



### **Erkenningsvoorwaarden voor slachthuizen voor als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren en voor tweehoevig gekweekt wild.<sup>1</sup>**

Bijlage II.1.1.1. bij het 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

**Activiteit:** het slachten en uitslachten van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren die tot de volgende diersoorten behoren en waarvan het vlees bestemd is voor de menselijke consumptie: runderen, geiten, schapen, varkens, eenhoevigen.

**Activiteitencode:**

- runderen : 23102110
- geiten : 23102220
- schapen : 23102210
- varkens : 23102310
- eenhoevigen (paardachtigen) : 23102230
- tweehoevig gekweekt wild : 23102520

**Bijkomende informatie te verstrekken bij de aanvraag:**

- een gedetailleerd grondplan met vermelding van:
  - o de schaal of de vermelding van alle afmetingen
  - o aanduiding van de volgende reglementair vereiste lokalen, infrastructuurvoorzieningen en uitrusting :
    - de omheining
    - scheiding tussen onreine zone en reine zone
    - toiletten
    - wasbakken voor het reinigen van de handen
    - wasgelegenheden en toiletten voorbehouden voor het personeel dat
    - levende dieren hanteert of in de onreine zone werkt
    - voorzieningen waar het personeel zich kan omkleden
    - stallen
    - lokaal voor het ledigen en schoonmaken van magen en darmen
    - aparte lokalen (tenzij scheiding in de tijd wordt toegepast) voor:
      - o bedwelmen en verbloeden
      - o het broeien, ontharen, afschrapen en schroeien van varkens
      - o het verwijderen van ingewanden
      - o het verwerken van schoongemaakte magen en darmen
      - o het bereiden en schoonmaken van andere slachtafval
      - o het verpakken van slachtafval
      - o het verzenden van vlees
    - voorzieningen om te vermijden dat vlees in contact komt met vloeren, muren en installaties
    - slachtlijnen
    - voorzieningen om gereedschap te ontsmetten
    - koel- en vrieslokalen
    - afsluitbare voorzieningen voor de gekoelde opslag van voor nadere
    - keuring aangehouden vlees en aparte, afsluitbare voorzieningen voor de opslag van voor menselijke consumptie ongeschikt verklaard vlees
    - afsluitbare voorzieningen voor het slachten van zieke of verdachte dieren
    - lokalen of kasten voor de opslag van bestrijdingsmiddelen,
    - insecticiden en andere enigszins giftige stoffen

---

<sup>1</sup> In dit overzicht werden de bepalingen betreffende de identificatie van dieren (BELTRACE) niet opgenomen.



- een afsluitbare voorziening of, waar nodig, een apart lokaal voor de veterinaire dienst
  - voldoende plaats en voorzieningen voor de officiële controles
  - voorzieningen ter bescherming van levensmiddelen tijdens het laden en lossen inclusief indeling en inrichting van de aanvoer- en sorteerruimte
  - indien de afvoer van lekvrije containers voor de opslag van huiden, horens, klauwen, hoeven en varkenshaar niet dagelijks wordt verzekerd, een lokaal voor het onderbrengen van deze containers
  - indien mest wordt opgeslagen, de daartoe bestemde plaats of lokaal
  - de plaats met voorzieningen voor het reinigen, wassen en ontsmetten van veetransportmiddelen
- aanduiding van alle deuren en poorten
  - de stroom van :
    - de levende dieren
    - de producten
    - het personeel
    - het verpakkingsmateriaal
    - het afval
- een gedetailleerd inplantingsplan met vermelding van:
    - de schaal of de vermelding van alle afmetingen
    - aanduiding van alle in- en uitgangswegen
  - in voorkomend geval de verpakkingsmaterialen specifiekere(\*)
  - productiecapaciteit (slachtritme en aantal slachtdagen per week) per diersoort(\*)
  - aanduiden indien rituele slachtingen worden voorzien(\*)

(\*) hiertoe kan het vak "OVERIGE INFORMATIE" van het formulier "Bijlage IV" van het KB van 16 januari 2006 gebruikt worden

## **1. Infrastructuurvoorwaarden.**



### 1.1. Verordening (EG) nr. 852/2004.

1. De indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmetingen van ruimtes voor levensmiddelen moeten zodanig zijn dat:

- a) onderhoud, reiniging en/of ontsmetting op een adequate wijze kunnen worden uitgevoerd, verontreiniging door de lucht zoveel mogelijk wordt voorkomen en voldoende werkruimte beschikbaar is om alle bewerkingen op een bevredigende wijze te kunnen uitvoeren;
- b) de ophoping van vuil, het contact met toxische materialen, het terechtkomen van deeltjes in levensmiddelen en de vorming van condens of ongewenste schimmel op oppervlakken worden voorkomen;
- c) goede hygiënische praktijken mogelijk zijn, onder andere door bescherming tegen verontreiniging, en met name bestrijding van schadelijke organismen, en
- d) voorzover dit nodig is, passende hanteringsomstandigheden en voldoende opslagruimte aanwezig zijn met een zodanige temperatuurregeling dat de levensmiddelen op de vereiste temperatuur kunnen worden gehouden, en met de nodige voorzieningen om de temperatuur te bewaken en zo nodig te registreren.

[Bijlage II, hoofdstuk I, punt 2]

2. Er moet een voldoende aantal toiletten met spoeling aanwezig zijn die aangesloten zijn op een adequaat afvoersysteem. Toiletruimten mogen niet rechtstreeks uitkomen in ruimten waar voedsel wordt gehanteerd.

[Bijlage II, hoofdstuk I, punt 3]

3. Er moet een voldoende aantal goed geplaatste en gemarkeerde wasbakken voor het reinigen van de handen aanwezig zijn. De wasbakken voor het reinigen van de handen moeten voorzien zijn van warm en koud stromend water en van middelen voor het reinigen en hygiënisch drogen van de handen. Voorzover dat nodig is moeten de voorzieningen voor het wassen van de levensmiddelen gescheiden zijn van de wasbakken voor het reinigen van de handen.

[Bijlage II, hoofdstuk I, punt 4]

4. Indien nodig moet worden gezorgd voor de adequate voorzieningen waar het personeel zich kan omkleden.

[Bijlage II, hoofdstuk I, punt 9]

### 1.2. Verordening (EG) nr. 853/2004.

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat de bouw, de indeling en de uitrusting van slachthuizen waar als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren worden geslacht, aan de volgende eisen voldoen.

1. a) Slachthuizen moeten beschikken over adequate en hygiënische stallen of, voorzover het weer dat mogelijk maakt, over omheinde terreinen die gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en ontsmet. De nodige voorzieningen moeten aanwezig zijn om de dieren te drinken en, zo nodig, te voederen. De afvoer van het afvalwater mag de voedselveiligheid niet in het gedrang brengen.
- b) Zij moeten ook beschikken over afzonderlijke afsluitbare stallen of, voorzover het weer dat mogelijk maakt, over omheinde terreinen voor zieke of verdachte dieren, met een afzonderlijk waterafvoersysteem en zo gelegen dat verontreiniging van andere dieren wordt vermeden, tenzij de bevoegde autoriteit zulke faciliteiten niet nodig acht.
- c) De stallen moeten ruim genoeg zijn om het welzijn van de dieren te kunnen garanderen. Zij moeten zo ontworpen zijn dat de antemortemkeuringen, inclusief de identificatie van de dieren of groepen dieren, gemakkelijk kunnen plaatsvinden.

[Bijlage III, sectie I, hoofdstuk II, punt 1]



2. Om verontreiniging van het vlees te vermijden, moeten zij:

- a) beschikken over een voldoende aantal lokalen die geschikt zijn om er de nodige bewerkingen uit te voeren;
- b) beschikken over een afzonderlijk lokaal voor het ledigen en schoonmaken van magen en darmen, tenzij de bevoegde autoriteit per geval toestaat dat deze bewerkingen in een bepaald slachthuis in tijd worden gescheiden;
- c) zorgen voor een scheiding in lokaal of tijd tussen de volgende bewerkingen:
  - i) het bedwelmen en verbloeden;
  - ii) in het geval van varkens, het broeien, het ontharen, het afschrappen en het schroeien;
  - iii) het verwijderen van de ingewanden en verdere behandeling;
  - iv) het verwerken van schoongemaakte magen en darmen;
  - v) het bereiden en schoonmaken van andere slachtafvallen, in het bijzonder het hanteren van van de huid ontdane koppen indien deze bewerking niet aan de slachtlijn plaatsvindt;
  - vi) het verpakken van slachtafval, en
  - vii) het verzenden van het vlees;
- d) de nodige voorzieningen hebben om te vermijden dat het vlees in contact komt met vloeren, muren of installaties, en
- e) (indien van toepassing) beschikken over slachtlijnen die zo zijn ontworpen dat het slachtproces niet wordt onderbroken en dat kruisverontreiniging tussen de verschillende onderdelen van de slachtlijn wordt vermeden. Indien in hetzelfde lokaal meer dan één slachtlijn wordt gebruikt, dient tussen deze lijnen een adequate scheiding te zijn aangebracht om kruisverontreiniging te voorkomen.

[Bijlage III, sectie I, hoofdstuk II, punt 2]

3. Zij moeten beschikken over de nodige voorzieningen om gereedschap te ontsmetten met heet water van ten minste 82 °C of over een alternatief systeem met een gelijkwaardig effect.

[Bijlage III, sectie I, hoofdstuk II, punt 3]

4. Voorzieningen voor het wassen van de handen, die worden gebruikt door personeel dat omgaat met onverpakt vlees, moeten uitgerust zijn met kranen die zo zijn ontworpen dat de verspreiding van verontreiniging wordt voorkomen.

[Bijlage III, sectie I, hoofdstuk II, punt 4]

5. Er moeten afsluitbare voorzieningen zijn voor de gekoelde opslag van voor nadere keuring aangehouden vlees, en aparte afsluitbare voorzieningen voor de opslag van voor menselijke consumptie ongeschikt verklaard vlees.

[Bijlage III, sectie I, hoofdstuk II, punt 5]

6. Er moet een apart lokaal zijn met de nodige voorzieningen voor het reinigen, wassen en ontsmetten van de veetransportmiddelen. Slachthuizen zijn evenwel niet verplicht over dit soort lokalen en voorzieningen te beschikken indien de bevoegde autoriteit dit toestaat en in de directe omgeving officieel erkende lokalen en voorzieningen beschikbaar zijn.

[Bijlage III, sectie I, hoofdstuk II, punt 6]

7. Er moeten afsluitbare voorzieningen zijn voor het slachten van zieke en verdachte dieren. Een dergelijke afsluitbare voorziening is niet absoluut noodzakelijk indien de betrokken dieren worden geslacht in andere daartoe door de bevoegde autoriteit erkende inrichtingen, of na beëindiging van de normale slachtwerkzaamheden.

[Bijlage III, sectie I, hoofdstuk II, punt 7]

8. Indien in het slachthuis mest en de inhoud van het spijsverteringskanaal worden opgeslagen, moet een speciaal daarvoor bestemde plaats of lokaal beschikbaar zijn.



[Bijlage III, sectie I, hoofdstuk II, punt 8]

9. Er moet een afsluitbare voorziening of, waar nodig, een apart lokaal zijn met een adequate uitrusting die uitsluitend door de veterinaire dienst gebruikt mag worden.

