



FABRIEKVAARTUIGEN.

Bijlage II.3.1. 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 op een vaartuig onderwerpen aan één of meer van de volgende behandelingen en nadien van een onmiddellijke verpakking voorzien en indien nodig koelen of invriezen: fileren, in moten verdelen, stropen, schalen en schelpen verwijderen, hakken en/of verwerken van visserijproducten.

Plaatscode: PL62

Activiteitscode: AC44

Productcode: PR132

NB: in België wordt enkel de activiteit « garnalenkoter waar schaaldieren aan boord worden gekookt » uitgevoerd.

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, lid 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, lid 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, lid 4]

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

[Bijlage II, hoofdstuk I, lid 9]

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

1.2.1. Voorschriften van toepassing op alle vaartuigen.

1. De vaartuigen moeten zodanig ontworpen en gebouwd zijn dat de producten niet verontreinigd kunnen worden door lenswater, afvalwater, rook, brandstof, olie, vet of andere schadelijke stoffen.

[Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, punt I.A, lid 1]

2. De oppervlakken waarmee visserijproducten in aanraking komen, moeten bestaan uit adequaat, corrosiebestendig materiaal dat glad is en gemakkelijk kan worden schoongemaakt. Beschermlagen moeten duurzaam en niet-toxisch zijn.

[Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, punt I.A, lid 2]

3. Wanneer vaartuigen een punt voor watervang hebben voor water dat met visserijproducten wordt gebruikt, moet die zo gelegen zijn dat verontreiniging van het water voorkomen wordt.

[Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, punt I.A, lid 4]

1.2.2. Bijkomende voorschriften voor vaartuigen die zodanig ontworpen en uitgerust zijn dat verse visserijproducten gedurende meer dan 24 uur aan boord kunnen worden bewaard.

1. Vaartuigen die zodanig ontworpen en uitgerust zijn dat visserijproducten gedurende meer dan 24 uur aan boord kunnen worden bewaard, moeten uitgerust zijn met ruimen, tanks of containers waarin de visserijproducten kunnen worden opgeslagen bij de wettelijk voorgeschreven temperaturen.

2. Deze ruimen moeten van de machinekamer en van de voor de bemanning bestemde lokalen gescheiden zijn door wanden die een voldoende hermetische afsluiting vormen om verontreiniging van de opgeslagen visserijproducten te voorkomen. De lokalen en recipiënten die worden gebruikt voor de opslag van de visserijproducten, moeten van dien aard zijn dat de producten onder bevredigende hygiënische omstandigheden kunnen worden bewaard en dat, waar nodig, het smeltwater niet in contact blijft met de producten.



3. Aan boord van vaartuigen die uitgerust zijn om visserijproducten te koelen in gekoeld schoon zeewater moeten de tanks uitgerust zijn met een systeem dat een homogene temperatuur in de tanks garandeert. De met de hulp van dit systeem bereikte koeling moet waarborgen dat het mengsel van vis en schoon zeewater uiterlijk zes uur na het vullen tot 3 °C en uiterlijk 16 uur na het vullen tot 0 °C daalt, en de bewaking en, indien nodig, de registratie van de temperatuur mogelijk maken.

[Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, punt I.B]

1.2.3. Specifieke voorschriften voor fabrieksvaartuigen.

1. Fabrieksvaartuigen moeten ten minste beschikken over:

- a) een ontvangstzone die uitsluitend bestemd is om visserijproducten aan boord te nemen en die zo ontworpen is dat elke aan boord genomen hoeveelheid producten van de volgende hoeveelheid kan worden gescheiden. Deze zone moet gemakkelijk kunnen worden gereinigd en zodanig ontworpen zijn dat de producten beschermd zijn tegen zon en slecht weer en tegen elke bron van verontreiniging;
- b) een hygiënisch systeem voor het vervoer van de visserijproducten van de ontvangstzone naar de werkplaats;
- c) werkplaatsen die groot genoeg zijn om de bewerking en de verwerking van visserijproducten onder hygiënische omstandigheden te laten verlopen, die gemakkelijk kunnen worden gereinigd en ontsmet en die zodanig ontworpen en ingedeeld zijn dat verontreiniging van de producten wordt voorkomen;
- d) opslagplaatsen voor de eindproducten die groot genoeg zijn en die zodanig ontworpen zijn dat zij gemakkelijk kunnen worden gereinigd. Als aan boord van het vaartuig een installatie voor de behandeling van afval in bedrijf is, moet het afval in een afzonderlijk, speciaal daarvoor bestemd ruim worden opgeslagen;
- e) een opslaglokaal voor het verpakkingsmateriaal die gescheiden is van de lokalen voor de bewerking en de verwerking van de producten;
- f) speciale voorzieningen om afval en niet voor menselijke consumptie geschikte visserijproducten rechtstreeks in zee of, als de omstandigheden dat vereisen, in een uitsluitend daarvoor bestemde waterdichte tank te verwijderen. Als afval met het oog op zuivering aan boord worden opgeslagen en behandeld, moeten daarvoor aparte lokalen worden gebruikt;
- g) een watervang die zich op een zodanige plaats bevindt dat verontreiniging van de watervoorraad voorkomen wordt, en
- h) een voorziening voor het handenwassen voor het personeel dat blootgestelde visserijproducten bewerkt, met kranen die zodanig ontworpen zijn dat de verspreiding van verontreiniging wordt voorkomen.

