

DIERVOEDERS	IB.PFF.TW.04.04	TAIWAN
	Maart 2024	

I. TOEPASSINGSGBIED

<i>Productomschrijving</i>	<i>GN-code</i>	<i>Land</i>
Voeder voor honden en katten dat ingrediënten van evenhoevigen en/of pluimvee bevat	2309 10	Taiwan

II. BILATERAAL CERTIFICAAT

<i>FAVV-code</i>	<i>Titel van het certificaat</i>	
EX.PFF.TW.04.04	Gezondheidscertificaat voor de uitvoer van honden- en kattenvoeder vanuit België naar Taiwan	4 blz

III. CERTIFICERINGSVOORWAARDEN

1. Voeder voor honden en katten dat dierlijke ingrediënten bevat afkomstig van evenhoevigen en/of pluimvee, dient bij invoer in Taiwan te voldoen aan bijlage 15.1 van de "[Regulations for the Importation of Objects Subject to Animal Quarantine](#)" van **The Animal and Plant Health Inspection Agency (APHIA)**. Voeder voor honden en katten wordt in deze wetgeving omschreven als een product dat dierlijke ingrediënten bevat die afkomstig zijn van evenhoevigen (vb. runderen, schapen, geiten, varkens, herten) en/of pluimvee en dat exclusief bestemd is voor honden en katten. Het voeder voor honden en katten kan ook andere ingrediënten van dierlijke oorsprong bevatten. Er zijn voeders voor honden en katten waarvoor de quarantainevereisten niet van toepassing zijn en geen gezondheidscertificaat vereist is. Deze voeders worden vermeld in de bijlage 15.1. Echter, volgens bijkomende informatie van **APHIA** is voor gesteriliseerd voeder in zakjes wel het gezondheidscertificaat EX.PFF.TW.04.04 vereist bij uitvoer naar Taiwan.
2. Het certificaat EX.PFF.TW.04.04 kan enkel afgeleverd worden voor producten die geproduceerd werden in inrichtingen die zijn goedgekeurd door **APHIA** voor export van voeder voor honden en katten dat producten van dierlijke oorsprong bevat. De lijst van door **APHIA** goedgekeurde Belgische producenten is gepubliceerd op de FAVV-website. Om aan deze [lijst](#) toegevoegd te worden dient de operator een aanvraag in te dienen bij de lokale controle-eenheid (LCE) zoals beschreven in onderdeel IV Exporterkenning van deze IB. Er zijn voeders voor honden en katten waarvoor de quarantainevereisten niet van toepassing zijn en geen goedkeuring door **APHIA** en ook het certificaat EX.PFF.04.04 niet vereist is. Deze voeders worden toegelicht in de bijlage 15.1 van de "Regulations for the Importation of Objects Subject to Animal Quarantine"
3. Het certificaat betreft het algemene FAVV-model van certificaat voor de uitvoer van diervoeders inclusief voedermiddelen, mengvoeders, toevoegingsmiddelen en voormengsels bevattend product van dierlijke oorsprong. In de bijkomende certificering dient volgende informatie toegevoegd te worden:

8.1 “Productiebedrijf (naam, adres en erkenningsnummer)”: Naam, adres en erkenningsnummer van de producerende inrichting(en);

8.3 “De dierlijke ingrediënten in het(de) hierboven vermelde product(en) zijn beperkt tot (diersoort):” vermelding in het Engels van de ingrediënten van dierlijke oorsprong en de diersoort waarvan ze zijn afgeleid (bv. concentrate (poultry), fish oil, fishmeal, milk products (bovine), blood plasma (pig)...).

8.4 “Beschrijving van de runderingrediënten en de naam van het land van oorsprong, indien van toepassing”: vermelding in het Engels van de runderingrediënten en de naam van het land van oorsprong.

De operator dient bij zijn aanvraag bovenvermelde informatie m.b.t. de producerende inrichting(en) en de ingrediënten van dierlijke oorsprong in te vullen onder de punten 8.1, 8.3 en 8.4 van het certificaat.

