



Provinciale dienst van: .....

Datum: ..... Verantwoordelijke Controleur: ..... Nr: .....

Operator : ..... N° uniek .....

Adres : .....

**TRA 2279 Herverpakkingscentrum voor vlees, visserijproducten en levende tweeleppige weekdieren, zuivelproducten, vloeibaar ei en ei producten en kikkerbilen en slakken  
Infrastructuur, uitrusting en hygiëne - Verhoogde frequentie [2279] v4**

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. GEKOELDE OPSLAG

### 1.1. OPSLAG VAN VLEES VAN ALS HUISDIEREN GEHOUDEN HOEDIEREN

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 (1*)	<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 (1*)	<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 (1*)	<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. Europese verordening : 853/2004 A3B3S1H7P5 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

### 1.2. 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 (2*)	<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 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
----	--	-----------------------	-----------------------	----	-----------------------

### 1.3. OPSLAG VAN VLEES VAN GEKWEKT 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 (1*)	<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 (1*)	<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 (1*)	<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 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

### 1.4. OPSLAG VAN VLEES VAN GEKWEKT WILD: LOOPVOGELS

1.	Vlees dat de inrichting binnenkomt heeft een temperatuur van niet meer dan 4° C. Europese verordening : 852/2004 A4P3d (2*)	<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 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

### 1.5. 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 (2*)	<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 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

### 1.6. 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 (2*)	<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 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
----	--	-----------------------	-----------------------	----	-----------------------

### 1.7. 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 A3B3S5H3P2c (1*)	<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 (1*)	<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 (1*)	<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 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

### 1.8. OPSLAG VAN SEPARATORVLEES DAT GEPRODUCEERD IS MET TECHNIKEN 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 (1*)	<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 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

### 1.9. 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 (1*)	<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 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

### 1.10. OPSLAG VAN VLEESPRODUCTEN

1.	De vleesproducten worden bewaard aan de door de producent voorgeschreven temperatuur (of lager). Europese verordening : 852/2004 A4B2H9P5 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
----	---	-----------------------	-----------------------	----	-----------------------

### 1.11. 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 (1*)	<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 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

### 1.12. 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 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
----	--	-----------------------	-----------------------	----	-----------------------

### 1.13. OPSLAG VAN VERWERKTE VISSERIJPRODUCTEN

1.	De verwerkte visserijproducten worden bewaard aan de door de producent voorgeschreven temperatuur (of lager). Europese verordening : 852/2004 A4B2H9P5 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
----	--	-----------------------	-----------------------	----	-----------------------

### 1.14. OPSLAG VAN VERWERKTE KIKKERBILLETJES EN SLAKKEN

1.	De verwerkte kikkerbiljetjes en slakken worden bewaard bij de door de producent voorgeschreven temperatuur (of lager). Europese verordening : 852/2004 A4B2H9P5 (2*)	<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. DIEPGEVROREN OPSLAG EN INGEVROREN OPSLAG

1.	Diepgevroren producten van dierlijke oorsprong die de inrichting binnenkomen hebben een temperatuur van niet meer dan -18°C. Koninklijk besluit : 05/12/1990 A1§1 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Opgeslagen diepgevroren producten van dierlijke oorsprong hebben een temperatuur van niet meer dan -18°C. Koninklijk besluit : 05/12/1990 A1§1 (3*)	<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 (1*)	<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 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
5.	Hele in pikel 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 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

Totaal :

0	0
0	0
0	%

0

Totaal van de wegingsfactoren

% van de niet-conformiteiten :

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. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne  
3\*. 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 01/10/12/2017