

Versie 4
juli 2017

Verwerking en verkoop op de hoeve



Deze brochure helpt u aan de hand van praktische informatie een beter inzicht te krijgen in uw verplichtingen inzake voedselveiligheid als hoeveproducent.



Federaal Agentschap
voor de Veiligheid
van de Voedselketen



Verantwoordelijke uitgever:

Herman Diricks - Kruidtuinlaan 55, 1000 Brussel

Juli 2012 - revisie juli 2017

Wettelijk depot: D/2012/10413/13

V101018

Deze brochure helpt u aan de hand van praktische informatie een beter inzicht te krijgen in uw verplichtingen inzake voedselveiligheid als hoeveproducent en deze in de praktijk om te zetten.

U zal merken dat u van heel wat versoepelingen kan genieten!

Inhoud

1.	Inleiding	5
2.	Verantwoordelijkheid	5
3.	Registratie – toelating – erkenning	5
4.	Autocontrole, goede hygiënepraktijken, HACCP, versoepelingen, meldingsplicht en traceerbaarheid	7
4.1	Goede hygiënepraktijken	8
4.2	Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)	12
4.3	Versoepelingen	13
4.4	En nog even dit ...	14
4.5	Etikettering en houdbaarheid van producten	14
	4.5.1 Etikettering	14
	4.5.2 Houdbaarheid van producten	15
4.6	Traceerbaarheid	17
4.7	Meldingsplicht	18
5.	Analyses	19
5.1	Water	19
5.2	Andere analyses	19
6.	Informatie en contactpunten	22
	Bijlagen	



1. Inleiding

U produceert niet enkel landbouwgewassen, melk of slachtdieren, maar u bereidt, verwerkt of verkoopt ook zelf levensmiddelen zoals zuivelproducten, confituur, fruitsap of vlees op uw hoeve? U baat een hoevewinkeltje uit, verkoopt uw artisanale producten op de lokale markt of u heeft zelfs een verbruikerszaaltje?

Deze brochure helpt u aan de hand van praktische informatie een beter inzicht te krijgen in uw verplichtingen inzake voedselveiligheid als hoeveproducent.

U zal merken dat u van heel wat versoepelingen kan genieten!

Langs deze weg wil het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) de bestaande korte keten initiatieven ondersteunen en het belang van het rechtstreeks contact tussen producent en consument onderstrepen.

2. Verantwoordelijkheid

Als hoeveproducent bent u verantwoordelijk voor de veiligheid van de levensmiddelen die u produceert, vervaardigt en te koop aanbiedt. Door de regels na te leven voor de voedselveiligheid draagt u bij tot een veiliger voedselketen en wint u het vertrouwen van de consument.

3. Registratie – toelating – erkenning

U dient alle activiteiten die u uitoefent binnen de voedselketen te registreren bij het FAVV. Voor de activiteiten in de sector primaire productie volstaat meestal een registratie. Voor activiteiten in de sectoren verwerking en distributie moet u meestal over een bijkomende erkenning of toelating beschikken. In bijlage 1 vindt u een overzicht van de verschillende activiteiten binnen het kader van verkoop en verwerking op de hoeve.

Hoe een registratie/toelating/erkenning aanvragen?

Vul het formulier in dat u op onze website kan vinden en bezorg het per brief, per fax of per e-mail aan uw **Lokale Controle Eenheid (LCE)**. U kan uw activiteiten ook zelf toevoegen aan uw dossier via Foodweb. Voor bepaalde activiteiten waarbij u rechtstreeks aan de consument levert, krijgt u een affiche. In dat geval bent u verplicht de affiche van toelating of registratie op te hangen op een voor de consument van buitenaf zichtbare en toegankelijke plaats. Bewaar de brief die u samen met de affiche ontvangt.



FAVV
Federaal Agentschap
voor de veiligheid
van de Voedselketen

Meldpunt
voor de consument
0800 13 550

TOELATING

Verleend aan:

Verbonden aan de maatschappelijke zetel:

Voor de uitoefening van volgende activiteiten in de voedselketen:

Toelatingsnummers:

Afgedrukt op:

www.favv.be



FAVV
Federaal Agentschap
voor de veiligheid
van de Voedselketen

Meldpunt
voor de consument
0800 13 550

REGISTRATIE

Verleend aan:

Verbonden aan de maatschappelijke zetel:

Voor de uitoefening van volgende activiteiten in de voedselketen:

Toelatingsnummers:

Afgedrukt op:

www.favv.be

- Lees onze webpagina: www.favv.be > professionelen > erkenningen, toelatingen en registratie. U vindt hier ook het formulier voor de registratie van uw activiteiten en de aanvraag van een toelating en/of een erkenning.

4. Autocontrole, goede hygiënepraktijken, HACCP, versoepelingen, meldingsplicht en traceerbaarheid

Laat u niet afschrikken!

Om de voedselveiligheid te kunnen garanderen, moet er in eerste plaats voldaan zijn aan minimale hygiënevereisten in alle fasen van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen. Met andere woorden u moet de **goede hygiënepraktijken** (GHP) toepassen.

Indien u op uw hoeve primaire producten verwerkt en die verkoopt, vb. u maakt kaas, roomijs, confituur, foie gras of u beent kwartieren uit, dan moet u ook een **HACCP**-systeem (Hazard Analysis and Critical Control Points) instellen en toepassen op uw bedrijf. Moeilijke woorden om te zeggen dat u door middel van eenvoudige procedures de mogelijke **gevaren** voor de voedselveiligheid moet **opsporen en beheersen** tijdens uw activiteiten. Voor de verkoop van onbewerkte producten, vb. groenten, fruit... volstaan GHP en is een HACCP-systeem niet nodig.

Wees gerust, met betrekking tot de HACCP-procedures bestaan er versoepelingen zoals beschreven in het punt 4.3.

Het geheel van de GHP en HACCP is de **autocontrole**.

Als u vermoedt dat de producten die u heeft vervaardigd of heeft ontvangen een gevaar voor de veiligheid van de voedselketen kunnen vormen, dient u onmiddellijk in te grijpen en ervoor te zorgen dat deze producten niet meer verkocht worden. U moet ook het FAVV onmiddellijk verwittigen. Dit is de **meldingsplicht**.

U moet ook in staat zijn om de bedrijven waaraan u levert of die aan u leveren, te identificeren. Op die manier wordt de **traceerbaarheid** van producten gegarandeerd doorheen de hele voedselketen. Zeer belangrijk in geval van een incident!

U kan uw **autocontrolesysteem** laten **valideren**. Dit wil zeggen dat er een door het FAVV erkend certificeringsorganisme of het FAVV zelf een audit komt doen op uw bedrijf. **Een gunstig resultaat betekent dat uw jaarlijkse bijdrage aan het FAVV verlaagd wordt en dat u minder gecontroleerd wordt!**

Hieronder vindt u meer uitleg over autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid.

4.1 Goede hygiënepraktijken

De goede hygiënepraktijken (GHP) komen er op neer contaminatie van de levensmiddelen bij al uw activiteiten te vermijden. Een fysieke contaminatie zoals een glasscherf kan de consument immers kwetsen. Een microbiologische besmetting door bijvoorbeeld de salmonellabacterie kan iemand ernstig ziek maken en een chemische contaminatie door residuen van pesticiden, schimmeltoxines of dioxines kan op langere termijn schadelijke effecten hebben. Sta er bij stil dat u zelf een besmettingsbron kan zijn door te niezen of te hoesten boven levensmiddelen of ze met vuile handen aan te raken.

