Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

ULC : .....

Date : .....Contrôleur responsable : .....

Opérateur :.....NUE : .....

Adresse : .....

PRI-TRA-DIS 3328 Food - TRANSPORT [3328] v.3

C: conforme NC: pas-conforme NA: non-applicable	H: chapitre B: annexe A: article	§: paragraphe L: partie P: point

	C	NC	Pondération	NA

1. Infrastructure

1. Le moyen de transport et/ou les récipients sont conçus et construits de façon à pouvoir être facilement nettoyés et désinfectés. *Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H4 P1 (1*)* *Règlement européen: 183/2005 A5 P2 (2*)* Règlement 183/2005 annexe II, installations et équipements; entreposage et transport.	○	○	3	○
2. Le moyen de transport et/ou les récipients servant au transport de denrées alimentaires à réfrigérer sont équipés de manière à pouvoir maintenir la température exigée si nécessaire. Cette température peut être contrôlée. *Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H4 P7 (1*)* *Arrêté royal: 13/07/2014 A20 en 21 (3*)*	○	○	3	○
3. Le moyen de transport des denrées alimentaires surgelées ou des carcasses transportées à chaud, est équipé pendant son utilisation d'un dispositif destiné à enregistrer les températures. *Règlement européen: 37/2005 A2 P1 (4*)* Divergence: les denrées alimentaires emballées étiquetées avec la mention "conserver à -18°C" et qui n'ont pas encore atteint cette température requise, peuvent être transportées en B2B vers un autre établissement avec un surgélateur à condition que: 1/ la surgélation se fasse sans délai 2/ le procédé soit repris dans le SAC des deux entreprises 3/ le procédé fasse l'objet d'un accord bilatéral. (circulaire PCCB/S3/EM/1094980). 4/ La température de transport requise, présent dans le SAC des entreprises concernés, est notée sur les documents de transport.	○	○	3	○
4. Le moyen de transport pour animaux vivants est conforme à l'annexe I de la Règlementation 01/2005. Si nécessaire, il y a un certificat présent comme preuve que le moyen de transport est approuvé pour le transport de longue durée. *Règlement européen: 1/2005 A18 B1 H2,3,6 (5*)* RéGIONALISATION: La CL est mise à la disposition du gouvernement régional en conformité avec le protocole conclu entre l'Agence fédérale et le gouvernement. Les mesures qui pourraient être prises par le gouvernement régional de tomber à la suite de ces observations ne sont pas la responsabilité de l'agence fédérale. En cas d'urgences, consultez la police présent en rechercher la résultat le plus adéquat.	○	○	0	○

2. BPH (Hygiène, entretien et contamination)

1. L'hygiène et l'entretien du véhicule et/ou des réceptacles sont conformes. *Règlement européen: 183/2005 A5 P2 (2*)* *Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H4 P1 (1*)* *Règlement européen: 1/2005 A18 B1 H2,3,6 (5*)* *Règlement européen: 688/2020 A4 (6*)* Pour le Feed: voir Règlement 183/2005 annexe II, installations et équipements; entreposage et transport.	○	○	3	○
2. Les produits sont protégés contre toute forme de contamination. *Règlement européen: 767/2009 A4 P2 (7*)* *Règlement européen: 183/2005 A5 P2 (2*)* *Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H4 P2,3,5,6 (1*)* *Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H9 P3,4 (1*)* Pas de contamination possible par le véhicule, les réceptacles, les autres produits ou des nuisibles: Absence de nuisibles, des moisissures,… En cas de détection de nuisibles, vérifier le plan de lutte lors d'un contrôle de l'établissement d'origine. Attention a l' emplacement des produits, à la contamination entre produits, nettoyage suffisant entre chargements si le chargement précédent comprenait un autre produit ou type de produit. Pour le Feed: Nettoyage adapté aux produits transportés (voir l'ordre des transports précédents : eau, protéines animales transformées (PAT), additifs tels que coccidiostatiques, additifs non autorisés, aliments medicamenteux, OGM et produits pour lesquels une teneur maximale est fixée dans la législation). Les nettoyages réalisés doivent être enregistrés et le registre doit être disponible lors du transport), voir Règlement 183/2005 annexe II, installations et équipements, point 1; entreposage et transport, points 5 et 6.	○	○	10	○

