



Omzendbrief met betrekking tot het opstellen en het indienen van grondplannen door levensmiddelenbedrijven

Referentie	PCCB/S3/1807316	Datum	15/03/2024
Huidige versie	1.0	Van toepassing vanaf	Datum van publicatie
Trefwoorden	Grondplan van de inrichting, erkenning, toelating		

Opgesteld door	Goedgekeurd door
Patrick Gielen, Attaché	Katrien Beullens, Directeur

1 Doel

Deze omzendbrief is een hulpmiddel voor exploitanten van levensmiddelenbedrijven die een grondplan moeten indienen voor een nieuw gebouw of omwille van een renovatie, een nieuwe activiteit of een nieuwe stroom.

2 Toepassingsgebied

De exploitant van een inrichting die actief is in de voedselketen moet, overeenkomstig het Koninklijk besluit van 16 januari 2006, beschikken over een erkenning / toelating / registratie afgeleverd door het FAVV.

Om een erkenning en/of toelating toe te kennen, voert het FAVV een administratief en/of technisch onderzoek uit. Ten behoeve van dit onderzoek zijn bepaalde activiteiten onderworpen aan de verplichting om grondplannen in te dienen. Deze omzendbrief is van toepassing op alle levensmiddelenbedrijven die grondplannen moeten indienen om een toelating of een erkenning te verkrijgen. Het indienen van een grondplan is meestal vereist in geval van een erkenningsaanvraag en bij bepaalde toelatingsaanvragen, maar elke operator kan een grondplan op vrijwillige basis ter advies voorleggen.¹ De verplichting om plannen in te dienen voor een activiteit wordt aangegeven in de [activiteiten fiche](#).

¹ Goedkeuring van ingediende plannen is ook mogelijk in geval van activiteiten die vallen onder een toelating / registratie.

Naast de algemene principes die in deze omzendbrief zijn opgenomen, moet het grondplan eveneens beantwoorden aan de wettelijke vereisten die specifiek zijn voor de activiteit. De algemene principes die in deze omzendbrief zijn opgenomen, zijn meer afgestemd op de vlees- en visverwerkende sector, maar kunnen worden toegepast op alle inrichtingen, ongeacht hun activiteiten. Hoewel in deze omzendbrief richtsnoeren worden aangereikt, moet elke situatie afzonderlijk worden beoordeeld op basis van de bijzonderheden van de inrichting (productietype, omvang, productieproces, ...).

Operatoren , hebben de mogelijkheid om een grondplan voor advies in te dienen, bijvoorbeeld vóór de uitvoering van grootschalige infrastructuurwerken. Het grondplan wordt in dat geval apart van de erkennings- of toelatingsaanvraag ingediend en stelt de exploitant in staat rekening te houden met de adviezen en opmerkingen van het FAVV voor de uitvoering van de infrastructuurwerken.

Een exploitant kan ook een verzoek indienen voor een evaluatie van de grondplannen na de vaststelling (tijdens een inspectie) dat de plannen niet langer in overeenstemming zijn met de goedgekeurde grondplannen.

Opmerking: het hervatten van activiteiten door een andere exploitant vereist geen nieuwe goedkeuring van de plannen als er geen verandering is in de uitgevoerde activiteiten, de infrastructuren en de werking (bv. de stromen). Echter, deze verandering van exploitant moet schriftelijk worden gemeld aan de LCE waarbij de eerder goedgekeurde grondplannen in bijlage moeten worden toegevoegd.

3 Referenties

3.1 Wetgeving

- Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden ;
- Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne ;
- Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong ;
- Verordening (EG) nr.1099/2009 van de Raad van 24 september 2009 inzake de bescherming van dieren bij het doden ²;
- Gedelegeerde Verordening (EU) 2020/691 van de Commissie van 30 januari 2020 tot aanvulling van Verordening (EU) 2016/429 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft regels voor aquacultuurinrichtingen en vervoerders van waterdieren ;

² Dierenwelzijn valt onder de bevoegdheid van de gewesten. Exploitanten zijn echter verantwoordelijk voor de naleving van Europese en regionale vereisen op dat vlak.

- 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 ;
- Koninklijk besluit van 13 juli 2014 (H1) betreffende levensmiddelenhygiëne ;
- Koninklijk besluit van 30 november 2015 (H2) betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong ;
- Koninklijk besluit van 22 december 2005 (H3) tot vaststelling van aanvullende maatregelen voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong.

4 Definities en afkortingen

4.1 Definities

In het kader van de toepassing van deze omzendbrief zijn de definities van de in punt 3 opgesomde wetgeving van toepassing.