De GHP in een notendop:

- Zorg voor een nette bedrijfsomgeving en goed onderhouden gebouwen.
- De productie-, opslag- en verkoopp ruimtes zijn voldoende groot voor de uit te voeren activiteiten. Scheid ze van de privévertrekken.
- Verlucht de toiletten voldoende. Ze mogen niet rechtstreeks uitkomen op de productie-, opslag- en verkoopp ruimtes.
- De Europese regelgeving bepaalt dat er handwasbakken moeten aanwezig zijn, voorzien van warm en koud stromend water en van middelen voor het reinigen en hygiënisch drogen van de handen, vb. vloeibare zeep en handdoeken voor eenmalig gebruik.
- Zorg voor degelijke en goed onderhouden lokalen en materiaal:
 - Plafonds, vloeren, wanden, deuren en werkoppervlakken bestaan uit goed reinigbare materialen. Vloeren, wanden, deuren en werkoppervlakken zijn desinfecteerbaar.
 - De goede werking van toestellen wordt regelmatig gecontroleerd, vb. de temperatuur van een koelkast/diepvries/koeltoog, de temperatuur van een pasteur, het verluchtingssysteem,
 - Er is een wasbak met koud en warm stromend drinkbaar water voor het spoelen van levensmiddelen en het reinigen van materiaal.
 - Er is een goede afwatering. Er zijn geen lekkende leidingen.
 - Ramen en deuren sluiten goed.
 - Er is voldoende verlichting en voedingsmiddelen worden beschermd tegen contaminatie door glasbreuk (door bijvoorbeeld het gebruik van afschermkappen voor lampen).
 - Zorg voor een goede verluchting. Indien dit gebeurt door ramen of deuren te openen, voorzie horren tegen het binnendringen van insecten en ongedierte. Reinig of vervang regelmatig de filters van een mechanisch verluchtingssysteem.

- **Vermijd kruiscontaminatie:**

- Zorg voor een goede opslag van levensmiddelen, vrij van gevaar voor contaminatie. **Bewaar bederfbare producten gekoeld of diepgevroren.** M.a.w. respecteer de koudeketen! In bijlage 2 vindt u temperatuursvoorschriften.
- Scheid verschillende activiteiten in ruimte of tijd. Vb. het pasteuriseren van melk en het afvullen van yoghurt voert u uit op verschillende plaatsen in de productieruimte of op een ander tijdstip.
- Zorg voor een “voorwaartse beweging” van de producten, vb. gehakte biefstuk klaar om verkocht te worden, komt niet in contact met de kwartieren die nog moeten versneden worden.
- Verwijder afval en gebruik afsluitbare vuilbakken. Pedaallemmers zijn zeer praktisch. Plaats de vuilbakken op een afzonderlijke plaats, zo nodig gekoeld (vb. vleesafval) en vrij van ongedierte.
- Laat geen huisdieren toe in de productie-, opslag- en verkoopruimte. Blindengeleidehonden zijn toegelaten in de verkoopruimte.
- Beperk de toegang tot de productie- en opslagruimte tot uzelf en het personeel.
- Alle materialen, inclusief verpakkingsmateriaal dat in contact komt met levensmiddelen, zijn daartoe geschikt. Het materiaal zelf, de omverpakking of de begeleidende documenten zijn voorzien van de tekst “voor levensmiddelen” of het logo:



Volg de gebruiksvoorwaarden van het materiaal of voorwerp dat bedoeld is om met de levensmiddelen in contact te komen, nauwkeurig op en vergewis u ervan dat de juiste verpakking, handschoen of lepel gebruikt wordt voor uw specifiek type product.

Vb. roomijs bewaart u in recipiënten die bestand zijn tegen diepvries-temperaturen.

Ook leidingen en buizen, kleppen en transportbanden die in contact komen met levensmiddelen moeten daartoe geschikt zijn. Contacteer bij twijfel uw leverancier en hou de aangeleverde documenten bij.

- **Reinig regelmatig uw infrastructuur en materialen.**

- Werkoppervlakken en materialen vragen speciale aandacht: ontsmet ze regelmatig.
- Indien activiteiten gescheiden worden in de tijd, reinig en ontsmet tussen de activiteiten in.

- Gebruik toegelaten ontsmettingsmiddelen (biociden):
www.favv.be > professionelen > autocontrole > aanvullende informatie > toegelaten desinfectanten (biociden).
- Werk procedures uit voor reiniging en ontsmetting. U vindt een voorbeeld van een reiniging- en ontsmettingsplan in bijlage 3.
- Reiniging- en ontsmettingsmiddelen worden apart opgeslagen in een kast of een lokaal zodat ze de levensmiddelen niet kunnen besmetten.
- Controleer de producten die aan u geleverd worden door andere operatoren. Is de verpakking niet beschadigd? Zijn de producten in orde? Worden te koelen producten bij de correcte temperatuur geleverd? ... Levering niet in orde? Weiger de producten en spreek erover met uw leverancier. Verander bij aanhoudende problemen desnoods van leverancier!
- Water (zie ook 5.1):
 - Indien u water gebruikt als ingrediënt of voor de productie van ijs, dient dit drinkbaar water te zijn.
 - Gebruik drinkbaar water voor het wassen van levensmiddelen en voor het reinigen van oppervlakken en materialen die met levensmiddelen in contact komen.
 - Was uw handen met drinkbaar water.
- Voorkom de aanwezigheid van ongedierte en insecten. Werk bestrijdingsprocedures uit tegen ongedierte en insecten: leg in een actieplan vast wat u zou doen bij problemen met ongedierte. Maak een schets van de lokalen met aanduiding van de plaats van lokazen, vallen en bestrijdingsmiddelen indien deze aanwezig zijn. Gebruik horren bij openstaande ramen en deuren.
- Indien u zelf levensmiddelen vervoert, doe dat in een proper en goed onderhouden voertuig. Bederfbare levensmiddelen zoals zuivel en vlees, vervoert u gekoeld, vb. in koelboxen of in een gekoeld voertuig.
- **Besteed aandacht aan uw persoonlijke hygiëne.**
 - Draag propere beschermkledij en vervang ze regelmatig.
 - Bind lange haren samen, draag een haarnetje, een pet of een sjaaltje.
 - Zorg voor een goede handhygiëne. Was uw handen zeker na ieder toiletbezoek, na het snuiten van uw neus en na het hanteren van rauwe eieren.
 - Draag geen juwelen en geen make-up. Zorg voor propere en kort geknipte nagels. Nagellak en valse nagels zijn verboden. Dek wondjes af met een gekleurde pleister.
 - Rook, eet of drink niet op de plaats waar u uw activiteiten uitvoert. Voorkom

- besmetting van levensmiddelen door te hoesten of te niezen.
- Wanneer u ziek bent, vb. u heeft diarree of een flinke verkoudheid/keelontsteking, dan laat u het werk aan een gezond iemand over.
 - Opleiding: kennis is het begin van alle wijsheid! Volg een opleiding waar de voedselveiligheidsaspecten uitvoerig aan bod komen. Geef uw kennis door aan het personeel, geef ze duidelijke instructies of laat ze zelf ook een opleiding volgen.



