



**Erkenningsvoorwaarden voor uitsnijderijen van vers vlees van als
landbouwhuisdier gehouden hoefdieren en van tweehoevig gekweekt wild.**

Bijlage II.1.1.2. 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 uitsnijden, uitbenen alsook het onmiddellijk verpakken of opnieuw onmiddellijk verpakken van vers vlees
- het uitsnijden van koppen die gespecificeerd risicomateriaal bevatten

Activiteitscode:

- het uitsnijden van vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren : 32405225
 - o het uitsnijden van vlees van runderen : 32405211
 - o het uitsnijden van vlees van kalveren : 32405212
 - o het uitsnijden van vlees van schapen : 32405213
 - o het uitsnijden van vlees van geiten : 32405214
 - o het uitsnijden van vlees van varkens : 32405215
 - o het uitsnijden van vlees van eenhoevigen (paardachtigen) : 32405216
- het uitsnijden van koppen die gespecificeerd risicomateriaal bevatten : 32409421
- het uitsnijden van vlees van tweehoevig gekweekt wild : 32405219

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:
 - toiletten
 - wasbakken voor het reinigen van de handen
 - voorzieningen waar het personeel zich kan omkleden
 - voorzieningen ter bescherming van levensmiddelen tijdens het laden en lossen inclusief indeling en inrichting van de aanvoer- en sorteerruimte
 - een lokaal voor de ontvangst en het verzenden van vlees
 - lokalen om verpakt en onverpakt vlees gescheiden op te slaan
 - uitsnijlokalen
 - voorzieningen om gereedschap te ontsmetten
 - lokalen of kasten voor de opslag van bestrijdingsmiddelen, insecticiden en andere enigszins giftige stoffen
 - voldoende plaats en voorzieningen voor de officiële controles
 - lokaal of voorziening die uitsluitend ter beschikking van het FAVV staat
 - o aanduiding van alle deuren en poorten
 - o de stroom van :
 - de producten
 - het personeel
 - het verpakkingsmateriaal
 - het afval
- een gedetailleerd inplantingsplan met vermelding van:
 - o de schaal of de vermelding van alle afmetingen
 - o aanduiding van alle in- en uitgangswegen
- in voorkomend geval de verpakkingsmaterialen specificeren(*)
- productiecapaciteit (ton per week) per diersoort(*)
- aanduiden indien rituele slachtingen worden voorzien(*)
(*) hiertoe kan het vak "OVERIGE INFORMATIE" van het formulier "Bijlage IV" van het KB van 16 januari 2006 gebruikt worden



1. Infrastructuurvoorwaarden.

Verordening (EG) nr. 852/2004.

Algemene eisen voor bedrijfsruimten voor levensmiddelen:

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

a) onderhoud, reiniging en/of ontsmetting op een adequate wijze kunnen worden uitgevoerd, verontreiniging door de lucht zoveel mogelijk wordt voorkomen en voldoende werkruimte beschikbaar is om alle bewerkingen op een bevredigende wijze te kunnen uitvoeren;

b) de ophoping van vuil, het contact met toxische materialen, het terechtkomen van deeltjes in levensmiddelen en de vorming van condens of ongewenste schimmel op oppervlakken worden voorkomen;

c) goede hygiënische praktijken mogelijk zijn, onder andere door bescherming tegen verontreiniging, en met name bestrijding van schadelijke organismen, en

d) voorzover dit nodig is, passende hanteringsomstandigheden en voldoende opslagruimte aanwezig zijn met een zodanige temperatuurregeling dat de levensmiddelen op de vereiste temperatuur kunnen worden gehouden, en met de nodige voorzieningen om de temperatuur te bewaken en zo nodig te registreren.

[Bijlage II, hoofdstuk I, punt 2]

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

[Bijlage II, hoofdstuk I, punt 3]

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

[Bijlage II, hoofdstuk I, punt 4]

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

[Bijlage II, hoofdstuk I, punt 9]

Verordening (EG) nr. 853/2004.

