



WWWaar kunt u de gebruikte checklisten terugvinden ?

www.favv.be > Professionelen > checklists "inspecties" > Naar de toepassing > plaats invullen

Aanvraagformulier of wijziging toelating/registratie

www.favv.be > Professionelen > Erkenningen, toelatingen en registratie > Aanvraagformulier voor een registratie, een toelating en/of een erkenning

De weg naar een feilloze FAVV-controle

www.favv.be > Professionelen > voorlichtings- en begeleidingscel > publicaties > De weg naar een feilloze FAVV-controle



Allergenen

www.favv.be > Professionelen > Levensmiddelen > Allergenen

Etikettering van levensmiddelen

www.favv.be > Professionelen > Levensmiddelen > Etikettering van levensmiddelen



Quick start fiches

www.favv.be > Professionelen > voorlichtings- en begeleidingscel > publicaties > Quick Start Fiches

Didactische film - Hoe verloopt een controle in de horeca

www.favv.be > Professionelen > voorlichtings- en begeleidingscel > publicaties > didactische film: Hoe verloopt een controle in de horeca



Autocontrole

De autocontrolelegidsen zijn gratis beschikbaar op de website van FAVV

www.favv.be > Professionelen > autocontrole > generieke autocontrolelegids voor de sector B2C

Het is niet alleen van belang om over deze gids te beschikken, het is vooral van belang om deze gids ook toe te passen in de dagelijkse praktijk.



Hoe voldoet u aan de meldingsplicht ?

www.favv.be > Professionelen > meldingsplicht > wetgeving (en formulieren voor de meldingsplicht) > bijlage 1: formulier voor verplichte melding

Indien van toepassing: ingevuld formulier te mailen aan Notif.WVL@favv.be of te faxen aan 050/30.37.12

Documenten die u moet tonen tijdens de controle

- de toelating van FAVV = blauw attest dat op een zichtbare plaats moet uithangen
- allergeneninfo + interne procedure (indien van toepassing)
- de autocontrolelegids (op papier of digitaal) of eigen autocontrolesysteem
- reinigingsplan
- ongediertebestrijdingsplan met aanduiding van de plaatsen waar er zich bestrijdingsmiddelen bevinden evenals de technische fiche van deze bestrijdingsmiddelen
- register in = map met alle leveringsbons en/of facturen
- *enkel in geval van levering aan andere operatoren*: register uit
- *voor slagers*: ophalingsborderel voor afval
- *voor horeca*: rookverbodstekens

Vragen ?

Mail: dis.wvl@favv.be
info.wvl@favv.be

Telefoon: 050 30 37 10

Adres: FAVV
Koning Albert I laan 122
8200 Brugge



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
Bestuur van de Controle
LCE West-Vlaanderen

www.favv.be

ON 0267.387.230

Koning Albert I-laan 122
8200 BRUGGE
Tel. 050/30.37.10
Fax 050/30.37.12

e-mail : Info.WVL@favv.be

MISSIERAPPORT

VEN			
ID operator			
Naam			
Adres			
Controleur(s)			
Naam	Voornaam	Legitimatienr	Verantwoordelijke
Missiegegevens (2206/00/00002094)			
Bezoekdatum(s)	Beginuur	Einduur	Prestatiebonnummer
23-01-2023	12:30	13:30	-

Waarschuwing

Naar aanleiding van de uitgevoerde controle deel ik u het volgende mee:

Datum van vaststelling: 23-01-2023

Plaats van vaststelling:

Er werd vastgesteld dat niet voldaan was aan de bepalingen zoals vermeld in onderstaand rapport.

Ik verzoek u de nodige maatregelen te nemen om aan deze overtredingen een einde te stellen overeenkomstig het volgende tijdschema:

01-03-2023

Na het verstrijken van voornoemde termijn zullen één of meer controlebezoeken uitgevoerd worden. Ik vestig er uw aandacht op dat deze controlebezoeken prestaties uitmaken die onderworpen zijn aan de betaling van een retributie overeenkomstig artikel 2,7° van het koninklijk besluit van 10 november 2005 betreffende retributies bepaald bij artikel 5 van de wet van 9 december 2004 houdende de financiering van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen. Indien uit deze controles zou blijken dat u geen einde gesteld hebt aan voornoemde overtredingen, zal lastens u proces-verbaal van overtreding worden opgesteld. Dit proces-verbaal wordt bezorgd aan de commissaris, belast met het voorstellen tot betalen van een administratieve boete en de procureur des Konings zal hiervan eveneens worden ingelicht.