Lees onze webpagina: www.favv.be > professionelen > autocontrole

en onze folders: www.favv.be > professionelen > publicaties > thematische publicaties:

- Persoonlijke hygiëne in bedrijven in de voedselketen
- De weg naar een feilloze FAVV-controle
- Een FAVV-controle zonder zorgen
- Richtlijnen voor handelaars op markten en evenementen
- De meldingsplicht

4.2 Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)

Door middel van HACCP moet u de mogelijke gevaren opsporen en beheersen tijdens het productieproces. Het komt neer op het volgende:

- U neemt uw activiteiten onder de loep en kijkt bij iedere stap wat er fout kan gaan.

Wat zijn de gevaren? Er zijn verschillende soorten gevaren:

- **fysische gevaren**, vb. glasscherven, houtsplinters,
 - **chemische gevaren**, vb. residuen van dierengeneesmiddelen in melk of vlees, residuen van bestrijdingsmiddelen in groenten, patuline in appelsap,
 - **microbiologische gevaren**, vb. *Salmonella* in gehakt, *Listeria* in kaas.
- U identificeert de **kritische controlepunten** (KCP). Dit zijn de zaken waar u op moet focussen binnen uw productieproces om de gevaren te voorkomen, te elimineren of te reduceren tot een aanvaardbaar niveau. Vb. u pasteuriseert melk om de bacteriën te doden en de houdbaarheid van de melk te verlengen. De pasteurisatietemperatuur en –tijd zal een kritisch controlepunt zijn in uw proces.
 - U maakt gedocumenteerde procedures: u noteert alle gevaren en de kritische controlepunten en beschrijft hoe u deze KCP zal controleren. Dit kan door **kritische grenswaarden** vast te leggen en te controleren of deze waarden gerespecteerd worden tijdens alle processen. Vb. voor de pasteurisatie van melk legt u vast hoe lang de melk op een bepaalde temperatuur moet gehouden worden. Vb. 15 sec. op 72°C. Bij iedere pasteurisatie controleert u of de gewenste temperatuur en tijd gehaald werden. Hier komt het belang van de GHP naar voor! In eerste plaats zal u baat hebben bij een goed onderhoud van het materiaal, in ons voorbeeld de pasteur. Andere voorbeelden van kritische grenswaarden zijn pH, het vochtgehalte (a_w -waarde), het zoutgehalte, Een kritische grenswaarde hoeft niet altijd een numerieke waarde te zijn. De fysische verandering van voedingsmiddelen tijdens de bereiding is ook een kritische grenswaarde die u via visuele observatie kan controleren. Vb. het kookpunt van een vloeistof kan visueel worden waargenomen.
 - U noteert vervolgens in de procedure wat u zal doen indien er iets fout gelopen is. Vb. de pasteurisatie is niet goed gelukt, de pasteur viel stil na 10 sec. U kan de pasteur herstellen en de melk na het herstel opnieuw pasteuriseren. U kan er uiteraard ook voor kiezen om de melk niet meer te gebruiken en ze te bestemmen tot afval. Aan u om te beslissen, steeds met de voedselveiligheid in het achterhoofd!

- U legt een register aan van de controles die u uitvoert en de oplossingen die u hebt toegepast in geval van problemen.
- U evalueert of het systeem dat u toepast goed werkt. Indien een zelfde probleem steeds terugkomt, dan is er iets mis in uw manier van werken. U zal uw procedures moeten herbekijken en bijsturen waar nodig.

4.3 Versoepelingen

Een heel karwei om een HACCP-systeem op te stellen, zal u denken. Maar u kan genieten van een aantal **versoepelingen** wanneer u in hoofdzaak rechtstreeks levert aan de consument of een zeer klein bedrijf hebt. Aan de hand van het samenvattend schema op onze webpagina kan u bepalen of u deze versoepelingen mag toepassen: www.favv.be > professionelen > autocontrole > versoepelingen voor bepaalde inrichtingen > samenvattend schema .

U kan genieten van volgende versoepelingen:

- **U hoeft niet zelf een HACCP-systeem op te stellen.** U kan gebruik maken van een door het FAVV **goedgekeurde autocontrolegids** indien er één bestaat voor uw activiteit. Dit heet versoepelde HACCP of HACCP-light.
- Er bestaat reeds een gids voor de productie van hoevezuivel, voor de productie van honing, voor slaggers, bakkers, detailhandel en de horeca.
- U hoeft dus zelf geen gevaren te identificeren, kritische controlepunten en grenswaarden vast te stellen. U hoeft zelf geen procedures te schrijven. U kan deze gewoon overnemen en toepassen zoals opgenomen in de gids. Deze moeten aangepast worden aan de specifieke situatie op uw bedrijf indien nodig.
- U noteert in een register enkel de non-conformiteiten die u vaststelt bij uw controles van de kritische grenswaarden en de ondernomen verbeteracties. U bewaart alle analyseverslagen.
- U bewaart alle registers tot 6 maanden na afloop van de minimale houdbaarheidsdatum of de uiterste consumptiedatum. Bij gebrek aan dergelijke data, bewaart u de registers gedurende ten minste 6 maanden.

4.4 En nog even dit ...

- De smaak van rauwe melk is volgens sommigen niet te versmaden, maar de melk kan besmet zijn met bacteriën die de mens erg ziek kunnen maken. Wijs de consumenten daarop die bij u rauwe melk kopen. Zeg hen de melk te koken vóór consumptie. Op die manier worden de bacteriën gedood. Hang op de plaatsen waar rauwe melk of colostrum wordt geleverd op een duidelijk zichtbare en leesbare manier een bericht "Rauwe melk/colostrum. Koken voor gebruik". Vermeld eveneens de bewaarvoorschriften en de uiterste consumptiedatum: "Te gebruiken tot [datum]" en "Bewaren bij 0 tot 6°C".
- Rauwe melk is een gevoelig product. De beheersmaatregelen voor melk afkomstig van dieren of (vee)stapels aangetast door tuberculose of brucellose alsook de Q koorts, zijn van toepassing.
- Patuline is een giftige stof die geproduceerd wordt door een schimmel en kan op lange termijn negatieve effecten hebben op de volksgezondheid. Patuline komt het meest voor in producten op basis van appels zoals appelsap en appelmoes. Gebruik geen appels met rotte plekken en schimmelvorming.
- Gehakt vlees is een gevoelig product vanuit microbiologisch oogpunt. Maak daarom nooit te veel gehakt op voorhand. Schat op voorhand in hoeveel u dagelijks zal verkopen of maak het gehakt slechts op het ogenblik dat de consument er in uw winkel om vraagt.

Er zijn ook specifieke hygiënevoorschriften waaraan u moet voldoen.

Lees onze webpagina : www.favv.be> professionelen > wetgeving > wetgeving betreffende de levensmiddelen > hygiënewetgeving

4.5 Etikettering en houdbaarheid van producten

4.5.1 Etikettering

De voorverpakte producten die u aanbiedt aan de consument moeten voorzien zijn van een etiket met de vereiste informatie:

- de verkoopbenaming,
- de lijst met ingrediënten; dit is meestal niet verplicht voor producten zoals boter en kaas of verse groenten en fruit die niet bewerkt zijn,
- de hoeveelheid bepaalde ingrediënten of categorieën van ingrediënten,
- de datum van minimale houdbaarheid of, bij uit microbiologisch oogpunt zeer bederfelijke voedingsmiddelen, de uiterste consumptiedatum; dit is niet verplicht voor verse groenten, vers fruit en aardappelen die niet zijn geschild, gesneden of soortgelijke bewerkingen hebben ondergaan,
- de bijzondere bewaar- en gebruiksvoorwaarden,
- de naam of handelsnaam en het adres van de fabrikant,
- de nettohoeveelheid,
- de allergenen, (extra zichtbaar in de ingrediëntenlijst)
- het % alcohol indien het alcohol-volumegehalte hoger dan 1.2% is, vb. advocaat.

