



Provinciale dienst van:

Datum: Verantwoordelijke Controleur: Nr:

Operator : N° uniek

Adres :

TRA 2132 EIPRODUCTEN EN LM OP BASIS VAN RAUWE EIENEN: Infrastructuur (inrichting) en hygiëne [2132] 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. Bijzondere hygiënevoorschriften

1.	Ingeval vloeibaar ei aangekocht wordt, is dit afkomstig van een daartoe erkende inrichting. Europese verordening : 853/2004 B3S10H2P2L2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Er worden enkel eieren gebruikt die proper zijn, met volledig ontwikkelde schaal en zonder gebreken (gebroken, bloedvlek, ...). Europese verordening : 853/2004 B3S10H2P2L1H3P1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	Eieren andere dan die van kippen, kalkoenen en andere vogels, worden afzonderlijk behandeld en verwerkt. Europese verordening : 853/2004 B3S10H2L3P1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	De ei-inhoud wordt niet vóór het koken door centrifugering of persing van de eieren; de erkende inrichting leeft het verbod na aan centrifugering van de lege schalen om het resterende eiwit eruit te halen met het oog op menselijke consumptie. Europese verordening : 853/2004 B3S10H2L3P4 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10*	<input type="radio"/>
5.	Indien de ei-inhoud niet onmiddellijk na het breken wordt verwerkt, wordt het vloeibaar ei ofwel bevroren ofwel bevaard bij max. 4°C. Bewaring bij 4°C vóór verwerking duurt max. 48 uur. Europese verordening : 853/2004 B3S10H2L3P7 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
6.	Het bevriezen van eiproducten gebeurt onmiddellijk na verwerking. Europese verordening : 853/2004 B3S10H2L3P8 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
7.	Indien een partij eiproducten niet geschikt is bevonden voor menselijke consumptie wordt deze gedenatureerd zodat ze niet voor menselijke consumptie kan worden gebruikt. Europese verordening : 853/2004 B3S10H2L3P5 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
8.	Voorzorgsmaatregelen worden gerespecteerd indien rauwe eieren worden gebruikt voor de productie van LM. Europese verordening : 852/2004 B2H9L3 (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

--

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*. verordening (eg) nr. 852/2004 van het europees parlement en de raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne

Commentaar controleur

--

Commentaar operator

--

Gunstig Gunstig met opmerkingen Ongunstig

Gearchiveerd op 0110112017

Gemaakt te _____, op _____

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

_____ Functie : _____

_____ Tekent voor
kennisname : _____

Gearchiveerd op 01/01/2017