



Provinciale dienst van:

Datum: Verantwoordelijke Controleur: Nr:

Operator : N° uniek

Adres :

TRA 2096 Vervoer van karkassen, vlees en afgeleide producten van vlees, inbegrepen bloed [2096] v5

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. Europese verordening : 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 ieder vorm van verontreiniging. Europese verordening : 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. Europese verordening : 852/2004 B2H4P1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	Adequate maatregelen worden getroffen om schadelijke organismen te bestrijden. Europese verordening : 852/2004 B2H9P4 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
5.	De vervoermiddelen en/of de recipiënten die gebruikt worden voor het vervoer van levensmiddelen zijn zodanig uitgerust dat de levensmiddelen de vereiste temperatuur kunnen houden en deze temperatuur moet kunnen worden gecontroleerd. Europese verordening : 852/2004 B2H5P7 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
6.	Vervoermiddelen voor transport van diepvriesproducten zijn tijdens het gebruik uitgerust met een toestel voor temperatuursregistratie. Europese verordening : 37/2005 A2P1 (2*)	<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 voor vervoer van andere levensmiddelen dan die van de laatste vracht. Europese verordening : 852/2004 B2H4P5 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

8. De gebruikte biociden zijn toegelaten en worden op zodanige wijze gebruikt dat ze generlei invloed hebben op apparatuur, materieel, grondstoffen en levensmiddelen. 3

Koninklijk besluit : 13/07/2014 B3H1L4 (3*)

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

0

met *

Commentaar controleur

2. DE WAREN

1. Op het vervoerde vlees is een gezondheidsmerk of een identificatiemerk op de correcte wijze aangebracht. 10

Europese verordening : 853/2004 A5, 1 & B2S1P10&11 (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

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. 10

Europese verordening : 852/2004 B2H4P6 (1*)

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. Europese verordening : 853/2004 B3S1H7P3 (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Vervoer van vers bloed gebeurt op max 3°C tenzij een afwijking op max 4°C of 7°C is toegestaan. Koninklijk besluit : 30/12/1992 B2H1P2 (5*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
3.	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. Europese verordening : 853/2004 B3S1H7P5 (4*)	<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. Europese verordening : 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. Europese verordening : 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. Europese verordening : 853/2004 B3S1H7P5 (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. Europese verordening : 853/2004 B3S1H7P5 (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

3.4. Vlees van loopvogels

1.	Het behouden van de koudeketen op maximaal 4 °C wordt gerespecteerd. Europese verordening : 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.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
Europese verordening : 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"/>
Europese verordening : 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"/>
Europese verordening : 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"/>
Europese verordening : 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"/>
Europese verordening : 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"/>
Europese verordening : 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"/>
Europese verordening : 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"/>
Europese verordening : 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.

Gearchiveerd op 01/10/2017

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"/>
	Europese verordening : 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"/>
	Europese verordening : 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"/>
	Europese verordening : 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"/>
	Europese verordening : 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"/>
	Europese verordening : 853/2004 B3S12H2P1d (4*)				
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"/>
	Europese verordening : 853/2004 B3S12H2P1d (4*)				

3.13. Behandelde mages, blazen en darmen

1.	Behandelde mages, blazen en darmen die niet bij omgevingstemperatuur mogen worden bewaard, in 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"/>
	Europese verordening : 853/2004 B3S13P2 (4*)				

3.14. Gelatine

Gearchiveerd op 01/10/2017

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"/>
Europese verordening : 853/2004 B3S14H2P2 (4*)					

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"/>
Europese verordening : 853/2004 B3S15H2P2 (4*)					

Totaal :		<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="0"/>
Totaal van de wegingsfactoren :		<input type="text" value="0"/>	<input type="text" value="0"/>	
% van de niet-conformiteiten :		<input type="text" value="0"/>		%
Limieten : Te verbeteren :	<input type="text" value="0"/>	%		
Onvoldoende :	<input type="text" value="0"/>	%		
Ongunstig minor :	<input type="text" value="0"/>	Ongunstig major :	<input type="text" value="0"/>	waarvan <input type="text" value="0"/> met *

