



Erkenningsvoorwaarden voor uitsnijderijen van vers vlees van pluimvee, lagomorfen en loopvogels

Bijlage II.1.1.2. bij het koninklijk besluit van 16.01.06 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen.

Activiteit: het uitsnijden, uitbenen alsook het onmiddellijk verpakken of opnieuw onmiddellijk verpakken van vers vlees

Activiteiten codes

Plaats :	Uitsnijderij	PL5
Activiteit :	Uitsnijden, uitbenen en (opnieuw) onmiddellijk verpakken	AC24
Product :	Pluimvee	PR 180
Plaats:	Uitsnijderij	PL5
Activiteit :	Uitsnijden, uitbenen en (opnieuw) onmiddellijk verpakken	AC24
Product :	Lagomorfen	PR84
Plaats:	Uitsnijderij	PL5
Activité :	Uitsnijden, uitbenen en (opnieuw) onmiddellijk verpakken	AC24
Produit :	Loopvogels	PR 151

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
 - uitsnijlokale
 - 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
 - voor zover onderstaande bewerkingen plaatsvinden in de uitsnijderij, afzonderlijke lokalen voor:
 - het verwijderen van de ingewanden van ganzen en eenden die voor de productie van "foie gras" zijn gehouden en die op het mestbedrijf bedwelmd en na verbloeding geplukt zijn
 - het verwijderen van de ingewanden van pluimvee waarvan de verwijdering van ingewanden uitgesteld is.
 - 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 speciëeren(*)
- productiecapaciteit (ton per week) per diersoort(*)
- aanduiden indien rituele slachtingen worden voorzien(*)

1. Infrastructuurvoorwaarden

1.1. 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.

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

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

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

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

1.2. Verordening (EG) nr. 853/2004

1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat uitsnijderijen waar vlees van pluimvee of lagomorfen wordt bewerkt:

a) zo gebouwd zijn dat verontreiniging van het vlees voorkomen wordt, in het bijzonder door:

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



of

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

b) 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;

c) uitsnijlokalen hebben met de nodige voorzieningen om ervoor te zorgen dat de eisen van hoofdstuk V nageleefd worden;

d) voor het personeel dat met onverpakt vlees omgaat, beschikken over voorzieningen voor het wassen van de handen, uitgerust met kranen die zo zijn ontworpen dat de verspreiding van verontreiniging wordt voorkomen, en

e) 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.

2. Voorzover de onderstaande bewerkingen in de uitsnijderij plaatsvinden:

a) het verwijderen van de ingewanden van ganzen en eenden die voor de productie van „foie gras” zijn gehouden en die op het mestbedrijf bedwelmd en na verbloeding geplukt zijn,

of

b) het verwijderen van de ingewanden van pluimvee waarvan de verwijdering van de ingewanden uitgesteld is, moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven ervoor zorgen dat daarvoor afzonderlijke lokalen beschikbaar zijn.

[Bijlage III, Sectie II, Hoofdstuk III]

1.3. Koninklijk besluit betreffende levensmiddelenhygiëne

Algemene eisen voor bedrijfsruimten voor levensmiddelen

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.

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

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.

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

(Art 18., Bijlage III, Hoofdstuk I, 1 ,2, 6 en 7)

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



Algemene voorschriften voor inrichtingen waar dieren worden geslacht of vlees wordt versneden, verwerkt, behandeld of opgeslagen

1.4.1. Voorschriften inzake infrastructuur en uitrusting

1. Inrichtingen moeten voldoende door daglicht en of kunstlicht worden verlicht. De verlichting natuurlijk of kunstmatig mag de kleur van de levensmiddelen niet veranderen.
2. 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 punt 1, 2]

1.4.2. Specifieke voorschriften voor vlees van pluimvee en lagomorfen

Voorschrift inzake infrastructuur en uitrusting voor uitsnijderijen.

