



Provinciale dienst van: .....

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

Operator : ..... N° uniek .....

Adres : .....

**TRA 2076 Algemeen gedeelte: Bereiding van kikkerbilen of slakken - Infrastructuur, inrichting en hygiëne [2076] v2**

C : conform  
NC : niet-conform  
NA : niet van toepassing

H : hoofdstuk  
B : bijlage  
A : artikel

§ : paragraaf  
L : Lid  
P : punt

C	NC	Punten	NA
---	----	--------	----

**1. Erkenning**

1.	De operator beschikt over een erkenning.  Koninklijk besluit van 16/01/2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen : 16/01/2006 A3§1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	In de inrichting worden alleen activiteiten uitgeoefend waarvoor een erkenning, toelating of registratie is goedgekeurd.  Koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 22/12/2005 (LMDO)A19 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	De inrichting is in overeenstemming met het goedgekeurd plan.  Koninklijk besluit van 16/01/2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen : 16/01/2006 A12 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

Gearchiveerd op 17/02/2017

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

## 2. Algemene eisen voor bedrijfsruimten voor levensmiddelen

### 2.1. Algemeen

1.	De levensmiddelenruimten zijn voldoende groot.  Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H1P2 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	De flow voorkomt verontreiniging tussen en tijdens de diverse verrichtingen.  Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H2P1 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	De inrichting beschikt over voorzieningen voor hygiënisch intern transport.: vb. hangbanen  Koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 22/12/2005 (LMDO)B4P1.1a (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	De inrichting beschikt over voorzieningen ter bescherming van grondstoffen en eindproducten zonder onmiddellijke verpakking tijdens het laden en lossen.  Koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 22/12/2005 (LMDO)B4P1.1b (5*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
5.	De inrichting beschikt over voldoende grote koel- en diepvrieslokalen, waarin producten van dierlijke oorsprong hygiënisch kunnen worden opgeslagen bij de voorgeschreven temperatuur.  Koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 22/12/2005 (LMDO)A21P3 (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
6.	De temperatuur in koel- en vrieslokalen wordt gemeten en geregistreerd met behulp van een zelfregistrerende thermometer of telethermometer.  Koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 22/12/2005 (LMDO)B4P1.2 (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

## 2.2. Sanitaire installaties sociale lokalen

1.	Er zijn adequate omkleedvoorzieningen aanwezig.  Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H1P9 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	Er zijn voldoende toiletten met spoeling en aangesloten op adequaat afvoersysteem aanwezig, deze hebben geen directe toegang tot de werkruimten.  Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B1H5P2 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	Toiletten voor het personeel zijn voorzien van het bericht dat na toiletbezoek de handen moeten worden gewassen.  Koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende levensmiddelenhygiëne : 22/12/2005 (LM)B1H5 (6*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<input type="radio"/>
4.	Er zijn voldoende adequaat uitgeruste handenwasbakken aanwezig in de nabijheid van de toiletten, met kranen die verontreiniging voorkomen.  Koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende levensmiddelenhygiëne : 22/12/2005 (LM)B1H1P2 (7*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
5.	Een reinigingsmiddel voor de handen en een hygiënisch droogmiddel is aanwezig.  Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H1P4 (8*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
6.	De sanitaire installaties zijn voorzien van ventilatie.  Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H1P6 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<input type="radio"/>

## 2.3. Sanitaire installaties productieruimte

1.	De handenwasbakken zijn goed geplaatst.  Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H1P4 (8*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	De handenwasbakken zijn voorzien van adequate kranen en van warm en koud stromend water.  Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H1P4 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	Een reinigingsmiddel voor de handen en een hygiënisch droogmiddel is aanwezig.  Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H1P4 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	De voorzieningen voor het wassen van levensmiddelen zijn gescheiden van de handenwasbakken.  Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H1P4 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

## 2.4. Ventilatievoorzieningen

1.	Er zijn voldoende ventilatievoorzieningen aanwezig.  Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H1P5 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	Er zijn geen luchtstromen van besmette naar schone ruimten.  Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H1P5 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	Onderdelen van ventilatievoorzieningen die regelmatig schoongemaakt of vervangen moeten worden, zijn gemakkelijk toegankelijk.  Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H1P5 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<input type="radio"/>

## 2.5. Verlichting

1.	Er is voldoende verlichting.  Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H1P7 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
----	--	-----------------------	-----------------------	---	-----------------------

## 2.6. Afvoervoorzieningen

1.	Afvoervoorzieningen zijn aanwezig en geschikt.  Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H1P8 (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	%
---	---

Onvoldoende :

0	%
---	---

Ongunstig minor : 0

Ongunstig major : 0

waarvan 0 met \*

Commentaar controleur

--

## 3. Specifieke voorschriften in ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt

### 3.1. Vloeroppervlakken

1.	Vloeroppervlakken kunnen gemakkelijk worden schoongemaakt (en ontsmet). Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H2P1a (9*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	Een goede afvoer is mogelijk. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H2P1a (9*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	De vloeroppervlakken zijn schoon. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H1P1 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	De vloeroppervlakken zijn goed onderhouden. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H1P1 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

### 3.2. Muuroppervlakken

1.	Muuroppervlakken kunnen gemakkelijk worden schoongemaakt (en ontsmet). Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H2P1b (9*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	Er is een glad oppervlak tot op een aan de werkzaamheden aangepaste hoogte. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H2P1b (9*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	De muuroppervlakken zijn schoon. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H1P1 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	De muuroppervlakken zijn goed onderhouden. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H1P1 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

### 3.3. Plafonds en voorzieningen aan het plafond

1.	Ontwerp en uitvoering van plafonds en voorzieningen aan het plafond voorkomt vuilophoping. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H2P1c (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	Ontwerp en uitvoering van plafonds en voorzieningen aan het plafond beperkt condens, ongewenste schimmelvorming en loskomen van deeltjes. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H2P1c (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

3.	De plafonds en voorzieningen aan het plafond zijn schoon.  Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H1P1 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	De plafonds en voorzieningen aan de plafonds zijn goed onderhouden.  Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H1P1 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

### 3.4. Ramen en andere openingen

1.	De constructie van ramen en andere openingen voorkomt vuilophoping.  Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H2P1d (9*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<input type="radio"/>
2.	De ramen die toegang kunnen geven tot de buitenlucht moeten voorzien zijn van horren.  Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H2P1d (9*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	De horren kunnen worden verwijderd om te worden schoongemaakt.  Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H2P1d (9*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<input type="radio"/>
4.	Ramen [en horren] zijn schoon en goed onderhouden.  Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H1P1 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

### 3.5. Deuren

1.	De deuren kunnen gemakkelijk worden schoongemaakt (en ontsmet).  Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H2P1e (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	Deuren zijn schoon.  Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H1P1 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	Deuren zijn goed onderhouden.  Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H1P1 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

### 3.6. Andere oppervlakken in zones waar levensmiddelen worden gehanteerd [specifiek deze die niet noodzakelijk in contact komen met de levensmiddelen (andere die noodzakelijk in contact komen met de LM zie punt 4.2)]

1.	Deze oppervlakken kunnen gemakkelijk worden schoongemaakt (en ontsmet).	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<input type="radio"/>
	Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H2P1f (9*)				
2.	Deze oppervlakken zijn schoon.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<input type="radio"/>
	Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H1P1 (3*)				
3.	Deze oppervlakken zijn goed onderhouden.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<input type="radio"/>
	Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H1P1 (3*)				

### 3.7. Voorzieningen voor het schoonmaken, ontsmetten en opslaan van gereedschap en apparatuur

1.	Er zijn adequate voorzieningen voor het schoonmaken en ontsmetten van gereedschap en apparatuur.	<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 B2H2P2 (3*)				
2.	Er zijn voorzieningen voor het opslaan van gereedschap en apparatuur.	<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 B2H2P2 (3*)				
3.	Deze voorzieningen zijn gemakkelijk schoon te maken.	<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 B2H2P2 (3*)				
4.	Deze voorzieningen zijn schoon en goed onderhouden.	<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 B2H1P1 (3*)				

### 3.8. Voorzieningen voor het wassen van de levensmiddelen

1.	Er zijn voorzieningen voor het wassen van levensmiddelen, met voldoende drinkbaar water.	<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 B2H2P3 (3*)				
2.	Deze voorzieningen zijn schoon gehouden en indien nodig ontsmet.	<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 B2H2P3 (3*)				

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. Voorschriften inzake de artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur

##### 4.1. Algemeen

1.	De inrichting beschikt over hygiënische, corrosiebestendige werktuigen en apparatuur die bestemd zijn voor het intern transport van de levensmiddelen. Koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 22/12/2005 (LMDO)B4P1.1c (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	De inrichting beschikt over hygiënische, corrosiebestendige werktuigen en apparatuur die bestemd zijn voor het neerzetten van recipiënten zodat voorkomen wordt dat deze of hun inhoud rechtstreeks met de vloer of wanden in aanraking kunnen komen. Koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 22/12/2005 (LMDO)B4P1.1c (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

##### 4.2. Voorschriften inzake de artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met levensmiddelen in aanraking komen

1.	Artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur zijn zodanig geconstrueerd en van zulk een materiaal dat risico van verontreiniging minimaal blijft en dat ze schoon kunnen worden gehouden en indien nodig kunnen ontsmet worden. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H5P1bc (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	Artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur zijn zodanig geïnstalleerd dat de apparatuur en omliggende ruimte goed kunnen worden schoongemaakt. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H5P1d (9*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	Artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur worden afdoende en voldoende schoongemaakt en indien nodig ontsmet. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H5P1a (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>



4.	Artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur worden goed onderhouden en gerepareerd.  Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H5P1b (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
5.	De apparatuur is voorzien van passende controlemiddelen.  Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H5P2 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
6.	Chemische toevoegingsmiddelen ter bestrijding van corrosie worden in overeenstemming met de goede praktijken gebruikt.  Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H5P3 (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 %

Onvoldoende :

0 %

Ongunstig minor : 0

Ongunstig major : 0

waarvan 0 met \*

Commentaar controleur

## 5. Hygiënebepalingen van toepassing op levensmiddelen

### 5.1. Algemeen

1.	Tijdens de werkzaamheden ontzegt de exploitant de toegang tot de werk- en opslaglokalen aan personen vreemd aan de inrichting, tenzij hun aanwezigheid noodzakelijk is voor de bedrijfswerking.  Koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 22/12/2005 (LMDO)A18 (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	De lokalen worden niet aangewend voor andere doeleinden dan deze waartoe ze zijn bestemd.  Koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 22/12/2005 (LMDO)A19 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

### 5.2. Grondstoffen en ingrediënten

1.	Grondstoffen en ingrediënten zijn geschikt voor humane consumptie.  Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H9P1 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
----	---	-----------------------	-----------------------	----	-----------------------

### 5.3. Bewaren van grondstoffen, ingrediënten, halffabrikaten en eindproducten

1.	Grondstoffen en verwerkt materiaal worden apart opgeslagen.  Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H9P5 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	De bewaartemperatuur is geschikt om uitgroei van pathogenen en toxinevorming zoveel als mogelijk te beperken.  Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H9P5 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	De bewaaromstandigheden voorkomen bederf en verontreiniging.  Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H9P2 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

### 5.4. Productie, verwerking en distributie

1.	Levensmiddelen worden tijdens productie, verwerking en distributie beschermd tegen contaminatie.  Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H9P3 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	Levensmiddelen worden zo snel mogelijk gekoeld.  Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H9P6 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	Koudeketen wordt niet verbroken.  Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H9P5 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

### 5.5. Ontdooien van levensmiddelen

1.	Uitgroei van pathogenen [en toxinevorming] wordt beperkt tijdens ontdooing en tijdens de verdere behandeling ervan.  Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H9P7 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	Uitlekkende vloeistoffen worden afgevoerd.  Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H9P7 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

## 5.6. Schadelijke organismen en huisdieren

1.	Schadelijke organismen worden bestreden.  Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H9P4 (10*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	Huisdieren zijn afwezig in de lokalen voor hanteren, productie en opslag.  Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H9P4 (10*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<input type="radio"/>

## 5.7. Ontsmettingsmiddelen en soortgelijke stoffen, giftige stoffen en gevaarlijke en oneetbare substanties

1.	Deze zijn geëtiketteerd.  Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H9P8 (9*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	Deze zijn correct opgeslagen.  Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H9P8 (9*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	Is het toelatingsnummer vermeld op het etiket van de ontsmettingsmiddelen.  Koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende levensmiddelenhygiëne : 22/12/2005 (LM)B1H1P3 (7*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	Ontsmettingsmiddelen en soortgelijke stoffen worden correct gebruikt.  Koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende levensmiddelenhygiëne : 22/12/2005 (LM)B1H1P3 (7*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
5.	Verdelgingsmiddelen, insecticiden en andere enigszins giftige stoffen worden correct gebruikt.  Koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende levensmiddelenhygiëne : 22/12/2005 (LM)B1H1P4 (6*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

## 5.8. Reiniging en ontsmetting

1.	De werklokalen worden gereinigd en ontsmet bij het einde van de dagelijkse werkzaamheden, en telkens er gevaar voor besmetting van de levensmiddelen bestaat.  Koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 22/12/2005 (LMDO)B4P2.2 (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	Opelagelokalen, in het bijzonder deze bestemd voor onverpakte levensmiddelen, worden geregeld leeggemaakt om ze te reinigen en te ontsmetten.  Koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 22/12/2005 (LMDO)B4P2.2 (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	Tijdens de reiniging en ontsmetting bevinden zich geen levensmiddelen in de lokalen, tenzij het uitsluitend levensmiddelen in gesloten eindverpakking betreft.  Koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 22/12/2005 (LMDO)B4P2.2 (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

4.	Indien eenzelfde lokaal achtereenvolgens voor verschillende productietypes wordt gebruikt, wordt dit tussen de verschillende activiteiten gereinigd en ontsmet. Koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 22/12/2005 (LMDO)B4P2.2 (4*)	<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

## 6. Hygiënevoorschriften inzake onmiddellijke verpakking en verpakking van levensmiddelen

1.	De gebruikte verpakkingsmaterialen en voorwerpen, zijn voorzien van de aanduiding, op de begeleidende documenten of de etiketten of de materialen zelf "voor levensmiddelen" of van een specifieke aanwijzing voor het gebruik of van speciale instructies die voor een veilig en passend gebruik moeten worden opgevolgd en van de naam en het adres van de fabrikant of een in de Gemeenschap gevestigde verkoper. 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 : 1935/2004 A15P1&P8 (11*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	Materialen en voorwerpen gaan vergezeld van een schriftelijke verklaring van overeenstemming. 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 : 1935/2004 A16P1 (11*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	Onmiddellijke verpakkingen worden niet verontreinigd bij opslag. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H10P2 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	Tijdens het verpakken, voorkomt men productverontreiniging. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H10P3 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
5.	De recipiënten zijn intact en schoon. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H10P3 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
6.	Herbruikbare (onmiddellijke) verpakkingen zijn makkelijk te reinigen en te ontsmetten.	<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 B2H10P3 (3\*)

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

## 7. Watervoorziening

### 7.1. Beschikbaarheid en gebruik drinkbaar water

1.	Drinkbaar water is voldoende voorhanden en wordt gebruikt waar vereist. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H7P1ab (9*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	De frequentie van monsterneming en ontleding van water is in overeenstemming met de wetgeving. 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 : 14/01/2002 B4 (12*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

### 7.2. Beschikbaarheid en gebruik niet-drinkbaar water

1.	Niet-drinkbaar water wordt via aparte geïdentificeerde leidingen getransporteerd. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H7P2 (9*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
----	--	-----------------------	-----------------------	---	-----------------------

### 7.3. Gebruik gerecycleerd water

1.	Gerecycleerd water dat wordt gebruikt bij verwerking of als ingrediënt, is van voldoende kwaliteit. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H7P3 (9*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
----	--	-----------------------	-----------------------	---	-----------------------

### 7.4. Gebruik ijs

1.	Het ijs, in contact met levensmiddelen, wordt gemaakt van drinkbaar water.  Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H7P4 (9*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	Het ijs wordt niet verontreinigd tijdens het maken, hanteren en opslaan.  Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H7P4 (9*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

### 7.5. Gebruik stoom

1.	De gebruikte stoom kan het levensmiddel niet verontreinigen.  Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H7P5 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
----	--	-----------------------	-----------------------	---	-----------------------

### 7.6. Koeling

1.	Koeling van hermetisch gesloten recipiënten met levensmiddelen is geen bron van verontreiniging van het levensmiddel.  Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H7P6 (3*)	<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

## 8. Persoonlijke hygiëne en opleiding

### 8.1. Persoonlijke hygiëne

1.	Een geneeskundig attest is aanwezig voor alle belanghebbenden.  Koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende levensmiddelenhygiëne : 22/12/2005 (LM)B1H5P1 (7*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
----	--	-----------------------	-----------------------	---	-----------------------

2.	Persoonlijke hygiëne wordt in acht genomen.  Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H8P1 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	Men draagt schone kleding.  Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H8P1 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	Personen die mogelijk een besmettingsbron vormen, bevinden zich niet in de ruimten waar levensmiddelen worden gehanteerd.  Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H8P2 (9*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
5.	In de werk- en opslaglokalen, de laad-, aanvoer-, sorteer-, en loszones, en in andere zones en gangen waar levensmiddelen worden vervoerd, wordt niet gerookt, gespuwd, gegeten of gedronken.  Koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 22/12/2005 (LMDO)B4P2.1 (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

## 8.2. Opleiding

1.	Personeel dat met levensmiddelen omgaat, krijgt een hygiëneopleiding.  Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H12P1 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	De HACCP- en gidsverantwoordelijken krijgen een opleiding inzake de HACCP-beginselen.  Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H12P2 (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	%
---	---

Onvoldoende :