2. Fabrieksvaartuigen aan boord waarvan schaal- en schelpdieren en weekdieren worden gekookt, gekoeld en in een onmiddellijke verpakking worden geplaatst, behoeven evenwel niet aan de voorschriften van punt 1 te voldoen indien geen enkele andere vorm van hanteren of verwerking aan boord van die vaartuigen plaatsvindt.

3. Fabrieksvaartuigen waar visserijproducten worden ingevroren, moeten beschikken over uitrusting die aan de eisen voor vriesvaartuigen voldoet.

[Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, punt I, D]



1.3. 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, lid 1]

2. 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. Toilettruimten mogen niet rechtstreeks uitkomen in ruimten waar onverpakte levensmiddelen worden gehanteerd of opgeslagen.

[Bijlage III, hoofdstuk I, lid 2]

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 dat of dito voorziening die uitsluitend ter beschikking van het Agentschap staat.

[Bijlage III, hoofdstuk I, lid 6]

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.

[Bijlage III, hoofdstuk I, lid 7]

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

Exploitanten die inrichtingen beheren waar visserijproducten worden gehanteerd, moeten beschikken over:

- 1° een duidelijke scheiding tussen de onreine en de reine zone teneinde deze laatste te beschermen tegen alle verontreiniging;
- 2° voorzieningen voor het wassen van de handen, uitgerust met kranen die zo zijn ontworpen dat de verspreiding van verontreiniging wordt voorkomen, voor het personeel dat met naakte producten omgaat.

[Art. 45, §1]



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.

[Bijlage II, hoofdstuk I, lid 5]

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

[Bijlage II, hoofdstuk I, lid 6]

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

[Bijlage II, hoofdstuk I, lid 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, lid 8]

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

[Bijlage II, hoofdstuk I, lid 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 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, lid 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, lid 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, lid 1]

2. De apparatuur moet indien nodig voorzien zijn van passende controlemiddelen om ervoor te zorgen dat de doelstellingen van de verordening (EG) nr. 852/2004 bereikt worden.

[Bijlage II, hoofdstuk V, lid 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, lid 3]

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

1. Uitrusting en gereedschap voor bewerking van visserijproducten moeten bestaan uit corrosiebestendig materiaal dat gemakkelijk kan worden schoongemaakt en ontsmet.

[Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk I, punt I.A, lid 3]

2. De recipiënten waarin verse visserijproducten onder ijs worden bewaard, moeten waterbestendig zijn en zodanig geconstrueerd zijn dat het smeltwater niet in contact met de producten blijft.

[Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk VI, lid 1]

3. De voor de verzending of opslag van onverpakte bewerkte verse, onder ijs bewaarde visserijproducten gebruikte recipiënten moeten op zodanige wijze vervaardigd zijn dat gewaarborgd is dat het smeltwater niet in contact met de producten blijft.

[Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk III, A, lid 4]

4. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die verantwoordelijk zijn voor het lossen en het aanlanden van visserijproducten moeten erop toezien dat de voorzieningen voor het lossen en aanlanden die in contact komen met de visserijproducten bestaan uit materiaal dat gemakkelijk kan worden gereinigd en ontsmet.

[Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk II, lid 1]



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

1. 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.

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

[Bijlage IV, I]



3. EXPLOITATIEVOORWAARDEN.

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

3.1.1. Hygiënemaatregelen.

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

- a) voldoen aan de microbiologische criteria voor levensmiddelen;
- b) procedures om de doelstellingen van de verordening (EG) nr. 852/2004 te bereiken;
- c) voldoen aan de vereisten inzake temperatuurbeheersing voor levensmiddelen;
- d) handhaving van het koelcircuit;
- e) steekproeven en analyses.

