

Erkenningsvoorwaarden voor inrichtingen voor de vervaardiging van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees

Bijlage II.1.1.5. 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

Activiteit: het vervaardigen, onmiddellijk verpakken of opnieuw onmiddellijk verpakken van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees.

Activiteitencode :

- 32505230 Hakken van vlees
 - 32505236 Hakken van vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren
 - 32505231 Hakken van rundvlees
 - 32505232 Hakken van kalfsvlees
 - 32505233 Hakken van schapenvlees
 - 32505234 Hakken van geitenvlees
 - 32505235 Hakken van varkensvlees
 - 32509939 Hakken van vlees van gedomesticeerde paardachtigen
 - 32505237 Hakken van vlees van pluimvee en lagomorfen
 - 32509940 Hakken van vlees van pluimvee
 - 32509941 Hakken van vlees van lagomorfen
 - 32505238 Hakken van vlees van gekweekt wild
 - 32509942 Hakken van vlees van tweehoevig gekweekt wild
 - 32509943 Hakken van vlees van loopvogels
 - 32505239 Hakken van vlees van vrij wild
 - 32509944 Hakken van vlees van grof vrij wild
 - 32509945 Hakken van vlees van klein vrij vederwild
 - 32509946 Hakken van vlees van klein vrij haarwild
- 32605240 Vleesbereiding
 - 32605255 Bereiding van vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren
 - 32605241 Bereiding van rundvlees
 - 32605242 Bereiding van kalfsvlees
 - 32605243 Bereiding van schapenvlees
 - 32605244 Bereiding van geitenvlees
 - 32605245 Bereiding van varkensvlees
 - 32605246 Bereiding van vlees van gedomesticeerde paardachtigen
 - 32605256 Bereiding van vlees van pluimvee en lagomorfen
 - 32605247 Bereiding van vlees van pluimvee
 - 32605248 Bereiding van vlees van lagomorfen
 - 32605257 Bereiding van vlees van gekweekt wild
 - 32605249 Bereiding van vlees van tweehoevig gekweekt wild
 - 32605251 Bereiding van vlees van loopvogels
 - 32605258 Bereiding van vlees van vrij wild
 - 32605252 Bereiding van vlees van grof vrij wild
 - 32605253 Bereiding van vlees van klein vrij vederwild
 - 32605254 Bereiding van vlees van klein vrij haarwild
- 32015260 Productie van separatorvlees
 - 32015275 Productie van separatorvlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren
 - 32015261 Productie van separatorvlees van runderen
 - 32015262 Productie van separatorvlees van kalveren
 - 32015263 Productie van separatorvlees van schapen
 - 32015264 Productie van separatorvlees van geiten
 - 32015265 Productie van separatorvlees van varken
 - 32015266 Productie van separatorvlees van gedomesticeerde paardachtigen
 - 32015276 Productie van separatorvlees van pluimvee en lagomorfen
 - 32015267 Productie van separatorvlees van pluimvee
 - 32015268 Productie van separatorvlees van lagomorfen

- 32015277 Productie van separatorvlees van gekweekt wild
 - 32015269 Productie van separatorvlees van tweehoevig gekweekt wild
 - 32015271 Productie van separatorvlees van loopvogels
- 32015278 Productie van separatorvlees van vrij wild
 - 32015272 Productie van separatorvlees van grof vrij wild
 - 32015273 Productie van separatorvlees van klein vrij vederwild
 - 32015274 Productie van separatorvlees van klein vrij haarwild
- 32095230 Onmiddellijke verpakking van gehakt vlees
 - 32095236 Onmiddellijke verpakking van gehakt vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren
 - 32095231 Onmiddellijke verpakking van gehakt rundvlees
 - 32095232 Onmiddellijke verpakking van gehakt kalfsvlees
 - 32095233 Onmiddellijke verpakking van gehakt schapenvlees
 - 32095234 Onmiddellijke verpakking van gehakt geitenvlees
 - 32095235 Onmiddellijke verpakking van gehakt varkensvlees
 - 32099939 Onmiddellijke verpakking van gehakt vlees van gedomesticeerde paardachtigen
 - 32095237 Onmiddellijke verpakking van gehakt vlees van pluimvee en lagomorfen
 - 32099940 Onmiddellijke verpakking van gehakt vlees van pluimvee
 - 32099941 Onmiddellijke verpakking van gehakt vlees van lagomorfen
 - 32095238 Onmiddellijke verpakking van gehakt vlees van gekweekt wild
 - 32099942 Onmiddellijke verpakking van gehakt vlees van tweehoevig gekweekt wild
 - 32099943 Onmiddellijke verpakking van gehakt vlees van loopvogels
 - 32095239 Onmiddellijke verpakking van gehakt vlees van vrij wild
 - 32099944 Onmiddellijke verpakking van gehakt vlees van grof vrij wild
 - 32099945 Onmiddellijke verpakking van gehakt vlees van klein vrij vederwild
 - 32099946 Onmiddellijke verpakking van gehakt vlees van klein vrij haarwild
- 32095240 Onmiddellijke verpakking van vleesbereidingen
 - 32095255 Onmiddellijke verpakking van vleesbereidingen van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren
 - 32095241 Onmiddellijke verpakking van bereid rundvlees
 - 32095242 Onmiddellijke verpakking van bereid kalfsvlees
 - 32095243 Onmiddellijke verpakking van bereid schapenvlees
 - 32095244 Onmiddellijke verpakking van bereid geitenvlees
 - 32095245 Onmiddellijke verpakking van bereid varkensvlees
 - 32095246 Onmiddellijke verpakking van bereid vlees van gedomesticeerde paardachtigen
 - 32095256 Onmiddellijke verpakking van bereid vlees van pluimvee en lagomorfen
 - 32095247 Onmiddellijke verpakking van bereid vlees van pluimvee
 - 32095248 Onmiddellijke verpakking van bereid vlees van lagomorfen
 - 32095257 Onmiddellijke verpakking van bereid vlees van gekweekt wild
 - 32095249 Onmiddellijke verpakking van bereid vlees van tweehoevig gekweekt wild
 - 32095251 Onmiddellijke verpakking van bereid vlees van loopvogels
 - 32095258 Onmiddellijke verpakking van bereid vlees van vrij wild
 - 32095252 Onmiddellijke verpakking van bereid vlees van grof vrij wild
 - 32095253 Onmiddellijke verpakking van bereid vlees van klein vrij vederwild
 - 32095254 Onmiddellijke verpakking van bereid vlees van klein vrij haarwild
- 32095260 Onmiddellijke verpakking van separatorvlees
 - 32095275 Onmiddellijke verpakking van separatorvlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren
 - 32095261 Onmiddellijke verpakking van separatorvlees van runderen
 - 32095262 Onmiddellijke verpakking van separatorvlees van kalveren
 - 32095263 Onmiddellijke verpakking van separatorvlees van schapen
 - 32095264 Onmiddellijke verpakking van separatorvlees van geiten

