



Provinciale dienst van:
Datum: Verantwoordelijke Controleur: Nr:
Operator : N° uniek
Adres :

TRA 2044 Levensmiddelen ZONDER ERKENNINGSPLICHT: Infrastructuur, inrichtingen en hygiëne [2044] v8

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. Algemene eisen

1.	Ontwerp, indeling, grootte en ligging van de bedrijfsruimtes laten GHP toe. Europese verordening : 852/2004 A4B2H1L2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	Ruimtes zijn in goede staat en proper. Europese verordening : 852/2004 A4B2H1L1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	VENTILATIE : voldoende en aangepast. Europese verordening : 852/2004 A4B2H1L5 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	VERLICHTING : voldoende. Europese verordening : 852/2004 A4B2H1L7 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<input type="radio"/>
5.	Er zijn voldoende, geprotere toiletten met spoeling, geen directe toegang tot ruimtes waar onverpakte levensmiddelen gehanteerd of opgeslagen. Europese verordening : 852/2004 A4B2H1L3 & KB/AR 13/07/2014 A18B3H1L2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
6.	Er zijn voldoende goed geplaatste handenwasbakken voorzien van stromend water. Europese verordening : 852/2004 A4B2H1L4 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
7.	De handenwasbakken zijn voorzien van warm en koud (of gemengd) stromend water, kranen bediend zonder direct contact met de handen, hygiënisch was- en droogmiddel en bericht dat het wassen van de handen na toiletbezoek verplicht stelt. Europese verordening : 852/2004 A4B2H1L4 & KB/AR 13/07/2014 A18B3H1L1 & B3H4L2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
8.	Er zijn voldoende adequate omkleedvoorzieningen. Europese verordening : 852/2004 A4B2H1L9 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

9.	Er zijn voldoende koel- en diepvriescellen, voorzien van thermometers. Europese verordening : 852/2004 A4B2H1L2d & KB/AR 13/07/2014 A20 & A21 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
10.	De diepvriescellen zijn voorzien van automatische temperatuursregistratie. Europese verordening : 37/2005 A2 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

Totaal :

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

Totaal van de wegingsfactoren :

0	0
---	---

% van de niet-conformiteiten :

0	%
---	---

Limieten : Te verbeteren :

%

Onvoldoende :

%

Ongunstig minor :

Ongunstig major :

waarvan met *

Commentaar controleur

2. Algemene eisen voor lokalen voor onverpakte LM

1.	VLOER kan gemakkelijk worden schoongemaakt, en indien nodig, ontsmet, is in goede staat en watert voldoende af. De afvoervoorzieningen vormen geen risico voor verontreiniging. Europese verordening : 852/2004 A4B2H2L1PaB2H1L8 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	MUREN kunnen gemakkelijk worden schoongemaakt, zijn in goede staat en zijn glad tot op werkhooft. Europese verordening : 852/2004 A4B2H2L1Pa (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	PLAFONDS (of waar plafonds ontbreken, de binnenkant van het dak) en voorzieningen aan het plafond zijn in goede staat. Geen ophoping van vuil, geen condens, geen loskomende deeltjes en geen schimmelvorming. Europese verordening : 852/2004 A4B2H2L1PcB2H9L3 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	RAMEN en DEUREN zijn in goede staat. De constructie maakt vuilophoping onmogelijk. Ze zijn voorzien van verwijderbare horren (indien naar buitenlucht) en blijven vergrendeld tijdens productie. Indien contaminatie mogelijk. Europese verordening : 852/2004 A4B2H2L1Pde (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
5.	OPPERVLAKKEN in contact met LM (met inbegrip van uitrusting en apparatuur) zijn glad, afwasbaar, corrosiebestendig en niet toxisch. Europese verordening : 852/2004 A4B2H2L1f (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
6.	OPPERVLAKKEN in contact met LM (met inbegrip van uitrusting en apparatuur) zijn proper, worden afdoende schoongemaakt en zo nodig ontsmet. Europese verordening : 852/2004 A4B2H5L1Pa (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
7.	OPPERVLAKKEN niet in contact met LM zijn in goede staat en kunnen gemakkelijk worden schoongemaakt.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

