



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

**TRA 2456 Levensmiddelen van dierlijke oorsprong MET ERKENNINGSPLICHT:
Infrastructuur, uitrusting en hygiëne [2456] v8**

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 bedrijfsruimten laten GHP toe. Europese verordening : 852/2004 A4B2H1L2 (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 : 30/11/2015 A4 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	Ruimtes zijn in goede staat en proper. Europese verordening : 852/2004 A4B2H1L1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	VENTILATIE : voldoende. Europese verordening : 852/2004 A4B2H1L5 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<input type="radio"/>
5.	VERLICHTING : voldoende. Europese verordening : 852/2004 A4B2H1L7 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<input type="radio"/>
6.	Er zijn voldoende propere toiletten met spoeling, geen directe toegang tot ruimtes waar oplosbare 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"/>
7.	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"/>
8.	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"/>

9.	Er zijn voldoende adequate omkleedvoorzieningen. Europese verordening : 852/2004 A4B2H1L9 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
10.	Er zijn voldoende koel- en diepvriescellen, voorzien van thermometers. Europese verordening : 852/2004 A4B2H1L2d & KB/AR 13/07/2014 A20 & A21 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
11.	De koel- en diepvriescellen zijn voorzien van automatische temperatuursregistratie. Europese verordening : 37/2005 A2 & KB/AR 30/11/2015 A5B1L1P2 (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

2. Algemene eisen voor lokalen voor onverpakte LM

1.	Er zijn voorzieningen ter bescherming van onverpakte LM tijdens het laden en lossen. Koninklijk besluit : 30/11/2015 A5B1L1P1 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	VLOER kan gemakkelijk worden schoongemaakt, en indien nodig, ontsmet, is in goede staat en water voldoende af. De afloopvoorzieningen vormen geen risico voor verontreiniging. Europese verordening : 852/2004 A4B2H2L1PaB2H1L8 (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 A4B2H2L1Pb (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	PLAFONDS (of waar plafonds ontbreken, de binnenkant van het dak) en voorzieningen aan het plafond zijn in goede staat. Geen ophoping van vuil, geen condens, geen loskomende deeltjes en geen schimmelvorming. Europese verordening : 852/2004 A4B2H2L1PcB2H9L3 (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 A4B2H2L1Pde (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.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

Europese verordening : 852/2004 A4B2H2L1Pf (1*)					
7.	OPPERVLAKKEN in contact met LM (met inbegrip van uitrusting en apparatuur) zijn proper, worden afdoende schoongemaakt en zo nodig ontsmet. Europese verordening : 852/2004 A4B2H5L1Pa (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 A4B2H2L1Pf (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 A4B2H2L3 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input checked="" type="radio"/>
10.	Indien nodig moet worden gezorgd voor de adequate voorzieningen voor het schoonmaken, ontsmetten en opslaan van gereedschap en apparatuur. Deze voorzieningen moeten vervaardigd zijn van roestvrij materiaal, gemakkelijk schoon te maken zijn en een voldoende toevoer van warm en koud water hebben. Europese verordening : 852/2004 A4B2H2L2 (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

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

1.	Er is een inplantcontrole. Europese verordening : 852/2004 A4B2H9L1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	LM worden beschermd tegen contaminatie. Europese verordening : 852/2004 A4B2H9L2L3 (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 is overschreden of die ongeschikt zijn voor menselijke consumptie. Koninklijk besluit : 03/01/1975 A1L2PaA2 & VO 852/2004 A4B2H9L3 (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10*	<input type="radio"/>
4.	Temperaturen van 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 A4L2L3B2H9L5 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
6.	LM die gekoeld moeten bewaard worden, worden na productie zo snel mogelijk gekoeld tot een temperatuur die geen risico's voor de gezondheid oplevert. Europese verordening : 852/2004 A4B2H9L6 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
7.	Ontdooien gebeurt onder gepaste omstandigheden. Europese verordening : 852/2004 A4B2H9L7 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
8.	Materialen in contact met LM zijn hiervoor geschikt. Europese verordening : 852/2004 A4B2H10L1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
9.	Materialen in contact met LM gaan vergezeld van een schriftelijke verklaring van overeenstemming. Europese verordening : 1935/2004 A16L1 (5*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<input type="radio"/>
10.	Onmiddellijke verpakkingen worden niet verontreinigd bij opslag. Europese verordening : 852/2004 A4B2H10L2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
11.	De gebruikte levensmiddelenadditieven zijn toegelaten voor gebruik in de daarvoor bestemde LM en overschrijden het wettelijk maximumgehalte niet. Europese verordening : 1333/2008 A4 (6*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
12.	De gebruikte levensmiddelenadditieven voldoen aan de zuiverheidscriteria opgenomen in de wetgeving. Europese verordening : 231/2012 A1 (7*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

Totaal :

0	0
0	0
0	%

0

Totaal van de wegingsfactoren :

% van de niet-conformiteiten :

