



**Federaal Agentschap voor de
Veiligheid van de Voedselketen**

**Deel 2:
Actiegrenzen voor
microbiologische contaminanten in
levensmiddelen**

Overzicht van de revisies

Versie	Datum	Reden en omvang van de revisie
1	April 2010	-
2	Juni 2010	<p>Er werden enkele kleine aanpassingen gemaakt ter verduidelijking van het document.</p> <p>De te nemen maatregelen in geval van een non-conform resultaat in de distributiesector werd gewijzigd.</p> <p>Een opmerking in verband met challenge testen voor <i>Listeria monocytogenes</i> werd toegevoegd in het deel voor de distributiesector.</p> <p>Bijlage: enkele aanpassingen werden gemaakt aan de criteria en richtwaarden.</p>
3	April 2013	<p>Er werden enkele kleine aanpassingen gemaakt ter verduidelijking van het document.</p> <p>Een verwijzing naar het richtsnoer in verband met meldingsplicht en meldingslimieten werd toegevoegd.</p> <p>De te nemen maatregelen in geval van een niet-conform resultaat in de distributiesector werden verduidelijkt.</p> <p>De te nemen acties in geval van een niet-conform resultaat voor proceshygiëncriteria en –richtwaarden werden aangepast.</p> <p>De te nemen maatregelen in geval van een niet-conform resultaat in de grensinspectieposten werden ter verduidelijking aangepast.</p> <p>Er werden flow-charts toegevoegd ter verduidelijking van de te nemen maatregelen.</p> <p>Bijlage: enkele aanpassingen werden gemaakt aan de criteria en richtwaarden naar aanleiding van advies 10-2012.</p>
4	Juni 2014	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wijzigingen m.b.t. Shigatoxine producerende <i>E. coli</i> (STEC) 2. Samenvoegen van het document "Inventaris acties en actiegrenzen en voorstellen voor harmonisering in het kader van de officiële controles van chemische contaminanten, residuen en additieven" met het document "actiegrenzen voor microbiologische contaminanten in levensmiddelen".
<u>5</u>	<u>Oktober 2019</u>	<u>Wijziging m.b.t. <i>Bacillus cereus</i> (cf. advies Scicom 23-2018).</u>

Inhoudstafel

1. Definities	5
2. Voorwoord	6
3. Het nemen van de monsters	7
3.1. Inleiding	7
3.2. Noodzakelijk materiaal	7
3.3. Algemene regels	8
3.4. Bemonstering en het tijdstip van monsternamen	8
3.5. Hoeveelheid van bemonstering en manier van werken	998
3.6. Monster voor tegenanalyse	9
3.7. Vervoer en bewaring van de monsters	9
4. Te nemen acties	10
5. Procedures voor de Distributiesector	111110
5.1. Algemene procedure	11
5.2. Te volgen procedure bij een niet-conform resultaat voor voedselveiligheidscriteria of voedselveiligheidsrichtwaarden	11
5.3. Te volgen procedure bij een niet-conform resultaat voor proceshygiëncriteria en proceshygiënerichtwaarden	14
5.3.1. Te volgen procedure bij een niet-conform resultaat voor proceshygiëncriteria ...	14
5.3.2. Te volgen procedure bij een niet-conform resultaat voor proceshygiënerichtwaarde	151514
5.4. Te volgen procedure bij een niet-conform resultaat voor distributierichtwaarden	161615
6. Procedures voor de sector Transformatie	22
6.1. Algemene procedure	22
6.2. Te volgen procedure bij een niet-conform analyseresultaat voor voedselveiligheidscriteria of voedselveiligheidsrichtwaarden	22
6.3. Te volgen procedure wanneer een niet-conform resultaat van de sector Distributie wordt overgemaakt aan de sector Transformatie of sector Primaire Productie voor voedselveiligheidscriteria of voedselveiligheidsrichtwaarden.	23
6.4. Te volgen procedure bij een niet-conform resultaat voor proceshygiëncriteria of proceshygiënerichtwaarden	23
7. Procedures voor de grensinspectieposten (GIP)	25
7.1. Analyses in het kader van het controleprogramma	25
7.1.1. Te volgen procedure bij een niet-conform resultaat voor voedselveiligheidscriteria en voedselveiligheidsrichtwaarden	25
7.1.2. Te volgen procedure bij een niet-conform resultaat voor distributierichtwaarden .	25

7.2. Analyses in het kader van beschermende maatregelen of op grond van een vermoeden van onregelmatigheid, beschikbare informatie of RASFF bericht.....	26 26 25
7.2.1. Te volgen procedure bij voedselveiligheidscriteria	26
7.2.2. Te volgen procedure bij voedselveiligheidsrichtwaarden.....	26
7.2.3. Te volgen procedure bij distributierichtwaarden	27
8. Lijst met officiële documenten die reglementaire criteria bevatten	30
9. Bijlage	30

1. Definities

Microbiologisch criterium: reglementair criterium ter bepaling van de aanvaardbaarheid van een product, een partij levensmiddelen of een proces, dat berust op de af- of aanwezigheid van micro-organismen of het aantal daarvan, en/of de hoeveelheid toxinen/metabolieten ervan, per eenheid van massa, volume of oppervlakte dan wel per partij.

Voedselveiligheids criterium: reglementair criterium ter bepaling van de aanvaardbaarheid van een product of een partij levensmiddelen, dat toepasbaar is op in de handel gebrachte producten.

Proceshygiëncriterium: reglementair criterium om aan te geven dat een productieproces aanvaardbaar verloopt. Een dergelijk criterium geldt niet voor in de handel gebrachte producten¹. Het geeft een mate van besmetting aan bij overschrijding waarvan corrigerende maatregelen moeten worden genomen om ervoor te zorgen dat de proceshygiëne in overeenstemming met de levensmiddelenwetgeving blijft.

Kant-en-klare levensmiddelen (RTE : ready-to-eat): levensmiddelen die door de producent of de fabrikant bedoeld zijn om rechtstreeks door de mens te worden geconsumeerd, zonder dat verhitting of een andere bewerking nodig is om relevante micro-organismen te elimineren of tot een aanvaardbaar niveau terug te brengen. Indien het etiket van het product een duidelijke gebruiksaanwijzing bevat met een behandeling op basis waarvan de relevante micro-organismen afgedood of voldoende gereduceerd worden, is het product meestal niet kant-en-klar. Deze gebruiksaanwijzing kan een vermelding zijn (bijv. goed verhitten tot in de kern voor consumptie) of concrete richtlijnen (bijv. x minuten op y watt in de microgolfoven). In praktijk dient in geval van twijfel over een specifiek product de fabrikant van dit product geraadpleegd te worden, die moet weten of dit product al dan niet als kant-en-klar moet beschouwd worden.

NRTE: non ready-to-eat, Engelse term voor niet kant-en-klar

Wanneer geen criterium werd opgesteld op reglementair niveau voor een parameter en een gegeven matrix, werd een richtwaarde opgesteld door het FAVV.

Actiegrens: reglementair criterium of door DG Controlebeleid voorgestelde (en indien nodig door het Wetenschappelijk Comité gevalideerde) richtwaarde indien geen reglementair criterium beschikbaar is. Indien de actiegrens overschreden wordt, moeten de gepaste maatregelen genomen worden om de hygiëne te verbeteren of om de gezondheid van de consument te beschermen (artikel 14 van de verordening (EG) Nr. 178/2002; koninklijk besluit van 3 januari 1975 betreffende voedingswaren en stoffen die gelden als schadelijk verklaard).

Voedselveiligheidsrichtwaarde: door DG Controlebeleid voorgestelde actiegrens, waarbij bij overschrijding de gepaste maatregelen moeten worden genomen om de gezondheid van de consument te beschermen (artikel 14 van de verordening (EG) Nr. 178/2002; koninklijk besluit van 3 januari 1975 betreffende voedingswaren en stoffen die gelden als schadelijk verklaard).

¹ Met uitzondering van sommige proceshygiëncriteria beschreven in het koninklijk besluit van 26 april 2009 betreffende microbiologische criteria voor voedingsmiddelen.

Proceshygiërichtwaarde: door DG Controlebeleid voorgestelde actiegrens, waarbij bij overschrijding de gepaste maatregelen moeten worden genomen om de proceshygië te verbeteren. Deze richtwaarde is van toepassing in de transformatie (of in sommige gevallen wanneer levensmiddelen vervaardigd worden, bijvoorbeeld in de horeca).

Distributierichtwaarde: door DG Controlebeleid voorgestelde actiegrens, waarbij overschrijding aangeeft dat het product van minder goede microbiologische kwaliteit is dan verwacht, en dit om verschillende redenen. Bij overschrijding wordt informatie met betrekking tot eventueel te nemen maatregelen overgemaakt aan de belanghebbende. Deze richtwaarde is van toepassing in de distributie.

Uiterste consumptiedatum: houdbaarheidsdatum gebruikt voor voedingsmiddelen die meer gevoelig zijn voor bederf en bijgevolg ook minder lang houdbaar zijn (bv. kant-en-klare maaltijden, verse zuivelproducten, vlees, vis en salades). Deze producten moeten meestal gekoeld worden bewaard zoals aangegeven bij de bewaarvoorschriften op de verpakking. De uiterste consumptiedatum wordt aangeduid met "te gebruiken tot: ...". (koninklijk besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen).

2. Voorwoord

Het begrip criterium

Een *microbiologisch criterium* voor levensmiddelen omvat de volgende elementen:

- 1) een beschrijving van het levensmiddel waarop het criterium van toepassing is;
- 2) een beschrijving van het micro-organisme of zijn toxinen, en de redenen waarom deze micro-organismen/toxinen van belang zijn;
- 3) de analysemethoden die toegepast worden voor de opsporing en de kwantificering;
- 4) een plan tot bepaling van het aantal te nemen deelmonsters (n), alsook de grootte van de analyse-eenheid (25g, 10g, 1g of een andere hoeveelheid);
- 5) limieten betreffende de micro-organismen of toxinen die als adequaat zijn bevonden voor het levensmiddel uitgedrukt op het vlak van kwaliteit (aanwezigheid/afwezigheid) of kwantiteit (bijvoorbeeld 1000 kve/g product) (= m en M);
- 6) het maximum aantal deelmonsters dat mag overeenstemmen met deze limieten (c);
- 7) het punt in de voedselketen waarop het criterium van toepassing is;
- 8) de maatregelen die moeten genomen worden wanneer het criterium niet gerespecteerd wordt, en die afhankelijk zijn van het type criterium.

