



Provinciale dienst van:

Datum: Verantwoordelijke Controleur: Nr:

Operator : N° uniek

Adres :

TRA 2119 Melkinrichting: Infrastructuur, inrichting en hygiëne [2119] 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. ERKENNING, TOELATING OF REGISTRATIE

1.	De inrichting beschikt over de nodige erkenningen en/of toelatingen voor de uitgeoefende activiteiten. Koninklijk besluit van 16/01/2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen : 16/01/2006 A3§1§2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	De inrichting beschikt over de nodige registraties voor de uitgeoefende activiteiten. Koninklijk besluit van 16/01/2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen : 16/01/2006 A17§1 (1*)	<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. INFRASTRUCTUUR EN UITRUSTING

2.1. Ruimtes ZONDER bereiding, behandeling of verwerking

1.	Ontwerp, indeling, grootte en ligging laten GHP toe en ruimtes en uitrusting zijn in goede staat. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H1L2 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<input type="radio"/>
2.	Losplaatsen, waar melk verzameld wordt, hebben voorzieningen ter bescherming van de melkophaalwagens en de melk. Bescherming tegen zonlicht, regenneerslag, stof, wind, warmtebeïnvloeding en condensatie. Koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 22/12/2005 (LMDO)B9 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<input type="radio"/>
3.	Ruimtes en uitrusting zijn proper. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H1L1 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	VENTILATIE: voldoende, onderdelen toegankelijk, geen luchtstromen van besmette naar propere ruimten. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H1L5 (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<input type="radio"/>
5.	VERLICHTING: voldoende. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H1L7 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<input type="radio"/>

2.2. Ruimtes MET bereiding, behandeling of verwerking

1.	Ontwerp, indeling, grootte en ligging laten GHP toe en ruimtes zijn in goede staat. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H1L2 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	De productielokalen zijn verdeeld in vochtige en droge zones, die elk hun eigen werkvoorwaarden hebben. Koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 22/12/2005 (LMDO)B9 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	VLOER kan gemakkelijk worden schoongemaakt (en indien nodig ontsmet), is in goede staat en watert voldoende af. De afvoervoorzieningen vormen geen risico voor verontreiniging. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H2L1PaB2H1L8 (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	VLOER is proper. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H1L1 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
5.	MUREN kunnen gemakkelijk worden schoongemaakt (en indien nodig ontsmet), zijn in goede staat en zijn glad tot op een aan de werkzaamheden aangepaste hoogte. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H2L1Pb (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

6.	MUREN zijn proper. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H1L1 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
7.	PLAFONDS en voorzieningen aan de plafonds zijn in goede staat en zijn proper. De constructie maakt vuilophoping onmogelijk, beperkt condens, schimmelvorming en loskomen van deeltjes. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H2L1PcB2H1L1 (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
8.	RAMEN en DEUREN zijn in goede staat en zijn proper. De constructie maakt vuilophoping onmogelijk. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H2L1PdPeB2H1L1 (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
9.	RAMEN en DEUREN zijn voorzien van verwijderbare horren (indien naar buitenlucht) en blijven (zonodig) vergrendeld tijdens productie. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H2L1Pd (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
10.	OPPERVLAKKEN in contact met LM kunnen gemakkelijk worden schoongemaakt en indien nodig ontsmet. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H5L1PaPbPc (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
11.	OPPERVLAKKEN in contact met LM zijn proper. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H5L1Pa (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
12.	OPPERVLAKKEN niet in contact met LM zijn in goede staat, kunnen gemakkelijk worden schoongemaakt (en indien nodig ontsmet) en zijn proper. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H2L1Pfl2 B2H1L1 (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
13.	STOCKAGEvoorziening van gereedschap en apparatuur is aanwezig. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H2L2 (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<input type="radio"/>
14.	VENTILATIE: voldoende, onderdelen toegankelijk, geen luchtstromen van besmette naar propere ruimten. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H1L6 (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
15.	VERLICHTING: voldoende. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H1L7 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<input type="radio"/>

1910112017

Gearchiveerd op

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. SANITAIRE INSTALLATIES EN OMKLEEDVOORZIENINGEN

3.1. Toiletten en omkleedvoorzieningen

1.	Er zijn propere toiletten met spoeling. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H1L1L3 (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	Toiletten hebben geen directe toegang tot ruimten waar LM worden gehanteerd. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H1L3 (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	Toiletten voor het personeel zijn voorzien van het bericht dat het wassen van de handen na toiletbezoek verplicht stelt. Koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende levensmiddelenhygiëne : 22/12/2005 (LM)B1H5L2 (5*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<input type="radio"/>
4.	Toiletten zijn voorzien van voldoende ventilatie. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H1L6 (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<input type="radio"/>
5.	Er zijn voldoende omkleedvoorzieningen. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H1L9 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

