



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

**TRA 2063 Inrichting voor de vervaardiging van gesmolten dierlijke vetten en/of van kanten -
Infrastructuur, uitrusting en hygiëne [2063] 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 over koelvoorzieningen. Koelvoorzieningen zijn evenwel niet nodig indien de grondstoffen worden gesmolten binnen twaalf uur na de dag waarop zij zijn verkregen. Europese verordening : 853/2004 A3B3S12H1P2a & 3 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Een lokaal of een plaats voor de ontvangst van de grondstoffen is voorzien. Koninklijk besluit : 22/12/2005 A48P2 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	De inrichting beschikt over een verzendingsloket tenzij de inrichting gesmolten dierlijke vetten alleen in tanks verzendt. Europese verordening : 853/2004 A3B3S12H1P2c (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	De inrichting beschikt over adequate apparatuur indien producten bestaande uit gesmolten dierlijke vetten vermengd met andere levensmiddelen en/of kruidenrijen worden geproduceerd. Europese verordening : 853/2004 A3B3S12H1P2c (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

Gearchiveerd op 01/12/2015

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. Hygiëne

2.1. Grondstoffen

1.	De grondstoffen moeten afkomstig zijn van: - inrichtingen die geregistreerd, toegelaten of erkend zijn; - van dieren die in een slachthuis zijn geslacht en op grond van een antemortem en een postmortem keuring geschikt voor menselijke consumptie bevonden zijn; Europese verordening : 853/2004 A3B3S12H2P1a, c (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	De grondstoffen bestaan uit vetweefsel of beenderen die zo weinig mogelijk bloed en onzuiverheden bevatten. Europese verordening : 853/2004 A3B3S12H2P1b (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	De grondstoffen worden opgeslagen in goede hygiënische omstandigheden en bij een inwendige temperatuur van ten hoogste 7°C tot met smelten wordt begonnen. De grondstoffen mogen evenwel zonder actieve koeling worden opgeslagen indien zij worden gesmolten binnen twaalf uur na de dag waarop ze zijn verkregen. Europese verordening : 853/2004 A3B3S12H2P1d (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

2.2. Vervaardiging

1.	Er worden geen oplosmiddelen gebruikt tijdens het smelten. Europese verordening : 853/2004 A3B3S12H2P2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	De gesmolten dierlijke vetten voldoen, naargelang van het type, aan de normen die zijn vermeld in tabel van bijlage 3, Sectie 12, Hoofdstuk 2, punt 4 van Verordening 853/2004. Europese verordening : 853/2004 A3B3S12H2P4 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	De vetten die bestemd zijn om te worden geraffineerd om de fysisch-chemische kwaliteiten ervan te verbeteren, voldoen aan de normen bedoeld in bijlage 3, Sectie 12, Hoofdstuk 2, punt 4 van Verordening 853/2004 (zie bovenstaande tabel, kolom voor raffinage). Europese verordening : 853/2004 A3B3S12H2P3 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

2.3. Opslag kanen

1.	Wanneer voor menselijke consumptie bestemde kanen zijn verkregen bij een temperatuur van ten hoogste 70°C worden zij opgeslagen bij een temperatuur van ten hoogste 7°C gedurende ten hoogste vierentwintig uur, of bij een temperatuur van ten hoogste -18°C. Europese verordening : 853/2004 A3B3S12H2P5a (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Wanneer voor menselijke consumptie bestemde kanen zijn verkregen bij een temperatuur van meer dan 70°C en ten minste 10% (m/m) vocht bevatten, worden zij opgeslagen bij een temperatuur van ten hoogste 7°C gedurende ten hoogste achtenveertig uur of bij een andere tijd/temperatuurcombinatie die een gelijkwaardige garantie biedt ofwel bij een temperatuur van ten hoogste -18°C. Europese verordening : 853/2004 A3B3S12H2P5b (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 :

	%
--	---

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 19/04/2004 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

Gearchiveerd op 01/12/2015

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 01/12/2015