Legende

n : aantal geanalyseerde deelmonsters (één monster bestaat uit n deelmonsters)
c : maximum aantal deelmonsters die waarden kunnen hebben tussen m en M in geval van een drie klassen plan of hoger dan M in geval van een twee klassen plan

m : toereikend monster indien het resultaat gelijk of lager is dan deze waarde
M : bovengrens van aanvaardbaarheid

Naargelang de geanalyseerde micro-organismen en hun belang, zal in de praktijk een plan met twee of drie klassen worden gebruikt :

Een *2 klassen plan* is gedefinieerd aan de hand van twee interpretatieniveaus. Het is gebaseerd op de definitie van één enkele referentiegrenswaarde, die toereikend en ontoereikend van elkaar onderscheidt. In het merendeel van de gevallen, overschrijdt geen enkele van de geanalyseerde eenheden de aangegeven limiet ($n=5$, $c=0$). Dit plan wordt gebruikt voor pathogene micro-organismen (*Listeria monocytogenes*, *Salmonella*,...). Wanneer een resultaat “afwezig in”, wordt bekomen, zal dit als toereikend (conform) worden beschouwd. Wanneer een resultaat “aanwezig in”, wordt bekomen, zal dit als ontoereikend (niet conform) worden beschouwd.

Een *3 klassen plan* is gedefinieerd aan de hand van drie interpretatieniveaus:

- **De kwaliteit van het bemonsterde lot is toereikend** (conform) indien alle resultaten lager of gelijk zijn aan m.
- **De kwaliteit van het bemonsterde lot is aanvaardbaar** (conform) indien alle resultaten lager of gelijk zijn aan M en indien het aantal resultaten tussen m en M \leq is dan c/n (bijv. bij $n=5$ en $c=2$ is de kwaliteit van het levensmiddel aanvaardbaar wanneer ten hoogste 2 op 5 resultaten (2/5) gelegen zijn tussen m en M).
- **De kwaliteit van het bemonsterde lot is ontoereikend** (niet conform) indien een resultaat hoger is dan M of indien het aantal resultaten tussen m en M hoger is dan c/n (bijv. bij $n=5$ en $c=2$ is de kwaliteit van het levensmiddel ontoereikend wanneer meer dan 2 op 5 resultaten (2/5) gelegen zijn tussen m en M).

3. Het nemen van de monsters

3.1. Inleiding

De waarde van de resultaten van de microbiologische analyse is afhankelijk van twee belangrijke factoren. Eerst moet de bemonstering worden uitgevoerd volgens statistisch geldige bemonsteringscriteria: de analyse uitgevoerd op een monster moet het mogelijk maken om de kwaliteit van een lot te evalueren. Het monster dat dient voor de analyse mag geen microbiologische wijziging ondergaan in verhouding tot het levensmiddel waarvan de kwaliteit moet worden weergegeven. Dit houdt in dat de handelingen die de analyse zelf voorafgaan, zowel op kwantitatief gebied als op kwalitatief gebied, geen invloed mogen hebben op de microflora.

3.2. Noodzakelijk materiaal

Het volgende materiaal moet in voldoende mate beschikbaar zijn en moet gebruikt worden door alle inspecteurs en controleurs in het kader van de bemonstering met het oog op microbiologische analyse:

- steriel monstername materiaal zoals lepels en spatels, indien mogelijk voor eenmalig gebruik;
- voldoende materiaal om te ontsmetten;
- koelbox met voldoende koelementen om de levensmiddelen te koelen;
- thermometer;
- datalogger.

3.3. Algemene regels

Vooraleer een bemonstering in zo steriele mogelijke omstandigheden uit te voeren, moeten de handen (geen sieraden) en onderarmen gewassen worden. Daarna worden deze ontsmet met alcohol of met ontsmettende doekjes, en kunnen er eventueel steriele handschoenen worden gedragen. Indien een andere persoon meehelpt bij de bemonstering, moet deze dezelfde voorzorgen nemen.

In gevallen waar het gebruik van bemonsteringsmateriaal noodzakelijk is, moet er zo steriel mogelijk worden gewerkt. Dit door bij voorkeur eenmalig te gebruiken materiaal en recipiënten te gebruiken, of, indien dit niet mogelijk is, door het materiaal met een reinigingsmiddel systematisch te reinigen en daarna te steriliseren voor elke bemonstering.

In de ideale situatie wordt het levensmiddel (in geval van voorverpakte levensmiddelen) bemonsterd in de originele, hermetisch gesloten verpakking.

3.4. Bemonstering en het tijdstip van monstername

Het is belangrijk dat het laboratorium een representatief monster van het product ontvangt dat niet is beschadigd of gewijzigd tijdens het vervoer en de opslag. Het monster moet worden beschermd tegen externe verontreinigingen als gevolg van de omgevingslucht, recipiënten voor monsters, bemonsteringsvoorzieningen en een slechte behandeling. De recipiënten voor monsters worden maximum voor $\frac{3}{4}$ gevuld om te voorkomen dat ze overlopen en een correcte menging van de monsters in het laboratorium mogelijk te maken.

Het vermelden van de temperatuur op het moment van de monstername (m.b.t. de plaats van monstername (bijv. koeltoonbank)), tijdens het traject (in geval van temperatuurlogging) en bij ontvangst in het laboratorium is vaak heel nuttig voor de interpretatie van de resultaten.

Het wordt aanbevolen om het monster verpakt in het originele, gesloten recipiënt te onderwerpen aan analyse. Indien het een volumineus monster is of indien het monster in een veel te groot recipiënt is geplaatst om dit voor te leggen aan het laboratorium, moet een deel van het monster in een steriel recipiënt worden overgebracht. Het volstaat om het steriel monsterrecipiënt voldoende te openen, een deel van het monster erin te brengen en dit dan onmiddellijk terug te sluiten.

3.5. Hoeveelheid van bemonstering en manier van werken

Wanneer de levensmiddelen zijn voorverpakt en nog niet zijn geopend, wordt een monster genomen van de verkoopseenheden in oorspronkelijke verpakking. Het is noodzakelijk dat de producten in hun oorspronkelijke verpakking worden gelaten tot in het laboratorium. Er moet wel worden op toegezien dat de verpakking niet is beschadigd waardoor later een eventuele besmetting mogelijk zou zijn.

Voor de levensmiddelen die samengesteld zijn uit meerdere ingrediënten (bijvoorbeeld complete maaltijden), moet het monster alle ingrediënten bevatten in min of meer gelijke verhouding als in het volledige product. Bij het openen en sluiten van de steriele recipiënten let men erop om de sluiting en de boord niet met de handen of om het even welk voorwerp aan te raken, en dit om eventuele besmetting te voorkomen. Dit is eveneens van toepassing op het bemonsteringsmateriaal.

3.6. Monster voor tegenanalyse

Het monster voor tegenanalyse dient bewaard te worden bij -18°C (behalve wanneer het product mag worden bewaard bij omgevingstemperatuur). Omwille van deze bewaarstemperatuur is het ook mogelijk om in geval van zeer bederfbare levensmiddelen een monster voor tegenanalyse te nemen.

Meer informatie hierover is terug te vinden in het koninklijk besluit van 20/09/2012 betreffende de monsternemingen en de analyse ervan.

3.7. Vervoer en bewaring van de monsters

De methode voor het vervoeren van de monsters naar het laboratorium moet garanderen dat de monsters bewaard worden in omstandigheden waarbij de kans op wijzigingen in het aantal aanwezige micro-organismen miniem is. De monsters moeten snel aan het laboratorium afgeleverd worden, in omstandigheden die zo dicht mogelijk aanleunen bij de originele opslag. Het is aangewezen om het monster te verpakken om beschadiging, uitloop of temperatuurswijziging te voorkomen. Het etiket van het product moeten aangeven of bewaring bij gekoelde of diepvriestemperatuur noodzakelijk is.

De monsters moeten vervoerd worden in een isothermbox met eutectische plaatjes of een koelbox met stukken smeltend ijs of koelelementen. De monsters niet laten aanvriezen en niet in contact laten komen met eventueel gebruikt ijs. De monsters die niet gekoeld of ingevroren bewaard moeten worden, mogen in een adequate kartonnen doos worden geplaatst om beschadiging te voorkomen.

Tijdens het vervoer worden de volgende temperaturen aanbevolen :

- stabiele producten : omgevingstemperatuur ($< 40^{\circ}\text{C}$)
- diepgevroren producten : -15°C
- andere niet-stabiele producten bij omgevingstemperatuur : 1 tot 8°C

4. Te nemen acties

Levensmiddelen mogen geen micro-organismen of hun toxinen of metabolieten bevatten in hoeveelheden die een onaanvaardbaar risico inhouden voor de volksgezondheid. Verordening (EG) Nr. 178/2002 stelt algemene voorschriften vast betreffende de veiligheid van levensmiddelen zodat geen levensmiddelen die een gevaar inhouden voor de volksgezondheid op de markt worden gebracht. De exploitanten van de levensmiddelensector zijn verplicht om levensmiddelen die een gevaar inhouden voor de volksgezondheid uit de handel te nemen en dit te melden aan het FAVV. Het document "Meldingsplicht & meldingslimieten - Richtsnoer in het kader van het ministerieel besluit van 22 januari 2004 betreffende de modaliteiten voor de meldingsplicht in de voedselketen gepubliceerd in het Belgisch Staatsblad van 13 februari 2004" vormt een hulpmiddel voor de operatoren en laboratoria om de gevallen te bepalen waarvoor in België de meldingsplicht geldt.

Bepaalde criteria die van toepassing zijn op levensmiddelen worden hernomen in verordening (EG) Nr. 2073/2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen en het koninklijk besluit van 26 april 2009 betreffende microbiologische criteria voor voedingsmiddelen. Deze beschrijven voedselveiligheidscriteria en proceshygiëncriteria. Daarnaast heeft het FAVV ook een aantal voedselveiligheidsrichtwaarden, proceshygiënerichtwaarden en distributierichtwaarden opgesteld.