De operator dient aan de certificerende agent een overzicht te bezorgen van alle diervoeders met vermelding per product van de ingrediënten van dierlijke oorsprong en de diersoort waarvan deze zijn afgeleid.

Indien de diervoeders ingrediënten afkomstig van runderen bevatten dient de operator bij zijn aanvraag voor het bekomen van het certificaat een verklaring op erewoord van de producerende inrichting van de betrokken diervoeders te voegen met vermelding van de ingrediënten van runderen en het land waarvan zij afkomstig zijn. Indien gevraagd door de certificerende agent dient de operator voor deze informatie de nodige bewijzen (handelsdocument en/of gezondheidscertificaat van invoer) voor te leggen.

4. Verklaring 8.2 houdt in dat de diervoeders die vanuit België worden geëxporteerd in België dienen te zijn geproduceerd.
5. Verklaring 8.5 kan ondertekend worden op basis van de erkenning van de producerende inrichting overeenkomstig verordening (EG) nr. 1069/2009.
6. Verklaring 8.6 is enkel van toepassing indien het te exporteren voeder ingrediënten afkomstig van pluimvee bevat. Een lijst van landen die door Taiwan beschouwd worden als vrij van bepaalde dierziekten kan geraadpleegd worden op de volgende website: [APHIA](#)

6.a. Situatie waarin België beschouwd wordt door Taiwan als vrij van New Castle Disease en vrij van hoog pathogene aviaire influenza op het moment van export

Er dient door de operator in verklaring 8.6 geen optie aangekruist te worden en alle vakjes van verklaring 8.6 blijven leeg.

6.b. Situatie waarin België beschouwd wordt door Taiwan als niet vrij van New Castle Disease en/of niet vrij van hoog pathogene aviaire influenza op het moment van export.

Het te exporteren voeder ofwel de ingrediënten van pluimvee moeten één van de in verklaring 8.6 vermelde hittebehandelingen ondergaan hebben. De operator dient onder punt 8.6 de optie aan te kruisen die van toepassing is op de te exporteren producten.

Een hittebehandeling wordt als voldoende beschouwd als zowel de tijd als de temperatuur gelijk of groter is dan de tijd en de temperatuur zoals vermeld in de tijd/temperatuur-combinaties onder 8.6.

Indien de vereiste behandeling werd uitgevoerd in België dan dient de operator een kopie van het productieproces voor te leggen. Door de certificerende agent kan gevraagd worden om bijkomende bewijzen voor te leggen.

Indien de vereiste hittebehandeling niet werd toegepast op het te exporteren voeder en de ingrediënten afkomstig van pluimvee in een andere EU-lidstaat werden geproduceerd:

- indien de dierlijke bijproducten werden verwerkt volgens één van de methoden 1 t.e.m. 5 van bijlage IV, hoofdstuk III van verordening (EU) 142/2011, dan voldoen ze aan de vereiste hittebehandeling gevraagd door Taiwan. Het handelsdocument van de ingrediënten afkomstig van pluimvee waarop het nummer van de verwerkingsmethode duidelijk vermeld wordt, dient voorgelegd te worden aan de certificerende agent.
- indien de dierlijke bijproducten werden verwerkt volgens een andere methode of als het handelsdocument waarop de verwerkingsmethode duidelijk is vermeld (methoden 1 t.e.m. 5) niet kan worden voorgelegd is een certificaat van de bevoegde autoriteit van het land van oorsprong vereist waarin wordt verklaard dat de ingrediënten afkomstig van pluimvee één van de in verklaring 8.6. vermelde hittebehandelingen hebben ondergaan.

