



Provinciale dienst van: .....

Datum: ..... Verantwoordelijke Controleur: ..... Nr: .....

Operator : ..... N° uniek .....

Adres : .....

**TRA 2068 Inrichting die visserijproducten en levende tweekleppige weekdieren bewerkt  
Infrastructuur, inrichting en hygiëne [2068] v5**

|  |   |                                      |   |    |        |    |
|--|---|--------------------------------------|---|----|--------|----|
| C : conform<br>NC : niet-conform<br>NA : niet van toepassing | H : hoofdstuk<br>B : bijlage<br>A : artikel | S : paragraaf<br>L : Lid<br>P : punt |   |    |        |    |
|  |   |                                      | C | NC | Punten | NA |

**1. INFRASTRUCTUUR**

|    |   |                       |                       |    |                       |
|----|---|-----------------------|-----------------------|----|-----------------------|
| 1. | De inrichting die ingevroren visserijproducten gebruikt of produceert, beschikt over vriesinstallaties die voldoende krachtig zijn om de temperatuur van de producten snel te doen dalen tot een kerntemperatuur van ten hoogste - 18 °C.<br><br>Europese verordening : 853/2004 A4B3S8H3b (1*) | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 3  | <input type="radio"/> |
| 2. | De inrichting die ingevroren visserijproducten gebruikt of produceert, beschikt over een koelinstallatie die krachtig genoeg is om visserijproducten in de diepvrieslokalen te bewaren bij een temperatuur van ten hoogste - 18 °C.<br><br>Europese verordening : 853/2004 A4B3S8H3b (1*)       | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 10 | <input type="radio"/> |
| 3. | De inrichting beschikt over een passend lokale waar verse visserijproducten (die niet onmiddellijk na aankomst worden gedistribueerd, verzonden, bewerkt of verwerkt,) onder ijs worden opgeslagen.<br><br>Europese verordening : 853/2004 A4B3S8H3A1 (1*)                                      | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 10 | <input type="radio"/> |
| 4. | De containers en recipienten waarin verse visserijproducten onder ijs worden opgeslagen zijn zodanig vervaardigd dat het smeltwater niet in contact met de producten blijft.<br><br>Europese verordening : 853/2004 A4B3S8H3A4 & B3S8H6P1 (1*)  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 10 | <input type="radio"/> |
| 5. | In de inrichting is er een duidelijke scheiding tussen de reine en onreine zone.<br><br>Koninklijk besluit : 30/11/2015 A35 (2*)  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 10 | <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

## 2. HYGIENE

### 2.1. VOORSCHRIFTEN DIE GELDEN VOOR VERSE VISSERIJPRODUCTEN

|    |  |                       |                       |    |                       |
|----|--|-----------------------|-----------------------|----|-----------------------|
| 1. | Voor verse visserijproducten die bewaard worden onder ijs, wordt het ijs zo vaak als nodig vervangen.<br>Europese verordening : 853/2004 A4B3S8H3A1 (1*)   | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 10 | <input type="radio"/> |
| 2. | Verpakte verse visserijproducten worden gekoeld tot een temperatuur welke die van smeltend ijs benadert.<br>Europese verordening : 853/2004 A4B3S8H3A1 (1*)  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 10 | <input type="radio"/> |
| 3. | Bij bewerkingen zoals koppen en strippen wordt de volgende hygiëne in acht genomen. Wanneer strippen vanuit technisch en commercieel oogpunt mogelijk is, geschiedt dit zo snel mogelijk na het vangen of het lossen van de visserijproducten. De producten worden grondig gewassen met drinkwater.<br>Europese verordening : 853/2004 A4B3S8H3A2 (1*) | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 3  | <input type="radio"/> |
| 4. | Bewerkingen zoals fileren en moten verdelen worden zodanig uitgevoerd dat verontreiniging of bevuilding van de filets en de moten wordt voorkomen. Filets en moten blijven niet langer op de werktafel dan nodig is voor de bewerking.<br>Europese verordening : 853/2004 A4B3S8H3A3 (1*)  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 3  | <input type="radio"/> |
| 5. | Filets en moten worden in een onmiddellijke verpakking geplaatst en, indien nodig, verpakt en zo spoedig mogelijk na de bewerking gekoeld.<br>Europese verordening : 853/2004 A4B3S8H3A3 (1*)  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 3  | <input type="radio"/> |