- 32095265 Onmiddellijke verpakking van separatorvlees van varken
- 32095266 Onmiddellijke verpakking van separatorvlees van gedomesticeerde paardachtigen
- 32095276 Onmiddellijke verpakking van separatorvlees van pluimvee en lagomorfen
 - 32095267 Onmiddellijke verpakking van separatorvlees van pluimvee
 - 32095268 Onmiddellijke verpakking van separatorvlees van lagomorfen
- 32095277 Onmiddellijke verpakking van separatorvlees van gekweekt wild
 - 32095269 Onmiddellijke verpakking van separatorvlees van tweehoevig gekweekt wild
 - 32095271 Onmiddellijke verpakking van separatorvlees van loopvogels
- 32095278 Onmiddellijke verpakking van separatorvlees van vrij wild
 - 32095272 Onmiddellijke verpakking van separatorvlees van grof vrij wild
 - 32095273 Onmiddellijke verpakking van separatorvlees van klein vrij vederwild
 - 32095274 Onmiddellijke verpakking van separatorvlees van klein vrij haarwild
- 32235230 Opnieuw onmiddellijke verpakking van gehakt vlees
 - 32235236 Opnieuw onmiddellijke verpakking van gehakt vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren
 - 32235231 Opnieuw onmiddellijke verpakking van gehakt rundvlees
 - 32235232 Opnieuw onmiddellijke verpakking van gehakt kalfsvlees
 - 32235233 Opnieuw onmiddellijke verpakking van gehakt schapenvlees
 - 32235234 Opnieuw onmiddellijke verpakking van gehakt geitenvlees
 - 32235235 Opnieuw onmiddellijke verpakking van gehakt varkensvlees
 - 32239939 Opnieuw onmiddellijke verpakking van gehakt vlees van gedomesticeerde paardachtigen
 - 32235237 Opnieuw onmiddellijke verpakking van gehakt vlees van pluimvee en lagomorfen
 - 32239940 Opnieuw onmiddellijke verpakking van gehakt vlees van pluimvee
 - 32239941 Opnieuw onmiddellijke verpakking van gehakt vlees van lagomorfen
 - 32235238 Opnieuw onmiddellijke verpakking van gehakt vlees van gekweekt wild
 - 32239942 Opnieuw onmiddellijke verpakking van gehakt vlees van tweehoevig gekweekt wild
 - 32239943 Opnieuw onmiddellijke verpakking van gehakt vlees van loopvogels
 - 32235239 Opnieuw onmiddellijke verpakking van gehakt vlees van vrij wild
 - 32239944 Opnieuw onmiddellijke verpakking van gehakt vlees van grof vrij wild
 - 32239945 Opnieuw onmiddellijke verpakking van gehakt vlees van klein vrij vederwild
 - 32239946 Opnieuw onmiddellijke verpakking van gehakt vlees van klein vrij haarwild
- 32235240 Opnieuw onmiddellijke verpakking van vleesbereidingen
 - 32235255 Opnieuw onmiddellijke verpakking van vleesbereidingen van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren
 - 32235241 Opnieuw onmiddellijke verpakking van bereid rundvlees
 - 32235242 Opnieuw onmiddellijke verpakking van bereid kalfsvlees
 - 32235243 Opnieuw onmiddellijke verpakking van bereid schapenvlees
 - 32235244 Opnieuw onmiddellijke verpakking van bereid geitenvlees
 - 32235245 Opnieuw onmiddellijke verpakking van bereid varkensvlees
 - 32235246 Opnieuw onmiddellijke verpakking van bereid vlees van gedomesticeerde paardachtigen
 - 32235256 Opnieuw onmiddellijke verpakking van bereid vlees van pluimvee en lagomorfen
 - 32235247 Opnieuw onmiddellijke verpakking van bereid vlees van pluimvee