Een overschrijding van een voedselveiligheids criterium of een voedselveiligheidsrichtwaarde heeft het uit de handel nemen of terugroepen van een product tot gevolg overeenkomstig artikel 19 van verordening (EG) Nr. 178/2002. Echter, producten die zich nog niet in de detailhandel bevinden, mogen een nadere behandeling ondergaan waardoor het desbetreffende gevaar wordt weggenomen. Deze behandeling mag alleen worden uitgevoerd door exploitanten van levensmiddelenbedrijven die niet in de detailhandel werkzaam zijn.

Een overschrijding van de proceshygiëncriteria of een proceshygiënerichtwaarde leidt bij de belanghebbende tot een verbetering van de hygiënevoorwaarden tijdens de productie en een herziening van het autocontrolesysteem.

Het FAVV stelde een derde categorie van criteria op, namelijk de distributierichtwaarde. Bij overschrijding van een distributierichtwaarde wordt de belanghebbende op de hoogte gebracht van het resultaat en van eventuele te nemen maatregelen.

Er werd een tabel opgesteld (zie bijlage) waarbij voor elke parameter in elke matrix een lijst wordt hernomen met de reglementaire microbiologische criteria en de richtwaarden, opgesteld door het FAVV, indien geen reglementaire microbiologische criteria bestaan. Er wordt steeds aangegeven of het gaat om een voedselveiligheids criterium of voedselveiligheidsrichtwaarde, een proceshygiëncriterium of proceshygiënerichtwaarde, of een distributierichtwaarde. De acties die naargelang het geval moeten worden ondernomen, worden hieronder beschreven.

5. Procedures voor de Distributiesector²

(cfr. schema 1)

5.1. Algemene procedure

- Een monster nemen met n=1.
- Analyse van het monster.
- Indien monster conform: geen verdere acties.
- Indien monster niet conform: verdere acties zoals beschreven in 5.2, 5.3 en 5.4.

5.2. Te volgen procedure bij een niet-conform resultaat voor voedselveiligheidscriteria of voedselveiligheidsrichtwaarden

- Terugkeren naar de plaats van bemonstering en de belanghebbende informeren over het resultaat.
- Bewarend beslag van het initieel bemonsterde lot.
- Een monster nemen bestaande uit het aantal deelmonsters beschreven in het criterium of de richtwaarde³.
- Analyse van het monster.
- Indien monster conform: geen verdere acties (opheffing van het bewarend beslag).
- Indien monster niet conform: verdere acties zoals hieronder beschreven.
- Terugkeren naar de plaats van bemonstering.
- De belanghebbende informeren over het (de) niet-conforme resulta(a)t(en).
- Vragen of de belanghebbende een tegenanalyse wenst uit te voeren.
- Indien een tegenanalyse gevraagd wordt: bewarend beslag van het lot handhaven of in geval van bemonstering van een gelijkaardig lot dit in bewarend beslag nemen.
- Indien de tegenanalyse conform is: opheffing van het bewarend beslag van het lot.
- Indien de belanghebbende geen tegenanalyse vraagt of de tegenanalyse van het lot is niet-conform:
 - o Definitief beslag en vernietiging van het lot⁴ (eventueel nadere behandeling of andere bestemming mogelijk – zie verordening (EG) Nr. 2073/2005, art. 7 punt 2).
 - o Tracering van het product.
 - o Terugroeping en/of uit de handel name.
 - o Persbericht/mededeling, indien er nog producten in de handel zijn die eventueel een gevaar zijn voor de volksgezondheid, afhankelijk van het belang en de distributie van het product. Het is niet nodig een persbericht op nationaal niveau op te stellen, indien het een product betreft dat slechts heel lokaal wordt verspreid via een ambachtelijke producent. Affichering op de plaats van verkoop kan in dit geval volstaan.
 - o RASFF, indien nodig.

² Inclusief de rechtstreekse verkoop van hoevezuivel op de hoeve aan de consument.

³ Het monster wordt genomen van hetzelfde of, indien het lot niet meer beschikbaar is, een gelijkaardig lot. Bij snel bederfbare producten kan het noodzakelijk zijn een tracering uit te voeren en te bemonsteren bij andere mogelijks betrokken operatoren.

⁴ Inclusief andere loten die aan dezelfde besmettingsbron blootgesteld zijn.

- De operator dient een onderzoek uit te voeren (hygiënecontrole, overzicht van de temperaturen, autocontrolesysteem en microbiologisch bemonsteringsplan) om de oorzaak van het probleem te vinden.
 - Betreft het een product dat in de inrichting werd vervaardigd of behandeld?
 - Ja: corrigerende acties voor de belanghebbende:
 - Productie stopzetten.
 - Verbetering van de hygiëne tijdens de productie en distributie.
 - Herziening van het autocontrolesysteem.
 - De operator produceert één lot waarvan een monster wordt genomen dat geanalyseerd wordt op de parameter waarvoor de overschrijding werd vastgesteld. Hierbij moet het bemonsteringsplan uit verordening (EG) Nr. 2073/2005 gebruikt worden. Indien het bemonsteringsplan van het voedselveiligheids criterium niet gereguleerd is, mag dit door de belanghebbende worden voorgesteld, maar hierbij geldt minstens dat $n=1$, $c=0$. Het lot mag slechts in de handel worden gebracht van zodra een conform analyse resultaat is bekomen.
 - P.V. aan de belanghebbende.
 - Nee:
 - Betreft het een product dat in België werd vervaardigd?
 - Ja: de **PCELCE** verwittigen van de plaats waar het product is vervaardigd indien het hygiëneonderzoek toelaat te bepalen dat de oorsprong van de besmetting afkomstig is van de leverancier (zie procedure transformatie).
 - Nee: een RASFF bericht (rapid alert system for feed and food) voorbereiden in overleg met het hoofdbestuur.
 - Verbetering van de hygiëne tijdens de distributie, indien relevant.
 - Waarschuwing voor de belanghebbende.
- Bijkomende maatregelen in geval van snel bederfbare levensmiddelen, en bijzonderheden voor shigatoxine producerende *E. coli* (STEC), *Bacillus cereus*, *Staphylococcus aureus* en *Listeria monocytogenes* (cfr. schema 2):
- Snel bederfbare levensmiddelen: wanneer de analyse resultaten van snel bederfbare levensmiddelen beschikbaar zijn, zijn deze levensmiddelen soms niet meer aanwezig bij de belanghebbende of reeds geconsumeerd. In dit geval is een inbeslagname van het betrokken lot niet mogelijk. Toch moet de belanghebbende kunnen aantonen dat de loten die hij blijft vervaardigen en/of in de handel brengen, conform zijn.
 - shigatoxine producerende *E. coli* (STEC) – richtwaarde: wanneer de virulentiegenen stx en eae van een shigatoxineproducerende *E. coli* beide worden vastgesteld in 1 leefbare bacterie (analyse resultaat in foodnet: aanwezigheid van STEC stammen drager van het eae gen (stx+, eae +)) moet men onmiddellijk terugkeren naar de plaats van bemonstering, geen herbemonstering uitvoeren, de belanghebbende informeren, het lot levensmiddelen of, in geval van vlees, het vlees van hetzelfde dier in bewarend beslag nemen, de inrichtingen die het product hebben geleverd en ontvangen identificeren en deze informatie voor dringend gevolg overmaken aan de collega's van de **PCELCE** van die inrichtingen en aan het hoofdbestuur van DG Controle. De serotypering wordt later meegedeeld en heeft geen invloed op de te nemen maatregelen.

- Indien gewenst kan de operator een heranalyse laten uitvoeren op de bepaling van de virulentiegenen op de geïsoleerde stam.
- Indien uit de eventuele heranalyse van de virulentiegenen op vraag van de operator blijkt dat deze niet aanwezig zijn, moet het bewarend beslag worden opgegeven, anders definitief beslag en recall.
- Indien geen heranalyse wordt gevraagd, moet er overgegaan worden op definitief beslag en recall.
- Bacillus cereus – richtwaarde: de actiegrens voor Bacillus cereus wordt beschouwd als een proceshygiënerichtwaarde in de sector TRA, inclusief hoevezuivel met toelating, en als distributierichtwaarde in de detailhandel. Wanneer het in de sector HORECA/gemeenschapskeukens zelf geproduceerde bereidingen betreft, wordt Bacillus cereus beschouwd als een proceshygiënerichtwaarde.

Wanneer de bacterie uitgroeit tot grote aantallen (minimum 10⁵ kve/g of ml), kunnen er toxines in het levensmiddel geproduceerd worden die de mens kunnen ziek maken na consumptie van deze levensmiddelen. Laboratoria bepalen tegenwoordig niet meer de toxines zelf, maar het eventueel toxineproducerend vermogen via detectie van bepaalde toxinegenen. Op basis van de huidige kennis, met uitzondering van de stammen die cereulide produceren, is het niet mogelijk om een correlatie te maken tussen de aanwezigheid van bepaalde toxinegenen of hun expressieniveaus en de potentiële virulentie van de isolaten, waardoor de aanwezigheid van virulentiegenen onvoldoende is om een conclusie te trekken over het risico voor de consument. De aanwezigheid van hoge concentraties Bacillus cereus (vanaf 10⁵ kve/g of ml) in levensmiddelen wordt als een verhoogd risico voor de consument beschouwd, aangezien voedselvergiftigingen ten gevolge van Bacillus cereus contaminatie in het algemeen geassocieerd zijn met concentraties van >10⁵ kve/g. Vandaar dat een gehalte van 10⁵ kve/g of ml voor Bacillus cereus uit voorzorg moet worden gehanteerd als grenswaarde om de volksgezondheid te beschermen. Een gehalte vanaf 10⁵ kve/g of ml voor Bacillus cereus wordt dan beschouwd als een voedselveiligheidsrichtwaarde. Er wordt geen rekening mee gehouden of het levensmiddel RTE of NRTE is. Het emetisch toxine (cereulide) dat aanleiding heeft tot braken bij de patiënt, is immers hitteresistent.

wanneer het analyseresultaat 10⁵ kve/g (kolonievormende eenheden per gram) (in één of meerdere deelmonsters) overschrijdt, verstuurt het labo de rest van het gekoelde monster naar het WIV voor de opsporing van toxinen (afwezig in 25g) samen met de geïsoleerde stam.

