



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

TRA 2277 Herverpakkingscentrum voor vlees en afgeleide producten - Infrastructuur, uitrusting en hygiëne [2277] v3

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

1.	De inrichting beschikt over voorzieningen voor het wassen van de handen, uitgerust met kranen die zo zijn ontworpen dat de verspreiding van verontreiniging wordt voorkomen, voor het personeel dat met onverpakte producten van dierlijke oorsprong omgaat. Koninklijk besluit : 22/12/2005 (LMDO)A21P1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	De inrichting beschikt over een lokaal of plaats voor de ontvangst en de verzending van de producten van dierlijke oorsprong. Koninklijk besluit : 22/12/2005 (LMDO)A21P2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
3.	De inrichting beschikt over voldoende grote lokalen, die gemakkelijk kunnen worden gereinigd en waarin de producten van dierlijke oorsprong kunnen worden opgeslagen bij de voorgeschreven temperatuur en zonder gevaar van besmetting. Koninklijk besluit : 22/12/2005 (LMDO)A21P3 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
4.	De inrichting beschikt bovendien over de andere vereiste lokalen over een of meer lokalen voor het herverpakken van de producten van dierlijke oorsprong. Indien dit lokaal voldoende groot is om het herverpakken, de verzending en ontvangst hygiënisch te laten verlopen, kan het lokaal voor het herverpakken worden aangewend. Koninklijk besluit : 22/12/2005 (LMDO)A22P2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

Gearchiveerd op 01/10/412015

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. Gekoelde Opslag

1.	Indien de door de producent voorgeschreven temperatuur lager is dan de wettelijk voorgeschreven temperatuur, dienen de producten aan de door de producent aangegeven temperatuur te worden bewaard. Europese verordening : 852/2004 B2H9P5 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
----	--	-----------------------	-----------------------	----	-----------------------

2.1. Opslag van vlees van als huisdieren gehouden hoefdieren

1.	Vlees dat de inrichting binnenkomt heeft een temperatuur van niet meer dan 3° C voor slachtafvallen en 7°C voor ander vlees. Europese verordening : 853/2004 B3S1H7P2 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Opgeslagen vlees heeft een temperatuur van niet meer dan 3° C voor slachtafvallen en 7°C voor ander vlees. Europese verordening : 853/2004 B3S1H7P2 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
3.	Vlees dat bestemd is om te worden ingevroren wordt onverwijld ingevroren, eventueel rekening houdend met een stabilisatieperiode vóór het invriezen indien nodig. Europese verordening : 853/2004 B3S1H7P4 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	Onverpakt vlees wordt niet samen met verpakt vlees opgeslagen, tenzij de opslag op verschillende plaatsen plaatsvindt of op een dergelijke wijze dat het verpakkingsmateriaal en de wijze van opslag geen bron van verontreiniging van het vlees kunnen zijn, inclusief vervoer. Europese verordening : 853/2004 B3S1H7P5 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

2.2. Opslag van vlees van pluimvee en lagomorfen

1.	Slachtafval en ander vlees dat de inrichting binnenkomt heeft een temperatuur van niet meer dan 4°C. Europese verordening : 853/2004 B3S2H4P8 & H5P3 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
----	--	-----------------------	-----------------------	----	-----------------------

2.	Opgeslagen slachtafval en ander vlees heeft een temperatuur van niet meer dan 4°C. Europese verordening : 853/2004 B3S2H4P8 & H5P3 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
----	--	-----------------------	-----------------------	----	-----------------------

2.3. Opslag van vlees van gekweekt wild: evenhoevige dieren (CERVIDAE en SUIDAE)

1.	Vlees dat de inrichting binnenkomt heeft een temperatuur van niet meer dan 3° C voor slachtafval en 7°C voor ander vlees. Europese verordening : 853/2004 B3S3P1 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Opgeslagen vlees heeft een temperatuur van niet meer dan 3° C voor slachtafval en 7°C voor ander vlees. Europese verordening : 853/2004 B3S3P1 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
3.	Vlees dat bestemd is om te worden ingevroren wordt onverwijld ingevroren, eventueel rekening houdend met een stabilisatieperiode vóór het invriezen indien nodig. Europese verordening : 853/2004 B3S3P1 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	Onverpakt vlees wordt niet samen met verpakt vlees opgeslagen en vervoerd tenzij de opslag of het vervoer op verschillende tijdstippen plaatsvindt of op een dergelijke wijze dat het verpakkingsmateriaal en de wijze van opslag of vervoer geen bron van verontreiniging van het vlees kunnen zijn, inclusief vervoer. Europese verordening : 853/2004 B3S3P1 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

