



Provinciale dienst van:

Datum: Verantwoordelijke Controleur: Nr:

Operator : N° uniek

Adres :

TRA 2537 Opslag en/of verpakking van levensmiddelen: Infrastructuur, inrichting en hygiëne [2537] v2

C : conform NC : niet-conform NA : niet van toepassing	H : hoofdstuk B : bijlage A : artikel	§ : paragraaf L : Lid P : punt				
			C	NC	Punten	NA

1. Alle lokalen

1.	Ontwerp, indeling, grootte en ligging van de bedrijfsruimtes laten goede hygiëne praktijken toe. Europese verordening : 852/2004 A4B2H1L2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	Ruimtes zijn in goede staat en proper. Europese verordening : 852/2004 A4B2H1L1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	VENTILATIE: voldoende. Europese verordening : 852/2004 A4B2H1L5 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<input type="radio"/>
4.	VERLICHTING: voldoende. Europese verordening : 852/2004 A4B2H1L7 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<input type="radio"/>
5.	Er zijn voldoende, gepaste toiletten met spoeling, geen directe toegang tot ruimtes waar onverpakte levensmiddelen 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 gepaste omkleedvoorzieningen. Europese verordening : 852/2004 A4B2H1L9 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<input type="radio"/>

9.	Er zijn voldoende frigo's, 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"/>
10.	Er zijn voldoende diepvriezers, voorzien van thermometers + registratie indien > 10 m³. Europese verordening : 852/2004 A4B2H1L2d & VO 37/2005 A2A3 (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 *

0

Commentaar controleur

2. Algemene eisen voor lokalen voor onverpakte LM

1.	Vloer kan gemakkelijk worden schoongemaakt (en indien nodig ontsmet), watert voldoende af, is in goede staat en is proper. De afvoervoorzieningen vormen geen risico voor verontreiniging. Europese verordening : 852/2004 A4B2H2L1PaB2H1L2c (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	Muren kunnen gemakkelijk worden schoongemaakt (en indien nodig ontsmet), zijn in goede staat en proper. Europese verordening : 852/2004 A4B2H2L1Pb (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	Plafonds en voorzieningen van het plafond zijn in goede staat en proper. De constructie maakt vuilophoping onmogelijk, beperkt condens, schimmelvorming en loskomen van deeltjes. Europese verordening : 852/2004 A4B2H2L1c B2H1L1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	Ramen en deuren zijn in goede staat en proper. De constructie maakt vuilophoping onmogelijk. Ze zijn voorzien van verwijderbare horren (indien naar buitenlucht) of blijven vergrendeld tijdens productie. Europese verordening : 852/2004 A4B2H2L1Pde (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
5.	Oppervlakken in contact met levensmiddelen (met inbegrip van uitrusting en apparatuur) zijn glad, afwasbaar, corrosiebestendig en niet toxisch. Europese verordening : 852/2004 A4B2H2L1f (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
6.	Oppervlakken in contact met levensmiddelen (met inbegrip van uitrusting en apparatuur) zijn proper, worden afdoende schoongemaakt en zo nodig ontsmet. Europese verordening : 852/2004 A4B2H5L1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
7.	Oppervlakken niet in contact met levensmiddelen zijn in goede staat en proper en kunnen gemakkelijk worden schoongemaakt.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

Europese verordening : 852/2004 A4B2H2L1Pf (1*)					
8.	Er zijn prope voorzieningen voor het wassen en zonodig ontsmetten van gereedschap en apparatuur, met warm+koud of gemengd water. 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, onmiddellijke verpakking en distributie van levensmiddelen

1.	Er is een ingangscntrole. Europese verordening : 852/2004 A4B2H9L1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	Levensmiddelen worden niet gecontamineerd. Europese verordening : 852/2004 A4B2H9L2L1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	Er zijn geen levensmiddelen aanwezig die bedorven zijn of waarvan de uiterste consumptiedatum is overschreden of die ongeschikt zijn voor menselijke consumptie. Europese verordening : 852/2004 A4B2H9L3 & KB/AR 03/01/1975 A1L2PaA2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
4.	Temperaturen gekoelde levensmiddelen en koudeketen worden 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 worden gerespecteerd. Europese verordening : 852/2004 A4L2L3B2H9L5 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
6.	Materialen in contact met LM zijn hiervoor geschikt. Europese verordening : 852/2004 A4B2H10L1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
7.	Onmiddellijke verpakkingen worden niet verontreinigd bij opslag. Europese verordening : 852/2004 A4B2H10L2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
8.	Materialen in contact met LM gaan vergezeld van een schriftelijke verklaring van overeenstemming.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<input type="radio"/>

Europese verordening : 1935/2004 A16L1 (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 me*

Commentaar controleur

4. Overige goede hygiëne praktijken: afval, watervoorziening, persoonlijke hygiëne, opleiding, reiniging en ontsmetting, ongediertebestrijding, huisdieren, extern transport

1.	Afval wordt in afsluitbare, in goede staat zijnde vuilnisemmers en/of zakken in staanders en/of containers gedeponeerd en wordt niet opgehoopt in levensmiddelenruimten. Europese verordening : 852/2004 A4B2H6L1L2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	Vuilnisemmers en/of zakken in staanders en/of afvalcontainers zijn proper. Europese verordening : 852/2004 A4B2H6L2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	Propere afvalopslagplaatsen (binnen en buiten) die niet worden gehouden van ongedierte. Europese verordening : 852/2004 A4B2H1L3 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	Er is een doeltreffend reinigingsplan of reinigingsprocedure aanwezig. Europese verordening : 852/2004 A4A4L3 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<input type="radio"/>
5.	De gebruikte ontsmettingsmiddelen zijn toegelaten. Koninklijk besluit : 13/07/2014 A18B3H1L4 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
6.	Reinigings- en ontsmettingsmiddelen mogen niet worden opgeslaan waar levensmiddelen worden gehanteerd (behalve in een gesloten kast). Europese verordening : 852/2004 A4B2H1L10 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
7.	Er is een volledig en goed opgevolgd ongediertebestrijdingsplan. Europese verordening : 852/2004 A4A4L3Pb (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<input type="radio"/>
8.	Huisdieren en ongedierte 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.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

Europese verordening : 852/2004 A4B2H7L1Pa & KB/AR 14/01/2002 A7 (1*)					
10.	Drinkwateranalyses worden uitgevoerd volgens de wettelijk vastgelegde frequenties en parameters. Koninklijk besluit : 14/01/2002 A7A8 (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
11.	Geneeskundige attestaten kunnen voorgelegd worden voor iedereen die in contact komt met onverpakte voeding. Koninklijk besluit : 13/07/2014 A18B3H4L1 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<input type="radio"/>
12.	Goede persoonlijke hygiëne en passende en propere kleding. Europese verordening : 852/2004 A4B2H8L1H9L3 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input checked="" 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"/>
14.	Vervoermiddelen en recipiënten kunnen goed worden schoongemaakt (en ontsmet), zijn in goede staat en zijn proper. Verontreiniging van de levensmiddelen wordt vermeden. Europese verordening : 852/2004 A4B2H4L1L6 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
15.	De levensmiddelen worden op de vereiste temperatuur vervoerd. Europese verordening : 852/2004 A4B2H4L7 (1*)	<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*. 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 afschaffing van de richtlijnen 80/590/EEG en 89/109/EEG
 3*. Koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne
 4*. 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

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