



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

TRA 2146 Inrichting voor de vervaardiging van separatorvlees - Infrastructuur, uitrusting en hygiëne [2146] 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. INFRASTRUCTUUR VAN DE INRICHTINGEN VOOR DE VERVAARDIGING VAN SEPARATORVLEES

154693	De inrichting is zo gebouwd dat verontreiniging van het vlees wordt voorkomen en het bijzonder door mogelijk te maken dat de diverse bewerkingen elkaar zonder onderbreking kunnen opvolgen, of ervoor te zorgen dat twee opeenvolgende productiepartijen van elkaar gescheiden blijven. 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 B3SVHIP1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
154694	De inrichting beschikt over lokalen om verpakt en onverpakt vlees gescheiden op te slaan, tenzij verpakt en onverpakt vlees nooit tegelijk worden opgeslagen of zodanig dat het verpakkingsmateriaal en de wijze van opslag geen belemmering vormen voor verontreiniging van het vlees kunnen 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 B3SVHIP2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
154695	De inrichting beschikt over lokalen met de nodige voorzieningen om te kunnen garanderen dat de temperatuur: van ten hoogste 4 °C voor pluimvee, 3 °C voor slachtafval en 7 °C voor ander vlees gerespecteerd wordt 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 B3SVHIP3 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
168385	De inrichting beschikt over een lokaal voor ontvangst (vlees en grondstoffen), een lokaal voor verpakking en een lokaal voor het verpakken. Koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 22/12/2005 (LMDO)A43 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
154697	De inrichting beschikt, voor het personeel dat met onverpakt vlees omgaat, over voorzieningen voor het wassen van de handen, uitgerust met kranen die zo zijn ontworpen dat de verspreiding van verontreiniging wordt voorkomen. 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 B3SVHIP4 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
154698	De inrichting beschikt over voorzieningen, om gereedschap te ontsmetten met heet water van ten minste 82°C, of over een alternatief systeem dat een gelijkwaardig effect heeft.	<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 B3SVHIP5 (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 VAN TOEPASSING OP GRONDSTOFFEN VOOR SEPARATORVLEES

154734	De grondstoffen voldoen aan de eisen voor vers vlees. 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 B3SVH2P3,a (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
154735	Poten, nekvel en kop van pluimvee worden niet gebruikt bij de productie van separatorvlees. 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 B3SVH2P3b,i (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
154736	De beenderen van de kop, de poten, de staart en de beenderen femur, tibia, humerus radius en ulna afkomstig van andere dieren dan pluimvee worden niet gebruikt bij de productie van separatorvlees. 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 B3SVH2P3b,ii (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

Gearciveerd op 05/01/2015

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

3. HYGIËNE

3.1. HYGIËNEVOORSCHRIFTEN TIJDENS EN NA DE PRODUCTIE SEPARATORVLEES

155934	De bewerkingen van het vlees zijn zo georganiseerd dat verontreiniging wordt voorkomen of tot een minimum beperkt. 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 A3SVH3P1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
155935	Het vlees wordt gebruikt bij een temperatuur van ten hoogste 4 °C voor pluimvee, 3 °C voor slachtafval en 7 °C voor ander vlees. 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 A3SVH3P1,a (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
155936	Het vlees wordt slechts naar gelang van de bestemming in het productielokaal gebracht. 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 A3SVH3P1,b (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
168575	Het separatorvlees wordt wekelijks geanalyseerd (analyse Verordening (EG) nr.2073/2005) Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15/11/2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen : 2073/2005 BIH3P2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

3.2. HYGIËNE SEPARATORVLEES WAARVAN HET CALCIUMGEHALTE <=0,1%

168701	Voor uitbening bestemde grondstoffen afkomstig van een ter plaatste gevestigd slachthuis hoefdieren zijn niet ouder dan zeven dagen. 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 A3SVH3P3,a (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
--------	---	-----------------------	-----------------------	---	-----------------------

168722	Voor uitbening bestemde grondstoffen die niet afkomstig zijn van een ter plaatste gevestigd slachthuis hoefdieren zijn niet ouder dan vijf dagen. 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 A3SVH3P3,a (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
168751	Voor uitbening bestemde grondstoffen afkomstig van pluimveekarkassen zijn niet ouder dan drie dagen. 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 A3SVH3P3,a (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
155941	Het separatorvlees is onmiddellijk in directe aansluiting met het uitbenen verkregen. 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 A3SVH3P3,b (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
155942	Separatorvlees dat niet onmiddellijk na de productie wordt gebruikt, wordt van een onmiddellijke verpakking of een verpakking voorzien en vervolgens gekoeld tot een temperatuur van ten hoogste 2 °C of bevroren tot een inwendige temperatuur van ten hoogste - 18 °C. Deze voorschriften betreffende de temperatuur moeten ook tijdens de opslag nageleefd worden. 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 A3SVH3P3,c (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<input type="radio"/>
155943	Het separatorvlees gebruikt in vleesbereidingen die moeten verhit worden voor consumptie moet aantoonbaar voldoen aan de microbiologische criteria voor gehakt vlees (analyse Verordening (EG) nr.2073/2005) 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 A3SVH3P3,d (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
155944	Het separatorvlees dat niet aantoonbaar voldoet aan de microbiologische criteria voor gehakt vlees (analyse Verordening (EG) nr.2073/2005) wordt enkel gebruikt voor de productie van verhitte vleesproducten in inrichtingen die overeenkomstig de Verordening 853/2004/EG 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 A3SVH3P3,e (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

3.3. HYGIËNE SEPARATORVLEES WAT ERVAN HET CALCIUMGEHALTE HOGER IS DAN 0,1%

168776	Voor uitbening bestemde grondstoffen afkomstig van een ter plaatste gevestigd slachthuis hoefdieren zijn niet ouder dan zeven dagen. 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 A3SVH3P4,a (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
168861	Voor uitbening bestemde grondstoffen die niet afkomstig zijn van een ter plaatste gevestigd slachthuis hoefdieren zijn niet ouder dan vijf dagen. 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 A3SVH3P4,a (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
168920	Voor uitbening bestemde grondstoffen afkomstig van pluimveekarkassen zijn niet ouder dan drie dagen. 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 A3SVH3P4,a (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

155948	Wanneer het separatorvlees niet onmiddellijk na het uitbenen is verkregen, zijn de beenderen met het restvlees opgeslagen en vervoerd bij een temperatuur van ten hoogste 2 °C of indien bevroren, bij een temperatuur van ten hoogste -18 °C. 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 A3SVH3P4,b (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
155949	Beenderen met restvlees afkomstig van bevroren karkassen worden niet opnieuw ingevroren. 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 A3SVH3P4,c (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
168961	Separatorvlees wordt onmiddellijk gekoeld tot ten hoogste 2°C. 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 A3SVH3P4,d (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
155951	Indien het separatorvlees na koeling niet binnen 24 uur gebruikt wordt, moet het binnen twaalf uur na de productie worden bevroren en binnen zes uur een inwendige temperatuur van ten hoogste - 18 °C bereiken. 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 A3SVH3P4,e (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
155952	Ingevroren separatorvlees [-18°C] wordt vóór opslag of vervoer van een onmiddellijke verpakking of een verpakking voorzien. 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 A3SVH3P4,f (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
169020	Ingevroren separatorvlees wordt niet langer dan drie maanden opgeslagen. 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 A3SVH3P4,f (1*)	<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	%
---	---

Onvoldende

0	%
---	---

Ongunstig minor : 0

Ongunstig major : 0

waarvan 0 met *

Commentaar controleur

Wetgeving:

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
 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
 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
 Koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong

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
 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
 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
 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
 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

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
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
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
Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15/11/2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen
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
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
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
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
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
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
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
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
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
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
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
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
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
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
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

[Empty box for controller comment]

Commentaar operator

[Empty box for operator comment]

Gunstig

Gunstig met opmerkingen

Ongunstig

Gemaakt... ..

Handtekening en stempel van de controleur

