



Provinciale dienst van:
Datum: Verantwoordelijke Controleur: Nr:
Operator : N° uniek
Adres :

TRA 2145 Vervaardigen en (opnieuw) onmiddellijk verpakken van verwerkte visserijproducten - Infrastructuur en inrichting (voor toekennen erkenning) [2145] v1

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 die ingevroren visserijproducten gebruikt of produceert, 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 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	De inrichting die ingevroren visserijproducten gebruikt of produceert, 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 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
3.	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 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	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. Europese verordening : 853/2004 B3S8H3aP1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
5.	De containers waarin verse visserijproducten onder ijs worden opgeslagen zijn zodanig vervaardigd dat het smeltwater niet in contact met de producten blijft. Europese verordening : 853/2004 B3S8H3aP4 (1*)	<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 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
7.	In de inrichting is er een duidelijke scheiding tussen de reine en onreine zone.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

Koninklijk besluit : 22/12/2005 (LMDO)A45§1P1 (2*)				
8.	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 naakte producten omgaat. Koninklijk besluit : 22/12/2005 (LMDO)A45§1P2 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10 <input type="radio"/>
9.	Als de exploitant schaal- en weekdieren kookt is een installatie voorhanden die voor een snelle afkoeling na het koken zorgt. Europese verordening : 853/2004 B3S8H4P1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10 <input type="radio"/>

Totaal :

0	0	<input type="text"/>
---	---	----------------------

Totaal van de wegingsfactoren :

0	0
---	---

% van de niet-conformiteiten :

0	%
---	---

Limieten : Te verbeteren :

0	%
---	---

Onvoldoende :

0	%
---	---

Ongunstig minor :

Ongunstig major :

waarvan

met *

Commentaar controleur

Wetgeving:

1*. 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

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

Commentaar controleur

Gearchiveerd op 01/10/2015

Commentaar operator

Gunstig

Gunstig met opmerkingen

Ongunstig

Gemaakt.....

Handtekening en stempel van de controleur

Gearchiveerd op 01/04/2015