In het geval dat de operator een andere hittebehandeling toepast op het te exporteren voeder of de ingrediënten van pluimvee, wordt de operator verzocht de tijd/temperatuur-combinatie samen met de wetenschappelijke bewijzen dat deze hittebehandeling equivalent is aan één van de in punt 8.6 vermelde hittebehandelingen over te maken aan de LCE. Deze informatie zal dan vervolgens overgemaakt worden aan **APHIA** voor goedkeuring van de equivalente hittebehandeling.

Er zijn momenteel nog geen andere hittebehandelingen door APHIA goedgekeurd dan deze vermeld in de eerste drie opties van verklaring 8.6. De vierde optie (..... °C gedurende minstens minuten: deze temperatuur-tijd combinatie werd voorgesteld door de bevoegde overheid van het exporterende land op basis van wetenschappelijke bewijzen en werd goedgekeurd door de bevoegde overheid van Taiwan na een risico-evaluatie) mag niet ingevuld worden en mag niet aangeduid worden. Ingeval een behandeling van "121°C, 15 min" toegepast wordt, moet de optie "100°C gedurende minstens 1 min" aangeduid worden.

7. Verklaring 8.7. is enkel van toepassing indien het te exporteren voeder ingrediënten afkomstig van evenhoevigen bevat. Een lijst van landen die door Taiwan beschouwd worden als vrij van bepaalde dierziekten kan geraadpleegd worden op de volgende website: [APHIA](#)

Indien het te exporteren voeder geen ingrediënten van evenhoevigen bevat blijven de vakjes in verklaring 8.7 leeg en mag er geen enkele optie aangeduid te worden bij de mogelijke hittebehandelingen.

7.a. Situatie waarin België beschouwd wordt door Taiwan als vrij van de volgende ziekten: mond-en-klauwzeer, runderpest, besmettelijke boviene pleuropneumonie, Afrikaanse varkenspest, pest van de kleine herkauwers en klassieke varkenspest op het moment van export

Er dient door de operator in verklaring 8.7. geen optie aangekruist te worden en alle vakjes van verklaring 8.7. blijven leeg.

7.b. Situatie waarin België door Taiwan beschouwd wordt als niet vrij van minstens één van de volgende ziekten: mond-en-klauwzeer, runderpest, besmettelijke boviene pleuropneumonie, Afrikaanse varkenspest, pest van de kleine herkauwers en klassieke varkenspest op het moment van export.

Het te exporteren voeder of de ingrediënten van evenhoevigen moeten één van de in verklaring 8.7. vermelde hittebehandelingen ondergaan hebben. De operator dient onder punt 8.7. de optie aan te kruisen die van toepassing is op de te exporteren producten.

Een hittebehandeling wordt als voldoende beschouwd als zowel de tijd als de temperatuur gelijk of groter is dan de tijd en de temperatuur zoals vermeld in de tijd/temperatuur-combinaties onder 8.7.

Indien de vereiste behandeling werd uitgevoerd in België dan dient de operator een kopie van het productieproces voor te leggen. Door de certificerende agent kan gevraagd worden om bijkomende bewijzen voor te leggen.

- Indien de vereiste hittebehandeling niet werd toegepast op het te exporteren voeder en de ingrediënten afkomstig van evenhoevigen in een andere EU-lidstaat werden geproduceerd:

- indien de dierlijke bijproducten werden verwerkt volgens één van de methoden 1 t.e.m. 5 van bijlage IV, hoofdstuk III van verordening (EU) 142/2011, dan voldoen ze aan de vereiste hittebehandeling gevraagd door Taiwan. Het handelsdocument van de ingrediënten afkomstig van evenhoevigen waarop het nummer van de verwerkingsmethode duidelijk vermeld wordt, dient voorgelegd te worden aan de certificerende agent.
- indien de dierlijke bijproducten werden verwerkt volgens een andere methode of als het handelsdocument waarop de verwerkingsmethode duidelijk is vermeld (methoden 1 t.e.m. 5) niet kan worden voorgelegd is een certificaat van de bevoegde autoriteit van het land van oorsprong vereist waarin wordt verklaard dat de ingrediënten afkomstig van evenhoevigen één van de in verklaring 8.7. vermelde hittebehandelingen hebben ondergaan.