4.2 Afkortingen

LCE	:	lokale controle-eenheid
AGF	:	aardappelen, groenten en fruit
GHP	:	goede hygiënepraktijken
GMP	:	good manufacturing practices (goede productiepraktijken)
VEN	:	vestigingseenheidsnummer

5 Indienen en opstellen van grondplannen voor levensmiddelenbedrijven

De voornoemde wetgeving bepaalt een aantal infrastructuur- en uitrustingsvereisten die van toepassing zijn op levensmiddelenbedrijven. Bij de bouw of renovatie van een levensmiddelenbedrijf zal de correcte toepassing van deze voorwaarden de naleving van de GHP- en de GMP-principes vergemakkelijken.

5.1 Indienen van het aanvraagdossier en adviesverlening

5.1.1 Indiening van het aanvraagdossier

Het aanvraagdossier wordt ofwel per post of e-mail (indien de plannen in A4 of A3-formaat kunnen worden afgedrukt) ingediend bij de LCE van de plaats waar de vestigingseenheid is gevestigd. Het dossier bevat ten minste de volgende drie elementen :

- ✓ het aanvraagformulier voor goedkeuring van de grondplannen;
- ✓ het inplantingsplan van de inrichting ;
- ✓ het grondplan van de inrichting (wordt ook altijd in elektronisch formaat ingediend).

Indien een plan wordt ingediend om een wijziging te melden, moet een volledig nieuw dossier worden ingediend en kan men zich niet beperken tot de informatie over de wijziging. Het nieuw ingediende dossier vervangt steeds het vorige en moet dus volledig zijn. De plannen van de inrichting moeten uiterlijk bij het indienen van de toelatings- of erkenningsaanvraag elektronisch ter goedkeuring worden ingediend.

5.1.1.1 Aanvraagformulier voor goedkeuring van de grondplannen

De aanvraag moet worden ingediend door middel van het [aanvraagformulier voor de goedkeuring van de grondplannen](#) dat ter beschikking wordt gesteld op de website van het Agentschap, in de taal (of één van de talen) van de LCE waar de vestigingseenheid is gelokaliseerd.

Het aanvraagformulier moet worden ingevuld door de exploitant en bevat de reden van indiening van de plannen alsook een beschrijving van alle door de inrichting uitgevoerde activiteiten (geregistreerde, toegelaten of erkende activiteiten) en de bijbehorende processen.

De toelichting in het aanvraagformulier voor de goedkeuring van de plannen bevat alle informatie die de evaluator nodig heeft om de aanvraag goed te begrijpen. Het grondplan en de werking van de onderneming (scheiding in de tijd, stromen, enz.) moeten kunnen worden begrepen aan de hand van deze toelichting zonder dat een fysieke controle van de inrichting en bijkomende toelichtingen nodig zijn.

5.1.1.2 Inplantingsplan

Het inplantingsplan is een luchtfoto van de inrichting, waarmee de inrichting / het gebouw kan worden gesitueerd ten opzichte van het wegennet en de omgeving. Dit kan worden verschaft door een satellietbeeld of een uittreksel van het kadaster.

Op het inplantingsplan zijn de directe omgeving, de precieze ligging van de inrichting en de afbakening van het terrein aangeduid.

Indien de inrichting een deel van een gebouw inneemt, dan moet het door de inrichting ingenomen deel duidelijk worden aangegeven. De activiteiten van de operatoren die de andere delen van het gebouw innemen, moeten worden vermeld en deze operatoren moeten worden geïdentificeerd aan de hand van de naam van hun vestiging en hun VEN.

5.1.1.3 *Grondplan van de inrichting*

Om het grondplan van de inrichting makkelijk te kunnen bewaren, moet dit ook elektronisch worden ingediend. Elk niveau (verdieping) van de inrichting krijgt een afzonderlijk grondplan, dat duidelijk leesbaar is en het volgende vermeldt:

- ✓ de naam van de vestiging;
- ✓ de VEN;
- ✓ het adres;
- ✓ de schaal van het plan, eenduidig gepreciseerd (ten minste 1/250) of de omvang van alle ruimten.

Het plan omvat:

- ✓ de benaming van alle ruimten (productieruimten, toiletten, kleedkamers, opslagruimten, koelruimten, afvalruimten, ruimte voor de ontvangst van de goederen, enz.);
- ✓ ingangen en uitgangen ;
- ✓ gebouwdelen (deuren, scheidingswanden, trappen, spoelbakken, enz.) en zware infrastructuur (de belangrijkste vaste uitrusting);
- ✓ alle stromen per type: grondstoffen, dierlijke bijproducten, afgewerkte producten, personeel, afval en verpakkingsmateriaal.

