



Provinciale dienst van:

Datum: Verantwoordelijke Controleur: Nr:

Operator : N° uniek

Adres :

TRA 2096 Opslag van vlees en afgeleide producten - Vervoer [2096] v2

C : conform NC : niet-conform NA : niet van toepassing	H : hoofdstuk B : bijlage A : artikel	S : paragraaf L : Lid P : punt				
			C	NC	Punten	NA

1. DE VERVOERMIDDELEN

1.	De vervoermiddelen en/of recipiënten die worden gebruikt voor het vervoer van levensmiddelen zijn zo ontworpen en geconstrueerd dat zij goed kunnen worden schoongemaakt en/of ontsmet. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H4P1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Vervoermiddelen en/of recipiënten die gebruikt worden voor het vervoer van levensmiddelen zijn schoon zodat de levensmiddelen beschermd zijn tegen iedere vorm van verontreiniging. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H4P1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
3.	De binnenwanden en alle andere delen van de vervoermiddelen die gebruikt worden voor het vervoer van vlees, daaronder begrepen de gebruikte recipiënten en dragers die met vlees in aanraking kunnen komen, zijn goed onderhouden zodat de levensmiddelen tegen verontreiniging beschermd worden. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H4P1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	Alle artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking komen zijn zodanig geconstrueerd, vervaardigd en onderhouden dat het risico van verontreiniging tot een minimum wordt beperkt. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H5P1b (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
5.	Adequate maatregelen worden getroffen om schadelijke organismen te bestrijden. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H9P4 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
6.	De vervoermiddelen en/of de recipiënten die gebruikt worden voor het vervoer van vlees zijn zodanig uitgerust dat het vlees de vereiste temperatuur kan houden en deze temperatuur kan gecontroleerd worden, tenzij niet vereist. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H5P7 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

7.	Tussen verschillende vrachten worden de vervoermiddelen en/of de recipiënten afdoende schoongemaakt om verontreiniging te voorkomen als ze worden gebruikt voor vervoer van andere producten of andere levensmiddelen dan vlees. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H4P5 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
8.	De ontsmettingsmiddelen en gelijkaardige producten zijn erkend door de Minister en worden op een zodanige wijze gebruikt dat ze generlei invloed hebben op apparatuur, materieel, grondstoffen en levensmiddelen. Koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende levensmiddelenhygiëne : 22/12/2005 (LM)B1H1P3 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

Totaal :

0	0	0
---	---	---

Totaal van de wegingsfactoren :

0	0
---	---

% van de niet-conformiteiten :

0	%
---	---

Limieten : Te verbeteren :

0	%
---	---

Onvoldoende :

0	%
---	---

Ongunstig minor :

0

Ongunstig major :

0

waarvan

0

met *

Commentaar controleur

2. DE WAREN

1.	Op het vervoerde vlees is een gezondheidsmerk of een identificatiemerk op de correcte wijze aangebracht. Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 houdende vaststellingen van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 853/2004 A5.1enB2S1P9P10 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
----	---	-----------------------	-----------------------	----	-----------------------

Totaal :

0	0	0
---	---	---

Totaal van de wegingsfactoren :

0	0
---	---

% van de niet-conformiteiten :

0	%
---	---

Limieten : Te verbeteren :

0	%
---	---

Onvoldoende :

0	%
---	---

Ongunstig minor :

0

Ongunstig major :

0

waarvan

0

met *

Commentaar controleur

3. HET VERVOER

1.	Levensmiddelen in vervoermiddelen en/of recipiënten worden zo geplaatst en beschermd dat het risico van verontreiniging tot een minimum wordt beperkt. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 B2H4P6 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
----	---	-----------------------	-----------------------	----	-----------------------

3.1. Vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren

1.	Het vlees heeft een inwendige temperatuur van ten hoogste 3° C voor slachtafval en 7 °C voor ander vlees. Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 houdende vaststellingen van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 853/2004 B3S1H7P3 (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Onverpakt vlees wordt niet samen met verpakt vlees vervoerd tenzij op een dergelijke wijze dat het verpakkingsmateriaal en de wijze van vervoer geen bron van verontreiniging van het vlees zijn. Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 houdende vaststellingen van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 853/2004 B3S1H7P5 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

3.2. Vlees van pluimvee en lagomorfen

1.	Het behouden van de koudeketen op maximaal 4 °C wordt gerespecteerd. Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 A4P3d (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Onverpakt vlees wordt niet samen met verpakt vlees vervoerd tenzij op een dergelijke wijze dat het verpakkingsmateriaal en de wijze van vervoer geen bron van verontreiniging van het vlees zijn. Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 houdende vaststellingen van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 853/2004 B3S2H5P4 (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