[Bijlage III, sectie I, hoofdstuk II, punt 9]

1.3. Koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne.

1. De inrichtingen moeten, indien de hoeveelheid behandelde producten de regelmatige of permanente aanwezigheid van het Agentschap vergt, beschikken over een voldoende ingericht afsluitbaar lokaal dat of dito voorziening die uitsluitend ter beschikking van het Agentschap staat.

[Bijlage III, hoofdstuk I, punt 6]

2. In de inrichtingen moeten voldoende plaats en voorzieningen zijn die het mogelijk maken de officiële controle ten allen tijde op doelmatige wijze uit te voeren.

[Bijlage III, hoofdstuk I, punt 7]

3. Er moet een voldoende aantal toiletten met spoeling aanwezig zijn die aangesloten zijn op een adequaat afvoersysteem. De toiletten moeten schoon zijn en goed worden onderhouden. Toilet ruimten mogen niet rechtstreeks uitkomen in ruimten waar onverpakte levensmiddelen worden gehanteerd of opgeslagen.

[Bijlage III, hoofdstuk I, punt 2]

1.4. Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

1. Inrichtingen die vlees versnijden, verwerken, behandelen of opslaan, moeten beschikken over voorzieningen ter bescherming van de levensmiddelen tijdens het laden en het lossen inclusief passend ingedeelde en ingerichte aanvoer- en sorteerruimte.

[Bijlage V, I, punt 2]

2. Indien de lekvrije containers voor het opslaan van huiden, horens, klauwen, hoeven en varkenshaar niet onmiddellijk op de dag van het slachten zelf uit het slachthuis worden verwijderd, dienen de slachthuizen te beschikken over een voldoende groot lokaal voor het onderbrengen van deze containers.

[Bijlage VI, I, punt 1]

3. De slachthuizen dienen te beschikken over koel- en vrieslokalen met voldoende capaciteit voor de koeling en de opslag van vers vlees.

[Bijlage VI, I, punt 2]

4. De slachthuizen dienen te beschikken over een omheining met voorziening die het mogelijk maakt toezicht uit te oefenen op het binnenkomen en het verlaten van het slachthuis.

[Bijlage VI, I, punt 3]

5. De slachthuizen dienen te beschikken over een duidelijke scheiding tussen de onreine en de reine zone, ten einde deze laatste te beschermen tegen iedere vorm van verontreiniging.

[Bijlage VI, I, punt 4]

6. De slachthuizen dienen te beschikken over wasgelegenheden en toiletten met waterspoeling, voorbehouden aan het personeel dat levende dieren hanteert of in de onreine zone werkt.



[Bijlage VI, I, punt 5]

## **2. Uitrustingsvoorwaarden**

2.1. Verordening (EG) nr. 853/2004.

2.1.1. Algemene eisen voor bedrijfsruimten voor levensmiddelen.



1. Er moeten voldoende en aangepaste mechanische, dan wel natuurlijke ventilatievoorzieningen aanwezig zijn. Door mechanische ventilatie veroorzaakte luchtstromen van besmette naar schone ruimten moeten worden vermeden. De ventilatiesystemen moeten zodanig zijn geconstrueerd dat filters en andere onderdelen die regelmatig schoongemaakt of vervangen moeten worden, gemakkelijk toegankelijk zijn.

[Bijlage II, hoofdstuk I, punt 5]

2. Alle sanitaire installaties moeten voorzien zijn van adequate natuurlijke of mechanische ventilatie.

[Bijlage II, hoofdstuk I, punt 6]

3. Inrichtingen moeten voldoende door daglicht en/of kunstlicht worden verlicht.

[Bijlage II, hoofdstuk I, punt 7]

4. Afvoervoorzieningen moeten geschikt zijn voor het beoogde doel. Zij moeten zo zijn ontworpen en geconstrueerd dat elk risico van verontreiniging wordt voorkomen. Wanneer afvoerkanalen geheel of gedeeltelijk open zijn, moeten zij zo zijn ontworpen dat het afval niet van een verontreinigde zone kan stromen naar een schone zone, met name niet naar een zone waar wordt omgegaan met levensmiddelen die een aanzienlijk risico kunnen inhouden voor de consument.

[Bijlage II, hoofdstuk I, punt 8]

5. Reinigings- en ontsmettingsmiddelen mogen niet worden opgeslagen in een ruimte waar levensmiddelen worden gehanteerd.

[Bijlage II, hoofdstuk I, punt 10]

#### 2.1.2. Specifieke voorschriften in ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt.

1. In ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt, dienen het ontwerp en de inrichting zodanig te zijn dat goede levensmiddelenhygiënepraktijken kunnen worden toegepast en dat met name verontreiniging tussen en tijdens de diverse verrichtingen kan worden voorkomen. Met name geldt het volgende:

a) vloeroppervlakken moeten goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat ondoordringbaar, niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal moet worden gebruikt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen. Waar passend moeten vloeren een goede afvoer via het vloeroppervlak mogelijk maken;

b) muuroppervlakken moeten goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat ondoordringbaar, niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal moet worden gebruikt en dat een glad oppervlak tot op een aan de werkzaamheden aangepaste hoogte vereist is, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen;

c) plafonds (of waar plafonds ontbreken, de binnenkant van het dak) en voorzieningen aan het plafond moeten zo zijn ontworpen en uitgevoerd dat zich geen vuil kan ophopen en dat condens, ongewenste schimmelvorming en het loskomen van deeltjes worden beperkt;

d) ramen en andere openingen moeten zo zijn geconstrueerd dat zich geen vuil kan ophopen. Die welke toegang kunnen geven tot de buitenlucht moeten worden voorzien van horren die gemakkelijk kunnen worden verwijderd om te worden schoongemaakt. Indien open ramen zouden leiden tot verontreiniging, moeten die ramen tijdens de productie gesloten en vergrendeld blijven;

e) deuren moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat gladde en niet-absorberende oppervlakken moeten worden gebruikt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen, en



f) oppervlakken (met inbegrip van oppervlakken van apparatuur) in zones waar levensmiddelen worden gehanteerd en vooral oppervlakken die in aanraking komen met levensmiddelen, moeten goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat glad, afwasbaar, corrosiebestendig en niet-toxisch materiaal moet worden gebruikt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen.

[Bijlage II, hoofdstuk II, punt 1]

2. Indien nodig moet worden gezorgd voor de adequate voorzieningen voor het schoonmaken, ontsmetten en opslaan van gereedschap en apparatuur. Deze voorzieningen moeten vervaardigd zijn van roestvrij materiaal, gemakkelijk schoon te maken zijn en een voldoende toevoer van warm en koud water hebben.

[Bijlage II, hoofdstuk II, punt 2]

### 2.1.3. Voorschriften inzake de uitrusting.

1. Alle artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking komen moeten:

a) afdoende worden schoongemaakt en zo nodig ontsmet. Het schoonmaken en ontsmetten moeten zo frequent plaatsvinden dat elk gevaar van verontreiniging wordt vermeden;

b) zodanig zijn geconstrueerd, van zodanige materialen zijn vervaardigd en zodanig worden onderhouden en gerepareerd dat het risico van verontreiniging tot een minimum wordt beperkt;

c) met uitzondering van wegwerprecipiënten en -verpakkingen, zodanig zijn geconstrueerd, van zodanige materialen zijn vervaardigd en zodanig worden onderhouden en gerepareerd dat zij schoon gehouden kunnen worden en indien nodig kunnen worden ontsmet, en

d) op een zodanige wijze worden geïnstalleerd dat de apparatuur en de omringende ruimte goed kunnen worden schoongemaakt.

[Bijlage II, hoofdstuk V, punt 1]

2. De apparatuur moet indien nodig voorzien zijn van passende controlemiddelen om ervoor te zorgen dat de doelstellingen van deze verordening bereikt worden.

[Bijlage II, hoofdstuk V, punt 2]

3. Indien chemische toevoegingsmiddelen moeten worden gebruikt ter bestrijding van corrosie van de uitrusting en de recipiënten, moeten deze toevoegingsmiddelen in overeenstemming met de goede praktijken worden gebruikt.

[Bijlage II, hoofdstuk V, punt 3]

### 2.2. Koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne.....

1. De uitrusting voor het wassen en drogen van de handen is zo ontworpen dat de verspreiding van verontreiniging wordt voorkomen. De bediening van de uitrusting voor het wassen van de handen mag geen direct contact tussen de handen en de kranen vereisen. Er moeten voldoende wasgelegenheden zijn in de nabijheid van de toiletten.

[Bijlage III, hoofdstuk I, punt 1]

### 2.3. Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

1. De temperatuur in koel- en vrieslokalen moet worden opgenomen en geregistreerd met behulp van een zelfregistrerende thermometer of telethermometer.

[Bijlage IV, I, punt 2]





2. De inrichtingen moeten ten minste voorzien zijn van:

- a) voorzieningen voor hygiënisch intern transport;
- b) voorzieningen ter bescherming van de grondstoffen en de eindproducten zonder onmiddellijke verpakking of verpakking tijdens het laden en lossen;
- c) corrosiebestendige werktuigen en apparatuur die aan de eisen van de hygiëne voldoen en bestemd zijn voor:
  - het intern transport van de levensmiddelen;
  - het neerzetten van recipiënten op zodanige wijze dat voorkomen wordt dat deze of hun inhoud rechtstreeks met de vloer of de wanden in aanraking kunnen komen.

[Bijlage IV, I, punt 1]

3. Inrichtingen moeten voldoende door daglicht en/of kunstlicht worden verlicht. De verlichting natuurlijk of kunstmatig mag de kleur van de levensmiddelen niet veranderen.

[Bijlage V, I, punt 1]

### **3. Exploitatievoorwaarden.**

3.1. Verordening (EG) nr. 852/2004.

3.1.1. Hygiënemaatregelen.

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten, voorzover van toepassing, de volgende specifieke hygiënemaatregelen treffen:

- a) voldoen aan de microbiologische criteria voor levensmiddelen;



- b) procedures om de doelstellingen van deze verordening te bereiken;
- c) voldoen aan de vereisten inzake temperatuurbeheersing voor levensmiddelen;
- d) handhaving van het koelcircuit;
- e) steekproeven en analyses.

[Artikel 4, punt 3]

### 3.1.2. HACCP.

1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dragen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen.

[Artikel 5, punt 1]

2. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven:

- a) dienen tegenover de bevoegde autoriteit aan te tonen dat zij de bepaling van lid 1 op een zodanige wijze naleven als de bevoegde autoriteit verlangt, rekening houdend met de aard en de omvang van het levensmiddelenbedrijf;
- b) zorgen ervoor dat alle documenten met de beschrijving van de overeenkomstig dit artikel ontwikkelde procedures altijd geactualiseerd zijn;
- c) bewaren alle overige documenten en verslagen gedurende een passende periode.

[Artikel 5, punt 4]

### 3.1.3. Officiële controles en erkenning.

1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen met de bevoegde autoriteiten samen te werken overeenkomstig andere toepasselijke communautaire wetgeving of, bij gebreke daarvan, nationale wetgeving.

[Artikel 6, punt 1]

2. In het bijzonder stelt elke exploitant van een levensmiddelenbedrijf de bevoegde autoriteit op de door haar met het oog op registratie voorgeschreven wijze op de hoogte van elke inrichting die onder zijn beheer enigerlei activiteit in de stadia van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen uitvoert.