Om het lezen en het begrijpen van het grondplan te vergemakkelijken, kan een meer gedetailleerd plan met de zware infrastructuur (d.w.z. de belangrijkste vaste uitrusting) en de stromen per type worden bijgevoegd.

5.1.2 *De evaluatie*

De ingediende aanvraag wordt geëvalueerd in de LCE. De personen die de plannen onderzoeken gaan niet naar de plaats van de activiteit om een plan te evalueren. Voor de evaluatie van de grondplannen wordt er geen vergoeding aangerekend aan de exploitant.

Een onvolledig dossier kan niet correct worden beoordeeld en zal een weigering van goedkeuring van de plannen tot gevolg hebben.

Wanneer de plannen worden goedgekeurd, stelt het FAVV deze gedurende minimum 3 jaar niet ter discussie, onder de volgende voorwaarden:

- ✓ de situatie blijft conform de goedgekeurde documenten;
- ✓ de activiteiten en de van toepassing zijnde wetgeving blijven ongewijzigd; en
- ✓ de werkmethodes beschreven in het aanvraagformulier voor goedkeuring van de plannen worden in acht genomen en toegepast.

5.1.3 Mededeling van de beslissing

Binnen 3 maanden na ontvangst van de volledige aanvraag brengt de LCE de operator op de hoogte van de beslissing. In geval van goedkeuring stuurt de LCE een ondertekende kopie van de grondplannen en van het aanvraagformulier, en een goedkeuringsbrief. In geval van weigering stuurt de LCE een niet-ondertekende kopie van de grondplannen en van het aanvraagformulier, samen met een weigeringsbrief waarin de redenen die tot de weigering hebben geleid, worden uiteengezet.

Deze plannen moeten in de onderneming worden bewaard en op verzoek aan de inspecteur/controleur of aan de dierenarts belast met opdracht (BMO) van het FAVV worden voorgelegd.

5.2 Principes die van toepassing zijn voor alle levensmiddelenbedrijven

Elke inrichting moet zodanig ontworpen zijn dat het risico op kruisbesmetting tot een minimum wordt beperkt. Scheiding van activiteiten is een notie die inherent is aan alle principes die hieronder worden beschreven en een goed begrip ervan is noodzakelijk om het risico op kruisbesmetting zoveel mogelijk te beperken. Scheiding van activiteiten kan in ruimte of in tijd zijn.

Scheiding in tijd omvat het uitvoeren van activiteiten die gescheiden zijn door de tijd die nodig is voor het adequaat reinigen, desinfecteren en drogen van de ruimten en de apparatuur tussen de verschillende activiteiten.

Voorbeeld: Het is toegestaan om dezelfde productielijn te gebruiken voor verschillende activiteiten of processtappen onder de strikte voorwaarde dat het lokaal en de apparatuur grondig worden gereinigd, gedesinfecteerd en gedroogd. De beschrijving van de activiteiten moet deze scheiding in tijd duidelijk vermelden, of deze nu is vastgelegd tussen verschillende productiedagen of tussen verschillende tijdvakken op dezelfde dag. Het tijdschema van de activiteiten moet bijgevolg worden meegedeeld.

Ruimtelijke scheiding omvat fysieke scheiding tussen verschillende productielijnen, in termen van soorten en producten. Het type fysieke scheiding moet worden beoordeeld en gerechtvaardigd: volledige of onvolledige muur, minimale afstand tussen productielijnen.

Voorbeeld: Werken aan verschillende werktafels die voldoende ver uit elkaar zijn geplaatst, kan worden toegestaan: ruimtelijke scheiding van tafels die worden gebruikt voor de verwerking van vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren en van pluimveevlees. De gebruikte apparatuur (bv. messen) en het vlees mogen niet worden uitgewisseld tussen de verschillende tafels.

Het grondplan moet voldoen aan de 4 algemene principes die hieronder worden beschreven. Deze principes worden geïllustreerd met een aantal voorbeelden. Afhankelijk van het soort activiteit zijn deze voorbeelden mogelijk niet van toepassing. De toepassing van deze principes zou een doeltreffende werking van de inrichting mogelijk moeten maken, met naleving van de GHP en de GMP.

