

Checklijst voor buitenlandse inrichting – Slachthuis voor zoogdieren

A. Algemene informatie

Naam van de inrichting	
Adres	
Naam van de eigenaar	
Sanitair manager	<input type="checkbox"/> Naam: <input type="checkbox"/> Telefoonnr.: <input type="checkbox"/> E-mail:
Datum van constructie	
Erkenningsnummer	
Datum van erkenning	
Datum van goedkeuring voor export	
Diersoort	
Andere activiteiten	<input type="checkbox"/> uitsnijden / verwerken, <input type="checkbox"/> opslag, <input type="checkbox"/> andere (.....)
Gemiddeld aantal geslachte dieren per dag	koppen / diersoort (/)
Gemiddeld aantal geslachte dieren per uur	koppen / diersoort (/)
Gemiddelde slachtcapaciteit per dag	koppen / diersoort (/)
Oppervlakte van de voorkoelingsruimten	(m ²)
Opslagcapaciteit (eenmalig)	(carcass)
Aantal inspecteurs	Total :
Dierenartsen	<input type="checkbox"/> Centrale overheid: <input type="checkbox"/> Gewestelijk overheid: <input type="checkbox"/> Bedrijf:
Vleesinspecteurs	<input type="checkbox"/> Centrale overheid: <input type="checkbox"/> Gewestelijk overheid: <input type="checkbox"/> Bedrijf:
Aantal laboratoriumanalisten	
Aantal werknemers	
Werkdagen per week	
Aantal shifts per dag	
Werkuren per shift	
Andere voor export goedgekeurde landen (andere dan de Republiek Korea)	

Bijgevoegde documenten	Gelieve een stroomdiagram met CCP's bij te voegen
------------------------	---

B. Checklijst

Buitenlandse inrichting	Naam:	
	Eigenaar: (stempel)	Responsible manager: (seal)
	Adres:	
	Contact:	E-mail:

Evaluatie-item	Belangrijk	Algemeen	Opmerking
Externe omgeving			
1. Het slachthuis moet gevestigd zijn op een plaats die ver verwijderd is van afvalverbrandingsinstallaties, dierhouderijen en andere voorzieningen voor milieuverontreiniging. * Behalve indien er een methode is om verontreinigende stoffen of andere gevaren te voorkomen of indien er een airco-installatie is als gesloten systeem.			
2. De toegang tot gebouwen waar met levensmiddelen wordt omgegaan, wordt beperkt om de toegang door onbevoegden te controleren.			
3. Een geschikt afvalwaterzuiveringssysteem dat voldoet aan de relevante normen is voorzien en wordt gebruikt.			
Transport en houden van dieren			
4. Er moeten door scheidingswanden, gordijnen of andere geschikte middelen gescheiden dierenstallen zijn voor verschillende diersoorten en de dierenstallen moeten deuren hebben om de toegang van mensen en dieren te controleren.			
5. De lichtintensiteit van de stallen moet ten minste 110 lux bedragen.			
6. De stallen moeten voorzien zijn van een watervoorzieningssysteem voor consumptie door dieren.			
7. De stallen moeten voorzien zijn van een douchesysteem om de dieren te wassen.			