Europese verordening : 852/2004 A4B2H2L1Pf (1*)					
8.	Er is een WASBAK voor het wassen van LM.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
Europese verordening : 852/2004 A4B2H2L3 (1*)					
9.	Indien nodig moet worden gezorgd voor de adequate voorzieningen voor het schoonmaken, ontsmetten en opslaan van gereedschap en apparatuur. Deze voorzieningen moeten vervaardigd zijn van roestvrij materiaal, gemakkelijk schoon te maken zijn en een voldoende toevoer van warm en koud water hebben.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
Europese verordening : 852/2004 A4B2H2L2 (1*)					

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

3. Ontvangst, stockage, productie, verwerking en distributie van LM

1.	Er is een ingangscntrole.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
Europese verordening : 852/2004 A4B2H9L1 (1*)					
2.	LM worden beschermd tegen contaminatie.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
Europese verordening : 852/2004 A4B2H9L2L3 (1*)					
3.	Er zijn geen LM aanwezig die bedorven zijn of waarvan de uiterste consumptiedatum overschreden is of die ongeschikt zijn voor menselijke consumptie.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10*	<input type="radio"/>
Koninklijk besluit 03/01/1975 A1L2PaA2 & VO 852/2004 A4B2H9L3 (3*)					
4.	Temperaturen van gekoelde levensmiddelen zijn conform en koudeketen wordt gerespecteerd.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
Europese verordening : 852/2004 A4L2L3B2H9L5 & KB/AR 13/07/2014 A20, A21 & A22 (1*)					
5.	Temperaturen diepvriesproducten zijn conform.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
Europese verordening : 852/2004 A4L2L3B2H9L5 (1*)					
6.	LM die gekoeld moeten bewaard worden, worden na productie zo snel mogelijk gekoeld tot een temperatuur die geen risico's voor de gezondheid oplevert.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
Europese verordening : 852/2004 A4B2H9L6 (1*)					

7.	Ontdooien gebeurt onder gepaste omstandigheden. Europese verordening : 852/2004 A4B2H9L7 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
8.	Materialen in contact met LM zijn hiervoor geschikt. Europese verordening : 852/2004 A4B2H10L1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
9.	Materialen in contact met LM gaan vergezeld van een schriftelijke verklaring van overeenstemming. Europese verordening : 1935/2004 A16L1 (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<input type="radio"/>
10.	Onmiddellijke verpakkingen worden niet verontreinigd bij opslag. Europese verordening : 852/2004 A4B2H10L2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
11.	De gebruikte levensmiddelenadditieven zijn toegelaten voor gebruik in de daarvoor bestemde LM en overschrijden het wettelijk maximumgehalte niet. Europese verordening : 1333/2008 A4 (5*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
12.	De gebruikte levensmiddelenadditieven voldoen aan de zuiverheidscriteria opgenomen in de wetgeving. Europese verordening : 231/2012 A1 (6*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

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

4. Beheer van afval, watervoorziening, persoonlijke hygiëne, opleiding, reiniging en ontsmetting, ongeacht de bedrijfstype

1.	Er wordt in afsluitbare, in goede staat zijnde containers gedeponeerd en wordt niet opgehoopt in levensmiddelenruimtes. Europese verordening : 852/2004 A4B2H6L2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	Afvalcontainers en afvalopslagplaatsen zijn proper en vrij van ongedierte. Europese verordening : 852/2004 A4B2H6L2L3 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	Er is een reinigings- en ontsmettingsplan. Europese verordening : 852/2004 A4A4L3b (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