- 32235248 Opnieuw onmiddellijke verpakking van bereid vlees van lagomorfen
- 32235257 Opnieuw onmiddellijke verpakking van bereid vlees van gekweekt wild
 - 32235249 Opnieuw onmiddellijke verpakking van bereid vlees van tweehoevig gekweekt wild
 - 32235251 Opnieuw onmiddellijke verpakking van bereid vlees van loopvogels
- 32235258 Opnieuw onmiddellijke verpakking van bereid vlees van vrij wild
 - 32235252 Opnieuw onmiddellijke verpakking van bereid vlees van grof vrij wild
 - 32235253 Opnieuw onmiddellijke verpakking van bereid vlees van klein vrij vederwild
 - 32235254 Opnieuw onmiddellijke verpakking van bereid vlees van klein vrij haarwild
- 32235260 Opnieuw onmiddellijke verpakking van separatorvlees
 - 32235275 Opnieuw onmiddellijke verpakking van separatorvlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren
 - 32235261 Opnieuw onmiddellijke verpakking van separatorvlees van runderen
 - 32235262 Opnieuw onmiddellijke verpakking van separatorvlees van kalveren
 - 32235263 Opnieuw onmiddellijke verpakking van separatorvlees van schapen
 - 32235264 Opnieuw onmiddellijke verpakking van separatorvlees van geiten
 - 32235265 Opnieuw onmiddellijke verpakking van separatorvlees van varken
 - 32235266 Opnieuw onmiddellijke verpakking van separatorvlees van gedomesticeerde paardachtigen
 - 32235276 Opnieuw onmiddellijke verpakking van separatorvlees van pluimvee en lagomorfen
 - 32235267 Opnieuw onmiddellijke verpakking van separatorvlees van pluimvee
 - 32235268 Opnieuw onmiddellijke verpakking van separatorvlees van lagomorfen
 - 32235277 Opnieuw onmiddellijke verpakking van separatorvlees van gekweekt wild
 - 32235269 Opnieuw onmiddellijke verpakking van separatorvlees van tweehoevig gekweekt wild
 - 32235271 Opnieuw onmiddellijke verpakking van separatorvlees van loopvogels
 - 32235278 Opnieuw onmiddellijke verpakking van separatorvlees van vrij wild
 - 32235272 Opnieuw onmiddellijke verpakking van separatorvlees van grof vrij wild
 - 32235273 Opnieuw onmiddellijke verpakking van separatorvlees van klein vrij vederwild
 - 32235274 Opnieuw onmiddellijke verpakking van separatorvlees van klein vrij haarwild

Bijkomende informatie te verstrekken bij de aanvraag :

- een gedetailleerd grondplan met vermelding van:
 - o de schaal of de vermelding van alle afmetingen
 - o aanduiding van de volgende reglementair vereiste lokalen, infrastructuurvoorzieningen en uitrusting :
 - aparte lokalen voor :
 - ontvangst
 - verpakking
 - verzending
 - (Deze lokalen kunnen worden vervangen door één enkel op voorwaarde dat het voldoende groot is om de ontvangst, verpakking en verzending hygiënisch te laten verlopen.)

- aparte lokalen voor productie en onmiddellijke verpakking
- opslaglokalen om verpakt en onverpakt vlees en verpakte en onverpakte producten **gescheiden op te slaan**, tenzij verpakt en onverpakt vlees of verpakte en onverpakte producten nooit tegelijk worden opgeslagen of zodanig dat het verpakkingsmateriaal en de wijze van opslag geen bron van verontreiniging van het vlees of de producten kunnen zijn.
- voorzieningen om gereedschap te ontsmetten
- toiletten
- wasbakken voor het reinigen van de handen
- voorzieningen voor het wassen van levensmiddelen indien van toepassing
- voorzieningen waar het personeel zich kan omkleden
- lokalen of kasten voor de opslag van bestrijdingsmiddelen, insecticiden en andere enigszins giftige stoffen
- een lokaal voor de opslag van niet voor menselijke consumptie geschikte dierlijke bijproducten
- een afsluitbare voorziening of, waar nodig, een apart lokaal voor de veterinaire dienst
- voldoende plaats en voorzieningen voor de officiële controles
- voorzieningen ter bescherming van levensmiddelen tijdens het laden en lossen inclusief indeling en inrichting van de aanvoer- en sorteerruimte
- aanduiding van alle deuren en poorten
- de stroom van :
 - de producten : voor de verschillende types eindproducten de productstroom van grondstof tot eindproduct
 - het personeel
 - het verpakkingsmateriaal
 - het afval
- een gedetailleerd inplantingsplan met vermelding van:
 - de schaal of de vermelding van alle afmetingen
 - aanduiding van alle in- en uitgangswegen
- in voorkomend geval de verpakkingsmaterialen speciëren(*)
- productiecapaciteit per type product en per diersoort(*)
 (*) 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.

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

[Bijlage II, Hoofdstuk I, punt 2]

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;

[Bijlage II, Hoofdstuk I, punt 2, a]

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;

[Bijlage II, Hoofdstuk I, punt 2, b]

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

[Bijlage II, Hoofdstuk I, punt 2, c]

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.

[Bijlage II, Hoofdstuk I, punt 2, d]

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.

[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 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.

[Bijlage II, Hoofdstuk I, punt 4]

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

[Bijlage II, Hoofdstuk I, punt 9]

1.2. Verordening (EG) nr. 853/2004.

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die inrichtingen beheren waar gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees worden geproduceerd, moeten erop toezien dat deze:

1. zo gebouwd zijn dat verontreiniging van vlees en producten voorkomen wordt, in het bijzonder door:

a) het mogelijk te maken dat de diverse bewerkingen elkaar zonder onderbreking kunnen opvolgen, of

[Bijlage III, Sectie V, Hoofdstuk I, punt 1, a]

b) ervoor te zorgen dat twee opeenvolgende productiepartijen van elkaar gescheiden blijven;

[Bijlage III, Sectie V, Hoofdstuk I, punt 1, b]

2. beschikken over lokalen om verpakt en onverpakt vlees en verpakte en onverpakte producten gescheiden op te slaan, tenzij verpakt en onverpakt vlees of verpakte en onverpakte producten nooit tegelijk worden opgeslagen of zodanig dat het verpakkingsmateriaal en de wijze van opslag geen bron van verontreiniging van het vlees of de producten kunnen zijn;

[Bijlage III, Sectie V, Hoofdstuk I, punt 2]

3. over lokalen met de nodige voorzieningen beschikken om te kunnen garanderen dat wordt voldaan aan de eisen inzake temperatuur ;

[Bijlage III, Sectie V, Hoofdstuk I, punt 3]

4. voor het personeel dat met onverpakt vlees en onverpakte producten omgaat, beschikken over voorzieningen voor het wassen van de handen, uitgerust met kranen die zo zijn ontworpen dat de verspreiding van verontreiniging wordt voorkomen, en

[Bijlage III, Sectie V, Hoofdstuk I, punt 4]

5. beschikken over voorzieningen om gereedschap te ontsmetten met heet water van ten minste 82 °C, of over een alternatief systeem dat een gelijkwaardig effect heeft.