 - Indien het emetisch toxine cereulide wordt aangetroffen in een RTE of NRTE product, dan worden verdere maatregelen genomen zoals in het geval dat de belanghebbende geen tegenanalyse vraagt. Indien gewenst kan de operator wel nog een tegenanalyse laten uitvoeren op de toxinebepaling.
 - Indien een toxine dat diarree kan veroorzaken wordt aangetroffen in een RTE product, dan worden verdere maatregelen genomen zoals in het geval dat de belanghebbende geen tegenanalyse vraagt. Indien gewenst

~~kan de operator wel nog een tegenanalyse laten uitvoeren op de toxinebepaling.~~

- Coagulase positieve *Staphylococcus* - reglementair criterium of richtwaarde: wanneer het analyseresultaat 10^5 kve/g (in één of meerdere deelmonsters) overschrijdt, verstuurt het labo de rest van het gekoelde monster naar het WIV voor de opsporing van toxinen (afwezig in 25g) samen met de geïsoleerde stam. In afwachting van het resultaat moet het lot in bewarend beslag worden genomen.
 - Indien toxines worden aangetroffen, dan worden verdere maatregelen genomen zoals in het geval dat de belanghebbende geen tegenanalyse vraagt. Indien gewenst kan de operator wel nog een tegenanalyse laten uitvoeren op de toxinebepaling.
 - Indien geen toxines worden aangetroffen, moet nagegaan worden of de *Staphylococcus* stam(men) in kwestie toxinevormende eigenschappen bezit(ten). Indien ja, moet het hoofdbestuur gecontacteerd worden. Het hoofdbestuur voert een risico-inschatting uit om op basis daarvan de geschikte maatregelen te bepalen ter bescherming van de volksgezondheid. Indien de stam(men) in kwestie geen toxinevormende eigenschappen bezit(ten), dient het criterium of de richtwaarde beschouwd te worden als een proceshygiëncriterium of -richtwaarde en worden verdere maatregelen genomen conform punt 5.3.
- *Listeria monocytogenes*: indien *Listeria monocytogenes* in een RTE product wordt vastgesteld moeten de belanghebbenden, buiten het nemen van de maatregelen van de Verordening (EG) Nr. 2073/2005 artikel 7, ook monsters nemen van de relevante oppervlakken in verwerkingsruimten en het materiaal dat in contact komt met de voedingsmiddelen, zoals de snijmachine en de gehaktmolen, om aldus de aanwezigheid van *Listeria monocytogenes* vast te stellen. In geval de bacterie aanwezig is, dient een zeer grondige reiniging en ontsmetting van de oppervlakken te gebeuren. De nieuwe producten mogen slechts in de handel worden gebracht wanneer de bacterie volledig is uitgeroeid/vernietigd.

Opmerking: zie ook

- Guidance Document on *Listeria monocytogenes* shelf-life studies for ready-to-eat foods, under Regulation (EC) No. 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs. SANCO/1628/2008 ver. 9.3 (26112008).
- (Draft) Technical Guidance Document on shelf-life studies for *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat foods. EU Community Reference Laboratory for *Listeria monocytogenes*.

5.3. *Te volgen procedure bij een niet-conform resultaat voor proceshygiëncriteria en proceshygiënerichtwaarden*

5.3.1. *Te volgen procedure bij een niet-conform resultaat voor proceshygiëncriteria*

- Terugkeren naar de plaats van bemonstering en de belanghebbende informeren over het resultaat.

- Een monster nemen bestaande uit het aantal deelmonsters beschreven in het criterium⁵.
- Analyse van het monster.
- Indien monster conform: geen verdere acties.
- Indien monster niet conform: verdere acties zoals hieronder beschreven.
- Terugkeren naar de plaats van bemonstering.
- De belanghebbende informeren over het (de) niet-conforme resulta(a)t(en).
- Vragen of de belanghebbende een tegenanalyse wenst uit te voeren.
- Indien de tegenanalyse conform is: geen verdere acties.
- Indien de belanghebbende geen tegenanalyse vraagt of de tegenanalyse van het lot is niet-conform: corrigerende acties en waarschuwing voor de belanghebbende.
 - o Een onderzoek uitvoeren (hygiënecontrole, overzicht van de temperaturen, autocontrolesysteem en microbiologisch bemonsteringsplan) om de oorzaak van het probleem te vinden.
 - o Wanneer de controle ter plaatse aantoont dat de besmetting kan afkomstig zijn van de leverancier, moet deze informatie worden overgemaakt aan de **PGELCE** van de leverancier (of het hoofdbestuur indien het product niet in België vervaardigd werd).
 - o Verbetering van de hygiëne tijdens de productie/distributie.
 - o Herziening van het autocontrolesysteem.
 - o Verbetering bij de selectie en oorsprong van de grondstoffen.
- Bijkomende maatregelen in geval van *Bacillus cereus* en *Staphylococcus aureus*: cfr. de procedure beschreven in 5.2.

5.3.2. Te volgen procedure bij een niet-conform resultaat voor proceshygiënerichtwaarde

In geval van een proceshygiënerichtwaarde dient geen tweede bemonstering uitgevoerd te worden. Het resultaat van de bemonstering n=1 is voldoende.

Wanneer het om een proceshygiënerichtwaarde gaat en het lot is niet-conform, moet de controleur niet meer teruggaan naar de operator, maar deze wel informeren over de overschrijding en dat er corrigerende maatregelen moeten genomen worden.

Een niet-conform resultaat betekent nog niet direct een gevaar voor de gezondheid, maar trekt wel de aandacht omwille van het feit dat de microbiologische kwaliteit van het product lager ligt dan wat de consument ervan verwacht en dat het product een hoger potentieel risico voor de gezondheid inhoudt. De redenen hiervoor (hygiëne bij het vervaardigen, slechte bewaring) moeten bepaald worden.

Afhankelijk van de soort micro-organisme waarvoor een niet-conform resultaat is bekomen, zullen verschillende soorten acties moeten ondernomen worden:

- Indien de bacteriën wijzen op een besmetting van humane of fecale oorsprong:

⁵ Het monster wordt genomen van hetzelfde of, indien het lot niet meer beschikbaar is, een gelijkaardig lot. Bij snel bederfbare producten kan het noodzakelijk zijn een tracering uit te voeren en te bemonsteren bij andere mogelijks betrokken operatoren.

- Coagulase positieve *Staphylococcus*: indicatief voor besmetting afkomstig van huid en slijmvliezen (indien $>10^5$ kve/g: zie 5.2 voor het bijzondere geval van coagulase positieve *Staphylococcus*).
- *Escherichia coli* : indicatief voor besmetting van fecale oorsprong
 - Een versterkte controle uitoefenen op de hygiëne van het personeel (sanitaire installaties voorzien voor het personeel, kledij, instructies omtrent dit onderwerp, het wassen van de handen, enz.).
 - Een versterkte controle van de oorsprong en de selectie van de grondstoffen.
- Indien de bacteriën wijzen op een besmetting tijdens het productieproces en in het bijzonder op een herbesmetting of een fout bij het bewaren na een hittebehandeling:
 - De groep van Enterobacteriaceae en de Enterococci geven een indicatie van de doeltreffendheid van een pasteurisatiebehandeling en van de algemene hygiënische kwaliteit.
 - Een versterkte controle uitoefenen op de algemene hygiëne
 - De sulfiet reducerende bacteriën (ASR, ...), de sporenvormende bacteriën:
 - Een versterkte controle van het reinigings- en ontsmettingsplan, de reinheid van de werkoppervlakken en het materiaal.
 - Controle van het autocontroleplan en de hittebarema's.

5.4. Te volgen procedure bij een niet-conform resultaat voor distributierichtwaarden

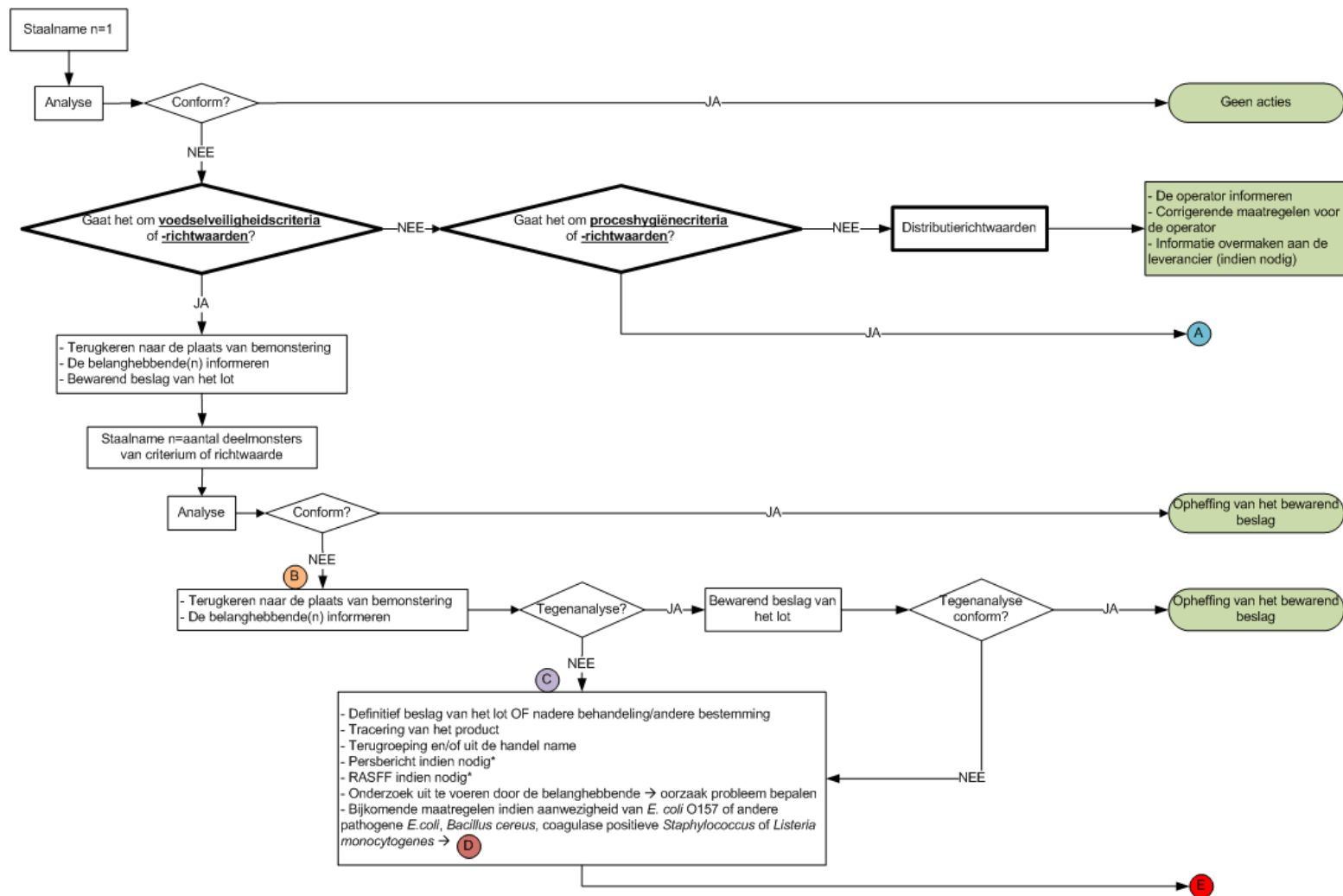
In geval van een distributierichtwaarde dient geen tweede bemonstering uitgevoerd te worden. Het resultaat van de bemonstering $n=1$ is voldoende.

