



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

TRA 2045 Inrichting voor de vervaardiging van vleesbereidingen - Infrastructuur, inrichting en hygiëne [2045] v4

C : conform NC : niet-conform NA : niet van toepassing	H : hoofdstuk B : bijlage A : artikel	§ : 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 A4B3S5H1P1 (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 A4B3S5H1P2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<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 A4B3S5H1P5 (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

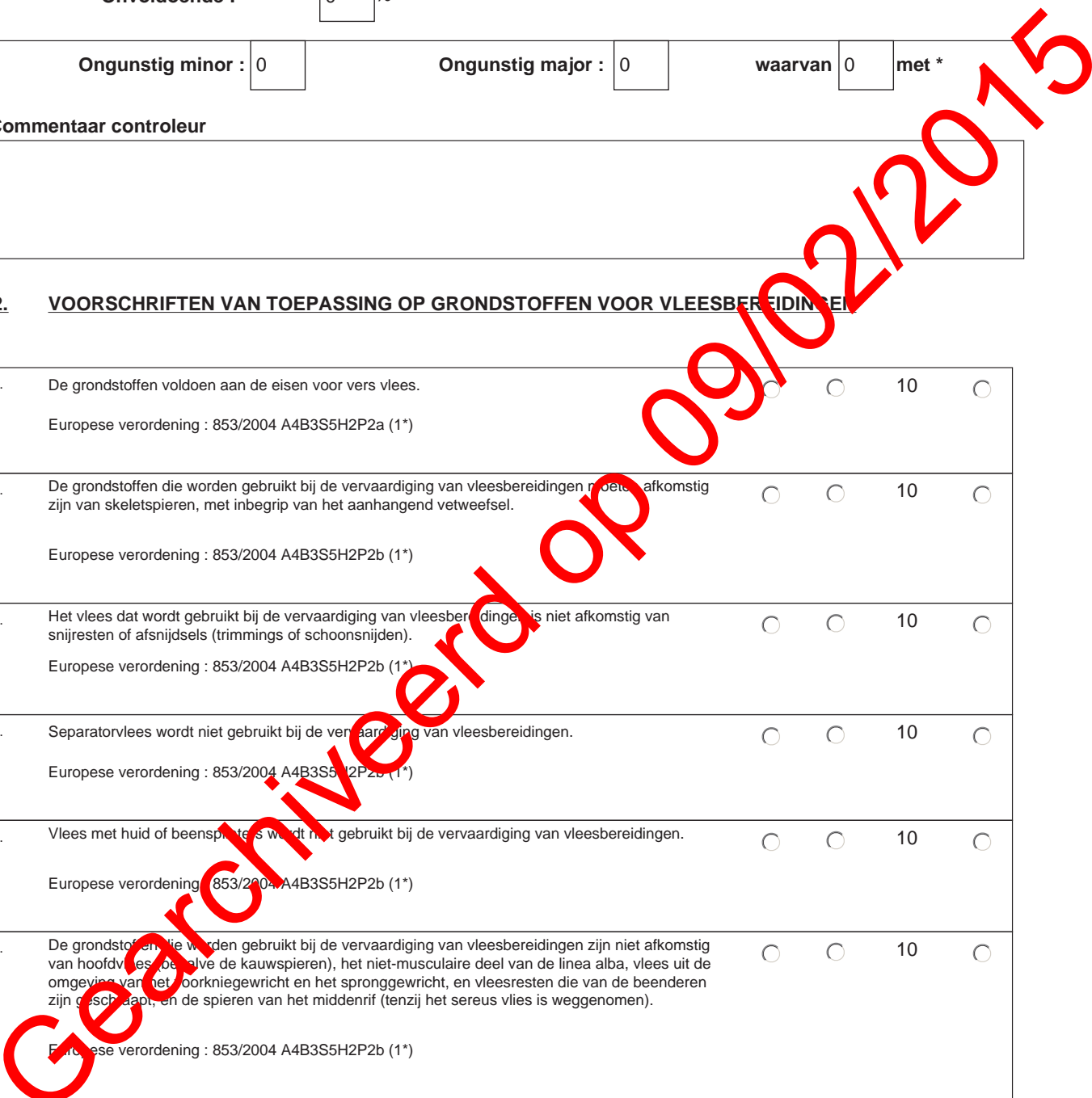
Ongunstig major : 0

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 A4B3S5H2P2a (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 A4B3S5H2P2b (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 A4B3S5H2P2b (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 A4B3S5H2P2b (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
5.	Vlees met huid of beenspootjes wordt niet gebruikt bij de vervaardiging van vleesbereidingen. Europese verordening : 853/2004 A4B3S5H2P2b (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
6.	De grondstoffen die worden gebruikt bij de vervaardiging van vleesbereidingen zijn niet afkomstig van hoofdvlees (behalve de kauwspieren), het niet-musculaire deel van de linea alba, vlees uit de omgeving van het loorkniegewricht 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 A4B3S5H2P2b (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 VLEESBEREIDINGEN

1.	Bevroren of diepgevroren vlees dat gebruikt wordt voor de bereiding van vleesbereidingen, moet voor het invriezen zijn uitgebeend. Europese verordening : 853/2004 A4B3S5H3P2a (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	De bewerkingen van het vlees zijn zo georganiseerd dat verontreiniging wordt voorkomen of tot een minimum beperkt. Europese verordening : 853/2004 A4B3S5H3P1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	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 A4B3S5H3P1a (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
4.	Het vlees wordt slechts naar gelang van de behoeften in het productielokaal gebracht. Europese verordening : 853/2004 A4B3S5H3P1b (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
5.	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, of ingevroren worden tot een inwendige temperatuur van ten hoogste -18° C . Deze temperaturen moeten tijdens de distributie worden aangehouden. Europese verordening : 853/2004 A4B3S5H3P2c (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

Gearchiveerd op 09/10/21/2015

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

Commentaar controleur

Commentaar operator

Gunstig

Gunstig met opmerkingen

Ongunstig

Gearchiveerd op 09/10/21/2015

Gemaakt te _____, op _____

Handtekening en stempel controleur _____ Naam operator of
aanwezige persoon : _____

_____ Functie : _____

_____ Tekent voor
kennisname : _____

Gearchiveerd op 09/02/2015