4.	De gebruikte ontsmettingsmiddelen zijn toegelaten. Koninklijk besluit : 13/07/2014 A18B3H1L4 (7*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
5.	Reinigings- en ontsmettingsmiddelen mogen niet worden opgeslagen in een ruimte waar levensmiddelen worden gehanteerd. Europese verordening : 852/2004 A4B2H1L10 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
6.	Gevaarlijke producten zijn geëtiketteerd en afzonderlijk opgeslagen (minstens in aparte container). Europese verordening : 852/2004 A4B2H9L8 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
7.	Er is een volledig en goed opgevolgd ongediertebestrijdingsplan. Europese verordening : 852/2004 A4L3Pb (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
8.	Huisdieren, ongedierte of sporen hiervan zijn afwezig. Europese verordening : 852/2004 A4B2H9L4 & KB/AR 13/07/2014 A18B3H5L1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
9.	Drinkbaar water wordt gebruikt waar nodig. Europese verordening : 852/2004 A4B2H7L1Pa & KB/AR 14/01/2002 A7 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
10.	Geneeskundige attesten kunnen voorgelegd worden voor iedereen die in contact komt met onverpakte voeding. Koninklijk besluit : 13/07/2014 A18B3H4L1 (7*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
11.	Goede persoonlijke hygiëne + passende en propere kleding. Europese verordening : 852/2004 A4B2H8L1H9L3 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
12.	Personeel dat met levensmiddelen omgaat krijgt een (hygiënische) opleiding en/of instructies, aangepast aan hun beroepsactiviteit. Europese verordening : 852/2004 A4B2H12L1L2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<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

5. Analyses

1.	Er is voldaan aan de voorschriften van VO 2073/2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen: overeenstemming met bemonsteringschema (n en c), grenswaarden, analysemethode, frequentie van bemonstering. Europese verordening : 2073/2005 A3 (8*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Indien niet conforme resultaten worden verkregen, neemt de operator correctieve acties en corrigerende maatregelen. Europese verordening : 2073/2005 A7 (8*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	Indien de operator zich niet baseert op de productkenmerken en wetenschappelijke literatuur voor het bepalen van de houdbaarheidstermijn, voert hij houdbaarheidsstudies uit. Europese verordening : 2073/2005 A3B2 (8*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	Indien een challengetest werd uitgevoerd en wordt toegepast, is hij conform aan het Europese protocol. Europese verordening : 2073/2005 A3B2 (8*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
5.	De operator voert trendanalyses uit. Europese verordening : 2073/2005 A9 (8*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
6.	Voor zover nodig bemonsteren exploitanten de verwerkingsruimten en uitrusting. Europese verordening : 2073/2005 A5P2 (8*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
7.	Drinkwateranalyses worden uitgevoerd volgens de wettelijk vastgelegde frequenties en parameters. Koninklijk besluit : 14/01/2002 A7A8 (9*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

Totaal :

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

Totaal van de wegingsfactoren :

0	0
---	---

% van de niet-conformiteiten :

0	%
---	---

Limieten : Te verbeteren :

0	%
0	%

Onvoldoende :

Ongunstig minor :

0

Ongunstig major :

0

waarvan

0

met *

Commentaar controleur

Wegvoering:

- 1*. verordening (eg) nr. 852/2004 van het europees parlement en de raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne
 2*. verordening (eg) nr. 37/2005 van de commissie van 12/01/2005 betreffende de temperatuurcontrole in vervoermiddelen en in opslagruimten van voor menselijke voeding bestemde diepvriesproducten
 3*. koninklijk besluit van 03/01/1975 betreffende voedingswaren en –stoffen die gelden als schadelijk verklaard
 4*. verordening (eg) nr. 1935/2004 van het europees parlement en de raad van 27/10/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen en houdende intrekking van de richtlijnen 80/590/eeg en 89/109/eeg
 5*. verordening (eg) nr. 1333/2008 van het europees parlement en de raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven
 6*. verordening (eu) nr. 231/2012 van de commissie van 9 maart 2012 tot vaststelling van de specificaties van de in de bijlagen ii en iii bij verordening (eg) nr. 1333/2008 van het europees parlement en de raad opgenomen levensmiddelenadditieven
 7*. koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne
 8*. verordening (eg) nr. 2073/2005 van de commissie van 15/11/2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen
 9*. koninklijk besluit van 14/01/2002 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water dat in voedingsmiddeleninrichtingen verpakt wordt of dat voor de fabricage en/of het in de handel brengen van voedingsmiddelen wordt gebruikt

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 01/01/2017