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

[Artikel 40, Bijlage VII]

2. Uitrustingsvoorwaarden

2.1. Verordening (EG) nr. 852/2004

2.1.1. Algemene eisen voor bedrijfsruimten voor levensmiddelen

1. Er moeten voldoende en aangepaste mechanische, dan wel natuurlijke ventilatievoorzieningen aanwezig zijn. Door mechanische ventilatie veroorzaakte luchtstromen van besmette naar schone ruimten moeten worden vermeden. De ventilatiesystemen moeten zodanig zijn geconstrueerd dat filters en andere onderdelen die regelmatig schoongemaakt of vervangen moeten worden, gemakkelijk toegankelijk zijn.
2. Alle sanitaire installaties moeten voorzien zijn van adequate natuurlijke of mechanische ventilatie.
3. Inrichtingen moeten voldoende door daglicht en/of kunstlicht worden verlicht.
4. Afvoervoorzieningen moeten geschikt zijn voor het beoogde doel. Zij moeten zo zijn ontworpen en geconstrueerd dat elk risico van verontreiniging wordt voorkomen. Wanneer afvoerkanalen geheel of gedeeltelijk open zijn, moeten zij zo zijn ontworpen dat het afval niet van een verontreinigde zone kan stromen naar een schone zone, met name niet naar een zone waar wordt omgegaan met levensmiddelen die een aanzienlijk risico kunnen inhouden voor de consument.
5. Reinigings- en ontsmettingsmiddelen mogen niet worden opgeslagen in een ruimte waar levensmiddelen worden gehanteerd.

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

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

1. In ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt, dienen het ontwerp en de inrichting zodanig te zijn dat goede 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.

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

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

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

2.1.3. Voorschriften inzake de uitrusting

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

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



- b) zodanig zijn geconstrueerd, van zodanige materialen zijn vervaardigd en zodanig worden onderhouden en gerepareerd dat het risico van verontreiniging tot een minimum wordt beperkt;
- c) met uitzondering van wegwerprecipiënten en -verpakkingen, zodanig zijn geconstrueerd, van zodanige materialen zijn vervaardigd en zodanig worden onderhouden en gerepareerd dat zij schoon gehouden kunnen worden en indien nodig kunnen worden ontsmet, en
- d) op een zodanige wijze worden geïnstalleerd dat de apparatuur en de omringende ruimte goed kunnen worden schoongemaakt.

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

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

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

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

2.2.1. Voorschriften voor alle inrichtingen voor producten van dierlijke oorsprong

Voorschriften inzake infrastructuur en uitrusting

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, punten 1 en 2]

2.2.2. Algemene voorschriften voor inrichtingen waar dieren worden geslacht of vlees wordt versneden, verwerkt, behandeld of opgeslagen

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

2. 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 sorteerruimten;

[Bijlage V, I, 1]



3. Exploitatievoorwaarden

3.1. Verordening (EG) nr. 852/2004

3.1.1. Hygiënemaatregelen

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

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

[Artikel 4 punt 3]

3.1.2. HACCP

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

2. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven:

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

[artikel 5 punt 1, 2, 4]

3.1.3. Officiële controles en erkenning

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

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

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



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

[Artikel 6]

3.1.4. Algemene eisen voor bedrijfsruimten voor levensmiddelen

Bedrijfsruimten voor levensmiddelen moeten schoon zijn en goed worden onderhouden.

[Bijlage II Hoofdstuk I punt 1]

3.1.5. 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.

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.

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.

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.

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

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 punten 1, 2, 3, 5, 6, 7]

3.1.6. Levensmiddelenafval

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

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

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



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

[Bijlage II Hoofdstuk VI punten 1, 2, 3, 4]

3.1.7. Watervoorziening

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

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

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

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

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

[Bijlage II Hoofdstuk VII punten 1, 2, 3, 4, 5]

3.1.8. 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.

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

[Bijlage II Hoofdstuk VIII punten 1, 2]

3.1.9. 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 (of, indien de bevoegde autoriteiten zulks in speciale gevallen toestaan, om te voorkomen dat huisdieren die daar wel komen verontreiniging van de levensmiddelen veroorzaken).