8. Er mag geen gebruik worden gemaakt van een elektrische prikstok of andere middelen die de dieren kunnen beschadigen.			
Controle op de werkruintes			
9. Het slachthuis moet beschikken over een stal, een lokaal voor ante-mortemkeuring, een quarantaine-ruimte, werkruintes, een laboratorium, een ruimte voor ontsmettingsproducten, een afvalwater-behandelingsstelsel, een afvalverwerkings-systeem, een ruimte voor de behandeling van ruwe huiden, een koel- en vriesruimte, een omkleedruimte, toiletten, een rustruimte, en andere nodige voorzieningen.			
10. De werkruintes van het slachthuis moeten onderverdeeld zijn in een slachtruimte, een ruimte voor de verwerking van karkassen en een ruimte voor de verwerking van ingewanden, en indien het slachthuis ook beschikt over een ruimte voor uitsnijding, dan moet die gescheiden zijn van de werkruintes.			
11. Om kruisbesmetting te voorkomen, moet de productielijn in een rechte lijn worden geplaatst. (Dit is mogelijk niet van toepassing als er een systeem voor aanpassing van de luchtstroom voorzien is, verontreinigde zones en niet-verontreinigde zones worden gescheiden door muren of scheidingswanden worden aangebracht om mogelijke besmetting van het karkas te voorkomen.)			
12. De stallen, het lokaal voor ante-mortemkeuring, de quarantaineruimte en de werkruinte moeten met beton of soortgelijke materialen zijn afgewerkt om water- en slipvastheid te waarborgen.			
13. Deuren moeten luchtgordijnen hebben of automatisch of halfautomatisch worden bediend.			
14. De interne structuren, muren, plafonds, vloeren, ingangen, ramen enz. van de werkruinte moeten duurzaam, corrosiebestendig en gemakkelijk schoon te maken en te desinfecteren zijn.			
15. De werkruinten moeten voorzien zijn van daglicht of kunstlicht om een passend lichtintensiteitsniveau voor de activiteiten en keuringen te waarborgen (minstens 220 lux; minstens 540 lux aanbevolen voor vleeskeuringruimte).			
16. Voor verlichtingsarmaturen moeten passende preventieve maatregelen worden genomen om mogelijke verontreiniging met vallend materiaal te voorkomen wanneer deze kapot zijn.			
17. De werkruinten moeten voorzien zijn van een systeem voor ongediertebestrijding. Bovendien moeten bij de afvoeren voorzieningen worden aangebracht om het binnendringen van knaagdieren, enz. te voorkomen (voldoende groot			

om het binnendringen van knaagdieren te blokkeren).			
18. Ventilatiesystemen moeten voldoende krachtig zijn om slechte geuren, gevaarlijke gassen, rook, dampen, enz. te verwijderen en werkruimten moeten afdoende worden gecontroleerd om condensatiewater te voorkomen.			
19. De vloer van de werkruimte moet worden behandeld met beton of ander gelijkwaardig materiaal om waterdichtheid en goede afwatering te verzekeren. * Behalve wanneer drainage niet nodig is vanwege de bijzonderheid van voorzieningen en producten.			
20. Werkruimten moeten op een temperatuur van onder de 15°C gehouden worden. Daarbij moet de temperatuur gemeten worden op een plaats waar het karkas na de laatste wasbeurt naartoe wordt gebracht. Als de laatste wasbeurt met stoom wordt uitgevoerd, kan dit niet van toepassing zijn.			
21. Er moet een systeem zijn om warm water van ten minste 83°C te leveren, en messen, uitrusting, zagen en ander gereedschap moeten ten allen tijde worden gewassen en gedesinfecteerd.			
22. De I-balken van het plafond moeten zodanig geïnstalleerd zijn dat het karkas de vloer niet raakt. (Werkruimten: meer dan 30 cm van de vloer en koel-/vriesruimten: meer dan 10 cm aanbevolen)			
23. De I-balken van de werkruimten of de koel-/vriesruimten waar karkassen worden losgelaten, moeten zo zijn aangebracht dat ze aansluiten op de laadklep van het vleestransportvoertuig.			
24. Water dat wordt gebruikt voor productie- en verwerkingsfaciliteiten voor dierlijke producten, voor het reinigen van oppervlakken die in contact komen met dierlijke producten, gebruiksvoorwerpen en containers, voor het wassen van de handen en voor andere reinigingsdoeleinden moet geschikt zijn voor humane consumptie.			
25. Indien water wordt gebruikt om te reinigen, moet het geschikt zijn voor menselijke consumptie en moet de waterkwaliteit periodiek worden getest.			
26. Indien grondwater (geen leidingwater) wordt gebruikt, wordt de kwaliteit van dat water periodiek getest en wordt er een register bijgehouden.			
27. Uitrusting en gereedschap die in direct contact komen met het karkas moeten zijn gemaakt van corrosiebestendig materiaal dat gemakkelijk kan worden gereinigd en ontsmet.			
28. Een slachtruimte moet een systeem hebben om hangende karkassen voldoende te laten bloeden.			
29. Indien het de bedoeling is bloed te gebruiken voor menselijke consumptie of voor de vervaardiging van voedingsmiddelen of geneesmiddelen, moet er			