Een niet-conform resultaat betekent nog niet direct een gevaar voor de gezondheid, maar trekt wel de aandacht omwille van het feit dat de microbiologische kwaliteit van het product lager ligt dan wat de consument ervan verwacht en dat het product een hoger potentieel risico voor de gezondheid inhoudt. De redenen hiervoor (hygiëne bij het vervaardigen, slechte bewaring) moeten bepaald worden.

Bij de overschrijding van een distributierichtwaarde moet de controleur niet meer teruggaan naar de operator, maar moeten volgende acties genomen worden:

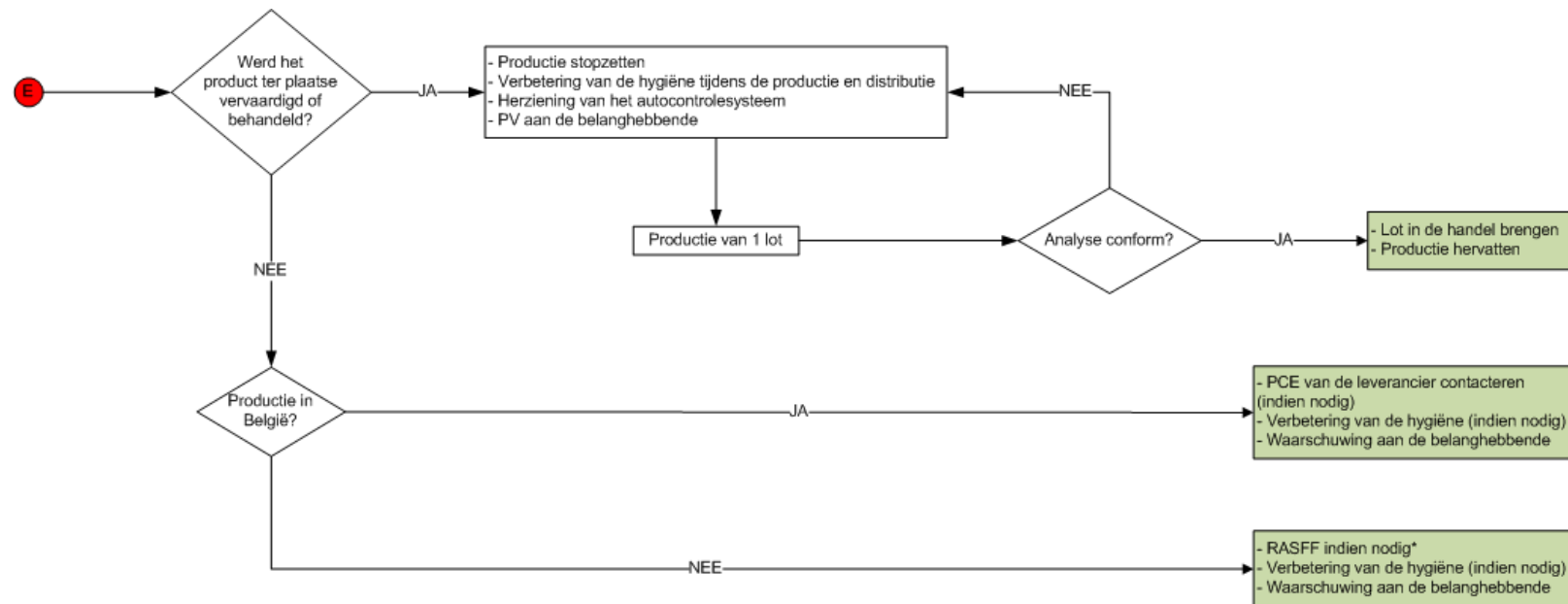
- De belanghebbende informeren over het (de) niet-conforme resulta(a)t(en).
- De belanghebbende informeren dat corrigerende maatregelen (verbetering van de algemene hygiëne, kwaliteit van de grondstoffen, voorwaarden voor de opslag en distributie en herziening van het HACCP plan) genomen moeten worden.
- De informatie met betrekking tot de overschrijding bewaren in het dossier van de belanghebbende, zodat de controleur hier rekening mee kan houden bij een volgende inspectie of audit.
- Indien het product niet ter plaatse werd vervaardigd, dient dezelfde informatie overgemaakt te worden aan de producent.

