



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] v7**

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.	Er zijn voorzieningen ter bescherming van de onverpakte melk tijdens het lossen. Koninklijk besluit : 30/11/2015 A5B1L1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<input type="radio"/>
2.	Rauwe melk waarin een te hoog gehalte aan geneesmiddelen residuen werd vastgesteld, wordt niet verwerkt. Europese verordening : 853/2004 A3B3S9H1T3P4 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10*	<input type="radio"/>
3.	De temperatuur van de rauwe melk bedraagt maximaal 10 °C bij aankomst in de melkinrichting. Europese verordening : 853/2004 A3B3S9H1L2P3 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	De rauwe melk wordt na melkinontvangst snel gekoeld en bewaard op max. 6°C. Europese verordening : 853/2004 A3B3S9H2L1 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
5.	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"/>
6.	Het uittrekken 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 30/11/2015 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 01/01/2017