



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

TRA 2119 ZUIVELPRODUCTEN EN LM OP BASIS VAN RAUWE MELK: Infrastructuur, inrichting en hygiëne [2119] 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. Bijzondere hygiënevoorschriften

1.	De losplaatsen, waar de rauwe melk in ontvangst genomen wordt, verzekeren een voldoende bescherming van de melk. Koninklijk besluit : 22/12/2005 B9L2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<input type="radio"/>
2.	Kruisbesmetting tussen verrichtingen via materiaal, luchttoevoer of personeel wordt voorkomen. Zo nodig zijn de productielokalen verdeeld in vochtige en droge zones die elk hun eigen werkvoorwaarden hebben. Koninklijk besluit : 22/12/2005 B9L1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	Bij ontvangst wordt de rauwe melk gecontroleerd op remstoffen. Europese verordening : 853/2004 B3S9H1L2P4&5 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
4.	De temperatuur van de rauwe melk bedraagt max. 10°C bij aankomst in de melkinrichting. Europese verordening : 853/2004 B3S9H1L2PB§3 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
5.	De rauwe melk wordt na ontvangst in de verwerkende inrichting snel gekoeld en bewaard op max. 6°C. Europese verordening : 853/2004 B3S9H2L1 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
6.	Er worden procedures toegepast die garanderen dat bij de bereiding van zuivelproducten, voor de warmtebehandeling, bij gebruik van rauwe melk het kiemgetal bij 30 °C minder is dan 300 000 per ml en bij gebruik van eerder warmtebehandelde koemelk minder is dan 100 000 per ml. Europese verordening : 853/2004 B3S9H2L3 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
7.	Het sluiten van de consumentenverpakking gebeurt onmiddellijk na het vullen van vloeibare zuivelproducten. Verpakkingen worden verzegeld. Europese verordening : 853/2004 B3S9H3 (2*)	<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

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

Commentaar controleur

Commentaar operator

Gunstig

Gunstig met opmerkingen

Ongunstig

Gearchiveerd op 05/10/12015

Gemaakt te _____, op _____

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

_____ Functie : _____

_____ Tekent voor
kennisname : _____

Gearchiveerd op 05/01/2015