5.2.1 Principe 1 – er zijn voldoende lokalen en deze lokalen zijn voldoende ruim

Algemene basis

Alle lokalen van eenzelfde inrichting bevinden zich bij voorkeur in hetzelfde gebouw. Indien een inrichting uit verschillende afzonderlijke gebouwen bestaat, moeten de praktische maatregelen voor het hygiënisch overbrengen van producten, verplaatsing van personeel of uitrustingen tussen de gebouwen worden toegelicht.

Een voldoende aantal lokalen laat toe om de processtappen te scheiden, wat een hygiënische werkmethode bevordert. Er moet echter op worden toegezien dat er niet te veel kleine ruimten worden gecreëerd. De omvang van de lokalen is proportioneel met de omvang van de activiteiten en maakt een doeltreffend gebruik mogelijk, alsook de naleving van de GHP- en GMP-principes. Indien een scheiding van de activiteiten in de ruimte niet mogelijk is, kan scheiding in tijd worden toegepast.

Rekening houdende met de temperatuurvereisten, moeten de nodige lokalen worden voorzien voor de opslag van grondstoffen, half-afgewerkte en afgewerkte producten.

Er moet ook rekening worden gehouden met de stromen om het benodigde aantal lokalen te bepalen.

Grondplan van de inrichting

Op het grondplan van de inrichting moet de schaal of de afmeting van de lokalen worden aangegeven. De exploitant moet ervoor zorgen dat de omvang van het lokaal geschikt is voor het verwachte productievolume.

Alle lokalen die wettelijk verplicht zijn, moeten op de plannen worden aangegeven met aanduiding van het beoogde doel (evt. aan de hand van een legende) of het beoogde doel moet eenduidig in het aanvraagformulier worden verduidelijkt per lokaal. Indien bepaalde door de wetgeving vereiste lokalen niet zijn opgenomen in de ingediende plannen, moet dit in het formulier voor de indiening van de grondplannen worden gemotiveerd (bijvoorbeeld: geen ontschublokaal / ontdarmlokaal omdat de vis al ontschubd / ontdarmd wordt geleverd; slechts één koelruimte omdat de producten allemaal voorverpakt zijn).

Voorbeelden

- I. De bereidings-, verwerkings- en verpakkingsactiviteiten moeten in afzonderlijke lokalen plaatsvinden. Bij wijze van voorbeeld en niet-exhaustief:
 - ✓ De bereiding, de verwerking en de verpakking van vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren enerzijds en de bereiding, de verwerking en de verpakking van vlees van pluimvee, konijnen en wild anderzijds vinden bij voorkeur in afzonderlijke lokalen plaats. Indien echter hetzelfde lokaal wordt gebruikt voor de bereiding, de verwerking en de

verpakking van vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, van vlees van pluimvee en konijnen en wild, moet een strikte scheiding in tijd of ruimte moeten worden toegepast;

- ✓ Idealiter worden de producten verpakt in de respectievelijke productieruimten (vers vlees wordt verpakt in de uitsnijruimte, vleesbereidingen worden verpakt in de productieruimte, enz.). Hiertoe kan een mobiele inpakmachine na reiniging en ontsmetting van de ene naar de andere ruimte worden verplaatst;
- ✓ Indien een specifieke "verpakkingsruimte" is voorzien voor meerdere producten (gebruik van dezelfde machine voor verpakking en onmiddellijke verpakking), worden de te verpakken producten vanuit de productieruimte op trays geplaatst om naar de verpakkingsruimte te worden vervoerd. Als de "verpakking" een kartonnen eindverpakking is, gebeurt dit verpakken bij voorkeur in een andere ruimte die voldoende gescheiden is van de onverpakte levensmiddelen.

- II. Om producten van verschillende aard samen te kunnen opslaan, moet de omvang van het opslaglokaal voldoende zijn om een scheiding in de ruimte mogelijk te maken, rekening houdende met mogelijke luchtstromen. Onder producten van verschillende aard wordt verstaan producten die verschillen wat betreft hun "verpakking" (verpakt vs. onmiddellijk verpakt), hun verwerking (grondstoffen vs. verwerkte producten), hun aard (bv. vers vlees vs. vleesbereidingen) of hun diersoort (bv. pluimveevlees vs. vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren).
- III. Een apart koellokaal of een aparte koelinstallatie is vereist om onverpakte gerookte vis na het roken te koelen.
- IV. Om kruisbesmetting, in het bijzonder van allergenen, te voorkomen, wordt er bij voorkeur een aparte weegkamer voorzien die gescheiden is van het opslaglokaal voor toevoegingsmiddelen en kruiden. Indien dat niet mogelijk is, dan wordt een scheiding in de tijd of een adequate afzuiging bij de weegschaal in de opslagruimte aanbevolen.
- V. Er zijn opslaglokalen voor afval en dierlijke bijproducten. Het gebruik van containers is aanvaardbaar op voorwaarde dat ze goed gesloten en geïdentificeerd zijn.
- VI. De kleedkamers en eventuele opbergkasten moeten aangepast zijn aan het aantal personeelsleden en de activiteiten van de inrichting.

