



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] v3**

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 recipiënten waarin verse visserijproducten onder ijs worden bewaard, zijn verbeterend 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 B3S8H3AP4 (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. GEKOELDE OPSLAG**

**2.1. OPSLAG VAN VERSE VISSERIJPRODUCTEN**

1.	Gekoelde, onverpakte visserijproducten worden onder ijs opgeslagen. Het ijs wordt zo vaak als nodig vervangen.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
	Europese verordening : 853/2004 B3S8H3AP1 (1*)				
2.	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.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
	Europese verordening : 853/2004 B3S8H7P1 (1*)				
3.	Levend bewaarde visserijproducten worden bewaard bij een temperatuur en op een manier die de voedselveiligheid en de leefbaarheid ervan niet aantast (vb kreeften, krabben, paling, ...).	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
	Europese verordening : 853/2004 B3S8H7P3 (1*)				

## 2.2. 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"/>
	Europese verordening : 853/2004 B3S7H8P1 (1*)				

## 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 type="radio"/>
	Europese verordening : 852/2004 B2H9P5 (2*)				

Totaal :

0	0	0
---	---	---

Totaal van de wegingsfactoren :

0	0
---	---

% van de niet-conformiteiten :

0	%
---	---

Limieten : Te verbeteren :  %

Onvoldoende :  %

Ongunstig minor :

Ongunstig major :

waarvan  met \*

Commentaar controleur

## 3. DIEPVRIESOPSLAG

### 3.1. VOORSCHRIFTEN DIE GELDEN VOOR INGEVROREN VISSERIJPRODUCTEN

1.	Diepgevroren visserijproducten worden opgeslagen bij een temperatuur van ten hoogste - 18 °C in alle delen van het product. Europese verordening : 853/2004 B3S8H7P2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Hele in pekel ingevroren vissen, die voor de vervaardiging van conserven bestemd zijn, worden bewaard bij een temperatuur van ten hoogste - 9 °C. Europese verordening : 853/2004 B3S8H7P2 (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

waarschijnlijk met \*

Commentaar controleur

Wetgeving:

1\*. verordening (eg) nr. 853/2004 van het europees parlement en de raad van 29/04/2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong  
2\*. verordening (eg) nr. 852/2004 van het europees parlement en de raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne

Commentaar controleur

Gearchiveerd op 01/10/2017

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 01/10/12/2017