

De onderstaande vragen hebben betrekking op de Ver. 853/2004 (EG), Bijlage III, sectie V. Zie voor meer informatie m.b.t. separatorvlees via de zoekmachine in de werkwijzer; HH04 Food 03 (de werkinstructie inspectie productie-inrichting voor separatorvlees is opgenomen in onderdeel 5.3 van het betreffende document).

Vragenlijst SI Gehakt, vleesb, seperatorvl

Let op: Vragen met een uitroepteken (!) erachter zijn verplicht

1 Wat is de aanleiding voor de inspectie? !

- Basisinspectie
- Herinspectie
 - 1.1 Geef het VTT-identificatienummer van de inspectielijst die leidde tot deze herinspectie !
.....
 - 1.2 Waren er meerdere inspectielijsten die leidden tot deze inspectie !
 - Nee
 - Ja
 - 1.2.1 Wat was de VTT-identificatienr. van de 2de inspectielijst die leidde tot deze herinspectie !
 - 1.2.2 Wat was de VTT-identificatienr. van de 3de inspectielijst die leidde tot deze herinspectie
- Verscherpt toezicht

2 Voldoet de opslag van verpakt en onverpakt vlees? !

- NVT
- Niet beoordeeld
- Ernstige overtr
- Overtreding
- Geringe overtr
- Geen opmerking

3 Zijn de productieruimten ingericht om de vereiste producttemperaturen te handhaven? !

- NVT
- Niet beoordeeld
- Ernstige overtr
- Overtreding
- Geringe overtr
- Geen opmerking

4 Voldoen de voorzieningen om gereedschap te ontsmetten? !

- NVT
- Niet beoordeeld
- Ernstige overtr
- Overtreding
- Geringe overtr
- Geen opmerking

5 Worden er verboden grondstoffen verwerkt in vleesproducten? !

- NVT
- Niet beoordeeld
- Ernstige overtr
- Overtreding
- Geringe overtr
- Geen opmerking

6 Voldoen de grondstoffen voor vleesproducten aan de voorschriften van vers vlees? !

- NVT
- Niet beoordeeld
- Ernstige overtr
- Overtreding
- Geringe overtr

Geen opmerking

7 Voldoen de grondstoffen voor vervaardiging van gehakt vlees? !

- NVT
- Niet beoordeeld
- Ernstige overtr
- Overtreding
- Geringe overtr
- Geen opmerking

8 Voldoen de grondstoffen voor vervaardiging van vleesbereidingen? !

- NVT
- Niet beoordeeld
- Ernstige overtr
- Overtreding
- Geringe overtr
- Geen opmerking

9 Voldoen de grondstoffen voor vervaardiging van separatorvlees? !

- NVT
- Niet beoordeeld
- Ernstige overtr
- Overtreding
- Geringe overtr
- Geen opmerking

10 Wordt bij bewerking van vlees verontreiniging voorkomen? !

- NVT
- Niet beoordeeld
- Ernstige overtr
- Overtreding
- Geringe overtr
- Geen opmerking

11 Wordt voldaan aan de voorschriften voor productie van gehakt vlees en vleesbereidingen? !

- NVT
- Niet beoordeeld
- Ernstige overtr
- Overtreding
- Geringe overtr
- Geen opmerking

12 Wordt voldaan aan de voorschriften voor productie en gebruik van separatorvlees? (lage druk) !

- NVT
- Niet beoordeeld
- Ernstige overtr
- Overtreding
- Geringe overtr
- Geen opmerking

13 Wordt voldaan aan de voorschriften voor productie en gebruik van separatorvlees? (hoge druk) !

- NVT
- Niet beoordeeld
- Ernstige overtr
- Overtreding
- Geringe overtr
- Geen opmerking

14 Wordt gehakt vlees, vleesber, en separatorvl na ontdooiing niet opnieuw ingevroren?

- NVT

- Niet beoordeeld
- Ernstige overtr
- Overtreding
- Geringe overtr
- Geen opmerking

15 Is de etikettering in overeenstemming met de voorschriften? !

- NVT
- Niet beoordeeld
- Ernstige overtr
- Overtreding
- Geringe overtr
- Geen opmerking

16 Volgt er een herinspectie? !

- Nee
- Ja

16.1 Herinspectie d.m.v. lijst SI Gehakt, vleesb, separatorvl. !

- Nee
- Ja → 16.1.1 Herinspectie d.m.v. lijst SI Gehakt, vleesb, separatorvl., uiterlijk op: !