3.2. Handenwasbakken

1.	Er zijn voldoende, goed geplaatste handenwasbakken (in het bijzonder in de nabijheid van de toiletten), voorzien van warm en koud stromend water, vloeibare zeep en een hygiënisch droogmiddel. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H1L4 (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Kranen voor het personeel zijn ontworpen om verspreiding van verontreiniging te voorkomen en geen handdrogers met luchtstroming in ruimten waar onverpakte levensmiddelen worden gehanteerd. Koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende levensmiddelenhygiëne : 22/12/2005 (LM)B1H1L1L2 (5*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

3.3. Voorzieningen voor het wassen van de levensmiddelen

1.	Zijn voorzien van voldoende drinkbaar water, gescheiden van de handenwasbakken, in goede staat, proper en indien nodig ontsmet. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H2L3 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
----	--	-----------------------	-----------------------	---	-----------------------

3.4. Voorzieningen voor het schoonmaken en ontsmetten van gereedschap en apparatuur

1.	Zijn aanwezig, in goede staat, gemakkelijk schoon te maken, vervaardigd van roestvrij materiaal, proper en er is voldoende toevoer van warm en koud water. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H2L2 (4*)	<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	%
0	%

Onvoldoende :

Ongunstig minor :	0	Ongunstig major :	0	waarvan	0	met *
-------------------	---	-------------------	---	---------	---	-------

Commentaar controleur

4. ONTVANGST EN STOCKAGE VAN GRONDSTOFFEN, HALFFABRIKATEN EN EINDPRODUCTEN

1.	Er is een ingangscntrole op binnenkomende producten en LM zijn geschikt voor menselijke consumptie. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H9L1 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Er is voldoende opslagruimte, er is geen bederf of verontreiniging van bewaarde LM. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H9L2 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

3.	Er zijn geen LM aanwezig waarvan de uiterste verbruiksdatum is overschreden. Koninklijk besluit van 03/01/1975 betreffende voedingswaren en –stoffen die gelden als schadelijk verklaard : 03/01/1975 A1L2PaA2 (6*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
4.	De ontvangen melk wordt bij ontvangst snel gekoeld en bewaard op max. 6°C. Bij het bewaren bij >6°C worden de verwerkingsvoorwaarden nageleefd. 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 B3S9H2L1 (7*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
5.	Temperaturen gekoelde producten en diepvriesproducten. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H9L5 (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
6.	Thermometer in iedere gekoelde ruimte. Koninklijk besluit van 04/02/1980 betreffende het in de handel brengen van te koelen voedingsmiddelen : 04/02/1980 A2 (8*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
7.	Thermometer in iedere diepvriezer en temperatuursregistratie indien diepvriezer groter dan 10 m3. Verordening (EG) nr. 37/2005 van de commissie van 12/01/2005 betreffende de temperatuurcontrole in vervoermiddelen en in opslagruimten van voor menselijke voeding bestemde diepvriesproducten : 37/2005 A2A3L2 (9*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

Totaal :

0	0
0	0
0	

0

Totaal van de wegingsfactoren :

% van de niet-conformiteiten :

%

Limieten : Te verbeteren :

0	%
0	%

Onvoldoende :

Ongunstig minor : 0

Ongunstig major : 0

waarvan 0 met *

Commentaar controleur

5. PRODUCTIE, VERWERKING EN DISTRIBUTIE VAN LEVENSMIDDELEN

1.	Producten in tussenopslag zijn correct verpakt en geëtiketteerd. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H9L2 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	LM worden niet gecontamineerd tijdens productie, verwerking en distributie. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H9L3 (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

3.	LM worden zo snel mogelijk gekoeld. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H9L6 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	Koudeketen wordt gerespecteerd. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H9L5 (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
5.	LM worden zo snel mogelijk opgewarmd. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H9L5 (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
6.	Ontdooien gebeurt onder gepaste omstandigheden. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H9L7 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
7.	Het sluiten gebeurt onmiddellijk na het vullen van vloeibare verwerkte zuivelproducten. Verpakkingen worden verzegeld. 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 B3S9H3 (7*)	<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	%
0	%

Onvoldoende :

Ongunstig minor : 0 Ongunstig major : 0 waarvan 0 met *

Commentaar controleur

6. VERPAKKINGSMATERIAAL

1.	De gebruikte verpakkingsmaterialen en voorwerpen zijn geschikt om met LM in contact te komen. Verordening (EG) nr. 1935/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 27/10/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen en houdende intrekking van de richtlijnen 80/590/EEG en 89/109/EEG : 1935/2004 A15L1L8 (10*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	Materialen en voorwerpen gaan vergezeld van een schriftelijke verklaring van overeenstemming. Verordening (EG) nr. 1935/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 27/10/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen en houdende intrekking van de richtlijnen 80/590/EEG en 89/109/EEG : 1935/2004 A16L1 (10*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<input type="radio"/>
3.	Onmiddellijke verpakkingen worden niet verontreinigd bij opslag.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H10L2 (4*)