2.4. Opslag van vlees van gekweekt wild: loopvogels

1.	Slachtafval en ander vlees dat de inrichting binnenkomt heeft een temperatuur van niet meer dan 4°C. Europese verordening : 853/2004 B3S3P2 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Opgeslagen slachtafval en ander vlees heeft een temperatuur van niet meer dan 4°C. Europese verordening : 853/2004 B3S3P2 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

2.5. Opslag van vlees van vrij wild: grof vrij wild

1.	Vlees dat de inrichting binnenkomt heeft een temperatuur van niet meer dan 7°C. Europese verordening : 853/2004 B3S4H2P5 & P9 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Opgeslagen vlees heeft een temperatuur van niet meer dan 7°C. Europese verordening : 853/2004 B3S4H2P5 & P9 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

2.6. Opslag van vlees van vrij wild: klein vrij wild

1.	Vlees dat de inrichting binnenkomt heeft een temperatuur van niet meer dan 4°C. Europese verordening : 853/2004 B3S4H3P4 & P7 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
----	---	-----------------------	-----------------------	----	-----------------------

2.	Opgeslagen vlees heeft een temperatuur van niet meer dan 4° C. Europese verordening : 853/2004 B3S4H3P4 & P7 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
----	--	-----------------------	-----------------------	----	-----------------------

2.7. Opslag van gehakt vlees, vleesbereidingen

1.	Gehakt vlees dat de inrichting binnenkomt heeft een temperatuur van niet meer dan 2°C. Europese verordening : 853/2004 B3S5H3P2c (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Opgeslagen gehakt vlees heeft een temperatuur van niet meer dan 2°C. Europese verordening : 853/2004 B3S5H3P2c (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
3.	Vleesbereidingen die de inrichting binnenkomen hebben een temperatuur van niet meer dan 4° C. Europese verordening : 853/2004 B3S5H3P2c (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
4.	Opgeslagen vleesbereidingen hebben een temperatuur van niet meer dan 4°C. Europese verordening : 853/2004 B3S5H3P2c (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

2.8. Opslag van separatorvlees

1.	Separatorvlees dat de inrichting binnenkomt heeft een temperatuur van niet meer dan 2°C. Europese verordening : 853/2004 B3S5H3P3c (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Opgeslagen separatorvlees heeft een temperatuur van niet meer dan 2°C. Europese verordening : 853/2004 B3S5H3P3c (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

2.9. Voorschriften die gelden voor behandelde magen, blazen en darmen

1.	Verhitte of geblancheerde (niet-gezouten en niet-gedroogde) producten van magen,blazen en darmen die de inrichting binnenkomen hebben een temperatuur van niet meer dan 3°C. Europese verordening : 853/2004 B3S13P2 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Opgeslagen verhitte of geblancheerde (niet-gezouten en niet-gedroogde) producten van magen, blazen en darmen hebben een temperatuur van niet meer dan 3°C. Europese verordening : 853/2004 B3S13P2 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

2.10. Opslag van vleesproducten

1.	De vleesproducten worden bewaard aan de door de producent voorgeschreven temperatuur (of lager). Europese verordening : 852/2004 B2H9P5 (4*)	<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. Diepvriesopslag

1.	Diepgevroren produkten van dierlijke oorsprong die de inrichting binnenkomen hebben een temperatuur van niet meer dan -18°C. Koninklijk besluit : 05/12/1990 A1§1 (5*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Opgeslagen diepgevroren produkten van dierlijke oorsprong hebben een temperatuur van niet meer dan -18°C. Koninklijk besluit : 05/12/1990 A1§1 (5*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
3.	Ingevroren separatorvlees wordt niet langer dan drie maanden opgeslagen. Europese verordening : 853/2004 B3S5H3P4f (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	Ingevroren separatorvlees wordt tijdens de opslag op een temperatuur van ten hoogste -18°C gehouden. Europese verordening : 853/2004 B3S5H3P3e & 4f (3*)	<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*. koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong

2*. verordening (eg) nr. 852/2004 van het europees parlement en de raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne
3*. 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
4*. verordening (eg) nr. 852/2004 van het europees parlement en de raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne
5*. koninklijk besluit van 05/12/1990 betreffende diepvriesproducten

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 01/04/2015