



Provinciale dienst van:

Datum: Verantwoordelijke Controleur: Nr:

Operator : N° uniek

Adres :

TRA 2161 Inrichting voor de vervaardiging van separatorvlees - Infrastructuur, uitrusting en installatie voor hygiëne (verhoogde frequentie) [2161] 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 beschikt over lokalen met de nodige voorzieningen om te kunnen garanderen dat de temperatuur: van ten hoogste 4 °C voor pluimvee, 3 °C voor slachtafvallen 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"/>
2.	De inrichting beschikt, voor het personeel dat met onverpakt vlees omgaat, over voorzieningen voor het wassen van de handen, uitgerust met kraan en 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"/>
3.	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. 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*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

Gearchiveerd op 08/10/2015

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

2. VOORSCHRIFTEN VAN TOEPASSING OP GRONDSTOFFEN VOOR SEPARATORVLEES

1.	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"/>
2.	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"/>
3.	De beenderen van de kop, de poten, de staart, de beenderen femur scapula, 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"/>

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. 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"/>
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. 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 checked="" type="radio"/>
3.	Het vlees wordt slechts naar gelang van de behoefte 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"/>
4.	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 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

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

1.	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"/>
2.	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"/>
3.	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"/>
4.	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"/>
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 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"/>	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) 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"/>
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 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 WAARVAN HET CALCIUMGEHALTE HOGER IS DAN 0,1%

1.	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"/>
2.	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"/>
3.	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"/>
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. 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"/>
5.	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"/>
6.	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"/>
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. 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"/>

8.	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"/>
9.	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	%
---	---

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. 2073/2005 van de commissie van 15/11/2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen

Commentaar controleur

Gearchiveerd op 08/10/2015

Commentaar operator

Gunstig

Gunstig met opmerkingen

Ongunstig

Gemaakt.....

Handtekening en stempel van de controleur

Gearchiveerd op 08/10/2015