C: Conform NC: Niet-conform W: Weging NA: Niet van toepassing H: Hoofdstuk B: Bijlage §: Paragraaf L: Deel P: Punt A: Artikel

3229 PRI-TRA-DIS Alle sectoren - Meldingsplicht

v 2

1. Meldingsplicht	C	NC	W	NA
1. De exploitant weet in welke gevallen de meldingsplicht aan het FAVV verplicht is en hij weet hoe een melding aan het FAVV dient te gebeuren. <i>Koninklijk besluit: 14-11-2003 A8 (1*)</i>	●	○	0	○
2. De exploitant beschikt over een procedure om producten uit de handel te nemen. <i>Koninklijk besluit: 14-11-2003 A8 (1*)</i>	●	○	1	○
3. Indien er onlangs een reden geweest is tot melding aan het FAVV, heeft de exploitant dit correct uitgevoerd. <i>Koninklijk besluit: 14-11-2003 A8 (1*)</i>	○	○	10*	●
4. Indien er onlangs een reden is geweest voor een uitdehandename van producten en/of terugroeping van producten die de consument bereikt hebben, heeft de exploitant dit correct uitgevoerd. <i>Koninklijk besluit: 14-11-2003 A8 (1*)</i>	○	○	10*	●

Beoordeling controle ● **Gunstig** ○ **Gunstig met opmerkingen** ○ **Ongunstig**

1*. Koninklijk besluit van 14/11/2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen

AER 3060 Administratieve gegevens operator

v 3

1. Algemeen

1.ERKENNINGEN	C	NC	W	NA
1. De inrichting beschikt over de ERKENNINGEN voor de uitgeoefende activiteiten. <i>Koninklijk besluit: 16-01-2006 A3 §1 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10*	<input checked="" type="radio"/>
2. Zijn de onder de erkenning uitgeoefende activiteiten correct aangegeven <i>Koninklijk besluit: 16-01-2006 B3 §1 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10*	<input checked="" type="radio"/>
2.TOELATINGEN	C	NC	W	NA
1. De inrichting beschikt over de TOELATINGEN voor de uitgeoefende activiteiten. <i>Koninklijk besluit: 16-01-2006 A3 §2 (1*)</i>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	10*	<input type="radio"/>
2. Zijn de onder de toelating uitgeoefende activiteiten correct aangegeven <i>Koninklijk besluit: 16-01-2006 B3 §2 (1*)</i>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
3. Het attest van de toelating is zichtbaar voor de eindverbruiker op een van buitenaf gemakkelijk zichtbare en toegankelijke plaats. <i>Koninklijk besluit: 16-01-2006 A10 §3 (1*)</i>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
3.REGISTRATIES	C	NC	W	NA
1. De inrichting beschikt over de REGISTRATIE voor de uitgeoefende activiteiten. <i>Koninklijk besluit: 16-01-2006 A2 §1 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input checked="" type="radio"/>
2. Het attest van de registratie is zichtbaar voor de eindverbruiker op een van buitenaf gemakkelijk zichtbare en toegankelijke plaats. <i>Koninklijk besluit: 16-01-2006 A2 §1 quinquies (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input checked="" type="radio"/>
2.Registratie in Sanitel van operatoren actief in de primaire productie – levende dieren	C	NC	W	NA
1. Noteer het inrichtingsnummer uit SANITEL per gecontroleerde activiteit.	NA			
2. Per diersoort heeft de operator een beslagnummer geregistreerd in Sanitel. <i>Koninklijk besluit: 16-01-2006 A3 §2 (1*)</i> <i>Koninklijk besluit: 16-01-2006 A2 §1 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input checked="" type="radio"/>
3. ON nummer van de sanitaire verantwoordelijke(n) per diersoort (indien verschillend van de operator).	NA			