3. Les températures des denrées alimentaires réfrigérées et surgelées sont conformes et la chaîne du froid est respectée. *Règlement européen: 852/2004 A4 P3,c,d (1*)* Pour les températures réglementaires et législation, voir les fiches techniques Températures respectives PRI 950, TRA 919 ou DIS 950 dans synchromap	○	○	10	○
4. Le transporteur d'animaux vivants nettoye et désinfecte, à l'aide d'un désinfectant autorisé, le véhicule, après tout transport d'animaux ou de produits pouvant affecter la santé animale, ou de toute façon avant le début d'un nouveau transport. *Règlement d'exécution européen: 688/2020 A4 (8*)*	○	○	10	○
5. Tout véhicule vidé dans un abattoir, après le déchargement des derniers animaux du transport et avant son départ de l'abattoir, est nettoyé et désinfecté dans les installations de l'abattoir aménagées à cet effet. *Arrêté royal: 20/05/2022 A19 §1 P4 (9*)*	○	○	10	○
6. Les températures des denrées alimentaires transportées sont conformes et la chaîne du chaud est respectée *Arrêté royal: 13/07/2014 A23 (3*)* *Règlement européen: 852/2004 A4 P3 c (1*)* *Règlement européen: 852/2004 BII HIX P5 (1*)* C'est applicable pendant le transport des repas chauds aux hôpitaux, maisons de repos, maisons de soins infirmiers,...	○	○	10	○
7. Absence de denrées alimentaires avariées ou dont la date limite de consommation est dépassée ou impropres à la consommation humaine.	○	○	10*	○
8. La température des carcasses transportées à chaud et les documents d'accompagnement sont conformes. *Règlement européen: 853/2004 BIII HVII P3b (10*)* La déclaration de l'opérateur est présente et contient les informations requises.	○	○	10	○

3. Identification et documents

1. Les denrées alimentaires, les aliments pour animaux ou les animaux vivants sont clairement et correctement identifiés. *Règlement européen: 429/2016 A124 (11*)* *Arrêté royal: 14/11/2003 A6 §3 (12*)* *Règlement européen: 2035/2019 A73 (13*)* *Règlement européen: 183/2005 A5 P2 (2*)* Pour le feed, voir RE183/2005 B2 Entreposage et transport point 3 Pour les animaux vivants, Voir le document FT PRI 246 "Identification et documentation des animaux vivants" dans synchromap.	○	○	3	○
2. Pour le transport de denrées alimentaires et/ou aliments pour animaux, les documents de transports obligatoires sont présents. *Règlement européen: 183/2005 A5 P2 (2*)* *Règlement d'exécution européen: 931/2011 A3 (14*)* *Règlement européen: 178/2002 A18 (15*)* *Arrêté royal: 14/11/2003 A6 §3 (12*)* Voir le FT TRA 918 "Documents de transport denrées alimentaires" dans synchromap	○	○	3	○
3. Les documents obligatoires (passeport, document de transport,…) des animaux transportés sont présents, ainsi que tous les certificats sanitaires, si nécessaire. *Règlement européen: 429/2016 A124 (11*)* Voir le document FT PRI 246"Identification et documentation des animaux vivants" dans synchromap	○	○	10*	○

4. Exigences spécifiques pour les denrées alimentaires

1. Les viandes nues ne sont pas transportées avec des viandes emballées à moins que cela se fasse de telle manière que l'emballage ou le mode de transport ne constitue pas une source de contamination pour la viande. *Règlement européen: 853/2004 A3 B3 (10*)* Une séparation physique telle qu'un emballage en carton avec une feuille de plastique tout autour est acceptée comme protection suffisante pour empêcher la contamination.	○	○	3	○
2. Pour les mollusques bivalves vivants, le véhicule permet un drainage satisfaisant et est équipé de façon à assurer les meilleures conditions possibles de survie pour animaux et une protection efficace contre les contaminations. *Règlement européen: 853/2004 A3.1 B3 L7 H2b P2 (10*)*	○	○	3	○
3. Pour le gibier d'élevage, les animaux abattus et saignés sont transportés vers l'abattoir dans des conditions hygiéniques et sans retard indu. *Règlement européen: 853/2004 A3 B3 L3 P3h (10*)*	○	○	10	○
4. Lors du transport vers l'établissement de traitement de gibier sauvage, il n'y a pas d'amoncellement des gibiers sauvages. *Règlement européen: 853/2004 A3.1 B3 L4 H2 P6 (10*)*	○	○	3	○

5. Une marque de salubrité ou une marque d'identification est correctement apposée sur toutes les denrées alimentaires d'origine animale, fabriquées et/ou emballées directement dans un établissement agréé. *Règlement européen: 853/2004 A5 P1 (10*)* les produits de la pêche sont seulement transportés avec une marque d'identification. Exception: Les oeufs de catégorie A livrés directement du site de production au consommateur par colportage, sur le marché ou dans un distributeur automatique dans un rayon de 80 kms (AR 10/11/09 A. 2) Les oeufs de catégorie A livrés directement du site de production à un centre d'emballage situé dans un autre Etat membre si dérogation AFSCA (AR 10/11/09 A 3) Les oeufs de catégorie B livrés directement du site de production à l'industrie alimentaire si dérogation AFSCA (AR 10/11/09 A 4) Les oeufs de catégorie B livrés directement du site de production à l'industrie non- alimentaire (AR 10/11/09 A 5)	O	O	10	O
6. Les mollusques bivalves vivants ne peuvent être transportés que si une marque d'identification a été appliquée dans le centre d'expédition. *Règlement européen: 853/2004 A3 B3 L7 H1 P1 (10*)*	O	O	10	O
7. L'étiquette et la marque d'identification doivent être résistantes à l'eau. L'étiquette mentionne l'espèce du mollusque bivalve et la date de conditionnement. *Règlement européen: 853/2004 A3 B3 L7 H7 P1,2 (10*)*	O	O	3	O
8. Les denrées alimentaires en vrac,à l'état liquide, grnaulaire ou poudreux, sont transportées dans des réceptacles et/ou des conteneurs/citernes réservés au transport de denrées alimentaires. Sur les conteneurs figure une mention relative à leur utilisation pour le transport de denrées alimentaires, ou la mention "Uniquement pour denrées alimentaires". *Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H4 P4 (1*)* La mention est clairement visible et indélébile, dans une ou plusieurs langues de la Communauté	O	O	3	O

Total:

% des non-conformités : **%**

Non conformité majeure : **Non conformité mineure :** **dont** **avec ***

Législation:
1*. Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29/04/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
2*. Règlement (CE) n° 183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12/01/2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux
3*. Arrêté royal du 13/07/2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
4*. Règlement (CE) n° 37/2005 de la Commission du 12/01/2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine
5*. Règlement (CE) n° 1/2005 du conseil du 22/12/2004 relatif à la protection des animaux pendant le transport et les opérations annexes et modifiant les directives 64/432/CEE et 93/119/CE et le règlement (CE) n° 1255/97
6*. Règlement délégué (UE) 2020/688 de la Commission du 17 décembre 2019 complétant le règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les conditions de police sanitaire applicables aux mouvements d'animaux terrestres et d'œufs à couver dans l'Union.
7*. Règlement (CE) n° 767/2009 du Parlement européen et du Conseil du 13/07/2009 concernant la mise sur le marché et l'utilisation des aliments pour animaux, modifiant le règlement (CE) n o 1831/2003 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 79/373/CEE du Conseil, la directive 80/511/CEE de la Commission, les directives 82/471/CEE, 83/228/CEE, 93/74/CEE, 93/113/CE et 96/25/CE du Conseil, ainsi que la décision 2004/217/CE de la Commission
8*. Règlement délégué (UE) 2020/688 de la Commission du 17 décembre 2019 complétant le règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les conditions de police sanitaire applicables aux mouvements d'animaux terrestres et d'œufs à couver dans l'Union
9*. Arrêté royal du 20/05/2022 relatif au transport, le rassemblement et le commerce de certains animaux terrestres
10*. Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29/04/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
11*. Règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016 relatif aux maladies animales transmissibles et modifiant et abrogeant certains actes dans le domaine de la santé animale.
12*. Arrêté royal du 14/11/2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire
13*. Règlement délégué (UE) 2019/2035 de la Commission du 28 juin 2019 complétant le règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles relatives aux établissements détenant des animaux terrestres et aux couvoirs ainsi qu'à la traçabilité de certains animaux terrestres détenus et des œufs à couver.
14*. Règlement d'exécution (UE) n°931/2011 de la commission du 19/09/2011 relatif aux exigences de traçabilité définies par le règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les denrées alimentaires d'origine animale
15*. Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement Européen et du Conseil du 28/01/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires

Commentaire contrôleur

Commentaire opérateur

○ Favorable ○ Favorable avec remarques ○ Non Favorable

Fait à _____ le _____

Signature et cachet du contrôleur

Nom opérateur ou personne présente : _____

Fonction : _____

Signature pour prise de connaissance : _____