



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

**TRA 2122 Inrichting voor de vervaardiging van gesmolten dierlijke vetten en/of karnemelk -
Infrastructuur, inrichting en hygiëne (verhoogde frequentie) [2122] 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. Hygiëne

1.1. Grondstoffen

1.	De grondstoffen moeten afkomstig zijn van: - inrichtingen die gecontroleerd, 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 4°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 zij zijn verkregen. Europese verordening : 853/2004 A3B3S12P1d (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

1.2. Vervaardiging

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, naar gelang 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).	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
Europese verordening : 853/2004 A3B3S12H2P3 (1*)					

1.3. Opslag van 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.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
Europese verordening : 853/2004 A3B3S12H2P5a (1*)					
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 tijd/temperatuurcombinatie die een gelijkwaardige garantie biedt ofwel bij een temperatuur van ten hoogste - 18 °C.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
Europese verordening : 853/2004 A3B3S12H2P5b (1*)					

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

Commentaar controleur

Gearchiveerd op 01/11/2015

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 01/12/2015