Beoordeling controle Gunstig Gunstig met opmerkingen Ongunstig

1*. 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

DIS 3621 Detailhandel met toelating (zonder verwerking) - BASISSCOPE

v.1

PAP: Detailhandelaar - Niet-ambulante detailhandel - Levensmiddelen

1.Opvolging NC en actieplan	C	NC	W	NA
1. De non-conformiteiten met weging groter dan of gelijk aan 3 vastgesteld sinds de voorgaande inspectie werden gecorrigeerd of een actieplan werd in werking gesteld.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	0	<input checked="" type="radio"/>
2.Infrastructuur en hygiëne	C	NC	W	NA
1. Er zijn voldoende handenwasbakken voorzien van warm en koud (of gemengd) stromend water, de kranen worden bediend zonder direct contact met de handen, er is een hygiënisch was- en droogmiddel aanwezig. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H1 P4 (1*)</i> <i>Koninklijk besluit: 13-07-2014 A18 B3 H1 P1 (2*)</i>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
<i>Commentaar : er is maar 1 wasbak aanwezig in de keuken, geen vloeibare handzeep en een hygiënisch droogmiddel aan de handenwasbak in de keuken</i>				
2. Er zijn propere toiletten zonder directe toegang tot ruimten waar onverpakte levensmiddelen worden gehanteerd of opgeslagen. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H1 P3 (1*)</i> <i>Koninklijk besluit: 13-07-2014 A18 B3 H1 P2 (2*)</i> <i>Koninklijk besluit: 13-07-2014 A18 B3 H1 P3 (2*)</i>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
<i>Commentaar : toilet komt rechtstreeks uit in de keuken</i>				
3. Ruimtes (met uitzondering van productieruimten) zijn in goede staat en proper. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H1 P1 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
<i>Commentaar : garage is onoverzichtelijk onderhouden</i>				
4. In ruimtes waar niet-voorverpakte levensmiddelen worden gehanteerd, zijn oppervlakken niet in contact met levensmiddelen (uitrusting, ramen, deuren, plafonds en voorzieningen aan het plafond, vloer, muren) in goede staat en proper en kunnen gemakkelijk worden schoongemaakt. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H1 P1 (1*)</i> <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H9 P3 (1*)</i>	<input checked="" 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 (1*) (1*)</i> <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H2 P1 η (1*) (1*)</i>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

6. Levensmiddelen worden beschermd tegen contaminatie. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H9 P2 (1*)</i> <i>Koninklijk besluit: 13-07-2014 A18 B3 H5 P2 (2*)</i> <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H9 P3 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
Commentaar : onvoldoende onderscheid tussen LM voor de zaak en voor privé- gebruik, planten in de keuken				
7. Huisdieren (behalve in verbruiksruimte) en ongedierte zijn afwezig. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H9 P4 (1*)</i> <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H1 P2c (1*)</i> <i>Koninklijk besluit: 13-07-2014 A18 B3 H5 P1 (2*)</i>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
8. 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>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
9. De wateranalyses worden uitgevoerd volgens de frequentie die in de wetgeving is voorzien en de rapporten zijn ter plaatse aanwezig. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H7 P1a (3*)</i> <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H7 P1b (3*)</i> <i>Koninklijk besluit: 14-01-2002 A7 (4*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input checked="" type="radio"/>
10. Alle wateranalyseparameters die in de wetgeving zijn opgenomen, zijn geanalyseerd. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H7 P1a (3*)</i> <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H7 P1b (3*)</i> <i>Koninklijk besluit: 14-01-2002 A7 (4*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input checked="" type="radio"/>
11. Indien nodig is een correcte follow-up van de water analyseresultaten uitgevoerd. <i>Koninklijk besluit: 14-11-2003 A3 §2 (5*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input checked="" type="radio"/>
3. Temperaturen	C	NC	W	NA
1. Temperaturen (gekoelde levensmiddelen, diepvriesproducten) zijn conform en koudeketen worden gerespecteerd. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H9 P5 (1*)</i> <i>Koninklijk besluit: 13-07-2014 A22 B4 (2*)</i> <i>Koninklijk besluit: 05-12-1990 A5 (6*)</i>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2. Ontdoeien gebeurt onder gepaste omstandigheden. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H9 P7 (1*)</i>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
4. GMP/GHP (Good manufacturing practices/Good hygiene practices)	C	NC	W	NA
1. Er is een ingangscntrole: er is o.a. een thermometer aanwezig indien er gekoelde of diepgevroren producten worden ontvangen. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H9 P1 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
Commentaar : geen ingangscntrole op binnenkomende levensmiddelen				
2. 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 (1*)</i> <i>Koninklijk besluit: 03-01-1975 A1 P2a (7*)</i> <i>Koninklijk besluit: 03-01-1975 A2 (7*)</i>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
3. Producten in tussenopslag zijn correct verpakt en geëtiketteerd. <i>Koninklijk besluit: 14-11-2003 A6 (8*)</i> <i>Koninklijk besluit: 05-12-1990 A7 (6*)</i>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
Commentaar : geen invriesdatum, na openen is er bewaring van LM in open blikken				
5. Traceerbaarheid	C	NC	W	NA
1. Voor een welbepaald product kan de operator aantonen waar het werd aangekocht en wanneer het werd ontvangen. <i>Koninklijk besluit: 14-11-2003 A6 §1 (8*)</i> <i>Koninklijk besluit: 14-11-2003 A6 §4 P2 (8*)</i>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2. De operator heeft zich bevoorrad bij een leverancier die gekend is bij het FAVV. <i>Koninklijk besluit: 16-01-2006 H1 A2 §1ter (9*)</i>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3. Voor een welbepaald product kan de operator aantonen wanneer het werd verkocht en aan wie (enkel bij BtoB). <i>Koninklijk besluit: 14-11-2003 A6 §2 (8*)</i> <i>Koninklijk besluit: 14-11-2003 A6 §4 P1 (8*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input checked="" type="radio"/>
Beoordeling controle	<input type="radio"/> Gunstig <input type="radio"/> Gunstig met opmerkingen <input checked="" type="radio"/> Ongunstig			
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*. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake 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 5*. Koninklijk besluit van 14/11/2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen 6*. Koninklijk besluit van 05/12/1990 betreffende diepvriesproducten 7*. Koninklijk besluit van 03/01/1975 betreffende voedingswaren en -stoffen die gelden als schadelijk verklaard 8*. Koninklijk besluit van 14/11/2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen 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				