Opgelet: ook voor niet-voorverpakte levensmiddelen moet de allergeneninformatie beschikbaar zijn.

4.5.2 Houdbaarheid van producten

De uiterste consumptiedatum (vermelding op het etiket: 'te gebruiken tot' of afgekort 'TGT') wordt aangebracht op uiterst bederfelijke eetwaren (vb. rauwmelkse kaas, voorverpakt vers vlees, ...). Na deze datum mogen deze producten niet meer verkocht en ook niet meer geconsumeerd worden omwille van de mogelijke risico's voor de gezondheid van de consument.

De datum van minimale houdbaarheid (vermelding etiket: 'ten minste houdbaar tot (einde)' of afgekort 'THT') wordt vermeld op microbiologisch minder kwetsbare voorverpakte producten (vb. UHT fruitsap). Tot die datum waarborgt de fabrikant een veilig én kwalitatief product. Na die datum is die kwaliteitsgarantie er niet meer, maar is er niet noodzakelijk een risico voor de gezondheid als de verpakking intact is en de producten bewaard worden zoals aangegeven op de verpakking. De kwaliteit van het product neemt af in functie van de termijn waarmee de datum is overschreden.

Om de houdbaarheid (TGT/THT) van een product te bepalen, moet u zelf houdbaarheidstesten laten uitvoeren. Het door u aangeduide laboratorium zal microbiologische analyses en/of organoleptische testen (smaak, textuur, kleur, geur,...) uitvoeren op het vers vervaardigde product en op verschillende vooropgestelde tijdstippen na de productiedatum. Op basis van de analyseresultaten wordt een TGT of THT afgeleid, rekening houdend met het feit dat op het einde van de houdbaarheid het product nog altijd een veilig en kwaliteitsvol product moet zijn. Het moet immers ook lekker smaken en er lekker uitzien tot de TGT of THT!

Lees onze webpagina:

- www.favv.be > professionelen > levensmiddelen > etikettering van levensmiddelen
- www.favv.be > professionelen > levensmiddelen > houdbaarheidsdata
- www.favv.be > professionelen > levensmiddelen > allergenen



4.6 Traceerbaarheid

Traceerbaarheid is de mogelijkheid om te achterhalen welke weg een levensmiddel heeft afgelegd. Volgens het principe “één stap vooruit, één stap terug” moet u kunnen identificeren wie er aan u geleverd heeft en aan wie u geleverd heeft. Dit is belangrijk in geval van een incident waarbij er een gevaar is voor de veiligheid van de voedselketen. De betrokken producten kunnen dan snel getraceerd worden en uit de handel genomen worden.

- **Bij rechtstreekse verkoop aan consumenten hoeft u geen register bij te houden van uitgaande producten.**
- U dient **registers** bij te houden:
 - met de gegevens van uw leveranciers en de operatoren aan wie u levert,
 - de aard en de hoeveelheid van de producten,
 - de identificatie van de producten. Dit kan u doen op basis van lotnummers, of voor producten die u zelf vervaardigt, bijvoorbeeld op basis van de houdbaarheidsdatum of de productiedatum,
 - de ontvangst-/leveringsdatum.
- Om te weten welke grondstoffen voor welke eindproducten worden gebruikt, houdt u receptenfiches of productfiches bij (interne traceerbaarheid).
- Indien u kan genieten van de **versoepelingen**:
 - kan u het register vervangen door een klassement van leveringsbonnen of andere handelsdocumenten. Ontbrekende gegevens kan u er met de hand bij schrijven.
 - moet uw klassement of register bijgewerkt zijn binnen de 7 dagen na ontvangst van de producten en ten laatste op het tijdstip van verwerking of verkoop.
 - bewaart u dit klassement tot 6 maanden na afloop van de minimale houdbaarheidsdatum of de uiterste consumptiedatum, of bij gebrek daaraan, gedurende ten minste 6 maanden.

Lees onze webpagina:

www.favv.be > professionelen > autocontrole > traceerbaarheid

4.7 Meldingsplicht

U hebt het vermoeden dat een product dat u vervaardigd of ontvangen heeft een gevaar kan vormen voor de volksgezondheid?

Wat te doen?

Breng onmiddellijk via uw LCE het FAVV op de hoogte van het risico en de reeds genomen maatregelen om het te beperken.

In welke situaties melden?

- In alle gevallen waar grondstoffen die u ontvangt een gevaar inhouden, zelfs als dit verderop in het productieproces zou kunnen weggewerkt worden.
Wat te doen?
 - het product niet meer gebruiken en blokkeren,
 - het FAVV (LCE) informeren over de verantwoordelijke leverancier (opwaartse traceerbaarheid).
- Wanneer het product niet conform is door het fabricage- of verwerkingsproces of de stockage en het product niet meer onder uw controle is.
Wat te doen?
 - het niet-conforme product direct uit de handel nemen en het FAVV verwittigen (via uw LCE),
 - wanneer het niet-conforme product al bij de consument is geraakt en het voor de veiligheid van de voedselketen een risico inhoudt: het product terugroepen, het FAVV informeren (LCE) en de kopers en de consumenten inlichten.

Lees onze webpagina:

- www.favv.be > professionelen > meldingsplicht
- en onze folder: www.favv.be > professionelen > publicaties > thematische publicaties > varia > de meldingsplicht

5. Analyses

U moet zelf een aantal analyses uitvoeren ter controle van de wettelijke normen.

5.1 Water

Gebruikt u onbehandeld leidingwater, dan moet u geen analyses laten uitvoeren op dit water.

Gebruikt u putwater, behandeld oppervlaktewater, behandeld regenwater of behandeld leidingwater, dan moet het water volgens de frequentie voorzien in het KB van 14/01/2002 geanalyseerd worden en voldoen aan de in dit KB vermelde normen. Maar er bestaan uitzonderingen!

Deze bijzondere gevallen staan beschreven in de omzendbrief betreffende de controle op de kwaliteit van water in de levensmiddelensector: www.favv.be > professionelen > levensmiddelen > omzendbrieven levensmiddelen.