In het geval dat de operator een andere hittebehandeling toepast op het product of de ingrediënten van evenhoevigen, wordt de operator verzocht de tijd/temperatuur-combinatie samen met de wetenschappelijke bewijzen dat deze hittebehandeling equivalent is aan één van de in punt 8.7. vermelde hittebehandelingen over te maken aan de LCE. Deze informatie zal dan vervolgens overgemaakt worden aan **APHIA** voor goedkeuring van de equivalente hittebehandeling.

Er zijn momenteel nog geen andere hittebehandelingen door APHIA goedgekeurd dan deze vermeld in de eerste drie opties van verklaring 8.7. De vierde optie (..... °C gedurende minstens minuten: deze temperatuur-tijd combinatie werd voorgesteld door de bevoegde overheid van het exporterende land op basis van wetenschappelijke bewijzen en werd goedgekeurd door de bevoegde overheid van Taiwan na een risico-evaluatie.) mag niet ingevuld worden en mag niet aangeduid worden.

8. Verklaring 8.8. kan ondertekend worden op basis van de EU wetgeving.
9. Het certificaat dient ondertekend te worden door een officiële dierenarts.
10. APHIA adviseert om op de verpakking minstens de volgende informatie te vermelden: de lotnummers, uiterste verkoopdatum, naam en adres van de producerende inrichting, naam

van het product, dierlijke ingrediënten en de productiedatum. Het is de verantwoordelijkheid van de operator om ervoor te zorgen dat aan de etiketteringsvoorwaarden van Taiwan is voldaan.

IV. EXPORTERKENNING

Een Belgische producent van voeder voor gezelschapsdieren die door het FAVV wenst aanbevolen te worden om goedgekeurd te worden door **APHIA** voor export van honden- en kattenvoeder naar Taiwan, kan hiervoor een aanvraag indienen bij zijn LCE. De aanvraag dient te gebeuren volgens de [procedure exporterkenning](#) en met het desbetreffende aanvraagformulier ([EX.PFF.exporterkenning.03](#)). Bij zijn aanvraag dient de operator een antwoord in het Engels te bezorgen op de vragen zoals vermeld in de vragenlijst van APHIA ("[Information for Manufacturing Plant to Apply for Exporting Pet Food products to Taiwan](#)"). Een verduidelijking over hoe deze lijst dient ingevuld te worden wordt beschreven in "Onderdeel V. Vragenlijst van **APHIA**" van deze IB.

De operator dient het dossier in te dienen bij zijn LCE. Indien het dossier door de LCE als gunstig beoordeeld wordt, wordt de operator hiervan ingelicht en dient het dossier dat telkens als één exemplaar ingebonden dient te zijn, in viervoud overgemaakt te worden aan de LCE. De LCE maakt het dossier over aan het hoofdbestuur dat het vervolgens zal overmaken aan **APHIA**.

APHIA zal op basis van het dossier dat door het FAVV wordt ingediend een risico-analyse uitvoeren om na te gaan of de invoer al dan niet kan worden toegestaan. Indien nodig geacht zal **APHIA** een on-site inspectie uitvoeren. De mogelijke kosten verbonden aan dit inspectiebezoek dienen te worden gedragen door de operator.

V. VRAGENLIJST VAN APHIA

Indien in de antwoorden op de vragen afkortingen gebruikt worden, dienen deze afkortingen zich ook volledig uitgeschreven in de tekst te bevinden. Indien de afkortingen betrekking hebben op een handleiding of een procedure, dient hiervan een korte samenvatting als bijlage aan de vragenlijst toegevoegd te worden.

Information of the Manufacturing Plant to Apply for Export of Pet Food Products to Taiwan (version August 2023)

1. Basic information concerning applicant:

(1) Name and address of applicant and manufacturing plant.