5.2.2 Principe 2 – De indeling van de lokalen en uitrusting maken de naleving van de GHP en GMP mogelijk

Algemene basis

De lokalen en uitrusting moeten door hun plaatsing en aantal (1) de naleving van de GHP en de GMP, (2) een doeltreffende werking en (3) een reductie van het risico op besmetting garanderen.

De ruimte tussen de installaties en de vaste uitrusting maakt een goede reiniging en ontsmetting mogelijk.

Grondplan van de inrichting

Alle lokalen zijn op het plan aangegeven, met inbegrip van bijvoorbeeld de technische lokalen, de gangen, enz.

Alle deuren en andere verbindingen (poorten, doorgangen, enz.) tussen de lokalen moeten worden aangegeven op het plan.

Alle uitrustingen die wettelijk verplicht zijn, moeten op de plannen worden aangegeven met aanduiding van het beoogde doel (evt. aan de hand van een legende) of het beoogde doel moet eenduidig in het aanvraagformulier worden verduidelijkt per uitrusting. Indien bepaalde door de wetgeving vereiste uitrustingen niet zijn opgenomen in de ingediende plannen, moet dit in het formulier voor de indiening van de grondplannen worden gemotiveerd.

Voorbeelden

- I. De ruimte voor de ontvangst van grondstoffen grenst aan het opslaglokaal.
- II. Het snel koelsysteem grenst aan de productieruimte.
- III. 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 levensmiddelen worden gehanteerd.
- IV. De handwasbak mag niet worden gebruikt voor het reinigen van productiemateriaal of voor het wassen van levensmiddelen. Indien dit toch het geval is, moet een strikte scheiding in de tijd worden toegepast.
- V. In de toiletten en productielokalen moeten voldoende handwasbakken aanwezig zijn.
- VI. De handwasbakken moeten zich in de onmiddellijke nabijheid van de werkposten bevinden; eventueel in een aangrenzende ruimte maar zonder scheiding.
- VII. De toiletten, met name deze in de kleedkamers, moeten zich ook in een aparte ruimte bevinden, zodat ze strikt gescheiden zijn van de schone werkkleding.
- VIII. Indien de sociale lokalen door verschillende categorieën werknemers gezamenlijk kunnen worden gebruikt, moet erop worden toegezien dat het personeel niet door zones loopt waar dit niet is toegestaan. Zo moeten in inrichtingen waar onderscheid wordt gemaakt tussen personeel werkzaam in reine zones en in onreine zones (bv. slachthuizen), de kleedkamers en de sanitaire voorzieningen voor het personeel van de

onreine zone gescheiden zijn van de kleedkamers en de sanitaire voorzieningen van de reine zone.

- IX. Indien het type of de hoeveelheid verwerkte producten de regelmatige of permanente aanwezigheid van het Agentschap vereist, moeten de inrichtingen beschikken over een lokaal en eventueel over voldoende uitgeruste, afsluitbare voorzieningen die uitsluitend ter beschikking van het Agentschap staan.

5.2.3 Principe 3 – Voorwaartse beweging, stromen en scheiding daar waar nodig

Algemene basis

Het bedrijf moet werken volgens het principe van voorwaartse beweging. Er zijn twee soorten voorwaartse beweging:

- voorwaartse beweging van het product: de organisatie van de lokalen mag een achterwaartse beweging van een product niet toelaten. Afgewerkte producten mogen niet in contact komen met producten die deze kunnen verontreinigen.
- voorwaartse beweging van het personeel: personeel moet vermijden om van de "onreine" zone naar de "reine" zone te gaan.

Om het risico op kruisbesmetting zo veel mogelijk te beperken, worden de stromen waar mogelijk ruimtelijk gescheiden. Indien dit niet mogelijk is, wordt scheiding in de tijd toegepast.

Bij wijze van voorbeeld en niet-exhaustief, worden hieronder situaties gegeven waar een scheiding in de ruimte of tijd moet worden toegepast (zie "voorbeelden")

Grondplan van de inrichting

De exploitant duidt op het grondplan van de inrichting de plaatsen aan waar de verschillende producten en materialen zich kunnen bevinden.