5.2 Andere analyses

- Rauwe melk voor consumptie:
 - Voor rauwe melk die rechtstreeks geleverd wordt aan de consument of de plaatselijke detailhandel gelden specifieke regels.
Wetgeving: koninklijk besluit van 7 januari 2014 betreffende de rechtstreekse levering, door een primaire producent, van kleine hoeveelheden van sommige levensmiddelen van dierlijke oorsprong aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel.
- Melk die wordt verwerkt en zuivel:
 - Indien de op uw bedrijf geproduceerde rauwe melk opgehaald wordt, vb. door een melkerij, dan hoeft u geen analyses voor kiemgetal, celgetal en residuen van dierengeneesmiddelen meer uit te voeren op de rauwe melk.
Indien de melk niet opgehaald wordt, laat dan minstens om de 3 maanden het kiemgetal (melk van koeien, geiten, schapen, paarden) en het celgetal (koemelk) controleren.
Controleer zelf na behandeling van dieren en het verstrijken van de wachttijd of er nog residuen van dierengeneesmiddelen aanwezig zijn in de melk van die dieren.
Wetgeving: Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29/04/2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

- Het is aangeraden minstens om de 6 maanden een microbiologische analyse te doen op een monster uit iedere productgroep of productfamilie (zie ook *Autocontrolegids voor de productie en verkoop van zuivelproducten op het landbouwbedrijf*) die vervaardigd wordt.
Wetgeving: Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15/11/2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen en KB van 26/4/2009 betreffende microbiologische criteria voor voedingsmiddelen.
- Vlees:
 - Voor gehakt vlees of een vleesbereiding op basis van gehakt vlees (bijvoorbeeld bereid gehakt, martino, blinde vinken) zijn specifieke criteria voor *Salmonella*, *E. Coli* en aëroob kiemgetal van toepassing. Gehakt vlees van pluimvee en vleesbereidingen van pluimvee bedoeld om na verhitting te worden gegeten, moeten eveneens voldoen aan het criterium voor *Campylobacter*. Zie FAVV website voor de omzendbrief betreffende de microbiologische analyses in de vleeswinkels en het KB van 26/4/2009 betreffende microbiologische criteria voor voedingsmiddelen voor meer informatie.
- Andere producten zoals confituren, ongepasteuriseerde vruchten en -groentensappen, voorgesneden groenten en fruit...:
 - Het is aangeraden jaarlijks twee monsters per productgroep te laten analyseren.
Wetgeving: Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15/11/2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen.

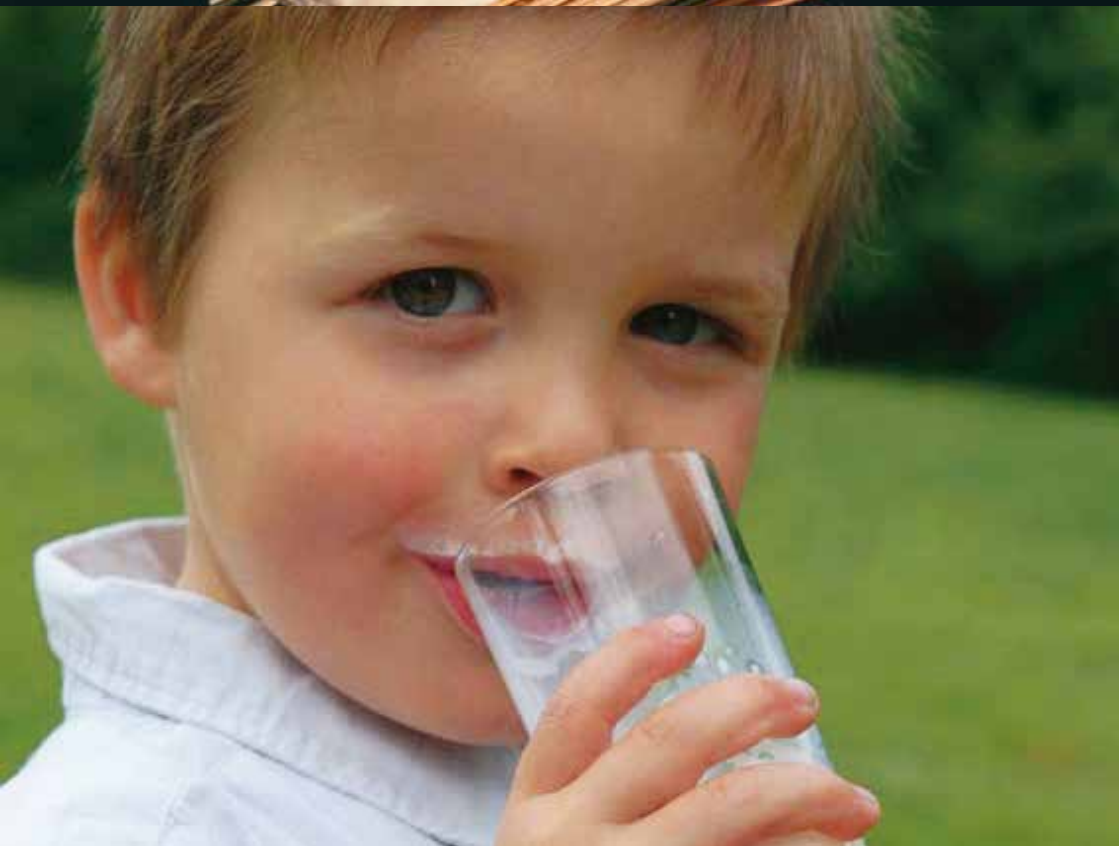
Raadpleeg de website van het FAVV:

- www.favv.be > professionelen > wetgeving > wetgeving betreffende de levensmiddelen > hygiënewetgeving
- www.favv.be > professionelen > levensmiddelen > waterkwaliteit in de voedingssector
- www.favv.be > professionelen > levensmiddelen > omzendbrieven levensmiddelen > microbiologische analyses in de vleeswinkels
- www.favv.be > professionelen > publicaties > thematische publicaties > levensmiddelen > actiegrenzen voor microbiologische contaminanten in levensmiddelen



6. Informatie en contactpunten

- FAVV-website:
 - Informatie over autocontrolegidsen (www.favv.be > professionelen > autocontrole > autocontrolegidsen)
 - Handleiding i.v.m. melkautomaten (www.favv.be > professionelen > dierlijke productie > dierlijke producten > melk en colostrum)
 - De voorlichtingscel staat u bij! (www.favv.be > professionelen > voorlichtingscel)
- Gidsen:
 - **De digitale versies van de gidsen voor de distributiesector** zijn vrij te verkrijgen op onze website (www.favv.be > professionelen > autocontrole > autocontrolegidsen > gidsen voor autocontrole in de sector distributie (Business to Consumer))
 - **Honing**
Koninklijke Vlaamse Imkersbond of Belgische Bijenteelt Federatie
- Begeleiding voor de productie van hoevezuivel:
 - **Steunpunt hoeveproducten**, Remylaan 4b - 3018 Wijgmaal, of steunpunthoeveproducten@Ons.be
 - **ILVO Eenheid Technologie en Voeding**, TAD Zuivel, Brusselsesteenweg 370 - 9090 Melle of katleen.coudijzer@ilvo.vlaanderen.be
 - **Accueil Champêtre en Wallonie**, Chaussée de Namur, 47 - 5030 Gembloux
Tel.: 081/627.458, E-mail: accueilchampetre@fwa.be
 - **Faculté universitaire des Sciences agronomiques de Gembloux**, Diversiform, Passage des Déportés, 2 - 5030 Gembloux
of gembloux@ulg.ac.be - 081 62 21 11



Op onze webpagina vindt u per activiteit een activiteiten fiche die u meer vertelt over de inhoud van de activiteit en de voorwaarden die eraan verbonden zijn. Raadpleeg de fiches voor meer informatie: www.favv.be > professionelen > erkenningen, toelatingen en registratie > activiteiten fiches.

