



Provinciale dienst van:

Datum: Verantwoordelijke Controleur: Nr:

Operator : N° uniek

Adres :

**TRA 2125 Vervaardigen en (opnieuw) onmiddellijk verpakken van voedingsgelatine -
Infrastructuur, inrichting en hygiëne (verhoogde frequentie) [2125] v2**

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. HYGIENE

1.	Alleen de volgende grondstoffen worden gebruikt voor de vervaardiging van voedselgebruik in levensmiddelen bestemde gelatine: beenderen, huiden van gekweekte herkauwers, varkenshuiden, huid van pluimvee, fragmenten en pezen, huiden van vrij wild en/of huiden en graten van vis. 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 : 853/2004 B3S14H1P1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	De grondstoffen die afkomstig zijn van dieren die in een slachthuis zijn geslacht, zijn op grond van een keuring vóór en na het slachten geschikt bevonden voor menselijke consumptie. De huiden van vrij wild zijn afkomstig van vrij wild dat voor menselijke consumptie geschikt is bevonden. 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 : 853/2004 B3S14H1P1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
3.	Huiden en graten van visserijproducten die worden gebruikt als grondstof voor de vervaardiging van collageen zijn afkomstig van visserijproducten die via officiële controle geschikt bevonden zijn voor menselijke consumptie. Koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 2005/12/22 (LMDO)A50P1 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
4.	De grondstoffen zijn afkomstig van inrichtingen die geregistreerd, toegelaten of erkend zijn. 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 : 853/2004 B3S14H1P4 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
5.	Er worden geen huiden gebruikt die een looiprocédé hebben ondergaan, ongeacht of dit procédé is voltooid.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

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
: 853/2004 B3S14H1P2 (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

2. VOORSCHRIFTEN DIE GELDEN VOOR DE OPSLAG VAN GRONDSTOFFEN EN DE PRODUCTIE VAN GELATINE.

1.	De grondstoffen worden gekoeld of bevroren opgeslagen, tenzij zij binnen vierentwintig uur na verzending worden verwerkt. Ontvette en gedroogde beenderen of beenderlijm, gezouten, gedroogde en gekalkte huiden en met een base of een zuur behandelde huiden mogen evenwel bij omgevingstemperatuur worden opgeslagen.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
	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 : 853/2004 B3S14H2P2 (1*)				
2.	Alle beendermateriaal van herkauwers dat afkomstig is van dieren die zijn geboren, gehouden of geslacht in landen of regio's die op grond van de communautaire wetgeving als land of regio met een lage incidentie van bovine spongiforme encefalopathie (BSE) zijn aangemerkt, wordt onderworpen aan een procédé waarbij het beendermateriaal eerst wordt fijngemalen, met heet water wordt ontvet en gedurende ten minste twee dagen met verdund zoutzuur (minimumconcentratie 4 % en pH < 1,9) wordt behandeld, en vervolgens gedurende ten minste twintig dagen een behandeling ondergaat met een basische verzadigde kalkoplossing (pH > 12,5), in de loop waarvan het materiaal wordt gesteriliseerd bij 138-140 °C gedurende vier seconden of aan een gelijkwaardig erkend procédé.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
	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 : 853/2004 B3S14H3P1a (1*)				
3.	Anderen grondstoffen worden behandeld met een zuur of een base en vervolgens één of meer keren gespoeld. Daarna wordt de pH aangepast. De gelatine wordt geëxtraheerd door een aantal opeenvolgende verhittingen, waarna het extract wordt gezuiverd door middel van filtrering en sterilisatie.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
	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 : 853/2004 B3S14H3P1b (1*)				
4.	Indien de exploitant in dezelfde inrichting naast gelatine voor menselijke consumptie ook gelatine vervaardigt en opslaat niet bestemd voor menselijke consumptie moet het ook voldoen aan de voorschriften inzake voor menselijke consumptie bestemd gelatine.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

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
: 853/2004 B3S14H3P2 (1*)

5. De gelatine voldoet aan de grenswaarden voor residuen die vermeld zijn in de tabel in bijlage III, sectie XIV, Hoofdstuk IV van verordening 853/2004/EG. 10

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
: 853/2004 B3S14H4 (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
2*. koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong

Commentaar controleur

Gearchiveerd op 08/10/2015

Commentaar operator

Gunstig

Gunstig met opmerkingen

Ongunstig

Gemaakt.....

Handtekening en stempel van de controleur

Gearchiveerd op 08/10/2015