

DEFENSIE



MEDISCHE COMPONENT

ACOT-GID-DOCMED-MEGQ-002  
Ed 001001 / Rev 000000 -- 2013-01-01  
Blz 1 / 6

## GEDETAILEERDE INSTRUCTIE

### Transport van levensmiddelen binnen Defensie

		Tf
Redactionele overheid	COMOPSMED/BSpecSp/CVet	9-2400-4411
Goedkeurend organisme		
Uitgevend organisme		

Staat edities / Revisies			
Editie	Revisie	Datum	Reden / Opmerking
001	000	2013-01-01	Basisdocument
Periodieke herziening: 24 maanden			
Totaal aantal bladzijden: 6			
Totaal aantal bijlagen: 0			

Doelgroep van de richtlijn						
Niv	MOS Nr	Kwalificatie	AND/ OR	Org	Functie	Kennis
		Beheerder aankoop levensmiddelen Magazijnier				NEED
Toepassingsgebied:						
Lijst trefwoorden: Transport - Voedingsmiddel						
Deze richtlijn is van toepassing in Vredestijd/Oorlogstijd/Crisistijd/Oefening						
Datum effectieve toepassing: 2013-01-01						

## 0. INHOUDSTAFEL

0. Inhoudstafel .....	3
1. Algemeenheden.....	4
a. Doel.....	4
b. Boomstructuur .....	4
2. Transport van voedingsmiddelen .....	5

## 1. ALGEMEENHEDEN

### a. Doel

Deze gedetailleerde instructie legt de regels van het transport van levensmiddelen binnen Defensie vast.

### b. Boomstructuur

#### (1) Onmiddellijk hoger gelegen richtlijn

ACOT-SPS-DOCMED-MEGQ-001

#### (2) Onmiddellijk lager gelegen richtlijn

Nihil

## 2. TRANSPORT VAN LEVENSMIDDELEN.

- a. Het transport van levensmiddelen moet bij voorkeur gebeuren onder gesloten verpakking, in een gecompartmenteerd voertuig (vast of mobiel) dat hoofdzakelijk voor dat doel gebruikt wordt. Het oppervlak van de stockageruimte van het voertuig moet, indien de levensmiddelen zich niet in een hermetisch gesloten verpakking bevinden, glad, waterdicht, niet toxisch, proper en gedesinfecteerd zijn. Indien het voertuig toch gebruikt werd voor het transport van andere goederen dan levensmiddelen, dan moet het voertuig zorgvuldig gereinigd en ontsmet worden.
- b. De verpakking moet voorzien zijn van een etiket waarop minstens de bereidingsdatum en/of de uiterste houdbaarheidsdatum vermeld zijn.  
Een uitzondering wordt gemaakt voor vers fruit en verse groenten.
- c. Voor de koude en de warme keten gelden volgende temperaturen:
  - (1) De warme keten: de temperatuur van het voedsel mag hoegenaamd niet lager zijn dan 65°C, dit tijdens de volledige duur van het transport.
  - (2) De koude keten:
    - (a) Bij gekoelde levensmiddelen is de richttemperatuur 4°C. Wanneer een lichte verhoging van de temperatuur getolereerd wordt, mag dit tijdens de volledige duur van het transport in geen enkel geval de 7°C overschrijden.
    - (b) Bij diepgevroren levensmiddelen is de richttemperatuur -18°C. Wanneer een lichte verhoging van de temperatuur toegestaan wordt, mag dit tijdens de volledige duur van het transport in geen enkel geval de -15°C overschrijden.
  - (3) Een systeem om permanent de temperatuur permanent te meten, moet aanwezig zijn in het voertuig, teneinde de conformiteit van de temperatuur te kunnen nagaan.
- d. De aankoper of de beheerder vergewist er zich van dat bij elke levering de hygiënerichtlijnen, voorzien door de wetgeving en hierboven vermeld in de punten 2c (1) tot (3), tijdens het transport gerespecteerd werden (bijvoorbeeld zuiverheid, verpakkingen, temperatuur, enz.).
- e. Bij elk transport van voedingsmiddelen, uitgevoerd door Defensie, moet bij het vertrek en bij de ontvangst de temperatuur gecontroleerd en geregistreerd worden. Dit geldt zowel voor de afhaling bij leveranciers als bij transport binnen Defensie.

- f. Een procedure met betrekking tot het transport van levensmiddelen moet opgesteld en geïmplementeerd worden door de HACCP-team van het kwartier en aangepast aan de specifieke eigenschappen van het keukencomplex van het kwartier. Deze procedure moet onder andere bevatten:
- (1) de te gebruiken transportmiddelen.
  - (2) de te gebruiken recipiënten.
  - (3) de toe te passen omgevingstemperaturen, gecombineerd met de kerntemperaturen van de levensmiddelen bij vertrek, om de toepassing van 2.c. te garanderen gedurende de volledige duur van het ganse transport.