



Provinciale dienst van: .....

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

Operator : ..... N° uniek .....

Adres : .....

**TRA 2050 Inrichting voor de vervaardiging van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees - Infrastructuur, inrichting en hygiëne (verhoogde frequentie) [2050] 7**

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**

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 DE GRONDSTOFFEN**

1. De grondstoffen voldoen aan de eisen voor vers vlees en moeten afkomstig zijn van skeletspieren, met inbegrip van het aanhangend vetweefsel.   10

Europese verordening : 853/2004 A4B3S5H2P1 (1\*)

2.	Enkel de volgende grondstoffen mogen gebruikt worden voor vleesbereiding, a) vers vlees; of b) vlees geschikt voor de bereiding van gehakt vlees;  Europese verordening : 853/2004 A4B3S5H2P2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
3.	De grondstoffen voor separatorvlees voldoen aan de eisen voor vers vlees.  Europese verordening : 853/2004 A4B3S5H2P3 (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 FINALE PRODUCTIE

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.	Bereiden of diepgevroren vlees dat gebruikt wordt voor de bereiding van gehakt vlees en vleesbereidingen moet voor het invriezen zijn uitgebeend. Europese verordening : 853/2004 A4B3S5H3P2a (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
5.	Gehakt vlees moet worden bereid binnen ten hoogste : - 3 dagen ingeval van gekoeld vlees van pluimvee, - 6 dagen ingeval van gekoeld vlees van andere dieren dan pluimvee, - 15 dagen ingeval van uitgebeend en vacuumverpakt rund- en kalfsvlees, nadat de dieren zijn geslacht. Europese verordening : 853/2004 A4B3S5H3P2b (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

6.	Onmiddellijk na de productie, wordt gehakt vlees en vleesbereidingen 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, en 4°C voor vleesbereidingen, of ingevroren worden tot een inwendige temperatuur van ten hoogste -18° C.  Europese verordening : 853/2004 A4B3S5H3P2c (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
7.	Gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees mogen na ontdooien niet opnieuw worden ingevroren.  Europese verordening : 853/2004 A4B3S5H3P5 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

### 3.2. HYGIËNE SEPARATORVLEES WAARVAN HET CALCIUMGEHALTE <=0,1%

1.	Voor uitbening bestemde grondstoffen, afkomstig van : - pluimveekarkassen, zijn niet ouder dan 3 dagen - andere dan pluimveekarkassen, van een ter plaatse gevestigd slachthuis zijn niet ouder dan 7 dagen. - andere dan pluimveekarkassen, van een niet ter plaatse gevestigd slachthuis zijn niet ouder dan 5 dagen.  Europese verordening : 853/2004 A4B3S5H3P3a (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	2	<input type="radio"/>
2.	Het separatorvlees is onmiddellijk na het uitbenen verkregen.  Europese verordening : 853/2004 A4B3S5H3P3b (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	Separatorvlees dat niet onmiddellijk na de productie wordt gebruikt, wordt van een onmiddellijke verpakking of een verpakking voorzien en vervolgens gekoeld tot een temperatuur van ten hoogste 2 °C of bevroren tot een inwendige temperatuur van ten hoogste - 18 °C. Deze voorschriften betreffende de temperatuur moeten ook tijdens de opslag nageleefd worden.  Europese verordening : 853/2004 A4B3S5H3P3c (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

### 3.3. HYGIËNE SEPARATORVLEES WAARVAN HET CALCIUMGEHALTE HOGER IS DAN 0,1%

1.	Voor uitbening bestemde grondstoffen, afkomstig van : - pluimveekarkassen, zijn niet ouder dan 3 dagen - andere dan pluimveekarkassen, van een ter plaatse gevestigd slachthuis zijn niet ouder dan 7 dagen. - andere dan pluimveekarkassen, van een niet ter plaatse gevestigd slachthuis zijn niet ouder dan 5 dagen.  Europese verordening : 853/2004 A4B3S5H3P3a (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	Wanneer het separatorvlees niet onmiddellijk na het uitbenen is verkregen, zijn de beenderen met het restvlees opgesloten en vervoerd bij een temperatuur van ten hoogste 2 °C of indien bevroren, bij een temperatuur van ten hoogste -18 °C.  Europese verordening : 853/2004 A4B3S5H3P4b (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	Beenderen met restvlees afkomstig van bevroren karkassen worden niet opnieuw ingevroren.  Europese verordening : 853/2004 A4B3S5H3P4c (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	Separatorvlees wordt onmiddellijk gekoeld tot ten hoogste 2°C.  Europese verordening : 853/2004 A4B3S5H3P4d (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
5.	Indien het separatorvlees na koeling niet binnen 24 uur gebruikt wordt, moet het binnen twaalf uur na de productie worden bevroren en binnen zes uur een inwendige temperatuur van ten hoogste - 18 °C bereiken.  Europese verordening : 853/2004 A4B3S5H3P4e (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

6.	Ingevroren separatorvlees [-18°C] wordt vóór opslag of vervoer van een onmiddellijke verpakking of een verpakking voorzien. Europese verordening : 853/2004 A4B3S5H3P4f (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
7.	Ingevroren separatorvlees wordt niet langer dan drie maanden opgeslagen. Europese verordening : 853/2004 A4B3S5H3P4f (1*)	<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

waarva

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

Gearchiveerd op 01/10/2017

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 01/10/12/2017