apparatuur aanwezig zijn voor de hygiënische verwerking van bloed.			
30. Werkruimten moeten zijn voorzien van een motorzaag voor het doorzagen van karkassen en een karkaswasinstallatie.			
31. Personeel dat zich bezighoudt met het slachten of het verwerken van karkassen en ingewanden voert de toegewezen werkzaamheden uit in een ruimte die afgescheiden is door koord of lijn en mag zich niet naar andere ruimtes verplaatsen. Als verplaatsing noodzakelijk is, moeten passende sanitaire maatregelen zoals het omkleden worden genomen.			
32. Om te voorkomen dat er achtergebleven fecaliën in de watertank van de broeivoorziening en de ingewandenreinigingswatertank achterblijven, dient het water regelmatig te worden verversd.			
33. Om mogelijke kruisbesmetting van dierlijke producten te voorkomen, moet het personeel tijdens het werk regelmatig handen, handschoenen, messen, verwerkingstafels en andere noodzakelijke items reinigen en desinfecteren.			
34. Thermometers en temperatuurmeetinstrumenten worden periodiek gekalibreerd en onderhouden.			
35. Vreemde stoffen die de werkomgeving of producten tijdens de verwerking kunnen beschadigen, worden tot een minimum te beperkt.			
Sanitaire controle op ante-mortemkeuring			
36. Het lokaal voor de ante-mortemkeuring moet zich dicht bij de werkruimten bevinden, en er moet een bevestigingssysteem en verlichting zijn voor de ante-mortemkeuring.			
37. Het lokaal voor de ante-mortemkeuring moet beschikken over daglicht of kunstlicht, zodat de lichtintensiteit ten minste 220 lux bedraagt.			
38. Er moet een aangewezen doorgang voor dieren zijn tussen het lokaal voor de ante-mortemkeuring en de werkruimte, zodat de dieren door deze doorgang kunnen lopen.			
39. De ante-mortemkeuring moet plaatsvinden in het lokaal voor de ante-mortemkeuring nadat de dieren gedurende een bepaalde tijd in de stal zijn gehouden.			
40. Overheidsdierenartsen (keuringsofficieren) of door de overheid aangewezen dierenartsen voeren de ante-mortemkeuring uit volgens procedures en methoden die geschikt zijn voor de afzonderlijke diersoorten.			
41. Dieren waarbij bij de ante-mortemkeuring problemen zijn vastgesteld, moeten in quarantaine worden geplaatst en de geldende procedures, inclusief een nieuwe inspectie, moeten worden gevolgd.			

