



Provinciale dienst van: .....

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

Operator : ..... N° uniek .....

Adres : .....

**TRA 2106 Vervaardigen en (opnieuw) onmiddellijk verpakken van verwerkte visserijproducten - Infrastructuur, inrichting en hygiëne [2106] 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. INFRASTRUCTUUR**

1.	De inrichting die ingevroren visserijproducten gebruikt of produceert, 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.  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 : 853/2004 B3S8H3b (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	De inrichting die ingevroren visserijproducten gebruikt of produceert, beschikt over een koelinstallatie die krachtig genoeg is om visserijproducten in de diepvrieslokalen te bewaren bij een temperatuur van ten hoogste - 18 °C.  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 : 853/2004 B3S8H3b (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
3.	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.  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 : 853/2004 B3S8H3b (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	De inrichting beschikt over een passend lokaal waar verse visserijproducten (die niet onmiddellijk na aankomst worden gedistribueerd, verzonden, bewerkt of verwerkt,) onder ijs worden opgeslagen.  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 : 853/2004 B3S8H3aP1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
5.	De containers waarin verse visserijproducten onder ijs worden opgeslagen zijn zodanig vervaardigd dat het smeltwater niet in contact met de producten blijft.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

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 : 853/2004 B3S8H3aP4 (1*)				
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.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10 <input type="radio"/>
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 : 853/2004 B3S8H6P1 (1*)				
7.	In de inrichting is er een duidelijke scheiding tussen de reine en onreine zone.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10 <input type="radio"/>
Koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 22/12/2005 (LMDO)A45§1P1 (2*)				
8.	De inrichting beschikt over voorzieningen voor het wassen van de handen uitgerust met kranen die zo zijn ontworpen dat de verspreiding van verontreiniging wordt voorkomen voor het personeel dat met naakte producten omgaat.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10 <input type="radio"/>
Koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 22/12/2005 (LMDO)A45§1P2 (2*)				
9.	Als de exploitant schaal- en weekdieren kookt is een installatie voorhanden die voor een snelle afkoeling na het koken zorgt.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10 <input type="radio"/>
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 : 853/2004 B3S8H4P1 (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. HYGIËNE

### 2.1. VOORSCHRIFTEN DIE GELDEN VOOR GEKOOKTE SCHAAL- EN WEEKDIEREN

1.	De exploitant die schaal- en weekdieren kookt zorgt voor een snelle afkoeling na het koken. Hiervoor wordt drinkwater gebruikt. De afkoeling wordt voortgezet totdat een temperatuur bereikt is welke die van smeltend ijs benadert. (Als geen andere conserveringsmiddelen worden gebruikt)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
	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 : 853/2004 B3S8H4P1 (1*)				
2.	De exploitant die schaal- en weekdieren kookt, zorgt ervoor dat de schalen en schelpen op hygiënische wijze worden verwijderd waarbij verontreiniging van het product wordt voorkomen. Als dit met de hand gebeurt, wast het personeel de handen zeer zorgvuldig.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
	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 : 853/2004 B3S8H4P2 (1*)				
3.	Na het verwijderen van schalen of schelpen worden de gekookte producten onmiddellijk ingevroren totdat de temperatuur overal ten hoogste - 18 °C bedraagt of zo snel mogelijk gekoeld totdat een temperatuur is bereikt welke die van smeltend ijs benadert.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
	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 : 853/2004 B3S8H4P3 (1*)				

## 2.2. EISEN DIE GELDEN VOOR VERSE VISSERIJPRODUCTEN

1.	Verse visserijproducten die in de inrichting worden binnengebracht worden onderworpen aan de officiële controle.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
	Koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 22/12/2005 (LMDO)A45§2P1 (2*)				
2.	In de inrichting worden geen visserijproducten binnengebracht die niet tot de invoer werden toegelaten of die niet voor menselijke consumptie geschikt zijn.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
	Koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 22/12/2005 (LMDO)A45§2P2 (2*)				
3.	Voor verse visserijproducten die bewaard worden onder ijs, wordt het ijs zo vaak als nodig vervangen.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
	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 : 853/2004 B3S8H3aP1 (1*)				
4.	Verpakte verse visserijproducten worden gekoeld tot een temperatuur welke die van smeltend ijs benadert.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
	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 : 853/2004 B3S8H3aP1 (1*)				
5.	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.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
	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 : 853/2004 B3S8H3aP2 (1*)				

6.	Bewerkingen zoals fileren en in moten verdelen worden zodanig uitgevoerd dat verontreiniging of bevulling van de filets en de moten wordt voorkomen. Filets en moten blijven niet langer op de werktafel dan nodig is voor de bewerking.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
	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 : 853/2004 B3S8H3aP3 (1*)				
7.	Filets en moten worden in een onmiddellijke verpakking geplaatst en, indien nodig, verpakt en zo spoedig mogelijk na de bewerking gekoeld.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
	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 : 853/2004 B3S8H3aP3 (1*)				

### 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.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
	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 : 853/2004 B3S8H3dP1a & P2a (1*)				
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.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
	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 : 853/2004 B3S8H3dP1b & P2a (1*)				
3.	Gemarineerde en/of gezouten visserijproducten (indien de tegelpaste 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.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
	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 : 853/2004 B3S8H3dP1c & P2a (1*)				
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).	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
	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 : 853/2004 B3S8H3dP3 (1*)				

Geactualiseerd op 01/10/2015

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 smeltend ijs benadert.  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 : 853/2004 B3S8H7P1 (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. Hele in pekel ingevroren vissen die vóór de vervaardiging van conserven bestemd zijn, mogen echter worden bewaard bij een temperatuur van ten hoogste - 9 °C.  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 : 853/2004 B3S8H7P2 (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.  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 : 853/2004 B3S8H7P (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

Gearchiveerd op 01/10/2015

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. 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 : 853/2004 B3S8H5a (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	De exploitant toont aan dat de grenswaarden voor histamine niet worden overschreden. 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 : 853/2004 B3S8H5b (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
3.	Onverwerkte visserijproducten worden niet in de handel gebracht als uit chemische tests blijkt dat de maximumwaarden voor TVB-N of TMA-N zijn overschreden. 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 : 853/2004 B3S7H5c (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
4.	De exploitant zorgt ervoor dat de visserijproducten voordat zij in de handel worden gebracht zijn onderworpen aan een visuele controle ter opsporing van zichtbare parasieten. Duidelijk met parasieten verontreinigde visserijproducten worden niet voor menselijke consumptie in de handel gebracht. 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 : 853/2004 B3S8H5d (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
5.	Visserijproducten afkomstig van giftige vis van de volgende families wordt niet in de handel gebracht: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae en Canthigasteridae. 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 : 853/2004 B3S8H5eP1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
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"/>

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  
: 853/2004 B3S8H5eP2 (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 operatief

Gearchiveerd op 01/04/2015

Gunstig

Gunstig met opmerkingen

Ongunstig

Gemaakt.....

Handtekening en stempel van de controleur

Gearchiveerd op 01/04/2015