

Verzamelaars

Bijlage III.5.1 bij het koninklijk besluit van 16 januari 2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

Plaatscode: PL14 Verzamelcentrum
Activiteitscode: AC14 Verzamelen
Product Code : PR104 Consumptie-eieren

1. Infrastructuurvoorwaarden

1.1. Verordening (EG) nr. 852/2004

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

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

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

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

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

[Ver EG 852/2004 Artikel 4 Punt 2 Bijlage II, hoofdstuk I, punt 2]

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

[Ver EG 852/2004 Artikel 4 Punt 2 Bijlage II, hoofdstuk I, punt 3]

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

[Ver EG 852/2004 Artikel 4 Punt 2 Bijlage II, hoofdstuk I, punt 4]

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

[Ver EG 852/2004 Artikel 4 Punt 2 Bijlage II, hoofdstuk I, punt 9]

1.2. Koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne

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

[KB 22/12/2005 artikel 14 Bijlage I, hoofdstuk I, punt 5]

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

[KB 22/12/2005 artikel 14 Bijlage I, hoofdstuk I, punt 6]

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.

[Ver EG 852/2004 Artikel 4 Punt 2 Bijlage II, hoofdstuk I, punt 5]

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

ventilatie. [Ver EG 852/2004 Artikel 4 Punt 2 Bijlage II, hoofdstuk I, punt 6]

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

verlicht. [Ver EG 852/2004 Artikel 4 Punt 2 Bijlage II, hoofdstuk I, punt 7]

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

[Ver EG 852/2004 Artikel 4 Punt 2 Bijlage II, hoofdstuk I, punt 8]

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

[Ver EG 852/2004 Artikel 4 Punt 2 Bijlage II, hoofdstuk I, punt 10]

2.1.2. Voorschriften inzake de uitrusting

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

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

[Ver EG 852/2004 Artikel 4 Punt 2 Bijlage II, hoofdstuk V, punt 1]

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

[Ver EG 852/2004 Artikel 4 Punt 2 Bijlage II, hoofdstuk V, punt 2]

3. Indien chemische toevoegingsmiddelen moeten worden gebruikt ter bestrijding van corrosie van de uitrusting en de recipiënten, moeten deze toevoegingsmiddelen in overeenstemming met de goede praktijken worden gebruikt. [Ver EG 852/2004 Artikel 4 Punt 2 Bijlage II, hoofdstuk V, punt 3]

2.2. Koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne

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

[KB 13/7/2014 artikel 18 ,Bijlage III, Hoofdstuk I,1]

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

[KB 13/7/2014 artikel 18 ,Bijlage III, Hoofdstuk I,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 verordening (EG) Nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne te bereiken;

- c) voldoen aan de vereisten inzake temperatuurbeheersing voor levensmiddelen;
- d) handhaving van het koelcircuit;
- e) steekproeven en analyses.

[Ver EG 852/2004 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.

[Ver EG 852/2004 Artikel 5, punt 1]

2. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven:

a) dienen tegenover het Agentschap aan te tonen dat zij de bepaling van vorige paragraaf op een zodanige wijze naleven als het Agentschap verlangt, rekening houdend met de aard en de omvang van het levensmiddelenbedrijf;

b) zorgen ervoor dat alle documenten met de beschrijving van de ontwikkelde procedures altijd geactualiseerd zijn;

c) bewaren alle overige documenten en verslagen gedurende een passende

periode. [Ver EG 852/2004 Artikel 5, punt 4]

3.1.3. Officiële controles

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

[Ver EG 852/2004 Artikel 6, punt 1]

2. In het bijzonder stelt elke exploitant van een levensmiddelenbedrijf het Agentschap 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 het Agentschap 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.

[Ver EG 852/2004 Artikel 6, punt 2]

3.1.4. Algemene eisen voor bedrijfsruimten voor levensmiddelen

Bedrijfsruimten voor levensmiddelen moeten schoon zijn en goed worden onderhouden.

[Ver EG 852/2004 Artikel 4 Punt 2 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.

[Ver EG 852/2004 Artikel 4 Punt 2 Bijlage II, hoofdstuk IV, punt 1]

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

[Ver EG 852/2004 Artikel 4 Punt 2 Bijlage II, hoofdstuk IV, punt 2]

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

[Ver EG 852/2004 Artikel 4 Punt 2 Bijlage II, hoofdstuk IV, punt 3]

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

[Ver EG 852/2004 Artikel 4 Punt 2 Bijlage II, hoofdstuk IV, punt 5]

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

[Ver EG 852/2004 Artikel 4 Punt 2 Bijlage II, hoofdstuk IV, punt 6]

6. Indien nodig moeten de 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.

[Ver EG 852/2004 Artikel 4 Punt 2 Bijlage II, hoofdstuk IV, punt 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.

