



Provinciale dienst van: .....

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

Operator : ..... N° uniek .....

Adres : .....

**TRA 2059 Opslag van vlees en afgeleide producten voor koel- en vrieshuis - Infrastructuur  
inrichting en hygiëne (verhoogde frequentie) [2059] v2**

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 over voorzieningen voor het wassen van de handen, uitgerust met kranen die zo zijn ontworpen dat de verspreiding van verontreiniging wordt voorkomen, voor het personeel dat met onverpakte producten van dierlijke oorsprong omgaat. Koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 22/12/2005 (LMDO)A21P1 (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

**2. GEKOELDE OPSLAG**

**2.1. OPSLAG VAN VLEES VAN ALS LANDBOUWHUISDIEREN 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. 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 : 853/2004 B3S1H7P2 (2*)	<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. 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 : 853/2004 B3S1H7P2 (2*)	<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. 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 : 853/2004 B3S1H7P4 (2*)	<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 tijdstippen plaatsvindt of op een dergelijke wijze dat het verpakkingsmateriaal en de wijze van opslag geen bron van verontreiniging van het vlees kunnen zijn.  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 : 853/2004 B3S1H7P5 (2*)	<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 Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 A4P3d (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Opgeslagen vlees heeft een temperatuur van niet meer dan 4° C. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 A4P3d (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

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

1.	Vlees dat de inrichting binnenkomt heeft een temperatuur van niet meer dan 3° C voor slachtafvallen en 7°C voor ander vlees. 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 : 853/2004 B3S1H7P2 (2*)	<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. 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 : 853/2004 B3S1H7P2 (2*)	<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.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
	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 : 853/2004 B3S1H7P4 (2*)				
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.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
	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 : 853/2004 B3S1H7P5 (2*)				

#### 2.4. OPSLAG VAN VLEES VAN GEKWEKT WILD: LOOPVOGELS

1.	Vlees dat de inrichting binnenkomt heeft een temperatuur van niet meer dan 4°C.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
	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 : 853/2004 A4P3d (2*)				
2.	Opgeslagen vlees heeft een temperatuur van niet meer dan 4° C.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
	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 : 853/2004 A4P3d (2*)				

#### 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.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
	Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 A4P3d (3*)				
2.	Opgeslagen vlees heeft een temperatuur van niet meer dan 7°C.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
	Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 A4P3d (3*)				

#### 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.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
	Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 A4P3d (3*)				
2.	Opgeslagen vlees heeft een temperatuur van niet meer dan 4° C.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
	Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 A4P3d (3*)				

## 2.7. OPSLAG VAN GEHAKT VLEES, VLEESBEREIDINGEN

1.	Gehakt vlees dat de inrichting binnenkomt heeft een temperatuur van niet meer dan 2°C. 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 : 853/2004 B3S5H3P2c (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Opgeslagen gehakt vlees heeft een temperatuur van niet meer dan 2°C. 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 : 853/2004 B3S5H3P2c (4*)	<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. 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 : 853/2004 B3S5H3P2c (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
4.	Opgeslagen vleesbereidingen hebben een temperatuur van niet meer dan 4°C. 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 : 853/2004 B3S5H3P2c (4*)	<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. 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 : 853/2004 B3S5H3P3c (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Dit opgeslagen separatorvlees heeft een temperatuur van niet meer dan 2°C. 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 : 853/2004 B3S5H3P3c (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

## 2.9. OPSLAG VAN SEPARATORVLEES DAT GEPRODUCEERD IS MET ANDERE TECHNIEKEN DAN DIE WELKE 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. 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 : 853/2004 B3S5H3P4f (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Dit separatorvlees wordt binnen de 12 uur na productie ingevroren (temperatuur binnen de 6 uur < -18°C). 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 : 853/2004 B3S5H3P4f (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

## 2.10. VOORSCHRIFTEN DIE GELDEN VOOR BEHANDELDE MAGEN, BLAZEN EN DARMEN

1.	Niet behandelde magen, blazen en darmen zijn niet aanwezig in de inrichting (behandelen= zouten, verhitten(blancheren), drogen)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
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 : 853/2004 B3S12P1b (2*)					
2.	Verhitte of geblancheerde (maar niet-gezouten en niet-gedroogde) producten van magen , blazen en darmen die de inrichting binnenkomen hebben een temperatuur van niet meer dan 3° C.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
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 : 853/2004 B3S13P2 (2*)					
3.	Opgeslagen verhitte of geblancheerde (maar niet-gezouten en niet-gedroogde) producten van magen , blazen en darmen hebben een temperatuur van niet meer dan 3°C.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
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 : 853/2004 B3S13P2 (2*)					

### 2.11. 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"/>
Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H9P5 (3*)					

Totaal :

0	0	0
---	---	---

Totaal van de wegingsfactoren :

0	0
---	---

% van de niet-conformiteiten :

0	%
---	---

Limieten : Te verbeteren :

0	%
0	%

Onvoldoende :

Ongunstig minor :

Ongunstig major :

waarvan

met \*

Commentaar controlleur

### 3. DIEPVRIESOPSLAG

1.	Ingevroren producten van dierlijke oorsprong die de inrichting binnenkomen hebben een temperatuur van niet meer dan -18°C.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
Koninklijk besluit van 05/12/1990 betreffende diepvriesproducten : 05/12/1990 A1§1 (5*)					
2.	Opgeslagen ingevroren producten van dierlijke oorsprong hebben een temperatuur van niet meer dan -18°C.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

Koninklijk besluit van 05/12/1990 betreffende diepvriesproducten  
: 05/12/1990 A1§1 (5\*)

3. Ingevroren separatorvlees wordt niet langer dan drie maanden opgeslagen en wordt tijdens de opslag op een temperatuur van ten hoogste - 18 °C gehouden.   10

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 : 853/2004 B3S5H3P4f (4\*)

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. 853/2004 van het europees parlement en de raad van 29/04/2004 houdende vaststellingen van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong

3\*. verordening (eg) nr. 852/2004 van het europees parlement en de raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne

4\*. 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

5\*. koninklijk besluit van 05/12/1990 betreffende diepvriesproducten

#### Commentaar controleur

Gearchiveerd op 05/01/2015

Commentaar operator

Gunstig

Gunstig met opmerkingen

Ongunstig

Gemaakt.....

Handtekening en stempel van de controleur

Gearchiveerd op 05/01/2015