



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

**TRA 2071 Inrichting die visserijproducten bewerkt - Infrastructuur, uitrusting en hygiëne -  
Voor toekennen erkenning [2071] v1**

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. 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.  Europese verordening : 853/2004 B3S8H3b (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.  Europese verordening : 853/2004 B3S8H3b (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
3.	De diepvrieslokalen zijn voorzien van een thermometer die gemakkelijk kan worden afgelezen. De sonde bevindt zich in het gedeelte van het lokaal waar de temperatuur het hoogst is.  Europese verordening : 853/2004 B3S8H3b (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	De inrichting beschikt over een vassend lokaal waar verse visserijproducten (die niet onmiddellijk na aankomst worden gedistribueerd, verzonden, bewerkt of verwerkt,) onder ijs worden opgeslagen.  Europese verordening : 853/2004 B3S8H3A1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
5.	De containers waarin verse visserijproducten onder ijs worden opgeslagen zijn zodanig vervaardigd dat het smeltwater niet in contact met de producten blijft.  Europese verordening : 853/2004 B3S8H3A4 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
6.	De recipiënten waarin verse visserijproducten onder ijs worden bewaard, zijn waterbestendig en zijn zodanig geconstrueerd dat het smeltwater niet in contact met de producten blijft.  Europese verordening : 853/2004 B3S8H6P1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
7.	In de inrichting is er een duidelijke scheiding tussen de reine en onreine zone.  Koninklijk besluit : 22/12/2005 (LMDO)A45§1P1 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

8. De inrichting beschikt over voorzieningen voor het wassen van de handen uitgerust met kranen die zo zijn ontworpen dat de verspreiding van verontreiniging wordt voorkomen voor het personeel dat met naakte producten omgaat.   10

Koninklijk besluit : 22/12/2005 (LMDO)A45§1P2 (2\*)

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 hygiëne voorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong

2\*. koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong

Commentaar controleur

Commentaar operator

Gearchiveerd op 05/01/2015

Gunstig

Gunstig met opmerkingen

Ongunstig

Gemaakt.....

Handtekening en stempel van de controleur

Gearchiveerd op 05/01/2015