Hij vermeldt ook alle soorten deuren, rolluiken, ... zodat de evaluator van het plan de mogelijkheid van een fysieke scheiding kan beoordelen.

Om te controleren of het principe van voorwaartse beweging wordt gerespecteerd, moeten de grondplannen altijd de stromen aangeven. Het plan omvat de stroom van de producten, vanaf de ontvangst van de grondstoffen tot de verzending van de afgewerkte producten (bv. versneden vlees, vleesproducten, bereide schotels, vleesbereidingen, AGF, ...). De stromen van het personeel, het verpakkingsmateriaal, het niet-dierlijk afval en de dierlijke bijproducten worden ook weergegeven op het plan. Een beschrijving van het proces, toegevoegd aan het grondplan, is essentieel om de stromen te kunnen beoordelen. De stromen moeten altijd in verschillende kleuren worden aangegeven om ze van elkaar te kunnen onderscheiden.

Indien de stromen niet ruimtelijk gescheiden kunnen worden, wordt een scheiding in tijd toegepast. Dit zal worden geëvalueerd op basis van het aanvraagformulier voor

goedkeuring van de plannen. Op dit formulier moeten de productie- of bezettingstijden van lokalen/uitrusting worden verduidelijkt.

Voorbeelden

- I. Bij wijze van voorbeeld en niet-exhaustief moeten lokalen en stromen zodanig gescheiden zijn dat kruisbesmettingen worden voorkomen:
 - ✓ **tussen producten van verschillende aard**, bijvoorbeeld:
 - vlees van pluimvee en van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren;
 - vers vlees, vleesbereidingen, gehakt vlees, separatorvlees;
 - vlees en vis ;
 - levensmiddelen van dierlijke oorsprong en levensmiddelen van niet-dierlijke oorsprong ;
 - gewassen en ongewassen AGF.

Grondstoffen van verschillende aard mogen echter samen worden opgeslagen, op voorwaarde dat deze voldoende van elkaar gescheiden zijn om mogelijke kruisbesmettingen te voorkomen en dat de laagste opslagtemperatuur wordt gegarandeerd.
 - ✓ **tussen onmiddellijk verpakte, onverpakte producten en verpakte producten:** naakt vlees, moet worden geschied van de flow van bv. vlees in kartonverpakking.
 - ✓ **tussen verwerkte producten en niet-verwerkte producten:** onverpakte gerookte vis en onverpakte verse vis – rauwe cacaobonen en chocolade.
 - ✓ **tussen producten zonder allergenen en producten die allergenen bevatten.**
 - ✓ **in verband met stromen van personen:** verplaatsing van personeel moet zoveel mogelijk worden gescheiden van de productstroom.
 - ✓ **tussen gewassen materiaal en ongewassen materiaal:** Het opslaglokaal/de opslaglokalen voor vuil materiaal moet(en) gescheiden zijn van het lokaal/de lokalen voor schoon materiaal: bakken, kratten, wagentjes, rekken, ander klein materiaal, enz. Als hetzelfde lokaal wordt gebruikt voor de reiniging / ontsmetting en de opslag van het materiaal, dan moeten de opslagomstandigheden afdoende zijn (aanwezigheid van rekken, voldoende ruimtelijke scheiding, ...). Het lokaal voor de reiniging van het materiaal moet voldoende ruim zijn en kruisbesmetting tussen het proper materiaal en het vuil materiaal uitsluiten.
- II. In bepaalde soorten inrichtingen (slachthuis, visverwerking, ...) is een duidelijke, fysieke scheiding tussen de reine zone en de onreine zone verplicht. Het personeel moet vermijden om van zone te wisselen zodat reine zones worden gevrijwaard van besmetting uit onreine zones. Indien werknemers zich moeten verplaatsen van de onreine naar de reine zone, zal op het aanvraagformulier worden verduidelijkt welke personen dat mogen doen en welke maatregelen worden opgelegd (ontsmetting van de zolen, wassen en ontsmetten van de handen in de nabijheid, enz.).
- III. Vochtige/droge of koude/warme zones moeten ook worden gescheiden.
- IV. Dierlijke bijproducten (dierlijk afval) moeten gescheiden zijn van voor menselijke consumptie bestemde producten en, afhankelijk van hun aard, als categorie 1-, 2- of 3-materiaal worden opgeslagen. De stroom dierlijke bijproducten die als afval wordt beschouwd, moet altijd in het plan worden opgenomen.

