



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

TRA 3193 Levensmiddelen ZONDER erkenningsplicht - INFRASTRUCTUUR, INRICHTING EN HYGIENE [3193] v2

C : conform NC : niet-conform NA : niet van toepassing	H : Hoofdstuk B : Bijlage A : Artikel	§: paragraaf L : Deel P : Punt				
			C	NC	Punten	NA

1. INFRASTRUCTUUR : ALGEMENE EISEN

1. Ontwerp, indeling, grootte en ligging van de bedrijfsruimtes laten goede hygiëne praktijken toe. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H1 P2 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2. Ruimtes (met uitzondering van productieruimtes) zijn in goede staat en proper. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H1 P1 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3. Ventilatie is voldoende. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H1 P5 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<input type="radio"/>
4. Verlichting is voldoende. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H1 P7 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<input type="radio"/>
5. Er zijn voldoende propere toiletten met spoeling, geen directe toegang tot ruimtes waar onverpakte levensmiddelen worden gehanteerd of opgeslagen. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H1 P3 + KB/AR 13/07/2014 A18 B3 H1 P2 (2*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
6. 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. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H1 P4 + KB/AR 13/07/2014 A18 B3 H1 P1 + KB/AR 13/07/2014 A18 B3 H4 P2 (2*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
7. Er zijn voldoende goed geplaatste handenwasbakken voorzien van stromend water. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H1 P4 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
8. Er zijn voldoende adequate omkleedvoorzieningen. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H1 P9 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
9. Er zijn voldoende koel- en diepvriescellen, voorzien van thermometers. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H1 P2d + KB/AR 13/07/2014 A20,21 (2*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
10. De diepvriescellen zijn voorzien van automatische temperatuursregistratie. <i>Europese verordening: 37/2005 A2 (3*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
11. Oppervlakken niet in contact met levensmiddelen zijn in goede staat en proper en kunnen gemakkelijk worden schoongemaakt. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H2 P1f (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
12. 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. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H2 P2 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

13.	Propere afvalopslagplaatsen (binnen en buiten) die vrij worden gehouden van ongedierte. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H6 P3 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
14.	Reinigings- en ontsmettingsmiddelen mogen niet worden opgeslaan waar levensmiddelen worden gehanteerd (behalve in een gesloten kast). <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H1 P10 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
15.	Gevaarlijke producten zijn geëtiketteerd en afzonderlijk opgeslagen (minstens in aparte container). <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H9 P8 (1*)</i>	<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 :

0 %

Limieten : Te verbeteren :

0 %

Onvoldoende :

0 %

Ongunstig major : 0

Ongunstig minor : 0

waarvan 0 **met ***

Commentaar Controleur

2. INFRASTRUCTUUR : SPECIFIEKE EISEN

2.1. Ruimten waar niet-voorverpakte levensmiddelen worden gehanteerd

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. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H2 P1a + Eur. ver./Règl. eur. 852/2004 A4 B2 H1 P8 (1*)</i>	<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. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H2 P1b (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	Plafonds en voorzieningen aan het plafond zijn in goede staat en proper. De constructie maakt vuilophoping onmogelijk, beperkt condens, schimmelvorming en loskomen van deeltjes. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H9 P3 + Eur. ver./Règl. eur. 852/2004 A4 B2 H2 P1c (1*)</i>	<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) en blijven vergrendeld tijdens productie indien contaminatie mogelijk is. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H2 P1d,e (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
5.	Oppervlakken in contact met levensmiddelen (met inbegrip van uitrusting en apparatuur) zijn proper, worden afdoende schoongemaakt en zo nodig ontsmet. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H5 P1 + Eur. ver./Règl. eur. 852/2004 A4 B2 H2 P1f (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
6.	Er is een propere wasbak voor het wassen van levensmiddelen. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H2 P3 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
7.	Oppervlakken in contact met levensmiddelen (met inbegrip van uitrusting en apparatuur) zijn glad, afwasbaar, corrosiebestendig en niet toxisch. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H5 P1 + Eur. ver./Règl. eur. 852/2004 A4 B2 H2 P1f (1*)</i>	<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 :

0 %

Limieten : Te verbeteren :

0 %

Onvoldoende :

%

Ongunstig major :

Ongunstig minor :

