



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

LCE :

Datum : Verantwoordelijke controleur :

Operator : VEN :

Adres :

DIS 3555 Light: INFRASTRUCTUUR, INRICHTING EN HYGIENE [3555] v.1

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

1. Infrastructuur : algemene eisen

1. Er zijn voldoende handenwasbakken 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 (1*)</i> <i>Koninklijk besluit: 13/07/2014 A18 B3 H4 P2 (2*)</i> <i>Koninklijk besluit: 13/07/2014 A18 B3 H1 P1 (2*)</i> Het personeel heeft tijdens de manipulatie van levensmiddelen de mogelijkheid om in de onmiddellijke omgeving zijn handen te wassen. In de nabijheid van de toiletten kan koud water volstaan indien in de ruimtes waar levensmiddelen worden gemanipuleerd, een wasbak met warm en koud (of gemengd) water aanwezig is. Hygiënisch gebruik: zonder handbediening, bv. drukknop, elektrisch oog, bediening met voet, knie, elleboog, een elektrische handenvrije handdroger met luchtstroom uitgerust met bacteriologische filters, Kranen met handbediening worden aanvaard indien er een instructie voor hygiënische bediening aanwezig. Hygiënisch wasmiddel is bijvoorbeeld vloeibare zeep.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2. Huisdieren (behalve in verbruiksruimte) en ongedierte zijn afwezig. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H1 P2c (1*)</i> <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H9 P4 (1*)</i> De aanwezigheid van enkele vliegende insecten wordt niet als NC aangeduid maar wel vermeld in de commentaar.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

2. Infrastructuur : specifieke eisen

2.1. Ruimten waar niet-voorverpakte levensmiddelen worden gehanteerd

1. Ruimtes/lokalen waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt zijn in goede staat en proper. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H2 P1 (1*)</i> PROPER: Er is geen zichtbaar vuil aanwezig behalve vuil dat op het ogenblik van de activiteit geproduceerd wordt.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2. 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 (1*)</i> <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H2 P1f (1*)</i> Controleer onder andere de blikopener, ijsmachine, kop staafmixer, mixer,...	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

3. GMP/GHP (Good manufacturing practices/Good hygiene practices) : toepassing

1. Er zijn geen levensmiddelen aanwezig die bedorven zijn of waarvan de uiterste consumptiedatum is overschreden of die ongeschikt zijn voor menselijke consumptie. <i>Koninklijk besluit: 03/01/1975 A1 P2a (3*)</i> <i>Koninklijk besluit: 03/01/1975 A2 (3*)</i> Steekproefsgewijze controle van minimum 2 producten.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2. Voor niet-voorverpakte levensmiddelen is de allergeneninformatie SCHRIFTELIJK beschikbaar op de plaats waar het levensmiddel te koop wordt aangeboden, en is deze duidelijk leesbaar, correct en volledig. <i>Koninklijk besluit: 17/07/2014 A3 (4*)</i> Zie TF DIS 960 en omzendbrief PCCB/S3/CDP/1249145 van 13/12/2014 In geval er geen schriftelijke informatie aanwezig is: markeer deze vraag als 'NA' en ga naar het volgende item: de operator of een lid van het personeel moet in staat zijn om deze informatie mondeling mee te delen aan de consument en aan de C/I. In het geval de allergeneninformatie zowel schriftelijk als mondeling verstrekt wordt aan de consument worden alle items ivm de allergenen beoordeeld. Controleer deze informatie a.d.h.v. een steekproef: minstens 2 levensmiddelen en/of drank. Indien een van de items niet conform is, verduidelijk in het veld commentaar welk levensmiddel/ drank werd gecontroleerd en welke non-conformiteit werd vastgesteld.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

3. Voor niet-voorverpakte levensmiddelen kan de allergenen-informatie zonder uitstel mondeling gegeven worden (aan de klant en aan de C/I) op de plaats waar het levensmiddel te koop wordt aangeboden. <i>Koninklijk besluit: 17/07/2014 A4 (4*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
4. Temperaturen van gekoelde levensmiddelen zijn conform en koudeketen wordt gerespecteerd. <i>Koninklijk besluit: 13/07/2014 A22 B4 (2*)</i> <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H9 P5 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
5. Temperaturen diepvriesproducten worden gerespecteerd. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H9 P5 (1*)</i> <i>Koninklijk besluit: 05/12/1990 A5 (5*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
6. Warmteketen wordt gerespecteerd (minimum 60°C) <i>Koninklijk besluit: 13/07/2014 A23 (2*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
7. Ontdooien gebeurt onder gepaste omstandigheden. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H9 P7 (1*)</i> Ontdooien in frigo of microgolfoven, onder koud stromend water (enkel hermetisch verpakte producten), niet bij kamertemperatuur. Er is afvoer van uitlekkende vloeistoffen. Niet terug invriezen zonder behandeling.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
8. Etensresten uit borden, glazen, enz... worden niet hergebruikt. <i>Koninklijk besluit: 13/07/2014 A18 B3 H3 P1 (2*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
9. Drinkbaar water wordt gebruikt waar nodig. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H7 P1b (1*)</i> <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H7 P1a (1*)</i> <i>Koninklijk besluit: 14/01/2002 A7 (6*)</i> Indien gebruikt als ingrediënt, voor het maken van ijs en stoom in contact met levensmiddelen, voor het wassen van levensmiddelen, voor reiniging van oppervlakken in contact met levensmiddelen (tenzij uitzonderingen vermeld in de gids). Drinkwateranalyses zijn beschikbaar indien nodig (vb putwater). Zie omzendbrief PCCB/S3/1140519.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
10. Goede persoonlijke hygiëne en passende en propere kleding. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H8 P1 (1*)</i> <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H9 P3 (1*)</i> Concreet wordt hiermee bedoeld: propere kleding (voorbeeld:schort,...), haren samengebonden, geen juwelen aan handen of onderarmen (trouwing niet te verbieden), geen onafgedekte huidaandoeningen of wonden aan de handen, nagels kort, proper en ongelakt, geen gelnagels (tenzij handschoenen), niet eten, drinken toegelaten indien op hygiënische manier, niet roken,	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
11. De levensmiddelen worden op de vereiste temperatuur vervoerd. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H4 P7 (1*)</i> Zowel voor vervoer bij operator zelf (bv karren) als tussen operatoren. Zie TF DIS 950	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

Totaal:

--	--	--

% van de niet-conformiteiten :

--

%

Ongunstig major :

--

Ongunstig minor :

--

waarvan

--

met *

Wetgevingen:

- 1*. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne
- 2*. Koninklijk besluit van 13/07/2014 betreffende levensmiddelenhygiëne
- 3*. Koninklijk besluit van 03/01/1975 betreffende voedingswaren en -stoffen die gelden als schadelijk verklaard
- 4*. Koninklijk besluit van 17/07/2014 tot vaststelling van de bepalingen inzake de mededeling van bepaalde stoffen en producten die allergieën of intoleranties veroorzaken voor niet-voorverpakte levensmiddelen
- 5*. Koninklijk besluit van 05/12/1990 betreffende diepvriesproducten
- 6*. 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 : _____