1. SECTOR VLEES

Activiteit	Omschrijving van de activiteit <u>naast</u> de primaire productie	Welke registratie, toelating of erkenning heeft u nodig voor activiteiten <u>naast</u> de primaire productie?
<p>1.1 Slachten van pluimvee en lagomorfen (konijnen) op de hoeve en verkoop</p>	<p>U slacht op uw productiebedrijf pluimvee (kippen, kalkoenen, parelhoenders, eenden, ganzen, ..., maar geen struisvogels) en/of konijnen die u zelf gekweekt heeft op uw bedrijf. U verkoopt hele karkassen op de hoeve of op de lokale markt (= de openbare markt in de gemeente waar uw bedrijf gelegen is en deze in de aangrenzende gemeenten). Er is geen veterinaire keuring vereist.</p> <p>Op vraag van de consument kan u in zijn bijzijn de hem verkochte karkassen in stukken versnijden. Ook het slachtafval (lever, hart, spiermaag) kan aan dezelfde consument worden verkocht. U mag dus ook de volledige verse vette lever van het overeenkomstige karkas van foie gras eenden en ganzen meeleveren aan de consument.</p> <p>Indien u op de productieplaats ook een hoeveslagerij of restaurant (toelating vereist) uitbaat, mag u daar de karkassen verwerken (vb. Vol-au-vent maken, de karkassen volledig versnijden, foie gras maken, ...).</p> <p>U levert geen verwerkte producten aan andere slagers, restaurants of andere winkels.</p> <p>U mag ook het pluimvee en de konijnen slachten die aangebracht worden door consumenten en die bedoeld zijn voor de consumptie in de eigen familiale kring van die consumenten, mits voorafgaand akkoord van uw LCE.</p>	<p>Situatie I U slacht jaarlijks maximum 500 stuks pluimvee en/of maximum 250 konijnen. Slachten op de hoeve en verkoop op de hoeve > U heeft geen bijkomende registratie of toelating nodig. De registratie voor de primaire activiteit (houden van vleeskippen of konijnen) volstaat Slachten op de hoeve en verkoop op de lokale markt > toelating 2.5 "slachting op landbouw-bedrijven"</p> <p>Situatie II U slacht jaarlijks tussen de 500 en 7500 stuks pluimvee en/of tussen de 250 en 1000 konijnen. Slachten op de hoeve, verkoop op de hoeve en/of verkoop op de lokale markt > toelating 2.5 "slachting op landbouw-bedrijven"</p> <p>Situatie III U slacht jaarlijks maximum 7500 stuks pluimvee en/of maximum 1000 konijnen en gebruikt deze in de eigen slagerij of restaurant. > toelating 2.5 "slachting op landbouw-bedrijven" en toelating 1.1 of 2.1 voor het restaurant of de slagerij</p>

		<p>Situatie IV</p> <p>Wilt u geen beperking op het slachtvolume en op de afzet aan andere operatoren, dan moet u een erkenning bekomen. Een dergelijke erkenning betekent meer en strengere regels. Wend u hiervoor tot uw LCE.</p>
<p>1.2</p> <p>Productie van foie gras en verkoop</p>	<p>U kan een onbeperkt aantal stuks eenden of ganzen op uw bedrijf slachten met het oog op de productie van foie gras, voor zover u een beroep hebt gedaan op de LCE voor een ante-mortem keuring en u vervolgens de niet-geëviscereerde karkassen aan een slachthuis of een uitsnijderij levert om daar de levers te verwijderen. Daarna komen de levers, na post-mortemkeuring, terug bij u terecht.</p> <p>U heeft een slagerij of restaurant (toelating vereist) waar u de levers verwerkt. U verkoopt de foie gras rechtstreeks aan de consument. Daarnaast mag u voor 30% van de omzet van de hoeveslagerij of restaurant verkopen aan andere operatoren actief in de voedselketen (vb. andere vleeswinkels, restaurants, supermarkten, kruideniers, ...), maar binnen een straal van 80 km.</p>	<p>Slachten op de hoeve</p> <p>> erkenning 1.1.3 “slachtlokalen op landbouwbedrijven” en toelating 1.1 of 2.1 voor het restaurant of de slagerij</p> <p>Wilt u de levers behandelen tot foie gras en geen beperking op de afzet aan andere operatoren, dan moet u naast de erkenning voor het slachten een bijkomende erkenning toegekend krijgen. Een dergelijke erkenning betekent meer en strengere regels. Wend u hiervoor tot uw LCE.</p>
<p>1.3</p> <p>Hoeveslagerij</p>	<p>U beschikt over een vergunning “beenhouwer en/of spekslager”.</p> <p>U bewerkt gekeurd vlees (rund, varken, schaap, ...) en vervaardigt eventueel afgeleide producten (vb. gehakt, gekookte ham, kippenwit, foie gras). U verkoopt het vlees en de afgeleide producten rechtstreeks aan de consument. Daarnaast mag u voor maximaal 30% van de omzet uit de slagerij verkopen aan andere operatoren actief in de voedselketen die de producten rechtstreeks aan de consument verkopen (vb. andere vleeswinkels, restaurants, supermarkten, kruideniers, grootkeukens (scholen), ...), maar binnen een straal van 80 km.</p>	<p>Hoeveslagerij en verkoop op de hoeve, verkoop op de markt, deur-aan-deur</p> <p>> toelating 2.1 “vleeswinkels”</p> <p>Wilt u geen beperking op de afzet aan andere operatoren, dan moet u een erkenning bekomen. Een dergelijke erkenning betekent meer en strengere regels. Wend u hiervoor tot uw LCE.</p>

2. SECTOR MELK

Activiteit	Omschrijving van de activiteit naast de primaire productie	Welke registratie, toelating of erkenning heeft u nodig voor activiteiten naast de primaire productie?
<p>2.1 Verkoop van rauwe melk</p>	<p>U verkoopt de op uw bedrijf geproduceerde rauwe melk rechtstreeks aan de consument. U kan de melk ook aan een plaatselijke detailhandel verkopen die de melk rechtstreeks aan de eindverbruiker levert of de rauwe melk rechtstreeks verkopen via een automaat.</p>	<p>Welke registratie, toelating of erkenning heeft u nodig voor activiteiten naast de primaire productie?</p> <p>Onverpakte rauwe melk: Verkoop op de hoeve, deur-aan-deur, op markten of aan een detailhandel, al dan niet via een automaat, binnen een straal van 80 km > U heeft geen bijkomende registratie of toelating nodig. De registratie voor de primaire activiteit (melkproductie) volstaat</p> <p>Verpakte rauwe melk: Verkoop op de hoeve, deur-aan-deur, op markten of aan een detailhandel binnen een straal van 80 km of via een automaat die op de hoeve staat of zichtbaar is vanaf de hoeve > toelating 4.3 "inrichting waar melk wordt voorverpakt of verwerkt op het productiebedrijf" Indien de melkautomaat met verpakte melk niet op uw bedrijf of in de directe nabijheid staat (zichtbaar vanaf uw bedrijf), is een bijkomende toelating vereist > toelating 1.1 "Detailhandel in levensmiddelen"</p>
<p>2.2 Verwerken van melk op de hoeve en verkoop</p>	<p>U verwerkt op de hoeve de op uw bedrijf geproduceerde melk. U verkoopt de producten op uw bedrijf rechtstreeks aan de consument. Daarnaast mag u voor 30% van de omzet van de door u bereide producten verkopen aan andere, niet-erkende operatoren actief in de voedselketen (vb. andere hoeve winkels, restaurants, supermarkten, kruideniers, grootkeukens (scholen), ...), maar binnen een straal van 80 km.</p>	<p>Verwerking of voorverpakking van melk op de hoeve en verkoop van zuivelproducten in de hoevewinkel, op de markt, deur-aan-deur of via een automaat die op de hoeve staat of zichtbaar is vanaf de hoeve > toelating 4.3 "inrichtingen waar melk wordt voorverpakt of verwerkt op het productiebedrijf" U mag ook melk aankopen en verwerken. Raadpleeg de omzendbrief "Toelating en erkenning voor hoevezuivelproducenten en het gebruik van de autocontrolelegidsen" voor de voorwaarden.</p>