- V. Het wegen en de opslag van toevoegingsmiddelen en kruiden vindt zodanig plaats dat een kruisbesmetting van de levensmiddelen wordt vermeden.

- VI. Als een inrichting zowel activiteiten uitvoert die onder een erkenning vallen als activiteiten die niet onder een erkenning vallen (bijvoorbeeld een handelszaak met toelating), dan moeten deze activiteiten van elkaar in tijd of in ruimte worden gescheiden. Een sas of een rechtstreekse toegang tussen de erkende en de niet-erkende activiteiten is toegestaan. Dit kan bijvoorbeeld in de vorm van een doorgeefluik of een deur die maar in één richting opent. Een stroom in één enkele richting van de producten van de erkende inrichting naar de niet-erkende inrichting moet echter in alle gevallen worden gewaarborgd. Het terugzenden van producten die van de ene inrichting naar de andere zijn gegaan, en met name van een inrichting zonder erkenning naar een erkende inrichting, is alleen mogelijk op voorwaarde dat deze producten tijdens het vervoer en de opslag in de erkende inrichting duidelijk geïdentificeerd en van andere producten gescheiden zijn.

5.2.4 Principe 4 – het risico op externe invloeden is zo laag mogelijk

Algemene basis

De operator neemt maatregelen om het risico op externe factoren, bijvoorbeeld ongedierte, zoveel mogelijk te beperken.

Grondplan van de inrichting

Indien onverpakte levensmiddelen van dierlijke oorsprong kunnen worden geladen of gelost, is een dockshelter of ten minste een overdekte laad- en loskade vereist.

Behalve om veiligheidsredenen (bv. nooduitgang deur) mag er in principe geen rechtstreekse toegang van de productiezone (d.w.z. lokalen met onverpakte producten) naar buiten zijn. Een koelinstallatie (koelkast/diepvriezer) voor inkomend of uitgaand materiaal wordt ook beschouwd als een productieruimte. De koelinstallatie mag daarom geen rechtstreekse toegang naar buiten hebben.

Voorbeelden

- I. Idealiter heeft een productielokaal geen buitendeur. Indien echter een productielokaal een toegang naar buiten heeft, dan moet deze tijdens de productie worden gesloten. Onder bepaalde voorwaarden worden een hor of flappen toegestaan. Indien deze installatie problemen kan veroorzaken door variaties in temperatuur of vochtigheid in de lokalen, risico op productbederf, rechtstreeks contact met de buitenomgeving, enz. dan zal deze niet worden toegestaan.

- II. De bakken of kratten die van buiten de inrichting terugkeren, mogen pas na reiniging en ontsmetting in de productielokalen binnengebracht worden om elk risico van besmetting te voorkomen.
- III. Opslag van verpakkingsmateriaal in de open lucht kan onder bepaalde voorwaarden worden toegestaan: goed verpakte materialen die minstens door een dak worden beschermd. Bijvoorbeeld glazen potten, op volledig verpakte paletten.

5.3 Specifieke wettelijke voorschriften

Naast de wettelijke voorschriften die gemeenschappelijk zijn voor alle inrichtingen van de voedingssector, zijn ook specifieke wettelijke voorschriften inzake infrastructuur en uitrusting van toepassing voor ieder type inrichting die specifiek zijn voor de uitgevoerde activiteit(en) (zie 3.1).³

5.4 Één of meerdere operator(en) voeren één of meerdere activiteit(en) uit in dezelfde inrichting

5.4.1 *Verschillende operatoren maken gebruik van dezelfde infrastructuur*

5.4.1.1 *Een operator die verantwoordelijk is voor alle anderen*

De exploitant dient de aanvraag voor erkenning / toelating in en neemt de verantwoordelijkheid voor de inrichting op zich als exploitant. Andere operatoren die in deze inrichting werken, moeten dezelfde activiteit aangeven als de exploitant, maar werken onder de erkenning / toelating en dus ook onder de verantwoordelijkheid van de exploitant die de aanvraag heeft ingediend. Alle operatoren die onder deze erkenning / toelating werken, moeten over hun eigen VEN op hetzelfde adres beschikken.

De organisatie van de activiteiten maakt het voorwerp uit van een overeenkomst die de afspraken tussen de operatoren regelt. Deze overeenkomst kan door de LCE worden gevraagd bij de evaluatie van de plannen.

5.4.1.2 *Iedere operator dient een aanvraag voor erkenning / toelating in.*

Iedere operator doet een aanvraag voor erkenning / toelating. De activiteiten mogen dan enkel worden uitgevoerd met een strikte scheiding van de activiteiten en de producten in de tijd of in de ruimte. Alle betrokken operatoren moeten op dit adres ook beschikken over hun eigen VEN.

