



Provinciale dienst van:

Datum: Verantwoordelijke Controleur: Nr:

Operator : N° uniek

Adres :

TRA 2086 Algemeen gedeelte: Visserij- en aquacultuurproducten - Infrastructuur, uitrusting en hygiëne (voor toekenning erkenning) [2086] 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. Erkenning

1.	Goedgekeurd plan is aanwezig. 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 A4§3 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	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"/>

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 (2*)	<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 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	De inrichting beschikt over voorzieningen voor hygiënisch intern transport. Koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 22/12/2005 (LMDO)B4P1.1a (3*)	<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 (3*)	<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 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<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 (2*)	<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 (2*)	<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 (4*)	<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 (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

5.	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 (2*)				
6.	De sanitaire installaties zijn voorzien van ventilatie.	<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 B2H1P6 (2*)				

2.3. Sanitaire installaties productieruimte

1.	De handenwasbakken zijn goed geplaatst.	<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 (2*)				
2.	De handenwasbakken zijn voorzien van adequate kranen en van warm en koud stromend 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 B2H1P4 (2*)				
3.	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 (2*)				
4.	De voorzieningen voor het wassen van levensmiddelen zijn gescheiden van de handenwasbakken.	<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 (2*)				

2.4. Ventilatievoorzieningen

1.	Er zijn voldoende ventilatievoorzieningen 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 B2H1P5 (2*)				
2.	Er zijn geen luchtstromen van besmette naar schone ruimten.	<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 B2H1P5 (2*)				
3.	Onderdelen van ventilatievoorzieningen die regelmatig schoongemaakt of vervangen moeten worden, zijn gemakkelijk toegankelijk.	<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 B2H1P5 (2*)				

2.5. 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 (2*)					

2.6. Afvoervoorzieningen

1.	Afvoervoorzieningen zijn aanwezig en geschikt.	<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 B2H1P8 (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

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

3.1. Vloeroppervlakken

1.	Vloeroppervlakken kunnen gemakkelijk 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 B2H2P1a (2*)					
2.	Een goede afvoer is mogelijk.	<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 B2H2P1a (2*)					

3.2. Muuroppervlakken

1.	Muuroppervlakken kunnen gemakkelijk worden schoongemaakt (en ontsmet). Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H2P1b (2*)	<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 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H2P1b (2*)	<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 (2*)	<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 (2*)	<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 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H2P1d (2*)	<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 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H2P1d (2*)	<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 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H2P1d (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<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 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
----	---	-----------------------	-----------------------	---	-----------------------

3.6. Andere oppervlakken in zones waar levensmiddelen worden gehanteerd

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 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H2P1f (2*)				

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. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H2P2 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	Er zijn voorzieningen voor het opslaan van gereedschap en apparatuur. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H2P2 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	Deze voorzieningen zijn gemakkelijk schoon te maken Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H2P2 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

3.8. Voorzieningen voor het wassen van de levensmiddelen

1.	Er zijn voorzieningen voor het wassen van levensmiddelen, met voldoende drinkbaar water. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H2P3 (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

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 (3*)	<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 (3*)	<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 (2*)	<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 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H5P1d (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	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 (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. Watervoorziening

5.1. Beschikbaarheid en gebruik drinkbaar water

1.	Drinkbaar water is voldoende voorhanden en wordt gebruikt waar vereist.	<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 B2H7P1ab (2*)				

5.2. Beschikbaarheid en gebruik niet-drinkbaar water

1.	Niet-drinkbaar water wordt via aparte geïdentificeerde leidingen getransporteerd.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input checked="" type="radio"/>
	Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H7P2 (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

--

6. Levensmiddelenafval, niet-eetbare bijproducten en andere afval

6.1. 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 (2*)				
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 (2*)				

6.2. Afvalopslag

1.	Men treft voorzieningen voor afvalopslag en -verwijdering. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H6P3 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	Afvalopslagplaatsen kunnen goed worden schoongemaakt en kunnen vrij worden gehouden van schadelijke organismen. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H6P3 (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*. 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*. verordening (eg) nr. 852/2004 van het europees parlement en de raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne

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

4*. koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende levensmiddelenhygiëne

Commentaar controleur

Gearchiveerd op 17/10/2017

Commentaar operator

Gunstig

Gunstig met opmerkingen

Ongunstig

Gemaakt.....

Handtekening en stempel van de controleur

Gearchiveerd op 17/02/2017