[Ver EG 852/2004 Artikel 4 Punt 2 Bijlage II, hoofdstuk VI, punt 1]

2. Levensmiddelenafval, niet-eetbare bijproducten en andere afvalstoffen moeten worden gedeponereerd in afsluitbare containers, tenzij de exploitant van het levensmiddelenbedrijf ten genoegen van het Agentschap 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.

[Ver EG 852/2004 Artikel 4 Punt 2 Bijlage II, hoofdstuk VI, punt 2]

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

organismen kunnen worden gehouden.

[Ver EG 852/2004 Artikel 4 Punt 2 Bijlage II, hoofdstuk VI, punt 3]

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

[Ver EG 852/2004 Artikel 4 Punt 2 Bijlage II, hoofdstuk VI, punt 4]

3.1.7. Watervoorziening

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

[Ver EG 852/2004 Artikel 4 Punt 2 Bijlage II, hoofdstuk VII, punt 1]

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

[Ver EG 852/2004 Artikel 4 Punt 2 Bijlage II, hoofdstuk VII, punt 2]

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, voor zover dat nodig is, beschermende kleding te dragen.

[Ver EG 852/2004 Artikel 4 Punt 2 Bijlage II, hoofdstuk VIII, punt 1]

2. Personen die lijden aan of drager zijn van een ziekte die via voedsel kan worden overgedragen, of die bijvoorbeeld geïnfecteerde wonden, huidinfecties, 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.

[Ver EG 852/2004 Artikel 4 Punt 2 Bijlage II, hoofdstuk VIII, punt 2]

3.1.9. Bepalingen van toepassing op levensmiddelen

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

[Ver EG 852/2004 Artikel 4 Punt 2 Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 1]

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

[Ver EG 852/2004 Artikel 4 Punt 2 Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 2]

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

[Ver EG 852/2004 Artikel 4 Punt 2 Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 3]

4. Adequate maatregelen moeten worden getroffen om schadelijke organismen te bestrijden. Er moeten ook adequate maatregelen worden getroffen om te voorkomen dat huisdieren op plaatsen kunnen komen waar levensmiddelen worden bewerkt, gehanteerd of opgeslagen.

[Ver EG 852/2004 Artikel 4 Punt 2 Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 4]

5. Grondstoffen, ingrediënten, halffabrikaten en eindproducten die een voedingsbodemp 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.

[Ver EG 852/2004 Artikel 4 Punt 2 Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 5]

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

[Reg CE 852/2004 Article 4 Point 2, Annexe II, Chapitre IX, point 8]

3.1.10. Voorschriften inzake onmiddellijke verpakkingen verpakking van levensmiddelen

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

[Ver EG 852/2004 Artikel 4 Punt 2 Bijlage II, hoofdstuk X, punt 1]

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

[Ver EG 852/2004 Artikel 4 Punt 2 Bijlage II, hoofdstuk X, punt 2]

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

[Ver EG 852/2004 Artikel 4 Punt 2 Bijlage II, hoofdstuk X, punt 3]

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

[Ver EG 852/2004 Artikel 4 Punt 2 Bijlage II, hoofdstuk X, punt 4]

3.1.11. Opleiding

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten erop toezien:

1. dat al wie met levensmiddelen omgaat, wordt gecontroleerd en opgeleid en/of gevormd op het gebied van de hygiëne, naar gelang van hun beroepsactiviteit;

[Ver EG 852/2004 Artikel 4 Punt 2 Bijlage II, hoofdstuk XII, punt 1]

2. dat al wie verantwoordelijk is voor de ontwikkeling en het onderhoud van de op HACCP- beginsel gebaseerde procedure of voor de toepassing van de desbetreffende gidsen, de nodige opleiding inzake de beginselen van HACCP heeft gekregen;

[Ver EG 852/2004 Artikel 4 Punt 2 Bijlage II, hoofdstuk XII, punt 2]

3. dat wordt voldaan aan de nationale voorschriften inzake de opleidingseisen voor personen die werkzaam zijn in bepaalde levensmiddelensectoren.

[Ver EG 852/2004 Artikel 4 Punt 2 Bijlage II, hoofdstuk XII, punt 3]

3.2. Koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne

3.2.1. Gebruik van ontsmettingsmiddelen en giftige stoffen

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.

[KB 13/7/2014, 18, Bijlage III Hoofdstuk I, punten 4 en 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.

[KB 13/7/2014, Artikel 18, Bijlage III, Hoofdstuk IV, 1 et 2]

3.2.3. Bepalingen van toepassing op levensmiddelen

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

[AR 13/7/2014 Artikel 18 Bijlage I, hoofdstuk VI, punt 1]