



## Omzendbrief met betrekking tot slagerijscholen

Referentie	PCCB/S3/574427	Datum	19/12/2023
Huidige versie	2.2	Van toepassing vanaf	<b>Datum van publicatie</b>
Trefwoorden	Toelating, erkenning, inspectiefrequentie		

Opgesteld door	Goedgekeurd door
Colpaert Bert, attaché	Jean-François Heymans Directeur-generaal

### 1. Doel

Elke exploitant van een levensmiddelenbedrijf is volgens de geldende Europese en nationale wetgeving verplicht om zich bij de bevoegde autoriteit te laten registreren voor alle activiteiten en inrichtingen onder zijn beheer en mag de betrokken activiteit slechts uitoefenen mits voorafgaande registratie bij het Agentschap en indien nodig mits de inrichting voorafgaandelijk erkend of toegelaten werd.

Operatoren mogen zich enkel met levensmiddelen bevoorraden bij inrichtingen die geregistreerd en, indien nodig, erkend of toegelaten zijn.

Deze omzendbrief heeft als doel de voorwaarden met betrekking tot een toelating/erkenning voor scholen die een opleiding tot slager aanbieden te verduidelijken. Eveneens wordt meer duidelijkheid verschaft over de inspectiefrequentie in deze inrichtingen.

### 2. Toepassingsgebied

Scholen die een opleiding tot slager aanbieden en de geproduceerde levensmiddelen in de handel brengen.

### 3. Referenties

#### 3.1. Wetgeving

Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne.

Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende de vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

Verordening (EU) 2017/625 van het Europees Parlement en de Raad van 15 maart 2017 betreffende officiële controles en andere officiële activiteiten die worden uitgevoerd om de toepassing van de levensmiddelen- en diervoederwetgeving en van de voorschriften inzake diergezondheid, dierenwelzijn, plantgezondheid en gewasbeschermingsmiddelen te waarborgen.

Koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen.

Koninklijk besluit van 16 januari 2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen.

Koninklijk besluit van 19 januari 2023 tot vastleggen van de frequenties van inspecties waarvoor de aanwezigheid van een agent van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen in inrichtingen van de vlees- en vissector in het raam van het controleprogramma van het Agentschap vereist is.

### **3.2. Andere**

G-003: Gids voor autocontrole in de slagerij

G-006: Generische autocontrolelegids voor pluimveeslachthuis en –uitsnijderij en inrichtingen die gehakt vlees, vleesbereidingen, separatorvlees op basis van pluimveevlees produceren

G-018: Generische autocontrolelegids voor slachthuizen, uitsnijderijen en inrichtingen voor de vervaardiging van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees voor als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren.

G-044: Generieke autocontrolelegids voor de B2C-sector, Module Vers vlees, vleesbereidingen en vleesproducten

## **4. Definities en afkortingen**

“Autocontrole” = het geheel van maatregelen die door de operatoren worden genomen om ervoor te zorgen dat de producten in alle stadia van de productie, verwerking en distributie die onder hun beheer vallen:

- voldoen aan de wettelijke voorschriften inzake veiligheid van de voedselketen;
- voldoen aan de wettelijke voorschriften inzake kwaliteit van de producten, waarvoor het Agentschap bevoegd is;
- voldoen aan de voorschriften van hoofdstuk 3 van het KB van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen

en het toezicht op de effectieve naleving van deze voorschriften

“Autocontrolesysteem (ACS)” = systeem dat de autocontrole omvat

“Detailhandel” = plaats van verkoop of levering aan de eindverbruiker, inclusief distributieterminals (automaten), mobiele verkooppunten (zoals foodtrucks), grootkeukens, traiteurs en restaurants

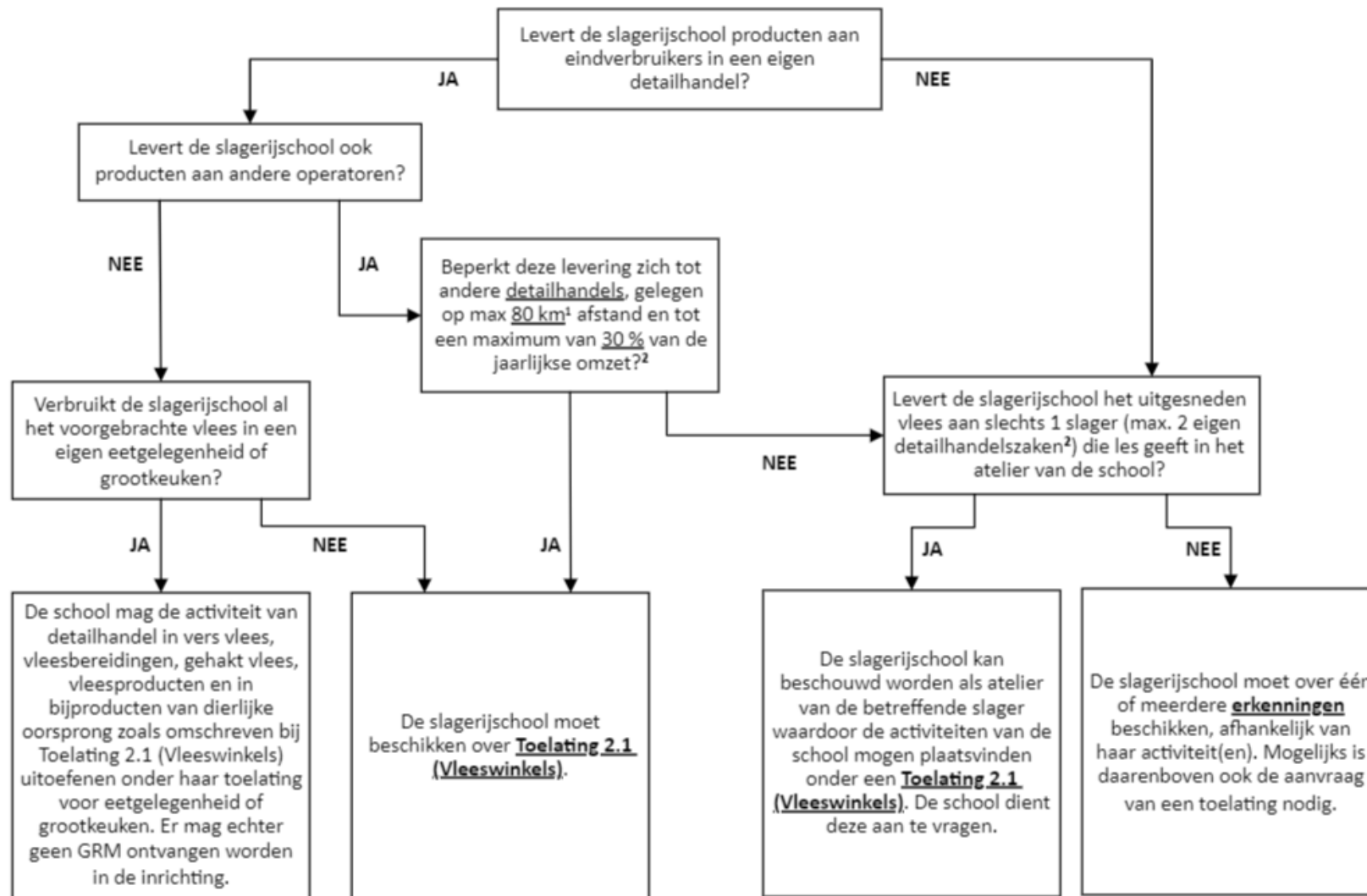
“Globale inspectie” = inspectie die, in functie van de activiteiten van de inrichting, een controle inhoudt over alle reglementaire bepalingen die tot de bevoegdheid van het Agentschap behoren

“Inspectie” = het onderzoeken van elk aspect van diervoeders, levensmiddelen, diergezondheid en dierenwelzijn, teneinde na te gaan of deze aspecten voldoen aan de voorschriften van de wetgeving inzake diervoeders en levensmiddelen en de voorschriften inzake diergezondheid en dierenwelzijn

“Opvolgingsinspectie” = inspectie die, in functie van de activiteiten van de inrichting, een steekproefsgewijze controle inhoudt over bepaalde aspecten van de reglementaire bepalingen die tot de bevoegdheid van het Agentschap behoren

## **5. Toelating en erkenning**

Via onderstaande beslissingsboom kan bepaald worden welke toelating en/of erkenning de slagerijschool nodig heeft.



<sup>1</sup> Voor inrichtingen gesitueerd in een geografische zone met specifieke of natuurlijke beperkingen zoals bepaald door de regionale wetgeving, wordt de straal van 80 km uitgebreid tot 200 km.

<sup>2</sup> In de bevoorradde detailhandelszaken mogen deze levensmiddelen van dierlijke oorsprong enkel ter plaatse en aan de eindverbruiker worden geleverd of verkocht.

Tabel 1 geeft een niet-beperkend overzicht van de erkenningen en toelatingen die van toepassing zijn op verschillende activiteiten met betrekking tot de verwerking van vlees in slagerijscholen. Bij de aanvraag van een toelating of een erkenning is (zijn) het de overeenstemmende activiteit(en) bij het FAVV (zie tabel 1) die opgegeven dient (dienen) te worden.

**Tabel 1 : Overzicht van erkenningen en toelatingen, van toepassing op de verschillende activiteiten met betrekking tot verwerking van vlees in slagerijscholen**

<b>Activiteit</b>	<b>Erkenning/Toelating</b>	
Het uitsnijden, uitbenen, alsook het onmiddellijk verpakken of opnieuw onmiddellijk verpakken van vers vlees. Het uitsnijden van koppen van runderen ouder dan 12 maanden die gespecificeerd risicomateriaal bevatten.	Erkenning 1.1.2: Uitsnijderijen	Uitsnijderij runderen Uitsnijderij – runderkoppen Uitsnijderij varkens Uitsnijderij pluimvee Uitsnijderij konijnen Uitsnijderij schapen en geiten Uitsnijderij paarden Uitsnijderij struisvogels Uitsnijderij wild
Het prepareren van wild en vlees dat is verkregen van de jacht met het oog op het in de handel brengen ervan.	Erkenning 1.1.4: Wildbewerkingsinrichtingen	Wildbewerkingsinrichting
Het vervaardigen, onmiddellijk verpakken of opnieuw onmiddellijk verpakken van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees.	Erkenning 1.1.5: Inrichtingen voor de vervaardiging van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees	Fabrikant gehakt vlees Fabrikant vleesbereidingen Fabrikant separatorvlees
Het vervaardigen, onmiddellijk verpakken of opnieuw onmiddellijk verpakken van vleesproducten.	Erkenning 1.2.1: Inrichtingen voor de vervaardiging van vleesproducten	Fabrikant vleesproducten
Het gekoeld of diepgevroren opslaan buiten de detailhandel van vers vlees, gehakt vlees, vleesbereidingen, separatorvlees, vleesproducten, dierlijke vetten en kanen, magen, darmen en blazen, gelatine, collageen, bloed en vleesextracten.	Erkenning 6/1.1 Koel- en vrieshuizen	Gekoelde opslag vlees
De detailhandel in vers vlees, vleesbereidingen, gehakt vlees, vleesproducten en in bijproducten van dierlijke oorsprong. Het verwijderen van de wervelkolom in het kader van maatregelen tegen overdraagbare spongiforme encefalopathieën.	Toelating 2.1: Vleeswinkel	Vleeswinkel Beenhouwerij (GRM)

## 6. Inspectiefrequentie

### Inspectiefrequentie voor slagerijscholen met een toelating 2.1

Slagerijscholen die over een toelating beschikken hebben een basisinspectiefrequentie van 1 inspectie om de 4 jaar. Deze inspectie is niet betalend. Indien deze inspectie een ongunstig resultaat heeft, zal een hercontrole uitgevoerd worden die wel betalend is. De frequentie kan teruggebracht worden tot 1 inspectie om de 6 jaar indien de slagerijschool over een gevalideerd ACS beschikt.

### Basisfrequentie voor erkende slagerijscholen (minimaal erkenning 1.1.2 of 1.1.5)

Voor school- of opleidingsinstellingen die erkend zijn door de Gemeenschappen en waar de activiteiten uitsluitend in het kader van onderwijs worden uitgeoefend, geldt een versoepeling voor de inspectiefrequenties.

De basisinspectiefrequentie is vastgelegd op 2 inspecties per jaar., waarvan 1 globale inspectie van 1 tot 4 uur en 1 opvolgingsinspectie van 1 tot 2 uur.

## 7. Overzicht van de revisies

Overzicht van de revisies van de omzendbrief		
Versie	Van toepassing vanaf	Reden en omvang van de revisie
1.0	06/12/2010	Eerste versie
2.0	04/06/2013	Herziening op basis van businessplan 2012-2014, nieuwe activiteitenboom en wijziging KB 16 januari 2006 – Erkenningen, toelatingen en registraties
2.1	17/05/2022	Aanpassing referenties, actualisatie
2.2	Datum van publicatie	Aanpassing referenties, toevoeging overzicht activiteiten, actualisatie