



Provinciale dienst van:

Datum: Verantwoordelijke Controleur: Nr:

Operator : N° uniek

Adres :

TRA 2135 Inrichting voor de behandeling van magen, blazen en darmen - Infrastructuur, inrichting en hygiëne (verhoogde frequentie) [2135] v1

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.	De op de markt gebrachte dierlijke darmen, blazen en magen zijn alleen afkomstig van dieren die geslacht zijn in een slachthuis en die op grond van een keuring vóór en na het slachten geschikt voor menselijke consumptie zijn bevonden. Europese verordening : 853/2004 B3S13P1a (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	De op de markt gebrachte dierlijke darmen, blazen en magen zijn niet-gezouten, verhit (blancheren) of gedroogd. Europese verordening : 853/2004 B3S13P1b (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
3.	Er zijn doeltreffende maatregelen getroffen om nieuwe verontreiniging na de behandeling te voorkomen. Europese verordening : 853/2004 B3S13P1c (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
4.	Behandelde magen, blazen en darmen die niet bij omgevingstemperatuur mogen worden bewaard, worden tot het tijdstip van verzending opgeslagen en gekoeld in voorzieningen die voor dat doel zijn bestemd. In het bijzonder worden niet-gezouten en niet-gedroogde producten [ook geblancheerde producten] bewaard bij een temperatuur van ten hoogste 3 °C. Europese verordening : 853/2004 B3S13P2 (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 :

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

Commentaar operator

Gunstig

Gunstig met opmerkingen

Ongunstig

Gemaakt.....

Handtekening en stempel van de controleur

Gearchiveerd op 05/10/2015