

Toelatingsvoorwaarden - Ferme aquacole – abattage de produits de la pêche

Bijlage III, 2.8 bij het koninklijk besluit van 16.01.06 tot vaststelling van de modaliteiten van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

Het slachten, verbloeden, koppen, strippen, verwijderen van de vinnen, koelen en/of onmiddellijk verpakken met een maximum totale hoeveelheid per jaar lager of gelijk aan 7.500 kg, in de productieplaats, voor rechtstreeks leveren aan de eindverbruiker of aan de detailhandel die door de producent in de productieplaats wordt geëxploiteerd.

*Fiche d'activité PRI: abattage sur le lieu de production de produits de la pêche d'exploitations aquacoles*

*Pas encore de LAP pour cette activité*

Bijkomende informatie te verstrekken bij de aanvraag:

een gedetailleerd grondplan met vermelding van:

- de schaal of de vermelding van alle afmetingen;
- aanduiding van het reglementair vereiste lokaal en infrastructuur en uitrusting:
  - een voldoende groot lokaal met aanduiding van plaats van slachten en uitslachten;
  - voorzieningen voor het reinigen en ontsmetten van het gereedschap en de handen;
  - koelvoorziening met voldoende capaciteit voor de koeling en de opslag van vers vlees;
  - plaats voor het verzamelen van afval en veren of huiden;
- aanduiding van alle deuren en poorten;
- de stroom van:
  - *poissons d'aquaculture, du bassin au local d'abattage* ;
  - *les poissons*
  - het afval

een gedetailleerd inplantingsplan met vermelding van:

- de schaal of de vermelding van alle afmetingen
- aanduiding van de weg van de stal naar het slachtlokaal

productiecapaciteit: aanstal stuks per week per soort (maximum 7.500 kg de produits de la pêche par année).

(\*) Hiertoe kan het vak "OVERIGE INFORMATIE van het formulier "Bijlage IV van het KB van 16 januari 2006 gebruikt worden.

**1. Infrastructuurvoorwaarden****1.1. Verordening (EG) nr. 852/2004**

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. Toiletruimten mogen niet rechtstreeks uitkomen in ruimten waar voedsel wordt gehanteerd.
3. Er moet een voldoende aantal goed geplaatste en gemarkeerde wasbakken voor het reinigen van de handen aanwezig zijn. De wasbakken voor het reinigen van de handen moeten voorzien zijn van warm en koud stromend water en van middelen voor het reinigen en hygiënisch drogen van de handen. Voorzover dat nodig is moeten de voorzieningen voor het wassen van de levensmiddelen gescheiden zijn van de wasbakken voor het reinigen van de handen.
4. Indien nodig moet worden gezorgd voor de adequate voorzieningen waar het personeel zich kan omkleden.

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

### **Visserijproducten van aquacultuurbedrijven**

**Art. 17.** § 1. Onverminderd de bepalingen van [Verordening \(EG\) nr. 852/2004](#), mag de aquacultuurproducent uitsluitend visserijproducten verkregen uit zijn eigen productie rechtstreeks leveren aan de eindverbruiker of aan de detailhandel die door de producent in de productieplaats wordt geëxploiteerd voor zo ver die producten slechts één of meer van volgende handelingen hebben ondergaan: slachten, verbloeden, koppen, strippen, verwijderen van de vinnen, koelen en/of onmiddellijk verpakken.

§ 2. De rechtstreekse levering geschiedt:

1° met een maximum totale hoeveelheid per jaar lager of gelijk aan 7.500 kg;

2° op voorwaarde dat de inrichting beschikt over een toelating overeenkomstig artikel 3, § 2 van het [koninklijk besluit van 16 januari 2006](#);

3° op de productieplaats, via huis-aan-huisverkoop of op markten binnen een straal van 80 km rond het productiebedrijf wanneer de levering rechtstreeks aan de eindverbruiker gebeurt;

4° onmiddellijk vanaf de productieplaats wanneer de levering rechtstreeks gebeurt aan de detailhandel die door de producent in de productieplaats wordt geëxploiteerd.

§ 3. Elke rechtstreekse levering gebeurt in kleine hoeveelheden.

§ 4. De visserijproducten mogen worden verdeeld in moten, gefileerd, onmiddellijk verpakt en finaal verpakt op vraag van de eindverbruiker en in diens bijzijn.

