



Almasenahe di karni
**Doño di edifisio di
almasenahe**

Datum
28-05-2020

Contactpersoon

E-mail
info.uovz@gobiernu.cw

Uw brief d.d.

Uw kenmerk

Ons nummer Zaaknummer

Onderwerp
Eksigensha pa empresa ku ta almasená karni /galiña

Pagina's Aantal Bijlagen
2

Esaki ta eksigensha pa empresarionan ku ta verhür nan espasio di friu pa e hürdó almasená karni/galiña

Segun Retributiebesluit 1992 no. 20 tin gastu mará na supervishon i kòntrol di espasio di friu (kul i vrizer òf sèl), walk-in i espasionan aparesido. Mester mèldu por eskrito ku tin un espasio di friu ta utilisá pa almasená karni/galiña.

- Pa empresa chikí ku un kapasidat máksimo di 110m³ ta Fl 120,- pa aña.
- I pa empresa grandi ku kapasidat pa mas di 110m³ esaki ta Fl 240,- pa aña.

Espasionan mester kumpli ku reglanan di higiena. E espasio den kua lo almasená karni i e rèkinan den e espasio mester ta konstruí i mantené di tal forma ku e chèns di kontaminashon ta lo mínimo i e materialnan ku ta uza mester ta fásil pa laba i desinfektá.

1. Eksigensha pa ku e konstrukshon

- A. Tin lokal pa separá almasenamentu di karni empaká i karni no empaká, a ménos ku nunca ta almasená karni empaká i no empaká na mesun momentu òf ta almasená na tal forma ku e material di empake i e manera di almasená no ta forma un riesgo pa e karni.
- B. Tur e facilidat di friu òf vris tin un monitor display visibel.
- C. Espasio friu ta alrededor di -2 pa 4 °C (máksimo 7°C)
- D. Espasio di vris tin un temperatura **máksimo di -18 °C**
- E. Tin un separashon di e almasenamentu di produktonan di limpiesa i desinfekshon pa ku e área kaminda ta almasená komestibel.

2. Eksigensha pa ku e flur i afvur

- A. E flur mester ta trahá di material, ku no ta tuma ni laga humedat pasa, sin sker ni buraku innesesario.
- B. E flur ta konstruí di tal sistema ku e ta baha bai sifonan kubrí ku tapa i ku ta konektá riba pipa di riol ku no ta laga holó pasa (waterslòt).

3. Eksigensha pa ku muraya, porta i plafòn

- A. Porta, muraya i plafòn ta di un material ku ta fásil pa limpia i si ta nesesario desinfektá: un material ku no ta apsorbé vògt, ku ta lizu i ku no ta kaska òf kousa un fuente di kontaminashon den un forma òf otro
- B. Murayanen ta di un material lizu ku ta fásil pa limpia i desinfektá, ku no ta tuma ni laga humedat pasa i ku no ta kaska òf kousa un fuente di kontaminashon den un forma òf otro
- C. E material di e plafòn i facilidatnan na plafòn ta trahá asina ku sushi no ta akumulá, awa no ta pasa, no tin akumulashon indeseá di beskein/"schimmel" òf kondensashon/"condens" i no tin partíkulan ku por lòs i kai for di e plafòn.

4. Eksigensha pa ku lus

- A. Tin sufisiente lus artifisial, mas serka ku ta posibel na lus di dia. [mínimo di 350-400 lux den storage/almasen/kulsèl/vrissèl]
- B. Tin lus speshal ku ta wanta e kibránan di glas (food production lighting) ya e riesgo ora di kiebro ta minimal òf tin kap di lus adekuá
- C. Limpiesa i desinfekshon di e espasio inkluso na haltura di e lusnan ta posibel

5. Eksigenshanan pa ku baño

- A. Espasionan di baño no por tin un konekshon direkto ku e espasio di almasená karni òf komestibel

6. Eksigensha pa ku higiena

- A. Mester limpia i desinfektá e fasilidatnan (espasio i rèkinan) kaminda almasená karni adekuadamente regularmente. E empresa tin su mes protokòl (skibí) di limpiesa, kaminda frekuensia, método i produkto pa utilisá ta deskribí.
- B. Tin un registro òf skema di e limpiesa i desinfekshon profundo di e almasen. E frekuensia mester ta mínimo un biaha pa aña. E ta nifiká ku ta saka produktonan pone den otro almasen pa por yega na murayanan, rèkinan, èts.
- C. Por usa solamente produktonan ku ta safe pa usa ku komestibel “food safe” den kaso di almasenahe di komestibel.
- D. E awa utilisá pa laba i limpia e espasio mester ta potabel (drinkwater).
- E. Mester tin un kontrato ku un kompania di pèst kontrol pa prevení plaga den òf rondó di e edifisio. Tin registro di esaki.