



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

**TRA 2277 Herverpakkingscentrum voor vlees, visserijproducten en levende tweeleppige weekdieren, zuivelproducten, vloeibaar ei en eiproducten en kikkerbillen en slakken
Infrastructuur, uitrusting en hygiëne [2277] v6**

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 een lokaal of plaats voor de ontvangst en de verzending van de producten van dierlijke oorsprong. Koninklijk besluit : 30/11/2015 A6P1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	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 : 30/11/2015 A6P2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
3.	De inrichting beschikt over een of meer lokalen voor het herverpakken van de producten van dierlijke oorsprong. Indien het lokaal voor de ontvangst en verzending voldoende groot is om het herverpakken, de verzending en ontvangst hygiënisch te laten verlopen, kan dit lokaal voor het herverpakken worden aangewend. Koninklijk besluit : 30/11/2015 A7P2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

Gearchiveerd op 01/10/2017

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

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 A3B3S1H7P2 (2*)	<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 A3B3S1H7P2 (2*)	<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 A3B3S1H7P4 (2*)	<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 tijdstippen plaatsvindt of op een dergelijke wijze dat het verpakkingsmateriaal en de wijze van opslag geen bron van verontreiniging van het vlees kunnen zijn. Europese verordening : 853/2004 A3B3S1H7P5 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

2.2. Opslag van vlees van pluimvee en lagomorfen

1.	Vlees dat de inrichting binnenkomt heeft een temperatuur van niet meer dan 4°C. Europese verordening : 852/2004 A4P3d (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 : 852/2004 A4P3d (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 slachtafvallen en 7°C voor ander vlees. Europese verordening : 853/2004 A3B3S3P1 (2*)	<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 A3B3S3P1 (2*)	<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 A3B3S3P1 (2*)	<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. Europese verordening : 853/2004 A3B3S3P1 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

2.4. Opslag van vlees van gekweekt wild: loopvogels

1.	Vlees dat de inrichting binnenkomt heeft een temperatuur van niet meer dan 4°C. Europese verordening : 852/2004 A4P3d (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 : 852/2004 A4P3d (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 : 852/2004 A4P3d (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 : 852/2004 A4P3d (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 : 852/2004 A4P3d (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 : 852/2004 A4P3d (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

2.7. Opslag van gehakt vlees, vleesbereidingen

Gearchiveerd op 01/10/2017

1.	Gehakt vlees dat de inrichting binnenkomt heeft een temperatuur van niet meer dan 2°C. Europese verordening : 853/2004 A3B3S5H3P2c (2*)	<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 A3B3S5H3P2c (2*)	<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 A3B3S5H3P2c (2*)	<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 A3B3S5H3P2c (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

2.8. OPSLAG VAN SEPARATORVLEES DAT GEPRODUCEERD IS MET TECHNIEKEN DIE DE STRUCTUUR VAN DE VOOR DE PRODUCTIE VAN HET SEPARATORVLEES GEBRUIKTE BEENDEREN NIET WIJZIGEN EN WAARVAN HET CALCIUMGEHALTE < 0,1%

1.	Separatorvlees dat de inrichting binnenkomt heeft een temperatuur van niet meer dan 2°C. Europese verordening : 853/2004 A3B3S5H3P3c (2*)	<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 A3B3S5H3P3c (2*)	<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 A3B3S13P2 (2*)	<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 A3B3S13P2 (2*)	<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 A4B2H9P5 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
----	---	-----------------------	-----------------------	----	-----------------------

2.11. OPSLAG VAN VERSE VISSERIJPRODUCTEN

1.	Verse visserijproducten, ontdooide onverwerkte visserijproducten en gekookte en gekoelde producten van schaal- en weekdieren worden op een temperatuur gehouden welke die van smeltend ijs benadert. Europese verordening : 853/2004 A3B3S8H7P1 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
----	---	-----------------------	-----------------------	----	-----------------------

2.	Levend bewaarde visserijproducten worden bewaard bij een temperatuur en op een manier die de voedselveiligheid en de leefbaarheid ervan niet aantast (vb kreeften,krabben,paling,...). Europese verordening : 853/2004 A3B3S8H7P3 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
----	---	-----------------------	-----------------------	----	-----------------------

2.12. OPSLAG LEVENDE TWEEKLEPPIGE WEEKDIEREN

1.	Levende tweekleppige weekdieren worden bewaard bij een temperatuur en op een manier die de voedselveiligheid en de leefbaarheid ervan niet aantast (vb mosselen, oesters, ...). Europese verordening : 853/2004 A3B3S7H8P1 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
----	--	-----------------------	-----------------------	----	-----------------------

2.13. OPSLAG VAN VERWERKTE VISSERIJPRODUCTEN

1.	De verwerkte visserijproducten worden bewaard aan de door de producent voorgeschreven temperatuur (of lager). Europese verordening : 852/2004 A4B2H9P5 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
----	--	-----------------------	-----------------------	----	-----------------------

2.14. OPSLAG VAN VERWERKTE KIKKERBILLETJES EN SLAKKEN

1.	De verwerkte kikkerbilletjes en slakken worden bewaard bij de door de producent voorgeschreven temperatuur (of lager). Europese verordening : 852/2004 A4B2H9P5 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
----	---	-----------------------	-----------------------	----	-----------------------

Totaal :

0	0
0	0

0

Totaal van de wegingsfactoren :

0	0
0	0

% van de niet-conformiteiten :

0

 %

Limieten : Te verbeteren :

0	0
0	0

Onvoldoende :

0	0
0	0

Ongunstig minor :

0

 Ongunstig major :

0

 waarvan

0

 met *

Commentaar controleur

3. DIEPGEVROREN OPSLAG EN INGEVROREN OPSLAG

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 (4*)	<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 (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
----	--	-----------------------	-----------------------	----	-----------------------

3.	Ingevroren separatorvlees wordt niet langer dan drie maanden opgeslagen. Europese verordening : 853/2004 A3B3S5H3P4f (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
4.	Ingevroren separatorvlees wordt tijdens de opslag op een temperatuur van ten hoogste -18°C gehouden. Europese verordening : 853/2004 A3B3S5H3P3c of/ou 4f (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
5.	Hele in pekel ingevroren vissen, die voor de vervaardiging van conserven bestemd zijn, worden bewaard bij een temperatuur van ten hoogste - 9 °C. Europese verordening : 853/2004 A3B3S8H7P2 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

Totaal :

0	0	<input type="text"/>
---	---	----------------------

Totaal van de wegingsfactoren :

0	0
---	---

% van de niet-conformiteiten :

0 %

Limieten : Te verbeteren :

%

Onvoldoende :

%

Ongunstig minor : 0

Ongunstig major : 0

waarvan 0 met *

Commentaar controleur

Wetgeving:

1*. koninklijk besluit van 30/11/2015 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong
 2*. verordening (eg) nr. 853/2004 van het europees parlement en de raad van 29/11/2004 houdende vaststellingen van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong
 3*. verordening (eg) nr. 852/2004 van het europees parlement en de raad van 29/11/2004 inzake levensmiddelenhygiëne
 4*. koninklijk besluit van 05/12/1990 betreffende diepvriesproducten

Commentaar controleur

Gearchiveerd op 01/10/11/2017

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 01/10/12/2017