16.2 Herinspectie d.m.v. lijst SI Erkenningverl. en onderhoud !

- Nee
- Ja → 16.2.1 Herinspectie d.m.v. lijst SI Erkenningverl. en onderhoud, uiterlijk op: !

17 Is er een rapport van bevindingen opgemaakt? !

- Nee
- Ja

18 Zijn er bevindingen geconstateerd? !

- Nee
- Ja

19 Opmerkingen voor collega?

- Nee
- Ja → 19.1 Omschrijf de opmerkingen voor uw collega.

20 Afspraken met betrokkene gemaakt?

- Nee
- Ja → 20.1 Omschrijf de afspraken met betrokkene

21 Is het nodig dat de planning je inroostert voor het opstellen van een RvB/OW? !

- Nee
- Ja → 21.1 Hoeveel uur denk je nodig te hebben voor het opstellen van een RvB/OW? !
 - 1
 - 2
 - 3
 - 4

Toelichting bij de vragen

Vraag 2

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die inrichtingen beheren waar gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees worden geproduceerd, moeten erop toezien dat deze beschikken over lokalen om verpakt en onverpakt vlees en verpakte en onverpakte producten gescheiden op te slaan, tenzij verpakt en onverpakt vlees of verpakte en onverpakte producten nooit tegelijk worden opgeslagen of zodanig dat het verpakkingsmateriaal en de wijze van opslag geen bron van verontreiniging van het vlees of de producten kunnen zijn. Ver. 853/2004 (EG) bijlage III, sectie V hoofdstuk I punt 2.

Vraag 3

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die inrichtingen beheren waar gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees worden geproduceerd, moeten erop toezien dat deze beschikken

over lokalen met de nodige voorzieningen om te kunnen garanderen dat wordt voldaan aan de temperatuureisen van Ver. 853/2004 (EG) bijlage III, sectie V, hoofdstuk I punt 3.

Vraag 4

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die inrichtingen beheren waar gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees worden geproduceerd, moeten erop toezien dat deze beschikken over voorzieningen om gereedschap te ontsmetten met heet water van ten minste 82 °C, of over een alternatief systeem dat een gelijkwaardig effect heeft.

Ver. 853/2004 (EG), Bijlage III, sectie V, Hoofdstuk I punt 5.

Vraag 5

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat de volgende producten niet worden gebruikt voor de bereiding van vleesproducten:

- a. De voortplantingsorganen van zowel vrouwelijke als mannelijke dieren, met uitzondering van de testikels;
- b. De organen van het urinaire apparaat, met uitzondering van de nieren en de blaas;
- c. Het kraakbeen van het strottenhoofd, de luchtpijp en de extralobulaire bronchiën;
- d. De ogen en de oogleden;
- e. De externe gehoorgang;
- f. Het hoornachtige weefsel; en
- g. Bij pluimvee, de kop - met uitzondering van de kam en de oorschelpen, de lellen en de caruncula - de slokdarm, de krop, de darmen en de voortplantingsorganen.

Ver (EG) 853/2004, bijlage III, sectie VI, punt 1.

Vraag 6

Al het vlees, inclusief gehakt vlees en vleesbereidingen, dat wordt gebruikt voor de vervaardiging van vleesproducten, moet voldoen aan de voorschriften voor vers vlees. Gehakt vlees en vleesbereidingen die bestemd zijn voor de productie van vleesproducten behoeven evenwel niet te voldoen aan andere specifieke voorschriften van sectie V. Ver. (EG) 853/2004, bijlage III, sectie VI, punt 2.

Vraag 7

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven waar gehakt vlees wordt geproduceerd, moeten erop toezien dat de grondstoffen die worden gebruikt bij de vervaardiging van gehakt vlees aan onderstaande eisen voldoen.

- a. Zij moeten voldoen aan de voorschriften voor vers vlees.
- b. Zij moeten afkomstig zijn van skeletspieren (met inbegrip van het aanhangend vetweefsel).
- c. Zij mogen niet afkomstig zijn van:
 - i. snijresten of afsnijdsels (met uitzondering van volledige spieren);
 - ii. separatorvlees;
 - iii. vlees met beensplinters of huid; of
 - iv. hoofd vlees (behalve de kauwspieren), het niet-musculaire deel van de linea alba, vlees uit de omgeving van het voor kniegewricht en het spronggewricht, en vleesresten die van de beenderen zijn geschrapt, en de spieren van het middenrif (tenzij het sereus vlies is weggenomen).

Ver. 853/2004 (EG), Bijlage III, sectie V, Hoofdstuk II punt 1 onder a,b en c.

Vraag 8

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven waar vleesbereidingen worden geproduceerd, moeten erop toezien dat de volgende grondstoffen worden gebruikt:

- a. vers vlees;
- b. vlees dat voldoet aan de in punt 1 genoemde voorwaarden, en
- c. indien de vleesbereiding duidelijk niet bestemd is om te worden geconsumeerd zonder eerst een hittebehandeling te hebben ondergaan:
 - i. vlees, verkregen door het hakken of vermalen van vlees dat voldoet aan de in punt 1 genoemde voorwaarden, met uitzondering van die van punt 1, onder c),
 - ii. separatorvlees dat voldoet aan de in hoofdstuk III, punt 3, onder d), genoemde voorwaarden.

Ver. 853/2004 (EG), Bijlage III, sectie V, Hoofdstuk II punt 2 onder a,b en c.

Vraag 9

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven waar separatorvlees wordt geproduceerd, moeten erop toezien dat bij de bereiding grondstoffen worden gebruikt die aan de onderstaande eisen voldoen:

- a. Zij moeten voldoen aan de voorschriften voor vers vlees.
- b. De volgende grondstoffen mogen bij de productie van separatorvlees niet worden gebruikt:
 - i. bij pluimvee: poten, nekvel en kop, en
 - ii. bij andere dieren: de beenderen van de kop, de poten, de staart, de beenderen femur, tibia, fibula, humerus, radius en ulna.

(Bijlage III, sectie V Hoofdstuk II punt 3 onder a en b 853/2004/EG).

Vraag 10

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven waar gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees worden geproduceerd, moeten ervoor zorgen dat aan de onderstaande eisen wordt voldaan: De bewerkingen van het vlees moeten zo worden georganiseerd dat verontreiniging wordt voorkomen of tot een minimum wordt beperkt. Daartoe moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven er in het bijzonder voor zorgen dat vlees wordt gebruikt:

- a. met een temperatuur van ten hoogste 4 °C voor pluimvee, 3 °C voor slachtafval en 7 °C voor ander vlees, en
 - b. slechts naar gelang van de behoefte in het productielokaal wordt gebracht.
- Ver. 853/2004 (EG), Bijlage III, sectie V Hoofdstuk III punt 1 853/2004/EG.).

Vraag 11

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven waar gehakt vlees en vleesbereidingen worden geproduceerd, moeten ervoor zorgen dat aan de volgende voorschriften wordt voldaan:

- a. tenzij de bevoegde autoriteit toestaat dat er onmiddellijk vóór het hakken wordt uitgebeend, moet bevroren of diepgevroren vlees dat voor de bereiding van gehakt vlees of vleesbereidingen is bestemd, vóór het invriezen zijn uitgebeend. Het vlees mag slechts gedurende een beperkte tijd worden opgeslagen;
- b. indien het is bereid met gekoeld vlees, moet het gehakt vlees worden bereid:
 - i. i) in het geval van pluimvee, ten hoogste drie dagen nadat de dieren zijn geslacht;
 - ii. ii) in het geval van andere dieren dan pluimvee, ten hoogste zes dagen nadat de dieren zijn geslacht, of
 - iii. iii) ten hoogste 15 dagen nadat de dieren zijn geslacht, wanneer het gaat om uitgebeend en vacuümverpakt rund en- kalfsvlees.
- c. Onmiddellijk na de productie moet gehakt vlees van een onmiddellijke verpakking en/of een verpakking worden voorzien, en
 - i. i) gekoeld worden tot een inwendige temperatuur van ten hoogste 2 °C voor gehakt vlees en 4 °C voor vleesbereidingen, of
 - ii. ii) ingevroren worden tot een inwendige temperatuur van ten hoogste - 18 °C. Deze temperaturen moeten tijdens de opslag en het vervoer worden aangehouden.

Ver. 853/2004 (EG), Bijlage III, sectie V Hoofdstuk III punt 2 853/2004/EG).

Vraag 12

De volgende voorwaarden zijn van toepassing op de productie en het gebruik 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 niet aanzienlijk hoger is dan dat van gehakt vlees.