Controle op dieren slachting			
42. Het slachten moet plaatsvinden terwijl de dieren hangen of de vloer niet raken.			
43. Het karkas wordt hygiënisch gezaagd met de motorzaag.			
44. In principe gebeurt het uitbloeden terwijl het dier aan zijn achterpoten is opgehangen, en er moet op toegezien worden dat de uitbloeding voldoende is uitgevoerd.			
45. Voorafgaand aan het slachten moeten eventuele verontreinigingen op huiden van dieren worden verwijderd en met water worden gewassen.			
46. Tijdens het slachten en de verwerking worden de karkassen beschermd tegen mogelijke verontreiniging door uitwerpselen of ingewanden.			
47. Huid en haar moeten worden verwijderd op een sanitaire wijze, die geschikt is voor de kenmerken van individuele dieren.			
48. Na de laatste wasbeurt wordt het karkas op hygiënische wijze verplaatst om mogelijk contact met muren, vloeren of apparatuur te vermijden.			
49. De voor karkassen en andere dierlijke producten gebruikte sterilisatie- en ontsmettingsmiddelen moeten zijn goedgekeurd voor gebruik in levensmiddelen.			
50. Indien een slachtlijn voor meerdere diersoorten wordt gebruikt, dient een maatregel ter voorkoming van kruisbesmetting te worden getroffen.			
Sanitaire controle op post-mortemkeuring			
51. Elke lijn hangende karkassen moet een keuringsplatform voor karkasvlees en ingewanden hebben.			
52. De keuringsplatform moet groot genoeg zijn dat meer dan twee personen de keuring kunnen uitvoeren.			
53. Overheidsdierenartsen (keuringsambtenaren) of gekwalificeerde keurders onder toezicht van deze dierenartsen voeren de post-mortemkeuring uit op de karkassen, de koppen en de ingewanden, overeenkomstig de normen voor post-morteminspectie.			
54. Vlees van karkassen en ingewanden van hetzelfde dier worden tegelijkertijd gekeurd of er worden etiketten of andere passende middelen gebruikt om de identificatie van de karkas en de ingewanden van hetzelfde dier mogelijk te maken.			
55. Karkasvlees of ingewanden die bij de post-mortemkeuring onaanvaardbaar worden bevonden, worden overgebracht naar een andere lijn of plaats dan die voor normale producten, en worden volgens de vastgestelde procedures verwijderd, gedeeltelijk			

verwijderd, ontsmet of in een laboratorium geanalyseerd.			
Controle van het verwerken van ingewanden			
56. De ruimte voor de verwerking van ingewanden moet verbonden zijn met de keuringplatform van ingewanden.			
57. De ruimte voor de verwerking van ingewanden moet voorzieningen/apparatuur hebben om ingewanden te koelen.			
58. De ruimte voor de verwerking van ingewanden moet beschikken over een platform voor de verwerking van ingewanden, een apparaat voor de overdracht van ingewanden, een tank voor de opslag van reinigingswater en een andere tank voor de opslag van te verwijderen afval en een apparaat voor het wassen van ingewanden.			
59. De platform voor de verwerking van ingewanden, de apparaat voor de overdracht van ingewanden en de tank voor de opslag van reinigingswater moeten vervaardigd zijn van roestvrij staal of andere gelijkwaardige of betere materialen.			
60. De ingewanden moeten op hygiënische wijze behandeld worden om mogelijk contact met de vloer te voorkomen.			
Controle van gekoelde en bevroren opslag			
61. De wanden van koel-/vriesruimten moeten gemaakt zijn van waterbestendige en niet-giftige materialen.			
62. Het ophangstelsel van de koel-/vriesruimte moet zodanig worden geïnstalleerd dat het karkas niet in contact komt met de vloer, de wand of een ander karkas.			
63. Het oppervlak van het karkas dat in de koel-/vriesruimte wordt opgehangen, moet beschermd worden tegen mogelijke verontreiniging door uitwerpselen.			
64. Het oppervlak van het karkas dat in de koel-/vriesruimte wordt opgehangen, moet worden gecontroleerd om aanhechting van vreemde materialen, zoals vet, tot een minimum te beperken.			
65. De koelers moeten op -2°C~10°C worden gehouden en de vriezers op -18°C of lager.			
66. De temperaturen in de koel-/vriesruimte moeten periodiek gemonitord worden en registers worden bijgehouden.			
67. De koel-/vriesruimte moet zodanig zijn gebouwd dat de temperatuur kan worden geregeld, en om de temperatuur van de koel-/vriesruimte te controleren zonder deze ruimte daarvoor te moeten openen, moet de thermometer aan de buitenkant worden geïnstalleerd. Dit is mogelijk niet van toepassing in een inrichting waar de temperatuur wordt bewaakt in een centrale controlekamer.			