[Artikel 4, lid 3]

3.1.2. HACCP.

1. Exploitanten 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, lid 1]

2. Exploitanten:

- 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, lid 4]

3.1.3. Officiële controles en erkenning.

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

[Artikel 6, lid 1]

2. In het bijzonder stelt elke exploitant 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 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, lid 2]



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

[Artikel 6, lid 3]

3.1.4. Algemene eisen voor bedrijfsruimten voor levensmiddelen.

Bedrijfsruimten voor levensmiddelen moeten schoon zijn en goed worden onderhouden.

[Bijlage II, hoofdstuk I, lid 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, lid 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, lid 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, lid 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, lid 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, lid 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, lid 7]



3.1.6. Levensmiddelenafval.

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

[Bijlage II, hoofdstuk VI, lid 1]

2. Levensmiddelenafval, niet-eetbare bijproducten en andere afvalen moeten worden gedeponeerd 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, lid 2]

3. De nodige voorzieningen moeten worden getroffen voor de opslag en verwijdering van levensmiddelenafval, niet-eetbare bijproducten en andere afvalen. 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, lid 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, lid 4]

3.1.7. Watervoorziening.

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

b) Voor visserijproducten in gehele staat mag gebruik worden gemaakt van schoon water.

Voor levende tweekleppige weekdieren, stekelhuidigen, manteldieren en mariene buikpotigen mag gebruik worden gemaakt van schoon zeewater. Ook voor uitwendig wassen mag schoon water worden gebruikt.

Wanneer schoon water wordt gebruikt, dienen er toereikende faciliteiten en procedures voor de aanvoer ervan beschikbaar te zijn om ervoor te zorgen dat dit gebruik geen bron van verontreiniging voor het levensmiddel vormt.

[Bijlage II, hoofdstuk VII, lid 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, lid 2]



3. 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 zodanige wijze worden gemaakt, gehanteerd en opgeslagen dat het tegen verontreiniging wordt beschermd.

[Bijlage II, hoofdstuk VII, lid 4]

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, lid 1]

2. Personen die lijden aan of drager zijn van een ziekte die via voedsel kan worden overgedragen, of die bijvoorbeeld geïnficeerde 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, lid 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.

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.

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. Wanneer levensmiddelen koel moeten worden bewaard, moeten zij zo snel mogelijk na de warmtebehandeling, dan wel na de laatste fase van de bereiding wanneer geen warmtebehandeling wordt toegepast, worden gekoeld tot een temperatuur die geen risico's voor de gezondheid oplevert.

7. 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 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.

8. Gevaarlijke en/of oneetbare substanties moeten op een adequate wijze worden geëtiketteerd en opgeslagen in aparte en veilige containers.

[Bijlage II, hoofdstuk IX]

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.
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]

3.1.11. Warmtebehandeling.

De volgende voorschriften gelden alleen voor levensmiddelen die in hermetisch gesloten recipiënten in de handel zijn gebracht.

1. Elk warmtebehandelingsproces bij de verwerking van een onverwerkt product of de verdere verwerking van een verwerkt product moet aan de volgende eisen voldoen:



- a) elk deel van het behandelde product moet gedurende een bepaalde tijd op een bepaalde temperatuur worden gebracht; en
- b) besmetting van het product tijdens het proces moet worden voorkomen.

2. Om het toegepaste proces aan de doelstellingen te laten voldoen, moeten exploitanten regelmatig de voornaamste toepasselijke parameters (in het bijzonder temperatuur, druk, sluiting en microbiologie) controleren, ook door middel van automatische apparatuur.

3. Het toegepaste proces moet voldoen aan een internationaal erkende norm (b.v. pasteurisatie, ultrahoge temperatuur of sterilisatie).

[Bijlage II, hoofdstuk XI]

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. Identificatiemerken.

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

[Artikel 5, lid 1]

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

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

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

3. Het merk 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, lid 5]

4. Het merk 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, lid 6]

5. Het merk moet het erkenningsnummer van de inrichting vermelden. Indien een inrichting zowel levensmiddelen waarop de verordening (EG) nr. 853/2004 van toepassing is, als levensmiddelen waarvoor dat niet het geval is, produceert, kan de exploitant van het levensmiddelenbedrijf hetzelfde identificatiemerk op beide soorten levensmiddelen aanbrengen.

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

6. Wanneer het merk 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, lid 8]

7. Het merk mag, naar gelang van de aanbestedingsvorm 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, lid 9]

8. 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, lid 11]

9. 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, lid 13]



10. 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, lid 14]

3.2.2. Hygiënevoorschriften.

1. De gedeelten van vaartuigen of recipiënten die bestemd zijn voor de opslag van visserijproducten dienen, wanneer zij worden gebruikt, schoon te zijn en goed te worden onderhouden. Zij mogen met name niet verontreinigd worden door brandstof of lenswater.

