



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

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

1.	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.  Europese verordening : 853/2004 A4B3S5H1P1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	De inrichting beschikt over lokalen om verpakt en onverpakt vlees te scheiden op te slaan, tenzij verpakt en onverpakt vlees nooit tegelijk worden opgeslagen, of zodanig dat het verpakkingsmateriaal en de wijze van opslag geen bron van verontreiniging van het vlees kunnen zijn.  Europese verordening : 853/2004 A4B3S5H1P2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	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.  Europese verordening : 853/2004 A4B3S5H1P3 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
4.	De inrichting beschikt over een lokaal voor ontvangst (vlees en grondstoffen), een lokaal voor verzending en een lokaal voor het verpakken.  Koninklijk besluit : 12/12/2005 (LMDO)A43 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
5.	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.  Europese verordening : 853/2004 A4B3S5H1P5 (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

**2. VOORSCHRIFTEN VAN TOEPASSING OP GRONDSTOFFEN VOOR SEPARATORVLEES**

1.	De grondstoffen voldoen aan de eisen voor vers vlees. Europese verordening : 853/2004 A4B3S5H2P3a (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Poten, nekvel en kop van pluimvee worden niet gebruikt bij de productie van separatorvlees. Europese verordening : 853/2004 A4B3S5H2P3b,i (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
3.	De beenderen van de kop, de poten, de staart, de beenderen femur, tibia, humerus radius en ulna afkomstig van andere dieren dan pluimvee worden niet gebruikt bij de productie van separatorvlees. Europese verordening : 853/2004 A4B3S5H2P3b,ii (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

**3. HYGIËNE**



### 3.1. HYGIËNEVOORSCHRIFTEN TIJDENS EN NA DE PRODUCTIE SEPARATORVLEES

1.	De bewerkingen van het vlees zijn zo georganiseerd dat verontreiniging wordt voorkomen of tot een minimum beperkt. Europese verordening : 853/2004 A4B3S5H3P1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	Het vlees wordt gebruikt bij een temperatuur van ten hoogste 4 °C voor pluimvee, 3 °C voor slachtafval en 7 °C voor ander vlees. Europese verordening : 853/2004 A4B3S5H3P1a (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
3.	Het vlees wordt slechts naar gelang van de behoefte in het productielokaal gebracht. Europese verordening : 853/2004 A4B3S5H3P1b (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

### 3.2. HYGIËNE SEPARATORVLEES WAARVAN HET CALCIUMGEHALTE $\leq 0,1\%$

1.	Voor uitbening bestemde grondstoffen, andere dan pluimveekarkassen, afkomstig van een ter plaatse gevestigd slachthuis zijn niet ouder dan zeven dagen. Europese verordening : 853/2004 A4B3S5H3P3a (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	Voor uitbening bestemde grondstoffen, andere dan pluimveekarkassen, die niet afkomstig zijn van een ter plaatse gevestigd slachthuis zijn niet ouder dan vijf dagen. Europese verordening : 853/2004 A4B3S5H3P3a (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	Voor uitbening bestemde grondstoffen afkomstig van pluimveekarkassen zijn niet ouder dan drie dagen. Europese verordening : 853/2004 A4B3S5H3P3a (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	Het separatorvlees is onmiddellijk na het uitbenen verkregen. Europese verordening : 853/2004 A4B3S5H3P3b (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
5.	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 invriezingstemperatuur van ten hoogste - 18 °C. Deze voorschriften betreffende de temperatuur moeten ook tijdens de opslag nageleefd worden. Europese verordening : 853/2004 A4B3S5H3P3c (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
6.	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). Europese verordening : 853/2004 A4B3S5H3P3d (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
7.	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 erkende inrichtingen. Europese verordening : 853/2004 A4B3S5H3P3e (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

### 3.3. HYGIËNE SEPARATORVLEES WAARVAN HET CALCIUMGEHALTE HOGER IS DAN 0,1%

1.	Voor uitbening bestemde grondstoffen, andere dan pluimveekarkassen, afkomstig van een ter plaatste gevestigd slachthuis zijn niet ouder dan zeven dagen. Europese verordening : 853/2004 A4B3S5H3P4a (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	Voor uitbening bestemde grondstoffen, andere dan pluimveekarkassen, die niet afkomstig zijn van een ter plaatste gevestigd slachthuis zijn niet ouder dan vijf dagen. Europese verordening : 853/2004 A4B3S5H3P4a (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	Voor uitbening bestemde grondstoffen afkomstig van pluimveekarkassen zijn niet ouder dan drie dagen. Europese verordening : 853/2004 A4B3S5H3P4a (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	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.  Europese verordening : 853/2004 A4B3S5H3P4b (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
5.	Beenderen met restvlees afkomstig van bevroren karkassen worden niet opnieuw ingevroren. Europese verordening : 853/2004 A4B3S5H3P4c (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
6.	Separatorvlees wordt onmiddellijk gekoeld tot ten hoogste 2°C. Europese verordening : 853/2004 A4B3S5H3P4d (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
7.	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. Europese verordening : 853/2004 A4B3S5H3P4e (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
8.	Ingevroren separatorvlees [-18°C] wordt vóór opslag of vervoer van een onmiddellijke verpakking of een verpakking voorzien. Europese verordening : 853/2004 A4B3S5H3P4f (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
9.	Ingevroren separatorvlees wordt niet langer dan drie maanden opgeslagen. Europese verordening : 853/2004 A4B3S5H3P4f (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	%
---	---

Lijf nieten : 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**

**Commentaar operator**

Gunstig

Gunstig met opmerkingen

Ongunstig

---

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

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

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

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

---

Gearchiveerd op 08/10/2015