



Provinciale dienst van:
Datum: Verantwoordelijke Controleur: Nr:
Operator : N° uniek
Adres :

TRA 2053 Opslag van vlees en afgeleide producten voor koel- en vrieshuis - Infrastructuur, inrichting en hygiëne [2053] v3

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

1.	De inrichting beschikt, voor het personeel dat met onverpakte producten van dierlijke oorsprong omgaat, over voorzieningen voor het wassen van de handen, uitgerust met kraan en die zo zijn ontworpen dat de verspreiding van verontreiniging wordt voorkomen. Koninklijk besluit : 22/12/2005 (LMDO)A21P1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	De inrichting beschikt over een lokaal of plaats voor de ontvangst en de verzending van de producten van dierlijke oorsprong. Koninklijk besluit : 22/12/2005 (LMDO)A21P2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	De inrichting beschikt over voldoende grote lokalen, die gemakkelijk kunnen worden gereinigd en waarin de producten van dierlijke oorsprong kunnen worden opgeslagen bij de voorgeschreven temperatuur en zonder gevaar van besmetting. Koninklijk besluit : 22/12/2005 (LMDO)A21P3 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

Gearchiveerd op 01/10/21/2016

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. GEKOELDE OPSLAG

1.	Indien de door de producent voorgeschreven temperatuur lager is dan de wettelijk voorgeschreven temperatuur, dienen de producten aan de door de producent aangegeven temperatuur te worden bewaard. Europese verordening : 852/2004 A4B2H9P5 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
----	--	-----------------------	-----------------------	----	-----------------------

2.1. OPSLAG VAN VLEES VAN ALS LANDBOUWHUIDDIEREN GEHOUDEN HOEFDIEREN

1.	Vlees dat de inrichting binnenkomt heeft een temperatuur van niet meer dan 3° C voor slachtafvallen en 7°C voor ander vlees. Europese verordening : 853/2004 A3B3S1H7P2 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Opgeslagen vlees heeft een temperatuur van niet meer dan 3° C voor slachtafvallen en 7°C voor ander vlees. Europese verordening : 853/2004 A3B3S1H7P2 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
3.	Vlees dat bestemd is om te worden ingevroren wordt onverwijld ingevroren, eventueel rekening houdend met een stabilisatieperiode vóór het invriezen indien nodig. Europese verordening : 853/2004 A3B3S1H7P4 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	Onverpakt vlees wordt niet samen met verpakt vlees opgeslagen, tenzij de opslag op verschillende plaatsen plaatsvindt of op een dergelijke wijze dat het verpakkingsmateriaal en de wijze van opslag geen bron van verontreiniging van het vlees kunnen zijn. Europese verordening : 853/2004 A3B3S1H7P5 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

2.2. OPSLAG VAN VLEES VAN PLUIMVEE EN LAGOMORFEN

1.	Vlees dat de inrichting binnenkomt heeft een temperatuur van niet meer dan 4°C. Europese verordening : 852/2004 A4P3d (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
----	---	-----------------------	-----------------------	----	-----------------------

2.	Opgeslagen vlees heeft een temperatuur van niet meer dan 4° C. Europese verordening : 852/2004 A4P3d (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
----	--	-----------------------	-----------------------	----	-----------------------

2.3. OPSLAG VAN VLEES VAN GEKWEKT WILD: EVENHOEVIGE DIEREN (CERVIDAE en BEPAALDE SUIDAE)

1.	Vlees dat de inrichting binnenkomt heeft een temperatuur van niet meer dan 3°C voor slachtafvallen en 7°C voor ander vlees. Europese verordening : 853/2004 A3B3S3P1 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Opgeslagen vlees heeft een temperatuur van niet meer dan 3° C voor slachtafvallen en 7°C voor ander vlees. Europese verordening : 853/2004 A3B3S3P1 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
3.	Vlees dat bestemd is om te worden ingevroren wordt onverwijld ingevroren, eventueel rekening houdend met een stabilisatieperiode vóór het invriezen indien nodig. Europese verordening : 853/2004 A3B3S3P1 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	Onverpakt vlees wordt niet samen met verpakt vlees opgeslagen en vervoerd tenzij de opslag of het vervoer op verschillende tijdstippen plaatsvindt of op een dergelijke wijze dat het verpakkingsmateriaal en de wijze van opslag of vervoer geen bron van verontreiniging van het vlees kunnen zijn. Europese verordening : 853/2004 A3B3S3P1 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

2.4. OPSLAG VAN VLEES VAN GEKWEKT WILD: LOOPVLEES

1.	Vlees dat de inrichting binnenkomt heeft een temperatuur van niet meer dan 4°C. Europese verordening : 852/2004 A4P3d (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Opgeslagen vlees heeft een temperatuur van niet meer dan 4° C. Europese verordening : 852/2004 A4P3d (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

2.5. OPSLAG VAN VLEES VAN VRIJ WILD: GROF VRIJ WILD

1.	Vlees dat de inrichting binnenkomt heeft een temperatuur van niet meer dan 7°C. Europese verordening : 852/2004 A4P3d (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Opgeslagen vlees heeft een temperatuur van niet meer dan 7°C. Europese verordening : 852/2004 A4P3d (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

2.6. OPSLAG VAN VLEES VAN VRIJ WILD: KLEIN VRIJ WILD

1.	Vlees dat de inrichting binnenkomt heeft een temperatuur van niet meer dan 4°C. Europese verordening : 852/2004 A4P3d (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
----	---	-----------------------	-----------------------	----	-----------------------

2.	Opgeslagen vlees heeft een temperatuur van niet meer dan 4° C. Europese verordening : 852/2004 A4P3d (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
----	--	-----------------------	-----------------------	----	-----------------------

2.7. OPSLAG VAN GEHAKT VLEES, VLEESBEREIDINGEN

1.	Gehakt vlees dat de inrichting binnenkomt heeft een temperatuur van niet meer dan 2°C. Europese verordening : 853/2004 A3B3S5H3P2c (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Opgeslagen gehakt vlees heeft een temperatuur van niet meer dan 2°C. Europese verordening : 853/2004 A3B3S5H3P2c (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
3.	Vleesbereidingen die de inrichting binnenkomen hebben een temperatuur van niet meer dan 4° C. Europese verordening : 853/2004 A3B3S5H3P2c (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
4.	Opgeslagen vleesbereidingen hebben een temperatuur van niet meer dan 4°C. Europese verordening : 853/2004 A3B3S5H3P2c (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

2.8. OPSLAG VAN SEPARATORVLEES DAT GEPRODUCEERD IS MET TECHNIEKEN DIE DE STRUCTUUR VAN DE VOOR DE PRODUCTIE VAN HET SEPARATORVLEES GEBRUIKTE BEENDEREN NIET WIJZIGEN EN WAARVAN HET CALCIUMGEHALTE < 0,1%

1.	Dit separatorvlees dat de inrichting binnenkomt heeft een temperatuur van niet meer dan 2°C. Europese verordening : 853/2004 A3B3S5H3P3c (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Dit opgeslagen separatorvlees heeft een temperatuur van niet meer dan 2°C. Europese verordening : 853/2004 A3B3S5H3P3c (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

2.9. VOORSCHRIFTEN DIE GELDEN VOOR BEHANDELDE MAGEN, BLAZEN EN DARMEN

1.	Niet behandelde mages, blazen en darmen zijn niet aanwezig in de inrichting (behandelen= zouten, verhitten (blancheren), drogen). Europese verordening : 853/2004 A3B3S12P1b (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Verhitte of geblancheerde (niet-gezouten en niet-gedroogde) producten van mages, blazen en darmen die de inrichting binnenkomen hebben een temperatuur van niet meer dan 3°C. Europese verordening : 853/2004 A3B3S13P2 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
3.	Opgeslagen verhitte of geblancheerde (niet-gezouten en niet-gedroogde) producten van mages, blazen en darmen hebben een temperatuur van niet meer dan 3°C. Europese verordening : 853/2004 A3B3S13P2 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

2.10. OPSLAG VAN VLEESPRODUCTEN

1.	De vleesproducten worden bewaard aan de door de producent voorgeschreven temperatuur (of lager).	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
Europese verordening : 852/2004 A4B2H9P5 (2*)					

Totaal :

0	0
0	0

Totaal van de wegingsfactoren :

0	0
0	0

% van de niet-conformiteiten :

0

 %

Limieten : Te verbeteren :

0

 %

Onvoldoende :

0

 %

Ongunstig minor : Ongunstig major : waarvan met *

Commentaar controleur

3. DIEPGEVROREN OPSLAG EN INGEVROREN OPSLAG (SEPARATOR/LEES)

1.	Diepgevroren producten van dierlijke oorsprong die de inrichting binnenkomen hebben een temperatuur van niet meer dan -18°C. Koninklijk besluit : 05/12/1990 A1§1 (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Opgeslagen diepgevroren producten van dierlijke oorsprong hebben een temperatuur van niet meer dan -18°C. Koninklijk besluit : 05/12/1990 A1§1 (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
3.	Ingevroren separatorvlees wordt niet langer dan drie maanden opgeslagen. Europese verordening : 853/2004 A33S5H3P4f (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
4.	Ingevroren separatorvlees wordt tijdens de opslag op een temperatuur van ten hoogste - 18 °C gehouden. Europese verordening : 853/2004 A3B3S5H3P3c of/ou 4f (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

Gearchiveerd op 01/02/2016

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

4. GORTIG VLEES

1.	De inrichting moet uitgerust zijn met vriesinstallaties waaronder minstens een lokaal waar de temperatuurvoorwaarden kunnen worden gewaarborgd. Koninklijk besluit : 22/12/2005 A11§4BIV (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Een gesloten en afsluitbaar voorbehouden lokaal of voorziening is aanwezig, waar het gortig vlees gescheiden kan worden opgeslagen en gecontroleerd. Koninklijk besluit : 22/12/2005 A11§4BIV (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
3.	De operator heeft een procedure voor de ontvangst van gortig vlees. Koninklijk besluit : 22/12/2005 A11§4BIV (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	De operator verwittigt tijdig de officiële dierenarts of de controle op de inrichting van de dag en het uur waarop de ontvangstverrichtingen, de bevroering en het einde van de behandeling door bevroering van het gortig vlees, worden voorzien. Koninklijk besluit : 22/12/2005 A11§4BIV (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
5.	De operator houdt een register van het gortig vlees gedurende 3 jaar bij waarin de dag en het uur van het binnenbrengen in de melkamer wordt genoteerd. Koninklijk besluit : 22/12/2005 A11§4BIV (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
6.	Het merk «te bevroren vlees» van de uitsnijderij is onuitwisbaar op iedere verpakking aangebracht. Koninklijk besluit : 22/12/2005 A11§3BIII (5*)	<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*. koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong
2*. verordening (eg) nr. 852/2004 van het europees parlement en de raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne
3*. 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
4*. koninklijk besluit van 05/12/1990 betreffende diepvriesproducten
5*. koninklijk besluit van 22/12/2005 tot vaststelling van aanvullende maatregelen voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten 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