



Provinciale dienst van:

Datum: Verantwoordelijke Controleur: Nr:

Operator : N° uniek

Adres :

TRA 2455 Levensmiddelen van dierlijke oorsprong (erkenningplichtig): Infrastructuur, inrichting en hygiëne (verhoogde frequentie) [2455] 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.	De lokalen worden niet gebruikt voor andere doeleinden dan die waarvoor ze zijn bestemd. Koninklijk besluit : 22/12/2005 (LMDO)A19 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	Ruimtes (andere dan ruimtes voor onverpakte (1*)) zijn in goede staat en proper. Europese verordening : 852/2004 B2H1L (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	VERLICHTING : voldoende. Europese verordening : 852/2004 B2H1L7 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<input type="radio"/>
5.	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"/>
6.	Er zijn passende voorzieningen in roestvrij metaal 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.	Uitrusting niet in contact met LM en ruimtes zijn proper. Europese verordening : 852/2004 B2H1L1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	VLOER kan gemakkelijk worden schoongemaakt, is in goede staat en watertvooien af. De afvoervoorzieningen vormen geen risico voor verontreiniging. Europese verordening : 852/2004 B2H2L1PaB2H1L8 (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 loskomende 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 ruiten (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 in contact met LM (met inbegrip van uitrusting en apparatuur) zijn proper. Europese verordening : 852/2004 B2H5L1Pa (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
8.	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"/>
9.	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"/>

10.	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. Ontvangst, stockage, productie, verwerking en distributie van LM

1.	Er is een ingangscntrole. Europese verordening : 852/2004 B2H9L1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	LM worden beschermd tegen contaminatie. Europese verordening : 852/2004 B2H9L2L3 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	Er zijn geen LM aanwezig die bedorven zijn of waarvan de uiterste consumptiedatum overschreden is of die ongeschikt zijn voor menselijke consumptie. Koninklijk besluit : 03/01/1975 A1L2PaA2 en Europese verordening : 852/2004 B2H9L3 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10*	<input type="radio"/>
4.	Temperaturen gekoelde levensmiddelen zijn conform en koudeketen wordt gerespecteerd. Europese verordening : 852/2004 A4L2L3B2H9L5 & KB/AR 13/07/2014 A20, A21 & A22 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
5.	Temperaturen diepvriesproducten zijn conform. Europese verordening : 852/2004 B2H9L5 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
6.	LM worden na verhitten zo snel mogelijk gekoeld. Europese verordening : 852/2004 B2H9L6 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
7.	Ontdooien gebeurt onder gepaste omstandigheden. Europese verordening : 852/2004 B2H9L7 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
8.	Materialen in contact met LM zijn hiervoor geschikt. Europese verordening : 852/2004 B2H10L1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
9.	Onmiddellijke verpakkingen worden niet verontreinigd bij opslag.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

Europese verordening : 852/2004 B2H10L2 (1*)

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 me*

Commentaar controleur

4. Beheer van afval, watervoorziening, persoonlijke hygiëne, opleiding, reiniging en ontsmetting, ongediertebestrijding

1.	Afval wordt in afsluitbare, in goede staat zijnde containers gedeponeerd en wordt niet opgehoopt in levensmiddelenruimtes. Europese verordening : 852/2004 B2H6L2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	Afvalcontainers en afvalopslagplaatsen zijn proper en vrij van ongedierte. Europese verordening : 852/2004 B2H6L2L3 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	De gebruikte ontsmettingsmiddelen zijn toegelaten. Koninklijk besluit : 13/07/2014 A18B3H1L4 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	Reinigings- en ontsmettingsmiddelen worden afzonderlijk opgeslagen (minstens in aparte kast). Europese verordening : 852/2004 B2H1L10 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
5.	Gevaarlijke producten zijn geëtiketteerd en afzonderlijk opgeslagen (minstens in aparte container). Europese verordening : 852/2004 B2H9L8 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
6.	Huisdieren, ongedierte of sporen hiervan zijn afwezig. Europese verordening : 852/2004 A4B2H9L4 & KB/AR 13/07/2014 A18B3H5L1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
7.	Drinkwateranalyses worden uitgevoerd volgens de wettelijk vastgelegde frequenties en parameters. Koninklijk besluit : 14/01/2002 A7A8 (5*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
8.	Geneeskundige attesten kunnen voorgelegd worden voor iedereen die in contact komt met onverpakte voeding. Koninklijk besluit : 13/07/2014 A18B3H4L1 (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
9.	Goede persoonlijke hygiëne + passende en propere kleding.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

Europese verordening : 852/2004 B2H8L1H9L3 (1*)					
10.	Bezoekers worden enkel toegelaten indien ze de goede persoonlijke hygiëneregels respecteren.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
Koninklijk besluit : 22/12/2005 (LMDO)A18 (2*)					

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. Voorschriften indien vlees wordt gehanteerd

1.	Alle aanwezige vers vlees werd goedgekeurd. Koninklijk besluit : 22/12/2005 (LMDO)A24§1P1 (6*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Levensmiddelen van dierlijke oorsprong zijn voorzien van een gezondheidsmerk of identificatiemerken in alle gevallen waar deze merken verplicht zijn. Koninklijk besluit : 22/12/2005 (LMDO)A24§1P2 (6*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
3.	Vers vlees dat blijkt het merk uitsluitend mag worden verhandeld op het nationale grondgebied, of dat slechts na een specifieke behandeling kan worden toegelaten tot de intracommunautaire markt, wordt opgeslagen op afzonderlijke plaatsen en wordt op afzonderlijke plaatsen of tijdstippen bewaard of verwerkt. Koninklijk besluit : 22/12/2005 (LMDO)A25§1 (6*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	Er is geen onbehandeld met cysticerci geïnfecteerd vers vlees aanwezig, tenzij de inrichting deze zal versnijden of conform de diepvriesbehandeling uitvoeren. Koninklijk besluit : 22/12/2005 (LMDO)A24§1P3 (6*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
5.	Er is geen vers vlees aanwezig dat overeenkomstig het gezondheidsmerk bekomen is bij partiële slachting. Koninklijk besluit : 22/12/2005 (LMDO)A24§1P4 (6*)	<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*. verordening (eg) nr. 852/2004 van het europees parlement en de raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne
- 2*. koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong
- 3*. koninklijk besluit van 03/01/1975 betreffende voedingswaren en -stoffen die gelden als schadelijk verklaard
- 4*. koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne
- 5*. 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
- 6*. koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong

Commentaar controleur

Commentaar operator

Gunstig

Gunstig met opmerkingen

Ongunstig

Gearchiveerd op 05/10/12015

Gemaakt te _____, op _____

Handtekening en stempel controleur _____ Naam operator of
aanwezige persoon : _____

_____ Functie : _____

_____ Tekent voor
kennisname : _____

Gearchiveerd op 05/01/2015