[Bijlage III, Sectie V, Hoofdstuk I, punt 5]

1.3. Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne

1. Er moeten voldoende handwasgelegenheden zijn in de nabijheid van de toiletten.

[Bijlage I, Hoofdstuk I, punt 2]

2. 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.

[Bijlage I, Hoofdstuk I, punt 5]

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

[Bijlage I, Hoofdstuk I, punt 6]

1.4. Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

1. Levensmiddelenbedrijven moeten beschikken over voorzieningen ter bescherming van de levensmiddelen tijdens het laden en het lossen inclusief passend ingedeelde en ingerichte aanvoer- en sorteerruimten;

[Bijlage V, I, punt 2]

2. Levensmiddelenbedrijven moeten beschikken over een lokaal voor ontvangst, een lokaal voor verzending en een lokaal voor het verpakken van de levensmiddelen. Deze lokalen kunnen worden vervangen door een enkel, op voorwaarde dat het voldoende groot is om de verpakking, de verzending en de ontvangst hygiënisch te laten verlopen.

[Artikel 43]

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.

[Bijlage II, Hoofdstuk I, punt 5]

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

[Bijlage II, Hoofdstuk I, punt 6]

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

[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.

[Bijlage II, Hoofdstuk I, punt 8]

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

[Bijlage II, Hoofdstuk I, punt 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 (met inbegrip van ruimten in vervoermiddelen), 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:

[Bijlage II, Hoofdstuk II, punt 1]

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 het Agentschap kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen. Waar passend moeten vloeren een goede afvoer via het vloeroppervlak mogelijk maken;

[Bijlage II, Hoofdstuk II, punt 1, a]

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 het Agentschap kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen;

[Bijlage II, Hoofdstuk II, punt 1, b]

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;

[Bijlage II, Hoofdstuk II, punt 1, c]

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;

[Bijlage II, Hoofdstuk II, punt 1, d]

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 het Agentschap kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoende, en

[Bijlage II, Hoofdstuk II, punt 1, e]

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 het Agentschap kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoende.

[Bijlage II, Hoofdstuk II, punt 1, f]

2. Er moet worden gezorgd voor 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.

[Bijlage II, Hoofdstuk II, punt 2]

2.1.3. Voorschriften inzake de uitrusting.

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

[Bijlage II, Hoofdstuk V, punt 1]

a) afdoende worden schoongemaakt en zo nodig ontsmet. Het schoonmaken en ontsmetten moeten zo frequent plaatsvinden dat elk gevaar van verontreiniging wordt vermeden;

[Bijlage II, Hoofdstuk V, punt 1, a]

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;

[Bijlage II, Hoofdstuk V, punt 1, b]

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

[Bijlage II, Hoofdstuk V, punt 1, c]

d) op een zodanige wijze worden geïnstalleerd dat de apparatuur en de omringende ruimte goed kunnen worden schoongemaakt.

[Bijlage II, Hoofdstuk V, punt 1, d]

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

[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.

[Bijlage II, Hoofdstuk V, punt 3]

2.2. Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne

1. Het is verboden handdrogers met luchtstroming te installeren in ruimten waar onverpakte en onbeschermd levensmiddelen worden gehanteerd.

[Bijlage I, Hoofdstuk I, punt 1]

2. Bestrijdingsmiddelen, insecticiden en andere enigszins giftige stoffen moeten worden opgeslagen in lokalen of kasten die worden afgesloten.

[Bijlage I, Hoofdstuk I, punt 4]

2.3. Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

1. De inrichtingen moeten ten minste voorzien zijn van:

- a) voorzieningen voor hygiënisch intern transport;
- b) voorzieningen ter bescherming van de grondstoffen en de eindproducten zonder onmiddellijke verpakking of verpakking tijdens het laden en lossen;
- c) corrosiebestendige werktuigen en apparatuur die aan de eisen van de hygiëne voldoen en bestemd zijn voor:
 - het intern transport van de levensmiddelen;
 - het neerzetten van recipiënten op zodanige wijze dat voorkomen wordt dat deze of hun inhoud rechtstreeks met de vloer of de wanden in aanraking kunnen komen.

[Bijlage IV, I, punt 1, a, b, c]

2. De temperatuur in koel- en vrieslokalen moet worden opgenomen en geregistreerd met behulp van een zelfregistrerende thermometer of telethermometer.

[Bijlage IV, I, punt 2]

3. De verlichting natuurlijk of kunstmatig mag de kleur van de levensmiddelen niet veranderen.

[Bijlage V, I, punt 1]

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, a, b, c, d, e]

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

[Artikel 5, punt 1]

2. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven:

[Artikel 5, punt 4]

a) dienen tegenover het Agentschap aan te tonen dat zij de bepaling van lid 1 op een zodanige wijze naleven als het Agentschap verlangt, rekening houdend met de aard en de omvang van het levensmiddelenbedrijf;

[Artikel 5, punt 4, a]

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

[Artikel 5, punt 4, b]

c) bewaren alle overige documenten en verslagen gedurende een passende periode.

[Artikel 5, punt 4, c]

3.1.3. Officiële controles en erkenning.

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

[Artikel 6, punt 1]

2. In het bijzonder stelt elke exploitant van een levensmiddelenbedrijf het Agentschap op de door haar met het oog op erkenning 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.

[Artikel 6, punt 2]

3. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven zien er evenwel op toe dat alle inrichtingen, na ten minste één bezoek ter plaatse, erkend worden door het Agentschap.