Hier dient de naam en het adres van de producerende inrichting vermeld te worden. Ook het erkenningsnummer van de producerende inrichting dient vermeld te worden.

(2) Copy of the registration certificate of the manufacturing plant.

Hier dient een verwijzing naar [het registratiecertificaat van de producerende inrichting](#) vermeld te worden. Het certificaat van registratie van een inrichting dient aangevraagd te worden bij de LCE volgens de [instructie tot certificering voor de uitvoer van diervoeders](#) en dient als bijlage aan het dossier toegevoegd te worden.

(3) Number of employees.

Hier dient het aantal voltijds-equivalente (VTE) werknemers van de producerende inrichting vermeld te worden.

(4) Estimated daily, monthly and annual production capacity, and storage capacity for products.

Hier dient de dagelijkse, maandelijkse en jaarlijkse productie (ton) en opslag (ton) vermeld te worden.

2. Products:

(1) Description of products.

Hier dient een omschrijving van het product vermeld te worden, bijvoorbeeld “dry feed for dogs and cats”.

(2) The animal species [chicken, duck, goose, turkey, swine, ovine, caprine, bovine, deer, etc.] of raw materials that were derived from.

Hier dient een tabel met volgende informatie toegevoegd te worden:

Table 1. Ingredients of animal origin and their species and country of origin

<i>Ingredients of animal origin</i>	<i>Species of origin</i>	<i>Country of origin</i>	<i>Name of the supplier</i>	<i>Approval number of the supplier</i>

(3) The raw materials derived from animals came/were imported from [local/domestic/overseas including Country, State, Province, etc.].

Hier dient verwezen te worden naar de tabel in punt 2.2. Ook dienen voor elke combinatie van ingrediënten van dierlijke oorsprong/land/leverancier drie recente voorbeelden van een ingevuld handelsdocument of in voorkomend geval, een gezondheidscertificaat aan het dossier toegevoegd te worden. Deze documenten dienen in overeenstemming te zijn met de verordening (EU) nr.142/2011. De onderneming dient deze documenten minstens 2 jaar te bewaren hetgeen in dit punt dient te worden bevestigd.

(4) The control procedures for incoming raw materials.

Hier dienen in het kort de beheersmaatregelen beschreven te worden die toegepast worden om de kwaliteit en de veiligheid van de grondstoffen te garanderen. **APHIA** vraagt om ook de volgende informatie te vermelden:

- de criteria die gebruikt worden voor microbiologische en chemische analyses van de grondstoffen;
- een korte omschrijving van de analysemethoden die gebruikt worden voor de grondstoffen met de vermelding of de analyses uitgevoerd worden door een extern laboratorium of een bedrijfsgebonden laboratorium (intern laboratorium);
- de analyserapporten van de drie laatste reeksen uitgevoerde analyses op de grondstoffen.

(5) Description of the processing procedure.

Hier dienen de verschillende processtappen tijdens de productie van het voeder beschreven te worden. Ook dient een processchema toegevoegd te worden. Deze informatie wordt nogmaals gevraagd in onderdeel 5 van de vragenlijst. Er wordt in dit onderdeel gevraagd een onderscheid te maken tussen de processen in de “pre-heating”, “heating” en “post-heating” area’s. Het is best om voor het punt 2.5 (dit punt) reeds dit onderscheid te maken zodat in onderdeel 5 naar de informatie in punt 2.5 verwezen kan worden.

(6) Temperature and time requirements for production.

Hier dienen de verschillende temperatuur/tijdscombinaties van de verschillende processtappen vermeld te worden. **APHIA** vraagt in zijn wetgeving dat de inrichting de productiedata en de condities van de hittebehandeling bijhoudt en dit gedurende ten minste 2 jaar, hetgeen in dit punt dient te worden bevestigd.

Als bijlage dient een registratiedocument van de temperatuur en tijd tijdens de hittebehandeling en het drogen van de producten toegevoegd te worden.

