



Unité Provinciale de : .....  
Date : ..... Contrôleur Responsable: ..... N° : .....  
Opérateur : ..... N° unique : .....  
Adresse : .....

**TRA 2146 Etablissement de fabrication de viandes séparées mécaniquement - Infrastructure, équipement et hygiène [2146] v2**

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 DES ETABLISSEMENT DE FABRICATION DE VIANDES SEPARÉES MECANIQUEMENT**

1.	L'établissement est construit de façon à éviter la contamination des viandes en permettant un déroulement continu des opérations, ou en veillant à séparer les différents lots de production. Règlement européen : 853/2004 A4B3S5H1P1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	L'établissement comporte des locaux permettant d'entreposer les viandes emballées à l'écart des viandes nues, à moins qu'elles n'aient été entreposées à des moments différents ou de manière à ce que les emballages et le mode d'entreposage ne puissent constituer une source de contamination pour la viande ou les produits. Règlement européen : 853/2004 A4B3S5H1P2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	L'établissement est doté de locaux équipés de manière à assurer le respect des exigences de température fixées ci-dessous : une température ne dépassant pas 4 °C pour les volailles, 3 °C pour les abats et 7 °C pour les autres viandes. Règlement européen : 853/2004 A4B3S5H1P3 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
4.	L'établissement dispose d'un local de réception (viandes et matières premières), un local d'expédition et un local pour l'emballage. Arrêté royal : 19/12/2004 (LMDO)A43 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
5.	L'établissement dispose d'installations pour la désinfection des outils avec de l'eau chaude d'une température d'au moins 82 °C ou d'un autre système ayant un effet équivalent. Règlement européen : 853/2004 A4B3S5H1P5 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

Total :

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

Total des pondérations :

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

**2. EXIGENCES APPLICABLES AUX MATIERES PREMIERES POUR LES VIANDES SEPARÉES MECANIQUEMENT**

1.	Les matières premières satisfont aux exigences applicables à la viande fraîche. Règlement européen : 853/2004 A4B3S5H2P3a (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Les pattes, la peau du cou et la tête de volailles ne sont pas utilisés pour la production de VSM. Règlement européen : 853/2004 A4B3S5H2P3b,i (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
3.	Les os de la tête, les pieds, la queue, le fémur, le tibia, le péroné, l'humérus, le radius et le cubitus d'animaux autres que des volailles ne sont pas utilisés pour la production de VSM. Règlement européen : 853/2004 A4B3S5H2P3b,ii (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

Total :

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

Total des pondérations :

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. HYGIENE**

Archivée le 08/10/15

### 3.1. HYGIENE PENDANT ET APRES LA PREPARATION

1.	Le travail des viandes est organisé de manière à éviter ou à réduire autant que possible la contamination. Règlement européen : 853/2004 A4B3S5H3P1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	Les viandes utilisées sont maintenues à une température ne dépassant pas 4 °C pour les volailles, 3 °C pour les abats et 7 °C pour les autres viandes. Règlement européen : 853/2004 A4B3S5H3P1a (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
3.	L'exploitant veille à ce que les viandes utilisées soient introduites dans les locaux de travail au fur et à mesure des besoins. Règlement européen : 853/2004 A4B3S5H3P1b (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

### 3.2. HYGIENE VSM POUR LESQUELLES LA TENEUR EN CALCIUM ≤ 0,1 %

1.	Les matières premières à désosser autres que les carcasses de volaille provenant d'un abattoir sur place n'ont pas plus de sept jours. Règlement européen : 853/2004 A4B3S5H3P3a (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	Les matières premières à désosser autres que les carcasses de volaille ne provenant pas d'un abattoir sur place n'ont pas plus de cinq jours. Règlement européen : 853/2004 A4B3S5H3P3a (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	Les matières premières à désosser provenant de carcasses de volailles n'ont pas plus de trois jours. Règlement européen : 853/2004 A4B3S5H3P3a (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	La séparation mécanique a lieu immédiatement après le désossage. Règlement européen : 853/2004 A4B3S5H3P3b (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
5.	Si elles ne sont pas utilisées immédiatement après leur obtention, les VSM sont conditionnées et emballées et ensuite réfrigérées à une température ne dépassant pas 2 °C ou congelées à une température à cœur ne dépassant pas -18 °C. Ces températures doivent être maintenues pendant l'entreposage et le transport. Règlement européen : 853/2004 A4B3S5H3P3c (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
6.	Les VSM utilisées dans les préparations de viande dont il est clair qu'elles ne sont pas destinées à être consommées avant d'avoir subi un traitement thermique respectent les critères microbiologiques régissant la viande hachée ( analyse Reg. (CE) 2073/2005). Règlement européen : 853/2004 A4B3S5H3P3d (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
7.	Les VSM dont il est démontré qu'elles ne respectent pas les critères microbiologiques régissant la viande hachée ( analyse Reg. (CE) 2073/2005) ne sont utilisées que pour fabriquer des produits à base de viande traités thermiquement dans des établissements agréés. Règlement européen : 853/2004 A4B3S5H3P3e (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

### 3.3. HYGIENE VSM POUR LESQUELLES LA TENEUR EN CALCIUM > 0,1 %

1.	Les matières premières à désosser autres que les carcasses de volaille provenant d'un abattoir sur place n'ont pas plus de sept jours. Règlement européen : 853/2004 A4B3S5H3P4a (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	Les matières premières à désosser autres que les carcasses de volaille ne provenant pas d'un abattoir sur place n'ont pas plus de cinq jours. Règlement européen : 853/2004 A4B3S5H3P4a (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	Les matières premières à désosser provenant de carcasses de volailles n'ont pas plus de trois jours. Règlement européen : 853/2004 A4B3S5H3P4a (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	Si la séparation mécanique n'intervient pas immédiatement après le désossage, les os charnus sont entreposés et transportés à une température ne dépassant pas 2 °C ou, s'ils sont congelés, à une température ne dépassant pas - 18 °C. Règlement européen : 853/2004 A4B3S5H3P4b (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
5.	les os charnus provenant de carcasses congelées ne sont pas recongelés. Règlement européen : 853/2004 A4B3S5H3P4c (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
6.	Les VSM sont immédiatement réfrigérées à une température ne dépassant pas 2 °C. Règlement européen : 853/2004 A4B3S5H3P4d (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
7.	Si, après réfrigération, les VSM ne sont pas traitées dans les vingt-quatre heures, elles sont congelées dans les douze heures de leur production et atteignent une température à cœur ne dépassant pas - 18 °C dans les six heures. Règlement européen : 853/2004 A4B3S5H3P4e (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
8.	Les VSM congelées [-18°C] sont conditionnées ou emballées avant d'être entreposées ou transportées. Règlement européen : 853/2004 A4B3S5H3P4f (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
9.	Les VSM congelées ne sont pas entreposées pendant plus de trois mois. Règlement européen : 853/2004 A4B3S5H3P4g (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

Total :

0	0
---	---

0
---

Total des pondérations :

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

Législation:

**Commentaire contrôleur**

**Commentaire opérateur**

Favorable

Favorable avec remarques

Non Favorable

Fait à \_\_\_\_\_, le \_\_\_\_\_

Signature et sceau de l'agent contrôleur \_\_\_\_\_  
Nom opérateur ou  
personne présente : \_\_\_\_\_

Fonction : \_\_\_\_\_

Signature pour prise de  
connaissance : \_\_\_\_\_

Archivée le 08/10/15