68. Er moet een snelkoelsysteem zijn om het karkas snel af te koelen.			
69. De koel-/vriesruimte moet schoon worden gehouden.			
Verzending van producten			
70. De verzendingsruimtes moeten van de buitenwereld afgescheiden zijn, en moeten beschikken over een ongediertebestrijdingssysteem voor het voorkomen van eventueel binnendringen van insecten en knaagdieren, dat periodiek gecontroleerd wordt.			
71. De verzendingsruimtes moeten gebouwd zijn uit beton of andere soortgelijke materialen om de werkzaamheden en het schoonmaken te vergemakkelijken.			
72. De verzendingsruimtes moeten op een temperatuur van minder dan 15°C worden gehouden.			
73. Vlees zal behandeld en getransporteerd worden op een hygiënische wijze en onmiddellijk geladen worden in voertuigen voor het vervoer van vlees.			
74. De laadruimte in het voertuig moet te allen tijde schoon worden gehouden.			
75. Vóór het laden van het vlees moet het koelsysteem (vriessysteem) van het voertuig in werking worden gesteld om een passend temperatuurniveau te waarborgen en de gekoelde of bevroren staat te behouden tijdens het transport van vlees.			
Hygiëne voor personeel			
76. Werknemers moeten hygiënische werkkledij, hoofdbedekking en schoenen dragen en hun werkzaamheden zodanig verrichten dat schone omstandigheden gewaarborgd zijn, en personeel dat sanitaire werkkleding, enz. draagt, mag de werkruimte niet verlaten met werkkledij			
77. Personeel dat betrokken is bij de behandeling van dierlijke producten mag geen horloge, ring, oorbel, haarspeld of ander toebehoren dragen tijdens het werk, en roken, eten of kauwgom kauwen is niet toegelaten tijdens het werken.			
78. Wanneer het werkgebied is ingedeeld volgens doeleind (bv. in een algemene zone en een schone zone), moeten de operatoren uitsluitend in de ruimte werken die hen is aangeduid, en kruiswerken zal niet worden toegelaten.			
79. Wanneer een operator van plan is om tijdens het werk naar het toilet te gaan, moeten schort en handschoenen worden uitgetrokken.			
80. Het personeel moet altijd de handen wassen bij het betreden/verlaten van de werkruimte.			

<p>81. Personen die een overdraagbare ziekte of een infectieuze ziekte zoals diarree hebben of bij wie dit vermoed wordt, en personen met verwondingen, letsels, enz. op armen en onbedekte delen van het lichaam, mogen geen werkzaamheden verrichten.</p>			
<p>82. Normen voor ziektebestrijding, inclusief medische controle, moeten worden ingevoerd voor alle werknemers die met dierlijke producten werken.</p>			
<p>83. Operatoren moeten een opleidingsplan voor hygiëne opstellen, geven opleiding aan het personeel en houden opleidingsregisters bij.</p>			
<p>Productonderzoek</p>			
<p>84. Er moet een laboratorium voor microbiologische analyses zijn, met personeel, apparatuur, uitrusting, reagentia en andere middelen die nodig zijn voor microbiologisch onderzoek. Er is mogelijks geen nood aan een laboratorium indien de testen extern worden uitbesteed volgens de normen van het exporterende land.</p>			
<p>85. Indien de inrichting over een laboratorium beschikt, dient de inrichting training te geven met betrekking tot testactiviteiten aan laboratoriumpersoneel en worden er registers bijgehouden</p>			
<p>86. Er worden willekeurige monsters van het karkas genomen en op salmonella onderzocht. De onderzoeksresultaten moeten meer dan 6 maanden bewaard worden.</p>			
<p>87. Analytische apparatuur, apparaten en monitoringapparatuur (weegschalen, thermometers, klokken, standaardpanelen enz.) die voor de test worden gebruikt, moeten periodiek worden gekalibreerd en relevante gegevens moeten worden bijgehouden.</p>			
<p>Andere controle-activiteiten</p>			
<p>88. De omkleedruimtes moet afgescheiden zijn en zich in de buurt van de werkplek bevinden.</p>			
<p>89. De omkleedruimtes moeten voorzien zijn van kluisjes voor het opbergen van kleding, schoenen per werknemer en moeten proper gehouden worden. De omkleedruimtes moeten zodanig zijn ontworpen dat de stadskleding (met inbegrip van schoenen) en de sanitaire kleding (met inbegrip van schoenen) gescheiden of apart worden opgeborgen teneinde kruisbesmetting te voorkomen.</p>			
<p>90. Flus toiletten met een afvalwaterzuiveringstank moeten voorzien zijn in ruimtes die geen invloed hebben op de werkruimtes. * Dit is mogelijk niet van toepassing als er toiletten in de buurt zijn die gemakkelijk kunnen worden gebruikt.</p>			

