



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

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

**1.1. Grondstoffen vetmelterij**

1.	De grondstoffen moeten afkomstig zijn van: - inrichtingen die geregistreerd, 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; (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	De grondstoffen bestaan uit vetweefsel of vleesdiersel 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 5°C tot met smelten wordt begonnen. De grondstoffen mogen evenwel zonder afgeven van geur worden opgeslagen indien zij worden gesmolten binnen twaalf uur na de dag waarop ze zijn verkregen. Europese verordening : 853/2004 A3B3S12P1d (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

**1.2. Grondstoffen raffinaderij**

1.	De voor het raffineren gebruikte gesmolten vetten zijn afkomstig van een hiervoor erkende inrichting. Europese verordening : 853/2004 A3B3S12H2P1c (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	De grondstoffen voldoen aan de normen vermeld in Verordening nr. 853/2004 bijlage 3, sectie 12, hoofdstuk 2, punt 4. Europese verordening : 853/2004 A3B3S12H2P4 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

### 1.3. Vervaardiging van gesmolten dierlijke vetten

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

### 1.4. 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. Europese verordening : 853/2004 A3B3S12H2P5a (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
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. Europese verordening : 853/2004 A3B3S12H2P5b (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 :  %

Onvoldoende :  %

Ongunstig minor :

Ongunstig major :

waarvan  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

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