



Provinciale dienst van: .....

Datum: ..... Verantwoordelijke Controleur: ..... Nr: .....

Operator : ..... N° uniek .....

Adres : .....

**TRA 2138 Inrichting voor de vervaardiging van collageen en gelatine - Infrastructuur  
inrichting en hygiëne [2138] v3**

|  |   |                                      |   |    |        |    |
|--|---|--------------------------------------|---|----|--------|----|
| C : conform<br>NC : niet-conform<br>NA : niet van toepassing | H : hoofdstuk<br>B : bijlage<br>A : artikel | S : paragraaf<br>L : Lid<br>P : punt |   |    |        |    |
|  |   |                                      | C | NC | Punten | NA |

**1. HYGIENE**

**1.1. VERVAARDIGING COLLAGEEN**

|    |   |                       |                       |    |                       |
|----|---|-----------------------|-----------------------|----|-----------------------|
| 1. | Alleen de volgende grondstoffen worden gebruikt voor de vervaardiging van voor gebruik in levensmiddelen bestemde collageen:<br>a) beenderen die geen gespecificeerd risicomateriaal vormen<br>b) huiden van als landbouwhuisdier gehouden herkauwers<br>c) huiden van varkens<br>d) huid van pluimvee<br>e) ligamenten en pezen<br>f) huiden van vrij wild<br>g) huiden en graten van vis<br><br>Europese verordening : 853/2004 A3B3S15H1P1 (1*)  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 10 | <input type="radio"/> |
| 2. | De grondstoffen moeten afkomstig zijn van:<br>- inrichtingen die geregistreerd, toegelaten of erkend zijn;<br>- voor grondstoffen onder punt 2.1 a) t.e.m d): van dieren die in een slachthuis zijn geslacht en waarvan de karkassen op grond van een antemortem en een postmortem keuring geschikt voor menselijke consumptie bevonden zijn;<br>- voor huiden van vrij wild: van vrij wild dat voor menselijke consumptie geschikt is bevonden.<br><br>Europese verordening : 853/2004 A3B3S15H1P3 P4 (1*) | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 10 | <input type="radio"/> |
| 3. | Er worden geen huiden gebruikt die een looiprocédé hebben ondergaan, ongeacht of dit procédé is voltooid.<br><br>Europese verordening : 853/2004 A3B3S15H1P2 (1*)   | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 10 | <input type="radio"/> |
| 4. | 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.<br><br>Europese verordening : 853/2004 A3B3S15H2P2 (1*)  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 10 | <input type="radio"/> |

|    |  |                       |                       |    |                       |
|----|--|-----------------------|-----------------------|----|-----------------------|
| 5. | Collageen wordt vervaardigd via een procédé conform VO 853/2004 B3S15H3P1 of via een goedgekeurd gelijkwaardig procédé.<br>Europese verordening : 853/2004 A3B3S15H3P1 (1*)  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 10 | <input type="radio"/> |
| 6. | Indien de exploitant in dezelfde inrichting naast collageen voor menselijke consumptie ook collageen vervaardigt en opslaat niet bestemd voor menselijke consumptie moet het ook voldoen aan de voorschriften inzake voor menselijke consumptie bestemd collageen.<br>Europese verordening : 853/2004 A3B3S15H3P3 (1*) | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 10 | <input type="radio"/> |
| 7. | Het collageen voldoet aan de grenswaarden voor residuen die vermeld zijn in de tabel in bijlage III, sectie XV, Hoofdstuk IV van verordening 853/2004/EG.<br>Europese verordening : 853/2004 A3B3S15H4 (1*)  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 10 | <input type="radio"/> |

## 1.2. VERVAARDIGING GELATINE

|    |   |                       |                       |    |                       |
|----|---|-----------------------|-----------------------|----|-----------------------|
| 1. | Alleen de volgende grondstoffen worden gebruikt voor de vervaardiging van voor gebruik in levensmiddelen bestemde gelatine:<br>a) beenderen die geen gespecificeerd risicomateriaal vormen<br>b) huiden van als landbouwhuisdier gehouden herkauwers<br>c) huiden van varkens<br>d) huid van pluimvee<br>e) ligamenten en pezen<br>f) huiden van vrij wild<br>g) huiden en graten van vis<br>Europese verordening : 853/2004 A3B3S14H1P1 (1*)   | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 10 | <input type="radio"/> |
| 2. | De grondstoffen moeten afkomstig zijn van:<br>- inrichtingen die geregistreerd, toegelaten of erkend zijn;<br>- voor grondstoffen onder punt 2.1.1 a) t.e.m e): van dieren die in een slachthuis zijn geslacht en waarvan de karkassen op grond van een antemortem en een postmortem keuring geschikt voor menselijke consumptie bevonden zijn;<br>- voor huiden van vrij wild: van vrij wild dat voor menselijke consumptie geschikt is bevonden.<br>Europese verordening : 853/2004 A3B3S14H1P3 P4 (1*) | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 10 | <input type="radio"/> |
| 3. | Er worden geen huiden gebruikt die een looiprocéde hebben ondergaan, ongeacht of dit procédé is voltooid.<br>Europese verordening : 853/2004 A3B3S14H1P3 P4 (1*)  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 10 | <input type="radio"/> |
| 4. | De grondstoffen worden gekoeld of bevroren opgeslagen, tenzij zij binnen vierentwintig uur na verzending worden verwerkt. Ontvorte 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.<br>Europese verordening : 853/2004 A3B3S14H2P2 (1*)  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 10 | <input type="radio"/> |
| 5. | Gelatine wordt vervaardigd via een procédé conform VO 853/2004 B3S14H3P1 waarbij de grondstof gewassen wordt, de pH- waarde met een zuur of een base aangepast wordt en vervolgens één of meer keren gespoeld, gefilterd en geëxtrudeerd wordt, dan wel of via een goedgekeurd gelijkwaardig procédé.<br>Europese verordening : 853/2004 A3B3S14H3P1 (1*)   | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 10 | <input type="radio"/> |
| 6. | 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.<br>Europese verordening : 853/2004 A3B3S14H3P2 (1*)   | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 10 | <input type="radio"/> |
| 7. | 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.<br>Europese verordening : 853/2004 A3B3S14H4 (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

Gearchiveerd op 01/10/2017

---

Gemaakt te \_\_\_\_\_, op \_\_\_\_\_

Handtekening en stempel controleur \_\_\_\_\_ Naam operator of  
aanwezige persoon : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Functie : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Tekent voor  
kennisname : \_\_\_\_\_

---

Gearchiveerd op 01/01/2017