91. Toiletten moeten voorzien zijn van handwasgelegenheid om hygiënecontrole te verzekeren en van een aparte ventilatiesysteem die de afvoer van lucht van binnen naar buiten verzekert.			
92. Voor ontsmettingschemicaliën die in de ruimte voor ontsmettingsproducten worden bewaard, wordt een gebruiksaanwijzing verstrekt en een register bijgehouden van het gebruik en de controle van deze chemicaliën.			
93. Alle vreemde materialen, zoals vuil, vleesresten, haren en metalen, en gevaarlijke stoffen, zoals schoonmaakmiddelen, moeten worden verwijderd van oppervlakken van apparaten, gereedschappen en andere hulpmiddelen die rechtstreeks in contact komen met dierlijke producten.			
94. Die welke niet geschikt zijn voor humane consumptie of moeten worden weggegooid, worden gescheiden gehouden van het vlees en gecontroleerd.			
Standard Sanitation Operating Procedures (SSOP)			
95. SSOP's voor de controle van werkruimtes, hygiëne controle en onderhoud van uitrusting en gereedschappen etc. worden opgesteld en gevolgd:			
96. De operator moet voldoen aan zijn eigen sanitaire controlenormen, een checklists opstellen voor normen en deze dagelijkse verifiëren volgens de vastgestelde procedures en methoden.			
97. Wanneer afwijkingen van de sanitaire controles worden vastgesteld, moeten correctieve acties worden ondernomen. (De correctieve acties omvatten verbetering van de sanitaire omstandigheden door verwijdering van verontreinigingen, ontwikkeling van maatregelen om herhaling te voorkomen en passende behandeling van de betrokken producten).			
98. Inspecteurs van de overheid moeten periodiek inspecties uitvoeren om na te gaan of de interne procedures voor sanitaire controle worden nageleefd en, indien een overtreding wordt vastgesteld, de operator ertoe verplichten onmiddellijk correcties/verbeteringen aan te brengen.			
HACCP			
99. Er worden HACCP-documenten met de volgende aspecten opgesteld en bijgehouden. - Organisatie van het HACCP-team, productbeschrijving, procesverloop (procesflow, vloerplan, materiaal-/personeelsstroom, ventilatie, drainage, enz.), gevarenanalyse, bepaling van CCP's, vaststelling van kritieke limieten,			

