



Unité Provinciale de :

Date : Contrôleur Responsable: N° :

Opérateur : N° unique :

Adresse :

**TRA 2123 Fabrication et (re) conditionnement de gélatine alimentaire - Infrastructure
équipement et hygiène [2123] v1**

C : conforme
NC : pas conforme
NA : non-applicable

H : chapitre
B : annexe
A : article

§ : paragraphe
L : alinéa
P : point

	C	NC	Pondération	NA
--	---	----	-------------	----

1. INFRASTRUCTURE

108059 Le conditionnement immédiat ou l'emballage se fait dans un local ou dans un endroit spécialement destiné à cet effet. 10

Arrêté royal du 22/12/2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale : 22/12/2005 (LMDO)A50P2 (1*)

Total

0	0	0
0	0	
0		%

Toutes les pondérations :
% des non-conformités :

Limites : A améliorer : %
Insatisfaisant : 0 %

Non conformité majeure : 0 Non conformité mineure : 0 dont 0 avec *

Commentaire contrôleur

2. HYGIENE

108556 Seules les matières premières suivantes sont utilisées pour la production de gélatine destinée à être employée dans des denrées alimentaires:
les os; les peaux de ruminants d'élevage; les peaux de porc; les peaux de volaille; les tendons et les nerfs; les peaux de gibier sauvage et/ou les peaux et les arêtes de poisson. 10

	Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29/04/2004 fixant des règles spécifique d'hygiène applicable aux denrées alimentaires d'origine animale : 853/2004 B3S14H1P1 (1*)			
108557	Les matières premières dérivent d'animaux, qui ont été abattus dans un abattoir et dont il a été constaté à l'issue de l'inspection ante et post mortem que les carcasses sont propres à la consommation humaine ou, dans le cas des peaux de gibier sauvage, de gibier sauvage jugé propre à la consommation humaine. Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29/04/2004 fixant des règles spécifique d'hygiène applicable aux denrées alimentaires d'origine animale : 853/2004 B3S14H1P3 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10 <input type="radio"/>
108558	Les peaux et arêtes de produits de la pêche utilisées comme matières premières pour la fabrication de gélatine, proviennent de produits de la pêche qui, lors du contrôle officiel, sont déclarés propres à la consommation humaine. Arrêté royal du 22/12/2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale : 22/12/2005 (LMDO)A50P1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10 <input type="radio"/>
108559	Les matières premières proviennent d'établissements enregistrés, autorisés ou agréés. Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29/04/2004 fixant des règles spécifique d'hygiène applicable aux denrées alimentaires d'origine animale : 853/2004 B3S14H1P4 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10 <input type="radio"/>
108560	Aucune peaux ayant fait l'objet d'une quelconque opération de tannage, que cette opération a été menée à terme ou non, n'est utilisée. Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29/04/2004 fixant des règles spécifique d'hygiène applicable aux denrées alimentaires d'origine animale : 853/2004 B3S14H1P2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10 <input type="radio"/>

Total :

0	0	0
---	---	---

Total de non-conformités :

0	0
---	---

% des non-conformités :

0 %

Limites : A améliorer :

0 %

Insatisfaisant :

0 %

Non conformité majeure : 0

Non conformité mineure : 0

dont 0 avec *

Commentaire contrôleur

3. EXIGENCES APPLICABLES A L'ENTREPOSAGE DES MATIÈRES PREMIÈRES ET A LA PRODUCTION DE GÉLATINE

108634	Les matières premières sont entreposées à l'état réfrigéré ou congelé, à moins que leur transformation n'intervienne dans les vingt-quatre heures suivant leur départ. Toutefois, les os dégraissés et séchés ou l'osséine, les peaux salées, séchées et chaulées et les peaux ayant subi un traitement alcalin ou acide peuvent être transportés et entreposés à température ambiante. Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29/04/2004 fixant des règles spécifique d'hygiène applicable aux denrées alimentaires d'origine animale : 853/2004 B3S14H2P2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10 <input type="radio"/>
--------	--	-----------------------	-----------------------	--------------------------

108645	Tous les os de ruminants provenant d'animaux nés, élevés ou abattus dans des pays ou régions classés comme ayant une faible incidence d'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) conformément à la législation communautaire sont soumis à un procédé garantissant que tous les os sont finement broyés, dégraissés à l'eau chaude et traités à l'acide chlorhydrique dilué (à une concentration minimale de 4 % et un pH < 1,5) pendant une période d'au moins deux jours, puis à un traitement alcalin mettant en œuvre une solution de chaux saturée (pH > 12,5) pendant une période d'au moins vingt jours avec stérilisation à 138-140 °C pendant quatre secondes ou à tout procédé équivalent agréé.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29/04/2004 fixant des règles spécifique d'hygiène applicable aux denrées alimentaires d'origine animale : 853/2004 B3S14H3P1a (1*)					
108646	Les autres matières premières sont soumises à un traitement acide ou alcalin suivi d'un ou plusieurs rinçages. Le pH est ensuite être rectifié. La gélatine est extraite par plusieurs opérations de chauffage successives, suivies d'une purification par filtrage et stérilisation.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29/04/2004 fixant des règles spécifique d'hygiène applicable aux denrées alimentaires d'origine animale : 853/2004 B3S14H3P1b (1*)					
108647	Si en plus de la gélatine pour consommation humaine, l'exploitant produit et entrepose de la gélatine non destinée à la consommation humaine dans le même établissement, il respecte les exigences applicables à la gélatine destinée à la consommation humaine pour la totalité de la gélatine qu'il produit.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29/04/2004 fixant des règles spécifique d'hygiène applicable aux denrées alimentaires d'origine animale : 853/2004 B3S14H3P2 (1*)					
108648	La gélatine respecte les limites de résidus qui figurent dans le tableau de l'annexe III, section XIV, Chapitre IV du règlement 853/2004/CE.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29/04/2004 fixant des règles spécifique d'hygiène applicable aux denrées alimentaires d'origine animale : 853/2004 B3S14H4 (1*)					

Total :

0	0	0
---	---	---

Total des pondérations :

0	0
---	---

% des non-conformités :

0	%
---	---

Limites : A améliorer :

0	0
---	---

Insatisfaisant :

0	0
---	---

Non conformité majeure : 0

Non conformité mineure : 0

dont 0 avec *

Commentaire contrôleur

Législation:

Arrêté royal du 22/12/2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale

Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29/04/2004 fixant des règles spécifique d'hygiène applicable aux denrées alimentaires d'origine animale

Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29/04/2004 fixant des règles spécifique d'hygiène applicable aux denrées alimentaires d'origine animale

Arrêté royal du 22/12/2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale

Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29/04/2004 fixant des règles spécifique d'hygiène applicable aux denrées alimentaires d'origine animale

Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29/04/2004 fixant des règles spécifique d'hygiène applicable aux denrées alimentaires d'origine animale

Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29/04/2004 fixant des règles spécifique d'hygiène applicable aux denrées alimentaires d'origine animale

Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29/04/2004 fixant des règles spécifique d'hygiène applicable aux denrées alimentaires d'origine animale

Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29/04/2004 fixant des règles spécifique d'hygiène applicable aux denrées alimentaires d'origine animale

Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29/04/2004 fixant des règles spécifique d'hygiène applicable aux denrées alimentaires d'origine animale

Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29/04/2004 fixant des règles spécifique d'hygiène applicable aux denrées alimentaires d'origine animale

Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29/04/2004 fixant des règles spécifique d'hygiène applicable aux denrées alimentaires d'origine animale

Archivée le 08/10/15

Commentaire contrôleur

Commentaire opérateur

Favorable

Favorable avec remarques

Non Favorable

Créé

Signature et sceau de l'agent contrôleur

Archivée le 08/10/15