



Provinciale dienst van: .....

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

Operator : ..... N° uniek .....

Adres : .....

**TRA 2079 Algemeen gedeelte: Visserij- en aquacultuurproducten - Infrastructuur, inrichting en hygiëne (verhoogde frequentie) [2079] 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. Algemene eisen voor bedrijfsruimten voor levensmiddelen**

**1.1. 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 (1*)	<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 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	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 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

**1.2. Sanitaire installaties sociale lokalen**

1.	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 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
----	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------	-----------------------	---	-----------------------

**1.3. Sanitaire installaties productieruimte**

1.	Een reinigingsmiddel voor de handen en een hygiënisch droogmiddel is aanwezig.	<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 B2H1P4 (1*)					

#### 1.4. Verlichting

1.	Er is voldoende verlichting.	<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 B2H1P7 (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

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

### 2.1. Vloeroppervlakken

1.	De vloeroppervlakken 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 B2H1P1 (1*)					
2.	De vloeroppervlakken zijn 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 (1*)					

### 2.2. Muuroppervlakken

1.	De muuroppervlakken 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 B2H1P1 (1*)				
2.	De muuroppervlakken zijn 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 (1*)				

### 2.3. Plafonds en voorzieningen aan het plafond

1.	De plafonds en voorzieningen aan de plafonds 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 B2H1P1 (1*)				
2.	De plafonds en voorzieningen aan de plafonds zijn 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 (1*)				

### 2.4. Ramen en andere openingen

1.	Ramen [en horren] 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 (1*)				

### 2.5. Deuren

1.	Deuren 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 B2H1P1 (1*)				
2.	Deuren zijn 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 (1*)				

### 2.6. 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 3.2)]

1.	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 (1*)				

2. Deze oppervlakken zijn goed onderhouden.   1

Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne  
: 852/2004 B2H1P1 (1\*)

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

1. Deze voorzieningen zijn schoon en goed onderhouden.   3

Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne  
: 852/2004 B2H1P1 (1\*)

## 2.8. Voorzieningen voor het wassen van de levensmiddelen

1. Deze voorzieningen zijn schoon gehouden en indien nodig ontsmet.   3

Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne  
: 852/2004 B2H2P3 (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. Voorschriften inzake de artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur

### 3.1. Algemeen

1. De inrichting beschikt over hygiënische, corrosiebestendige werktuigen en apparatuur die bestemd zijn voor het intern transport van de levensmiddelen.   3

Koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong  
: 22/12/2005 (LMDO)B4P1.1 (2\*)

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)B4P1.1 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
----	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------	-----------------------	---	-----------------------

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

1.	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 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	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 (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

### 4. Hygiënebepalingen van toepassing op levensmiddelen

#### 4.1. 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 (2*)	<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 (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

#### 4.2. Grondstoffen en ingrediënten

1.	Grondstoffen en ingrediënten zijn geschikt voor humane consumptie.	<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 B2H9P1 (1*)				

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

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

#### 4.4. Productie, verwerking en distributie

1.	Levensmiddelen worden tijdens productie, verwerking en distributie beschermd tegen contaminatie.	<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 B2H9P3 (1*)				
2.	Levensmiddelen worden zo snel mogelijk gekoeld.	<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 B2H9P6 (1*)				
3.	Koudeketen wordt niet verbroken.	<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 B2H9P5 (1*)				

#### 4.5. Ontdooien van levensmiddelen

1.	Uitgroei van pathogenen [en toxinevorming] wordt beperkt tijdens ontdooiing en tijdens de verdere behandeling ervan.	<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 B2H9P7 (1*)				

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 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
----	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------	-----------------------	---	-----------------------

#### 4.6. 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 (5*)	<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 (5*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

#### 4.7. 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 (6*)	<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 (6*)	<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.	Verdelgsmiddelen, insecticiden en andere enigszins giftige stoffen worden correct gebruikt.  Koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende levensmiddelenhygiëne : 22/12/2005 (LM)B1H1P4 (8*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

#### 4.8. 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 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	Opslaglokalen, 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 (2*)	<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 (2*)	<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 (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 :

0	%
---	---

Onvoldoende :

0	%
---	---

Ongunstig minor :

0
---

Ongunstig major :

0
---

waarvan

0
---

met \*

Commentaar controleur

## 5. 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 (9*)	<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 (9*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<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 (1*)	<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 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
5.	De recipiënten zijn intact en 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 B2H10P3 (1\*)

6. Herbruikbare (onmiddellijke) verpakkingen zijn makkelijk te reinigen en te ontsmetten.   3

Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H10P3 (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

### 6. Watervoorziening

#### 6.1. Beschikbaarheid en gebruik drinkbaar water

1. De frequentie van monsterneming en ontleding van water is in overeenstemming met de wetgeving.   3

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 (10\*)

#### 6.2. Gebruik gerecycleerd water

1. Gerecycleerd water dat wordt gebruikt bij verwerking of als ingrediënt, is van voldoende kwaliteit.   3

Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H7P3 (6\*)

#### 6.3. Gebruik ijs

1. Het ijs, in contact met levensmiddelen, wordt gemaakt van drinkbaar water.   3

Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H7P4 (6\*)

2. Het ijs wordt niet verontreinigd tijdens het maken, hanteren en opslaan.   3

Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H7P4 (6\*)

#### 6.4. Gebruik stoom

1. De gebruikte stoom kan het levensmiddel niet verontreinigen.   3

Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H7P5 (1\*)

#### 6.5. Koeling

1. Koeling van hermetisch gesloten recipiënten met levensmiddelen is geen bron van verontreiniging van het levensmiddel.   3

Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H7P6 (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

#### 7. Persoonlijke hygiëne

1. Een geneeskundig attest is aanwezig voor alle belanghebbenden.   3

Koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende levensmiddelenhygiëne : 22/12/2005 (LM)B1H5P1 (7\*)

2. Persoonlijke hygiëne wordt in acht genomen.   3

Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H8P1 (1\*)

3. Men draagt schone kleding.   3

Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H8P1 (1\*)

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 (6*)	<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 (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 :

0	%
---	---

Onvoldoende :

0	%
---	---

Ongunstig minor : 0

Ongunstig major : 0

waarvan 0 met \*

#### Commentaar controleur

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

#### 8.1. Afvalverwijdering

1.	Er is geen afvalophoping in ruimten met levensmiddelen. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H6P1 (6*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
----	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------	-----------------------	---	-----------------------

#### 8.2. Afvalcontainers

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

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 (1*)					

### 8.3. Afvalopslag

1.	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 (1*)					

### 8.4. 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 (6*)					

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. 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 (11*)	<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 (11*)	<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 (11*)	<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 (11*)	<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 en wordt 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 (11*)	<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. Commentaar : verplicht veterinaire toezicht.  Koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 22/12/2005 (LMDO)A24§1P3 (11*)	<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 (11*)	<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 (2*)	<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 (2*)	<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 (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 : 

0	%
---	---

Onvoldoende : 

0	%
---	---

Ongunstig minor : 

0
---

Ongunstig major : 

0
---

waarvan 

0
---

 met \*

Commentaar controleur

**Wetgeving:**

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

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 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne

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

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

6\*. verordening (eg) nr. 852/2004 van het europees parlement en de raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne

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

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

9\*. 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

10\*. 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

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

**Commentaar controleur**

[Empty box for control officer comment]

**Commentaar operator**

[Empty box for operator comment]

Gunstig

Gunstig met opmerkingen

Ongunstig

Gemaakt.....

Handtekening en stempel van de controleur

**Gearchiveerd op 17/02/2017**