		Wilt u geen beperking op de afzet aan andere operatoren, dan moet u een erkenning bekomen voor het verwerken van de melk. Een dergelijke erkenning betekent meer en strengere regels. Wend u hiervoor tot uw LCE.
--	--	---

3. SECTOR EIENEN

Activiteit	Omschrijving van de activiteit <u>naast de primaire productie</u>	Welke registratie, toelating of erkenning heeft u nodig voor activiteiten <u>naast de primaire productie</u> ?
<p>3.1 Verkoop van eieren</p>	<p>U verkoopt de op uw bedrijf geproduceerde eieren rechtstreeks aan de consument.</p> <p>Uitgezonderd voor kippeneieren, kan u eveneens vanaf het productiebedrijf rechtstreeks leveren aan een plaatselijke detailhandel die de eieren rechtstreeks aan de consument levert.</p>	<p>Verkoop op het productiebedrijf of deur-aan-deur binnen een straal van 80 km</p> <p>> U heeft geen bijkomende registratie of toelating nodig. Tot 50 stuks pluimvee en verkoop van < 15.000 eieren per jaar hoeft u zelfs de primaire activiteit niet te registreren. In andere gevallen volstaat de registratie voor de primaire activiteit (het houden van legpluimvee).</p> <p>U hoeft de eieren niet te stempelen met uw producentencode en de eieren moeten niet gesorteerd worden.</p> <p>Verkoop op de markt binnen 80 km</p> <p>> registratie voor het houden van legpluimvee volstaat en is verplicht vanaf 50 stuks pluimvee of verkoop van > 15.000 eieren per jaar.</p> <p>Opgelet! Indien u meer dan 50 legkippen heeft, dan moeten de eieren gestempeld worden met uw producentencode. De eieren moeten/mogen niet gesorteerd worden.</p>

		<p>Verkoop van andere dan kippeneieren aan de detailhandel binnen 80 km</p> <p>> U heeft geen bijkomende registratie of toelating nodig. De registratie voor de primaire activiteit (het houden van legpluimvee) volstaat.</p> <ul style="list-style-type: none"> Lees onze webpagina: www.favv.be > professionelen > dierlijke productie > dierlijke producten > eieren > handelsnormen eieren
<p>3.2 Ei-automaten</p>	<p>U verkoopt de op uw bedrijf geproduceerde eieren via een automaat. De automaat moet binnen een straal van 80 km rondom het productiebedrijf staan.</p>	<p>Verkoop via een automaat</p> <p>> U heeft geen bijkomende registratie of toelating nodig. Tot 50 stuks pluimvee of verkoop van < 15.000 eieren per jaar hoeft u zelfs de primaire activiteit niet te registreren. In andere gevallen volstaat de registratie voor de primaire activiteit (het houden van legpluimvee).</p>

4. SECTOR GROENTEN, FRUIT EN AKKERBOUWGEWASSEN

Activiteit	Omschrijving van de activiteit <u>naast</u> de primaire productie	Welke registratie, toelating of erkenning heeft u nodig voor activiteiten naast de primaire productie?
<p>4.1 Verkoop van verse groenten, fruit en akkerbouwgewassen</p>	<p>U verkoopt de verse groenten, fruit en akkerbouwgewassen geproduceerd op uw bedrijf rechtstreeks aan de consument.</p>	<p>Verkoop van groenten, fruit en akkerbouwgewassen op de hoeve, op de markt of deur-aan-deur</p> <p>> U heeft geen bijkomende registratie of toelating nodig. Tot 50 are aardappelen en hoogstamfruit of 25 are laagstamfruit of 10 are andere plantaardige producten hoeft u zelfs de primaire activiteit niet te registreren. In andere gevallen volstaat de registratie voor de primaire activiteit (groententeeltbedrijf, fruitteeltbedrijf of akkerbouw).</p> <p>Hou er wel rekening mee dat de handelsnormen voor de verkoop van groenten en fruit (aardappelen uitgezonderd) van toepassing zijn bij de verkoop op de markt of deur-aan-deur.</p>

	Daarnaast mag u de verse groenten, fruit en akkerbouwgewassen verkopen aan andere operatoren actief in de voedselketen.	Verkoop van groenten, fruit en akkerbouwgewassen aan andere operatoren in de voedselketen > U heeft geen bijkomende registratie of toelating nodig. De registratie voor de primaire activiteit (groententeeltbedrijf, fruitteeltbedrijf of akkerbouw) is verplicht en volstaat.
4.2 Verwerken van groenten, fruit en akkerbouwgewassen en verkoop	U verwerkt op de hoeve groenten en/of fruit (fruitsappen, confituren, compote, ingemaakte augurken, ...) en verkoopt die rechtstreeks aan de consument. U mag voor 30% van de omzet van de door u bereide producten ook verkopen aan andere, niet-erkende operatoren actief in de voedselketen (vb. andere hoewinkels, restaurants, supermarkten, kruideniers, grootkeukens (scholen), ...), maar binnen een straal van 80 km.	Verwerken van groenten, fruit en akkerbouwgewassen op de hoeve en verkoop van verwerkte groenten, fruit en akkerbouwgewassen in de hoewinkel, op de markt, deur-aan-deur > toelating 1.1 "Detailhandel in levensmiddelen"
4.3 Automaten voor groenten, fruit en akkerbouwgewassen	U verkoopt verse, onverwerkte groenten, fruit en/of akkerbouwgewassen geproduceerd op uw bedrijf rechtstreeks aan de consument via een automaat.	Verkoop via een automaat > U heeft geen bijkomende registratie of toelating nodig. Tot 50 are aardappelen en hoogstamfruit of 25 are laagstamfruit of 10 are andere plantaardige producten hoeft u zelfs de primaire activiteit niet te registreren. In andere gevallen volstaat de registratie voor de primaire activiteit (groententeeltbedrijf, fruitteeltbedrijf of akkerbouw).

5. SECTOR HONING

Activiteit	Omschrijving van de activiteit <u>naast</u> de primaire productie	Welke registratie, toelating of erkenning heeft u nodig voor activiteiten <u>naast</u> de primaire productie?
5.1 Productie van honing en verkoop	U bent imker en maakt op het productiebedrijf honing uit de producten afkomstig uit uw eigen korven.	Productie van honing en verkoop van honing op de productieplaats, op de markt, deur-aan-deur > U heeft geen bijkomende registratie of toelating nodig. De registratie voor de primaire activiteiten (houden van bijen en productie apicultuurproducten) volstaat.