PAP: Traiteur - Productie en distributie - Maaltijden

	C	NC	W	NA
1. Opvolging NC en actieplan				
1. De non-conformiteiten met weging groter dan of gelijk aan 3 vastgesteld sinds de voorgaande inspectie werden gecorrigeerd of een actieplan werd in werking gesteld.	○	○	0	●
2. Infrastructuur en hygiëne				
1. Er zijn voldoende handenwasbakken voorzien van warm en koud (of gemengd) stromend water, de kranen worden bediend zonder direct contact met de handen, er is een hygiënisch was- en droogmiddel aanwezig. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H1 P4 (1*)</i> <i>Koninklijk besluit: 13-07-2014 A18 B3 H1 P1 (2*)</i>	○	●	10	○
<i>Commentaar : er is maar 1 wasbak aanwezig in de keuken, geen vloeibare handzeep en een hygiënisch droogmiddel aan de handenwasbak in de keuken</i>				
2. Er zijn propere toiletten zonder directe toegang tot ruimten waar onverpakte levensmiddelen worden gehanteerd of opgeslagen. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H1 P3 (1*)</i> <i>Koninklijk besluit: 13-07-2014 A18 B3 H1 P2 (2*)</i> <i>Koninklijk besluit: 13-07-2014 A18 B3 H1 P3 (2*)</i>	○	●	3	○
<i>Commentaar : toilet komt rechtstreeks uit in de keuken</i>				
3. Ruimtes (met uitzondering van productieruimten) zijn in goede staat en proper. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H1 P1 (1*)</i>	○	●	3	○
<i>Commentaar : garage is onoverzichtelijk onderhouden</i>				
4. In ruimtes waar niet-voorverpakte levensmiddelen worden gehanteerd, zijn oppervlakken niet in contact met levensmiddelen (uitrusting, ramen, deuren, plafonds en voorzieningen aan het plafond, vloer, muren) in goede staat en proper en kunnen gemakkelijk worden schoongemaakt. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H1 P1 (1*)</i> <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H9 P3 (1*)</i>	●	○	3	○
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 (1*) (1*)</i> <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H2 P1 f) (1*) (1*)</i>	●	○	10	○
6. Levensmiddelen worden beschermd tegen contaminatie. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H9 P2 (1*)</i> <i>Koninklijk besluit: 13-07-2014 A18 B3 H5 P2 (2*)</i> <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H9 P3 (1*)</i>	○	●	3	○
<i>Commentaar : onvoldoende onderscheid tussen LM voor de zaak en voor privé- gebruik, planten in de keuken</i>				
7. Huisdieren (behalve in verbruiksruimte) en ongedierte zijn afwezig. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H9 P4 (1*)</i> <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H1 P2c (1*)</i> <i>Koninklijk besluit: 13-07-2014 A18 B3 H5 P1 (2*)</i>	●	○	10	○
8. 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>	●	○	10	○
9. De wateranalyses worden uitgevoerd volgens de frequentie die in de wetgeving is voorzien en de rapporten zijn ter plaatse aanwezig. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H7 P1a (3*)</i> <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H7 P1b (3*)</i> <i>Koninklijk besluit: 14-01-2002 A7 (4*)</i>	○	○	10	●
10. Alle wateranalyseparameters die in de wetgeving zijn opgenomen, zijn geanalyseerd. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H7 P1a (3*)</i> <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H7 P1b (3*)</i> <i>Koninklijk besluit: 14-01-2002 A7 (4*)</i>	○	○	10	●
11. Indien nodig is een correcte follow-up van de water analyseresultaten uitgevoerd. <i>Koninklijk besluit: 14-11-2003 A3 §2 (5*)</i>	○	○	10	●
3. Temperaturen				
1. Temperaturen (gekoelde levensmiddelen, diepvriesproducten) zijn conform en koudeketen worden gerespecteerd. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H9 P5 (1*)</i> <i>Koninklijk besluit: 13-07-2014 A22 B4 (2*)</i> <i>Koninklijk besluit: 05-12-1990 A5 (6*)</i>	●	○	10	○
2. Ontdoeien gebeurt onder gepaste omstandigheden. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H9 P7 (1*)</i>	●	○	10	○
3. Warmteketen wordt gerespecteerd (minimum 60°C). <i>Koninklijk besluit: 13-07-2014 A23 (2*)</i>	○	○	10	●
4. Levensmiddelen worden zo snel mogelijk opgewarmd en/of gekoeld. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H9 P6 (1*)</i> <i>Koninklijk besluit: 13-07-2014 A23 (2*)</i>	○	●	3	○
<i>Commentaar : te warme levensmiddelen worden in de koeling geplaatst, ipv eerst af te koelen</i>				

5. Temperatuur frituurvet/olie van frieten of andere aardappelproducten is niet hoger dan 175°C, voor levensmiddelen andere dan aardappelproducten is de temperatuur niet hoger dan 180 °C. <i>Europese verordening: 2158/2017 B2 LA P1 (7*)</i> <i>Koninklijk besluit: 22-01-1988 A1 P2 (8*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input checked="" type="radio"/>
---	-----------------------	-----------------------	---	----------------------------------

4.GMP/GHP (Good manufacturing practices/Good hygiene practices)	C	NC	W	NA
--	----------	-----------	----------	-----------

1. Er is een ingangscntrole: er is o.a. een thermometer aanwezig indien er gekoelde of diepgevroren producten worden ontvangen. <i>Europese verordening: 852/2004 A4 B2 H9 P1 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
---	-----------------------	----------------------------------	---	-----------------------

Commentaar : geen ingangscntrole op binnenkomende levensmiddelen

2. 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 (1*)</i> <i>Koninklijk besluit: 03-01-1975 A1 P2a (9*)</i> <i>Koninklijk besluit: 03-01-1975 A2 (9*)</i>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
---	----------------------------------	-----------------------	----	-----------------------

3. Producten in tussenopslag zijn correct verpakt en geëtiketteerd. <i>Koninklijk besluit: 14-11-2003 A6 (10*)</i> <i>Koninklijk besluit: 05-12-1990 A7 (6*)</i>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
--	-----------------------	----------------------------------	---	-----------------------

Commentaar : geen invriesdatum, na openen is er bewaring van LM in open blikken

4. Etensresten uit borden, glazen, enz... worden niet hergebruikt. <i>Koninklijk besluit: 13-07-2014 A18 B3 H3 P1 (2*)</i>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
---	----------------------------------	-----------------------	----	-----------------------

5.Traceerbaarheid	C	NC	W	NA
--------------------------	----------	-----------	----------	-----------

1. Voor een welbepaald product kan de operator aantonen waar het werd aangekocht en wanneer het werd ontvangen. <i>Koninklijk besluit: 14-11-2003 A6 §1 (10*)</i> <i>Koninklijk besluit: 14-11-2003 A6 §4 P2 (10*)</i>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
--	----------------------------------	-----------------------	----	-----------------------

2. De operator heeft zich bevoorrad bij een leverancier die gekend is bij het FAVV. <i>Koninklijk besluit: 16-01-2006 H1 A2 §1ter (11*)</i>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
--	----------------------------------	-----------------------	---	-----------------------

3. Voor een welbepaald product kan de operator aantonen wanneer het werd verkocht en aan wie (enkel bij BtoB). <i>Koninklijk besluit: 14-11-2003 A6 §2 (10*)</i> <i>Koninklijk besluit: 14-11-2003 A6 §4 P1 (10*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input checked="" type="radio"/>
---	-----------------------	-----------------------	----	----------------------------------

Beoordeling controle Gunstig Gunstig met opmerkingen Ongunstig

- 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*. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake 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
- 5*. Koninklijk besluit van 14/11/2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen
- 6*. Koninklijk besluit van 05/12/1990 betreffende diepvriesproducten
- 7*. Verordening (EU) n° 2158/2017 van de Commissie van 20/11/2017 tot vaststelling van risicobeperkende maatregelen en referentieniveaus voor de reductie van de acrylamidegehalten in levensmiddelen (Voor de EER relevante tekst.)
- 8*. Koninklijk besluit van 22/01/1988 betreffende het gebruik van eetbare oliën en voedingsvetten bij het frituren van voedingsmiddelen
- 9*. Koninklijk besluit van 03/01/1975 betreffende voedingswaren en -stoffen die gelden als schadelijk verklaard
- 10*. Koninklijk besluit van 14/11/2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen
- 11*. 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

DIS 3623-Sector distributie - THEMATISCHE SCOPE ALLERGENENBEHEER v.1

PAP: Detailhandelaar - Niet-ambulante detailhandel - Levensmiddelen

1.Allergenenbeheer	C	NC	W	NA
---------------------------	----------	-----------	----------	-----------

1. 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 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
---	-----------------------	----------------------------------	----	-----------------------

Commentaar : geen correcte info bij bezoek

2. De MONDELINGE allergeneninformatie wordt meegedeeld o.b.v. een interne schriftelijke procedure. In deze procedure wordt duidelijk beschreven hoe en door wie de informatie beheerd en gecommuniceerd wordt aan de consument. <i>Koninklijk besluit: 17-07-2014 A4 (2*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input checked="" type="radio"/>
--	-----------------------	-----------------------	---	----------------------------------

3. Op de plaats waar het levensmiddel te koop wordt aangeboden en de allergeneninformatie mondeling meegedeeld wordt, hangt een duidelijk zichtbare schriftelijke vermelding uit voor de consument. Hierin is opgenomen waar de allergeneninformatie kan worden teruggevonden/ opgevraagd en een waarschuwing dat de samenstelling van het levensmiddel kan wijzigen. <i>Koninklijk besluit: 17-07-2014 A4 (2*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input checked="" type="radio"/>
--	-----------------------	-----------------------	---	----------------------------------

4. Voor niet-voorverpakte levensmiddelen wordt de MONDELINGE allergeneninformatie meegedeeld aan de consument op de plaats waar het levensmiddel te koop wordt aangeboden zonder uitstel en is correct en volledig. <i>Koninklijk besluit: 17-07-2014 A4 (2*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input checked="" type="radio"/>
--	-----------------------	-----------------------	----	----------------------------------

Beoordeling controle Gunstig Gunstig met opmerkingen Ongunstig

1*. 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
2*. 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

DIS 3623 Sector distributie : THEMATISCHE SCOPE ALLERGENENBEHEER v 1

PAP: Traiteur - Productie en distributie - Maaltijden

1.Allergenenbeheer	C	NC	W	NA
1. 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 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
Commentaar : geen correcte info bij bezoek				
2. De MONDELINGE allergeneninformatie wordt meegedeeld o.b.v. een interne schriftelijke procedure. In deze procedure wordt duidelijk beschreven hoe en door wie de informatie beheerd en gecommuniceerd wordt aan de consument. <i>Koninklijk besluit: 17-07-2014 A4 (2*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input checked="" type="radio"/>
3. Op de plaats waar het levensmiddel te koop wordt aangeboden en de allergeneninformatie mondeling meegedeeld wordt, hangt een duidelijk zichtbare schriftelijke vermelding uit voor de consument. Hierin is opgenomen waar de allergeneninformatie kan worden teruggevonden/ opgevraagd en een waarschuwing dat de samenstelling van het levensmiddel kan wijzigen. <i>Koninklijk besluit: 17-07-2014 A4 (2*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input checked="" type="radio"/>
4. Voor niet-voorverpakte levensmiddelen wordt de MONDELINGE allergeneninformatie meegedeeld aan de consument op de plaats waar het levensmiddel te koop wordt aangeboden zonder uitstel en is correct en volledig. <i>Koninklijk besluit: 17-07-2014 A4 (2*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input checked="" type="radio"/>

