



Provinciale dienst van: .....

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

Operator : ..... N° uniek .....

Adres : .....

**TRA 2283 Herverpakkingscentrum voor visserijproducten - Infrastructuur, uitrusting en hygiëne [2283] 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 producten van dierlijke oorsprong 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 inrichting beschikt over een lokaal of plaats voor de ontvangst en de verzending van de producten van dierlijke oorsprong. Koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 22/12/2005 (LMDO)A21P2 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
3.	De inrichting beschikt over voldoende grote lokalen, die gemakkelijk kunnen worden gereinigd en waarin de producten van dierlijke oorsprong kunnen worden opgeslagen bij de voorgeschreven temperatuur en zonder gevaar van besmetting. Koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 22/12/2005 (LMDO) A21P3 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
4.	De inrichting die visserijproducten invriest, 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. 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 B3S8H3B (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
5.	De inrichting die ingevroren visserijproducten opslaat, beschikt over een koelinstallatie die krachtig genoeg is om visserijproducten in de diepvrieslokalen te bewaren bij een temperatuur van ten hoogste - 18 °C. 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 B3S8H3B (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
6.	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. 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 B3S8H3B (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

7.	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. 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 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
8.	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 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
9.	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 B3S8H6P1 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
10.	De inrichting beschikt behalve over de andere vereiste lokalen over een of meer lokalen voor het opnieuw onmiddellijk verpakken van de producten van dierlijke oorsprong. Koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 22/12/2005 (LMDO)A22P1 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
11.	De inrichting beschikt behalve over de andere vereiste lokalen over een of meer lokalen voor het herverpakken van de producten van dierlijke oorsprong. Indien dit lokaal voldoende groot is om het herverpakken, de verzending en ontvangst hygiënisch te laten verlopen, kan het lokaal voor het herverpakken worden aangewend. Koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 22/12/2005 (LMDO) A22P2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

Totaal :

0	0
---	---

0

Totaal van de wegingsfactoren :

0	0
---	---

Totaal 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 producten 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 (3*)	<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 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
3.	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. 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 B3S8H7P1 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
4.	Levend bewaarde visserijproducten worden bewaard bij een temperatuur en op een manier die de voedselveiligheid en de leefbaarheid ervan niet aantast. 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 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

## 2.2. VOORSCHRIFTEN DIE GELDEN VOOR OPSLAG 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. 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 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Levende tweekleppige weekdieren worden niet hervroakt. 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 B3S7H6P2 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

## 2.3. OPSLAG VAN VERWERFTE VISSERIJPRODUCTEN

1.	De verwerkte visserijproducten worden bewaard aan de door de producent voorgeschreven temperatuur (opslag). Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H9P5 (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

### 3. DIEPVRIESOPSLAG

#### 3.1. VOORSCHRIFTEN DIE GELDEN VOOR INGEVROREN VISSERIJPRODUCTEN

1.	Ingevoren visserijproducten worden opgeslagen bij een temperatuur van ten hoogste - 18 °C in alle delen van het product. 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 (3*)	<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. 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 (3*)	<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

Wetgeving:

1\* koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong

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

3\*. 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

4\*. 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.....

Handtekening en stempel van de controleur

Gearchiveerd op 08/10/2015