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

2. Zodra de visserijproducten aan boord zijn, moeten zij zo snel mogelijk worden beschermd tegen verontreiniging en tegen de inwerking van de zon of andere warmtebronnen.

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

3. De visserijproducten moeten zodanig worden gehanteerd en opgeslagen dat beschadiging wordt voorkomen. Degenen die de producten hanteren, mogen gebruikmaken van gepunt gereedschap om grote vissen of vissen waaraan zij zich kunnen verwonden te verplaatsen, mits het vlees van de producten niet wordt beschadigd.

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

4. De visserijproducten moeten, tenzij zij levend worden bewaard, zo snel mogelijk na het aan boord brengen worden gekoeld. Als de visserijproducten niet kunnen worden gekoeld, moeten zij zo snel mogelijk aan land worden gebracht.

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

5. Wanneer de vis aan boord wordt ontkopt en/of gestript, moeten die bewerkingen zo snel mogelijk na het vangen onder hygiënische omstandigheden worden uitgevoerd en moeten de producten onmiddellijk en grondig worden gewassen. De ingewanden en de delen van de vis die een gevaar kunnen vormen voor de volksgezondheid moeten in dat geval zo spoedig mogelijk worden verwijderd en gescheiden worden gehouden van de voor menselijke consumptie bestemde producten. Voor menselijke consumptie bestemde levers, kuit en hom moeten onder ijs worden bewaard bij de temperatuur welke die van smeltend ijs benadert, of worden ingevroren.

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

6. Wanneer de hele vis die bestemd is voor de bereiding van conserven, wordt ingevroren in pekel, moet het product op een temperatuur van ten hoogste - 9 °C worden gebracht. De pekel mag voor de vis geen bron van verontreiniging zijn.

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



3.2.3. Voorschriften bij en na het aanlanden.

1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die verantwoordelijk zijn voor het lossen en het aanlanden van visserijproducten moeten:

a) erop toezien dat de voorzieningen voor het lossen en aanlanden die in contact komen met de visserijproducten in een goede staat van onderhoud verkeren en schoon zijn, en

b) verontreiniging van visserijproducten bij het lossen en aanlanden voorkomen, met name door:

i) ervoor te zorgen dat het lossen en het aanlanden snel geschieden;

ii) de visserijproducten onverwijd in een beschermde omgeving onder te brengen bij de wettelijk vereiste temperatuur, en

iii) geen voorzieningen te gebruiken en geen behandelingen uit te voeren die de eetbare delen van de visserijproducten onnodig kunnen aantasten.

[Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk II, lid 1]

2. Wanneer koeling aan boord van het vaartuig niet mogelijk is, moeten verse visserijproducten, tenzij zij levend worden bewaard, zo snel mogelijk na het aanlanden worden gekoeld en worden opgeslagen bij een temperatuur welke die van smeltend ijs benadert.

[Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk II, lid 3]

3. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven werken samen met de relevante bevoegde autoriteiten, zodat deze overeenkomstig Verordening (EG) nr. 854/2004 de officiële controles kunnen uitvoeren, in het bijzonder wat betreft de procedures voor de kennisgeving van het aanlanden van visserijproducten die nodig worden geacht door de bevoegde autoriteit van de lidstaat waarvan het vissersvaartuig de vlag voert of door de bevoegde autoriteit van de lidstaat waar de visserijproducten aan land worden gebracht.

[Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk II, lid 4]

3.2.4. Voorschriften voor verse visserijproducten.

1. Bij bewerkingen zoals koppen en strippen moet de nodige hygiëne in acht worden genomen. Wanneer strippen vanuit technisch en commercieel oogpunt mogelijk is, moet dit zo snel mogelijk na het vangen of het lossen geschieden. De producten moeten onmiddellijk na deze bewerkingen grondig worden gewassen.

[Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk III, A, lid 2]

2. Bewerkingen zoals fileren en in moten verdelen dienen op zodanige wijze te worden uitgevoerd dat verontreiniging of bevuilding van de filets en de moten wordt voorkomen. Filets en moten mogen niet langer op de werktafel blijven dan nodig is voor de bewerking. Filets en moten moeten in een onmiddellijke verpakking worden geplaatst en, indien nodig, worden verpakt, en moeten zo spoedig mogelijk na de bewerking worden gekoeld.

[Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk III, A, lid 3]



3. Hele en gestripte verse visserijproducten mogen aan boord van het vaartuig in gekoeld water vervoerd en opgeslagen worden. Zij mogen ook na het aanlanden in gekoeld water verder vervoerd worden, ook vanaf aquacultuurbedrijven, tot aan de eerste inrichting op het vasteland waar een andere activiteit dan vervoer of sorteren wordt verricht.

[Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk III, A, lid 5]

3.2.5. Voorschriften m.b.t. parasieten.

1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die de volgende visserijproducten op basis van vinvis of koppotige weekdieren in de handel brengen:

- a) visserijproducten bestemd om rauw te worden verbruikt, of
- b) gemarineerde, gezouten en alle andere behandelde visserijproducten, indien de behandeling niet volstaat om de levensvatbare parasiet te doden, moeten erop toezien dat het rauwe materiaal of het eindproduct een vriesbehandeling ondergaat om de levensvatbare parasieten te doden die een gevaar voor de gezondheid van de consument kunnen opleveren.

2. Voor andere parasieten dan trematoden moet bij de vriesbehandeling de temperatuur in alle delen van het product worden verlaagd tot ten minste:

- a) – 20 °C gedurende ten minste 24 uur, of
- b) – 35 °C gedurende ten minste 15 uur.

3. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven hoeven de in punt 1 bedoelde vriesbehandeling niet uit te voeren voor visserijproducten:

- a) die voor verbruik een warmtebehandeling hebben ondergaan of bestemd zijn te ondergaan die de levensvatbare parasiet doodt. In het geval van andere parasieten dan trematoden wordt het product verwarmd tot een kerntemperatuur van 60 °C of meer gedurende ten minste één minuut;
- b) die lang genoeg als bevroren visserijproducten zijn bewaard om de levensvatbare parasieten te doden;
- c) afkomstig uit de wilde vangst, mits:
 - i) er epidemiologische gegevens beschikbaar zijn waaruit blijkt dat de visgronden van oorsprong geen gevaar voor de gezondheid opleveren wat de aanwezigheid van parasieten betreft, en
 - ii) de bevoegde autoriteit zulks toestaat;
- d) die afkomstig zijn uit de visteelt, gekweekt zijn uit embryo's en die uitsluitend voeder hebben gekregen dat geen levensvatbare parasieten bevat die een gevaar voor de gezondheid opleveren, en indien aan een van de volgende vereisten wordt voldaan:
 - i) ze zijn uitsluitend gekweekt in een omgeving die vrij is van levensvatbare parasieten, of
 - ii) de exploitant van het levensmiddelenbedrijf controleert aan de hand van door de bevoegde autoriteit goedgekeurde procedures of de visserijproducten geen gevaar voor de gezondheid opleveren wat de aanwezigheid van levensvatbare parasieten betreft.

4. a) Behalve bij levering aan de eindverbruiker moeten de in punt 1 bedoelde visserijproducten, wanneer ze in de handel worden gebracht, vergezeld gaan van een door de exploitant van het levensmiddelenbedrijf die de vriesbehandeling heeft uitgevoerd, afgegeven document waarin het soort vriesbehandeling dat de producten hebben ondergaan is aangegeven.

b) Alvorens de in de punt 3, onder c) en d), bedoelde visserijproducten in de handel te brengen die geen vriesbehandeling hebben ondergaan of die niet bestemd zijn om voor verbruik een behandeling te ondergaan die levensvatbare parasieten doodt die een gevaar voor de gezondheid opleveren, moet een exploitant van een levensmiddelenbedrijf erop toezien dat de visserijproducten afkomstig zijn van een visgrond of uit een viskwekerij die voldoet aan de in een of beide van die punten genoemde



specifieke voorwaarden. Aan dit voorschrift kan worden voldaan door middel van informatie in het handelsdocument of door andere informatie die bij de visserijproducten wordt verstrekt.

[Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk III, D]

3.2.6. Voorschriften voor het koken van schaal-en weekdieren.

1. Na het koken moeten de producten snel worden afgekoeld. Als geen andere conserveringsmethoden worden gebruikt, moet de afkoeling worden voortgezet totdat een temperatuur is bereikt welke die van smeltend ijs benadert.
2. De schalen en schelpen moeten op hygiënische wijze worden verwijderd, waarbij verontreiniging van het product moet worden voorkomen. Als dit met de hand gebeurt, moet het personeel de handen zeer zorgvuldig wassen.
3. Na het verwijderen van schalen of schelpen moeten de gekookte producten onmiddellijk worden ingevroren, of zo snel mogelijk worden gekoeld tot de reglementair vereiste temperatuur.

[Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk IV, A]

3.2.7. Gezondheidsnormen voor visserijproducten.

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat visserijproducten die voor menselijke consumptie in de handel worden gebracht, naargelang van de aard van het product of de soort, voldoen aan de volgende normen:

- organoleptische eigenschappen van visserijproducten: exploitanten moeten een organoleptisch onderzoek van de visserijproducten uitvoeren. Daarbij moet er met name op worden toegezien dat de visserijproducten voldoen aan alle versheidsnormen.

[Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk V, A]

- histamine: exploitanten moeten ervoor zorgen dat de grenswaarden voor histamine niet worden overschreden.

[Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk V, B]

- totale vluchtige basestikstof: onverwerkte visserijproducten mogen niet in de handel worden gebracht indien uit chemische tests is gebleken dat de maximumwaarden voor TVB-N of TMA-N zijn overschreden.

[Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk V, C]

- parasieten: exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat vis en visserijproducten, voordat zij in de handel worden gebracht, zijn onderworpen aan een visuele controle ter opsporing van zichtbare parasieten. Duidelijk met parasieten verontreinigde visserijproducten mogen zij niet in de handel brengen voor menselijke consumptie.

[Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk V, D]



- giftige vis: visserijproducten afkomstig van giftige vis van de volgende families mogen niet in de handel worden gebracht: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae en Canthigasteridae. Verse, bereide, ingevroren en verwerkte visserijproducten van de familie *Gempylidae*, met name *Ruvettus pretiosus* en *Lepidocybium flavobrunneum*, mogen uitsluitend in een onmiddellijke verpakking of verpakking in de handel worden gebracht en moeten een etiket dragen met de nodige consumenteninformatie over de bereidingswijze en het risico van de aanwezigheid van stoffen die maag- en darmklachten kunnen veroorzaken. Op het etiket moet naast de gewone naam ook de wetenschappelijke naam van de visserijproducten worden vermeld.

[Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk V, E, 1]

- visserijproducten die biotoxines, zoals ciguatoxine of spierverlammende toxines bevatten, mogen niet in de handel worden gebracht. Visserijproducten op basis van tweekleppige weekdieren, stekelhuidigen, manteldieren en mariene buikpotigen mogen wel in de handel worden gebracht, indien zij geproduceerd zijn overeenkomstig de wettelijke voorschriften en voldoen aan de relevante gezondheidsnormen (cfr. Ver. (EG) nr. 853/2004, sectie VII).

[Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk V, E, 2]

3.2.8. Onmiddellijke verpakking en verpakking van visserijproducten.

1. Bevroren blokken die geproduceerd zijn aan boord van vaartuigen moeten van een adequate onmiddellijke verpakking worden voorzien voordat zij aan land worden gebracht.

[Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk VI, lid 2]

2. Wanneer visserijproducten aan boord van het vaartuig van een onmiddellijke verpakking worden voorzien, zien de exploitanten van levensmiddelenbedrijven erop toe dat het materiaal voor onmiddellijke verpakking:

- a) geen bron van besmetting vormt;
- b) op zodanige wijze wordt opgeslagen dat het niet kan worden verontreinigd;
- c) indien het bestemd is voor hergebruik, gemakkelijk kan worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet.

[Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk VI, lid 3]

3.2.9. Opslag van visserijproducten.

1. Verse visserijproducten, ontdooide onverwerkte visserijproducten en gekookte en gekoelde producten van schaal- en weekdieren moeten op een temperatuur welke die van smeltend ijs benadert, worden gehouden.

2. Ingevroren visserijproducten moeten op een temperatuur van ten hoogste – 18 °C in alle delen van het product worden gehouden; hele in pekel ingevroren vissen die voor de vervaardiging van conserven bestemd zijn, mogen echter worden bewaard bij een temperatuur van ten hoogste – 9 °C.



3. Levend bewaarde visserijproducten moeten worden bewaard bij een temperatuur en op een manier die de voedselveiligheid of de houdbaarheid ervan niet aantast.

[Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk VII]

3.2.10. Vervoer van visserijproducten.

1. Visserijproducten moeten tijdens het vervoer op de vereiste temperatuur worden gehouden. In het bijzonder geldt het volgende:

- a) verse visserijproducten, ontdooide onverwerkte visserijproducten en gekookte en gekoelde producten van schaal- en weekdieren moeten op een temperatuur welke die van smeltend ijs benadert, worden gehouden;
- b) ingevroren visserijproducten, met uitzondering van oorspronkelijk in pekel ingevroren hele vissen die voor de vervaardiging van conserven bestemd zijn, moeten tijdens het vervoer op een constante temperatuur van ten hoogste – 18 °C in alle delen van het product worden gehouden met eventuele korte schommelingen naar boven van maximaal 3 °C.

[Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk VIII, lid 1]

2. Indien de visserijproducten onder ijs worden bewaard, moet ervoor worden gezorgd dat het smeltwater niet in contact blijft met de producten.

[Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk VIII, lid 3]

3. Visserijproducten die bestemd zijn om levend in de handel te worden gebracht, moeten onder zodanige omstandigheden worden vervoerd dat de voedselveiligheid of de houdbaarheid ervan niet worden aangetast.

[Bijlage III, sectie VIII, hoofdstuk VIII, lid 4]

3.3. Koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne.

3.3.1. Algemene voorschriften.

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, lid 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, lid 5]



3.3.2. Persoonlijke hygiëne.

1. 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.

1.1. 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.

1.2. 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.

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

2. 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]

3.3.3. Bepalingen van toepassing op levensmiddelen.

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

[Bijlage III, hoofdstuk V, lid 1]

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

1. In de inrichtingen mogen slechts die activiteiten worden uitgeoefend waarvoor een erkenning, toelating of registratie werd toegekend.

De lokalen mogen niet worden aangewend voor andere doeleinden dan deze waartoe ze zijn bestemd.

[Art. 19]

2. 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, lid 1]

3. 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 levensmiddelen bestaat. Tijdens de reiniging en ontsmetting mogen zich geen levensmiddelen in de lokalen bevinden, tenzij het



uitsluitend 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 levensmiddelen, moeten geregeld worden leeggemaakt teneinde ze te reinigen en te ontsmetten.

[Bijlage IV, II, lid 2]

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

3.5.1. Autocontrole.

1. Elke operator, uitgezonderd voor de primaire productie, moet voor elke vestigingseenheid een systeem van autocontrole instellen, toepassen en handhaven, dat de veiligheid van zijn producten omvat.

[Art. 3, §1]

2. Voor de veiligheid van levensmiddelen moet het autocontrolesysteem gebaseerd zijn op de volgende principes van het «Hazard analysis and critical control points-systeem» (HACCP-systeem):

1° het identificeren van elk gevaar dat voorkomen, geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau gereduceerd moet worden;

2° het identificeren van de kritische controlepunten in het stadium of de stadia waarin controle essentieel is om een gevaar te voorkomen of te elimineren dan wel tot een aanvaardbaar niveau te reduceren;

3° het vaststellen van kritische grenswaarden voor de kritische controlepunten teneinde te kunnen bepalen wat al dan niet aanvaardbaar is op het vlak van preventie, eliminatie of reductie van een onderkend gevaar;

4° het vaststellen en toepassen van efficiënte bewakingsprocedures voor de kritische controlepunten;

5° het vaststellen van corrigerende maatregelen wanneer uit de bewaking blijkt dat een kritisch controlepunt niet volledig onder controle is;

6° het vaststellen van procedures om na te gaan of de in de punten 1° tot en met 5° bedoelde maatregelen naar behoren functioneren. Regelmatig worden er verificatieprocedures uitgevoerd. De procedures worden herzien telkens het productieproces in de inrichting op zodanige wijze wordt gewijzigd dat de voedselveiligheid zou kunnen worden aangetast;

7° het opstellen van documenten en registers, aangepast aan de aard en de omvang van de inrichting, teneinde aan te tonen dat de in de punten 1° tot en met 6° omschreven maatregelen daadwerkelijk worden toegepast;

8° indien nodig het opstellen van bemonsterings- en analyseplannen die toelaten zich te verzekeren van de geldigheid van het autocontrolesysteem.

[Art. 3, §2]

3. Elke operator, kan een systeem van autocontrole instellen, toepassen en handhaven dat de kwaliteit van zijn producten verzekert.

[Art. 3, §3]



4. Elke operator kan zijn autocontrolesysteem per vestigingseenheid door het agentschap laten valideren. Indien in een inrichting meerdere vestigingseenheden hun activiteit uitoefenen binnen één erkenning of toelating dan moet het autocontrolesysteem van deze vestigingseenheden gelijktijdig gevalideerd worden.

[Art. 3, §6]

NB: het ministerieel besluit van 22 maart 2013 betreffende de versoepeling van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige inrichtingen in de voedselketen kan van toepassing zijn:

de inrichtingen die levensmiddelen bewerken of verwerken (maar die niet onder het toepassingsgebied van artikel 4 vallen,) en waar het aantal tewerkgestelde personen niet meer dan 2 bedraagt, dienen minimaal de GHP toe te passen evenals het versoepelde HACCP-systeem.

