



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] vs

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 verwerking van de producten van dierlijke oorsprong. Koninklijk besluit : 30/11/2015 A6P1 (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 & 11/2015 A6P2 (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 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

Wetgeving:

1*. koninklijk besluit van 30/11/2015 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

Commentaar controleur

Commentaar operator

Gunstig

Gunstig met opmerkingen

Ongunstig

Gearchiveerd op 01/10/2017

Gemaakt te _____, op _____

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

_____ Functie : _____

_____ Tekent voor
kennisname : _____

Gearchiveerd op 01/01/2017