



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

TRA 2454 Levensmiddelen van dierlijke oorsprong (erkenningplichtig): Infrastructuur en inrichting (voor toekenning erkenning) [2454] 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. Algemene eisen

1.	Ontwerp, indeling, grootte en ligging van de bedrijfsruimtes laten GHP toe. Europese verordening : 852/2004 B2H1L2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	Ruimtes (andere dan ruimtes voor onverpakte LM) zijn in goede staat en proper. Europese verordening : 852/2004 B2H1L1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	VENTILATIE : voldoende. Europese verordening : 852/2004 B2H1L5 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<input type="radio"/>
4.	VERLICHTING : voldoende. Europese verordening : 852/2004 B2H1L7 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<input type="radio"/>
5.	Er zijn voldoende proper toiletten met spoeling, geen directe toegang tot ruimtes waar onverpakte LM worden gehanteerd of opgeslagen. Europese verordening : 852/2004 A4B2H1L3 & KB/AR 13/07/2014 A18B3H1L2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
6.	Er zijn voldoende goed geplaatste handenwasbakken voorzien van stromend water. Europese verordening : 852/2004 A4B2H1L4 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
7.	De handenwasbakken zijn voorzien van warm en koud (of gemengd) stromend water, kranen bediend zonder direct contact met de handen, hygiënisch was- en droogmiddel en bericht dat het wassen van de handen na toiletbezoek verplicht stelt. Europese verordening : 852/2004 A4B2H1L4 & KB/AR 13/07/2014 A18B3H1L1 & B3H4L2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
8.	Er zijn voldoende omkleedvoorzieningen. Europese verordening : 852/2004 B2H1L9 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

9.	Er zijn voldoende koel- en diepvriescellen, voorzien van thermometers + automatische registratie. Europese verordening : 852/2004 A4B2H1L2d & KB/AR 13/07/2014 A20 & A21 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
10.	Er zijn propere voorzieningen in roestvrij materiaal voor het wassen en zo nodig ontsmetten van gereedschap en apparatuur, met warm+koud of gemengd water. Europese verordening : 852/2004 B2H2L2 (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. Algemene eisen voor lokalen voor onverpakte LM

1.	Er zijn voorzieningen ter bescherming van onverpakte LM tijdens het laden en lossen. Europese verordening : 852/2004 B2H9L3 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	VLOER kan gemakkelijk worden schoongemaakt, is in goede staat en watert voldoende af. De afvoervoorzieningen vormen geen risico voor verontreiniging. Europese verordening : 852/2004 B2H2L1PaB2H2L1L8 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	MUREN kunnen gemakkelijk worden schoongemaakt, zijn in goede staat en zijn glad tot op werkhoogte. Europese verordening : 852/2004 B2H2L1Pb (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	PLAFONDS en voorzieningen aan het plafond zijn in goede staat. Geen ophoping van vuil, geen condens, geen loslozende deeltjes en geen ongewenste schimmelvorming. Europese verordening : 852/2004 B2H2L1Pc (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
5.	RAMEN en DEUREN zijn in goede staat. De constructie maakt vuilophoping onmogelijk. Ze zijn voorzien van verwijderbare horren (indien naar buitenlucht) en blijven vergrendeld tijdens productie indien contaminatie mogelijk. Europese verordening : 852/2004 B2H2L1Pde (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
6.	OPPERVLAKKEN in contact met LM (met inbegrip van uitrusting en apparatuur) zijn glad, afwasbaar, corrosiebestendig en niet toxisch. Europese verordening : 852/2004 B2H5L1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
7.	OPPERVLAKKEN niet in contact met LM zijn in goede staat en kunnen gemakkelijk worden schoongemaakt. Europese verordening : 852/2004 B2H2L1Pf (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

8.	Er is een WASBAK voor het wassen van LM. Europese verordening : 852/2004 B2H2L3 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
9.	Opslagruimte en/of voorziening voor gereedschap en apparatuur is aanwezig. Europese verordening : 852/2004 B2H2L2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<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. Beheer van afval en watervoorziening

1.	Afval wordt in afsluitbare, in goede staat zijnde containers geïmporteerd. Europese verordening : 852/2004 B2H6L2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	Drinkbaar water wordt gebruikt waar nodig. Europese verordening : 852/2004 B2H6L2 (1*) en KB 14/01/2002 A7 (2*)	<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

4. Specifieke eisen indien vlees of vis wordt gehanteerd

1.	De inrichting is in overeenstemming met het goedgekeurd plan. Koninklijk besluit : 16/01/2006 A12 (3*)	<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

--

5. Specifieke eisen indien rauwe melk wordt verwerkt en bij bereiding van zuivelproducten

1.	De losplaatsen, waar de rauwe melk in ontvangst genomen wordt, verzekeren een volledige bescherming van de melk. Koninklijk besluit : 22/12/2005 B9L2 (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<input type="radio"/>
----	---	-----------------------	-----------------------	---	-----------------------

2.	Kruisbesmetting tussen verrichtingen via materiaal, tuig, voer of personeel wordt voorkomen. Zo nodig worden de productielokalen verdeeld in natte en droge zones, die elk hun eigen werkvoorwaarden hebben. Koninklijk besluit : 22/12/2005 B9L1 (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

--

Wetgeving:

--

1*. verordening (eg) nr. 852/2004 van het europees parlement en de raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne
2*. verordening (eg) nr. 853/2004 van het europees parlement en de raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne
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
3*. 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
4*. koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong

Commentaar controleur

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 01/02/2016