Iedere operator moet apart een aanvraag tot goedkeuring van de grondplannen van de inrichting indienen en gedetailleerd motiveren hoe ze de scheiding van de activiteiten en de producten naleven.

³ Dierenwelzijn valt onder de bevoegdheid van de gewesten en wordt daarom niet in aanmerking genomen bij de beoordeling van inrichtingsplannen door het Agentschap. Exploitanten zijn echter verantwoordelijk voor de naleving van Europese en regionale vereisen op dat vlak.

De overeenkomst tussen de operatoren kan door de LCE worden gevraagd bij de evaluatie van de plannen.

5.4.2 Een operator voert verschillende activiteiten uit waarvoor afzonderlijke erkenningen / toelatingen vereist zijn

In de inrichtingen mogen slechts die activiteiten worden uitgeoefend waarvoor een erkenning / toelating / registratie werd toegekend.

Als een operator verschillende activiteiten wil uitvoeren, moet worden nagegaan of de infrastructuur die bestemd is voor deze activiteiten en de productstroom verenigbaar zijn. Op de aanvraag tot goedkeuring van het grondplan moeten alle activiteiten worden vermeld.

Op basis van het aanvraagdossier en de stromen op het grondplan kan beoordeeld worden dat er geen kruiscontaminatie plaatsvindt en dat de scheiding in ruimte of tijd tussen de verschillende uitgevoerde activiteiten voldoet. Indien de inrichting over slechts één productielijn beschikt, dan kan in dat geval enkel scheiding in tijd worden toegepast. In dat geval zal dit moeten worden beschreven in het begeleidend formulier bij de plannen.

5.4.3 Meerdere operatoren voeren hun activiteiten uit in aangrenzende infrastructuren en delen hun lokalen.

Het plan van iedere inrichting moet duidelijk de scheiding weergeven tussen de vestigingseenheden, alsook tussen de verschillende activiteiten, in het bijzonder als deze gelijkaardig zijn.

Bepaalde lokalen kunnen gemeenschappelijk zijn tussen de verschillende eenheden van de inrichting, ongeacht de activiteiten. Om deze gemeenschappelijke lokalen te betreden, mag het personeel niet door zones lopen waar dit niet is toegestaan.

De volgende lokalen mogen worden gedeeld:

- ✓ sociale lokalen;
- ✓ lokalen voor de opslag van onderhoudsproducten en voor verpakkingen / onmiddellijke verpakkingen;
- ✓ laad- en loskades (enkel voor onmiddellijk verpakte en geïdentificeerde producten);
- ✓ opslagvoorzieningen voor afval.

De opslaglokalen voor grondstoffen, halffabricaten en afgewerkte producten, alsook de lokalen bestemd voor de productie moeten van elkaar gescheiden zijn.

De lokalen bestemd voor de ontvangst en de verzending van grondstoffen en onverpakte afgewerkte producten moeten gescheiden zijn wat betreft de activiteiten “verwerking” en “distributie”.

De producten- en personeelsstromen van het gedeelte “verwerking” naar het gedeelte “distributie” (bijvoorbeeld van een uitsnijderij naar een slagerij) mogen slechts in één richting gaan, namelijk van het gedeelte verwerking naar het gedeelte distributie. De terugzending van producten naar de erkende inrichting is strikt verboden.

5.4.4 Operatoren die actief zijn in FOOD en FEED

Voor menselijke consumptie bestemde producten mogen niet in aanraking komen met niet voor menselijke consumptie bestemde producten.

Volledige scheiding is vereist wanneer een bedrijf producten voor menselijke consumptie vervaardigt, maar ook niet voor menselijke consumptie bestemde producten ontvangt en in een onmiddellijke verpakking omhult.

Een scheiding wordt ook sterk aanbevolen voor de ontvangst van goederen en voor de opslag van afgewerkte producten die al dan niet voor menselijke consumptie bestemd zijn.

Voor menselijke consumptie bestemde producten en producten van categorie 3 mogen in dezelfde koelinstallatie worden opgeslagen indien de producten verpakt en geïdentificeerd zijn, en indien deze producten per categorie worden gegroepeerd en op voldoende afstand van elkaar worden geplaatst.

6 Bijlagen

/

7 Overzicht van de revisies

Overzicht van de revisies van de omzendbrief		
Versie	Van toepassing vanaf	Reden en omvang van de revisie
1.0	Datum van publicatie	Originele versie