0	%
---	---

Ongunstig minor : 0

Ongunstig major : 0

waarvan 0 met \*

Commentaar controleur

## 9. Levensmiddelenafval, niet-eetbare bijproducten en andere afval

### 9.1. Afvalverwijdering

1.	Er is geen afvalophoping in ruimten met levensmiddelen.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H6P1 (9*)					

### 9.2. Afvalcontainers

1.	Afvalcontainers kunnen goed worden schoongemaakt (en ontsmet).	<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 B2H6P2 (3*)					
2.	Afval wordt uiteindelijk in afsluitbare containers gedeponeerd.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<input type="radio"/>
Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H6P2 (3*)					
3.	Afvalcontainers zijn schoon en goed onderhouden.	<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 B2H6P2 (3*)					

### 9.3. Afvalopslag

1.	Men treft voorzieningen voor afvalopslag en -verwijdering.	<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 B2H6P3 (3*)					
2.	Afvalopslagplaatsen kunnen goed worden schoongemaakt en kunnen vrij worden gehouden van schadelijke organismen.	<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 B2H6P3 (3*)					
3.	Afvalopslagplaatsen zijn schoon.	<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 B2H6P3 (3*)					

### 9.4. Afvalafvoer

1.	Afval wordt hygiënisch afgevoerd en vormt geen bron van verontreiniging.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H6P4 (9*)					



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

#### 10. Algemene voorschriften voor inrichtingen waar VLEES wordt versneden, verwerkt, behandeld of opgeslagen

1.	Alle aanwezige vers vlees werd goedgekeurd. Koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 22/12/2005 (LMDO)A24§1P1 (5*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Niet voor menselijke consumptie geschikt vers vlees of vers vlees dat niet tot de invoer werd toegelaten is afwezig. Koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 22/12/2005 (LMDO)A24§1P2 (5*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
3.	Levensmiddelen van dierlijke oorsprong zonder gezondheidsmerk of identificatiemerktken (tenzij dit niet verplicht is) zijn afwezig. Koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 22/12/2005 (LMDO)A24§1P5 (5*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
4.	De levensmiddelen van dierlijke oorsprong zijn ingeschreven in het register 'in' van de inrichting. Koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 22/12/2005 (LMDO)A24§1P6 (5*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
5.	Vers vlees dat blijkens het merkteken uitsluitend mag worden verhandeld op het nationale grondgebied, of dat slechts na een specifieke behandeling kan worden toegelaten tot de intracommunautaire markt, wordt opgeslagen op afzonderlijke plaatsen of tijdstippen bewerkt of verwerkt. Koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 22/12/2005 (LMDO)A25§1 (5*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
6.	Er is geen onbehandeld vers "gortig" vlees aanwezig tenzij de inrichting deze zal versnijden en/of de conforme diepvriesbehandeling zal uitvoeren. Koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 22/12/2005 (LMDO)A24§1P3 (5*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
7.	Er is geen vers vlees dat overeenkomstig het gezondheidsmerk bekomen is bij particuliere slachting aanwezig. Koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 22/12/2005 (LMDO)A24§1P4 (5*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

8.	Het gebruik van hout is verboden behalve in lokalen waar zich uitsluitend eindverpakte levensmiddelen bevinden en in lokalen voor het verzenden van levensmiddelen van dierlijke oorsprong, wanneer dit om technologische redenen nodig is en voor zover er geen gevaar bestaat voor besmetting van deze producten. Houten laadborden mogen slechts voor het vervoer van volledig omhulde levensmiddelen van dierlijke oorsprong en uitsluitend voor dat gebruik in de lokalen worden toegelaten.  Koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 22/12/2005 (LMDO)B5P2.1 (13*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
9.	Gegalvaniseerd metaal is niet gecorrodeerd en komt niet in contact met vers vlees  Koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 22/12/2005 (LMDO)B5P2.1 (13*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
10.	Er worden geen motoren met brandstoffen die uitlaatgassen produceren gebruikt behalve indien deze verbrandingsgassen rechtstreeks kunnen afgevoerd worden.  Koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 22/12/2005 (LMDO)B5P2.2 (13*)	<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

#### Wetgeving:

1\*. koninklijk besluit van 16/01/2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het federaal agentschap voor de veiligheid van de voedselketen

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

3\*. verordening (eg) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne

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

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

6\*. koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende levensmiddelenhygiëne

7\*. koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende levensmiddelenhygiëne

8\*. verordening (eg) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne

9\*. verordening (eg) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne

10\*. verordening (eg) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne

11\*. 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

12\*. 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

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

Commentaar controleur

Commentaar operator

Gunstig

Gunstig met opmerkingen

Ongunstig

Gemaakt.....

Handtekening en stempel van de controleur

Gearchiveerd op 17/02/2017