



Provinciale dienst van:

Datum: Verantwoordelijke Controleur: Nr:

Operator : N° uniek

Adres :

TRA 2005 Sector Verwerking - Autocontrolesysteem - HACCP [2005] v2

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. Inrichtingen met versoepelingen en waar wordt verwerkt

1.	Gevaren zijn geïdentificeerd, eventueel in het kader van een gids. Ministerieel besluit van 24/10/2005 betreffende de versoepelingen van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige bedrijven van de levensmiddelensector. : 24/10/2005 A5Pa (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	De kritische controlepunten zijn geïdentificeerd, eventueel in het kader van een gids. Ministerieel besluit van 24/10/2005 betreffende de versoepelingen van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige bedrijven van de levensmiddelensector. : 24/10/2005 A5Pa (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
3.	De kritische grenswaarden zijn vastgelegd op basis van de betreffende reglementaire normen en/of op basis van sensorische waarnemingen en/of in het kader van een gids. Ministerieel besluit van 24/10/2005 betreffende de versoepelingen van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige bedrijven van de levensmiddelensector. : 24/10/2005 A5Pb (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	Efficiënte bewakingsprocedures op de kritische controlepunten zijn vastgesteld, eventueel in het kader van een gids. Koninklijk besluit van 14/11/2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen : 14/11/2003 A3§2P4 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
5.	Corrigerende maatregelen wanneer uit de bewaking zou blijken dat een kritisch controlepunt niet volledig onder controle is, zijn vastgesteld, eventueel in het kader van een gids. Ministerieel besluit van 24/10/2005 betreffende de versoepelingen van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige bedrijven van de levensmiddelensector. : 24/10/2005 A5Pa (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
6.	Verificatieprocedures zijn vastgesteld, eventueel in het kader van een gids. Koninklijk besluit van 14/11/2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen : 14/11/2003 A3§2P6 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
7.	De documentatie met betrekking tot het HACCP systeem teneinde aan te tonen dat de onder punt 1 tot en met 6 omschreven maatregelen daadwerkelijk worden toegepast, is opgesteld, of is vervangen door een gids.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

Ministerieel besluit van 24/10/2005 betreffende de versoepelingen van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige bedrijven van de levensmiddelensector. : 24/10/2005 A5Pd (1*)				
8.	De registraties van de uitgevoerde controles (eventuele analyseresultaten inbegrepen) worden gedurende zes maand na afloop van de minimale houdbaarheid of de uiterste consumptiedatum, of bij gebrek daaraan, minimum zes maand bewaard. De registratie van de uitgevoerde controles mag worden beperkt tot de registratie van de non-conformiteiten (geldt niet voor de eventuele analyseresultaten). Ministerieel besluit van 24/10/2005 betreffende de versoepelingen van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige bedrijven van de levensmiddelensector. : 24/10/2005 A5PcPe (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>
9.	Bemonsterings- en analyseplannen die toelaten zich te verzekeren van de geldigheid van het autocontrolesysteem zijn zo nodig opgesteld. Koninklijk besluit van 14/11/2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen : 14/11/2003 A3§2P8 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3 <input checked="" 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. Voor de andere inrichtingen

1.	Gevaren zijn geïdentificeerd. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 A5P2a (3)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>
2.	De kritische controlepunten zijn geïdentificeerd. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 A5P2b (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10 <input type="radio"/>
3.	De kritische grenswaarden voor de kritische controlepunten zijn vastgesteld. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 A5P2c (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>
4.	Efficiënte bewakingsprocedures op de kritische controlepunten zijn vastgesteld. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 A5P2d (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10 <input type="radio"/>
5.	Corrigerende maatregelen wanneer uit de bewaking zou blijken dat een kritisch controlepunt niet volledig onder controle is, zijn vastgesteld.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10 <input type="radio"/>

Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 A5P2e (3*)			
6.	Verificatieprocedures zijn vastgesteld.	<input type="radio"/> <input type="radio"/>	10 <input type="radio"/>
Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 A5P2f (3*)			
7.	De documentatie met betrekking tot het HACCP systeem teneinde aan te tonen dat de onder punt 1 tot en met 6 omschreven maatregelen daadwerkelijk worden toegepast, is opgesteld.	<input type="radio"/> <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>
Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 A5P2g (3*)			
8.	Bemonsterings- en analyseplannen die toelaten zich te verzekeren van de geldigheid van het autocontrolesysteem zijn zo nodig opgesteld.	<input type="radio"/> <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>
Koninklijk besluit van 14/11/2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen : 14/11/2003 A3§2P8 (2*)			
9.	Alle documenten die betrekking hebben op het HACCP systeem (eventuele analyseresultaten inbegrepen) worden gedurende twee jaar volgend op het verstrijken van de periode van houdbaarheid van het betreffende product of bij gebrek daaraan minimum twee jaar bewaard.	<input type="radio"/> <input type="radio"/>	3 <input type="radio"/>
Koninklijk besluit van 14/11/2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen : 14/11/2003 A11 (2*)			

Totaal :

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

Totaal van de wegingfactoren :

0	0
---	---

% van de niet-conformiteiten :

0 %

Limieten : Te verbeteren :

0 %

Onvoldoende :

0 %

Ongunstig minor :

0

Ongunstig major :

0

waarvan

0

met *

Commentaar controleur

Wetgeving:

1*. ministerieel besluit van 24/11/2005 betreffende de versoepelingen van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige bedrijven van de levensmiddelensector.

2*. koninklijk besluit van 14/11/2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen

3*. verordening (eg) 852/2004 van het europees parlement en de raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne

Gearchiveerd op 01/10/2013

Commentaar controleur

Commentaar operator

Gunstig

Gunstig met opmerkingen

Ongunstig

Gemaakt.....

Handtekening en stempel van de controleur

Gearchiveerd op 01/08/2013