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven zorgen er tevens voor dat de bevoegde autoriteit altijd over actuele informatie over de inrichtingen beschikt, onder meer door elke wezenlijke wijziging van de activiteiten en elke sluiting van een bestaande inrichting te melden.

[Artikel 6, punt 2]

3. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven zien er evenwel op toe dat alle inrichtingen, na ten minste één bezoek ter plaatse, erkend worden door de bevoegde autoriteit.

[Artikel 6, punt 3]

### 3.1.4. Algemene eisen voor bedrijfsruimten voor levensmiddelen.

Bedrijfsruimten voor levensmiddelen moeten schoon zijn en goed worden onderhouden.

[Bijlage II, hoofdstuk I, punt 1]

### 3.1.5. Vervoer.

1. Vervoermiddelen en/of recipiënten die worden gebruikt voor het vervoer van levensmiddelen, moeten schoon zijn en goed worden onderhouden om de



levensmiddelen tegen verontreiniging te beschermen en moeten, indien nodig, zo zijn ontworpen en geconstrueerd dat zij goed kunnen worden schoongemaakt en/of ontsmet.

[Bijlage II, hoofdstuk IV, punt 1]

2. Ruimten in voertuigen en/of containers mogen niet voor het vervoer van andere goederen dan levensmiddelen worden gebruikt indien zulks tot verontreiniging kan leiden.

[Bijlage II, hoofdstuk IV, punt 2]

3. In vervoermiddelen en/of recipiënten die terzelfder tijd worden gebruikt voor het vervoer van andere producten dan levensmiddelen of voor het vervoer van verschillende levensmiddelen tegelijk, moeten de producten, indien nodig, afdoende van elkaar gescheiden zijn.

[Bijlage II, hoofdstuk IV, punt 3]

4. Vervoermiddelen en/of recipiënten die worden gebruikt 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.

[Bijlage II, hoofdstuk IV, punt 5]

5. Levensmiddelen in vervoermiddelen en/of recipiënten moeten zo worden geplaatst en beschermd dat het risico van verontreiniging tot een minimum wordt beperkt.

[Bijlage II, hoofdstuk IV, punt 6]

6. Indien nodig moeten vervoermiddelen en/of recipiënten die worden gebruikt voor het vervoer van levensmiddelen, die levensmiddelen op de vereiste temperatuur kunnen houden en de mogelijkheid bieden om die temperatuur te bewaken.

[Bijlage II, hoofdstuk IV, punt 7]

### 3.1.6. Levensmiddelenafval.

1. Levensmiddelenafval, niet-eetbare bijproducten en andere afvalstoffen moeten zo snel mogelijk uit ruimten met levensmiddelen worden verwijderd om een ophoping ervan te vermijden.

[Bijlage II, hoofdstuk VI, punt 1]

2. Levensmiddelenafval, niet-eetbare bijproducten en andere afvalstoffen moeten worden gedeponereerd in afsluitbare containers, tenzij de exploitant van het levensmiddelenbedrijf ten genoegen van de bevoegde autoriteit kan aantonen dat andere soorten containers of andere afvoersystemen voldoen. De containers moeten van een adequate constructie zijn, moeten goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk te reinigen en, indien nodig, te ontsmetten zijn.

[Bijlage II, hoofdstuk VI, punt 2]

3. De nodige voorzieningen moeten worden getroffen voor de opslag en verwijdering van levensmiddelenafval, niet-eetbare bijproducten en andere afvalstoffen. Afvalopslagplaatsen moeten zo worden ontworpen en beheerd dat zij schoon en indien nodig vrij van dieren en schadelijke organismen kunnen worden gehouden.

[Bijlage II, hoofdstuk VI, punt 3]

4. Al het afval moet hygiënisch en op een milieuvriendelijke wijze worden afgevoerd overeenkomstig de communautaire regelgeving terzake en mag, rechtstreeks noch onrechtstreeks, een bron zijn van verontreiniging.

[Bijlage II, hoofdstuk VI, punt 4]

### 3.1.7. Watervoorziening.



1. Drinkwater moet in voldoende hoeveelheden voor handen zijn en worden gebruikt wanneer moet worden gewaarborgd dat de levensmiddelen niet worden verontreinigd.

[Bijlage II, hoofdstuk VII, punt 1]

2. Wanneer niet-drinkbaar water wordt gebruikt voor bijvoorbeeld brandbestrijding, stoomopwekking, koeling of andere soortgelijke toepassingen, moet het worden getransporteerd via aparte leidingen die gemakkelijk kunnen worden geïdentificeerd. De leidingen voor niet-drinkbaar water mogen niet verbonden zijn met de drinkwaterleidingen en water uit die leidingen mag niet in het drinkwatersysteem terecht kunnen komen.

[Bijlage II, hoofdstuk VII, punt 2]

3. Stoom die rechtstreeks in contact komt met levensmiddelen, mag geen stoffen bevatten die een gevaar vormen voor de gezondheid of waardoor het levensmiddel kan worden verontreinigd.

[Bijlage II, hoofdstuk VII, punt 5]

### 3.1.8. Persoonlijke hygiëne.

1. Eenieder die werkzaam is in een ruimte waar producten worden gehanteerd, dient een zeer goede persoonlijke hygiëne in acht te nemen en dient passende, schone en, voorzover dat nodig is, beschermende kleding te dragen.

[Bijlage II, hoofdstuk VIII, punt 1]

2. Personen die lijden aan of drager zijn van een ziekte die via voedsel kan worden overgedragen, of die bijvoorbeeld geïnfecteerde wonden, huidinfecties, huidaandoeningen of diarree hebben, mogen geen levensmiddelen hanteren of, in welke hoedanigheid ook, ruimten betreden waar levensmiddelen worden gehanteerd, indien er kans bestaat op rechtstreekse of onrechtstreekse verontreiniging. Wanneer dergelijke personen in een levensmiddelenbedrijf werken, dienen zij hun ziekte of de symptomen en indien mogelijk de oorzaken ervan onmiddellijk kenbaar te maken aan de exploitant van het levensmiddelenbedrijf.

[Bijlage II, hoofdstuk VIII, punt 2]

### 3.1.9. Bepalingen van toepassing op levensmiddelen.

1. Een exploitant van een levensmiddelenbedrijf mag geen grondstoffen of ingrediënten andere dan levende dieren, of andere voor verwerking van producten aangewende materialen accepteren waarvan bekend is of waarvan redelijkerwijs mag worden aangenomen dat zij zodanig verontreinigd zijn met parasieten, pathogene micro-organismen of toxische, in ontbinding verkerende of vreemde substanties dat zij, na het normale sorteer- en/of voorbereidings- of verwerkingsproces dat door de exploitant van het levensmiddelenbedrijf hygiënisch wordt toegepast, nog steeds ongeschikt zouden zijn voor menselijke consumptie.

[Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 1]

2. Grondstoffen en alle ingrediënten die in het bedrijf zijn opgeslagen, moeten worden bewaard in adequate omstandigheden die erop gericht zijn bederf te voorkomen en verontreiniging tegen te gaan.

[Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 2]

3. In alle stadia van de productie, verwerking en distributie moeten levensmiddelen worden beschermd tegen elke vorm van verontreiniging waardoor de levensmiddelen ongeschikt kunnen worden voor menselijke consumptie, schadelijk worden voor de gezondheid, dan wel op een zodanige wijze kunnen worden verontreinigd dat zij redelijkerwijze niet meer in die staat kunnen worden geconsumeerd.



[Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 3]

4. Adequate maatregelen moeten worden getroffen om schadelijke organismen te bestrijden. Er moeten ook adequate maatregelen worden getroffen om te voorkomen dat huisdieren op plaatsen kunnen komen waar levensmiddelen worden bewerkt, gehanteerd of opgeslagen (of, indien de bevoegde autoriteiten zulks in speciale gevallen toestaan, om te voorkomen dat huisdieren die daar wel komen verontreiniging van de levensmiddelen veroorzaken).

[Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 4]

5. Grondstoffen, ingrediënten, halffabrikaten en eindproducten die een voedingsbodem kunnen vormen voor pathogene micro-organismen of voor toxines, mogen niet worden bewaard bij temperaturen die risico's inhouden voor de gezondheid. De koudeketen mag niet worden verbroken. Gedurende korte tijd mag evenwel van temperatuurbelijving worden afgezien wanneer dit nodig is in verband met de hantering bij de bereiding, het vervoer, de opslag, de uitstalling en de levering van levensmiddelen, voorzover dat geen risico's inhoudt voor de gezondheid. In levensmiddelenbedrijven waar verwerkte levensmiddelen worden vervaardigd, gehanteerd en verpakt, dienen adequate ruimten aanwezig te zijn die groot genoeg zijn voor de aparte opslag van grondstoffen en verwerkt materiaal, met voldoende aparte gekoelde opslagruimten.

[Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 5]

6. Levensmiddelen moeten zo worden ontdooid dat het gevaar voor de groei van pathogene micro-organismen of de vorming van toxines in de levensmiddelen zo gering mogelijk is. Het ontdooien van de levensmiddelen dient plaats te vinden bij een temperatuur die geen risico's inhoudt voor de gezondheid. Indien de tijdens het ontdooien uitlekkende vloeistoffen een gezondheidsrisico kunnen inhouden, moeten zij op een adequate wijze worden afgevoerd. Na het ontdooien moeten de levensmiddelen zo worden behandeld dat het gevaar voor de groei van pathogene micro-organismen en de vorming van toxines zoveel mogelijk worden uitgesloten.

[Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 7]

7. Gevaarlijke en/of oneetbare substanties, met inbegrip van diervoeders, moeten op een adequate wijze worden geëtiketteerd en opgeslagen in aparte en veilige containers.

[Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 8]

### 3.1.10. Voorschriften inzake onmiddellijke verpakking en verpakking van levensmiddelen.

1. Het materiaal waaruit de onmiddellijke verpakking en de verpakking bestaan, mag geen bron van verontreiniging zijn.

[Bijlage II, hoofdstuk X, punt 1]

2. De onmiddellijke verpakkingen moeten op een zodanige wijze worden opgeslagen dat zij niet kunnen worden verontreinigd.

[Bijlage II, hoofdstuk X, punt 2]

3. De verrichtingen van onmiddellijke verpakking en verpakking moeten zo geschieden dat verontreiniging van producten wordt voorkomen. Indien nodig, en vooral wanneer het gaat om blikken en glazen recipiënten, moet ervoor worden gezorgd dat het recipiënt intact en schoon is.

[Bijlage II, hoofdstuk X, punt 3]

4. Onmiddellijke verpakkingen en verpakkingen die opnieuw worden gebruikt voor levensmiddelen, moeten makkelijk kunnen worden gereinigd en indien nodig makkelijk kunnen worden ontsmet.

[Bijlage II, hoofdstuk X, punt 4]

### 3.1.11. Opleiding.



Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten erop toezien:

1. dat al wie met levensmiddelen omgaat, wordt gecontroleerd en opgeleid en/of gevormd op het gebied van de hygiëne, naar gelang van hun beroepsactiviteit;
2. dat al wie verantwoordelijk is voor de ontwikkeling en het onderhoud van de op HACCP-beginselen gebaseerde procedure of voor de toepassing van de desbetreffende gidsen, de nodige opleiding inzake de beginselen van HACCP heeft gekregen;
3. dat wordt voldaan aan de nationale voorschriften inzake de opleidingseisen voor personen die werkzaam zijn in bepaalde levensmiddelensectoren.

