



Provinciale dienst van: .....

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

Operator : ..... N° uniek .....

Adres : .....

**TRA 2110 Koel- en vrieshuis voor opslag van visserijproducten en levende tweekleppig weekdieren - Infrastructuur, inrichting en hygiëne (verhoogde frequentie) [2110] 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 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 van 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 22/12/2005 (LMDO)A21P1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	De containers waarin verse visserijproducten onder ijs worden opgeslagen zijn zodanig vervaardigd dat het smeltwater niet in contact met de producten blijft.  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 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
3.	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.  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 B3S8H6H (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

Gearchiveerd op 02/03/2015

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

## 2. GEKOELDE OPSLAG

### 2.1. OPSLAG VAN VERSE VISSERIJPRODUCTEN

1.	Gekoelde, onverpakte visserijproducten worden in een passend lokaal onder ijs opgeslagen. Het ijs wordt zo vaak als nodig vervangen.  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 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Verpakte verse visserijproducten worden gekoeld tot een temperatuur 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 B3S8H3AP1 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
3.	Verse visserijproducten, onafgekoelde en verwerkte 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 B3S8H3AP1 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
4.	Levende bewaarde visserijproducten worden bewaard bij een temperatuur en op een manier die de voedselveiligheid en de leefbaarheid ervan niet aantast (vb kreeften, krabben, paling, ...).  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 B3S8H7P3 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

### 2.2. VOORSCHRIFTEN DIE GELDEN VOOR 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, ...)	<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 B3S7H8P1 (2*)					

### 2.3. OPSLAG VAN VERWERKTE VISSERIJPRODUCTEN

1.	De verwerkte visserijproducten worden bewaard aan de door de producent voorgeschreven temperatuur (of lager)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input checked="" type="radio"/>
Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H9P5 (3*)					

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.	Ingevroren visserijproducten worden opgeslagen bij een temperatuur van ten hoogste - 18 °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 B3S8H7P2 (2*)					

2.	Wiel in pikel ingevroren vissen, die voor de vervaardiging van conserven bestemd zijn, worden bewaard bij een temperatuur van ten hoogste - 9 °C.	<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 B3S8H7P2 (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 : 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.....

Gearchiveerd op 02/03/2015

Handtekening en stempel van de controleur

Gearchiveerd op 02/03/2015