



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] 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. INFRASTRUCTUUR VAN DE INRICHTINGEN VOOR DE VERVAARDIGING VAN VLEESBEREIDINGEN

1. De inrichting beschikt over voorzieningen, om gereedschap te ontsmetten met het water van ten minste 82°C, of over een alternatief systeem dat een gelijkwaardig effect heeft. 10

Europese verordening : 853/2004 A4B3S5H1P5 (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

2. VOORSCHRIFTEN VAN TOEPASSING OP GRONDSTOFFEN VOOR VLEESBEREIDINGEN

1. De grondstoffen voldoen aan de eisen voor vers vlees. 10

Europese verordening : 853/2004 A4B3S5H2P2a (1*)

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 beensplinters 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 voorkniewricht en het spronggewricht, en vleesresten die van de beenderen zijn geschraapt, 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 wegingfactoren :

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.	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"/>
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 A4B3S5H3P1a (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 A4B3S5H3P1b (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

4.	Bevoren 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"/>
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, of ingevroren worden tot een inwendige temperatuur van ten hoogste -18° C . Deze temperaturen moeten tijdens de opslag worden aangehouden. Europese verordening : 853/2004 A4B3S5H3P2c (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

Totaal :

0	0
0	0

0

Totaal van de wegingsfactoren :

% 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 instellingen van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong

Commentaar controleur

Gearchiveerd op 09/10/2015

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 09/02/2015