[Art. 5]

Versoepeld HACCP-systeem: voedselveiligheidsbeheersysteem dat gebaseerd is op de gids of de gidsen die de activiteiten van de inrichting dekt of dekken en waarin:

- a) de in de gids opgenomen gevaren, de identificatie van kritische punten en de corrigerende acties, voor zover relevant, zonder wijzigingen worden overgenomen;
- b) de in de gids vastgelegde kritische grenswaarden ter preventie, eliminatie en reductie van potentiële gevaren, voor zover relevant, zonder wijzigingen worden overgenomen;
- c) de registratie van de uitgevoerde controles zich kan beperken tot de registraties van de non-conformiteiten;
- d) de registraties van de uitgevoerde controles evenals alle analyseresultaten worden bewaard tot zes maand na afloop van de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste consumptiedatum of, bij ontstentenis daarvan, gedurende ten minste zes maand;
- e) de documentatie met betrekking tot het HACCP-systeem wordt vervangen door de relevante gids of gidsen.

[Art. 1, §1, 3°]

3.5.2. Traceerbaarheid.

1. Elke operator moet beschikken over systemen of procedures waarmee van de ontvangen producten wordt geregistreerd: de aard, de identificatie en de hoeveelheid van het product, de ontvangstdatum, de identificatie van de vestigingseenheid die het product levert en, in voorkomend geval, andere gegevens die door de Minister worden voorgeschreven.

[Art. 6, §1]

2. Elke operator moet beschikken over systemen of procedures waarmee van de afgevoerde producten wordt geregistreerd: de aard, de identificatie en de hoeveelheid van het product, de leveringsdatum, de identificatie van de vestigingseenheid die het product afneemt en, in voorkomend geval, andere gegevens die door de Minister worden voorgeschreven.

[Art. 6, §2]



3. Elke operator moet beschikken over systemen of procedures waarmee het verband tussen de aangevoerde en de afgevoerde producten kan worden gelegd en waarmee ze in alle stadia van productie, verwerking en distributie traceerbaar zijn.

[Art. 6, §3]

3.5.3. Meldingsplicht.

1. Elke operator stelt het Agentschap onverwijld in kennis als hij van mening is of redenen heeft om aan te nemen dat een door hem ingevoerd, geproduceerd, gekweekt, geteeld, verwerkt, vervaardigd, gedistribueerd of in de handel gebracht product schadelijk kan zijn voor de gezondheid van mens, dier of plant. Hij 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, §1]

2. Indien een operator van mening is of redenen heeft om aan te nemen dat een product dat hij ingevoerd, geproduceerd, gekweekt, geteeld, verwerkt, vervaardigd, gedistribueerd of in de handel gebracht heeft niet aan de voorschriften inzake veiligheid van de voedselketen voldoet, leidt hij onmiddellijk de procedures in om het betrokken product uit de handel te nemen wanneer dit de directe controle van deze eerste operator heeft verlaten, en het Agentschap daarvan in kennis te stellen. Indien het product de consument bereikt kan hebben, stelt de operator de consumenten op doeltreffende en nauwkeurige wijze in kennis van de redenen voor het uit de handel nemen, in voorkomend geval door middel van een persbericht, en roept zo nodig, wanneer andere maatregelen niet volstaan om een hoog niveau van gezondheidsbescherming te verwezenlijken, de reeds aan consumenten geleverde producten terug.

[Art. 8, §2]

3. De operatoren werken samen met het Agentschap aan maatregelen om risico's, verbonden aan een product dat zij leveren of geleverd hebben, te vermijden of te beperken. Producten die niet aan de voorschriften inzake veiligheid van de voedselketen beantwoorden, worden vernietigd tenzij op een andere wijze aan de eisen van het Agentschap kan worden voldaan.

[Art. 8, §3]

4. De bepalingen van de bovenstaande punten zijn eveneens van toepassing op producten verkregen onder vergelijkbare omstandigheden als deze van de bedoelde producten.

[Art. 8, §4]

5. De melding is niet vereist indien een gevaar in de inrichting of tijdens het verwerkingsproces vastgesteld wordt en ontstaat voor zover het autocontrolesysteem interne corrigerende acties voorziet die het mogelijk maken dit gevaar uit te schakelen of tot een aanvaardbaar peil terug te dringen en voor zover de traceerbaarheid van deze corrigerende acties gegarandeerd wordt.

[Art. 8, §6]



3.5.4. Documenten.

Alle documenten die betrekking hebben op autocontrole en traceerbaarheid moeten bewaard worden gedurende twee jaar volgend op het verstrijken van de periode van houdbaarheid van het betreffende product of bij gebrek daaraan minimum twee jaar.

De totaliteit van deze documenten moet worden voorgelegd aan de personen belast met de controle op hun verzoek.

[Art. 11]

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 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 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen
- Ministerieel besluit van 22 maart 2013 betreffende de versoepeling van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige inrichtingen in de voedselketen.