



Provinciale dienst van:

Datum: Verantwoordelijke Controleur: Nr:

Operator : N° uniek

Adres :

TRA 2051 Inrichting voor de vervaardiging van vleesbereidingen - Infrastructuur, inrichting en hygiëne (voor toekennen erkenning) [2051] v1

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

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

Commentaar controleur

Commentaar operator

Gunstig

Gunstig met opmerkingen

Ongunstig

Gemaakt.....

Handtekening en stempel van de controleur

Gearchiveerd op 05/01/2015