



Provinciale dienst van:

Datum: Verantwoordelijke Controleur: Nr:

Operator : N° uniek

Adres :

TRA 2109 Koel- en vrieshuis voor opslag van visserijproducten en levende tweekleppig weekdieren - Infrastructuur en inrichting (voor toekennen erkenning) [2109] v

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 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 onverpakte visserijproducten omgaat. Koninklijk besluit : 22/12/2005 (LMDO)A21P1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	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"/>
3.	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. Koninklijk besluit : 22/12/2005 (LMDO)A21P3 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
4.	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"/>
5.	De inrichting die ingevroren visserijproducten opslaat, beschikt over een koelinstallatie die krachtig genoeg is om visserijproducten in de diepvrieslokalen te bewaren bij een temperatuur van ten hoogste - 18 °C. Europese verordening : 853/2004 B3S8H3B (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
6.	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"/>

7.	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.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
Europese verordening : 853/2004 B3S8H3AP1 (2*)					
8.	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"/>
Europese verordening : 853/2004 B3S8H3AP4 (2*)					
9.	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"/>
Europese verordening : 853/2004 B3S8H6P1 (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 :

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 van de raad van 21/04/2004 houdende vaststellingen van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong

Commentaar controleur

Gearchiveerd op 02/03/2015

Commentaar operator

Gunstig

Gunstig met opmerkingen

Ongunstig

Gemaakt.....

Handtekening en stempel van de controleur

Gearchiveerd op 02/03/2015