



Provinciale dienst van:

Datum: Verantwoordelijke Controleur: Nr:

Operator : N° uniek

Adres :

TRA 2193 Verplichtingen voor het vervoer van separatorvlees - vervoer [2193] 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/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 gebuikte 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 B2H4P7 (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 A5P1B2S1P9P10 (*)	<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. 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. 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 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Het bevroren separatorvlees dat niet onmiddellijk gebruikt wordt na de productie wordt vervoerd bij een inwendige temperatuur van ten hoogste -18 °C. 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 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

3.2. 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. 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 (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	%
---	---

Te behouden :

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

Commentaar controleur

Commentaar operator

Gunstig

Gunstig met opmerkingen

Ongunstig

Gemaakt.....

Handtekening en stempel van de controleur

Gearchiveerd op 02/04/2015