



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] v4

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 A47B9L2 (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 A47B9L1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	Rauwe melk waarin een te hoog gehalte aan geestesmiddelenresiduen werd vastgesteld, wordt niet verwerkt. Europese verordening : 853/2004 A3B3S9H1L2PB§3 (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 A3B3S9H1L2PB§3 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
5.	De rauwe melk wordt na melken/ontvangst snel gekoeld en bewaard op max. 6°C. Europese verordening : 853/2004 A3B3S9H2L1 (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 koemelk 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 A3B3S9H2T3P1 (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 A4B3S9H3 (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

2. MEDEDELINGEN VOOR DE HOEVEZUIVELAARS

2.1. RANDVOORWAARDEN

1. Een kopie van deze checklist wordt overgemaakt aan de Gewesten conform het protocol tussen het FAVV en de betaalorganen van het Waalse en Vlaamse Gewest betreffende de randvoorwaarden. De door de Gewesten mogelijk opgelegde verlagingen met betrekking tot de premies naar aanleiding van vaststellingen tijdens de controles vallen niet onder de verantwoordelijkheid van het FAVV.

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

Gemaakt te _____, op _____

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

Functie : _____

_____ Tekent voor kennisname : _____

Gearchiveerd op 04/05/2015