vaststelling van monitoringsystemen, uitwerking van correctieve maatregelen, verificatieprocedures en -methoden, documentatie en registratie, HACCP-plan, opleidingsplan.			
100. De organisatie van het HACCP-team en de toewijzing van verantwoordelijkheden en bevoegdheden van afzonderlijke teams/teamleden moeten in detail en op een praktische wijze gedocumenteerd zijn.			
101. Voor alle vervaardigde producten moet een productomschrijving worden opgesteld.			
102. Specificaties voor eindproducten worden opgesteld op basis van wettelijke specificaties en eigen specificaties.			
103. Het stroomschema moet de processtappen en voorwaarden overeenkomstig de processtroom bevatten.			
104. Er moet een plattegrond worden opgesteld om zones af te bakenen, zodat kruisbesmetting tussen ruimten voorkomen kan worden.			
105. Potentiële gevaren worden geïdentificeerd voor elke grondstof en ingrediënt en voor elke verwerkingsfase.			
106. De kritieke controlepunten (CCP's) worden logisch vastgesteld door risico's te analyseren op basis van procesanalyse.			
107. Op basis van de resultaten van de validatie van CCP's worden kritieke grenswaarden (onder- en bovengrenzen) vastgesteld.			
108. Er wordt voorzien in monitoringprocedures en -methoden voor een doeltreffende observatie en registratie van kritieke grenswaarden.			
109. Werknemers verantwoordelijk voor de monitoring voeren de monitoring uit volgens de vastgestelde procedures en methoden en relevante registers worden bijgehouden.			
110. Werknemers verantwoordelijk voor de monitoring moeten de monitoring-procedures en -methoden volledig begrijpen.			
111. Correctieve actieplannen worden uitgewerkt rekening houdend met een geval waarbij de kritieke limieten overschreden zijn en de apparatuur defect is.			
112. Werknemers die verantwoordelijk zijn voor correctieve maatregelen, nemen onmiddellijk correctieve maatregelen volgens de vastgestelde procedures en methoden (analyse en eliminatie van onderliggende oorzaken, herstel van CCP's tot normale omstandigheden, ontwikkeling van maatregelen om herhaling te voorkomen en behandeling van getroffen producten) en houden registers bij.			
113. Werknemers die verantwoordelijk zijn voor correctieve maatregelen, moeten de methoden voor correctieve maatregelen volledig begrijpen.			

114. Er worden verificatieprocedures en -methoden uitgewerkt om de validerings- en uitvoeringsaspecten te bestrijken.			
115. Verificatie moet minstens een keer per jaar worden uitgevoerd overeenkomstig de relevante procedures en methoden en resultaten moeten worden bewaard.			
116. Een opleidingsplan moet worden uitgewerkt, dat de deelnemers, de inhoud, de evaluatiemethode enz. beschrijft en dat uitgevoerd wordt overeenkomstig de vastgelegde frequentie en relevante registers worden bijgehouden.			
117. De bevoegde overheid onderzoekt en evalueert regelmatig de bedrijven om na te gaan of de HACCP-voorschriften worden nageleefd.			
118. HACCP-gerelateerde stukken moeten 2 jaar bijgehouden worden.			

Algemene evaluatie	Totale score		<Beschrijving van overtredingen en noodzakelijke verbeteringen>
	Percentage	%	
	Eindbeoordeling		

Inspectiedatum		
Inspecteurs		
Hoedanigheid:	Naam:	Stempel:
Hoedanigheid:	Naam:	Stempel:
Hoedanigheid:	Naam:	Stempel:

<Criteria voor beoordeling>

- ① **Beoordeling (op basis van berekening):** Het percentage "Conforme (O)" items wordt berekend; "Conform", wanneer het percentage niet minder dan 85% bedraagt, "Verbetering vereist" wanneer het minder dan 85% en niet minder dan 70% bedraagt, en "Niet conform" wanneer het minder dan 70% is.
- ② **Aantal belangrijke punten waarvoor een "onvoldoende" werd behaald:** vetgedrukte punten zijn belangrijke punten. Indien meer dan 1 belangrijk punt "X (niet conform)" is, luidt de conclusie "niet conform".
- ③ **Eindoordeel:** als de conclusie "Niet conform" luidt bij een van ① en ②, luidt het eindoordeel "Niet conform".

VERTAALING