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

7. AFVAL

1.	Afval wordt in afsluitbare, in goede staat zijnde containers gedeponeerd en wordt niet opgehoopt in levensmiddelenruimten. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H6L2 (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	Afvalcontainers zijn proper. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H6L2 (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	Er zijn afvalopslagplaatsen die gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt, proper zijn en kunnen worden vrij gehouden van ongedierte. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H6L3 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<input type="radio"/>

Gearchiveerd op 19/10/2017

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

8. REINIGINGS- EN ONTSMETTINGSPLAN

1.	Er is een reinigings- en ontsmettingsplan. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 A4L3 (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	De gebruikte ontsmettingsmiddelen zijn erkend. Koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende levensmiddelenhygiëne : 22/12/2005 (LM)B1H1L3 (5*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	Reinigings- en ontsmettingsmiddelen worden afzonderlijk opgeslagen (minstens in aparte kast). Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H1L10 (4*)	<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

9. ONGEDIERTEBESTRIJDING EN HUISDIEREN

1.	Er is een ongediertebestrijdingsplan en er is geen gevaar voor verontreiniging van de levensmiddelen. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 A4L3Pb (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	De aanwezige bestrijdingsmiddelen zijn geëtiketteerd, technische fiches zijn beschikbaar, en de stock wordt opgeslagen in een afsluitbare kast of lokaal. Koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende levensmiddelenhygiëne : 22/12/2005 (LM)B1H1L4 (5*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	Huisdieren zijn afwezig (behalve in verbruikslokalen). Koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende levensmiddelenhygiëne : 22/12/2005 (LM)B1H6L1 (5*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
4.	Ongedierte is afwezig. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H9L4 (4*)	<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

10. WATERVOORZIENING

1.	Drinkbaar water wordt gebruikt waar nodig. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H7 (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Niet drinkbaar water: via geïdentificeerde leidingen (koeling, stoom, blusleiding). Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H7L2 (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	Drinkwateranalyses zijn beschikbaar en worden uitgevoerd volgens de wettelijk vastgelegde frequenties. Koninklijk besluit van 14/01/2002 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water dat in voedingsmiddeleninrichtingen verpakt wordt of dat voor de fabricage en/of het in de handel brengen van voedingsmiddelen wordt gebruikt : 14/01/2002 A7 (11*)	<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

11. PERSOONLIJKE HYGIENE EN OPLEIDING

1.	Geneeskundige attesten kunnen voorgelegd worden voor iedereen die in contact komt met voeding. Koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende levensmiddelenhygiëne : 22/12/2005 (LM)B1H5L1 (5*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	Goede persoonlijke hygiëne + passende en propere kleding. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H8L1 (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
3.	Rookverbod (personeel). Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H9L3 (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	Personeel dat met levensmiddelen omgaat krijgt een (hygiëne)opleiding en/of instructies, aangepast aan hun beroepsactiviteit. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H12L1 (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
5.	De HACCP- en gidsverantwoordelijken krijgen een opleiding inzake de HACCP-beginselen. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H12L2 (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

Gearchiveerd op 19/10/2017

Totaal :

0	0
0	0
0	

0

Totaal van de wegingsfactoren :

% 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 16/01/2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het federaal agentschap voor de veiligheid van de voedselketen

2*. verordening (eg) nr. 852/2004 van het europees parlement en de raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne

3*. koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong

4*. verordening (eg) nr. 852/2004 van het europees parlement en de raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne

5*. koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende levensmiddelenhygiëne

6*. koninklijk besluit van 03/01/1975 betreffende voedingswaren en -stoffen die gelden als schadelijk verklaard

7*. 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

8*. koninklijk besluit van 04/02/1980 betreffende het in de handel brengen van te koelen voedingsmiddelen

9*. verordening (eg) nr. 37/2005 van de commissie van 12/01/2005 betreffende de temperatuurcontrole in vervoermiddelen en in opslagruimten van voor menselijke voeding bestemde diepvriesproducten

10*. verordening (eg) nr. 1935/2004 van het europees parlement en de raad van 27/10/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen en houdende intrekking van de richtlijnen 80/590/eeg en 89/109/eeg

11*. koninklijk besluit van 14/01/2002 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water dat in voedingsmiddeleninrichtingen verpakt wordt of dat voor de fabricage en/of het in de handel brengen van voedingsmiddelen wordt gebruikt

Commentaar controleur

Gearchiveerd op 19/10/2017

Commentaar operator

Gunstig

Gunstig met opmerkingen

Ongunstig

Gemaakt.....

Handtekening en stempel van de controleur

Gearchiveerd op 19/01/2017