De visserijproducten mogen andere behandelingen of verwerking ondergaan met het oog op het rechtstreeks leveren aan de eindverbruiker in een verkooppunt of een detailhandel gevestigd op de plaats van het aquacultuurbedrijf en geëxploiteerd onder de rechtstreekse verantwoordelijkheid van de producent.

**Art. 18.** De volgende infrastructuur- en hygiënevoorschriften gelden:

1° de producent beschikt over een lokaal dat goed onderhouden en zodanig ingericht en uitgerust is dat de bewerkingen op hygiënische wijze kunnen worden uitgevoerd en dat inzonderheid voorzien is met de nodige uitrusting voor het wassen en het ontsmetten van het gereedschap en de handen;

2° de voorzieningen die gebruikt worden voor de opslag van de visserijproducten zijn van zodanige aard dat de producten onder bevredigende hygiënische omstandigheden kunnen worden bewaard en dat het smeltwater niet in contact met de producten blijft. De lokalen en de recipiënten zijn schoon en worden goed onderhouden;

3° de behandelingen worden zo snel mogelijk na het vangen onder hygiënische omstandigheden uitgevoerd en de producten worden onmiddellijk grondig gewassen met drinkwater of schoon water dat in voldoende hoeveelheid voor handen is;

4° de ingewanden en delen van de visserijproducten die een gevaar kunnen vormen voor de volksgezondheid, worden zo spoedig mogelijk verwijderd en gescheiden van de voor menselijke consumptie bestemde producten bewaard. Dierlijke bijproducten zijn rechtstreeks noch onrechtstreeks een bron van verontreiniging;

5° de visserijproducten worden, ook tijdens het vervoer, bewaard bij een temperatuur welke die van smeltend ijs benadert. Het gebruikte ijs wordt bereid op basis van drinkwater of schoon water. Het wordt op zodanige wijze bereid, gehanteerd en opgeslagen dat het tegen verontreiniging is beschermd;

6° er wordt een goede persoonlijke hygiëne in acht genomen en er wordt gepaste en schone kledij gedragen.

## **1.2. KB 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**

[Artikel 18, 1°]

De producent beschikt over een lokaal dat goed onderhouden en zodanig ingericht en uitgerust is dat de bewerkingen op hygiënische wijze kunnen worden uitgevoerd en dat inzonderheid voorzien is met de nodige uitrusting voor het wassen en het ontsmetten van het gereedschap en de handen

## **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 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**

De voorzieningen die gebruikt worden voor de opslag van de visserijproducten zijn van zodanige aard dat de producten onder bevredigende hygiënische omstandigheden kunnen worden bewaard en dat het smeltwater niet in contact met de producten blijft. De lokalen en de recipiënten zijn schoon en worden goed onderhouden

[Artikel 18, 2°)

### **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 gedeponeerd in afsluitbare containers, tenzij de exploitant van het levensmiddelenbedrijf ten genoegen van de bevoegde autoriteit kan aantonen dat andere soorten containers of andere afvoersystemen voldoen. De containers moeten van een adequate constructie zijn, moeten goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk te reinigen en, indien nodig, te ontsmetten zijn.
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 geïnfecteerde wonden, huidinfecties, huidaandoeningen of diarree hebben, mogen geen levensmiddelen hanteren of, in welke hoedanigheid ook, ruimten betreden waar levensmiddelen worden gehanteerd, indien er kans bestaat op rechtstreekse of onrechtstreekse verontreiniging. Wanneer dergelijke personen in een levensmiddelenbedrijf werken, dienen zij hun ziekte of de symptomen en indien mogelijk de oorzaken ervan onmiddellijk kenbaar te maken aan de exploitant van het levensmiddelenbedrijf.

[Bijlage II Hoofdstuk VIII 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 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**

De visserijproducten worden, ook tijdens het vervoer, bewaard bij een temperatuur welke die van smeltend ijs benadert. Het gebruikte ijs wordt bereid op basis van drinkwater of schoon water. Het wordt op zodanige wijze bereid, gehanteerd en opgeslagen dat het tegen verontreiniging is beschermd

Er wordt een goede persoonlijke hygiëne in acht genomen en er wordt gepaste en schone kledij gedragen.

(Art. 18, 5°, 6°)

### **3.3. 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

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

Koninklijk besluit van 14 november 2003: koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen