



Provinciale dienst van:

Datum: Verantwoordelijke Controleur: Nr:

Operator : N° uniek

Adres :

TRA 2202 Inrichting voor de verwerking van visserijproducten - Vervoer [2202] v

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 ieder 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 levensmiddelen, 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 levensmiddelen zijn zodanig uitgerust dat de levensmiddelen de vereiste temperatuur kan houden en deze temperatuur kan gecontroleerd worden. 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.	Vervoermiddelen en/of recipiënten die gebruikt worden voor het vervoer van andere producten dan levensmiddelen of voor het vervoer van verschillende levensmiddelen, moeten tussen de verschillende vrachten afdoende worden schoongemaakt om verontreiniging te vermijden. 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"/>
9.	De vervoermiddelen moeten een adequate waterafvoer mogelijk maken en zo uitgerust zijn dat de dieren maximale overlevingskansen hebben en verontreiniging wordt voorkomen. 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 B3S7H2bP2 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

Totaal :

0	0
0	0

0

Totaal van de wegingsfactoren :

0	0
0	0

% van de niet-conformiteiten :

0 %

Limieten : Te verbeteren :

0	%
0	%

Onvoldoende :

Ongunstig minor :	0	Ongunstig major :	0	waarvan	0	met *
-------------------	---	-------------------	---	---------	---	-------

Commentaar controleur

2. DE WAREN

2.1. Visserijproducten

1.	Visserijproducten mogen alleen vervoerd worden indien een identificatiemerk is 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 B2S1aP1 (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. Visserijproducten

1.	Tijdens het vervoer worden verse visserijproducten, ontdooide onverpakte visserijproducten en gekoelde producten van schaal- en weekdieren op een ten hoogste 0°C gehouden welke die van smeltend ijs benadert. 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 B3S8H8P1a (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	Ingevroren visserijproducten worden bij het vervoer op een temperatuur gehouden van ten hoogste -18°C in alle delen van het product. Eventuele korte schommelingen naar boven van maximaal 3°C zijn toegelaten. 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 B3S8H7P1b (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
3.	Visserijproducten, ingevroren in pekel die voor de vervaardiging van conserven bestemd zijn, mogen vervoerd worden bij een temperatuur van ten hoogste -9°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 B3S8H7P2 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

4.	Indien de visserijproducten onder ijs worden bewaard, moet ervoor gezorgd worden dat het smeltwater niet in contact blijft met de producten.	<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 B3S8H8P3 (3*)					
5.	Visserijproducten die bestemd zijn om levend in de handel te worden gebracht, moeten onder zodanige omstandigheden worden vervoerd dat de voedselveiligheid of de houdbaarheid ervan niet worden aangetast.	<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 B3S8H8P4 (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 met *

Commentaar controleur

4. BEGELEIDEND DOCUMENT

4.1. Visserijproducten

1.	De visserijproducten moeten vergezeld gaan van een door de fabrikant afgegeven document waarin is aangegeven welke behandeling is toegepast.	<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 B3S8H3dP3 (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 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 01/10/2017