<p>6.1 Bereiden van diverse producten</p>	<p>U vervaardigt diverse producten, andere dan hierboven gespecificeerd, vb. chocopasta, chocolademousse, advocaat, soep, brood, ... en verkoopt die rechtstreeks aan de consument.</p> <p>U mag voor 30% van de omzet van de door u bereide producten ook verkopen aan andere, niet-erkende operatoren actief in de voedselketen (vb. andere hoevewinkels, restaurants, supermarkten, kruideniers, grootkeukens (scholen), ...), maar binnen een straal van 80 km.</p>	<p>Vervaardigen van diverse producten en verkoop van diverse producten in de hoevewinkel, op de markt, deur-aan-deur</p> <p>> toelating 1.1 "Detailhandel in levensmiddelen"</p>
<p>6.2 Horeca</p>	<p>U heeft een verbruikerszaaltje op uw bedrijf.</p> <p>U heeft gastenkamers en biedt ontbijt aan.</p> <p>U heeft gastenkamers en biedt volledige maaltijden aan.</p>	<p>verbruikerszaal</p> <p>> toelating 1.1 "Detailhandel in levensmiddelen"</p> <p>gastenkamers en ontbijt</p> <p>> registratie voor kamer met ontbijt</p> <p>gastenkamers en maaltijden</p> <p>> toelating 1.1 "Detailhandel in levensmiddelen"</p>

Bijlage 2: tabellen met temperatuursvoorschriften

Koud bewaren bij negatieve temperaturen

dit wil zeggen in de "Diepvriezer"

Producttypes	Voorgeschreven temperatuur: Gelijk aan of minder dan:
DIEPVRIESPRODUCTEN UITGEZONDERD IJS (KB 10/11/2005 Art. 9, 4°, 6°, 11° en KB 05/12/1990 Art. 5)	
De temperatuur van diepvriesproducten moet stabiel blijven en overal in het product	- 18°C
CONSUMPTIE-IJS (KB 11/06/2004 Art. 3 §2)	
Roomijs, melkijs, waterijs, sorbet (voorverpakt)	- 18°C
Voor de ambulante handel en de verkoop voor de directe consumptie	- 9°C
SOFTIJS (PCCB/S3/DVE/387004)	
Softijs: gelijk aan of lager dan de temperatuur zoals beschreven in het autocontrolesysteem van de softijsverkoper en in de technische fiche van de softijsmachine. (-5°C of minder is een aanvaardbare temperatuur).	

Koud bewaren bij positieve temperaturen

te KOELEN PRODUCTEN in de koelruimte of koelkast

Voorgescreven
temperatuur:
tussen
... °C en ... °C

Producttypes

TE KOELEN LEVENSMIDDELEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG (KB 13/07/2014, titel II, hoofdstuk III, afdeling II + bijlage IV)

Vers slachtafval, vers vlees van pluimvee, van gekweekte loopvogels, van lagomorfen en klein vrij wild, gehakt vlees, vleesbereidingen: (maximum 7° tijdens de bereiding)	0°C	+4°C
Verse visserijproducten, geheel of bewerkt, verse slakken en kikkerbiljetjes, verse eetbare delen van mariene zoogdieren en aquatische reptielen, alsook producten van gekookte en gekoelde schaaldieren en weekdieren	0°C	+4°C
Verwerkte visserijproducten, verwerkte producten van slakken, kikkerbiljetjes, eetbare delen van mariene zoogdieren en aquatische reptielen: Uitzonderingen: <ul style="list-style-type: none"> Voor deze producten waarvan de fabrikant een hogere temperatuur op de verpakking vermeldt, wordt deze temperatuur aanvaard; Voor deze producten wordt de omgevingstemperatuur aanvaard: <ul style="list-style-type: none"> gedroogde producten die bij omgevingstemperatuur microbiologisch stabiel zijn; conserven in hermetisch gesloten recipiënten die bij omgevingstemperatuur langer dan achttien maanden houdbaar zijn in microbiologische zin. 	0°C	+4°C
Vers vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, gekweekte wilde hoefdieren en grof vrij wild en vleesproducten: Uitzonderingen: <ul style="list-style-type: none"> Voor vleesproducten waarvan de exploitant van een inrichting een hogere temperatuur op de verpakking vermeldt wordt deze temperatuur aanvaard; Voor volgende vleesproducten wordt de omgevingstemperatuur aanvaard: <ul style="list-style-type: none"> gedroogde producten die bij omgevingstemperatuur microbiologisch stabiel zijn (bvb droge worst, gezouten ham); vleesconserven in hermetisch gesloten recipiënten die bij omgevingstemperatuur langer dan achttien maanden houdbaar zijn in microbiologische zin 	0°C	+7°C
Andere behandelde producten van dierlijke oorsprong (zoals bijvoorbeeld vleesextracten, darmen, vleesmeel...) waarvoor de fabrikant een specifieke temperatuur "T" op de verpakking heeft vermeld:	0°C	"T"
Als de fabrikant een lagere temperatuur vermeldt op de verpakking moet deze steeds gerespecteerd worden (Art. 9 §3).		
ANDERE TE KOELEN LEVENSMIDDELEN (KB 13/07/2014 titel II, hoofdstuk III, afdeling II + bijlage IV)		
<ul style="list-style-type: none"> Gepasteuriseerde melk, verse of gepasteuriseerde room, verse of gepasteuriseerde karnemelk (botermelk), met uitzondering van de producten die een UHT-behandeling ondergaan hebben; Yoghurt en andere gefermenteerde melksoorten dan deze die thermisch behandeld en aseptisch afgevuld werden; Verse kaas; Vloeibare eiproducten waarvan het suikergehalte lager is dan 50 % of waarvan het zoutgehalte lager is dan 15 %; Gekookte gepelde eieren bewaard in een vloeistof; De voedingsmiddelen die een vermelding dragen waaruit blijkt dat zij koel moeten bewaard worden. Deze bepaling is niet van toepassing indien de vermelding vergezeld is van de aanduiding van een temperatuur, die hoger is dan 10 °C. Producten van de banketbakkerij die hetzij room of surrogaten van room bevatten, hetzij een crème bevatten bereid van of met producten bedoeld in het koninklijk besluit van 24 mei 1976 betreffende poeders en samengestelde producten bestemd voor de bereiding van pudding en soortgelijke waren; Uitzondering: broodjes met gebakken banketbakkersroom mogen gedurende maximum 12u bij omgevings-temperatuur bewaard worden.	0°C	+7°C

Bijlage 3: voorbeeld van een reinigingsplan

REINIGINGSPLAN				
Wat?	Wie?	Wanneer? (frequentie)	Hoe?	
			Producten	Schoonmaaktechniek
Vloer (keuken)	Martha	1 / dag	Detergent X (+Ontsmettingsmiddel Y)	Zoveel mogelijk verplaatsen Dweil + spoelen na zeepwater
Koelkast	Jan	1 / ...	Detergent X	Spons, ... + Spoelen na zeepwater
	Jan		Ontsmettingsmiddel Y	... minuten laten inwerken (conform gebruiksaanwijzing product)
Muren, inclusief stopcontacten en schakelaars, plinten, decoratie...	Lieve			
Dampkap	Jan			
Kasten, rekken				
Schoonmaakgerei: emmer, borstel, dweil,...	Martha	1 / ...	Detergent X (+Ontsmettingsmiddel Y)	
...				

Bijlage 4: contactgegevens LCE's

De contactgegevens van de Lokale Controle-eenheden zijn beschikbaar op onze website via volgende link: www.favv.be/lce



Versie 4
juli 2017



Federaal Agentschap
voor de Veiligheid
van de Voedselketen

AC-Kruidtuin
Food Safety Center
Kruidtuinlaan 55
1000 Brussel
Tel.: 02 211 82 11
www.favv.be