Limieten : Te verbeteren : 0 %

Onvoldoende : 0 %

Ongunstig minor : 0

Ongunstig major : 0

waarvan 0 met *

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 A4B2H6L2 (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 A4B2H6L2L3 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	Er is een reinigings- en ontsmettingsplan. Europese verordening : 852/2004 A4L3Pb (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<input type="radio"/>
4.	De gebruikte ontsmettingsmiddelen zijn toegelaten. Koninklijk besluit : 13/07/2014 A18B3H1L4 (8*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
5.	Reinigings- en ontsmettingsmiddelen worden afzonderlijk opgeslagen (minstens in aparte kast). Europese verordening : 852/2004 A4B2H1L10 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
6.	Gevaarlijke producten zijn geëtiketteerd en afzonderlijk opgeslagen (minstens in aparte container). Europese verordening : 852/2004 A4B2H9L8 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
7.	Er is een volledig en goed opgevolgd ongediertebestrijdingsplan. Europese verordening : 852/2004 A4L3Pb (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
8.	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"/>
9.	Drinkbaar water wordt gebruikt waar nodig. Europese verordening : 852/2004 A4B2H7L1Pa & KB/AR 14/01/2002 A7 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
10.	Geneeskundige attesten kunnen voorgelegd worden voor ieder een dier in contact komt met onverpakte voeding. Koninklijk besluit : 13/07/2014 A18B3H4L1 (8*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
11.	Goede persoonlijke hygiëne + passende en proper re-klleding. Europese verordening : 852/2004 A4B2H81H9L3 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
12.	Bezoekers worden enkel toegelaten indien ze de goede persoonlijke hygiëneregels respecteren. Koninklijk besluit : 30/11/2015 AS (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
13.	Personeel dat met levensmiddelen omgaat krijgt een (hygiëne)opleiding en/of instructies, aangepast aan hun beroepsactiviteit. Europese verordening : 852/2004 A4B2H12L1L2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

Gearchiveerd op 01/10/2017

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/vis wordt gehanteerd

1.	De inrichting is in overeenstemming met het goedgekeurd plan. Koninklijk besluit : 16/01/2006 A12 (9*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	Alle aanwezige vers vlees werd goedgekeurd. Koninklijk besluit : 30/11/2015 A9§1P1 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
3.	Levensmiddelen van dierlijke oorsprong zijn voorzien van een gezondheidsmerk of identificatiemerktken in alle gevallen waar deze merken verplicht zijn. Koninklijk besluit : 30/11/2015 A9§1P5 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
4.	Vers vlees dat blijkens het merkteken uitsluitend mag worden verhandeld op het nationale grondgebied, of dat slechts na een specifieke benoeming kan worden toegelaten tot de intracommunautaire markt, wordt opgeslagen op afzonderlijke plaatsen en wordt op afzonderlijke plaatsen bewerkt of verwerkt. Koninklijk besluit : 30/11/2015 A10 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
5.	Er is geen onbehandeld met vlisticering gefixeerd vers vlees aanwezig, tenzij de inrichting deze zal versnijden en normale diepvriesbehandeling uitvoeren. Koninklijk besluit : 30/11/2015 A9§1P3 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
6.	Er is geen vers vlees aanwezig dat overeenkomstig het gezondheidsmerk bekomen is bij particuliere slachting. Koninklijk besluit : 30/11/2015 A9§1P4 (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

6. Analyses

1.	Er is voldaan aan de voorschriften van VO 2073/2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen: overeenstemming met bemonsteringschema (n en c), grenswaarden, analysemethode, frequentie van bemonstering. Europese verordening : 2073/2005 A3 (10*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Indien niet conforme resultaten worden verkregen, neemt de operator correctieve acties en corrigerende maatregelen. Europese verordening : 2073/2005 A7 (10*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	Indien de operator zich niet baseert op de productkenmerken en wetenschappelijke literatuur voor het bepalen van de houdbaarheidstermijn, voert hij houdbaarheidsstudies uit. Europese verordening : 2073/2005 A3B2 (10*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	Indien een challengetest werd uitgevoerd en wordt toegepast, is hij conform aan het Europese protocol. Europese verordening : 2073/2005 A3B2 (10*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
5.	De operator voert trendanalyses uit. Europese verordening : 2073/2005 A9 (10*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
6.	Voor zover nodig bemonsteren exploitanten de verwerkingsruimten en uitrusting. Europese verordening : 2073/2005 A5P2 (10*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
7.	Drinkwateranalyses worden uitgevoerd volgens de wettelijk vastgelegde frequenties en parameters. Koninklijk besluit : 14/01/2002 A7A8 (11*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

Gearchiveerd op 01/10/2017

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

7. MEDEDELINGEN VOOR DE HOEVEZUIVELAARS

7.1. RANDVOORWAARDEN

1. Een kopie van deze checklist wordt overgemaakt aan de Gewesten conform het protocol tussen het FAVV en de betaalorganen van het Waalse en Vlaamse Gewest betreffende de randvoorwaarden. De door de Gewesten mogelijk opgelegde verlagingen met betrekking tot de premies naar aanleiding van vaststellingen tijdens de controles vallen niet onder de verantwoordelijkheid van het FAVV.

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 30/11/2015 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong
- 3*. verordening (eg) nr. 37/2005 van de commissie van 12/01/2005 betreffende de temperatuurcontrole in vervoermiddelen en in opslagruimten van voor menselijke voeding bestemde diepvriesproducten
- 4*. koninklijk besluit van 03/01/1975 betreffende voedingswaren en -stoffen die gelden als schadelijk verklaard
- 5*. verordening (eg) nr. 1935/2004 van het europees parlement en de raad van 27/10/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen en houdende intrekking van de richtlijnen 80/590/eeg en 89/109/eeg
- 6*. verordening (eg) nr. 1333/2008 van het europees parlement en de raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven
- 7*. verordening (eu) nr. 231/2012 van de commissie van 9 maart 2012 tot vaststelling van de specificaties van de in de bijlagen ii en iii bij verordening (eg) nr. 1333/2008 van het europees parlement en de raad opgenomen levensmiddelenadditieven
- 8*. koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne
- 9*. 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

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 01/01/2017