



Provinziale Kontrolleinheit von :

Datum : ... Verantwortlicher Kontrolleur: ... Nr. :

Anbieter : ... Einmalige Nr.:

Adresse :

DIS 2433 Verkaufsautomaten: Infrastruktur, Einrichtung und Hygiene [2433]
v1

C : vorschriftsmäßig	H : Kapitel	§ : Paragraph
NC : nicht vorschriftsmäßig, regelwidrig	B : Anlage	L : Absatz
NA : nicht anwendbar	A : Artikel	P : Punkt

	C	NC	Gewichtung	NA
1. ALLGEMEINE HYGIENEANFORDERUNGEN				
1. Gut sichtbarer Vermerk des Namens (des Unternehmens), der Anschrift in Belgien und, wenn erforderlich, der Telefonnummer des Verantwortlichen. <i>Königlicher Erlass : 22/12/2005 B1H2L1 (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
2. Einrichtungen, Flächen und Ausrüstungen : so gebaut und aus solchen Materialien, dass sie leicht zu unterhalten sind und sauber gehalten werden. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H5L1 (2*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
3. Der Geschäftsraum und der Verkaufsautomat sind sauber. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H3L1 (3*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
4. Keine Kontamination durch Tiere oder Schädlinge. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H3L1 (3*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10	<input type="checkbox"/>
5. Von der Öffentlichkeit gut lesbares Thermometer in jedem gekühlten Raum. <i>Königlicher Erlass : 04/02/1980 A2 (4*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1	<input type="checkbox"/>

Kommentar des Kontrolleurs

2. KONTROLLE IN ANWESENHEIT DES VERANTWORTLICHEN				
1. Die Lebensmittel werden während der Lagerung und des Vertriebs nicht kontaminiert. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H9L3 (3*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>
2. Keine Lebensmittel, deren Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten ist. <i>Königlicher Erlass : 03/01/1975 A1L2PaA2 (5*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10	<input type="checkbox"/>
3. Temperaturen der gekühlten Lebensmittel, der tiefgefrorenen Erzeugnisse und der warmen Erzeugnisse. <i>Europäische Verordnung : 852/2004 B2H9L5 (3*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10	<input type="checkbox"/>
4. Automatische Sperrung des Apparats, wenn die erlaubte Temperatur überschritten wird. <i>Königlicher Erlass : 22/12/2005 B1H2L2 (1*)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3	<input type="checkbox"/>

Kommentar des Kontrolleurs

	C	NC	NA
Gesamt :	0	0	0
% der Regelwidrigkeiten:		0%	
Höchste Gewichtung der Regelwidrigkeiten :		0	
Leichte Regelwidrigkeit : 0 - Schwere Regelwidrigkeit : 0 wovon 0 mit *			

Anmerkungen über die Artikel der Gesetzgebung:

1. Königlicher Erlass vom 22. Dezember 2005 über die Lebensmittelhygiene
2. Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene
3. Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene
4. Königlicher Erlass vom 4. Februar 1980 über die Inverkehrbringung von zu kühlenden Lebensmitteln
5. Arrêté royal du 03/01/1975 relatif aux denrées et substances alimentaires considérées comme déclarées nuisibles

Kommentar des Kontrolleurs :**Kommentar des Anbieters :****Bewertung der Kontrolle**

Günstig Günstig mit Bemerkungen Nicht günstig