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

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

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

[Bijlage II Hoofdstuk IX punten 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8]

3.1.10. 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 punten 1, 2, 3, 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 punten 1, 2, 3]

3.2. Koninklijk besluit betreffende levensmiddelenhygiëne

3.2.1. Algemene eisen voor bedrijfsruimten voor levensmiddelen

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.
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.

[Artikel 18, Bijlage III Hoofdstuk I, punten 4 et 5]

3.2.2. 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.

(Artikel 18, Bijlage III, Hoofdstuk IV, 1 en 2)

3.3. Verordening (EG) nr. 853/2004

3.3.1. Gezondheids- en identificatiemerken

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

a) een gezondheidsmerk aangebracht overeenkomstig Verordening (EG) nr. 854/2004, of

b) wanneer genoemde verordening niet in het aanbrengen van een gezondheidsmerk voorziet, een identificatiemerkm*.

2. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen alleen een identificatiemerkm op een product van dierlijke oorsprong aanbrengen indien dat product in overeenstemming met deze verordening is vervaardigd in inrichtingen die voldoen aan de voorschriften van artikel 4.

3. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen een gezondheidsmerk dat is aangebracht overeenkomstig Verordening (EG) nr. 854/2004 niet van het vlees verwijderen, tenzij zij dat vlees uitsnijden of verwerken dan wel op een andere manier bewerken.

[Artikel 5]

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven brengen producten van dierlijke oorsprong alleen in de handel met een identificatiemerkm aangebracht overeenkomstig de volgende bepalingen:

A. AANBRENGEN VAN HET IDENTIFICATIEMERKM

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

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.

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.

B. VORM VAN HET IDENTIFICATIEMERKM

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

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.

Voor de lidstaten luiden deze codes evenwel als volgt: AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GR, IE, IT, LU, NL, PT, SE en UK.

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen de voorraden en uitrusting die zij vóór de



inwerkingtreding van de Verordening (EG) nr. 853/2004 hadden besteld, blijven gebruiken totdat deze uitgeput zijn of aan vervanging toe zijn.

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.

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 of EY bevatten.

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.

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.

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.

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.

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 Identificatiemerken punten 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14]

3.3.2. Hygiëne bij het uitsnijden en het uitbenen

HOOFDSTUK V: HYGIËNE TIJDENS EN NA HET UITSNIJDEN EN HET UITBENEN

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat het uitsnijden en uitbenen van het vlees van pluimvee en lagomorfen geschiedt volgens de volgende eisen:

1. 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 uitsnijlokalen wordt binnengebracht;



b) tijdens het uitsnijden, het uitbenen, het trimmen, het in plakken snijden, het in dobbelstenen snijden, het aanbrenge van een onmiddellijke verpakking en het verpakken, het vlees op ten hoogste 4 °C wordt gehouden door middel van een omgevingstemperatuur van 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.

2. Vlees mag evenwel uitgebeend en uitgesneden worden voordat het de in punt 1, onder b), genoemde temperatuur heeft bereikt, indien het uitsnijlokaal zich op dezelfde locatie als het slachtlokaal bevindt en het vlees:

- a) rechtstreeks van het slachtlokaal naar het uitsnijlokaal worden gebracht, of
- b) na een wachttijd naar een koel- of vrieslokaal wordt gebracht.

3. Zodra het is uitgesneden en, waar nodig, verpakt, moet het worden gekoeld tot de in punt 1, onder b), genoemde temperatuur.

4. 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 II]

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

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]

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.

[Artikel 19]

De inrichtingen dienen te voldoen aan de inrichtings- en exploitatievoorschriften vastgelegd in bijlage IV bij dit besluit.

[Artikel 20]

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.

De werklokalen moeten in elk geval bij het einde van de dagelijkse werkzaamheden worden gereinigd en ontsmet, en telkens er gevaar voor besmetting van de waren bestaat. Tijdens de reiniging en ontsmetting mogen zich geen waren in de lokalen bevinden, tenzij het uitsluitend waren in gesloten



eindverpakking betreft. Indien eenzelfde lokaal achtereenvolgens voor verschillende productietypes wordt gebruikt, dient dit tussen de verschillende activiteiten gereinigd en ontsmet te worden. Opslaglokalen, in het bijzonder deze bestemd voor onverpakte waren, moeten geregeld worden leeggemaakt teneinde ze te reinigen en te ontsmetten.

[Bijlage IV II 1,2.]

De inrichtingen waar dieren worden geslacht of waar vlees wordt versneden, verwerkt, behandeld of opgeslagen, dienen te voldoen aan de voorschriften vastgelegd in bijlage V.

[Artikel 23]

Het gebruik van hout is verboden behalve in lokalen waar zich uitsluitend eindverpakte waren bevinden en in lokalen voor het roken, doorzouten, rijpen, pekelen, opslaan of verzenden van vleesproducten of bijproducten 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 vers vlees, vleesbereidingen, vleesproducten en bijproducten van dierlijke oorsprong.

Behalve in opslagbedrijven waar zich uitsluitend levensmiddelen in gesloten eindverpakking bevinden, mogen geen motoren met fossiele brandstof, in het bijzonder van heftrucks, worden aangewend. Indien dergelijke brandstof wordt aangewend voor andere doeleinden, dienen de verbrandingsgassen zodanig afgevoerd dat ze geen ongunstige invloed kunnen uitoefenen op de waren.

[Bijlage V II 1, 2]

In deze inrichtingen, andere dan slachthuizen waar vlees wordt versneden, verwerkt, behandeld of opgeslagen is het verboden binnen te brengen, voorhanden te hebben, 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° niet voor de menselijke consumptie geschikt vers vlees of vers vlees dat niet tot de invoer werd toegelaten;
- 3° vers vlees dat met cysticerci geïnfecteerd 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 identificatiemerktken dragen, tenzij dit niet verplicht is;
- 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.

[Artikel 24. § 1]

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 verschillende 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]

Identificatiemerken

In afwijking van artikel 5, 1, b, van bovenvermelde verordening (EG) nr. 853/2004, van 29 april 2004 dient het identificatiemerk op het voor menselijke consumptie geschikt bevonden vlees bekomen van pluimvee, lagomorfen en klein vrij wild, die afkomstig zijn van een grondgebied of een deel van een grondgebied dat niet voldoet aan alle veterinairerechtelijke voorschriften, zoals vermeld in het koninklijk besluit van 13 mei 2005 houdende vaststelling van veterinairerechtelijke voorschriften voor de productie, de verwerking, de distributie en het binnenbrengen van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong, overeen te stemmen met het volgende model :

1° vorm : ovaal met twee rechte lijnen die loodrecht op elkaar staan, schuin door het identificatiemerk lopen, elkaar in het midden ervan kruisen en zodanig zijn aangebracht dat de aanduidingen leesbaar blijven;

2° aanduidingen :

- in het bovenste deel : BELGIE of BE
- in het midden : het erkenningsnummer van de inrichting
- in het onderste gedeelte : de initialen EG
- gegevens aan de hand waarvan de officiële dierenarts die het vlees heeft gekeurd, kan worden geïdentificeerd.

Deze identificatiemerk mag alleen worden aangebracht onder rechtstreeks toezicht van de officiële dierenarts.

[Artikel 32. § 1]

Indien in de uitsnijderij, ten gevolge van het uitsnijden van vlees gemerkt overeenkomstig § 1, delen zonder merk worden verkregen, moeten deze delen worden voorzien van een identificatiemerk naar hetzelfde model als het gezondheidsmerk of identificatiemerk dat voorkwam op het vlees dat werd versneden.

[Artikel 32. § 2]

3.5. KB van 14 november 2003 betreffende de autocontrole

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

[Art. 3.]

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

[Art. 6.]

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



Agentschap samen te werken, indien hierdoor een risico in verband met een product kan worden voorkomen, beperkt of weggenomen..

[Art. 8.]

Wetgeving :

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

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

Koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende de 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.