



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] v4

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 en om de producten te bewaren bij een temperatuur van ten hoogste -18°C. Europese verordening : 853/2004 A3B3S8H3b (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	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 A3B3S8H3b (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	De inrichting beschikt over een passende lokaal waar verse visserijproducten (die niet onmiddellijk na aankomst worden gedistribueerd, verzonden, bewerkt of verwerkt,) onder ijs worden opgeslagen. Europese verordening : 853/2004 A3B3S8H3aP1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	De recipiënten waarin verse visserijproducten onder ijs worden bewaard, zijn waterbestendig en zijn zodanig geïsoleerd dat het smeltwater niet in contact met de producten blijft. Europese verordening : 853/2004 A3B3S8H6P1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
5.	In de inrichting is er een duidelijke scheiding tussen de reine en onreine zone. Koninklijk besluit : 30/11/2015 A35 (2*)	<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

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 30/11/2015 betreffende de hygiëne van 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