Schema 1: Te volgen procedure voor de sector distributie⁶

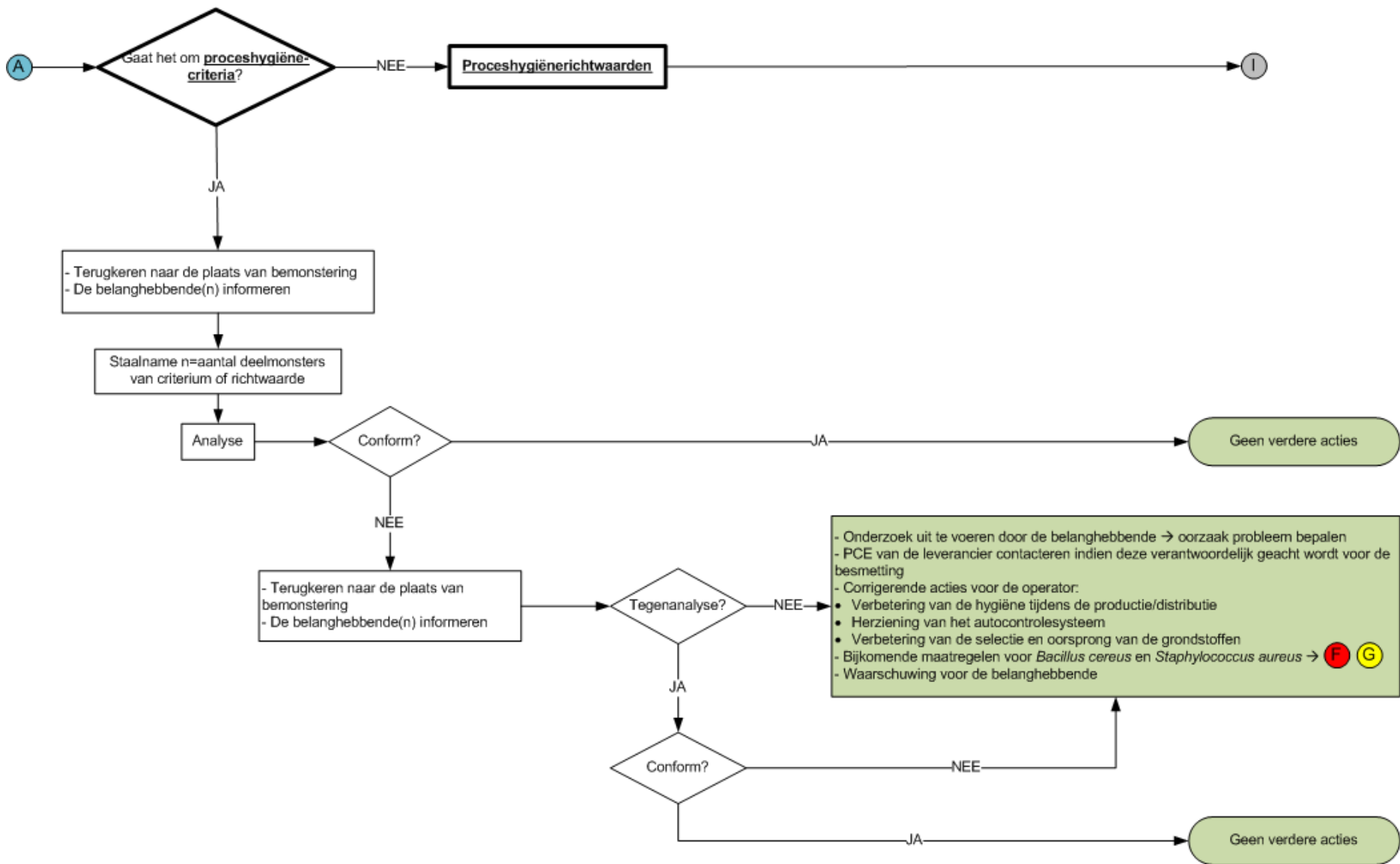


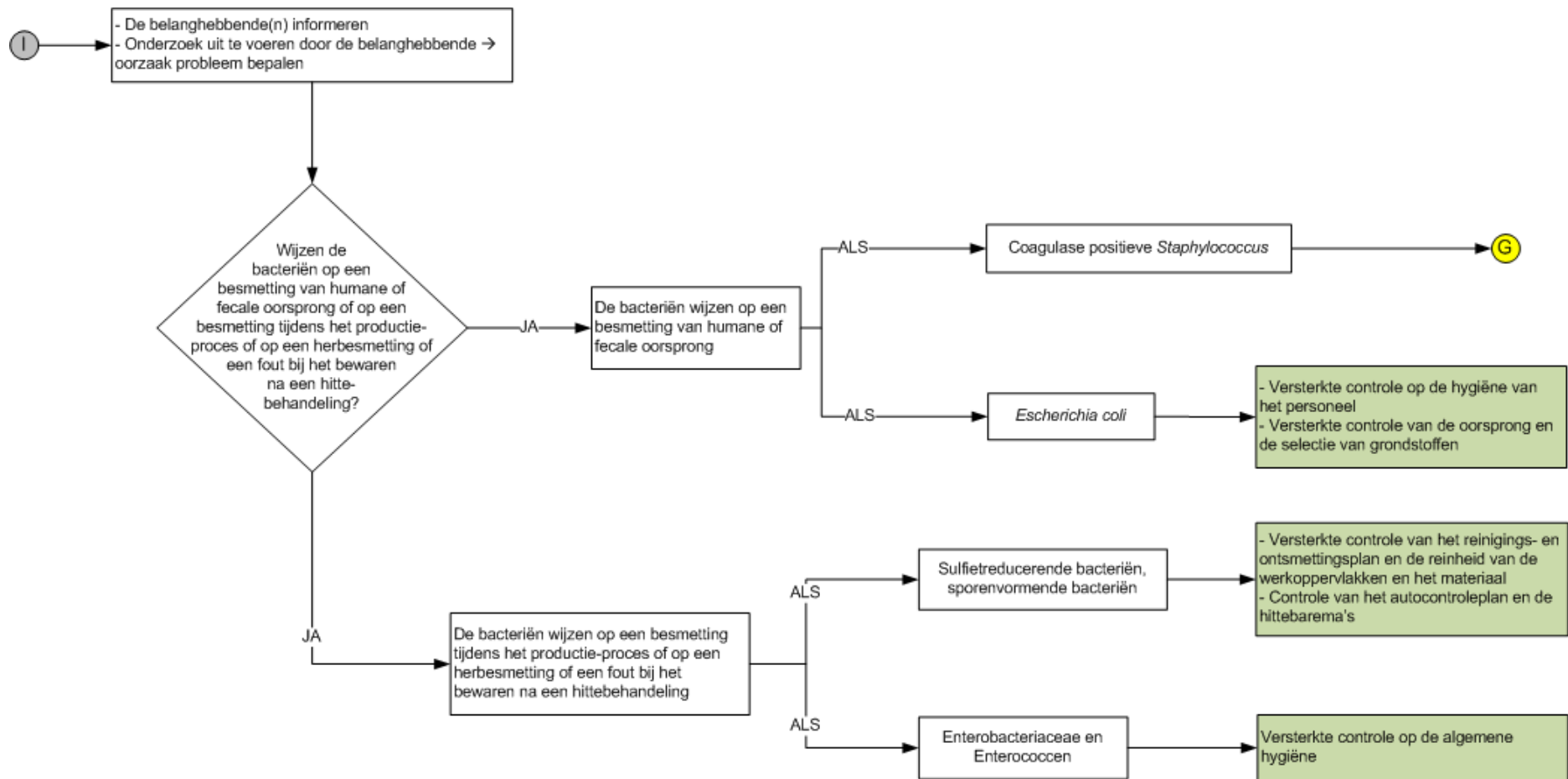
* De verspreiding van een persbericht is slechts nodig indien het product op grote schaal werd verspreid
De verspreiding van een RASFF bericht is slechts nodig in geval van export of als het product niet in België werd vervaardigd

⁶ Inclusief de rechtstreekse verkoop van hoevezuivel op de hoeve aan de consument.

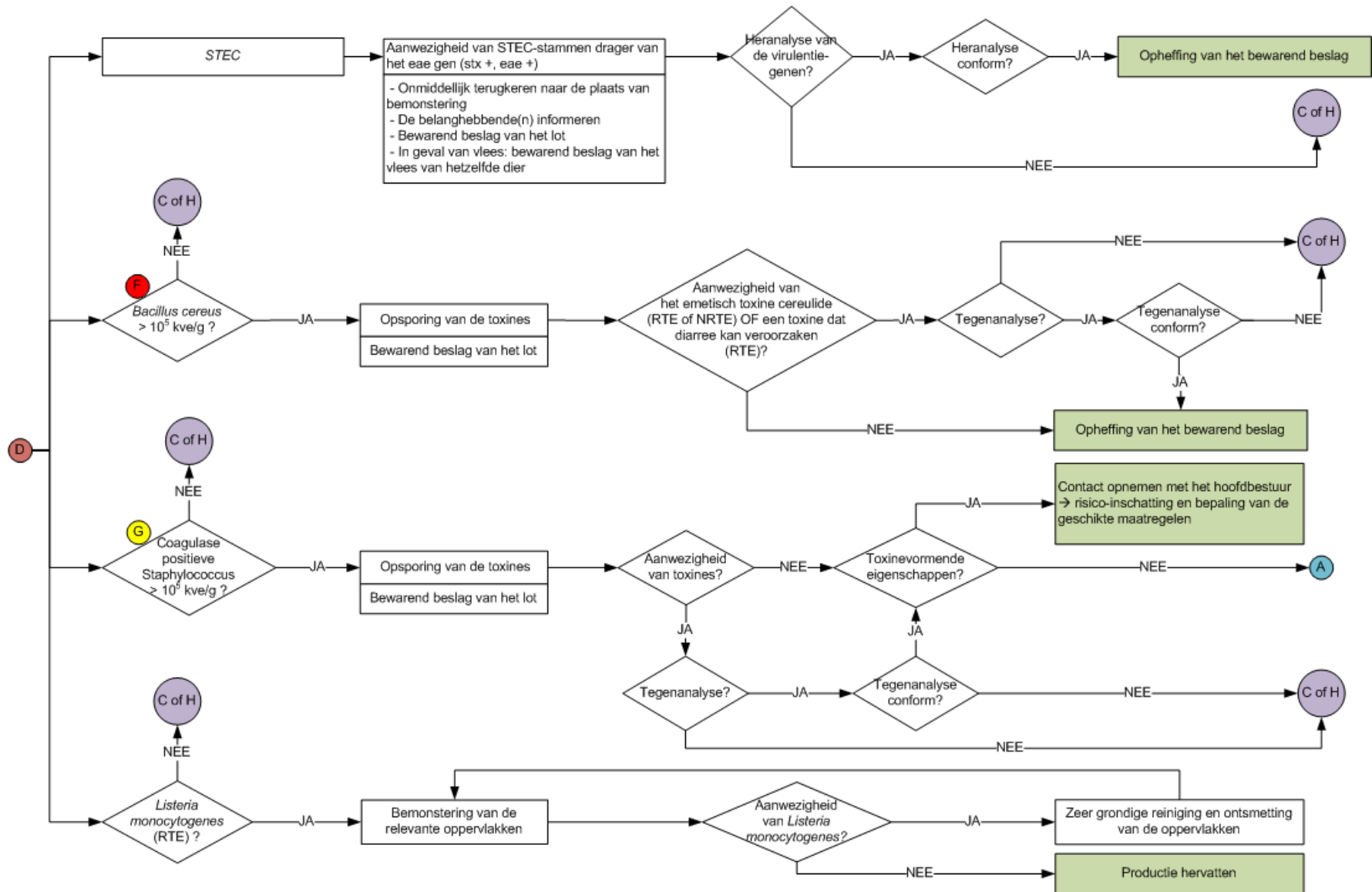


* De verspreiding van een RASFF bericht is slechts nodig in geval van export of als het product niet in België werd vervaardigd





Schema 2: Bijkomende maatregelen



6. Procedures voor de sector Transformatie⁷

(Cfr. schema 3)

6.1. Algemene procedure

- Een monster nemen met n=1.
- Analyse van het monster.
- Indien monster conform: geen verdere acties.
- Indien monster niet conform: verdere acties zoals beschreven in 6.2, 6.3 en 6.4.

6.2. Te volgen procedure bij een niet-conform analyseresultaat voor voedselveiligheidscriteria of voedselveiligheidsrichtwaarden

- Terugkeren naar de plaats van bemonstering en de belanghebbende informeren over het resultaat.
- Bewarend beslag van het initieel bemonsterde lot.
- Een monster nemen bestaande uit het aantal deelmonsters beschreven in het criterium of de richtwaarde⁸.
- Analyse van het monster.
- Indien monster conform: geen verdere acties.
- Indien monster niet conform: verdere acties zoals hieronder beschreven.
- Terugkeren naar de plaats van bemonstering.
- De belanghebbende informeren over het (de) niet-conforme resulta(a)t(en).
- De operator dient een onderzoek uit te voeren (hygiënecontrole, overzicht van de temperaturen, autocontrolesysteem en microbiologisch bemonsteringsplan) om de oorzaak van het probleem te vinden.
- Wanneer een hygiëne-inspectie ter plaatse uitwijst dat de besmetting afkomstig is van de leverancier, moet deze informatie aan de **PCELCE** van de leverancier overgemaakt worden.
- Vragen of de belanghebbende een tegenanalyse wenst uit te voeren.
- Indien een tegenanalyse gevraagd wordt: bewarend beslag van het lot.
- Indien de tegenanalyse conform is: opheffing van het bewarend beslag van het lot.
- Indien de belanghebbende geen tegenanalyse vraagt of de tegenanalyse van het lot is niet-conform:
 - o Definitief beslag en vernietiging van het lot⁹ (eventueel nadere behandeling of andere bestemming mogelijk – zie verordening (EG) Nr. 2073/2005, art. 7 punt 2).
 - o Terugroeping.
 - o Persbericht/mededeling, indien er nog producten in de handel zijn die eventueel een gevaar zijn voor de volksgezondheid en afhankelijk van het belang en de distributie van het product. Het is niet nodig een persbericht op nationaal niveau op te stellen, indien het een product betreft dat slechts heel

⁷ Inclusief de productie van hoevezuivel.

⁸ Het monster wordt genomen van hetzelfde of, indien het lot niet meer beschikbaar is, een gelijkaardig lot.

⁹ Inclusief andere loten die aan dezelfde besmettingsbron blootgesteld zijn.

lokaal wordt verspreid via een ambachtelijke producent. Affichering op de plaats van verkoop kan in dit geval volstaan.

- Tracering uitvoeren van de producten.
- RASFF, indien nodig (behalve lokale handel).
- Corrigerende maatregelen te nemen door de belanghebbende:
 - Verbetering van de proceshygiëne.
 - Herziening van het autocontrolesysteem.
 - De operator produceert loten waarvan telkens een monster ~~worden~~ wordt genomen dat geanalyseerd wordt op de parameter waarvoor de overschrijding werd vastgesteld tot 3 opeenvolgende loten een conform resultaat bekomen. Hierbij moet het bemonsteringsplan uit Verordening (EG) Nr. 2073/2005 gebruikt worden. Indien het bemonsteringsplan van het voedselveiligheids criterium niet gereguleerd is, dit door de operator worden voorgesteld, maar hierbij geldt minstens dan $n=5$, $c=0$. De loten mogen slechts in de handel worden gebracht van zodra een conform analyse resultaat bekomen werd.
- P.V. aan de belanghebbende.
- Uitzonderingen op de hierboven beschreven procedure en bijkomende maatregelen in geval van snel bederfbare levensmiddelen, pathogene *E. coli* (STEC), *Bacillus cereus*, *Staphylococcus aureus* en *Listeria monocytogenes*: cfr. de procedure voor de distributiesector (5.2).