(7) The inspection items and criteria for finished products.

Hier dient een overzicht gegeven te worden van welke punten/parameters er bij de eindproducten gecontroleerd worden door de producerende inrichting.

APHIA vraagt om ook de volgende informatie te vermelden:

- de criteria die gebruikt worden voor microbiologische en chemische analyses van de eindproducten;
- een korte omschrijving van de analysemethoden die gebruikt worden voor de eindproducten met de vermelding of de analyses uitgevoerd worden door een extern laboratorium of een bedrijfsgebonden laboratorium (intern laboratorium);
- de analyserapporten van de drie laatste reeksen uitgevoerde analyses op de eindproducten;
- een foto of video die de verpakkingstap van de eindproducten toont;
- een foto of video van elk product dat bestemd is voor export naar Taiwan, met en zonder de verpakking.

(8) Description of the biosecurity and precautionary measures to prevent the contamination of the raw materials and finished products from pathogens or other hazards (including chemical, biological and physical hazards).

a) Overall management of risks.

Hier dient vermeld te worden dat de onderneming preventieve programma's en een HACCP-plan toepast voor de beheersing van de chemische, biologische en fysische gevaren. Hierbij is de toevoeging van een overzicht van de CCP's (critische controlepunten) en eventueel de PVA's (punten van aandacht) nuttig. Ook toegepaste kwaliteitssystemen (vb. IFS, GMP, gevalideerd ACS,...) door de producerende inrichting kunnen hier vermeld worden.

b) Specific management related to the BSE-risk.

Hier dienen de maatregelen die het bedrijf toepast om contaminatie van de grondstoffen en eindproduct met BSE te voorkomen, vermeld te worden.

(9) The traceability program.

Hier dient te worden vermeld op welke wijze (maatregelen, procedure of plan) de inrichting de traceerbaarheid van de grondstoffen tot eindproducten garandeert.

(10) List of countries which products are exported to.

Hier dienen de landen vermeld te worden naar dewelke de inrichting exporteert. Dit betreft een vermelding van de landen buiten de EU ("countries outside EU:"). Eventueel kunnen ook de EU-lidstaten waaraan de onderneming producten levert apart vermeld worden ("EU-countries:"). **APHIA** vraagt om ook de totale geëxporteerde hoeveelheid te vermelden gedurende de laatste

twee jaar alsook het belangrijkste land waarnaar geëxporteerd wordt met de geëxporteerde hoeveelheid.

3. Plan of the manufacturing plant:

(1) Plan of each floor (or area) with indication of the location and code number of the equipment and facilities.

Hier dient verwezen te worden naar een plan (A3-formaat) als bijlage waarop codes aangebracht werden. Deze codes dienen de plaats van de uitrustingen zoals machines en toestellen aan te duiden (vb. mixers, sterilisator, extruder, droger, verpakkingsmachine,...) alsook de andere ruimten zoals toiletten, bureaus en kleedkamers. Voor elke ruimte dient ook de ingang en uitgang aangeduid te worden.

(2) Plan of each floor (or area) with indication of the different operation areas (raw material area, pre-heating area, heating area, post-heating area, etc...) marked with different colors.

Hier dient verwezen te worden naar een plan (A3-formaat) als bijlage zoals vereist in punt 3.1. Op dit plan dienen kleuren aangebracht te worden die overeenstemmen met de verschillende operationele zones zoals de "receiving area of the raw materials", de "storage area of the raw materials", "pre-heating area", "heating area" en de "post heating area".

(3) Route of raw materials entering the process before heating.

Hier dient verwezen te worden naar een plan (A3-formaat) als bijlage zoals vereist in punt 3.1. Op dit plan dienen pijlen aangebracht te worden die de stroom weergeven van de grondstoffen. Ook de wijze van transport van de grondstoffen (vb. via een buizensysteem) dient vermeld te worden.

(4) Route of semi-finished products from pre-heating area to heating area.

