



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

TRA 2063 Inrichting voor de vervaardiging van gesmolten dierlijke vetten en/of van kazen en inrichting voor het raffineren van dierlijke vetten - Infrastructuur, uitrusting en hygiëne [2063] v4

C : conform NC : niet-conform NA : niet van toepassing	H : hoofdstuk B : bijlage A : artikel	S : paragraaf L : Lid P : punt				
				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 overgekomen. 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 verzending lokaal, tenzij de inrichting gesmolten dierlijke vetten alleen in tanks verzendt. Europese verordening : 853/2004 A3B3S12H1P2b (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	De inrichting beschikt over de juiste 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"/>

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 vetmelterij

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 het 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 A3B3S12P1d (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

2.2. Grondstoffen raffinaderij

1.	De voor het raffineren gebruikte gesmolten vetten zijn afkomstig van een hiervoor erkende inrichting. Europese verordening : 853/2004 A3B3S12H2P1c (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	De grondstoffen voldoen aan de normen vermeld in Verordening nr. 853/2004 bijlage 3, sectie 12, hoofdstuk 2, punt 4. Europese verordening : 853/2004 A3B3S12H2P4 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

2.3. Vervaardiging van gesmolten dierlijke vetten

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"/>

2.4. 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 bij een andere 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 :

0	%
---	---

Limieten : Te verbeteren :

0	%
0	%

Onvoldoende :

Ongunstig minor :

0

Ongunstig major :

0

waarvan 0 met *

0

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 te _____, op _____

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

Functie : _____

_____ Tekent voor kennisname : _____

Gearchiveerd op 01/02/2016