waarvan met *

Commentaar Controleur

--

3. GMP/GHP : TOEPASSING

1.	Er is een ingangscntrole. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H9 P1 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	LM worden beschermd tegen contaminatie. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H9 P2,3 (1*)</i>	<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. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H9 P3 + KB/AR 03/01/1975 A1 P2a + KB/AR 03/01/1975 A2 (4*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10*	<input type="radio"/>
4.	Temperaturen diepvriesproducten worden gerespecteerd. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H9 P5 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
5.	LM die gekoeld moeten bewaard worden, worden na productie zo snel mogelijk gekoeld tot een temperatuur die geen risico's voor de gezondheid oplevert. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H9 P6 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
6.	Ontdooien gebeurt onder gepaste omstandigheden. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H9 P7 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
7.	Materialen in contact met levensmiddelen zijn hiervoor geschikt. <i>Europese verordening: 1935/2004 A15 P1,8 (5*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
8.	Onmiddellijke verpakkingen worden niet verontreinigd bij opslag. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H10 P2 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
9.	Afval wordt in afsluitbare, in goede staat zijnde containers gedeponneerd en wordt niet opgehoopt in levensmiddelenruimtes. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H6 P1,2 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
10.	De gebruikte ontsmettingsmiddelen zijn toegelaten. <i>Koninklijk besluit: 13/07/2014 A18 B3 H1 P4 (6*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
11.	Huisdieren, ongedierte alsook sporen hiervan zijn afwezig. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H9 P4 + Eur. ver./Règl. eur. 852/2004 A4 B2 H1 P2c + KB/AR 13/07/2014 A18 B3 H5 P1 (2*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
12.	Drinkbaar water wordt gebruikt waar nodig. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H7 P1a + KB/AR 14/01/2002 A7 (7*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
13.	Goede persoonlijke hygiëne en passende en propere kleding. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H8 P1 + Eur. ver./Règl. eur. 852/2004 A4 B2 H9 P3 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
14.	Personeel dat met levensmiddelen omgaat krijgt een (hygiëne)opleiding en/of instructies, aangepast aan hun beroepsactiviteit. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H12 P1,2 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
15.	De koudeketen wordt gewaarborgd en opgevolgd met behulp van adequate apparatuur. <i>Europese verordening: 852/2004 A4.2 B2 H9 P5 + Eur. ver./Règl. eur. 852/2004 A4 P3c, d (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
16.	Temperaturen van gekoelde levensmiddelen zijn conform. <i>Koninklijk besluit: 13/07/2014 A22 + Eur. ver./Règl. eur. 852/2004 A4 B2 H9 P5 (8*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

Totaal :

0	0
0	0

0
0

Totaal van de wegingsfactoren :

% van de niet-conformiteiten :

0 %

Limieten : Te verbeteren :

0 %

Onvoldoende :

0 %

Ongunstig major : 0

Ongunstig minor : 0

waarvan 0 met *

Commentaar Controleur

4. DOCUMENTAIRE CONTROLE

1.	Er is een reinigings- en ontsmettingsplan. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 P3b (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	Er is een volledig en goed opgevolgd ongediertebestrijdingsplan. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 P3b (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	Geneeskundige attestaten kunnen voorgelegd worden voor iedereen die in contact komt met onverpakte voeding. <i>Koninklijk besluit: 13/07/2014 A18 B3 H4 P1 (6*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	Materialen in contact met levensmiddelen gaan vergezeld van een schriftelijke verklaring van overeenstemming. <i>Europese verordening: 1935/2004 A16 P1 (5*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<input type="radio"/>
5.	Er is voldaan aan de voorschriften van VO 2073/2005 en KB 26/04/2009 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen: overeenstemming met bemonsteringschema (n en c), grenswaarden, analysemethode, frequentie van bemonstering. <i>Europese verordening: 2073/2005 A3 + KB/AR 26/04/2009 A1 (9*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
6.	Indien niet conforme resultaten worden verkregen, neemt de operator correctieve acties en corrigerende maatregelen. <i>Europese verordening: 2073/2005 A7 (10*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
7.	Indien de operator zich niet baseert op de productkenmerken en wetenschappelijke literatuur voor het bepalen van de houdbaarheidstermijn, voert hij houdbaarheidsstudies uit. <i>Europese verordening: 2073/2005 A3 B2 (10*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
8.	Indien een challengetest werd uitgevoerd en wordt toegepast, is hij conform aan het Europese protocol. <i>Europese verordening: 2073/2005 A3 B2 (10*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
9.	De operator voert trendanalyses uit. <i>Europese verordening: 2073/2005 A9 (10*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
10.	Voor zover nodig bemonsteren exploitanten de verwerkingsruimten en uitrusting. <i>Europese verordening: 2073/2005 A5 P2 (10*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
11.	Drinkwateranalyses worden uitgevoerd volgens de wettelijk vastgelegde frequenties en parameters. <i>Koninklijk besluit: 14/01/2002 A7 + KB/AR 14/01/2002 A8 (11*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

Totaal :

0 0 0

Totaal van de wegingsfactoren :

0 0 0

% van de niet-conformiteiten :

0 %

Limieten : Te verbeteren :

0 %

Onvoldoende :

0 %

Ongunstig major : 0

Ongunstig minor : 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. 852/2004 van het europees parlement en de raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne
+ koninklijk besluit van 13/07/2014 betreffende levensmiddelenhygiëne
- 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*.verordening (eg) nr. 852/2004 van het europees parlement en de raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne
+ 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*.koninklijk besluit van 13/07/2014 betreffende levensmiddelenhygiëne
- 7*.verordening (eg) nr. 852/2004 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
- 8*.koninklijk besluit van 13/07/2014 betreffende levensmiddelenhygiëne
- + verordening (eg) nr. 852/2004 van het europees parlement en de raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne
- 9*.verordening (eg) nr. 2073/2005 van de commissie van 15/11/2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen
+ koninklijk besluit van 26/04/2009 betreffende microbiologische criteria voor voedingsmiddelen
- 10*.verordening (eg) nr. 2073/2005 van de commissie van 15/11/2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen
- 11*.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 : _____
