



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

**TRA 2084 Inrichting die visserijproducten en levende tweekleppige weekdieren bewaart -
Infrastructuur, inrichting en hygiëne - Hoge frequentie [2084] v3**

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 containers en recipiënten waarin verse visserijproducten onder ijs worden opgeslagen zijn zodanig vervaardigd dat het smeltwater niet in contact met de producten blijft. Europese verordening : 853/2004 A4B3S8H3A4 & B3S8H6P1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	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"/>

Totaal :

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

Totaal van de wegingsfactoren :

0	0
---	---

% van de niet-conformiteiten :

0	%
---	---

Limieten : Te verbeteren :

0 %

Onvolgende :

0 %

Ongunstig minor : 0

Ongunstig major : 0

waarvan 0 met *

Commentaar controleur

2. HYGIENE

2.1. VOORSCHRIFTEN DIE GELDEN VOOR VERSE VISSERIJPRODUCTEN

1.	In de inrichting worden geen visserijproducten binnengebracht die niet tot de invoer werden toegelaten. Koninklijk besluit : 22/12/2005 (LMDO)A45§2P2 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Voor verse visserijproducten die bewaard worden onder ijs, wordt het ijs zo vaak als nodig vervangen. Europese verordening : 853/2004 A4B3S8H3A1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
3.	Verpakte verse visserijproducten worden gekoeld tot een temperatuur welke die van smeltend ijs benadert. Europese verordening : 853/2004 A4B3S8H3A1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
4.	Bij bewerkingen zoals koppen en strippen wordt de nodige 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. Europese verordening : 853/2004 A4B3S8H3A2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
5.	Bewerkingen zoals fileren en in moten verdelen worden zodanig uitgevoerd dat verontreiniging of bevuiling van de filets en de moten wordt voorkomen. Filets en moten blijven niet langer op de werktafel dan nodig is voor de bewerking. Europese verordening : 853/2004 A4B3S8H3A3 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
6.	Filets en moten worden in een onmiddellijke verpakking geplaatst en, indien nodig, verpakt en zo spoedig mogelijk na de bewerking gekoeld. 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. Europese verordening : 853/2004 A4B3S8H3c1a (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	De grondstoffen bevatten geen gewonden. 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. 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. 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. 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. 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. 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. Europese verordening : 853/2004 A4B3S8H3dP1P2a (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). Europese verordening : 853/2004 A4B3S8H3dP3 (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

--

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 smeltingsbestandert. 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. 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, ...) Europese verordening : 853/2004 A4B3S8H7P3 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
4.	Levende tweekleppige weekdieren worden niet opnieuw in water ondergedompeld of met water besproeid.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

Europese verordening : 853/2004 A4B3S7H8P2 (1*)					
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.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
Europese verordening : 853/2004 A4B3S7H6P2 (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

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.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
Europese verordening : 853/2004 A4B3S8H5a (1*)					
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.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
Europese verordening : 853/2004 A4B3S8H5a & VO/RE 2074/2005 A2B2S2H1&2 (1*)					
3.	De exploitant zorgt ervoor dat de visserijproducten voordat zij in de handel worden gebracht zijn onderworpen aan een visuele controle voor opsporing van zichtbare parasieten.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
Europese verordening : 853/2004 A4B3S8H5d & VO/RE 2074/2005 A2B2S1H1&2 (1*)					
4.	Duidelijk met parasieten verontreinigde visserijproducten worden niet voor menselijke consumptie in de handel gebracht.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
Europese verordening : 853/2004 A4B3S8H5d (1*)					
5.	Visserijproducten afkomstig van giftige vis van de volgende families wordt niet in de handel gebracht: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae en Canthigasteridae.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
Europese verordening : 853/2004 A4B3S8H5eP1 (1*)					
6.	Visserijproducten die biotoxines zoals ciguatoxine of spierverslammende toxines bevatten, worden niet in de handel gebracht.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
Europese verordening : 853/2004 A4B3S8H5eP2 & B3S7H5P2 (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

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 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong

Commentaar controleur

Commentaar operator

Gunstig

Gunstig met opmerkingen

Ongunstig

Gearchiveerd op 02/03/2015

Gemaakt te _____, op _____

Handtekening en stempel controleur _____ Naam operator of
aanwezige persoon : _____

_____ Functie : _____

_____ Tekent voor
kennisname : _____

Gearchiveerd op 02/03/2015