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat uitsnijderijen waar vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren wordt bewerkt:

1. zo gebouwd zijn dat verontreiniging van het vlees voorkomen wordt, in het bijzonder door:

a) het mogelijk te maken dat de diverse bewerkingen elkaar zonder onderbreking kunnen opvolgen, of

b) ervoor te zorgen dat twee opeenvolgende productiepartijen van elkaar gescheiden blijven;

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

2. beschikken over lokalen om verpakt en onverpakt vlees gescheiden op te slaan, tenzij verpakt en onverpakt vlees nooit tegelijk worden opgeslagen of zodanig dat het



verpakkingsmateriaal en de wijze van opslag geen bron van verontreiniging van het vlees kunnen zijn;

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

3. uitsnijlokalen hebben met de nodige voorzieningen om ervoor te zorgen dat de eisen van bijlage III, sectie I, hoofdstuk V nageleefd worden;

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

4. voor het personeel dat met onverpakt vlees omgaat voorzieningen hebben voor het wassen van de handen, uitgerust met kranen die zo zijn ontworpen dat de verspreiding van verontreiniging wordt voorkomen, en

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

5. beschikken over voorzieningen om gereedschap te ontsmetten met heet water van ten minste 82 °C, of over een alternatief systeem dat een gelijkwaardig effect heeft.

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

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

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

[Bijlage III, hoofdstuk I, punt 6]

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

[Bijlage III, hoofdstuk I, punt 7]

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

[Bijlage III, hoofdstuk I, punt 2]

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

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

[Bijlage V, I, punt 2]

2. De uitsnijderijen dienen te beschikken over een lokaal voor de ontvangst en voor het verzenden van het vlees.

[Bijlage VI, II]





2. Uitrustingsvoorwaarden.

Verordening (EG) nr. 852/2004.

Algemene eisen voor bedrijfsruimten voor levensmiddelen.

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

[Bijlage II, hoofdstuk I, punt 5]

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

[Bijlage II, hoofdstuk I, punt 6]

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

[Bijlage II, hoofdstuk I, punt 7]

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

[Bijlage II, hoofdstuk I, punt 8]

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

[Bijlage II, hoofdstuk I, punt 10]

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

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

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

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

c) plafonds (of waar plafonds ontbreken, de binnenkant van het dak) en voorzieningen aan het plafond moeten zo zijn ontworpen en uitgevoerd dat zich geen vuil kan ophopen en dat



condens, ongewenste schimmelvorming en het loskomen van deeltjes worden beperkt;

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

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

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

[Bijlage II, hoofdstuk II, punt 1]

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

[Bijlage II, hoofdstuk II, punt 2]

Voorschriften inzake de uitrusting.

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

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

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

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

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

[Bijlage II, hoofdstuk V, punt 1]

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

[Bijlage II, hoofdstuk V, punt 2]

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

[Bijlage II, hoofdstuk V, punt 3]



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

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

[Bijlage III, hoofdstuk I, punt 1]

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

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

[Bijlage IV, I, punt 2]

2. De inrichtingen moeten ten minste voorzien zijn van:

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

[Bijlage IV, I, punt 1]

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

[Bijlage V, I, punt 1]



3. Exploitatievoorwaarden.

Verordening (EG) nr. 852/2004.

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]

HACCP.

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

[Artikel 5, punt 1]

2. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven:

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

[Artikel 5, punt 4]

Officiële controles en erkenning.

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

[Artikel 6, punt 1]

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

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

[Artikel 6, punt 2]

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

[Artikel 6, punt 3]



Algemene eisen voor bedrijfsruimten voor levensmiddelen.

Bedrijfsruimten voor levensmiddelen moeten schoon zijn en goed worden onderhouden.

[Bijlage II, hoofdstuk I, punt 1]

Vervoer.

1. Vervoermiddelen en/of recipiënten die worden gebruikt voor het vervoer van levensmiddelen, moeten schoon zijn en goed worden onderhouden om de levensmiddelen tegen verontreiniging te beschermen en moeten, indien nodig, zo zijn ontworpen en geconstrueerd dat zij goed kunnen worden schoongemaakt en/of ontsmet.

[Bijlage II, hoofdstuk IV, punt 1]

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

[Bijlage II, hoofdstuk IV, punt 2]

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

[Bijlage II, hoofdstuk IV, punt 3]

4. Vervoermiddelen en/of recipiënten die worden gebruikt voor het vervoer van andere producten dan levensmiddelen of voor het vervoer van verschillende levensmiddelen, moeten tussen de verschillende vrachten afdoende worden schoongemaakt om verontreiniging te vermijden.

[Bijlage II, hoofdstuk IV, punt 5]

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

[Bijlage II, hoofdstuk IV, punt 6]

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

[Bijlage II, hoofdstuk IV, punt 7]

2.3.1.6. Levensmiddelenafval.

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

[Bijlage II, hoofdstuk VI, punt 1]

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

[Bijlage II, hoofdstuk VI, punt 2]



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

[Bijlage II, hoofdstuk VI, punt 3]

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

[Bijlage II, hoofdstuk VI, punt 4]

3.1.7. Watervoorziening.

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

[Bijlage II, hoofdstuk VII, punt 1]

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

[Bijlage II, hoofdstuk VII, punt 2]

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

[Bijlage II, hoofdstuk VII, punt 5]

3.1.8. Persoonlijke hygiëne.

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

[Bijlage II, hoofdstuk VIII, punt 1]

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

[Bijlage II, hoofdstuk VIII, punt 2]

3.1.9. Bepalingen van toepassing op levensmiddelen.

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



het levensmiddelenbedrijf hygiënisch wordt toegepast, nog steeds ongeschikt zouden zijn voor menselijke consumptie.

[Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 1]

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

[Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 2]

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

[Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 3]

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

[Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 4]

5. Grondstoffen, ingrediënten, halffabrikaten en eindproducten die een voedingsbodem kunnen vormen voor pathogene micro-organismen of voor toxines, mogen niet worden bewaard bij temperaturen die risico's inhouden voor de gezondheid. De koudeketen mag niet worden verbroken. Gedurende korte tijd mag evenwel van 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.

[Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 5]

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

[Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 7]

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

[Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 8]

3.1.10. Voorschriften inzake onmiddellijke verpakking en verpakking van levensmiddelen.

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

[Bijlage II, hoofdstuk X, punt 1]



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

[Bijlage II, hoofdstuk X, punt 2]

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

[Bijlage II, hoofdstuk X, punt 3]

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

[Bijlage II, hoofdstuk X, punt 4]

3.1.11. Opleiding.

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten erop toezien:

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

[Bijlage II, hoofdstuk XII]

Verordening (EG) nr. 853/2004.

Identificatiemerken.

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

A. AANBRENGEN VAN HET IDENTIFICATIEMERK

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

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

2. Er hoeft evenwel geen nieuw merk op een product worden aangebracht, tenzij de verpakking en/of de onmiddellijke verpakking ervan wordt verwijderd, dan wel het product verder wordt verwerkt in een andere inrichting; in dat geval moet het nieuwe merk het erkenningsnummer vermelden van de inrichting waar deze bewerkingen plaatsvinden.

[Bijlage II, sectie I, A, punt 2]

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

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

B. VORM VAN HET IDENTIFICATIEMERK

4. 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, punt 5]

5. 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, punt 6]

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

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

7. 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, punt 8]

C. METHODE VOOR HET AANBRENGEN VAN DE MERKEN

8. 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, punt 9]

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

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

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

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

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

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

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

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

3.2.2. Hygiëne bij het uitsnijden en het uitbenen.

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat het uitsnijden en uitbenen van vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren geschiedt volgens de



volgende eisen:

1. Karkassen van als huisdier gehouden hoefdieren mogen in slachthuizen worden verdeeld in halve karkassen of in kwartieren, en halve karkassen in ten hoogste drie voor de groothandel bestemde deelstukken. Het verder uitsnijden en uitbenen moeten plaatsvinden in een uitsnijderij.

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

2. De bewerkingen van het vlees moeten zo worden georganiseerd dat verontreiniging wordt voorkomen of tot een minimum wordt beperkt. Daartoe moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven er in het bijzonder voor zorgen dat:

a) voor uitsnijding bestemd vlees slechts naar gelang van de behoefte in de uitsnijlokale wordt binnengebracht;

b) tijdens het uitsnijden, het uitbenen, het schoonsnijden, het in plakken snijden, het in dobbelstenen snijden, het aanbrengen van een onmiddellijke verpakking en het verpakken, het vlees op ten hoogste 3 °C voor slachtafvallen en 7 °C voor ander vlees wordt gehouden, door middel van een omgevingstemperatuur van ten hoogste 12 C° of een alternatief systeem met een gelijkwaardig effect, en

c) als een uitsnijderij is erkend voor het uitsnijden van vlees van verschillende diersoorten, voorzorgen worden genomen om kruisverontreiniging te voorkomen, indien nodig door de werkzaamheden naar gelang van de diersoort op een andere plaats of op een ander tijdstip uit te voeren.

