



Provinciale dienst van:

Datum: Verantwoordelijke Controleur: Nr:

Operator : N° uniek

Adres :

TRA 2050 Inrichting voor de vervaardiging van vleesbereidingen - Infrastructuur, inrichting en hygiëne (verhoogde frequentie) [2050] v2

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 beschikt over lokalen met de nodige voorzieningen om te kunnen garanderen dat de temperatuur: van ten hoogste 4 °C voor pluimvee, 3 °C voor slachtafval en 7 °C voor ander vlees gerespecteerd wordt. 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 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. 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 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. 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 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. 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 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. 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 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). 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 B3S5H2P2b (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
4.	Separatorvlees wordt niet gebruikt bij de vervaardiging van vleesbereidingen. 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 B3S5H2P2b (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
5.	Vlees met huid of beensplinters wordt niet gebruikt bij de vervaardiging van vleesbereidingen. 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 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 hoofdvlies (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 geschraapt, en de spieren van het middenrif (tenzij het sereus vlies is weggenomen). 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 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. 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 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. 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 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. 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 B3S5H3P1b (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	De vleesbereidingen worden wekelijks geanalyseerd. Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15/11/2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen : 2073/2005 B1H3P2 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

3.2. HYGIËNE VLEESBEREIDINGEN

1.	Bevroren of diepgevroren vlees dat gebruikt wordt voor de bereiding van vleesbereidingen, moet voor het invriezen zijn uitgebeend. 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 B3S5H3P2a (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	Vleesbereidingen op basis van gehakt vlees bereid met gekoeld vlees van pluimvee, moet worden bereid ten hoogste drie dagen nadat de dieren zijn geslacht. 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 B3S5H3P2b,i (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
3.	Vleesbereidingen op basis van gehakt vlees bereid met gekoeld vlees van andere dieren dan pluimvee, moet worden bereid ten hoogste zes dagen nadat de dieren zijn geslacht. 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 B3S5H3P2b,ii (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
4.	Vleesbereidingen op basis van gehakt vlees bereid met gekoeld, uitgebeend, vacuümverpakt rund- en kalfsvlees, moet het gehakt worden bereid ten hoogste vijftien dagen nadat de dieren zijn geslacht. 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 B3S5H3P2b,iii (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
5.	Onmiddellijk na de productie, worden vleesbereidingen van een onmiddellijke verpakking en/of een verpakking (tweede bergingsmiddel) 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. 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 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*. 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.....

Handtekening en stempel van de controleur

Gearchiveerd op 13/08/2007