Opmerking: zie ook

- Guidance Document on *Listeria monocytogenes* shelf-life studies for ready-to-eat foods, under Regulation (EC) No. 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs. SANCO/1628/2008 ver. 9.3 (26112008).
- (Draft) Technical Guidance Document on shelf-life studies for *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat foods. EU Community Reference Laboratory for *Listeria monocytogenes*.

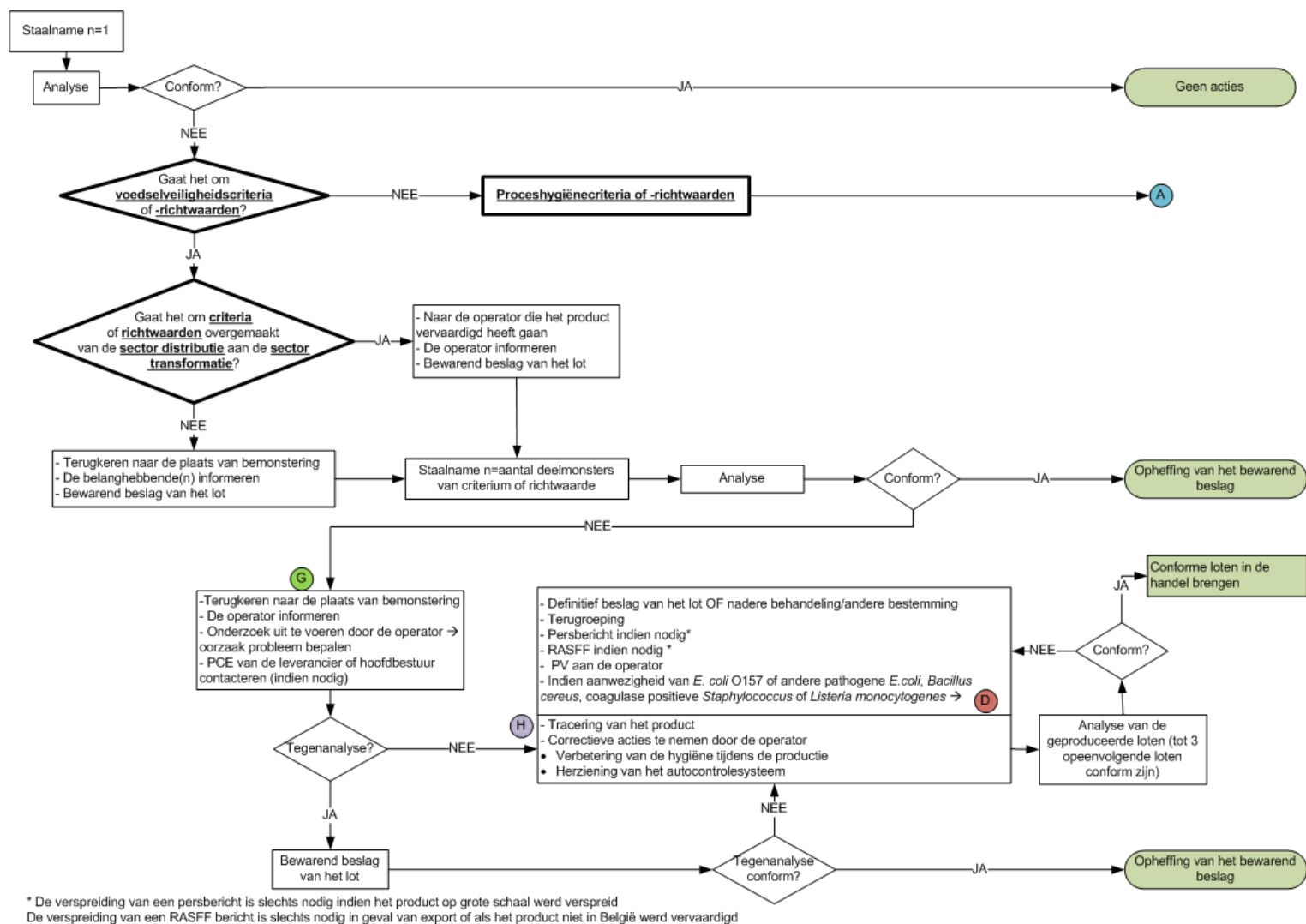
6.3. *Te volgen procedure wanneer een niet-conform resultaat van de sector Distributie wordt overgemaakt aan de sector Transformatie of sector Primaire Productie voor voedselveiligheids criteria of voedselveiligheidsrichtwaarden.*

- Gaan naar de operator die het product heeft vervaardigd.
- De operator informeren over het (de) niet-conforme resulta(a)t(en) in de sector Distributie.
- Verdere acties zoals beschreven in 6.2.

6.4. *Te volgen procedure bij een niet-conform resultaat voor proceshygiëne criteria of proceshygiënerichtwaarden*

Acties zoals beschreven in 5.3.

Schema 3: Te volgen procedure voor de sector transformatie¹⁰



¹⁰ Inclusief de productie van hoevezuivel.

7. Procedures voor de grensinspectieposten (GIP)

7.1. Analyses in het kader van het controleprogramma

(Cfr. schema 4)

- Een monster nemen.
- Analyse van het monster.
- Indien monster conform: geen verdere acties.
- Indien monster niet conform: verdere acties zoals hieronder beschreven.

7.1.1. Te volgen procedure bij een niet-conform resultaat voor voedselveiligheidscriteria en voedselveiligheidsrichtwaarden

Situatie 1: Het lot is aanwezig op de Belgische markt:

- Naar de plaats van bestemming van het lot gaan en de belanghebbende informeren over het (de) niet-conforme resulta(a)t(en).
- Verdere acties zoals beschreven in 5.2.
- Indien de belanghebbende geen tegenanalyse vraagt of de tegenanalyse van het lot is niet-conform dient tevens de eigen **PCELCE** (indien de zending zich in de eigen **PCELCE** bevindt) of het hoofdbestuur (indien de zending zich in een andere **PCELCE** bevindt) geïnformeerd te worden.
- RASFF bericht.

Situatie 2: Het lot is aanwezig op de Europese markt, maar niet in België:

- De belanghebbende en bevoegde overheid van bestemming informeren over het (de) niet-conforme resulta(a)t(en).
- Indien de belanghebbende geen tegenanalyse vraagt of de tegenanalyse aantoont dat het lot niet-conform is: RASFF bericht.
- Indien de tegenanalyse conform is wordt de bevoegde autoriteit van de betrokken lidsta(a)t(en) hiervan op de hoogte gebracht.

7.1.2. Te volgen procedure bij een niet-conform resultaat voor distributierichtwaarden

Een niet-conform resultaat betekent nog niet direct een gevaar voor de gezondheid, maar trekt wel de aandacht omwille van te bepalen redenen (hygiëne bij het vervaardigen, slechte bewaring of andere) op het feit dat de microbiologische kwaliteit van het product lager ligt dan wat de consument ervan verwacht. Bij overschrijding van een distributierichtwaarde moet het resultaat worden overgemaakt aan de belanghebbende (meestal het douaneagentschap). Hij moet geïnformeerd worden dat de distributierichtwaarde is overschreden.

7.2. Analyses in het kader van beschermende maatregelen of op grond van een vermoeden van onregelmatigheid, beschikbare informatie of RASFF bericht

(cfr. schema 5)

- Een monster nemen.
- Analyse van het monster.

7.2.1. Te volgen procedure bij voedselveiligheidscriteria

- Het lot wordt niet vrijgegeven voor inklaring en blijft onder controle van de GIP in afwachting van de analyseresultaten.
- Indien monster conform: geen verdere acties, afronding van de controleformaliteiten zodat het lot vrijgegeven kan worden voor inklaring door de douane.
- Indien monster niet conform:
 - o De belanghebbende en bevoegde overheid (RASFF-contactpunt) informeren over het (de) niet-conforme resulta(a)t(en).
 - o Indien de belanghebbende een tegenanalyse vraagt en de tegenanalyse aantoont dat het lot conform is: geen verdere acties, afronding van de controleformaliteiten zodat de partij vrijgegeven kan worden voor inklaring door de douane.
 - o Indien de belanghebbende geen tegenanalyse vraagt of de tegenanalyse aantoont dat het lot niet-conform is:
 - Terugzending of vernietiging van het lot (eventueel nadere behandeling of andere bestemming mogelijk – zie verordening (EG) Nr. 2073/2005, art. 7 punt 2).
 - RASFF bericht (opgesteld door de GIP).

7.2.2. Te volgen procedure bij voedselveiligheidsrichtwaarden

- Het lot vrijgeven uit de GIP, tenzij het gaat over een analyse die beschreven staat in verordening (EG) Nr. 669/2009, bijlage I (in dat geval dient men te werk te gaan zoals beschreven in 8.2.1).
- De belanghebbende informeren over de analyse naar aanleiding van een vermoeden van onregelmatigheid, beschikbare informatie of RASFF bericht.
- Indien monster conform: geen verdere acties.
- Indien monster niet conform: verdere acties zoals hieronder beschreven.

Situatie 1: Het lot is aanwezig op de Belgische markt:

- Naar de plaats van bestemming van het lot gaan en de belanghebbende informeren over het (de) niet-conforme resulta(a)t(en).
- Acties zoals beschreven in 5.2.
- Indien de belanghebbende geen tegenanalyse vraagt of de tegenanalyse van het lot is niet-conform dient tevens de eigen PCELCE (indien de zending zich in de eigen PCELCE bevindt) of het hoofdbestuur (indien de zending zich in een andere PCELCE bevindt) geïnformeerd te worden.
- RASFF bericht.

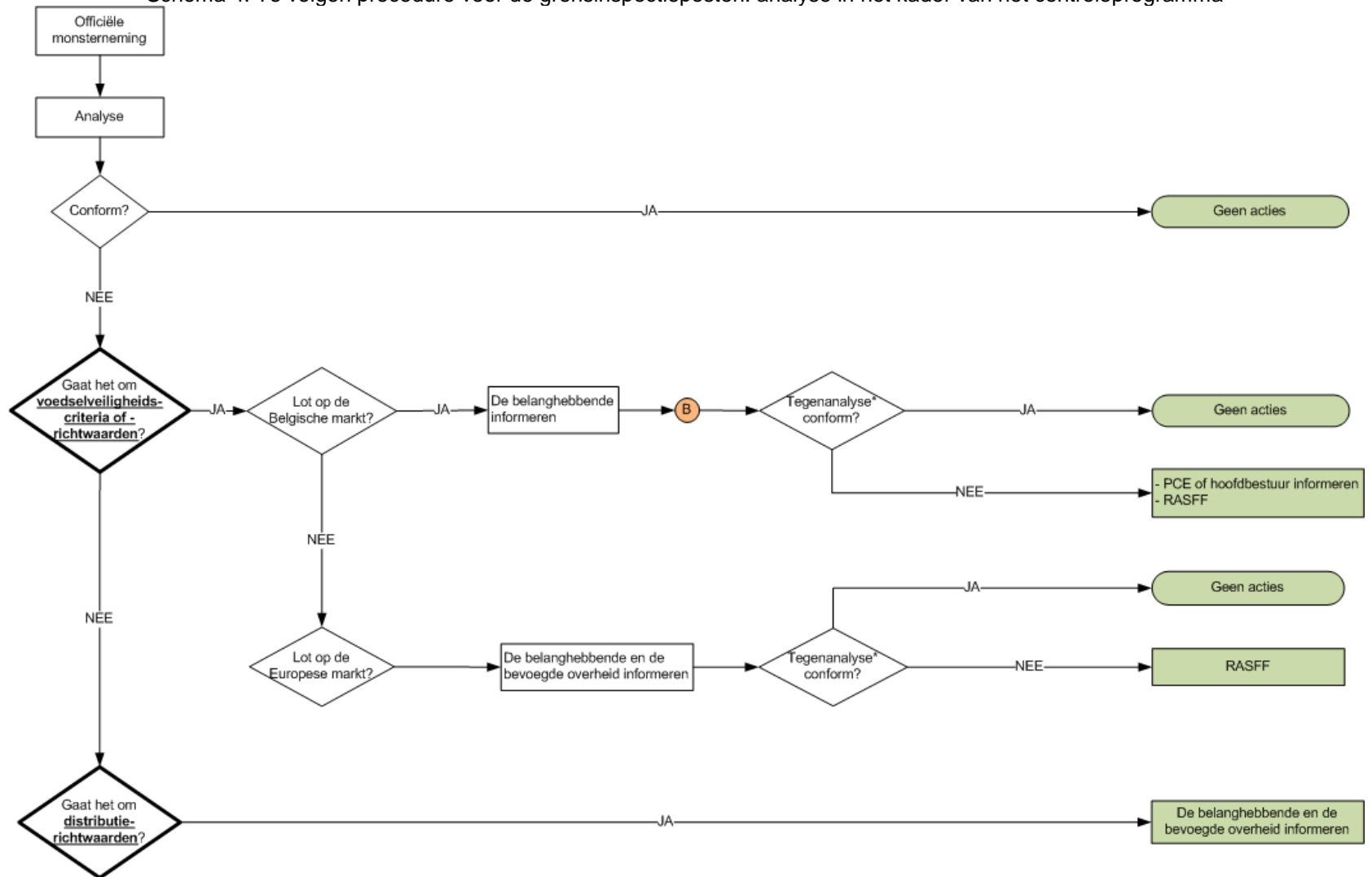
Situatie 2: Het lot is aanwezig op de Europese markt, maar niet in België:

- De belanghebbende en bevoegde overheid van bestemming informeren over het (de) niet-conforme resulta(a)t(en).
- Indien de belanghebbende geen tegenanalyse vraagt of de tegenanalyse aantoont dat het lot niet-conform is: RASFF bericht.
- Indien de tegenanalyse conform is wordt de bevoegde autoriteit van de betrokken lidsta(a)t(en) hiervan op de hoogte gebracht.

7.2.3. Te volgen procedure bij distributierichtwaarden

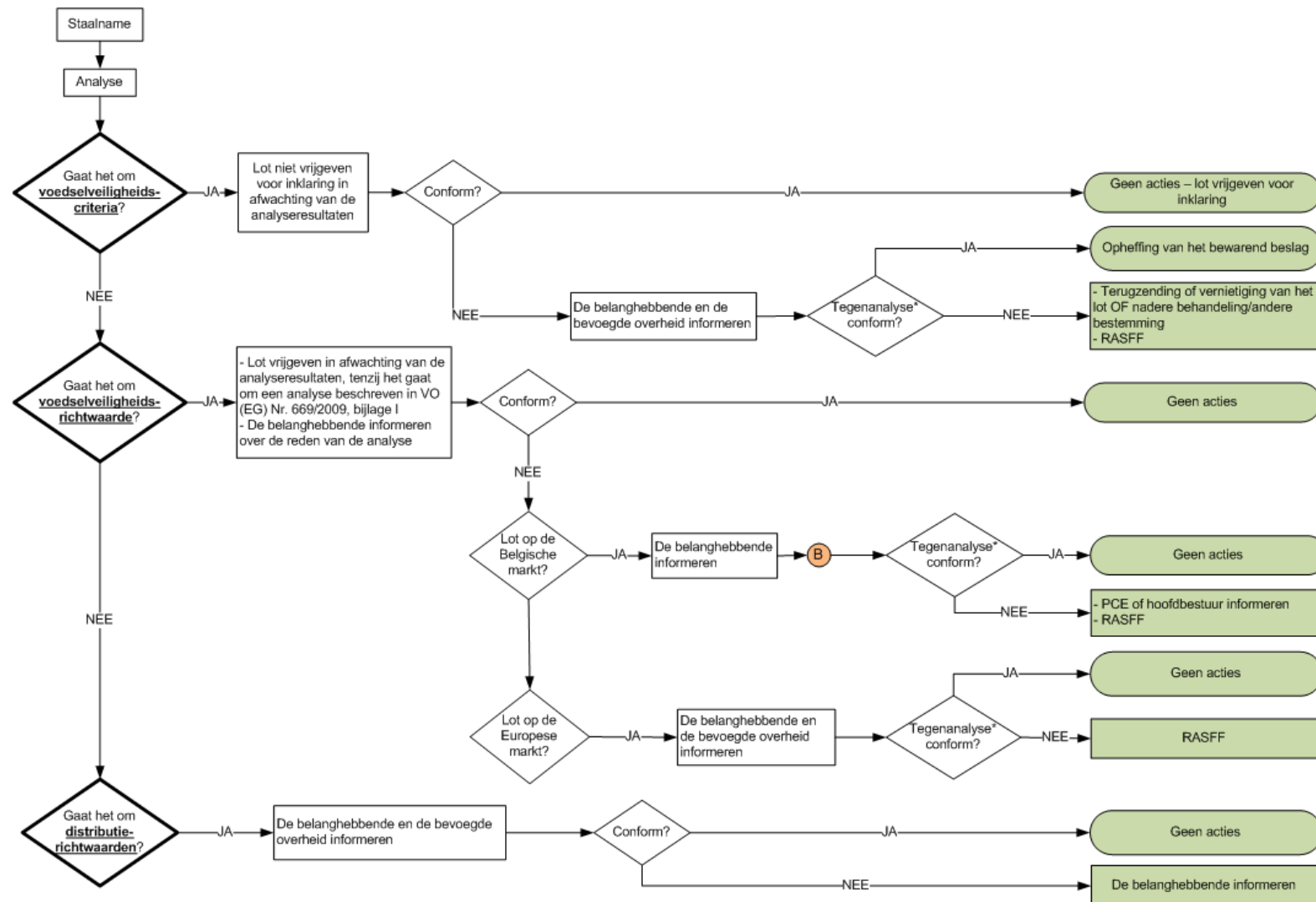
- Het lot vrijgeven uit de GIP en de belanghebbende informeren over de analyse naar aanleiding van een vermoeden van onregelmatigheid, beschikbare informatie of RASFF bericht.
- Indien monster conform: geen verdere acties.
- Indien monster niet conform: verdere acties zoals beschreven in 8.1.2.

Schema 4: Te volgen procedure voor de grensinspectieposten: analyse in het kader van het controleprogramma



* Indien de belanghebbende geen tegenanalyse vraagt dient dezelfde route gevolgd te worden als wanneer de tegenanalyse niet conform is

Schema 5: Procedure voor de grensinspectieposten: analyse in het kader van beschermende maatregelen of op grond van een vermoeden van onregelmatigheid, beschikbare informatie of RASFF bericht



* Indien de belanghebbende geen tegenanalyse vraagt dient dezelfde route gevolgd te worden als wanneer de tegenanalyse niet conform is

8. Lijst met officiële documenten die reglementaire criteria bevatten

Verordening (EG) Nr. 2073/2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen

Verordening (EG) Nr. 853/2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong

Verordening (EG) Nr. 854/2004 houdende vaststelling van specifieke voorschriften voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong (voor wat parasieten betreft)

Verordening (EG) Nr. 882/2004 inzake officiële controles op de naleving van de wetgeving inzake diervoeders en levensmiddelen en de voorschriften inzake diergezondheid en dierenwelzijn.

Richtlijn 80/777/CEE betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der Lidstaten inzake de exploitatie en het in de handel brengen van natuurlijk mineraalwater

Koninklijk besluit van 20/09/2012 betreffende de monsternemingen en de analyse ervan, bedoeld in artikel 3, § 5, van het koninklijk besluit van 22 februari 2001 houdende organisatie van de controles die worden verricht door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen en tot wijziging van diverse wettelijke bepalingen

Koninklijk besluit van 26/04/2009 betreffende microbiologische criteria voor voedingsmiddelen

Koninklijk besluit van 14/01/2002 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water dat in voedingsmiddeleninrichtingen verpakt wordt of dat voor de fabricage en/of het in de handel brengen van voedingsmiddelen wordt gebruikt

Koninklijk besluit van 08/02/1999 betreffende natuurlijk mineraal water en bronwater

ISO 7218 Norm Microbiologie van levensmiddelen – Algemene regels voor microbiologisch onderzoek

9. Bijlage

Tabel met reglementaire criteria en actielimieten (Excel).