[Artikel 6, punt 3]

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.

[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.

[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.

[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.

[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.

[Bijlage II, Hoofdstuk IV, punt 6]

6. De vervoermiddelen en/of recipiënten die worden gebruikt voor het vervoer van levensmiddelen moeten die levensmiddelen op de vereiste temperatuur kunnen houden en de mogelijkheid bieden om die temperatuur te bewaken.

[Bijlage II, Hoofdstuk IV, punt 7]

3.1.6. Levensmiddelenafval.

1. Levensmiddelenafval, niet-eetbare bijproducten en andere afvalfen moeten zo snel mogelijk uit ruimten met levensmiddelen worden verwijderd om een ophoping ervan te vermijden.

[Bijlage II, Hoofdstuk VI, punt 1]

2. Levensmiddelenafval, niet-eetbare bijproducten en andere afvalfen 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.

[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 afvalfen. Afvalopslagplaatsen moeten zo worden ontworpen en beheerd dat zij schoon en indien nodig vrij van dieren en schadelijke organismen kunnen worden gehouden.

[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.

[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.

[Bijlage II, Hoofdstuk VII, punt 1, a]

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.

[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, voorzover dat nodig is, beschermende kleding te dragen.

[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, huidaanroeningen 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, punt 2]

3.1.9. Bepalingen van toepassing op levensmiddelen.

1. Een exploitant van een levensmiddelenbedrijf mag geen grondstoffen of ingrediënten 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.

[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.

[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.

[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.

[Bijlage II, Hoofdstuk IX, punt 4]

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.

[Bijlage II, Hoofdstuk IX, punt 5]

6. Wanneer levensmiddelen koel moeten worden bewaard moeten zij zo snel mogelijk worden gekoeld tot een temperatuur die geen risico's voor de gezondheid oplevert.

[Bijlage II, Hoofdstuk IX, punt 6]

7. 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.

[Bijlage II, Hoofdstuk IX, punt 7]

8. Gevaarlijke en/of oneetbare substanties moeten op een adequate wijze worden geëtiketteerd en opgeslagen in aparte en veilige containers.

[Bijlage II, Hoofdstuk IX, punt 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.

[Bijlage II, Hoofdstuk X, punt 1]

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

[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.

[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.

[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;

[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;

[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.

[Bijlage II, Hoofdstuk XII, punt 3]

3.2. Verordening (EG) nr. 853/2004.

3.2.1. Identificatiemerken.

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven brengen producten van dierlijke oorsprong alleen in de handel met een identificatiemerken aangebracht overeenkomstig de volgende bepalingen :

A. AANBRENGEN VAN HET IDENTIFICATIEMERK

1. Het identificatiemerken wordt aangebracht voordat het product de inrichting verlaat.

[Bijlage II, Sectie I, A, punt 1]

2. Er hoeft evenwel geen nieuw merk op een product worden aangebracht, tenzij de verpakking en/of de onmiddellijke verpakking ervan wordt verwijderd, dan wel het product verder wordt verwerkt in een andere inrichting; in dat geval moet het nieuwe merk het erkenningsnummer vermelden van de inrichting waar deze bewerkingen plaatsvinden.

[Bijlage II, Sectie I, A, punt 2]

3. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten, overeenkomstig artikel 18 van Verordening (EG) nr. 178/2002, beschikken over systemen en procedures om de exploitanten van levensmiddelenbedrijven van wie zij producten van dierlijke oorsprong hebben ontvangen of aan wie zij dergelijke producten hebben geleverd, te identificeren.

[Bijlage II, Sectie I, A, punt 4]

B. VORM VAN HET IDENTIFICATIEMERK

4. Het merk moet leesbaar en onuitwisbaar en in duidelijke cijfer- en lettertekens worden aangebracht. Het moet duidelijk zichtbaar zijn voor het Agentschap.

[Bijlage II, Sectie I, B, punt 5]

5. Het merk moet de naam van het land vermelden waar de inrichting gevestigd is, voluit geschreven of aangegeven met een uit twee letters bestaande code overeenkomstig de desbetreffende ISO-norm.

Voor de lidstaten luiden deze codes evenwel als volgt: BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE en UK.

[Bijlage II, Sectie I, B, punt 6]

5. Het merk moet het erkenningsnummer van de inrichting vermelden. Indien een inrichting zowel levensmiddelen waarop deze verordening van toepassing is, als levensmiddelen waarvoor dat niet het geval is, produceert, kan de exploitant van het levensmiddelenbedrijf hetzelfde identificatiemerk op beide soorten levensmiddelen aanbrenge.

[Bijlage II, Sectie I, B, punt 7]

6. Wanneer het merk in een in de Gemeenschap gevestigde inrichting wordt aangebracht, moet het ovaal zijn en de afkorting CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB of WE bevatten.

[Bijlage II, Sectie I, B, punt 8]

C. METHODE VOOR HET AANBRENGEN VAN DE MERKEN

7. Het merk mag, naar gelang van de aanbestedingsvorm van de verschillende producten van dierlijke oorsprong, worden aangebracht op het product zelf, op de onmiddellijke verpakking of op de verpakking, dan wel worden gedrukt op een etiket dat wordt aangebracht op het product, op de onmiddellijke verpakking of op de verpakking. Het merk mag ook een plaatje van duurzaam materiaal zijn dat niet kan worden verwijderd.

[Bijlage II, Sectie I, C, punt 9]

8. In geval van een verpakking die uitgesneden vlees of slachtafval bevat, moet het merk worden aangebracht op een etiket dat op de verpakking is bevestigd, dan wel op de verpakking worden gedrukt, en wel zodanig dat het bij het openen van de verpakking wordt vernietigd. Dit is evenwel niet vereist wanneer door het openen de verpakking wordt vernietigd. Wanneer een onmiddellijke verpakking dezelfde bescherming biedt als een verpakking, mag het etiket op de onmiddellijke verpakking worden bevestigd.