3.3. Vlees van gekweekt wild (Cervidae en Suidae)

1.	Het vlees heeft een temperatuur van ten hoogste 3 °C voor slachtafval en 7 °C voor ander vlees. Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 houdende vaststellingen van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 853/2004 B3S1H7P3 (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Onverpakt vlees wordt niet samen met verpakt vlees vervoerd tenzij op een dergelijke wijze dat het verpakkingsmateriaal en de wijze van vervoer geen bron van verontreiniging van het vlees zijn. Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 houdende vaststellingen van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 853/2004 B3S1H7P5 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

3.4. Vlees van gekweekt wild (loopvogels)

1.	Het behouden van de koudeketen op maximaal 4 °C wordt gerespecteerd.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
	Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 A4P3d (1*)				
2.	Onverpakt vlees wordt niet samen met verpakt vlees vervoerd tenzij op een dergelijke wijze dat het verpakkingsmateriaal en de wijze van vervoer geen bron van verontreiniging van het vlees zijn.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
	Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 houdende vaststellingen van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 853/2004 B3S2H5P4 (4*)				

3.5. Vlees van vrij grof wild

1.	Het behouden van de koudeketen op maximaal 7 °C wordt gerespecteerd.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
	Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 A4P3d (1*)				
2.	Tijdens het vervoer naar de wildbewerkingsinrichting wordt het vrij wild niet gestapeld.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
	Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 houdende vaststellingen van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 853/2004 B3S4H2P6 (4*)				

3.6. Vlees van klein vrij wild

1.	Het behouden van de koudeketen op maximaal 4 °C wordt gerespecteerd.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
	Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 A4P3d (1*)				

3.7. Gehakt vlees

1.	Tijdens het vervoer is het gehakt vlees gekoeld tot een inwendige temperatuur van ten hoogste 2 °C.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
	Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 houdende vaststellingen van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 853/2004 B3S5H3P2c (4*)				
2.	Tijdens het vervoer is het diepgevroren gehakt ingevroren tot een inwendige temperatuur van ten hoogste -18 °C.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
	Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 houdende vaststellingen van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 853/2004 B3S5H3P2c (4*)				

3.8. Vleesbereidingen

1.	Tijdens het vervoer zijn de vleesbereidingen gekoeld tot een inwendige temperatuur van ten hoogste 4 °C.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
	Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 houdende vaststellingen van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 853/2004 B3S5H3P2c (4*)				
2.	Tijdens het vervoer zijn diepgevroren vleesbereidingen ingevroren tot een inwendige temperatuur van ten hoogste -18 °C.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
	Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 houdende vaststellingen van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 853/2004 B3S5H3P2c (4*)				

3.9. Separatorvlees dat geproduceerd is met technieken die de structuur van de voor de productie van het separatorvlees gebruikte beenderen niet wijzigen en waarvan het calciumgehalte niet aanzienlijk hoger is dan dat van gehakt vlees.

1.	Het gekoelde separatorvlees dat niet onmiddellijk gebruikt wordt na de productie wordt vervoerd bij een inwendige temperatuur van ten hoogste 2 °C.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
	Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 houdende vaststellingen van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 853/2004 B3S5H3P3c (4*)				
2.	Het bevroren separatorvlees dat niet onmiddellijk gebruikt wordt na de productie wordt vervoerd bij een inwendige temperatuur van ten hoogste -18 °C.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
	Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 houdende vaststellingen van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 853/2004 B3S5H3P3c (4*)				

3.10. Separatorvlees dat geproduceerd is met andere technieken dan deze die de structuur van de voor de productie van het separatorvlees gebruikte beenderen niet wijzigen en waarvan het calciumgehalte niet aanzienlijk hoger is dan dat van gehakt vlees.

1.	Het bevroren separatorvlees wordt vervoerd bij een inwendige temperatuur van ten hoogste -18 °C.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
	Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 houdende vaststellingen van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 853/2004 B3S5H3P4f (4*)				

3.11. Vleesproducten

1.	Het behoud van de koudeketen wordt gerespecteerd.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
	Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne : 852/2004 A4P3d (1*)				

3.12. Gesmolten dierlijke vetten en kanen

1.	De grondstoffen worden in goede hygiënische omstandigheden vervoerd.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
	Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 houdende vaststellingen van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 853/2004 B3S12H2P1d (3*)				

2.	De grondstoffen worden vervoerd bij een inwendige temperatuur van ten hoogste 7 °C. (Grondstoffen mogen evenwel zonder actieve koeling worden opgeslagen en vervoerd als ze worden gesmolten binnen 12 uur na de dag dat ze zijn verkregen.)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
<p>Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 houdende vaststellingen van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 853/2004 B3S12H2P1d (3*)</p>					

3.13. Behandelde magen, blazen en darmen

1.	Behandelde magen, blazen en darmen die niet bij omgevingstemperatuur mogen worden bewaard en niet-gezouten en niet-gedroogde producten worden bij een temperatuur van ten hoogste 3 °C vervoerd.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
<p>Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 houdende vaststellingen van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 853/2004 B3S13P2 (3*)</p>					

3.14. Gelatine

1.	Grondstoffen worden gekoeld of bevroren vervoerd tenzij zij binnen de 24 uur na verzending worden verwerkt. Ontvette en gedroogde beenderen of beenderlijm, gezouten, gedroogde en gekalkte huiden en met een base of een zuur behandelde huiden mogen evenwel bij omgevingstemperatuur worden vervoerd.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
<p>Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 houdende vaststellingen van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 853/2004 B3S14H2P2 (4*)</p>					

3.15. Collageen

1.	Grondstoffen worden gekoeld of bevroren vervoerd tenzij zij binnen 24 uur na verzending worden verwerkt. Ontvette en gedroogde beenderen of beenderlijm, gezouten, gedroogde en gekalkte huiden en met een base of een zuur behandelde huiden mogen evenwel bij omgevingstemperatuur worden vervoerd.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
<p>Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 houdende vaststellingen van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 853/2004 B3S15H2P2 (3*)</p>					

Gearchiveerd op 13/08/2007

Totaal :

0	0	0
---	---	---

Totaal van de wegingsfactoren :

0	0
---	---

% van de niet-conformiteiten :

0	%
---	---

Limieten : Te verbeteren :

0 %

Onvoldoende :

0 %

Ongunstig minor : 0

Ongunstig major : 0

waarvan 0 met *

Commentaar controleur

4. BEGELEIDEND DOCUMENT

4.1. Vervoer naar Finland en Zweden

1.	De zendingen vlees van runderen, varkens en pluimvee, inclusief gehakt vlees, maar met uitzondering van vleesbereidingen en separatorvlees, moeten vergezeld gaan van een handelsdocument dat voldoet aan het model in bijlage 4 van de Verordening 1688/2005 van 14 oktober 2005.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
<p>Verordening (EG) nr. 1688/2005 van de Commissie van 14 oktober 2005 tot uitvoering van Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft bijzondere garanties ten aanzien van salmonella voor de verzending naar Finland en Zweden van bepaalde soorten vlees en eieren : 1688/2005 A6P1 (5*)</p>					

4.2. Vervoer van gortig vlees

1.	Het gortig vlees moet vanaf het vertrek in het slachthuis van verzending tot beëindiging van de koudebehandeling vergezeld gaan van het document waarvan het model is vastgelegd in bijlage 2 van het KB Hygiëne 3. (KB 22/12/2005 art. 11 §2.)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
<p>Koninklijk besluit van 22/12/2005 tot vaststelling van aanvullende maatregelen voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong : 22/12/2005 (CLMDO)A11§2 (6*)</p>					

4.3. Vervoer van grondstoffen voor gelatine

1.	Grondstoffen voor de productie van gelatine moeten vergezeld gaan van een document dat voldoet aan het model aangegeven in de Verordening.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
<p>Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 houdende vaststellingen van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 853/2004 B3S14H2P1 (4*)</p>					

4.4. Vervoer van grondstoffen voor collageen

Gearchiveerd 13/08/2007

1. Grondstoffen voor de productie van collageen moeten vergezeld gaan van een document dat voldoet aan het model aangegeven in de Verordening. 3

Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 houdende vaststellingen van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong : 853/2004 B3S15H2P1 (4*)

Totaal :

0	0	0
---	---	---

Totaal van de wegingsfactoren :

0	0
---	---

% van de niet-conformiteiten :

0	%
---	---

Limieten : Te verbeteren :

0	%
---	---

Onvoldoende :

0	%
---	---

Ongunstig minor : 0

Ongunstig major : 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*. koninklijk besluit van 22/12/2005 betreffende levensmiddelenhygiëne

3*. verordening (eg) nr. 853/2004 van het europees parlement en de raad van 29/04/2004 houdende vaststellingen van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong

4*. verordening (eg) nr. 853/2004 van het europees parlement en de raad van 29/04/2004 houdende vaststellingen van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong

5*. verordening (eg) nr. 1688/2005 van de commissie van 14 oktober 2005 tot uitvoering van verordening (eg) nr. 853/2004 van het europees parlement en de raad wat betreft bijzondere garanties ten aanzien van salmonella voor de verzending naar finland en zweden van bepaalde soorten vlees en eieren

6*. koninklijk besluit van 22/12/2005 tot vaststelling van aanvullende maatregelen voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong

Commentaar controleur

Gearchiveerd op 13/08/2007

Commentaar operator

Gunstig

Gunstig met opmerkingen

Ongunstig

Gemaakt.....

Handtekening en stempel van de controleur

Gearchiveerd op 13/08/2007