### 2.2. VOORSCHRIFTEN DIE GELDEN VOOR MECHANISCH GESCHIEDEN VISSERIJPRODUCTEN

|    |  |                       |                       |    |                       |
|----|--|-----------------------|-----------------------|----|-----------------------|
| 1. | Voor de productie van mechanisch gescheiden visserijproducten worden alleen hele vissen en de na het fileren overblijvende graten gebruikt.<br>Europese verordening : 853/2004 A4B3S7H3cP1a (1*) | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 10 | <input type="radio"/> |
|----|--|-----------------------|-----------------------|----|-----------------------|

|    |   |                       |                       |    |                       |
|----|---|-----------------------|-----------------------|----|-----------------------|
| 2. | De grondstoffen bevatten geen ingewanden.<br>Europese verordening : 853/2004 A4B3S8H3cP1b (1*)  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 10 | <input type="radio"/> |
| 3. | Het mechanisch van de graten scheiden vindt zo snel mogelijk na het fileren plaats.<br>Europese verordening : 853/2004 A4B3S8H3cP2a (1*)  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 10 | <input type="radio"/> |
| 4. | Indien de hele vis wordt gebruikt, wordt die vooraf gestript en gewassen.<br>Europese verordening : 853/2004 A4B3S8H3cP2b (1*)  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 10 | <input type="radio"/> |
| 5. | De mechanisch gescheiden visserijproducten worden zo spoedig mogelijk na de productie ingevroren of verwerkt in een product dat bestemd is om te worden ingevroren of een stabiliserende behandeling te ondergaan.<br>Europese verordening : 853/2004 A4B3S8H3cP2c (1*) | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 10 | <input type="radio"/> |

### 2.3. VOORSCHRIFTEN MET BETREKKING TOT PARASieten

|    |  |                       |                       |    |                       |
|----|--|-----------------------|-----------------------|----|-----------------------|
| 1. | Visserijproducten bestemd om rauw of vrijwel rauw te worden verbruikt worden gedurende ten minste vierentwintig uur ingevroren bij een temperatuur van ten hoogste - 20 °C in alle delen van het product.<br>Europese verordening : 853/2004 A4B3S8H3dP1aP2a (1*)  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 10 | <input type="radio"/> |
| 2. | Visserijproducten van de volgende soorten ( haring, makreel, sprot, (wilde) Atlantische en Pacifische zalm), die een koud rookproces ondergaan waarbij de inwendige temperatuur van het visserijproduct niet meer dan 60 °C bedraagt worden gedurende ten minste vierentwintig uur ingevroren bij een temperatuur van ten hoogste - 20 °C in alle delen van het product.<br>Europese verordening : 853/2004 A4B3S8H3dP1bP2a (1*) | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 10 | <input type="radio"/> |
| 3. | Gemarineerde en/of gezouten visserijproducten (indien de toegepaste bewerking niet volstaat om de larven van nematoden te vernietigen), worden gedurende ten minste vierentwintig uur ingevroren bij een temperatuur van ten hoogste - 20 °C in alle delen van het product.<br>Europese verordening : 853/2004 A4B3S8H3dP1P3a (1*)   | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 10 | <input type="radio"/> |
| 4. | De visserijproducten, die moeten worden ingevroren gedurende 24 uur bij een temperatuur van ten hoogste -20°C, moeten bij het in de handel brengen vergezeld zijn van een door de fabrikant afgegeven document waarin is aangegeven welke behandeling is toegepast (behalve bij levering aan de eindverbruiker).<br>Europese verordening : 853/2004 A4B3S8H3dP3 (1*)   | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 3  | <input type="radio"/> |

