



Provinciale dienst van:

Datum: Verantwoordelijke Controleur: Nr:

Operator : N° uniek

Adres :

TRA 2051 Inrichting voor de vervaardiging van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees - Infrastructuur, inrichting en hygiëne (voor toekennen erkenning) [2051] v5

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 is zo gebouwd dat verontreiniging van het vlees wordt voorkomen in 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 opgesloten of zodanig dat het verpakkingsmateriaal en de wijze van opslag geen bron 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 een lokaal voor ontvangst (vlees en grondstoffen), een lokaal voor verzending en een lokaal voor het verpakken. Koninklijk besluit : 22/2/2003 (LMDO)A43 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	De inrichting beschikt over voorzieningen, om gereedschap te ontsmetten met heet water van ten minste 72°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

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

Gearchiveerd op 01/10/21/2016

Gemaakt te _____ , op _____

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

_____ Functie : _____

_____ Tekent voor
kennisname : _____

Gearchiveerd op 01/02/2016