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

3. Vlees mag evenwel uitgebeend en uitgesneden worden voordat het de in punt 2, onder b), genoemde temperatuur heeft bereikt overeenkomstig bijlage III, sectie I, hoofdstuk VII, punt 3.

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

4. Vlees mag eveneens uitgebeend en uitgesneden worden voordat het de in punt 2, onder b), genoemde temperatuur heeft bereikt indien het uitsnijlokaal zich op dezelfde locatie bevindt als het slachtlokaal. In dat geval wordt het vlees rechtstreeks van het slachtlokaal naar het uitsnijlokaal, dan wel na een wachttijd naar een koel- of vrieslokaal gebracht. Zodra het is uitgesneden en, waar nodig, verpakt, moet het worden gekoeld tot de in punt 2, onder b), genoemde temperatuur. [Bijlage III, sectie I, hoofdstuk V, punt 4]

3.2.3. Opslag en vervoer.

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

Koninklijk besluit van 14 juli 2014 betreffende de levensmiddelenhygiëne.....

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

[Bijlage III, hoofdstuk I, punt 4]

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

[Bijlage III, hoofdstuk I, punt 5]

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

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

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

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

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

[Bijlage III, hoofdstuk IV, punt 1]



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

[Bijlage III, hoofdstuk IV, punt 2]

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

(Dit verbod geldt niet:

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

[Bijlage III, hoofdstuk V, punt 1]

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

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

[Artikel 18]

2. In de uitsnijderijen is het verboden binnen te brengen, voorhanden te hebben, te bewerken, te verwerken, te behandelen of te verpakken:

- 1° vers vlees dat niet werd gekeurd, tenzij het reglementair in deze inrichting ter keuring zal worden aangeboden;
- 2° vers vlees dat niet voor de menselijke voeding geschikt werd bevonden of dat niet tot de invoer werd toegelaten;
- 3° vers vlees dat met cysticerci geïnfesteerd is en niet werd behandeld tenzij de inrichting deze behandeling uitvoert;
- 4° vers vlees dat overeenkomstig het gezondheidsmerk bekomen is bij particuliere slachting;
- 5° levensmiddelen van dierlijke oorsprong die geen gezondheidsmerk noch identificatiemerken dragen, tenzij dit niet is verplicht.
- 6° levensmiddelen van dierlijke oorsprong waarvoor geen passende inschrijving in het register « in » van de inrichting is opgenomen die toelaat de herkomst ervan te bepalen.

In afwijking op het bovenvermelde 4° mag het vlees bekomen bij een particuliere slachting in de volgende levensmiddelenbedrijven aanwezig zijn voor de hierna genoemde bewerkingen :

- 1° in een uitsnijderij : voor het versnijden van met cysticerci geïnfesteerd vlees, voorafgaandelijk aan de overbrenging naar een inrichting die beschikt over passende installaties om met cysticerci geïnfesteerd vlees in te vriezen;
- 2° in een inrichting die beschikt over passende installaties om met cysticerci geïnfesteerd vlees in te vriezen : voor het invriezen van met cysticerci geïnfesteerd vlees;
- 3° in een uitsnijderij of een vleeswinkel : voor het verwijderen van de wervelkolom uit karkassen van runderen ouder dan 24 maanden.

De karkassen bekomen bij particuliere slachtingen die om een in het vorige lid genoemde bewerkingen naar een levensmiddelenbedrijf worden verzonden, moeten voorzien zijn van een etiket dat de naam en het adres van het levensmiddelenbedrijf van bestemming en de reden van verzending vermeldt. In de registers van het binnenkomend en uitgaand vlees dient melding gemaakt van de specifieke beoogde behandeling die aan de verzending ten grondslag ligt.

[Artikel 24]



3. Indien zich in een inrichting tegelijkertijd enerzijds vers vlees bevindt dat blijkens het merkteken toegelaten is tot de intracommunautaire markt en anderzijds vers vlees dat blijkens het merkteken uitsluitend mag worden verhandeld op het nationale grondgebied, of nog, vers vlees dat slechts na een specifieke behandeling kan worden toegelaten tot de intracommunautaire markt, moet al dit vlees op afzonderlijke plaatsen worden opgeslagen en op afzonderlijke plaatsen of tijdstippen worden bewerkt of verwerkt. Evenwel mag verpakt vlees samen worden opgeslagen.