Hier dient verwezen te worden naar een plan (A3-formaat) als bijlage zoals vereist in punt 3.1. Op dit plan dienen pijlen aangebracht te worden die de stroom weergeven van de half-afgewerkte producten van de "pre-heating area" naar de "heating area". Ook de wijze van transport van de half afgewerkte producten (vb. via een buizensysteem) dient vermeld te worden.

(5) Route of products after heating.

Hier dient verwezen te worden naar een plan (A3-formaat) als bijlage zoals vereist in punt 3.1. Op dit plan dienen pijlen aangebracht te worden die de stroom weergeven van de producten na de hittebehandeling. Ook de wijze van transport van de afgewerkte producten (vb. via een buizensysteem) dient vermeld te worden. Dit onderdeel dient ook te vermelden op welke wijze kruiscontaminatie van de afgewerkte producten met de grondstoffen van dierlijke oorsprong vermeden wordt.

(6) Routes of workers in raw material area, pre-heating area, heating area and post-heating area.

Hier dient verwezen te worden naar een plan (A3-formaat) als bijlage zoals vereist in punt 3.1. Op dit plan dienen pijlen aangebracht te worden die de stroom weergeven van de verschillende groepen werknemers die toegang hebben tot de verschillende zones.

(7) Route of waste in raw material area, pre-heating area, heating area and post-heating area.

Hier dient verwezen te worden naar een plan (A3-formaat) als bijlage zoals vereist in punt 3.1. Op dit plan dienen pijlen aangebracht te worden die de afvalstromen weergeven. Indien het afval afgevoerd wordt via de ingang van de grondstoffen dient ook vermeld te worden op welke wijze kruiscontaminatie voorkomen wordt. Ook de wijze van transport van het afvalmateriaal (vb. via een buizensysteem) dient vermeld te worden.

(8) Route of additives and ingredients in raw material area, pre-heating area and post-heating area. Hier dient verwezen te worden naar een plan (A3-formaat) als bijlage zoals vereist in punt 3.1. Op dit plan dienen pijlen aangebracht te worden die de stromen weergeven van de toevoegingsmiddelen en ingrediënten.

4. List of the equipment and facilities:

List the equipment and facilities in pre-heating, heating and post-heating area separately. The list should include their code, amount and specification.

Hier dient een lijst weergegeven te worden van de machines en toestellen (vb. mixers, sterilisator, extruder, droger, verpakkingsmachine,...) die gebruikt worden in de producerende inrichting. Hierbij dient een onderscheid gemaakt te worden tussen de verschillende zones namelijk de “pre-heating”, “heating” en “post-heating” zones. Voor elke machine of toestel dient de code vermeld te worden (die overeenstemt met de code die vermeld is in het plan onder punt 3.1), het aantal en de specificiteit (merk en type).

5. Flow chart of processing:

Please describe the processing procedures for pre-heating, heating and post-heating areas separately. The description should include processes and explanation.

Voor dit punt kan er verwezen worden naar de informatie die vermeld is in punt 2.5.

6. Layout of manufacturing plant:

It is required to include description of the water supply equipments, waste water treatment and the routes for transporting of the incoming raw materials and finished products and waste out of the plant.

Hier dient vermeld te worden welk type water er gebruikt wordt (bijvoorbeeld “drinking water sourced from the civil network”). Wat betreft het aspect “waste water treatment” (bijvoorbeeld “chlorination”, “ozone water treatment”) dient vermeld te worden of de onderneming afvalwater behandelt en in voorkomend geval dient hiervan een korte beschrijving toegevoegd te worden. In dit onderdeel dient ook toegevoegd te worden op welke wijze het water onderzocht wordt (staalnameprocedure, frequentie, analysemethoden) alsook dient het laatste analyserapport als bijlage toegevoegd te worden. Voor de stromen van grondstoffen, eindproducten en afval kan verwezen worden naar punten 3.3., 3.5. en 3.7.