Beoordeling controle Gunstig Gunstig met opmerkingen Ongunstig

1*. 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
2*. 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

DIS 3625 Sector distributie (uitgezonderd grootkeukens (bereiding + distributie)) : THEMATISCHE SCOPE ACS v 1

PAP: Detailhandelaar - Niet-ambulante detailhandel - Levensmiddelen

1.Autocontrole	C	NC	W	NA
1. Weet de operator waar hij een autocontrole gids kan vinden én waartoe de gids dient? <i>Ministerieel besluit: 22-03-2013 A1 §1 P3 (1*)</i> <i>Koninklijk besluit: 14-11-2003 A3 §1 (2*)</i>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
Commentaar : niet aanwezig				
2. Kent de persoon die de koelkasten en de diepvriezers controleert de temperatuurgrenzen die van toepassing zijn? <i>Ministerieel besluit: 22-03-2013 A1 §1 P3 (1*)</i> <i>Koninklijk besluit: 14-11-2003 A3 §1 (2*)</i>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3. Zijn de normen en de temperatuurslimieten van de warmteketen en de koudeketen gekend? <i>Ministerieel besluit: 22-03-2013 A1 §1 P3 (1*)</i> <i>Koninklijk besluit: 14-11-2003 A3 §1 (2*)</i>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4. Weet de operator welke acties te ondernemen bij het vaststellen van een niet conformiteit? <i>Ministerieel besluit: 22-03-2013 A1 §1 P3 (1*)</i> <i>Koninklijk besluit: 14-11-2003 A3 §1 (2*)</i>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

Commentaar : geen correcte ingangcontrole

Beoordeling controle Gunstig Gunstig met opmerkingen Ongunstig

1*. Ministerieel besluit van 22/03/2013 betreffende de versoepeling van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige inrichtingen in de voedselketen
2*. Koninklijk besluit van 14/11/2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen

PAP: Traiteur - Productie en distributie - Maaltijden

1. Autocontrole	C	NC	W	NA
1. Weet de operator waar hij een autocontrole gids kan vinden én waartoe de gids dient? <i>Ministerieel besluit: 22-03-2013 A1 §1 P3 (1*)</i> <i>Koninklijk besluit: 14-11-2003 A3 §1 (2*)</i>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
Commentaar : niet aanwezig				
2. Kent de persoon die de koelkasten en de diepvriezers controleert de temperatuurgrenzen die van toepassing zijn? <i>Ministerieel besluit: 22-03-2013 A1 §1 P3 (1*)</i> <i>Koninklijk besluit: 14-11-2003 A3 §1 (2*)</i>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3. Zijn de normen en de temperatuurslimieten van de warmteketen en de koudeketen gekend? <i>Ministerieel besluit: 22-03-2013 A1 §1 P3 (1*)</i> <i>Koninklijk besluit: 14-11-2003 A3 §1 (2*)</i>	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4. Weet de operator welke acties te ondernemen bij het vaststellen van een niet conformiteit? <i>Ministerieel besluit: 22-03-2013 A1 §1 P3 (1*)</i> <i>Koninklijk besluit: 14-11-2003 A3 §1 (2*)</i>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
Commentaar : geen correcte Ingangscntrole				
Beoordeling controle <input type="radio"/> Gunstig <input type="radio"/> Gunstig met opmerkingen <input checked="" type="radio"/> Ongunstig				
1*. Ministerieel besluit van 22/03/2013 betreffende de versoepeling van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige inrichtingen in de voedselketen 2*. Koninklijk besluit van 14/11/2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen				
Opmerking operator : Geen opmerking van operator				
Opmerking controleur : Geen opmerking controleur				

Gemaakt op 23-1-2023

Naam
Geysens Dirk

Handtekening en stempel controleur

Naam operator of aanwezige persoon :

Functie :

Tekent voor kennisname :

De volledige checklisten zijn terug te vinden op www.favv.be > beroepssectoren > checklisten "inspecties"
 De missie kan geconsulteerd worden via foodweb (www.favv.be/foodweb-nl)
 Het FAVV is geaccrediteerd door BELAC onder certificaatnummer 428-INSP.