Alle voorzorgsmaatregelen die de officiële dierenarts oplegt moeten genomen worden om verwarring te voorkomen tussen het vlees dat een merkteken draagt met verschillende draagwijdte wat betreft het in de handel brengen.

[Artikel 25]

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

[Bijlage IV, II, punt 1]

5. 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, punt 2]

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

[Bijlage V, II, punt 1]

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

[Bijlage V, II, punt 2]

8. Bij het uitsnijden van koppen die gespecificeerd risicomateriaal bevatten, is het verboden de hersenen en de ogen uit deze koppen te verwijderen.

[Artikel 36]

Verordening (EG) nr. 999/2001.

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



[Bijlage III,A,I,6.1]

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

[Bijlage III,A,I,6.2]

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

[Bijlage III,A,I,6.3]

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

[Bijlage III,A,I,6.4]

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

[Bijlage III,A,I,6.5]

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

[Bijlage III,A,I,6.6]

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

[Bijlage III,A,II,7.1]

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

[Bijlage III,A,II, 7.2]

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

[Bijlage III,A,II, 7.3.]

10. Alle delen van het kadaver van een dier waarvoor bij de snelle test een positief resultaat



is verkregen, met inbegrip van de huid, worden overeenkomstig artikel 4, lid 2, onder a), b) of e), van Verordening (EG) nr. 1774/2002 rechtstreeks verwijderd, met uitzondering van het materiaal dat moet worden bewaard in samenhang met de in Bijlage III, B, III, van VO 999/2001 bedoelde registers.

[Bijlage III,A,II, 7.4]

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

[Bijlage XI,A,1,a)]

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

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

[Bijlage XI,A,5]

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

- [a) het verwijderen van het ruggenmerg van schapen en geiten in speciaal daarvoor erkende uitsnijderijen; opm : niet toegestaan in België]
- b) het verwijderen van de wervelkolom van karkassen of delen van karkassen in speciaal daarvoor erkende, gecontroleerde en geregistreerde slagerijen;
- c) het verzamelen van kopvlees van runderen in speciaal daarvoor erkende uitsnijderijen overeenkomstig de volgende bepalingen:

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

- de koppen worden tijdens de opslag en het vervoer naar de speciaal erkende uitsnijderij aan een rek gehangen;
 - voordat de koppen van de transportband of de haken aan de rekken worden gehangen, worden de inschotopening in het voorhoofd en het achterhoofds gat deugdelijk afgesloten met een ondoordringbare, duurzame stop. Wanneer de hersenstam voor laboratoriumtests op BSE wordt bemonsterd, wordt het achterhoofds gat onmiddellijk na de bemonstering afgesloten;
 - koppen die niet deugdelijk overeenkomstig het tweede streepje zijn afgesloten, waarvan de ogen onmiddellijk vóór het slachten of daarna beschadigd of verloren gegaan zijn of die anderszins zodanig beschadigd zijn dat de kop met weefsel van het centrale zenuwstelsel verontreinigd kan zijn, mogen niet naar de speciaal erkende uitsnijderijen worden vervoerd;
 - er is een bemonsteringsplan voor het aantonen van weefsel van het centrale zenuwstelsel met behulp van een geschikte laboratoriumtest om na te gaan of de maatregelen ter beperking van verontreiniging naar behoren zijn uitgevoerd.
- Kopvlees van runderen wordt verzameld in speciaal daarvoor erkende uitsnijderijen onder



toepassing van een door de bevoegde autoriteit erkend controlesysteem om eventuele verontreiniging van het kopvlees met weefsel van het centrale zenuwstelsel te voorkomen. Dit systeem bestaat minimaal uit de volgende maatregelen:

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

[Bijlage XI,A,10]

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

[Bijlage XI,A,11]

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

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

[Bijlage XI,A,14]

KB van 14 november 2003 betreffende de autocontrole

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

[Art. 3.]

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

[Art. 6.]



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

[Art. 8.]

Wetgeving:

- Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne
- Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong.
- Verordening (EG) nr. 999/2001 van het Europees Parlement en de Raad van 22 mei 2001 tot vaststelling van de regels voor de preventie, de controle en de uitroeiing van bepaalde overdraagbare spongiforme encefalopathieën
- Koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne
- Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende 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