[Bijlage II, Sectie I, C, punt 10]

9. Voor producten van dierlijke oorsprong die in vervoerscontainers of grote verpakkingen zijn geplaatst en bestemd zijn voor verdere hantering, verwerking, onmiddellijke verpakking of verpakking in een andere inrichting, mag het merk worden aangebracht op de buitenkant van de container of de verpakking.

[Bijlage II, Sectie I, C, punt 11]

10. Wanneer producten van dierlijke oorsprong zich bevinden in een verpakking bedoeld voor rechtstreekse levering aan de eindverbruiker, hoeft het merk alleen op de buitenkant van die verpakking te worden aangebracht.

[Bijlage II, Sectie I, C, punt 13]

3.2.2. Voorschriften met betrekking tot de grondstoffen

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven waar gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees worden geproduceerd, moeten erop toezien dat de gebruikte grondstoffen aan onderstaande eisen voldoen:

1. De grondstoffen die worden gebruikt bij de vervaardiging van gehakt vlees moeten aan onderstaande eisen voldoen.

a) Zij moeten voldoen aan de voorschriften voor vers vlees.

b) Zij moeten afkomstig zijn van skeletspieren (met inbegrip van het aanhangend vetweefsel).

c) Zij mogen niet afkomstig zijn van:

- i) snijresten of afsnijdsels (met uitzondering van volledige spieren);
- ii) separatorvlees;
- iii) vlees met beensplinters of huid, of
- iv) hoofdvlees (behalve de kauwspieren), het niet-musculaire deel van de linea alba, vlees uit de omgeving van het voorkniegewricht en het spronggewricht, en vleesresten die van de beenderen zijn geschraapt, en de spieren van het middenrif (tenzij het sereus vlies is weggenomen).

[Bijlage III, Sectie V, Hoofdstuk II, punt 1, a, b, c]

2. De volgende grondstoffen mogen bij de productie van vleesbereidingen worden gebruikt:

a) vers vlees;

b) vlees dat voldoet aan de in punt 1 genoemde voorwaarden, en

c) indien de vleesbereiding duidelijk niet bestemd is om te worden geconsumeerd zonder eerst een hittebehandeling te hebben ondergaan:

- i) vlees, verkregen door het hakken of vermalen van vlees dat voldoet aan de in punt 1 genoemde voorwaarden, met uitzondering van die van punt 1, onder c), i), en
- ii) separatorvlees waarop de exploitant van een levensmiddelenbedrijf analyses heeft uitgevoerd waaruit blijkt dat het voldoet aan de microbiologische criteria voor gehakt vlees van Verordening (EG) nr. 852/2004

[Bijlage III, Sectie V, Hoofdstuk II, punt 2, a, b, c]

3. De grondstoffen die worden gebruikt bij de bereiding van separatorvlees moeten aan onderstaande eisen voldoen.

a) Zij moeten voldoen aan de voorschriften voor vers vlees.

b) De volgende grondstoffen mogen bij de productie van separatorvlees niet worden gebruikt:

- i) bij pluimvee: poten, nekvel en kop, en
- ii) bij andere dieren: de beenderen van de kop, de poten, de staart, de beenderen femur, tibia, fibula, humerus, radius en ulna.

[Bijlage III, Sectie V, Hoofdstuk II, punt 3, a, b]

3.2.3. Hygiënevoorschriften tijdens en na productie

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven waar gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees worden geproduceerd, moeten ervoor zorgen dat aan de onderstaande eisen wordt voldaan:

1. De bewerkingen van het vlees moeten zo worden georganiseerd dat verontreiniging wordt voorkomen of tot een minimum wordt beperkt. Daartoe moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven er in het bijzonder voor zorgen dat vlees wordt gebruikt:

a) met een temperatuur van ten hoogste 4 °C voor pluimvee, 3 °C voor slachtafval en 7 °C voor ander vlees, en

b) slechts naar gelang van de behoefte in het productielokaal wordt gebracht.

[Bijlage III, Sectie V, Hoofdstuk III, punt 1, a, b]

2. De volgende voorschriften zijn van toepassing op de productie van gehakt vlees en vleesbereidingen:

a) **tenzij de bevoegde autoriteit toestaat dat er onmiddellijk vóór het hakken wordt uitgebeend**, moet bevroren of diepgevroren vlees dat voor de bereiding van gehakt vlees of vleesbereidingen is bestemd, vóór het invriezen zijn uitgebeend. Het vlees mag slechts gedurende een beperkte tijd worden opgeslagen;

b) indien het is bereid met gekoeld vlees, moet het gehakt vlees worden bereid:

- i) in het geval van pluimvee, ten hoogste drie dagen nadat de dieren zijn geslacht;
- ii) in het geval van andere dieren dan pluimvee, ten hoogste zes dagen nadat de dieren zijn geslacht, of
- iii) ten hoogste 15 dagen nadat de dieren zijn geslacht, wanneer het gaat om uitgebeend en vacuümverpakt rund- en kalfsvlees.

c) Onmiddellijk na de productie moeten gehakt vlees en vleesbereidingen van een onmiddellijke verpakking en/of een verpakking worden voorzien, en

- i) gekoeld worden tot een inwendige temperatuur van ten hoogste 2 °C voor gehakt vlees en 4 °C voor vleesbereidingen, of
- ii) ingevroren worden tot een inwendige temperatuur van ten hoogste - 18 °C.

Deze temperaturen moeten tijdens de opslag en het vervoer worden aangehouden.

[Bijlage III, Sectie V, Hoofdstuk III, punt 2, a, b, c]

3. De volgende voorwaarden zijn van toepassing op de productie en het gebruik van separatorvlees dat geproduceerd is met technieken die de structuur van de voor de productie van het separatorvlees gebruikte beenderen niet wijzigen en waarvan het calciumgehalte niet aanzienlijk hoger is dan dat van gehakt vlees.

