



Provinciale dienst van:

Datum: Verantwoordelijke Controleur: Nr:

Operator : N° uniek

Adres :

TRA 2105 Koel- en vrieshuis voor opslag van visserijproducten en levende tweekleppige weekdieren - Infrastructuur, inrichting en hygiëne [2105] 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 inrichting beschikt over een lokaal of plaats voor de ontvangst en de verzending van de producten van dierlijke oorsprong. Koninklijk besluit : 22/12/2005 (LMDO)A21P2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	De inrichting beschikt over voldoende grote lokalen, die gemakkelijk kunnen worden gereinigd en waarin de producten van dierlijke oorsprong kunnen worden opgeslagen bij de voorgeschreven temperatuur en zonder gevaar van besmetting. Europese verordening : 853/2004 B3S8H3B en Koninklijk besluit : 22/12/2005 (LMDO) A21P3 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
3.	De inrichting die visserijproducten invriest, beschikt over vriesinstallaties die voldoende krachtig zijn om de temperatuur van de producten snel te doen dalen tot een kerntemperatuur van ten hoogste - 18 °C. Europese verordening : 853/2004 B3S8H3B (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	De diepvrieslokalen zijn voorzien van een thermograaf die gemakkelijk kan worden afgelezen. De sonde bevindt zich in het gedeelte van het lokaal waar de temperatuur het hoogst is. Europese verordening : 853/2004 B3S8H3B (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
5.	De inrichting beschikt over een passend lokaal waar verse onverpakte visserijproducten (die niet onmiddellijk na aankomst in een inrichting aan land worden gedistribueerd, verzonden, bewerkt of verwerkt) onder ijs worden opgeslagen. Europese verordening : 853/2004 B3S8H3AP1 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
6.	De recipiënten waarin verse visserijproducten onder ijs worden bewaard, zijn waterbestendig en zijn zodanig geconstrueerd dat het smeltwater niet in contact met de producten blijft. Europese verordening : 853/2004 B3S8H6P1 B3S8H3AP4 (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	%
---	---

Onvoldoende :

0	%
---	---

Ongunstig minor : 0

Ongunstig major : 0

waarvan 0 met *

Commentaar controleur

2. GEKOELDE OPSLAG

2.1. OPSLAG VAN VERSE VISSERIJPRODUCTEN

1.	Gekoelde, onverpakte visserijproducten worden onder ijs opgeslagen. Het ijs wordt zo vaak als nodig vervangen. Europese verordening : 853/2004 B3S8H3AP1 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Verse visserijproducten, ontdooide onverwerkte visserijproducten en gekookte en gekoelde producten van schaal- en weekdieren worden op een temperatuur gehouden welke die van smeltend ijs benadert. Europese verordening : 853/2004 B3S8H7P1 (2*)	<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 en de leefbaarheid ervan niet aantast (vb kreeften, krabben, paling, ...). Europese verordening : 853/2004 B3S8H7P3 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

2.2. OPSLAG VAN LEVENDE TWEEKLEPPIGE WEEKDIEREN

1.	Levende tweekleppige weekdieren worden bewaard bij een temperatuur en op een manier die de voedselveiligheid en de leefbaarheid ervan niet aantast.(vb mosselen, oesters, ...). Europese verordening : 853/2004 B3S7H8P1 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
----	--	-----------------------	-----------------------	----	-----------------------

2.3. OPSLAG VAN VERWERKTE VISSERIJPRODUCTEN

1.	De verwerkte visserijproducten worden bewaard aan de door de producent voorgeschreven temperatuur (of lager). Europese verordening : 852/2004 B2H9P5 (3*)	<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	%
---	---

Onvoldoende :

0	%
---	---

Ongunstig minor : 0

Ongunstig major : 0

waarvan 0 met *

Commentaar controleur

3. DIEPVRIESOPSLAG

3.1. VOORSCHRIFTEN DIE GELDEN VOOR INGEVROREN VISSERIJPRODUCTEN

1.	Diep gevrozen visserijproducten worden opgeslagen bij een temperatuur van ten hoogste -18 °C in alle delen van het product. Europese verordening : 853/2004 B3S8H7P2 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Hele in pekel ingevroren vissen, die voor de vervaardiging van conserven bestemd zijn, worden bewaard bij een temperatuur van ten hoogste -9 °C. Europese verordening : 853/2004 B3S8H7P2 (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	%
---	---

Onvoldoende :

0	%
---	---

Ongunstig minor : 0

Ongunstig major : 0

waarvan 0 met *

Commentaar controleur

Wetgeving:

- 1*. koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong
2*. 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
3*. verordening (eg) nr. 852/2004 van het europees parlement en de raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne

Commentaar controleur

Commentaar operator

Gunstig

Gunstig met opmerkingen

Ongunstig

Gemaakt te _____, op _____

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

Functie : _____

_____ Tekent voor kennisname : _____

Gearchiveerd op 01/02/2016