



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

TRA 2064 Uitsnijderij van vlees van pluimvee en lagomorfen - Infrastructuur, inrichting en hygiëne (verhoogde frequentie) [2064] v1

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 uitsnijderij beschikt, voor het personeel dat met onverpakt vlees omgaat, over voorzieningen voor het wassen van de handen, uitgerust met kranen die zo zijn ontworpen dat de verspreiding van verontreiniging wordt voorkomen. Europese verordening : 853/2004 B3S2H2P4 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	De uitsnijderij beschikt over voorzieningen, om gereedschappen te desinfecteren met heet water van ten minste 82°C, of over een alternatief systeem dat een gelijkwaardig effect heeft. Europese verordening : 853/2004 B3S2H3P1e (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 bereiken :

0 %

Of voldoende :

0 %

Ongunstig minor : 0

Ongunstig major : 0

waarvan 0 met *

Commentaar controleur

2. HYGIËNE

1.	Het versnijden van het vlees is zo georganiseerd dat verontreiniging wordt voorkomen of tot een minimum wordt beperkt. Europese verordening : 853/2004 B3S2H5P1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	Het voor uitsnijding bestemd vlees wordt slechts naar gelang van de behoefte in de uitsnijlokalen binnengebracht. Europese verordening : 853/2004 B3S2H5P1a (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	Tijdens het versnijden en verpakken wordt de temperatuur van ten hoogste 4°C voor het vlees gerespecteerd. Europese verordening : 853/2004 B3S2H5P1b (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
4.	Er worden voorzorgen genomen om kruisverontreiniging te voorkomen, indien de lokalen erkend zijn voor het uitsnijden van vlees van verschillende diersoorten. Europese verordening : 853/2004 B3S2H5P1c (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
5.	Er is geen vers vlees dat niet werd gekeurd in de uitsnijderij voorhanden, tenzij het reglementair in deze inrichting ter keuring zal worden aangeboden. Koninklijk besluit : 22/12/2005 (LMDO)A24§1P1 (2*)	<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

3. OPSLAG

1.	Opberging van vlees heeft een temperatuur van niet meer dan 4° C. Europese verordening : 853/2004 A4P3d (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

Gemaakt.....

Handtekening en stempel van de controleur

Gearchiveerd op 03/02/2014