- a. Grondstoffen die voor uitbening bestemd zijn en afkomstig zijn van een ter plaatste gevestigd slachthuis, mogen niet ouder zijn dan zeven dagen; andere voor uitbening bestemde grondstoffen mogen niet ouder zijn dan vijf dagen. Pluimveekarkassen mogen echter niet ouder zijn dan drie dagen.
- b. Het separatorvlees moet onmiddellijk na het uitbenen zijn verkregen.
- c. Wanneer separatorvlees niet onmiddellijk na de productie gebruikt wordt, moet het van een onmiddellijke verpakking of een verpakking voorzien worden en vervolgens gekoeld worden tot een temperatuur van ten hoogste 2 °C of bevroren worden tot een inwendige temperatuur van ten hoogste - 18 °C. Deze voorschriften betreffende de temperatuur moeten ook tijdens de opslag en het vervoer nageleefd worden.
- d. Wanneer de exploitant van een levensmiddelenbedrijf analyses heeft uitgevoerd waaruit blijkt dat het separatorvlees voldoet aan de microbiologische criteria voor gehakt vlees van Verordening (EG) nr. 852/2004, mag het gebruikt worden in vleesbereidingen die duidelijk niet bestemd zijn om te worden geconsumeerd zonder eerst een hittebehandeling te hebben ondergaan, en in vleesproducten.

- e. Separatorvlees waarvoor niet is aangetoond dat het aan de in punt d) bedoelde criteria voldoet, mag alleen gebruikt worden voor de productie van hittebehandelde vleesproducten in inrichtingen die overeenkomstig deze verordening erkend zijn.

Ver. 853/2004 (EG), Bijlage III, sectie V Hoofdstuk III punt 3 853/2004/EG.

Vraag 13

(Verkregen uit andere dan onder bijlage III, sectie V Hoofdstuk III punt 3 genoemde technieken.)

De volgende voorschriften zijn van toepassing op de productie en het gebruik van separatorvlees dat geproduceerd is met andere dan de in punt 3 genoemde technieken:

- a. Grondstoffen die voor uitbening bestemd zijn en afkomstig zijn van een ter plaatste gevestigd slachthuis, mogen niet ouder zijn dan zeven dagen; andere voor uitbening bestemde grondstoffen mogen niet ouder zijn dan vijf dagen. Pluimveekarkassen mogen echter niet ouder zijn dan drie dagen.
- b. Wanneer het separatorvlees niet onmiddellijk na het uitbenen wordt verkregen, moeten de beenderen met het restvlees opgeslagen en vervoerd worden bij een temperatuur van ten hoogste 2 °C of indien bevroren, bij een temperatuur van ten hoogste - 18 °C.
- c. Beenderen met restvlees die van bevroren karkassen afkomstig zijn, mogen niet opnieuw worden ingevroren.
- d. Als het separatorvlees niet binnen één uur nadat het is verkregen wordt gebruikt, moet het onmiddellijk worden gekoeld tot een temperatuur van ten hoogste 2 °C.
- e. Indien het separatorvlees na koeling niet binnen 24 uur gebruikt wordt, moet het binnen twaalf uur na de productie worden bevroren en binnen zes uur een inwendige temperatuur van ten hoogste - 18 °C bereiken.
- f. Ingevroren separatorvlees moet vóór opslag of vervoer van een onmiddellijke verpakking of een verpakking worden voorzien, mag niet langer dan drie maanden worden opgeslagen en moet tijdens de opslag en het vervoer op een temperatuur van ten hoogste - 18 °C worden gehouden.
- g. Separatorvlees mag alleen worden gebruikt voor de productie van hittebehandelde vleesproducten in inrichtingen die overeenkomstig deze verordening erkend zijn.

Ver. 853/2004 (EG), Bijlage III, sectie V Hoofdstuk III punt 4 853/2004/EG.

Vraag 14

Gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees mogen na ontdooien niet opnieuw worden ingevroren.

Ver. 853/2004 (EG), Bijlage III, sectie V Hoofdstuk III punt 5 853/2004/EG.

Vraag 15

1. Naast de voorschriften van Richtlijn 2000/13/EG moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven ervoor zorgen dat zij voldoen aan het voorschrift van punt twee, indien en voor zover de nationale regels van de lidstaat op het grondgebied waarvan het product in de handel wordt gebracht dit voorschrijven. (Zie het Warenwetbesluit bereiding en behandeling van levensmiddelen, artikel 4a)
2. Pakketten die bestemd zijn voor de eindgebruiker en die gehakt vlees bevatten van gevogelte of eenhoevigen, of vleesbereidingen die separatorvlees bevatten, moeten een opschrift dragen waarop staat dat dergelijke producten vóór consumptie gekookt moeten worden.

Ver. 853/2004 (EG), Bijlage III, sectie V Hoofdstuk IV punt 1 en 2.

De definitie van separatorvlees is opgenomen in de Verordening (EG) 853/2004 Bijlage I onder punt 1.14.