Gearchiveerd op 01/10/2017

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. OPSLAG VAN VISSERIJPRODUCTEN

|    |  |                       |                       |    |                       |
|----|--|-----------------------|-----------------------|----|-----------------------|
| 1. | Verse visserijproducten, ontdooide onverwerkte visserijproducten, en gekookte en gekoelde producten van schaal- en weekdieren worden op een temperatuur gehouden welke die van smeltend ijs benadert.<br>Europese verordening : 853/2004 A4B3S8H7P1 (1*) | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 10 | <input type="radio"/> |
| 2. | Ingevroren visserijproducten worden op een temperatuur gehouden van ten hoogste - 18°C in alle delen van het product.<br>Europese verordening : 853/2004 A4B3S8H7P2 (1*)   | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 10 | <input type="radio"/> |
| 3. | Levend bewaarde visserijproducten worden bewaard bij een temperatuur en op een manier die de voedselveiligheid of hun leefbaarheid niet aantast. (vb kreeften, krabben, paling, ...).<br>Europese verordening : 853/2004 A4B3S8H7P3 (1*)                 | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 10 | <input type="radio"/> |
| 4. | Levende tweekleppige weekdieren worden met of nieuw in water ondergedompeld of met water besproeid.<br>Europese verordening : 853/2004 A4B3S7H6L2 (1*)   | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 3  | <input type="radio"/> |
| 5. | Verpakkingen van levende tweekleppige weekdieren, bestemd voor directe verkoop in de detailhandel, moeten gesloten blijven totdat zij voor verkoop aan de eindverbruiker worden gepresenteerd.<br>Europese verordening : 853/2004 A4B3S7H6L2 (1*)        | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 3  | <input type="radio"/> |

Gearchiveerd op 01/10/2017

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

#### 4. GEZONDHEIDSNORMEN VOOR VISSERIJPRODUCTEN

|    |   |                       |                       |    |                       |
|----|---|-----------------------|-----------------------|----|-----------------------|
| 1. | De exploitant voert een organoleptisch onderzoek uit van de visserijproducten om na te gaan of de producten aan de versheidscriteria voldoen.<br>Europese verordening : 853/2004 A4B3S8H5a (1*)   | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 3  | <input type="radio"/> |
| 2. | Onverwerkte visserijproducten worden niet in de handel gebracht als uit chemische tests blijkt dat de maximumwaarden voor TVB-N of TMA-N zijn overschreden.<br>Europese verordening : 853/2004 A4B3S8H5c & VO/RE 2074/2005 A2B2S2H1 & 2 (1*)                    | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 10 | <input type="radio"/> |
| 3. | De exploitant zorgt ervoor dat de visserijproducten voordat zij in de handel worden gebracht zijn onderworpen aan een visuele controle ter opsporing van zichtbare parasieten.<br>Europese verordening : 853/2004 A4B3S8H5d & VO/RE 2074/2005 A2B2S1H1 & 2 (1*) | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 3  | <input type="radio"/> |
| 4. | Duidelijk met parasieten verontreinigde visserijproducten worden niet voor menselijke consumptie in de handel gebracht.<br>Europese verordening : 853/2004 A4B3S8H5d (1*)   | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 10 | <input type="radio"/> |
| 5. | Visserijproducten afkomstig van giftige vis van de volgende families wordt niet in de handel gebracht: Tetraodontidae, Moridae, Pseudonotidae en Canthigasteridae.<br>Europese verordening : 853/2004 A4B3S8H5eP1 (1*)  | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 10 | <input type="radio"/> |
| 6. | Visserijproducten die biotoxines zoals ciguatoxine of spierverslammende toxines bevatten, worden niet in de handel gebracht.<br>Europese verordening : 853/2004 A4B3S8H5eP2 & B3S7H5P2 (1*)   | <input type="radio"/> | <input type="radio"/> | 10 | <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

Wetgeving:

1\*. verordening (eg) nr. 853/2004 van het europees parlement en de raad van 29/04/2004 houdende vaststellingen van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong

2\*. koninklijk besluit van 30/11/2015 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong

Commentaar controleur

Commentaar operator

Gunstig

Gunstig met opmerkingen

Ongunstig

Gearchiveerd op 01/10/2017

---

Gemaakt te \_\_\_\_\_ , op \_\_\_\_\_

Handtekening en stempel controleur \_\_\_\_\_ Naam operator of  
aanwezige persoon : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Functie : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Tekent voor  
kennisname : \_\_\_\_\_

---

Gearchiveerd op 01/01/2017