



Provinciale dienst van: .....

Datum: ..... Verantwoordelijke Controleur: ..... Nr: .....

Operator : ..... N° uniek .....

Adres : .....

**TRA 2045 Inrichting voor de vervaardiging van vleesbereidingen - Infrastructuur, inrichting en hygiëne [2045] v3**

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 VLEESBEREIDINGEN**

1.	De inrichting is zo gebouwd dat verontreiniging van het vlees wordt voorkomen en het bijzonder door mogelijk te maken dat de diverse bewerkingen elkaar zonder onderbreking kunnen opvolgen, of ervoor te zorgen dat twee opeenvolgende productiepartijen van elkaar gescheiden blijven.  Europese verordening : 853/2004 B3S5H1P1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	De inrichting beschikt over lokalen om verpakt en onverpakt vlees gescheiden op te slaan, tenzij verpakt en onverpakt vlees nooit tegelijk worden opgeslagen of zodanig dat het verpakkingsmateriaal en de wijze van opslag geen risico van verontreiniging van het vlees kunnen zijn.  Europese verordening : 853/2004 B3S5H1P2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	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"/>
4.	De inrichting beschikt over een lokaal voor ontvangst (vlees en grondstoffen), een lokaal voor verzending en een lokaal voor het verpakken.  Koninklijk besluit : 22/12/2005 (LMDO)A43 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
5.	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"/>
6.	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"/>

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 VLEESBEREIDINGEN

1.	De grondstoffen voldoen aan de eisen voor vers vlees. Europese verordening : 853/2004 B3S5H2P2a (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	De grondstoffen die worden gebruikt bij de vervaardiging van vleesbereidingen moeten afkomstig zijn van skeletspieren, met inbegrip van het aanhangend vetweefsel. Europese verordening : 853/2004 B3S5H2P2b (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
3.	Het vlees dat wordt gebruikt bij de vervaardiging van vleesbereidingen is niet afkomstig van snijresten of afsnijdsels (trimmings of schoonsnijden). Europese verordening : 853/2004 B3S5H2P2b (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
4.	Separatorvlees wordt niet gebruikt bij de vervaardiging van vleesbereidingen. Europese verordening : 853/2004 B3S5H2P2b (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
5.	Vlees met huid of beenspoots wordt niet gebruikt bij de vervaardiging van vleesbereidingen. Europese verordening : 853/2004 B3S5H2P2b (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 hoofd vlees (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 gescheiden, en de spieren van het middenrif (tenzij het sereus vlies is weggenomen). Europese verordening : 853/2004 B3S5H2P2b (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

### 3. HYGIËNE

#### 3.1. HYGIËNEVOORSCHRIFTEN TIJDENS EN NA DE PRODUCTIE VLEESBEREIDINGEN

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.	De vleesbereidingen worden regelmatig geanalyseerd (analyse Verordening (EG) nr.2073/2005).  Europese verordening : 2073/2005 B1H3P2 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

#### 3.2. HYGIËNE VLEESBEREIDINGEN

1.	Blijven of diepgevroren vlees dat gebruikt wordt voor de bereiding van vleesbereidingen, moet voor het invriezen zijn uitgebeend.  Europese verordening : 853/2004 B3S5H3P2a (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	Onmiddellijk na de productie, worden vleesbereidingen van een onmiddellijke verpakking en/of een verpakking voorzien en gekoeld tot een inwendige temperatuur van ten hoogste 4 °C voor vleesbereidingen, of ingevroren worden tot een inwendige temperatuur van ten hoogste -18° C . Deze temperaturen moeten tijdens de opslag worden aangehouden.  Europese verordening : 853/2004 B3S5H3P2c (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

#### 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\*. koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong  
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

Gearchiveerd op 05/01/2015

---

Gemaakt te \_\_\_\_\_, op \_\_\_\_\_

Handtekening en stempel controleur \_\_\_\_\_ Naam operator of  
aanwezige persoon : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Functie : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Tekent voor  
kennisname : \_\_\_\_\_

---

Gearchiveerd op 05/01/2015