[Bijlage II, hoofdstuk XII]

### 3.2. Verordening (EG) nr. 853/2004.

#### 3.2.1. Gezondheids-en identificatiemerken.

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven brengen producten van dierlijke oorsprong die gehanteerd zijn in een inrichting die moet worden erkend, alleen in de handel met:

- a) een gezondheidsmerk aangebracht overeenkomstig Verordening (EG) nr. 854/2004, of
- b) wanneer genoemde verordening niet in het aanbrengen van een gezondheidsmerk voorziet, een identificatiemerken\*.

[Artikel 5, punt 1]

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven zorgen ervoor dat producten van dierlijke oorsprong een identificatiemerken dragen in overeenstemming met de volgende bepalingen:

#### A. AANBRENGEN VAN HET IDENTIFICATIEMERK

1. Het identificatiemerken wordt aangebracht voordat het product de inrichting verlaat.

[Bijlage II, sectie I, A, punt 1]

2. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten, overeenkomstig artikel 18 van Verordening (EG) nr. 178/2002, beschikken over systemen en procedures om de exploitanten van levensmiddelenbedrijven van wie zij producten van dierlijke oorsprong hebben ontvangen of aan wie zij dergelijke producten hebben geleverd, te identificeren.

[Bijlage II, sectie I, A, punt 4]

#### B. VORM VAN HET IDENTIFICATIEMERK

3. Het merken moet leesbaar en onuitwisbaar en in duidelijke cijfer- en lettertekens worden aangebracht. Het moet duidelijk zichtbaar zijn voor de bevoegde autoriteiten.

[Bijlage II, sectie I, B, punt 5]

4. Het merken moet de naam van het land vermelden waar de inrichting gevestigd is, voluit geschreven of aangegeven met een uit twee letters bestaande code overeenkomstig de desbetreffende ISO-norm:

BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE en UK.

[Bijlage II, sectie I, B, punt 6]

5. Het merken moet het erkenningsnummer van de inrichting vermelden. Indien een inrichting zowel levensmiddelen waarop deze verordening van toepassing is, als levensmiddelen waarvoor dat niet het geval is, produceert, kan de exploitant van het levensmiddelenbedrijf hetzelfde identificatiemerken op beide soorten levensmiddelen aanbrengen.

[Bijlage II, sectie I, B, punt 7]

6. Wanneer het merken in een in de Gemeenschap gevestigde inrichting wordt



aangebracht, moet het ovaal zijn en de afkorting CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB of WE bevatten.

[Bijlage II, sectie I, B, punt 8]

### C. METHODE VOOR HET AANBRENGEN VAN DE MERKEN

7. Het merk mag, naar gelang van de aanbiedingsvorm van de verschillende producten van dierlijke oorsprong, worden aangebracht op het product zelf, op de onmiddellijke verpakking of op de verpakking, dan wel worden gedrukt op een etiket dat wordt aangebracht op het product, op de onmiddellijke verpakking of op de verpakking. Het merk mag ook een plaatje van duurzaam materiaal zijn dat niet kan worden verwijderd.

[Bijlage II, sectie I, C, punt 9]

8. In geval van een verpakking die uitgesneden vlees of slachtafval bevat, moet het merk worden aangebracht op een etiket dat op de verpakking is bevestigd, dan wel op de verpakking worden gedrukt, en wel zodanig dat het bij het openen van de verpakking wordt vernietigd. Dit is evenwel niet vereist wanneer door het openen de verpakking wordt vernietigd. Wanneer een onmiddellijke verpakking dezelfde bescherming biedt als een verpakking, mag het etiket op de onmiddellijke verpakking worden bevestigd.

[Bijlage II, sectie I, C, punt 10]

9. Voor producten van dierlijke oorsprong die in vervoerscontainers of grote verpakkingen zijn geplaatst en bestemd zijn voor verdere hantering, verwerking, onmiddellijke verpakking of verpakking in een andere inrichting, mag het merk worden aangebracht op de buitenkant van de container of de verpakking.

[Bijlage II, sectie I, C, punt 11]

10. Wanneer producten van dierlijke oorsprong zich bevinden in een verpakking bedoeld voor rechtstreekse levering aan de eindverbruiker, hoeft het merk alleen op de buitenkant van die verpakking te worden aangebracht.

[Bijlage II, sectie I, C, punt 13]

11. Als het merk rechtstreeks wordt aangebracht op producten van dierlijke oorsprong, mogen slechts die kleuren worden gebruikt die zijn toegestaan op grond van de communautaire voorschriften inzake het gebruik van kleurstoffen in levensmiddelen.

[Bijlage II, sectie I, C, punt 14]

### 3.2.2. Doelstellingen van de op HACCP gebaseerde procedures.

1. Exploitanten van een levensmiddelenbedrijf die een slachthuis beheren, zorgen ervoor dat de procedures die zij hebben ingevoerd in overeenstemming met de algemene eisen van Verordening (EG) nr. 852/2004 voldoen aan de eisen die blijkens de risico-analyse noodzakelijk zijn, alsook aan de specifieke eisen vermeld onder punt 2.

[Bijlage II, sectie II, punt 1]

2. De procedures moeten garanderen dat elk dier c.q. elke groep dieren dat c.q. die op het terrein van het slachthuis wordt aanvaard, aan de volgende eisen voldoet:

- a) de dieren zijn naar behoren geïdentificeerd;
- b) de relevantie informatie van het in bijlage II, sectie III van Verordening (EG) nr. 852/2004 bedoelde bedrijf van herkomst is bij het binnenbrengen van de dieren aanwezig;
- c) de dieren komen niet van een bedrijf of een gebied waarvoor met het oog op de gezondheid van mens en dier een verplaatsingsverbod dan wel een andere beperking geldt, tenzij de bevoegde autoriteit daarvoor toestemming gegeven heeft;
- d) de dieren zijn schoon;
- e) de dieren zijn gezond, voorzover dit door de exploitant van het levensmiddelenbedrijf kan worden beoordeeld, en



f) het welzijn van de dieren bij aankomst in het slachthuis is bevredigend.

[Bijlage II, sectie II, punt 2]

3. Wanneer een van de onder punt 2 genoemde eisen niet kan worden nageleefd, moet de exploitant van het levensmiddelenbedrijf de officiële dierenarts daarvan in kennis stellen en passende maatregelen treffen.

[Bijlage II, sectie II, punt 3]

### 3.2.3. Informatie over de voedselketen.

Exploitanten van een levensmiddelenbedrijf die een slachthuis beheren, moeten de in dit hoofdstuk bedoelde informatie over de voedselketen aangaande alle andere dieren dan vrij wild die naar het slachthuis worden gebracht of daarvoor bestemd zijn, naar gelang van het geval, opvragen, ontvangen, controleren en er actief gebruik van maken.

1. Exploitanten van slachthuizen mogen geen dieren tot het terrein van het slachthuis toelaten zonder dat zij de relevante informatie inzake voedselveiligheid, die overeenkomstig Verordening (EG) nr. 852/2004 bijgehouden wordt in de registers van het bedrijf van herkomst, hebben opgevraagd en ontvangen.

2. Slachthuisexploitanten moeten ten minste 24 uur voordat de dieren bij het slachthuis aankomen, in het bezit zijn van de informatie, behalve in de in punt 7 genoemde omstandigheden.

[Bijlage II, sectie III, punt 2]

3. De in punt 1 bedoelde relevante informatie over de voedselketen dient betrekking te hebben op het volgende:

a) de status van het bedrijf van herkomst of de regionale gezondheidsstatus van de dieren;

b) de gezondheidsstatus van de dieren;

c) de toegediende geneesmiddelen voor diergeneeskundig gebruik of andere behandelingen die de dieren binnen een relevante periode hebben ondergaan, tezamen met de data van toediening of behandeling en wachttijden, wanneer er een wachttijd is;

d) de aanwezigheid van ziekten die de veiligheid van het vlees in het gedrang kunnen brengen;

e) indien relevant voor de bescherming van de volksgezondheid, de resultaten van de analyses van de bij de dieren genomen monsters of van andere voor het diagnosticeren van ziekten die de veiligheid van vlees in het gedrang brengen, genomen monsters, met inbegrip van monsters die in het kader van de bewaking en de bestrijding van zoönoses en residuen worden genomen;

f) de relevante verslagen van slachthuizen over de resultaten van eerdere antemortem- en postmortemkeuringen van dieren van hetzelfde bedrijf van herkomst, met name verslagen van de officiële dierenarts;

g) de productiegegevens, wanneer die ziekten aan het licht kunnen brengen, en

h) naam en adres van de dierenarts die normaliter het bedrijf van herkomst diensten verleent.

[Bijlage II, sectie III, punt 3]

4. a) Slachthuisexploitanten hoeven echter niet in kennis te worden gesteld van:

i) de informatie bedoeld in punt 3 a), b), f) en h), indien de exploitant al over deze informatie beschikt (bv. via een lopende overeenkomst of een kwaliteitsborgingssysteem), of

ii) de informatie bedoeld in punt 3, onder a), b), f) en g), indien de producent verklaart dat er geen relevante informatie te melden valt.

b) De verstrekte informatie hoeft geen woordelijk afschrift van de registers van het bedrijf van herkomst te zijn. De informatie mag elektronisch of in de vorm van een door de producent





ondertekende standaardverklaring worden verstrekt.

[Bijlage II, sectie III, punt 4]

5. Exploitanten van een levensmiddelenbedrijf die na de beoordeling van de relevante gegevens over de voedselketen besluiten op het terrein van het slachthuis dieren toe te laten, moeten de gegevens onmiddellijk en ten minste 24 uur voordat de dieren of de groep dieren bij het slachthuis aankomen/aankomt (uitgezonderd in de in punt 7 genoemde omstandigheden) ter beschikking stellen van de officiële dierenarts. Exploitanten van een levensmiddelenbedrijf dienen voorafgaand aan de antemortemkeuring van het betrokken dier de officiële dierenarts in kennis te stellen van alle informatie die kan duiden op een gezondheidsprobleem.

[Bijlage II, sectie III, punt 5]

6. Wanneer een dier bij het slachthuis aankomt zonder gegevens over de voedselketen, dient de exploitant onmiddellijk de officiële dierenarts daarvan in kennis te stellen. Het dier mag niet worden geslacht zolang de officiële dierenarts daarvoor geen toestemming heeft gegeven.

7. Indien de bevoegde autoriteit dit toestaat, mogen in de volgende gevallen de gegevens over de voedselketen de dieren vergezellen, en hoeven ze niet uiterlijk 24 uur van tevoren te worden verstrekt:

a) varkens, pluimvee of gekweekt wild die in het bedrijf van herkomst een antemortemkeuring hebben ondergaan, mits zij vergezeld gaan van een door de dierenarts ondertekend certificaat waarin deze verklaart dat hij de dieren op het bedrijf van herkomst heeft onderzocht en gezond heeft bevonden;

b) eenhoevige landbouwhuisdieren;

c) dieren waarbij een noodslachting is uitgevoerd, mits zij vergezeld gaan van een door de dierenarts ondertekende verklaring dat het resultaat van de antemortemkeuring bevredigend was, en

d) dieren die niet rechtstreeks van het bedrijf van herkomst aan het slachthuis geleverd worden.

De exploitanten van slachthuizen dienen de betrokken informatie te beoordelen. Indien zij de dieren voor slachting aanvaarden, dienen zij de onder a) en c) genoemde documenten aan de officiële dierenarts te overhandigen. De dieren mogen niet geslacht of verder behandeld worden zolang de officiële dierenarts daarvoor geen toestemming heeft gegeven.

[Bijlage II, sectie III, punt 7]

8. Exploitanten van een levensmiddelenbedrijf dienen de paspoorten van eenhoevige landbouwhuisdieren te controleren om zich ervan te vergewissen dat het dier bestemd is om te worden geslacht voor menselijke consumptie. Indien zij het dier voor slachting aanvaarden, dienen zij het paspoort aan de officiële dierenarts te overhandigen.

[Bijlage II, sectie III, punt 8]

#### 3.2.4. Hygiëne bij het slachten.

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die een slachthuis beheren waar als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren worden geslacht, moeten ervoor zorgen dat aan de volgende voorschriften wordt voldaan.

1. Als de dieren in het slachthuis zijn aangekomen, mag het slachten niet onnodig worden uitgesteld. Wanneer dat om welzijnsredenen vereist is, moeten de dieren evenwel kunnen rusten vóórdat ze worden geslacht.

[Bijlage III, sectie I, hoofdstuk IV, punt 1]

2. a) Vlees van andere dan de onder b) en c) vermelde dieren mag niet voor menselijke consumptie worden gebruikt indien zij op een andere manier sterven dan door slachting in het slachthuis.



b) In de slachtinrichting mogen alleen voor de slacht bestemde levende dieren worden binnengebracht, met uitzondering van:

- i) dieren waarbij een noodslachting is uitgevoerd buiten het slachthuis,
- ii) dieren die op de productieplaats zijn geslacht, en
- iii) vrij wild.

c) Vlees van dieren die worden geslacht na een ongeval in een slachthuis mag voor menselijke consumptie worden gebruikt als bij inspectie geen andere ernstige laesies zijn gevonden dan die welke bij het ongeval opgelopen zijn.

[Bijlage III, sectie I, hoofdstuk IV, punt 2]

3. Naar het slachthuis verzonden dieren of partijen dieren, moeten zo worden geïdentificeerd dat hun oorsprong kan worden getraceerd.

[Bijlage III, sectie I, hoofdstuk IV, punt 3]

4. De dieren moeten schoon zijn.

[Bijlage III, sectie I, hoofdstuk IV, punt 4]

5. Exploitanten van een slachthuis dienen de instructies van de door de bevoegde autoriteit overeenkomstig Verordening (EG) nr. 854/2004 aangewezen dierenarts te volgen om te garanderen dat de antemortemkeuring van ieder te slachten dier onder adequate omstandigheden wordt uitgevoerd.

[Bijlage III, sectie I, hoofdstuk IV, punt 5]

6. Dieren die in de slachtlokaal zijn binnengebracht, moeten onverwijd worden geslacht.

[Bijlage III, sectie I, hoofdstuk IV, punt 6]

7. Het bedwelmen, het verbloeden, het villen of plukken, het verwijderen van de ingewanden en andere vormen van uitslachten moeten zo spoedig mogelijk plaatsvinden en op zodanige wijze dat verontreiniging van het vlees wordt voorkomen. In het bijzonder geldt het volgende:

a) de luchtpijp en de slokdarm moeten tijdens het verbloeden intact blijven, behalve bij rituele slachtingen;

b) tijdens het verwijderen van huiden en vachten:

i) mag de buitenkant daarvan niet in aanraking komen met het karkas, en

ii) mogen personeelsleden en apparatuur die met de buitenkant van huiden en vachten in contact zijn geweest, niet meer in aanraking komen met het vlees;

c) er worden maatregelen genomen om te voorkomen dat bij en na het verwijderen van de ingewanden de inhoud van maag en darmen wordt gemorst en om het verwijderen van de ingewanden zo snel mogelijk na het bedwelmen te voltooien, en

d) het verwijderen van de uier mag niet leiden tot verontreiniging van het karkas met melk of colostrum.

[Bijlage III, sectie I, hoofdstuk IV, punt 7]

8. De karkassen en andere, voor menselijke consumptie bestemde delen moeten volledig worden gevild, behalve varkens, de koppen van schapen, geiten en kalveren en de poten van runderen, schapen en geiten. Koppen en poten moeten zo worden gehanteerd dat verontreiniging wordt voorkomen.

[Bijlage III, sectie I, hoofdstuk IV, punt 8]

9. Wanneer varkens niet worden gevild, moeten de haren onmiddellijk worden verwijderd. Het risico van verontreiniging van het vlees met broeiwater moet zo klein mogelijk zijn. Hierbij mogen alleen erkende additieven worden gebruikt. Nadien moeten de varkens grondig met drinkwater worden afgespoeld.

[Bijlage III, sectie I, hoofdstuk IV, punt 9]



10. Karkassen mogen niet zichtbaar met uitwerpselen verontreinigd zijn. Elke zichtbare verontreiniging moet onmiddellijk worden verwijderd door bijsnijden of door een andere behandeling met een gelijkwaardig effect.

[Bijlage III, sectie I, hoofdstuk IV, punt 10]

11. Karkassen en slachtafval mogen niet in contact komen met vloeren, wanden of werktafels.

[Bijlage III, sectie I, hoofdstuk IV, punt 11]

12. Exploitanten van een slachthuis dienen de instructies van de bevoegde autoriteit te volgen om te garanderen dat de postmortemkeuring van alle geslachte dieren onder adequate omstandigheden wordt uitgevoerd overeenkomstig Verordening (EG) nr. 854/2004.

[Bijlage III, sectie I, hoofdstuk IV, punt 12]

13. Zolang de postmortemkeuring niet is voltooid, moet van de delen van een geslacht dier dat aan die keuring wordt onderworpen:

- a) op elk moment kunnen worden bepaald bij welk karkas zij horen, en
- b) mag geen van die delen in aanraking komen met een ander karkas, met slachtafval of met ingewanden, met inbegrip van die waarop al een postmortemkeuring is uitgevoerd.

De penis mag evenwel onmiddellijk worden weggegooid, tenzij er sprake is van door een ziekte veroorzaakte laesies.

[Bijlage III, sectie I, hoofdstuk IV, punt 13]

14. Beide nieren moeten van alle aanhangend vet worden ontdaan. Bij runderen, varkens en eenhoevigen moet ook het nierkapsel worden verwijderd.

[Bijlage III, sectie I, hoofdstuk IV, punt 14]

15. Wanneer het bloed of ander slachtafval van verschillende dieren in dezelfde recipiënt worden verzameld vóórdat de postmortemkeuring is voltooid, wordt de volledige inhoud ongeschikt voor menselijke consumptie verklaard indien het karkas van één of meer van de betrokken dieren ongeschikt voor menselijke consumptie is verklaard.

[Bijlage III, sectie I, hoofdstuk IV, punt 15]

16. Na de postmortemkeuring:

- a) moeten bij runderen en eenhoevigen de amandelen op hygiënische wijze worden verwijderd;
- b) moeten de niet voor menselijke consumptie geschikte delen zo spoedig mogelijk uit de schone afdeling van de inrichting worden verwijderd;
- c) mogen voor nadere keuring aangehouden vlees, vlees dat ongeschikt voor menselijke consumptie is verklaard en niet voor consumptie geschikte bijproducten niet in contact komen met vlees dat geschikt is verklaard voor menselijke consumptie, en
- d) moeten ingewanden of delen van ingewanden die in het karkas blijven, met uitzondering van nieren, in hun geheel en zo spoedig mogelijk worden verwijderd, tenzij de bevoegde autoriteit iets anders toestaat.

[Bijlage III, sectie I, hoofdstuk IV, punt 16]

17. Na het slachten en de postmortemkeuring moet het vlees overeenkomstig bijlage III, sectie I, hoofdstuk VII worden opgeslagen.

[Bijlage III, sectie I, hoofdstuk IV, punt 17]

18. Wanneer zij bestemd zijn voor verdere verwerking, moeten:

- a) magen worden gebroeid of schoongemaakt;
- b) darmen worden geledigd en schoongemaakt, en



c) koppen en poten worden gevild of gebroeid en onthaard worden.

[Bijlage III, sectie I, hoofdstuk IV, punt 18]

19. Als inrichtingen zijn erkend voor het slachten van verschillende diersoorten of voor het hanteren van karkassen van gekweekt wild en vrij wild, zijn er voorzorgsmaatregelen nodig om kruisverontreiniging te voorkomen; de werkzaamheden bij de verschillende diersoorten worden ook op verschillende tijdstippen of plaatsen verricht. Er moeten aparte voorzieningen zijn voor de ontvangst en de opslag van niet gevlide karkassen van op het bedrijf geslacht gekweekt wild en voor vrij wild.

[Bijlage III, sectie I, hoofdstuk IV, punt 19]

20. Indien het slachthuis niet over afsluitbare voorzieningen voor het slachten van zieke of verdachte dieren beschikt, dienen de voorzieningen voor het slachten van deze dieren onder officieel toezicht te worden gereinigd, gewassen en ontsmet, vóórdat het slachten van andere dieren wordt hervat.

[Bijlage III, sectie I, hoofdstuk IV, punt 20]

### 3.2.5. Noodslachtingen.

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten erop toezien dat vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren waarbij een noodslachting buiten het slachthuis is uitgevoerd, alleen voor menselijke consumptie kan worden aangewend indien aan de volgende voorwaarden voldaan is.

1. Een voor het overige gezond dier moet een ongeval gehad hebben waardoor het om welzijnsredenen niet naar het slachthuis kon worden vervoerd.

[Bijlage III, sectie I, hoofdstuk VI, punt 1]

2. Een dierenarts dient een antemortemkeuring van het dier te verrichten.

[Bijlage III, sectie I, hoofdstuk VI, punt 2]

3. Het geslachte en verbloede dier is zonder nodeloos uitstel onder hygiënische omstandigheden naar het slachthuis vervoerd. Maag en darmen mogen ter plaatse onder toezicht van de dierenarts worden verwijderd, evenwel zonder verdere uitslaching. Verwijderde ingewanden moeten het geslachte dier naar het slachthuis vergezellen, en worden aangeduid als afkomstig van dat dier.

[Bijlage III, sectie I, hoofdstuk VI, punt 3]

4. Indien er tussen de slacht en de aankomst bij het slachthuis meer dan twee uur verstrijkt, moet het dier gekoeld worden. Actieve koeling is niet nodig wanneer de weersomstandigheden dit toelaten.

[Bijlage III, sectie I, hoofdstuk VI, punt 4]

5. Een verklaring van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf die het dier heeft gefokt, waarin de identiteit van het dier, de toegediende geneesmiddelen voor diergeneeskundig gebruik of andere behandelingen die het dier heeft ondergaan, de data van toediening of behandeling en wachttijden zijn vermeld, dient het naar het slachthuis gebrachte geslachte dier te vergezellen.

[Bijlage III, sectie I, hoofdstuk VI, punt 5]

6. Een verklaring van de dierenarts waarin het gunstige resultaat van de antemortemkeuring, de datum en het tijdstip van en de reden voor de noodslachting, naast de aard van de door de dierenarts op het dier toegepaste behandeling zijn vermeld, dient het naar het slachthuis gebrachte geslachte dier te vergezellen.

[Bijlage III, sectie I, hoofdstuk VI, punt 6]

7. Het geslachte dier dient geschikt te zijn bevonden voor menselijke consumptie na een overeenkomstig Verordening (EG) nr. 854/2004 in het slachthuis verrichte



postmortemkeuring, inclusief eventuele extra tests in geval van een noodslachting.

[Bijlage III, sectie I, hoofdstuk VI, punt 7]

8. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen eventuele instructies van de officiële dierenarts na de postmortemkeuring over het gebruik van het vlees op te volgen.

[Bijlage III, sectie I, hoofdstuk VI, punt 8]

9. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen vlees van dieren waarbij een noodslachting is uitgevoerd, niet op de markt brengen tenzij het een speciaal gezondheidsmerk draagt, dat niet verward kan worden met het gezondheidsmerk aangebracht overeenkomstig Verordening (EG) nr. 854/2004 of het identificatiemerk als bedoeld in bijlage II, sectie I, van deze verordening. Zulk vlees mag alleen op de markt worden gebracht in de lidstaat waar de slacht plaatsvindt en met inachtneming van de nationale wetgeving.

[Bijlage III, sectie I, hoofdstuk VI, punt 9]

### 3.2.6. Opslag en vervoer.

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat de opslag en het vervoer van vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren geschiedt volgens de volgende eisen:

1. a) Tenzij andere specifieke bepalingen in een andere regeling voorzien, moet de postmortemkeuring onmiddellijk worden gevolgd door koeling in het slachthuis om via een continue daling van de temperatuur overal in het vlees een temperatuur van niet meer dan 3 °C voor slachtafvallen en 7 °C voor ander vlees te verzekeren. Vlees mag evenwel overeenkomstig het bepaalde in bijlage III, sectie I, hoofdstuk V, punt 4, tijdens het koelen worden versneden en uitgebeend.

b) Tijdens het koelen dient voldoende ventilatie aanwezig te zijn om condensvorming aan de oppervlakte van het vlees te voorkomen.

[Bijlage III, sectie I, hoofdstuk VII, punt 1]

2. Vlees moet de in punt 1 bedoelde temperatuur hebben bereikt en moet die temperatuur behouden tijdens de opslag.

[Bijlage III, sectie I, hoofdstuk VII, punt 2]

3. Vlees moet de in punt 1 bedoelde temperatuur hebben bereikt alvorens het kan worden vervoerd, en moet die temperatuur tijdens het vervoer behouden. Vlees mag evenwel ook worden vervoerd indien de bevoegde autoriteit zulks toestaat om de bereiding van specifieke producten mogelijk te maken, op voorwaarde dat:

a) een dergelijk transport verloopt in overeenstemming met de voorwaarden die de bevoegde autoriteit vaststelt met betrekking tot het vervoer tussen bepaalde inrichtingen, en

b) het vlees onmiddellijk het slachthuis of een zich aldaar bevindende uitsnijderij verlaat en het vervoer niet meer dan twee uur duurt.

[Bijlage III, sectie I, hoofdstuk VII, punt 3]

4. Vlees dat bestemd is om te worden ingevroren, moet onverwijld worden ingevroren, zo nodig na een stabilisatieperiode.

[Bijlage III, sectie I, hoofdstuk VII, punt 4]

5. Onverpakt vlees mag niet samen met verpakt vlees worden opgeslagen en vervoerd, tenzij de opslag of het vervoer in verschillende periodes plaatsvindt of op een dergelijke wijze dat het verpakkingsmateriaal en de wijze van opslag of vervoer geen bron van verontreiniging van het vlees kunnen zijn.

[Bijlage III, sectie I, hoofdstuk VII, punt 5]



3.3. Koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne.....

1. De biociden, zoals bedoeld in het koninklijk besluit van 22 mei 2003 betreffende het op de markt brengen en het gebruiken van biociden, met uitzondering van de biociden bedoeld in artikel 79 van dat besluit, moeten voldoen aan de bepalingen inzake toelating door de Minister van dat besluit en ze moeten zodanig worden gebruikt dat ze generlei invloed hebben op apparatuur, materieel, grondstoffen en de in dit besluit bedoelde levensmiddelen.

[Bijlage III, hoofdstuk I, punt 4]

2. Het gebruik van bestrijdingsmiddelen, insecticiden en andere enigszins giftige stoffen mag geen gevaar opleveren voor verontreiniging van de levensmiddelen. Ze moeten worden gebruikt volgens de voorschriften van de producent.

[Bijlage III, hoofdstuk I, punt 5]

3. Personen die rechtstreeks in contact komen met levensmiddelen dienen door middel van een medisch attest te bewijzen dat geen enkele medische reden hun activiteit in de levensmiddelensector in de weg staat.

3.1. Het attest dient te worden opgesteld door een geneesheer en de volgende gegevens te bevatten:

- de naam van de onderzochte persoon;
- de verklaring dat deze persoon geschikt is om in contact te komen met levensmiddelen (of een gelijkwaardige vermelding);
- indien van toepassing, de vermelding van bepaalde specifieke preventieve maatregelen die moeten genomen worden ter voorkoming van de besmetting van levensmiddelen;
- de naam en handtekening van de geneesheer;
- de datum van opmaak van het attest.

3.2. De geldigheidsduur van het attest bedraagt maximum 3 jaar. Indien personen echter omwille van het feit dat zij lijden aan of drager zijn van een via levensmiddelen overdraagbare aandoening hun activiteiten hebben moeten stopzetten, kunnen zij deze maar hervatten na het bekomen van een nieuw attest.

3.3. Het attest dient op verzoek van de personen belast met controle te worden voorgelegd.

[Bijlage III, hoofdstuk IV, punt 1]

4. In alle toiletten die door het personeel worden gebruikt, moet duidelijk zichtbaar en onuitwisbaar een bericht worden aangebracht dat na het toiletbezoek de handen moeten worden gewassen.

[Bijlage III, hoofdstuk IV, punt 2]

5. Huisdieren mogen niet op plaatsen komen waar levensmiddelen worden bewerkt, gehanteerd of opgeslagen.

(Dit verbod geldt niet:

- voor huisdieren die worden binnengebracht in ruimten of delen van ruimten die uitsluitend worden gebruikt voor het verbruiken van levensmiddelen, op voorwaarde dat de dieren geenszins een gevaar voor verontreiniging inhouden;
- voor honden noodzakelijk voor de begeleiding van personen met een handicap, alleen in ruimtes toegankelijk voor het publiek.)

[Bijlage III, hoofdstuk V, punt 1]

3.4. Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

1. Tijdens de werkzaamheden dient de exploitant de toegang tot de werk- en opslaglokalen te ontzeggen aan personen vreemd aan de inrichting, tenzij hun aanwezigheid noodzakelijk is voor de bedrijfswerking.



[Artikel 18]

2. Het slachten mag vanaf de openbare weg niet zichtbaar zijn. Tijdens het slachten moeten de deuren gesloten blijven, met uitzondering van de toegang der te slachten dieren.

[Artikel 28]

3. De exploitant is ertoe gehouden de keurings- en de controlewerkzaamheden te vergemakkelijken, inzonderheid door alle door de officiële dierenarts nuttig geachte handelingen te verrichten, diens instructies inzake merken en onbruikbaarmaking op te volgen, hem de nodige ingerichte ruimte met het oog op efficiënte keuring ter beschikking te stellen evenals de nodige hulp te bieden. In het bijzonder dient hij alle gevraagde hulp bij de identificatiecontrole der dieren te verstrekken evenals het gebruik van de communicatiemiddelen van de inrichting ter beschikking te stellen.

[Artikel 26]

4. De officiële dierenarts kan bevelen die dieren die hij aanwijst, onmiddellijk te slachten. De exploitant dient de slachtverrichtingen stop te zetten wanneer de officiële dierenarts het beveelt met het oog op het respect voor wettelijke of reglementaire bepalingen of op grond van hygiënische of sanitaire motieven.

[Artikel 27]

5. De exploitant van het slachthuis dient de officiële dierenarts ten laatste de dag voordien het tijdstip van slachten en het vermoedelijke aantal dieren mee te delen. Indien het evenwel om een noodslachting gaat, dient de exploitant de officiële dierenarts de dag zelf voor 14 uur, of, indien de slachting later heeft plaatsgehad, de volgende werkdag voor 10 uur, daarover in te lichten.

[Artikel 29]

6. Karkassen, delen van karkassen en slachtafval die definitief ongeschikt voor de menselijke voeding worden bevonden of verklaard of schadelijk worden verklaard, moeten, zo nodig in aanwezigheid en volgens instructie van de officiële dierenarts, onbruikbaar worden gemaakt door de exploitant van het slachthuis.

De nodige middelen worden daartoe eveneens door de exploitant ter beschikking gesteld.

[Artikel 30]

7. Het is verboden de dieren voor de dood te villen, te plukken, te broeien of te branden.

[Artikel 31, §1]

8. Tenzij in opdracht van de officiële dierenarts is het verboden karkassen of slachtafval te verwijderen of in te snijden of delen daarvan weg te snijden voor het einde van de keuring. Vers vlees mag in de slachthuizen niet worden uitgesneden of uitgebeend, tenzij het na de keuring lossnijden van organen, tong, middenrif, staart, oppervlakkig vet en delen die facultatief van het karkas mogen worden losgesneden evenals de inwendige en uitwendige kauspieren van dieren die een particuliere slachting hebben ondergaan.

[Artikel 31, §2]

9. Het is verboden messen in vlees te steken, vlees met behulp van doeken of andere materialen te reinigen, alsmede vlees op te blazen. Wanneer zulks door een godsdienstige ritus wordt voorgeschreven, kan evenwel het opblazen van een orgaan worden toegestaan. In dit geval zal het opgeblazen orgaan voor de menselijke voeding worden uitgesloten.

Eveneens is het mechanisch opblazen voor het villen van lammeren en jonge geiten van minder dan 15 kg levend gewicht toegestaan mits de hygiënenormen worden nageleefd.

[Artikel 31, §3]



10. Het is verboden karkassen in het slachthuis op te vullen.

[Artikel 31, §4]

11. In de werk- en opslaglokalen, de laad-, aanvoer-, sorteer-, en loszones, alsmede in andere zones en gangen waar levensmiddelen worden vervoerd, is het verboden te roken, te spuwen, te eten of te drinken.

[Bijlage IV, II, punt 1]

12. De werklokalen moeten in elk geval bij het einde van de dagelijkse werkzaamheden worden gereinigd en ontsmet, en telkens er gevaar voor besmetting van de ~~waren~~ levensmiddelen bestaat. Tijdens de reiniging en ontsmetting mogen zich geen ~~waren~~ levensmiddelen in de lokalen bevinden, tenzij het uitsluitend ~~waren~~ levensmiddelen in gesloten eindverpakking betreft. Indien eenzelfde lokaal achtereenvolgens voor verschillende productietypes wordt gebruikt, dient dit tussen de verschillende activiteiten gereinigd en ontsmet te worden. Opslaglokalen, in het bijzonder deze bestemd voor onverpakte ~~waren~~ levensmiddelen, moeten geregeld worden leeggemaakt teneinde ze te reinigen en te ontsmetten.

[Bijlage IV, II, punt 2]

13. Het gebruik van hout is verboden behalve in lokalen waar zich uitsluitend eindverpakte levensmiddelen bevinden en in lokalen voor het roken, doorzouten, rijpen, pekelen, opslaan of verzenden van levensmiddelen van dierlijke oorsprong, wanneer dit om technologische redenen nodig is en voor zover er geen gevaar bestaat voor besmetting van deze producten. Houten laadborden mogen slechts voor het vervoer van volledig omhulde levensmiddelen van dierlijke oorsprong en uitsluitend voor dat gebruik in de lokalen worden toegelaten. Voorts is het gebruik van gegalvaniseerd metaal toegestaan, op voorwaarde dat dit metaal niet gecorrodeerd is en niet in contact komt met levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

[Bijlage V, II, punt 1]

14. Behalve in opslagbedrijven waar zich uitsluitend levensmiddelen in gesloten verpakking bevinden, mogen geen motoren met brandstoffen die uitlaatgassen produceren, alleen worden aangewend indien deze verbrandingsgassen rechtstreeks kunnen afgevoerd worden.

[Bijlage V, II, punt 2]

15. In de slachthuizen is het verboden slachtafval te versnijden.

[Artikel 33]

16. In de slachthuizen voor als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren dient de exploitant een register bij te houden met vermelding van:

1° de hoeveelheid en de aard van het gespecificeerd risicomateriaal dat is opgehaald door het destructiebedrijf;

2° het aantal en de bestemming van de koppen die gespecificeerd risicomateriaal bevatten die verzonden werden naar uitsnijderijen die voor het uitsnijden ervan zijn erkend;

3° het aantal en de bestemming van karkassen, halve karkassen, kwartieren of deelstukken van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren die gespecificeerd risicomateriaal bevatten, die werden verzonden naar erkende inrichtingen of naar de vleeswinkels met een bijhorende bereidingsplaats;

4° de hoeveelheid, de aard en de bestemming van het gespecificeerd risicomateriaal of de karkassen, delen of stukken van karkassen of slachtafval die het bevatten die verzonden werden naar een andere toegelaten bestemming dan het destructiebedrijf.

De exploitant dient op vraag van de officiële dierenarts op elk moment documenten ter staving van de vermeldingen in dit register te kunnen overleggen.

[Artikel 34]





17. De slachtlokale mogen voor geen andere doeleinden worden aangewend. Slachten mag alleen in slachtlokale van het slachthuis plaatsvinden.

[Bijlage VI, III, punt 1]

18. De dieren moeten goed zijn uitgebloed. Het bloed moet bij de keling worden opgevangen. Indien het voor de menselijke voeding is bestemd, dient het in volmaakt reine en corrosiebestendige recipiënten te worden opgevangen en onmiddellijk gekoeld.

[Bijlage VI, III, punt 2]

19. De karkassen en slachtafvallen van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren moeten, behoudens het spijsverteringsstelsel en het bloed, tot het einde van de keuring in opgehangen positie blijven.

[Bijlage VI, III, punt 3]

20. Hoeven, klauwen en hoornen dienen te worden verwijderd.

[Bijlage VI, III, punt 4]

21. Oren van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren waaraan reglementair een identificatieoormerk moet zijn bevestigd, dienen in natuurlijk verband aan het geslachte dier te worden gelaten tot minstens het beëindigen van de keuring. In voorkomend geval moeten maatregelen worden genomen om besmetting of verontreiniging van vers vlees te voorkomen. Tenzij ze zijn onthaard, moeten deze oren van het karkas worden verwijderd, ten laatste bij het verlaten van het slachthuis.

[Bijlage VI, III, punt 5]

22. Het steekgat en de omgeving dient te worden weggesneden. De galblaas moet van de lever worden verwijderd.

[Bijlage VI, III, punt 6]

3.5. Verordening (EG) nr. 999/2001.

1. Het personeel van de slachthuizen moet scholing volgen over de klinische verschijnselen en de epidemiologie in verband met TSE's

[Art.10,1]

2. Slachthuisexploitanten moeten alle runderen die ouder zijn dan 24 maanden:  
— waarbij een „speciale noodslachting” zoals omschreven in artikel 2, onder n), van Richtlijn 64/433/EEG van de Raad (1) is toegepast, of  
— die overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk VI, punt 28, onder c), van Richtlijn 64/433/EEG zijn geslacht, met uitzondering van dieren zonder klinische ziekteverschijnselen die in het kader van een dierziekte-uitroeiingscampagne zijn geslacht, aanbieden om te worden getest op BSE.

[Bijlage III,A,I,2.1]

3. Slachthuisexploitanten moeten alle runderen die ouder zijn dan 30 maanden:  
— en die normaal geslacht zijn met het oog op menselijke consumptie,  
of  
— overeenkomstig bijlage I, hoofdstuk VI, punt 28, onder c), van Richtlijn 64/433/EEG in het kader van een dierziekte-uitroeiingscampagne zijn geslacht, maar geen klinische ziekteverschijnselen vertonen, aanbieden om te worden getest op BSE.

[Bijlage III,A,I,2.2]

4. Wanneer een voor menselijke consumptie geslacht dier (rund) geselecteerd is om op BSE te worden getest, wordt het in bijlage I, hoofdstuk XI, van Richtlijn 64/433/EEG bedoelde keurmerk pas op het karkas van dat dier aangebracht wanneer de snelle test een negatief



resultaat heeft opgeleverd.

[Bijlage III,A,I,6.1]

5. Van het bepaalde in punt 4 kan afgeweken worden indien er in het slachthuis een officieel systeem bestaat dat garandeert dat geen delen van onderzochte dieren die van een keurmerk zijn voorzien, het slachthuis verlaten voordat met de snelle test een negatief resultaat verkregen is.

[Bijlage III,A,I,6.2]

6. Alle delen van het kadaver van een op BSE getest dier, met inbegrip van de huid, worden onder officieel toezicht bewaard totdat met de snelle test een negatief resultaat is verkregen, tenzij zij overeenkomstig artikel 4, lid 2, onder a) en b), van Verordening (EG) nr. 1774/2002 van het Europees Parlement en de Raad (1) worden verwijderd.

[Bijlage III,A,I,6.3]

7. Alle delen van het kadaver van een dier waarvoor bij de snelle test een positief resultaat is verkregen, met inbegrip van de huid, worden overeenkomstig artikel 4, lid 2, onder a) en b), van Verordening (EG) nr. 1774/2002 verwijderd, behalve het materiaal dat moet worden bewaard in samenhang met de in Bijlage III, hoofdstuk B, deel III, van VO 999/2001 bedoelde registers.

[Bijlage III,A,I,6.4]

8. Wanneer een voor menselijke consumptie geslacht dier bij de snelle test positief blijkt, worden, afgezien van het positieve karkas, ten minste het karkas dat op dezelfde slachtlijn onmiddellijk aan het positieve karkas voorafging en de twee karkassen die onmiddellijk na het positieve dier kwamen, overeenkomstig Bijlage III, A, 6.4 van VO 999/2001 vernietigd.

[Bijlage III,A,I,6.5]

9. Van het bepaalde in Bijlage III, A, 6.5 van VO 999/2001 punt 6.5 kan afgeweken worden als er in het slachthuis een systeem bestaat waardoor besmetting tussen karkassen wordt voorkomen.

[Bijlage III,A,I,6.6]

10. Toezicht op schapen en geiten die voor menselijke consumptie worden geslacht : Slachthuisexploitant moeten eventueel schapen en/of geiten aanbieden om te worden getest op TSE, overeenkomstig de bepalingen in deze bijlage III van Verordening (EG) Nr. 999/2001.

Bemonsteringsvoorschriften voor bedoelde dieren : het moeten dieren zijn die ouder zijn dan 18 maanden of waarbij meer dan twee van de blijvende snijtanden door het tandvlees zijn gebroken. De leeftijd van de dieren wordt geschat aan de hand van het gebit, duidelijke tekenen van volgroeidheid of andere betrouwbare informatie.

[Bijlage III,A,II,2]

11. Wanneer een voor menselijke consumptie geslacht schaap of geslachte geit geselecteerd is om op TSE te worden getest, wordt op het karkas van dat dier het in bijlage I, hoofdstuk XI, van Richtlijn 64/433/EEG bedoelde keurmerk pas aangebracht wanneer de snelle test een negatief resultaat heeft opgeleverd.

[Bijlage III,A,II,7.1]

12. Van het bepaalde in Bijlage III.A, II.7.1 kan afgeweken worden indien er in het slachthuis een door de bevoegde autoriteit goedgekeurd systeem bestaat dat garandeert dat alle delen van een dier traceerbaar zijn en geen delen van geteste dieren die van een keurmerk zijn voorzien, het slachthuis kunnen verlaten voordat met de snelle test een negatief resultaat verkregen is.



[Bijlage III,A,II, 7.2]

13. Alle delen van het kadaver van een getest dier, met inbegrip van de huid, worden onder officieel toezicht bewaard totdat met de snelle test een negatief resultaat is verkregen, met uitzondering van dierlijke bijproducten die overeenkomstig artikel 4, lid 2, onder a), b), of e), van Verordening (EG) nr. 1774/2002 rechtstreeks worden verwijderd.

[Bijlage III,A,II, 7.3.]

14. Alle delen van het kadaver van een dier waarvoor bij de snelle test een positief resultaat is verkregen, met inbegrip van de huid, worden overeenkomstig artikel 4, lid 2, onder a), b) of e), van Verordening (EG) nr. 1774/2002 rechtstreeks verwijderd, met uitzondering van het materiaal dat moet worden bewaard in samenhang met de in Bijlage III, B, III, van VO 999/2001 bedoelde registers.

[Bijlage III,A,II, 7.4]

15. Voor het gebruik van bloedproducten zoals bedoeld in punt A, onder b) iii), bloedmeel als bedoeld in punt A, onder c), en diervoeders die die producten bevatten, in de voeding van niet-herkauwende landbouwhuisdieren respectievelijk vis gelden de volgende voorwaarden: a) het bloed is afkomstig van door de Europese Unie erkende slachthuizen die geen herkauwers slachten en als zodanig zijn geregistreerd, en wordt rechtstreeks naar het verwerkingsbedrijf vervoerd in voertuigen die speciaal bestemd zijn voor het vervoer van bloed van niet-herkauwers. Indien het voertuig eerder voor het vervoer van bloed van herkauwers is gebruikt, moet het vóór het vervoer van bloed van niet-herkauwers na reiniging door de bevoegde autoriteit worden geïnspecteerd.

In afwijking van deze voorwaarde kan door de bevoegde autoriteit toestemming worden verleend voor het slachten van herkauwers in een slachthuis dat bloed van niet-herkauwers verzamelt met het oog op de productie van bloedproducten en bloedmeel voor gebruik in diervoeders voor niet-herkauwende landbouwhuisdieren respectievelijk vis, indien dat slachthuis over een erkend controlesysteem beschikt. Dat controlesysteem bestaat minimaal uit de volgende maatregelen:

- het slachten van niet-herkauwers gebeurt fysiek gescheiden van het slachten van herkauwers;
- de verzameling, de opslag, het vervoer en de verpakking van bloed van niet-herkauwers vinden plaats in faciliteiten die fysiek gescheiden zijn van de overeenkomstige faciliteiten voor bloed van herkauwers;
- het bloed van niet-herkauwers wordt regelmatig bemonsterd en onderzocht op de aanwezigheid van eiwitten van herkauwers.

[Bijlage IV,II,D,a)]

16. De onderstaande weefsels worden aangewezen als gespecificeerd risicomateriaal:
- i) de schedel, exclusief de onderkaak, maar inclusief de hersenen en de ogen, en het ruggenmerg van runderen ouder dan twaalf maanden, de wervelkolom, exclusief de staartwervels, de doornuitsteeksels en dwarsuitsteeksels van de hals-, borst- en lendenwervels, de crista sacralis mediana en de alae sacrales, maar inclusief de achterwortelganglia van runderen ouder dan 24 maanden, alsmede de amandelen, de darmen vanaf de twaalfvingerige darm tot en met het rectum, en het mesenterium van runderen ongeacht de leeftijd;
  - ii) de schedel, inclusief de hersenen en de ogen, de amandelen en het ruggenmerg van schapen en geiten van meer dan twaalf maanden of waarbij een van de blijvende snijtanden door het tandvlees is gebroken, en de milt en het ileum van schapen en geiten ongeacht de leeftijd.

[Bijlage XI,A,1,a)]

17. Gespecificeerd risicomateriaal moet worden verwijderd in:
- a) slachthuizen, of, indien van toepassing, andere slachtplaatsen;
  - b) uitsnijderijen, in geval van wervelkolommen van runderen;
  - c) in voorkomend geval, intermediaire bedrijven als bedoeld in artikel 10 van Verordening (EG) nr. 1774/2002 van het Europees Parlement en de Raad (1) of krachtens artikel 23, lid 2,



onder c), iv), vi) en vii), van die verordening gemachtigde en geregistreerde gebruikers en verzamelcentra.

Deze bepalingen zijn niet van toepassing op categorie 1-materiaal voor het voederen van aasetende vogels overeenkomstig artikel 23, lid 2, onder d), van Verordening (EG) nr. 1774/2002.

[Bijlage XI,A,5]

18. Tongen van runderen van alle leeftijden, bestemd voor menselijke of dierlijke consumptie, worden in het slachthuis verzameld door middel van een dwarse snede rostraal van de processus lingualis van het basihyoid.

[Bijlage XI,A,6]

19. Kopvlees van runderen ouder dan 12 maanden wordt verzameld in slachthuizen, onder toepassing van een door de bevoegde autoriteit erkend controlesysteem om eventuele verontreiniging van het kopvlees met weefsel van het centrale zenuwstelsel te voorkomen. Dit systeem bestaat minimaal uit de volgende maatregelen:

- het verzamelen vindt plaats in een speciale ruimte die fysiek van de overige delen van de slachtlijn gescheiden is;
- wanneer de koppen vóór het verzamelen van kopvlees van de transportband of de haken worden genomen, worden de inschotopening en het voorhoofd en het achterhoofdsgat afgesloten met een ondoordringbare, duurzame stop. Wanneer de hersenstam voor laboratoriumtests op BSE wordt bemonsterd, wordt het achterhoofdsgat onmiddellijk na de bemonstering afgesloten;
- kopvlees mag niet worden verzameld van koppen waarvan de ogen onmiddellijk vóór het slachten of daarna beschadigd of verloren gegaan zijn, of die anderszins zodanig beschadigd zijn dat de kop met weefsel van het centrale zenuwstelsel verontreinigd kan zijn;
- kopvlees mag niet worden verzameld van koppen die niet deugdelijk overeenkomstig het tweede streepje zijn afgesloten;
- onverminderd de algemene hygiënevoorschriften zijn er specifieke werkvoorschriften om verontreiniging van het kopvlees tijdens het verzamelen te voorkomen, met name wanneer de in het tweede streepje bedoelde afsluiting ontbreekt of de ogen bij de bewerking worden beschadigd;
- er is een bemonsteringsplan voor het aantonen van weefsel van het centrale zenuwstelsel met behulp van een geschikte laboratoriumtest om na te gaan of de maatregelen ter beperking van verontreiniging naar behoren zijn uitgevoerd.

[Bijlage XI,A,7]

20. Het bepaalde in Bijlage XI,A,7 is niet van toepassing op het verzamelen van de tong overeenkomstig punt 6, noch op het verzamelen van wangvlees in het slachthuis indien dat gebeurt zonder de runderkop van de transportband of de haken te nemen.

[Bijlage XI,A,8]

21. Voor onderstaande activiteiten (in afwijking van de punten 5 en 7) moeten de exploitanten toestemming vragen aan de bevoegde autoriteit :

(a) het verwijderen van het ruggenmerg van schapen en geiten in speciaal daarvoor erkende uitsnijderijen; opm : niet toegestaan in België]

b) het verwijderen van de wervelkolom van karkassen of delen van karkassen in speciaal daarvoor erkende, gecontroleerde en geregistreerde slagerijen;

c) het verzamelen van kopvlees van runderen in speciaal daarvoor erkende uitsnijderijen overeenkomstig de volgende bepalingen:

runderkoppen bestemd om te worden vervoerd naar uitsnijderijen die speciaal erkend zijn voor het verzamelen van kopvlees, voldoen aan de volgende voorschriften:

- de koppen worden tijdens de opslag en het vervoer naar de speciaal erkende uitsnijderij aan een rek gehangen;
- voordat de koppen van de transportband of de haken aan de rekken worden gehangen, worden de inschotopening in het voorhoofd en het achterhoofdsgat deugdelijk afgesloten met een ondoordringbare, duurzame stop. Wanneer de hersenstam voor laboratoriumtests op BSE wordt bemonsterd, wordt het achterhoofdsgat onmiddellijk na de bemonstering afgesloten;



- koppen die niet deugdelijk overeenkomstig het tweede streepje zijn afgesloten, waarvan de ogen onmiddellijk vóór het slachten of daarna beschadigd of verloren gegaan zijn of die anderszins zodanig beschadigd zijn dat de kop met weefsel van het centrale zenuwstelsel verontreinigd kan zijn, mogen niet naar de speciaal erkende uitsnijderijen worden vervoerd;
- er is een bemonsteringsplan voor het aantonen van weefsel van het centrale zenuwstelsel met behulp van een geschikte laboratoriumtest om na te gaan of de maatregelen ter beperking van verontreiniging naar behoren zijn uitgevoerd.

Kopvlees van runderen wordt verzameld in speciaal daarvoor erkende uitsnijderijen onder toepassing van een door de bevoegde autoriteit erkend controlesysteem om eventuele verontreiniging van het kopvlees met weefsel van het centrale zenuwstelsel te voorkomen. Dit systeem bestaat minimaal uit de volgende maatregelen:

- alle koppen worden visueel gecontroleerd op tekenen van verontreiniging of beschadiging, alsmede op deugdelijke afsluiting, voordat met het verzamelen van het kopvlees wordt begonnen;
- kopvlees mag niet worden verzameld van koppen die niet deugdelijk zijn afgesloten, waarvan de ogen beschadigd zijn, of die anderszins zodanig beschadigd zijn dat de kop met weefsel van het centrale zenuwstelsel verontreinigd kan zijn. Evenmin mag kopvlees worden verzameld van koppen waarvan vermoed wordt dat ze door bovenbedoelde koppen zijn verontreinigd;
- onverminderd de algemene hygiënevoorschriften zijn er specifieke werkvoorschriften om verontreiniging van het kopvlees tijdens het vervoer en het verzamelen te voorkomen, met name wanneer de afsluiting ontbreekt of de ogen tijdens het vervoer of het verzamelen worden beschadigd;
- er is een bemonsteringsplan voor het aantonen van weefsel van het centrale zenuwstelsel met behulp van een geschikte laboratoriumtest om na te gaan of de maatregelen ter beperking van verontreiniging naar behoren zijn uitgevoerd.

[Bijlage XI,A,10]

22. Al het gespecificeerde risicomateriaal wordt bij verwijdering onmiddellijk met een kleurstof of, in voorkomend geval, met een merkstof, gemerkt en wordt verwijderd overeenkomstig het bepaalde in Verordening (EG) nr. 1774/2002, en met name artikel 4, lid 2, daarvan.

[Bijlage XI,A,11]

23. Er wordt een controlesysteem ingevoerd voor de verwijdering van de wervelkolom, als omschreven in punt 1, onder a), i). Dit systeem bestaat minimaal uit de volgende maatregelen:

- a) wanneer de wervelkolom niet hoeft te worden verwijderd, worden karkassen van runderen, die de wervelkolom bevatten, of delen daarvan gekenmerkt door middel van een blauwe streep op het in Verordening (EG) nr. 1760/2000 bedoelde etiket;
- b) in het in artikel 3, lid 1, punt A, onder f) ii), van Richtlijn 64/433/EEG bedoelde handelsdocument of het in artikel 1, lid 2, van Beschikking 93/ 13/EEG van de Commissie (1) bedoelde document, al naar het geval, wordt specifiek het aantal runderkarkassen of delen daarvan vermeld waarvan de wervelkolom moet worden verwijderd en het aantal runderkarkassen of delen daarvan waarbij dit niet hoeft te gebeuren;
- c) de slagerijen bewaren de in onder b) genoemde handelsdocumenten gedurende ten minste één jaar.

[Bijlage XI,A,14]

24. De slachthuisexploitant moet eventueel schapen aanbieden om het prioneiwitgenotype te laten bepalen, overeenkomstig de bepalingen in de bijlage III bij Verordening (EG) Nr. 999/2001.

[Bijlage III,A,II, 8.2]

### 3.6. KB van 14 november 2003 betreffende de autocontrole

1. Een systeem van autocontrole instellen, toepassen en handhaven, dat de veiligheid van de producten omvat.



[Art. 3.]

2. Beschikken over systemen of procedures waarmee van de ontvangen producten worden geregistreerd : de aard, de identificatie en de hoeveelheid van het product, de ontvangstdatum, de identificatie van de vestigingseenheid die het product levert. Met betrekking tot de afgevoerde producten worden de volgende gegevens geregistreerd : de aard, de identificatie en de hoeveelheid van het product, de leveringsdatum, de identificatie van de vestigingseenheid die het product afneemt. Tevens moet het verband tussen de aangevoerde en de afgevoerde producten kunnen worden gelegd.

[Art. 6.]

3. Onverwijld het Agentschap in kennis stellen indien de operator van mening is of redenen heeft om aan te nemen dat een door hem ingevoerd, geproduceerd, gekweekt, geteeld, verwerkt, vervaardigd of gedistribueerd product schadelijk kan zijn voor de gezondheid van mens, dier of plant. Het stelt het Agentschap in kennis van de maatregelen die hij heeft genomen om risico's te voorkomen en verhindert of ontmoedigt niemand om overeenkomstig de wetgeving en de juridische praktijk, met het Agentschap samen te werken, indien hierdoor een risico in verband met een product kan worden voorkomen, beperkt of weggenomen..

[Art. 8.]

---

**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 vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong.
- Verordening (EG) nr. 999/2001 van het Europees Parlement en de Raad van 22 mei 2001 tot vaststelling van de regels voor de preventie, de controle en de uitroeiing van bepaalde overdraagbare spongiforme encefalopathieën
- Koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne
- Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong
- Koninklijk besluit van 14 november 2003 : koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen