



Erkenningsvoorwaarden voor wildbewerkingsinrichtingen grenzend aan detailhandelszaak

Bijlage II.1.1.4. bij het koninklijk besluit van 16.01.06 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: prepareren om in de handel te brengen van wild en vlees van wild dat is verkregen na de jacht

Definities:

Vrij wild :

- Wilde hoefdieren en lagomorfen, evenals andere landzoogdieren die voor menselijke consumptie bejaagd worden en die krachtens de in de betrokken lidstaten geldende wetgeving als vrij wild beschouwd worden, met inbegrip van zoogdieren die in een gesloten gebied leven met eenzelfde vrijheid als vrij wild
- voor menselijke consumptie bejaagde niet-gedomesticeerde vogels.

Klein vrij wild :

vrij vederwild en in vrijheid levende lagomorfen.

Grof vrij wild :

in vrijheid levende landzoogdieren die niet onder de definitie van klein vrij wild vallen.

Activiteitencode :

32405222 Uitsnijden van vlees van grof vrij wild

32405223 Uitsnijden van vlees van klein vrij vederwild

32405224 Uitsnijden van vlees van klein vrij haarwild

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:
 - een koellokaal voor de ontvangst van het vrij wild
 - een lokaal voor het prepareren en het keuren van het vrij wild
 - o een afsluitbaar koellokaal of een afsluitbare koelvoorziening voor het geïsoleerd bewaren van gehele stukken vrij wild die tot nader onderzoek in observatie zijn aangehouden
 - o aparte lokalen tenzij een scheiding in tijd wordt toegepast voor de volgende bewerkingen :
 - het plukken en eviscereren en het verzenden van het vlees; en
 - onthuiden, eviscereren en verzenden van het vlees
 - o wasbakken voor het reinigen van de handen
 - o de nodige voorzieningen om gereedschap te ontsmetten
 - o lokalen of kasten voor de opslag van bestrijdingsmiddelen, insecticiden en andere enigszins giftige stoffen
 - o een afsluitbare voorziening of, waar nodig, een apart lokaal met een adequate uitrusting die uitsluitend door de veterinaire dienst gebruikt mag worden.
 - o aanduiding van alle deuren en poorten
 - o de stroom van :
 - het aangevoerd wild
 - 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 specifiek (*)
- productiecapaciteit : aantal stuks per week per wildcategorie (grof wild of klein verder- of haarwild) (*)

(*° 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.

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.

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.

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

[Bijlage II hoofdstuk I punten 1,2,3,4, 9]

1.2. Koninklijk besluit betreffende levensmiddelenhygiëne

1. Het is verboden handdrogers met luchtstroming te installeren in ruimten waar onverpakte en onbeschermd levensmiddelen worden gehanteerd.

2. Het personeel moet beschikken over voorzieningen voor het wassen van de handen, uitgerust met kranen die zo zijn ontworpen dat de verspreiding van verontreiniging wordt voorkomen. Er moeten voldoende wasgelegenheden zijn in de nabijheid van de toiletten.

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



4. 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.

[Artikel 14 Bijlage I, Hoofdstuk I punten 1.2.5.6]

1.3. Koninklijk besluit betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong

Om een erkenning te bekomen moet de wildbewerkingsinrichting die grenst aan een detailhandelszaak voldoen aan de inrichtings- en exploitatievoorwaarden vastgelegd in bovenvermelde verordening (EG) Nr. 852/2004 van 29 april 2004 en in bijlage II.

[Artikel 13 § 3]

De rechtstreekse levering door de jagers van kleine hoeveelheden vrij wild of vlees van vrij wild aan de plaatselijke detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert

1. Een wildbewerkingsinrichting die grenst aan een detailhandelszaak dient minimum te beschikken over :
- een lokaal voor het prepareren en het keuren van het vrij wild;
 - een afsluitbaar koellokaal of een afsluitbare koelvoorziening voor het geïsoleerd bewaren van gehele stukken vrij wild die tot nader onderzoek in observatie zijn aangehouden.

[Bijlage II]

2. Uitrustingsvoorwaarden

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

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.
2. Alle sanitaire installaties moeten voorzien zijn van adequate natuurlijke of mechanische ventilatie.
3. Inrichtingen moeten voldoende door daglicht en/of kunstlicht worden verlicht.
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.
5. Reinigings- en ontsmettingsmiddelen mogen niet worden opgeslagen in een ruimte waar levensmiddelen worden gehanteerd.

[Bijlage II , Hoofdstuk I punten 5,6,7,8,10]

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 levensmiddelen hygiënepraktijken 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.

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.

3. Indien nodig moet worden gezorgd voor de nodige voorzieningen om de levensmiddelen te kunnen wassen. Elke spoelbak of vergelijkbare inrichting, bestemd voor het wassen van levensmiddelen, moet voorzien zijn van voldoende warm en/of koud drinkwater overeenkomstig de voorschriften van hoofdstuk VII en moet worden schoongehouden en, indien nodig, ontsmet.

[Bijlage II , Hoofdstuk II punten 1,2,3]

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.

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

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 II punten 1,2,3]

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.

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 1,2,4]

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.



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.

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]

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. 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.

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.

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.

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 punten 1,2,3,4]

3.1.6. Watervoorziening.

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

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.

3. Gerecycleerd water dat wordt gebruikt bij de verwerking of als ingrediënt, mag geen enkel risico van verontreiniging inhouden. Het moet voldoen aan dezelfde normen als drinkwater, tenzij de bevoegde autoriteiten hebben geconstateerd dat de kwaliteit van het water geen nadelige gevolgen kan hebben voor de deugdelijkheid van het levensmiddel als eindproduct.

4. IJs dat in contact komt met levensmiddelen of dat levensmiddelen zou kunnen verontreinigen moet worden gemaakt met drinkwater of, voor het koelen van visserijproducten in gehele staat, schoon water. Het moet op een zodanige wijze worden gemaakt, gehanteerd en opgeslagen dat het tegen verontreiniging wordt beschermd.



5. 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 punten 1,2,3,4,5]

3.1.7. 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.

2. Personen die lijden aan of drager zijn van een ziekte die via voedsel kan worden overgedragen, of die bijvoorbeeld geïnfecteerde wonden, huidinfecties, huidaanandoeningen 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 punten 1,2]

3.1.8. 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.

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.

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.

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).

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 temperatuurbeheersing 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.

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.

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 punten 1,2,3,4,5,7,8]

3.1.9. 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.
2. De onmiddellijke verpakkingen moeten op een zodanige wijze worden opgeslagen dat zij niet kunnen worden verontreinigd.
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.
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 punten 1,2,3,4]

3.1.10. 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 punten 1,2,3.

3.2. Koninklijk besluit betreffende levensmiddelenhygiëne

1. Ontsmettingsmiddelen en soortgelijke stoffen moeten erkend zijn door de Minister en zodanig worden gebruikt dat deze generlei invloed hebben op apparatuur, materieel, grondstoffen en de in dit besluit bedoelde levensmiddelen.
2. Bestrijdingsmiddelen, insecticiden en andere enigszins giftige stoffen moeten worden opgeslagen in lokalen of kasten die worden afgesloten. Het gebruik van deze middelen mag geen gevaar opleveren voor verontreiniging van de levensmiddelen. Ze moeten worden gebruikt volgens de voorschriften van de producent.

[Artikel 14, Bijlage I, Hoofdstuk I punten 3 en 4)

1. De personen die betrokken zijn bij de productie, de be- en verwerking en het hanteren van levensmiddelen, dienen door middel van een medisch attest te bewijzen dat niets hun tewerkstelling in deze sector in de weg staat.



2. In alle toiletten die door het personeel worden gebruikt, moet duidelijk zichtbaar en onuitwisbaar een bericht worden aangebracht dat na toiletbezoek de handen moeten worden gewassen. De betreffende berichten moeten een verwijzing naar dit besluit vermelden.

[Artikel 14, Bijlage I, Hoofdstuk V punten 1 en 2]

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

3.3.1. Hygiëne bij het hanteren en uitsnijden van vrij wild.

HANTEREN VAN KLEIN VRIJ WILD

1. De gekwalificeerde persoon moet onderzoeken of er kenmerken zijn die erop kunnen wijzen dat het vlees een risico voor de gezondheid vormt. Het onderzoek moet zo spoedig mogelijk na het doden worden uitgevoerd.
2. Wanneer tijdens het onderzoek abnormale kenmerken worden vastgesteld, vóór het doden abnormaal gedrag werd geconstateerd of effecten van milieuverontreiniging worden vermoed, moet de gekwalificeerde persoon de bevoegde autoriteit daarvan in kennis stellen.
3. Vlees van klein vrij wild mag uitsluitend in de handel gebracht worden indien het gedode dier zo spoedig mogelijk na het in punt 1 bedoelde onderzoek naar een wildbewerkingsinrichting wordt gebracht.
4. Na het doden moet binnen een redelijke tijd met koeling worden begonnen en moet er gekoeld worden tot een temperatuur die overal in het vlees ten hoogste 4 °C bedraagt. Actieve koeling is niet nodig wanneer de weersomstandigheden dit toelaten.
5. Bij aankomst in de wildbewerkingsinrichting worden zonder onnodig uitstel de ingewanden verwijderd of wordt de verwijdering ervan afgerond, tenzij de bevoegde autoriteit anders toestaat.
6. Klein vrij wild dat aan een wildbewerkingsinrichting wordt afgeleverd moet aan de bevoegde autoriteit ter keuring worden aangeboden.

[Bijlage III Sectie IV, hoofdstuk III]

HANTEREN VAN GROF VRIJ WILD

1. Grof vrij wild moet na het doden zo snel mogelijk van maag en darmen worden ontdaan en zo nodig worden verbloed.
2. De gekwalificeerde persoon moet het gedode dier en de weggehaalde ingewanden onderzoeken om na te gaan of er kenmerken zijn die erop kunnen wijzen dat het vlees een risico voor de gezondheid vormt. Het onderzoek moet zo spoedig mogelijk na het doden worden uitgevoerd.
3. Vlees van grof vrij wild kan alleen in de handel worden gebracht indien het gedode dier na het in punt 2 bedoelde onderzoek zo spoedig mogelijk naar een wildbewerkingsinrichting wordt gebracht. De ingewanden moeten het gedode dier vergezellen, zoals nader bepaald in punt 4. Er moet kunnen worden vastgesteld van welk dier de ingewanden afkomstig zijn.
4. a) Wanneer tijdens het in punt 2 bedoelde onderzoek geen abnormale kenmerken worden vastgesteld, er vóór het doden geen abnormaal gedrag is geconstateerd en er geen effecten van milieuverontreiniging worden vermoed, moet de gekwalificeerde persoon een genummerde verklaring waarin dit wordt gestaafd aan het gedode dier bevestigen. In die verklaring moeten ook datum, tijdstip en plaats van het doden worden vermeld. In dat geval



hoeven de kop en de ingewanden het dode dier niet te vergezellen, tenzij bij voor *Trichinella spiralis* vatbare soorten (varkens, eenhoevigen en andere dieren), waarvan de kop (behalve de slagstanden) en het middenrif het dode dier moeten vergezellen. Jagers dienen evenwel te voldoen aan alle aanvullende eisen die in de lidstaten waar de jacht plaatsvindt worden opgelegd, met name om overeenkomstig Richtlijn 96/23/EG de controle van bepaalde residuen en stoffen te kunnen uitvoeren.

b) In de andere gevallen dienen de kop (behalve de slagstanden, geweien en horens) en alle ingewanden, met uitzondering van maag en darmen, het gedode dier te vergezellen. De gekwalificeerde persoon die het onderzoek heeft verricht moet de bevoegde autoriteit in kennis stellen van de abnormale kenmerken, het abnormale gedrag of het vermoeden van effecten van milieuverontreiniging die hem of haar ervan weerhouden heeft een verklaring conform punt a) op te stellen.

c) Indien in een specifiek geval geen gekwalificeerd persoon beschikbaar is om het in punt 2 bedoelde onderzoek te verrichten, moeten de kop (behalve de slagstanden, geweien en horens) en alle ingewanden behalve maag en darmen het lichaam vergezellen.

5. Na het doden moet binnen een redelijke tijd met koeling worden begonnen en moet er gekoeld worden tot een temperatuur die overal in het vlees ten hoogste 7 °C bedraagt. Actieve koeling is niet nodig wanneer de weersomstandigheden dit toelaten.

6. Tijdens het vervoer naar de wildbewerkingsinrichting moet stapelen worden vermeden.

7. Grof vrij wild dat aan een wildbewerkingsinrichting wordt afgeleverd moet aan de bevoegde autoriteit ter keuring worden aangeboden.

8. Bovendien mag niet-onthuid grof vrij wild alleen worden gevild en in de handel worden gebracht wanneer:

a) het vóór het villen tijdens de opslag en de hantering gescheiden wordt gehouden van andere levensmiddelen en niet wordt ingevroren, en

b) het na het villen een eindkeuring ondergaat overeenkomstig Verordening (EG) nr. 854/2004.

[Bijlage III Sectie IV, hoofdstuk II]

3.4. Koninklijk besluit van 22.12.05 betreffende de hygiëne voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

Karkassen, delen van karkassen en slachtafval die definitief ongeschikt voor de menselijke consumptie 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 of de inrichting waar de keuring heeft plaatsgevonden.

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

De Minister kan een lijst vaststellen van kleurstoffen die voor de onbruikbaarmaking van bovenvermelde vlees mogen worden aangewend.

[Artikel 30]

De exploitanten van wildbewerkingsinrichtingen dienen de specifieke voorschriften na te leven die zijn vastgelegd in bijlage VIII.

[Artikel 42]

Specifieke voorschriften voor vlees van vrij wild

1. De exploitant van een wildbewerkingsinrichting verwittigt de officiële dierenarts binnen twaalf uur na aankomst van vrij wild in zijn inrichting en deelt hem het uur van aankomst, de diersoort en het aantal mee.

2. In de wildbewerkingsinrichting mag het verwijderen van de ingewanden van klein vrij wild worden uitgesteld voor een periode van ten hoogste twee weken na het doden, op voorwaarde dat dit klein vrij wild wordt bewaard bij een temperatuur die 4 °C niet overstijgt.



Dit klein vrij wild mag de wildbewerkingsinrichting slechts verlaten nadat het ter keuring werd aangeboden.

3. Niettegenstaande de genummerde verklaring van een gekwalificeerd persoon dient de lever en één nier altijd bij het grof vrij wild aanwezig te zijn bij aankomst in een wildbewerkingsinrichting ter controle van bepaalde residuen en stoffen.

[Bijlage VIII]

1. De rechtstreekse levering door de jager van vrij wild aan de detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert mag alleen gebeuren indien deze detailhandel beschikt over een wildbewerkingsinrichting grenzend aan een detailhandelszaak;

2. Het in § 1 bedoelde vrij wild moet gekeurd worden overeenkomstig de bepalingen van verordening 854/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke voorschriften voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong.

Na de keuring wordt het identificatiemerk, waarvan vorm en inhoud vastgesteld zijn in bijlage II, aangebracht door de officiële dierenarts.

3. Om een erkenning te bekomen moet de wildbewerkingsinrichting die grenst aan een detailhandelszaak voldoen aan de inrichtings- en exploitatievoorwaarden vastgelegd in bovenvermelde verordening (EG) Nr. 852/2004 van 29 april 2004 en in bijlage II.

[Artikel 13]

De rechtstreekse levering door de jagers van kleine hoeveelheden vrij wild of vlees van vrij wild aan de plaatselijke detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert

1. De gehele stukken vrij wild afkomstig uit dergelijke inrichting mogen uitsluitend worden aangewend voor de bevoorrading van de aangrenzende detailhandelzaak van de exploitant en voor de rechtstreekse verkoop aan de eindverbruiker.

2. In een wildbewerkingsinrichting die grenst aan een detailhandelszaak, waarvan het vlees uitsluitend mag worden aangewend voor de bevoorrading van de detailhandel van de exploitant en tot de rechtstreekse verkoop aan de eindverbruiker, dient het vlees van klein vrij wild dat na de keuring voor de menselijke voeding geschikt werd bevonden, te worden gemerkt met het identificatiemerk dat bestaat uit een rechthoek waarvan de lengte het dubbele bedraagt van de breedte. De lengte dient als basis voor de verdeling in twee vakken met daarin volgende gegevens :

1° centraal in het linkervak, ter grootte van een derde van de rechthoek, de hoofdletter D;

2° centraal in het rechtervak, het erkenningsnummer van de wildbewerkingsinrichting die grenst aan een detailhandelszaak.

3. Ingeval dit identificatiemerk wordt gebruikt voor het rechtstreeks merken van vlees van klein vrij wild dan moeten de zijden van de rechthoek 2 cm en 1 cm bedragen waarbij de letter D 0,4 cm hoog moet zijn, terwijl de andere tekens minstens 0,2 cm hoog moeten zijn.

[Bijlage II]

3.5. 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.
- Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de 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