



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] v5

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, en om de producten te bewaren bij een temperatuur van ten hoogste -18°C. Europese verordening : 853/2004 A3B3S8H3b (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	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 A3B3S8H3b (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	De inrichting beschikt over een passend lokaal waar verse visserijproducten (die niet onmiddellijk na aankomst worden gedistribueerd, verpakt, bewerkt of verwerkt,) onder ijs worden opgeslagen. Europese verordening : 853/2004 A3B3S8H3aP1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	De recipiënten waarin verse visserijproducten onder ijs worden bewaard, zijn waterbestendig en zijn zodanig geïnstalleerd dat het smeltwater niet in contact met de producten blijft. Europese verordening : 853/2004 A3B3S8H6P1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
5.	In de inrichting is er een duidelijke scheiding tussen de reine en onreine zone. Koninklijk besluit : 30/11/2015 A35 (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

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"/>	3	<input type="radio"/>
Europese verordening : 853/2004 A3B3S8H4P1 (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"/>
Europese verordening : 853/2004 A3B3S8H4P2 (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"/>	3	<input type="radio"/>
Europese verordening : 853/2004 A3B3S8H4P3 (1*)					

2.2. EISEN DIE GELDEN VOOR VERSE VISSERIJPRODUCTEN

1.	Vers 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"/>
Europese verordening : 853/2004 A3B3S8H3aP1 (1*)					
2.	Verpakte verse visserijproducten worden gekoeld tot een temperatuur welke die van smeltend ijs benadert.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
Europese verordening : 853/2004 A3B3S8H3aP1 (1*)					

3.	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"/>
Europese verordening : 853/2004 A3B3S8H3aP2 (1*)					
4.	Bewerkingen zoals fileren en in moten verdelen worden zodanig uitgevoerd dat verontreiniging of bevuilding 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"/>
Europese verordening : 853/2004 A3B3S8H3aP3 (1*)					
5.	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"/>
Europese verordening : 853/2004 A3B3S8H3aP3 (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"/>
Europese verordening : 853/2004 A3B3S8H3dP1a & 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"/>
Europese verordening : 853/2004 A3B3S8H3dP1b & P2a (1*)					
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.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
Europese verordening : 853/2004 A3B3S8H3dP1c & 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"/>
Europese verordening : 853/2004 A3B3S8H3dP3 (1*)					

Gearchiveerd op 01/10/12017

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. Europese verordening : 853/2004 A3B3S8H7P1 (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 voor de vervaardiging van conserven bestemd zijn, mogen echter worden bewaard bij een temperatuur van ten hoogste -9 °C. Europese verordening : 853/2004 A3B3S8H7P2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
3.	Levend bewaarde visserijproducten (kreeften, krabben, paling, ...) worden bewaard bij een temperatuur en op een manier die de voedselveiligheid of hun leefbaarheid niet aantast. Europese verordening : 853/2004 A3B3S8H7P3 (1*)	<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

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. Europese verordening : 853/2004 A3B3S8H5a (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
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. Europese verordening : 853/2004 A3B3S8H5c & VO/Règl 2074/2005 A2B2S2H1&2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
3.	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. Europese verordening : 853/2004 A3B3S8H5d & VO/Règl 2074/2005 A2B2S1H1&2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	Duidelijk met parasieten verontreinigde visserijproducten worden niet voor menselijke consumptie in de handel gebracht. Europese verordening : 853/2004 A3B3S8H5d (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. Europese verordening : 853/2004 A3B3S8H5eP1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
6.	Visserijproducten die biotoxines zoals ciguatoxine of spiervlammende toxines bevatten, worden niet in de handel gebracht. Europese verordening : 853/2004 A3B3S8H5eP2 (1*)	<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 voor de rapporteur

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 30/11/2015 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong

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 01/01/2017