[Bijlage III, Sectie V, Hoofdstuk III, punt 3]

a) Grondstoffen die voor uitbening bestemd zijn en afkomstig zijn van een ter plaatste gevestigd slachthuis, mogen niet ouder zijn dan zeven dagen; andere voor uitbening bestemde grondstoffen mogen niet ouder zijn dan vijf dagen. Pluimveekarkassen mogen echter niet ouder zijn dan drie dagen.

[Bijlage III, Sectie V, Hoofdstuk III, punt 3, a]

b) Het separatorvlees moet onmiddellijk na het uitbenen zijn verkregen.

[Bijlage III, Sectie V, Hoofdstuk III, punt 3, b]

c) Wanneer separatorvlees niet onmiddellijk na de productie gebruikt wordt, moet het van een onmiddellijke verpakking of een verpakking voorzien worden en vervolgens gekoeld worden tot een temperatuur van ten hoogste 2 °C of bevroren worden tot een inwendige temperatuur van ten hoogste - 18 °C. Deze voorschriften betreffende de temperatuur moeten ook tijdens de opslag en het vervoer nageleefd worden.

[Bijlage III, Sectie V, Hoofdstuk III, punt 3, c]

d) Wanneer de exploitant van een levensmiddelenbedrijf analyses heeft uitgevoerd waaruit blijkt dat het separatorvlees voldoet aan de microbiologische criteria voor gehakt vlees van Verordening (EG) nr. 852/2004, mag het gebruikt worden in vleesbereidingen die duidelijk niet bestemd zijn om te worden geconsumeerd zonder eerst een hittebehandeling te hebben ondergaan, en in vleesproducten.

[Bijlage III, Sectie V, Hoofdstuk III, punt 3, d]

e) Separatorvlees waarvoor niet is aangetoond dat het aan de in punt d) bedoelde criteria voldoet, mag alleen gebruikt worden voor de productie van hittebehandelde vleesproducten in inrichtingen die overeenkomstig deze verordening erkend zijn.

[Bijlage III, Sectie V, Hoofdstuk III, punt 3, e]

4. De volgende voorschriften zijn van toepassing op de productie en het gebruik van separatorvlees dat geproduceerd is met andere dan de in punt 3 genoemde technieken.

[Bijlage III, Sectie V, Hoofdstuk III, punt a]

a) Grondstoffen die voor uitbening bestemd zijn en afkomstig zijn van een ter plaatste gevestigd slachthuis, mogen niet ouder zijn dan zeven dagen; andere voor uitbening bestemde grondstoffen mogen niet ouder zijn dan vijf dagen. Pluimveekarkassen mogen echter niet ouder zijn dan drie dagen.

[Bijlage III, Sectie V, Hoofdstuk III, punt 4, a]

b) Wanneer het separatorvlees niet onmiddellijk na het uitbenen wordt verkregen, moeten de beenderen met het restvlees opgeslagen en vervoerd worden bij een temperatuur van ten hoogste 2 °C of indien bevroren, bij een temperatuur van ten hoogste - 18 °C.

[Bijlage III, Sectie V, Hoofdstuk III, punt 4, b]

c) Beenderen met restvlees die van bevroren karkassen afkomstig zijn, mogen niet opnieuw worden ingevroren.

[Bijlage III, Sectie V, Hoofdstuk III, punt 4, c]

d) Als het separatorvlees niet binnen één uur nadat het is verkregen wordt gebruikt, moet het onmiddellijk worden gekoeld tot een temperatuur van ten hoogste 2 °C.

[Bijlage III, Sectie V, Hoofdstuk III, punt 4, d]

e) Indien het separatorvlees na koeling niet binnen 24 uur gebruikt wordt, moet het binnen twaalf uur na de productie worden bevroren en binnen zes uur een inwendige temperatuur van ten hoogste - 18 °C bereiken.

[Bijlage III, Sectie V, Hoofdstuk III, punt 4, e]

f) Ingevroren separatorvlees moet vóór opslag of vervoer van een onmiddellijke verpakking of een verpakking worden voorzien, mag niet langer dan drie maanden worden opgeslagen en moet tijdens de opslag en het vervoer op een temperatuur van ten hoogste - 18 °C worden gehouden.

[Bijlage III, Sectie V, Hoofdstuk III, punt 4, f]

g) Separatorvlees mag alleen worden gebruikt voor de productie van hittebehandelde vleesproducten in inrichtingen die overeenkomstig deze verordening erkend zijn.

[Bijlage III, Sectie V, Hoofdstuk III, punt 4, g]

5. Gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees mogen na ontdooien niet opnieuw worden ingevroren.

[Bijlage III, Sectie V, Hoofdstuk III, punt 5]

3.2.4. Etikettering

1. Naast de voorschriften van Richtlijn 2000/13/EG moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven ervoor zorgen dat zij voldoen aan het voorschrift van punt twee, indien en voorzover de nationale regels van de lidstaat op het grondgebied waarvan het product in de handel wordt gebracht dit voorschrijven.

[Bijlage III, Sectie V, Hoofdstuk IV, punt 1]

2. Pakketten die bestemd zijn voor de eindgebruiker en die gehakt vlees bevatten van gevogelte of eenhoevigen, of vleesbereidingen die separatorvlees bevatten, moeten een opschrift dragen waarop staat dat dergelijke producten vóór consumptie **verhit** moeten worden.