Commentaar controleur

4. BEGELEIDEND DOCUMENT

4.1. Handelsdocument

1.	Gedurende het vervoer gaan de waren vergezeld van een begeleidend handelsdocument. Koninklijk besluit : 30/12/1992 A7§1 (5*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Het handelsdocument bevat minstens: 1° aanvangsdatum vervoer en tijdstip van aanvang van laden en vertrek; 2° identificatie van de VEN die levert; 3° naam van verzender; 4° identificatie van de VEN die afneemt; 5° naam van bestemming; 6° omschrijving van de waren (aard, toestand, gewicht, in voorkomend geval aantal verpakkingseenheden, gezondheids- of identificatiemerk); 7° vermelding voor identificatie van vervoermiddel. Koninklijk besluit : 30/12/1992 A7§1 (5*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

<p>3. Bij vervoer van gehele karkassen van pluimvee of lagomorfen naar de plaatselijke markt voor de rechtstreekse levering aan de eindverbruiker door de veehouder die de dieren op zijn bedrijf heeft geslacht, gaan deze vergezeld van het document waarin de toelating is vermeld, bedoeld in Bijlage III, 2.5, van het KB van 16 januari 2006. De bepalingen van 1. zijn in dat geval niet van toepassing.</p> <p>Koninklijk besluit : 30/12/1992 A7§2 (5*)</p>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<p>3</p>	<input type="radio"/>
<p>4. Bij vervoer van bloed dient het begeleidend handelsdocument aangevuld met de vermelding "warm vervoer bij 4°C" of "warm vervoer bij 7°C" indien van toepassing.</p> <p>Koninklijk besluit : 30/12/1992 B2H2,2b (5*)</p>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<p>3</p>	<input type="radio"/>

4.2. Vervoer naar Finland en Zweden

<p>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.</p> <p>Europese verordening : 1688/2005 A6P1 (6*)</p>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<p>3</p>	<input type="radio"/>
--	-----------------------	-----------------------	----------	-----------------------

4.3. Vervoer van gortig vlees

<p>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.)</p> <p>Koninklijk besluit : 22/12/2005 (CLMDO)A11§2 (7*)</p>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<p>3</p>	<input type="radio"/>
--	-----------------------	-----------------------	----------	-----------------------

4.4. Vervoer van grondstoffen voor gelatine

<p>1. Grondstoffen voor de productie van gelatine moeten vergezeld gaan van een document dat voldoet aan het model aangegeven in de Verordening.</p> <p>Europese verordening : 853/2004 B3S14H2P1 (6*)</p>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<p>3</p>	<input type="radio"/>
--	-----------------------	-----------------------	----------	-----------------------

4.5. Vervoer van grondstoffen voor collageen

<p>1. Grondstoffen voor de productie van collageen moeten vergezeld gaan van een document dat voldoet aan het model aangegeven in de Verordening.</p> <p>Europese verordening : 853/2004 B3S15H2P1 (4*)</p>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<p>3</p>	<input type="radio"/>
---	-----------------------	-----------------------	----------	-----------------------

Gearchiveerd op 01/10/2017

Totaal :

0	0
0	0
0	

0

Totaal van de wegingsfactoren :

% van de niet-conformiteiten :

0 %

Limieten : Te verbeteren :

0 %

Onvoldoende :

0 %

Ongunstig minor : 0

Ongunstig major : 0

waarvan 0 met *

Commentaar controleur

Empty box for inspector comment.

Wetgeving:

- 1*. verordening (eg) nr. 852/2004 van het europees parlement en de raad van 29/04/2004 inzake levensmiddelenhygiëne
- 2*. verordening (eg) nr. 37/2005 van de commissie van 12/01/2005 betreffende de temperatuurcontrole in vervoermiddelen en in opslagruimten van voor menselijke voeding bestemde diepvriesproducten
- 3*. koninklijk besluit van 13/07/2014 betreffende levensmiddelenhygiëne
- 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*. koninklijk besluit van 30/12/1992 betreffende het vervoer van vers vlees, vleesproducten en vleesbereidingen (vervoer)
- 6*. 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
- 7*. 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

Empty box for inspector comment.

Commentaar operateur

Empty box for operator comment.

Large red diagonal watermark: Gearchiveerd op 01/10/2017

Gunstig

Gunstig met opmerkingen

Ongunstig

Gemaakt te _____ , op _____

Handtekening en stempel controleur

Naam operator of
aanwezige persoon :

Functie :

Tekent voor
kennisname :

Gearchiveerd op 01/01/2017