verordening : 2073/2005 B1H3P2 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

3.2. HYGIËNE GEHAKT VLEES

1.	Bieren of diepgevroren vlees dat gebruikt wordt voor de bereiding van gehakt vlees moet voor het invriezen zijn uitgebeend. Europese verordening : 853/2004 B3S5H3P2a (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	Gehakt vlees met gekoeld vlees van pluimvee, moet worden bereid ten hoogste drie dagen nadat de dieren zijn geslacht. Europese verordening : 853/2004 B3S5H3P2b,i (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

3.	Gehakt vlees bereid met gekoeld vlees van andere dieren dan pluimvee, moet worden bereid ten hoogste zes dagen nadat de dieren zijn geslacht.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
Europese verordening : 853/2004 B3S5H3P2b,ii (1*)					
4.	Gehakt vlees bereid met gekoeld, uitgebeend, vacuümverpakt rund- en kalfsvlees, moet het gehakt worden bereid ten hoogste vijftien dagen nadat de dieren zijn geslacht.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
Europese verordening : 853/2004 B3S5H3P2b,iii (1*)					
5.	Onmiddellijk na de productie, wordt gehakt vlees van een onmiddellijke verpakking en/of een verpakking (tweede bergingsmiddel) voorzien en: gekoeld worden tot een inwendige temperatuur van ten hoogste 2° C voor gehakt vlees, of ingevroren worden tot een inwendige temperatuur van ten hoogste -18° C . Deze temperaturen moeten tijdens de opslag worden aangehouden.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
Europese verordening : 853/2004 B3S5H3P2c (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

Wetgeving:

- 1*. verordening (eg) nr. 853/2004 van het europees parlement en de raad van 18/04/2004 houdende vaststellingen van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong
 2*. verordening (eg) nr. 2076/2005 van de commissie van 05/12/2005 tot vaststelling van overgangsregelingen voor de uitvoering van de verordeningen (eg) nr. 853/2004, (eg) nr. 854/2004 en (eg) nr. 882/2004 van het europees parlement en de raad ten aanzien van de wijziging van de verordeningen (eg) nr. 853/2004 en (eg) nr. 854/2004
 3*. verordening (eg) nr. 2073/2005 van de commissie van 15/11/2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen

Commentaar controleur

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 08/10/2015