[Bijlage III, Sectie V, Hoofdstuk IV, punt 1]

3.3. Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne

3.3.1. Gebruik van ontsmettingsmiddelen en giftige stoffen

1. Ontsmettingsmiddelen en soortgelijke stoffen moeten erkend zijn door de Minister en zodanig worden gebruikt dat deze generlei invloed hebben op apparatuur, materieel, grondstoffen en de levensmiddelen

[Bijlage I, Hoofdstuk I, punt 3]

2. Het gebruik van verdelgingsmiddelen, 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

[Bijlage I, Hoofdstuk I, punt 4]

3.3.2. Persoonlijke hygiëne.

1. De personen die betrokken zijn bij de productie, de be- en verwerking en het hanteren van levensmiddelen dienen door middel van een medisch attest te bewijzen dat niets hun tewerkstelling in deze sector in de weg staat

[Bijlage I, Hoofdstuk V, punt 1]

2. In alle toiletten die door het personeel worden gebruikt, moet duidelijk zichtbaar en onuitwisbaar een bericht worden aangebracht dat na toiletbezoek de handen moeten worden gewassen. De betreffende berichten moeten een verwijzing naar het koninklijk besluit van... betreffende levensmiddelenhygiëne vermelden.

[Bijlage I, Hoofdstuk V, punt 2]

3.4. Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

1. Tijdens de werkzaamheden dient de exploitant van het levensmiddelenbedrijf de toegang tot de werk- en opslaglokalen te ontzeggen aan personen vreemd aan de inrichting, tenzij hun aanwezigheid noodzakelijk is voor de bedrijfswerking.

[Artikel 18]

2. In het levensmiddelenbedrijf mogen slechts die activiteiten worden uitgeoefend waarvoor een erkenning werd toegekend.

De lokalen mogen niet worden aangewend voor andere doeleinden dan deze waartoe ze zijn bestemd.

[Artikel 19]

3. In de werk- en opslaglokalen, de laad-, aanvoer-, sorteer-, en loszones, alsmede in andere zones en gangen waar levensmiddelen worden vervoerd, is het verboden te roken, te spuwen, te eten of te drinken.

[Bijlage IV, II, punt 1]

4. De werklokalen moeten in elk geval bij het einde van de dagelijkse werkzaamheden worden gereinigd en ontsmet, en telkens er gevaar voor besmetting van de levensmiddelen bestaat. Tijdens de reiniging en ontsmetting mogen zich geen levensmiddelen in de lokalen bevinden, tenzij het uitsluitend levensmiddelen in gesloten verpakking betreft. Indien eenzelfde lokaal achtereenvolgens voor verschillende productietypes wordt gebruikt, dient dit tussen de verschillende activiteiten gereinigd en ontsmet te worden.

Opslaglokalen, in het bijzonder deze bestemd voor onverpakte levensmiddelen, moeten geregeld worden leeggemaakt teneinde ze te reinigen en te ontsmetten.

[Bijlage IV, II, punt 2]

5. Het gebruik van hout is verboden behalve in lokalen waar zich uitsluitend verpakte levensmiddelen bevinden en in lokalen voor het opslaan of verzenden van levensmiddelen van dierlijke oorsprong, voor zover er geen gevaar bestaat voor besmetting van deze producten. Houten laadborden mogen slechts voor het vervoer van volledig omhulde levensmiddelen van dierlijke oorsprong en uitsluitend voor dat gebruik in de lokalen worden toegelaten. Voorts is het gebruik van gegalvaniseerd metaal toegestaan, op voorwaarde dat dit metaal niet gecorrodeerd is en niet in contact komt met levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

[Bijlage V, II, punt 1]

6. Behalve in opslagbedrijven waar zich uitsluitend levensmiddelen in gesloten verpakking bevinden, mogen motoren met brandstoffen die uitlaatgassen produceren, alleen worden aangewend indien deze verbrandingsgassen rechtstreeks kunnen afgevoerd worden.

[Bijlage V, II, punt 2]

7. In de levensmiddelenbedrijven is het verboden binnen te brengen, voorhanden te hebben, te verwerken, te behandelen of te verpakken:

1° vers vlees dat niet werd gekeurd, tenzij het reglementair in deze inrichting ter keuring zal worden aangeboden;

[Artikel 24, §1, punt 1]

2° niet voor de menselijke consumptie geschikt vers vlees of vers vlees dat niet tot de invoer werd toegelaten;

[Artikel 24, §1, punt 2]

3° vers vlees dat met cysticerci geïnfecteerd is en niet werd behandeld, tenzij de inrichting deze behandeling uitvoert;

[Artikel 24, §1, punt 3]

4° vers vlees dat overeenkomstig het gezondheidsmerk bekomen is bij particuliere slachting;

[Artikel 24, §1, punt 4]

5° levensmiddelen van dierlijke oorsprong die geen gezondheidsmerk noch identificatiemerken dragen, tenzij dit niet verplicht is;

[Artikel 24, §1, punt 5]

6° levensmiddelen van dierlijke oorsprong waarvoor geen passende inschrijving in het register "in" van de inrichting is opgenomen die toelaat de herkomst ervan te bepalen.

[Artikel 24, §1, punt 6]

9. Indien zich in een inrichting tegelijkertijd enerzijds vers vlees bevindt dat blijkens het merkteken toegelaten is tot de intracommunautaire markt en anderzijds vers vlees dat blijkens het merkteken uitsluitend mag worden verhandeld op het nationale grondgebied, of nog, vers vlees dat slechts na een specifieke behandeling kan worden toegelaten tot de intracommunautaire markt, moet al dit vlees op afzonderlijke plaatsen worden opgeslagen en op afzonderlijke plaatsen of verschillende tijdstippen worden bewerkt of verwerkt. Evenwel mag verpakt vlees samen worden opgeslagen.

[Artikel 25, §1]

10. Alle voorzorgsmaatregelen die de officiële dierenarts oplegt moeten genomen worden om verwarring te voorkomen tussen het vlees dat een merkteken draagt met verschillende draagwijdte wat betreft het in de handel brengen.

[Artikel 25, §2]

3.5. 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
- 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.
- Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de levensmiddelenhygiëne
- Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong.
- Koninklijk besluit van 14 november 2003 : koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen