

Inrichtingen waar melk wordt voorverpakt of verwerkt op het productiebedrijf

INHOUD

1. INFRASTRUCTUURVOORWAARDEN	3
1.1. Verordening (EG) 852/2004	3
1.1.1. Algemene eisen voor bedrijfsruimten voor levensmiddelen (andere dan vermeld in punt 1.1.2)	3
1.1.2. Voorschriften voor mobiele en/of tijdelijke bedrijfsruimten (bv. tenten, marktkramen, winkelwagens), ruimten die voornamelijk als particuliere woning worden gebruikt maar waar regelmatig levensmiddelen worden bereid voor het in de handel brengen, en automaten.....	4
1.2. Koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne	4
1.2.1. Algemene eisen voor bedrijfsruimten voor levensmiddelen (andere dan vermeld in punt 1.2.2)	4
1.2.2. Specifieke eisen voor automaten en mobiele en/of tijdelijke bedrijfsruimten (bv. Tenten, marktkramen, winkelwagens, beursstands)	5
2. UITRUSTINGSVOORWAARDEN	5
2.1. Verordening (EG) 852/2004	5
2.1.1. Algemene eisen voor bedrijfsruimten voor levensmiddelen	5
2.1.2. Specifieke voorschriften in ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt (met uitzondering van restauratieruimten en de in punt 2.1.3 genoemde ruimten)	6
2.1.3. Voorschriften voor mobiele en/of tijdelijke bedrijfsruimten (bv. tenten, marktkramen, winkelwagens), ruimten die voornamelijk als particuliere woning worden gebruikt maar waar regelmatig levensmiddelen worden bereid voor het in de handel brengen, en automaten.....	7
Indien nodig moet aan de onderstaande voorschriften worden voldaan:.....	7
2.1.4. Voorschriften inzake uitrusting	8
2.2. Koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne	8
2.2.1. Algemene eisen voor bedrijfsruimten voor levensmiddelen (andere dan vermeld in punt 1.2.2)	8
2.2.2. Specifieke voorschriften voor automaten	9
2.2.3. Voorschriften inzake temperatuurvoorschriften voor de koudeketen	9
2.3. Verordening (EG) 37/2005	9
2.4. Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong.....	10
3. EXPLOITATIEVOORWAARDEN	10
3.1. Verordening (EG) 852/2004	10
3.1.1. Hygiënemaatregelen	10
3.1.2. HACCP	10
3.1.3. Officiële controles, registratie en erkenning	11
3.1.4. Algemene eisen voor bedrijfsruimten voor levensmiddelen	11

3.1.5.	Vervoer	11
3.1.6.	Levensmiddelenafval	12
3.1.7.	Watervoorziening.....	13
3.1.8.	Persoonlijke hygiëne	13
3.1.9.	Bepalingen van toepassing op levensmiddelen	14
3.1.10.	Voorschriften inzake onmiddellijke verpakking en verpakking van levensmiddelen	15
3.1.11.	Warmtebehandeling	16
3.1.12.	Opleiding.....	16
3.2.	Verordening (EG) 853/2004	17
3.2.1.	Voorschriften voor zuivelproducten en producten op basis van colostrum: temperatuursvoorschriften.....	17
3.2.2.	Voorschriften voor warmtebehandeling	17
3.2.3.	Criteria voor rauwe koemelk.....	18
3.2.4.	Onmiddellijke verpakking en verpakking	18
3.2.5.	Etikettering.....	18
3.3.	Koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne	19
3.3.1.	Gebruik van biociden, bestrijdingsmiddelen, insecticiden en andere enigszins giftige stoffen (in bedrijfsruimten andere dan vermeld in punt 1.1.2).....	19
3.3.2.	Automaten	19
3.3.3.	Levensmiddelenafval.....	20
3.3.4.	Persoonlijke hygiëne.....	20
3.3.5.	Bepalingen van toepassing op levensmiddelen	21
3.3.6.	Hygiënevoorschriften die van toepassing zijn op de detailhandel in levensmiddelen van dierlijke oorsprong	22
3.4.	Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong.....	23
4.	BIJLAGE.....	23
5.	REGLEMENTERING.....	24

INRICHTING WAAR MELK WORDT VOORVERPAKT OF VERWERKT OP HET PRODUCTIEBEDRIJF

Beschrijving van de plaats, de activiteit en het product

Bijlage III 4.3. 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.

De van toepassing zijnde fiches ACT 322, ACT 323, ACT 324 en ACT 325, zijn beschikbaar via de volgende link: <http://www.favv-afsca.be/erkenningen/activiteiten/fiches/>

1. INFRASTRUCTUURVOORWAARDEN

1.1. Verordening (EG) 852/2004

1.1.1. Algemene eisen voor bedrijfsruimten voor levensmiddelen (andere dan vermeld in punt 1.1.2)

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

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

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

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

en

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

[Bijlage II, hoofdstuk I, punt 2 a, b, c, 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. Voor zover 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. 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. Indien nodig moet worden gezorgd voor de adequate voorzieningen waar het personeel zich kan omkleden.

[Bijlage II, hoofdstuk I, punt 9]

1.1.2. Voorschriften voor mobiele en/of tijdelijke bedrijfsruimten (bv. tenten, marktkramen, winkelwagens), ruimten die voornamelijk als particuliere woning worden gebruikt maar waar regelmatig levensmiddelen worden bereid voor het in de handel brengen, en automaten

Bedrijfsruimten en automaten moeten voor zover dit redelijkerwijs haalbaar is, zo zijn gelegen, ontworpen en geconstrueerd en zo worden schoongehouden en onderhouden dat de risico's in verband met verontreiniging van levensmiddelen door dieren en schadelijke organismen zoveel mogelijk worden voorkomen.

[Bijlage II, hoofdstuk III, punt 1]

1.2. Koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne

1.2.1. Algemene eisen voor bedrijfsruimten voor levensmiddelen (andere dan vermeld in punt 1.2.2)

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

[Bijlage III, hoofdstuk I, punt 2]

1.2.2. Specifieke eisen voor automaten en mobiele en/of tijdelijke bedrijfsruimten (bv. Tenten, marktkramen, winkelwagens, beursstands)

1. Mobiele bedrijfsruimten waar de levensmiddelen vermeld in punten 1 tot 10 van de bijlage IV van het KB van 13 juli 2014¹ in de handel worden gebracht en gekoeld of warm moeten worden bewaard, moeten aan de volgende voorwaarden voldoen:

1° de wanden en het dak moeten stevig zijn, de binnenkant van de vloer, de wanden en het dak moeten vervaardigd zijn uit of bekleed zijn met hard, glad, ondoordringbaar, afwasbaar en niet-toxisch materiaal;

2° de zijden die open zijn voor het publiek moeten voorzien zijn van een schut, zodat de levensmiddelen beschermd zijn tegen manipulaties door de kopers, stof, zonlicht en verontreiniging van buiten uit.

[Bijlage III, hoofdstuk II, punt 5]

2. De tijdelijke bedrijfsruimten moeten voldoen aan de voorwaarden inzake installatie die zijn vastgelegd in het bovenvermelde punt betreffende de mobiele bedrijfsruimten. Indien de tijdelijke bedrijfsruimte is geïnstalleerd in een overdekte ruimte voorzien van zijwanden, zijn de eisen met betrekking tot het dak niet van toepassing.

[Bijlage III, hoofdstuk II, punt 6]

2. UITRUSTINGSVOORWAARDEN

2.1. Verordening (EG) 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]

¹ Zie bijlage bij dit document

2.1.2. Specifieke voorschriften in ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt (met uitzondering van restauratieruimten en de in punt 2.1.3 genoemde ruimten)

1. In ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt (met uitzondering van restauratieruimten en de in de titel van hoofdstuk III genoemde ruimten, maar 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:
 - a) vloeroppervlakken moeten goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat ondoordringbaar, niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal moet worden gebruikt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen. Waar passend, moeten vloeren een goede afvoer via het vloeroppervlak mogelijk maken;
 - b) muuroppervlakken moeten goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat ondoordringbaar, niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal moet worden gebruikt en dat een glad oppervlak tot op een aan de werkzaamheden aangepaste hoogte vereist is, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen;
 - c) plafonds (of waar plafonds ontbreken, de binnenkant van het dak) en voorzieningen aan het plafond moeten zo zijn ontworpen en uitgevoerd dat zich geen vuil kan ophopen en dat condens, ongewenste schimmelvorming en het loskomen van deeltjes worden beperkt;
 - d) ramen en andere openingen moeten zo zijn geconstrueerd dat zich geen vuil kan ophopen. Die welke toegang kunnen geven tot de buitenlucht moeten worden voorzien van horren die gemakkelijk kunnen worden verwijderd om te worden schoongemaakt. Indien open ramen zouden leiden tot verontreiniging, moeten die ramen tijdens de productie gesloten en vergrendeld blijven;
 - e) deuren moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat gladde en niet-absorberende oppervlakken moeten worden gebruikt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van het Agentschap kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen;

en

 - f) oppervlakken (met inbegrip van oppervlakken van apparatuur) in zones waar levensmiddelen worden gehanteerd en vooral oppervlakken die in aanraking komen met levensmiddelen, moeten goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat glad, afwasbaar, corrosiebestendig en niet-toxisch materiaal moet worden gebruikt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van het Agentschap kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen.

[Bijlage II, hoofdstuk II, punt 1 a, b, c, d, e, f]

2. Indien nodig 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]

3. Indien nodig moet worden gezorgd voor de nodige voorzieningen om de levensmiddelen te kunnen wassen. Elke spoelbak of vergelijkbare inrichting bestemd voor het wassen van levensmiddelen, moet voorzien zijn van voldoende warm en/of koud drinkwater overeenkomstig de voorschriften van hoofdstuk VII en moet worden schoongehouden en, indien nodig, ontsmet.

[Bijlage II, hoofdstuk II, punt 3]

2.1.3. Voorschriften voor mobiele en/of tijdelijke bedrijfsruimten (bv. tenten, marktkramen, winkelwagens), ruimten die voornamelijk als particuliere woning worden gebruikt maar waar regelmatig levensmiddelen worden bereid voor het in de handel brengen, en automaten

Indien nodig moet aan de onderstaande voorschriften worden voldaan:

- a) er moeten passende voorzieningen aanwezig zijn voor een voldoende persoonlijke hygiëne (waaronder voorzieningen voor het hygiënisch wassen en drogen van de handen, hygiënische sanitaire voorzieningen en kleedruimtes);
- b) oppervlakken die in aanraking komen met levensmiddelen, moeten goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat glad, afwasbaar, corrosiebestendig en niet-toxisch materiaal moet worden gebruikt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen;
- c) indien nodig moeten passende voorzieningen voor het schoonmaken en ontsmetten van gereedschap en apparatuur voorhanden zijn;
- d) wanneer het schoonmaken van levensmiddelen tot de normale activiteiten van een levensmiddelenbedrijf behoort, moeten passende voorzieningen aanwezig zijn om dat hygiënisch te laten verlopen;
- e) er moet voldoende warm en/of koud drinkbaar water beschikbaar zijn;
- f) er moeten adequate regelingen zijn getroffen en/of voorzieningen aanwezig zijn voor de hygiënische opslag en verwijdering van gevaarlijke en/of oneetbare stoffen en afval (zowel vast als vloeibaar);
- g) er moeten adequate regelingen zijn getroffen en/of voorzieningen aanwezig zijn voor het handhaven en bewaken van passende voedseltemperaturen;

- h) de levensmiddelen moeten zo geplaatst zijn dat de risico's in verband met verontreiniging zoveel mogelijk worden voorkomen.

[Bijlage II, hoofdstuk III, punt 2]

2.1.4. Voorschriften inzake uitrusting

1. Alle artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking komen moeten:
 - a) afdoende worden schoongemaakt en zo nodig ontsmet. Het schoonmaken en ontsmetten moeten zo frequent plaatsvinden dat elk gevaar van verontreiniging wordt vermeden;
 - b) zodanig zijn geconstrueerd, van zodanige materialen zijn vervaardigd en zodanig worden onderhouden en gerepareerd dat het risico van verontreiniging tot een minimum wordt beperkt;
 - c) met uitzondering van wegwerprecipiënten en -verpakkingen, zodanig zijn geconstrueerd, van zodanige materialen zijn vervaardigd en zodanig worden onderhouden en gerepareerd dat zij schoon gehouden kunnen worden en indien nodig kunnen worden ontsmet;

en

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

[Bijlage II, hoofdstuk V, punt 1 a, b, c, 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 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne

2.2.1. Algemene eisen voor bedrijfsruimten voor levensmiddelen (andere dan vermeld in punt 1.2.2)

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

[Bijlage III, hoofdstuk I, punt 1]

2.2.2. Specifieke voorschriften voor automaten

1. Op de verdeelautomaat moeten op een goed zichtbare plaats de naam of bedrijfsnaam, het ondernemingsnummer, het adres in België en het telefoonnummer van de operator aan wie de toelating of registratie werd afgeleverd en/of die verantwoordelijk is voor de naleving van de hygiënereglementering die van toepassing is op de automaat, worden vermeld.

[Bijlage III, hoofdstuk II, punt 1]

2. Wanneer de temperatuur waarbij de levensmiddelen moeten worden bewaard niet meer gerespecteerd wordt, moet de verkoop van de levensmiddelen worden belet door het automatisch blokkeren van de automaat of door een door het Agentschap aanvaarde gelijkwaardige methode. Het toestel mag pas opnieuw worden gebruikt wanneer alle levensmiddelen bedoeld in bijlage IV van het KB van 13 juli 2014 eruit werden verwijderd en aan het gebruik voor menselijke consumptie werden onttrokken.

[Bijlage III, hoofdstuk II, punt 2]

2.2.3. Voorschriften inzake temperatuursvoorschriften voor de koudeketen

1. De exploitanten van levensmiddelenbedrijven die te koelen levensmiddelen in de handel brengen, mogen dit enkel doen in een gekoelde ruimte die uitgerust is met een koelsysteem dat de vereiste temperaturen waarborgt.

[Hoofdstuk III, artikel 20]

2. De gekoelde ruimte moet uitgerust zijn met een nauwkeurige thermometer tot op 1°C, waarop de temperatuur gemakkelijk kan worden gelezen. In gekoelde ruimten waar levensmiddelen worden uitgesteld voor verkoop of levering aan de eindverbruiker, dient de temperatuur gemakkelijk zichtbaar te zijn voor het publiek.

[Hoofdstuk III, artikel 21]

2.3. Verordening (EG) 37/2005

1. De vervoermiddelen en de opslagruimten zijn tijdens het gebruik ervan van adequate temperatuurregistratieapparatuur voorzien om vaak en met geregelde tussenpozen de luchttemperatuur te meten waaraan de diepvriesproducten zijn blootgesteld.

[Artikel 2, punt 1]

2. De luchttemperatuur waaraan diepvriesproducten zijn blootgesteld, wordt gedurende de opslag in voor verkoop aan de eindconsument bestemde winkelmeubelen en bij lokale distributie gemeten met minstens één gemakkelijk zichtbare thermometer.

In het geval van open winkelmeubelen:

- a) wordt de maximumvulhoogte van het meubel duidelijk aangegeven;
- b) wijst de thermometer de temperatuur van de uitstromende lucht aan op het niveau van deze markering.

[Artikel 3, punt 1]

3. De bevoegde autoriteit kan voor koelinstallaties met een inhoud van minder dan 10 m³ voor de opslag van reservevoorraden in winkels van het bepaalde in artikel 2 afwijken, door het

meten van de temperatuur door middel van een gemakkelijk zichtbare thermometer toe te staan.

[Artikel 3, punt 2]

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

Op de losplaats waar melk verzameld wordt, moeten er voorzieningen zijn ter bescherming van de melkophaalwagens en de melk tegen zonlicht, regenneerslag, stof, wind, warmte-invloeden en condensatie.

[Bijlage IX, punt 2]

3. EXPLOITATIEVOORWAARDEN

3.1. Verordening (EG) 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.

[Hoofdstuk II, artikel 4, punt 3]

3.1.2. HACCP

1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dragen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van een of meer permanente procedures die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen.

[Hoofdstuk II, artikel 5, punt 1]

2. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven:
 - 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;
 - b) zorgen ervoor dat alle documenten met de beschrijving van de overeenkomstig dit artikel ontwikkelde procedures altijd geactualiseerd zijn;
 - c) bewaren alle overige documenten en verslagen gedurende een passende periode.

[Hoofdstuk II, artikel 5, punt 4]

3.1.3. Officiële controles, registratie en erkenning

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

[Hoofdstuk II, artikel 6, punt 1]

2. In het bijzonder stelt elke exploitant van een levensmiddelenbedrijf de bevoegde autoriteit op de door haar met het oog op registratie voorgeschreven wijze op de hoogte van elke inrichting die onder zijn beheer enigerlei activiteit in de stadia van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen uitvoert. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven zorgen er tevens voor dat de bevoegde autoriteit altijd over actuele informatie over de inrichtingen beschikt, onder meer door elke wezenlijke wijziging van de activiteiten en elke sluiting van een bestaande inrichting te melden.

[Hoofdstuk II, artikel 6, punt 2]

3.1.4. Algemene eisen voor bedrijfsruimten voor levensmiddelen

1. Bedrijfsruimten voor levensmiddelen moeten schoon zijn en goed worden onderhouden.

[Bijlage II, hoofdstuk I, punt 1]

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

[Bijlage II, hoofdstuk I, punt 10]

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. Levensmiddelen in bulk, in vloeibare, gegranuleerde of poedervormige staat moeten worden vervoerd in ruimten en/of containers/tanks die uitsluitend voor het vervoer van levensmiddelen worden gebruikt. Op de containers moet een duidelijk leesbare, onuitwisbare vermelding worden aangebracht in een of meer talen van de Gemeenschap, waaruit blijkt dat

zij voor het vervoer van levensmiddelen worden gebruikt, of zij moeten de vermelding “uitsluitend voor levensmiddelen” dragen.

[Bijlage II, hoofdstuk IV, punt 4]

5. 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]

6. 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]

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

[Bijlage II, hoofdstuk IV, 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 gedeponneerd in afsluitbare containers, tenzij de exploitant van het levensmiddelenbedrijf ten genoegen van de bevoegde autoriteit kan aantonen dat andere soorten containers of andere afvoersystemen voldoen. De containers moeten van een adequate constructie zijn, moeten goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk te reinigen en, indien nodig, te ontsmetten zijn.

[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 voorhanden 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. Gerecycleerd water dat wordt gebruikt bij de verwerking of als ingrediënt, mag geen enkel risico van verontreiniging inhouden. Het moet voldoen aan dezelfde normen als drinkwater, tenzij de bevoegde autoriteiten hebben geconstateerd dat de kwaliteit van het water geen nadelige gevolgen kan hebben voor de deugdelijkheid van het levensmiddel als eindproduct.

[Bijlage II, hoofdstuk VII, punt 3]

4. Ijs dat in contact komt met levensmiddelen of dat levensmiddelen zou kunnen verontreinigen, moet worden gemaakt met drinkwater. Het moet op een zodanige wijze worden gemaakt, gehanteerd en opgeslagen dat het tegen verontreiniging wordt beschermd.

[Bijlage II, hoofdstuk VII, punt 4]

5. Stoom die rechtstreeks in contact komt met levensmiddelen, mag geen stoffen bevatten die een gevaar vormen voor de gezondheid of waardoor het levensmiddel kan worden verontreinigd.

[Bijlage II, hoofdstuk VII, punt 5]

6. Wanneer warmtehandeling wordt toegepast bij levensmiddelen in hermetisch gesloten recipiënten, moet erop worden toegezien dat het voor de koeling van de recipiënten na verhitting gebruikte water geen bron is van verontreiniging van het levensmiddel.

[Bijlage II, hoofdstuk VII, punt 6]

3.1.8. Persoonlijke hygiëne

1. Eenieder die werkzaam is in een ruimte waar producten worden gehanteerd, dient een zeer goede persoonlijke hygiëne in acht te nemen en dient passende, schone en, voor zover dat nodig is, beschermende kleding te dragen.

[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, huidaandoeningen of diarree hebben, mogen geen levensmiddelen hanteren of, in welke hoedanigheid ook, ruimten betreden waar levensmiddelen worden gehanteerd, indien er kans bestaat op rechtstreekse of onrechtstreekse verontreiniging. Wanneer dergelijke personen in een

levensmiddelenbedrijf werken, dienen zij hun ziekte of de symptomen en indien mogelijk de oorzaken ervan onmiddellijk kenbaar te maken aan de exploitant van het levensmiddelenbedrijf.

[Bijlage II, hoofdstuk VIII, punt 2]

3.1.9. Bepalingen van toepassing op levensmiddelen

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

[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 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 (of, indien de bevoegde autoriteiten zulks in speciale gevallen toestaan, om te voorkomen dat huisdieren die daar wel komen verontreiniging van de levensmiddelen veroorzaken).

[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, voor zover 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 of opgediend, moeten zij zo snel mogelijk na de warmtebehandeling, dan wel na de laatste fase van de bereiding wanneer geen warmtebehandeling wordt toegepast, 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 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, met inbegrip van diervoeders, moeten op 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. Warmtebehandeling

De volgende voorschriften gelden alleen voor levensmiddelen die in hermetisch gesloten recipiënten in de handel zijn gebracht.

1. Elk warmtebehandelingsproces bij de verwerking van een onverwerkt product of de verdere verwerking van een verwerkt product moet aan de volgende eisen voldoen:
 - a) elk deel van het behandelde product moet gedurende een bepaalde tijd op een bepaalde temperatuur worden gebracht;
 - en
 - b) besmetting van het product tijdens het proces moet worden voorkomen.

[Bijlage II, hoofdstuk XI, punt 1]

2. Om het toegepaste proces aan de doelstellingen te laten voldoen, moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven regelmatig de voornaamste toepasselijke parameters (in het bijzonder temperatuur, druk, sluiting en microbiologie) controleren, ook door middel van automatische apparatuur.

[Bijlage II, hoofdstuk XI, punt 2]

3. Het toegepaste proces moet voldoen aan een internationaal erkende norm (bv. pasteurisatie, ultrahoge temperatuur of sterilisatie).

[Bijlage II, hoofdstuk XI, punt 3]

3.1.12. 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, naargelang van hun beroepsactiviteit;
- 2) dat al wie verantwoordelijk is voor de ontwikkeling en het onderhoud van de in artikel 5, lid 1, bedoelde procedure of voor de toepassing van de desbetreffende gidsen, de nodige opleiding inzake de beginselen van HACCP heeft gekregen;
- 3) dat wordt voldaan aan de nationale voorschriften inzake de opleidingseisen voor personen die werkzaam zijn in bepaalde levensmiddelensectoren.

[Bijlage II, hoofdstuk XII]

3.2. Verordening (EG) 853/2004

3.2.1. Voorschriften voor zuivelproducten en producten op basis van colostrum: temperatuursvoorschriften

1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat na ontvangst in een verwerkende inrichting:
 - a) melk snel wordt gekoeld tot ten hoogste 6 °C;
 - b) colostrum snel wordt gekoeld tot ten hoogste 6 °C of wordt ingevroren;

en dat melk en colostrum bij die temperatuur worden bewaard totdat zij worden verwerkt.

2. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen melk en colostrum echter bij een hogere temperatuur bewaren mits:
 - a) met de verwerking wordt begonnen onmiddellijk na het melken of binnen vier uur na ontvangst in de verwerkende inrichting;
of
 - b) de bevoegde autoriteit een hogere temperatuur toestaat om technische redenen met betrekking tot de vervaardiging van bepaalde zuivelproducten of producten op basis van colostrum.

[Bijlage III, sectie IX, hoofdstuk II, punten I.1 en I.2]

3.2.2. Voorschriften voor warmtebehandeling

1. Wanneer rauwe melk, colostrum, zuivelproducten of producten op basis van colostrum een warmtebehandeling ondergaan, zien exploitanten van levensmiddelenbedrijven erop toe dat daarbij wordt voldaan aan de voorschriften van hoofdstuk XI van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 852/2004. Met name zien zij erop toe dat bij de volgende processen aan de volgende specificaties wordt voldaan.

- a) Pasteurisatie wordt verricht door een behandeling:
 - i) bij een hoge temperatuur gedurende korte tijd (ten minste 72 °C gedurende 15 seconden);
 - ii) bij een lage temperatuur gedurende lange tijd (ten minste 63 °C gedurende 30 minuten);of
 - iii) met een andere combinatie van temperatuur en tijd die een gelijkwaardig effect geeft

zodat de producten onmiddellijk na de behandeling in voorkomend geval negatief reageren op een alkalische-fosfatasetest.

- b) Ultrahogetemperatuur (UHT)-behandeling wordt verricht door een behandeling:
 - i) bestaande uit een ononderbroken verhitting tot een hoge temperatuur gedurende korte tijd (ten minste 135 °C gedurende voldoende lange tijd), zodat er geen levensvatbare micro-organismen of sporen in het behandelde product kunnen groeien wanneer het bij omgevingstemperatuur in een aseptische, gesloten recipiënt wordt bewaard;
en
 - ii) die voldoende is om ervoor te zorgen dat de producten microbiologisch stabiel blijven na een incubatie gedurende 15 dagen bij 30 °C in gesloten recipiënten, een incubatie gedurende 7 dagen bij 55 °C in gesloten recipiënten of een andere methode die aantoont dat de nodige warmtebehandeling is verricht.

2. Wanneer wordt overwogen rauwe melk en colostrum aan een warmtebehandeling te onderwerpen, moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven:
 - a) rekening houden met de procedures die zijn ontwikkeld volgens de HACCP-beginselen overeenkomstig Verordening (EG) nr. 852/2004;
en
 - b) voldoen aan alle voorschriften die de bevoegde autoriteit in dit verband kan opleggen bij de erkenning van inrichtingen of de uitvoering van controles overeenkomstig Verordening (EG) nr. 854/2004.

[Bijlage III, sectie IX, hoofdstuk II, punten II.1 en II.2]

3.2.3. Criteria voor rauwe koemelk

1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die zuivelproducten vervaardigen, moeten procedures toepassen om ervoor te zorgen dat onmiddellijk voor de warmtebehandeling en als de termijn voor aanvaarding die bepaald is in de op HACCP gebaseerde procedures wordt overschreden:
 - a) rauwe koemelk die bij de bereiding van zuivelproducten gebruikt wordt, een kiemgetal bij 30 °C heeft van minder dan 300.000 per ml;
en
 - b) warmtebehandelde koemelk die bij de bereiding van zuivelproducten gebruikt wordt, een kiemgetal bij 30 °C heeft van minder dan 100.000 per ml.
2. Indien melk niet voldoet aan de criteria van punt 1 moet de exploitant van het levensmiddelenbedrijf de bevoegde autoriteit daarvan in kennis stellen en corrigerende maatregelen treffen.

[Bijlage III, sectie IX, hoofdstuk II, punten III.1 en III.2]

3.2.4. Onmiddellijke verpakking en verpakking

De consumentenverpakkingen moeten in de inrichting waar de laatste warmtebehandeling van vloeibare zuivelproducten en producten op basis van colostrum plaatsvindt, onmiddellijk na het vullen worden gesloten met een sluiting die besmetting voorkomt. Het sluitingssysteem moet zo zijn ontworpen dat na opening het bewijs van opening duidelijk zichtbaar en gemakkelijk controleerbaar blijft.

[Bijlage III, sectie IX, hoofdstuk III]

3.2.5. Etikettering

1. In aanvulling op de voorschriften van Richtlijn 2000/13/EG moet, uitgezonderd in de gevallen als bedoeld in artikel 13, leden 4 en 5, van die richtlijn bedoelde gevallen, op het etiket duidelijk het volgende voorkomen:
 - a) in het geval van rauwe melk bestemd voor rechtstreekse menselijke consumptie, de vermelding „rauwe melk”;
 - b) in het geval van met rauwe melk bereide producten waarvan het fabricageprocedé noch een warmtebehandeling, noch een fysische of chemische behandeling omvat, de vermelding „bereid met rauwe melk”;
 - c) in het geval van colostrum, de vermelding „colostrum”;
 - d) in het geval van met colostrum bereide producten, de vermelding „bereid met colostrum”.

2. De voorschriften van punt 1 zijn van toepassing op producten bestemd voor de detailhandel. De term „etikettering” omvat verpakkingen, documenten, briefjes, etiketten, ringen en banden die deze producten vergezellen of er betrekking op hebben.

[Bijlage III, sectie IX, hoofdstuk IV]

3.3. Koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne

3.3.1. Gebruik van biociden, bestrijdingsmiddelen, insecticiden en andere enigszins giftige stoffen (in bedrijfsruimten andere dan vermeld in punt 1.1.2)

1. De biociden, zoals bedoeld in het KB van 22 mei 2003 betreffende het op de markt brengen en het gebruiken van biociden, met uitzondering van de biociden bedoeld in artikel 79 van dat besluit, moeten voldoen aan de bepalingen inzake toelating door de Minister van dat besluit en ze moeten zodanig worden gebruikt dat ze generlei invloed hebben op apparatuur, materieel, grondstoffen en de in dit besluit bedoelde levensmiddelen.

[Bijlage III, hoofdstuk I, punt 4]

2. Het gebruik van bestrijdingsmiddelen, insecticiden en andere enigszins giftige stoffen mag geen gevaar opleveren voor verontreiniging van de levensmiddelen. Ze moeten worden gebruikt volgens de voorschriften van de producent.

[Bijlage III, hoofdstuk I, punt 5]

3.3.2. Automaten

1. Onverminderd de reglementering inzake automaten, kan de verkoop van rauwe melk via een automaat aan de eindverbruiker gebeuren mits de volgende voorwaarden worden nageleefd:
 - a) het voorraadvat van de automaat mag slechts melk bevatten afkomstig van één en hetzelfde melkproductiebedrijf;
 - b) voor het vullen van het voorraadvat van deze automaat mag slechts melk gebruikt worden die op het melkproductiebedrijf reeds gekoeld werd tot een temperatuur van ten hoogste 6 °C overeenkomstig bijlage III, sectie IX, Hoofdstuk I, II, B, 2, a) van de Verordening nr. 853/2004;
 - c) wanneer het voorraadvat gevuld wordt, dient de eventueel nog aanwezige melk verwijderd te worden. Deze mag niet meer aangewend worden voor menselijke consumptie;
 - d) op de melkautomaat moet duidelijk leesbaar het volgende geafficheerd worden:

- “Rauwe melk. Koken voor gebruik.”
- “Te bewaren op $t^{\circ} \leq +6,0$ °C.”
- “Te gebruiken tot [datum in dd/mm]”

Bij de berekening van de maximale bewaartijd moet er rekening mee gehouden worden dat het tijdsverloop tussen het melken en het einde van de maximale bewaartijd, de 72u niet overschrijdt. Indien er een mengsel wordt verkocht van melk afkomstig van verschillende melkbeurten op verschillende tijdstippen, begint het tijdsverloop van 72u te tellen vanaf het tijdstip van de eerste melkbeurt.

[Bijlage III, Hoofdstuk II, punt 3]

2. Met uitzondering van melk is de verkoop van levensmiddelen van dierlijke oorsprong die niet voorverpakt zijn in de zin van koninklijk besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen, verboden in automaten.

[Bijlage III, Hoofdstuk II, punt 4]

3.3.3. Levensmiddelenafval

1. In eetgelegenheden mogen de etensresten van de borden, uit de glazen, koppen of schalen die aan consumenten werden voorgezet, niet voor menselijke consumptie worden gebruikt.

[Bijlage III, hoofdstuk III, punt 1]

2. In detailhandels van levensmiddelen van dierlijke oorsprong worden niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten bewaard bij een aangepaste temperatuur tot wanneer ze door een erkend ophaler worden opgehaald.

[Bijlage III, hoofdstuk III, punt 2]

3.3.4. Persoonlijke hygiëne

1. Personen die rechtstreeks in contact komen met levensmiddelen dienen door middel van een medisch attest te bewijzen dat geen enkele medische reden hun activiteit in de levensmiddelensector in de weg staat.
 - a. Het attest dient te worden opgesteld door een geneesheer en de volgende gegevens te bevatten:
 - de naam van de onderzochte persoon;
 - de verklaring dat deze persoon geschikt is om in contact te komen met levensmiddelen (of een gelijkwaardige vermelding);
 - indien van toepassing, de vermelding van bepaalde specifieke preventieve maatregelen die moeten genomen worden ter voorkoming van de besmetting van levensmiddelen;
 - de naam en handtekening van de geneesheer;
 - de datum van opmaak van het attest.
 - b. De geldigheidsduur van het attest bedraagt maximum 3 jaar. Indien personen echter omwille van het feit dat zij lijden aan of drager zijn van een via levensmiddelen overdraagbare aandoening hun activiteiten hebben moeten stopzetten, kunnen zij deze maar hervatten na het bekomen van een nieuw attest.
 - c. Het attest dient op verzoek van de personen belast met controle te worden voorgelegd.

[Bijlage III, Hoofdstuk IV, 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.

[Bijlage III, hoofdstuk IV, punt 2]

3.3.5. Bepalingen van toepassing op levensmiddelen

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

Dit verbod geldt niet:

- a. voor huisdieren die worden binnengebracht in ruimten of delen van ruimten die uitsluitend worden gebruikt voor het verbruiken van levensmiddelen, op voorwaarde dat de dieren geenszins een gevaar voor verontreiniging inhouden;
- b. voor honden noodzakelijk voor de begeleiding van personen met een handicap, alleen in ruimtes toegankelijk voor het publiek.

[Bijlage III, hoofdstuk V, punt 1]

2. De te koelen levensmiddelen mogen slechts in de handel worden gebracht indien hun temperatuur niet hoger is dan de temperaturen opgenomen in bijlage IV van het KB van 13 juli 2014².

De temperatuur van levensmiddelen samengesteld uit minstens één van de ingrediënten vermeld in bijlage IV, wordt bepaald door het ingrediënt waarvan de vereiste temperatuur de laagste is.

Een korte schommeling van de in het eerste en tweede lid opgelegde temperatuur is toegelaten wanneer dit nodig is in verband met de hantering bij de bereiding, het vervoer, de opslag, de uitstalling en de levering van levensmiddelen voor zover dat geen risico's inhoudt voor de gezondheid en voor zover deze temperatuur met niet meer dan 3°C overschreden wordt, meetonzekerheid inbegrepen.

Deze schommelingen zijn niet toegelaten voor levensmiddelen bedoeld in bijlage IV, punt 9.

De bepalingen van het eerste lid zijn niet van toepassing indien:

1° de fabrikant, een andere temperatuur aangeeft. In dit geval en op voorwaarde dat de fabrikant niet behoort tot de sector primaire productie of detailhandel, wordt deze temperatuur aanvaard en nageleefd;

2° een afwijking verleend werd door het Agentschap op gemotiveerde aanvraag van een detailhandelaar en na advies van het Wetenschappelijk Comité ingesteld bij het Agentschap of opgenomen werd in een gids als bedoeld in artikel 9 van het KB van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen. In dit geval wordt de temperatuur waarvoor het Agentschap zijn akkoord verleend heeft, aanvaard en nageleefd;

3° het gaat om levensmiddelen die bij omgevingstemperatuur microbiologisch stabiel zijn. Deze mogen bewaard worden bij omgevingstemperatuur.

[Hoofdstuk III, artikel 22]

3. Wanneer levensmiddelen heropgewarmd, of warm bewaard moeten worden, moeten zij zo vlug mogelijk worden opgewarmd en hun temperatuur moet op een minimum van 60°C worden gehouden.

[Hoofdstuk II, artikel 23]

² zie bijlage van dit document

4. Specifieke hygiëne-eisen vereisten in handelsruimten:

- a) Onverpakte levensmiddelen, met uitzondering van verse groenten en vers fruit, moeten zodanig worden uitgesteld dat zij niet door consumenten kunnen worden aangeraakt. Deze bepaling geldt niet voor levensmiddelen die voor zelfbediening te koop worden gesteld, op voorwaarde dat passende maatregelen worden getroffen om elke mogelijke verontreiniging of elk mogelijk bederf door het publiek te voorkomen;
- b) Met betrekking tot ongesneden en onverpakt brood en onverpakte producten van de fijnbakkerij, zoals bedoeld in het koninklijk besluit van 2 september 1985 betreffende brood en andere bakkerijproducten, met uitzondering van producten met banketbakkersroom, die in zelfbediening te koop worden gesteld, moeten de volgende maatregelen (of equivalente schikkingen die hetzelfde resultaat opleveren) worden getroffen:
 - i) deze producten moeten worden te koop gesteld in afgeschermd verkoopmeubelen met klapvensters, die, waar nodig, met tangen uitgerust zijn;
 - ii) in de nabijheid van de klapvensters dient een duidelijk zichtbaar bericht te zijn aangebracht dat vermeldt hoe de verbruikers zich op een hygiënische wijze moeten bedienen;
 - iii) deze producten moeten zodanig te koop worden gesteld, dat een verantwoordelijke kan toezien dat er geen misbruiken plaatsvinden.

[Bijlage III, hoofdstuk V, punt 2]

3.3.6. Hygiënevoorschriften die van toepassing zijn op de detailhandel in levensmiddelen van dierlijke oorsprong

1. Onverminderd de bijzondere bepalingen van toepassing op specifieke sectoren, mogen de detailhandels zich enkel bevoorraden in levensmiddelen van dierlijke oorsprong bij inrichtingen die, overeenkomstig artikel 4 van Verordening nr. 853/2004, geregistreerd of erkend zijn.

[Hoofdstuk III, artikel 24]

2. De levering van levensmiddelen van dierlijke oorsprong door een detailhandelszaak aan andere detailhandelszaken wordt beschouwd als een marginale, lokale en beperkte activiteit in de zin van artikel 1, 5, b) ii van de Verordening nr. 853/2004:
 - 1° indien de per jaar aan andere detailhandelszaken geleverde hoeveelheid, niet meer dan 30% uitmaakt van de omzet van de totale jaarproductie van levensmiddelen van dierlijke oorsprong en de bevoorradende detailhandelszaken zijn gevestigd binnen een straal van 80 km;
 - of
 - 2° indien deze maximaal twee detailhandelszaken betreft, gevestigd binnen een straal van 80 km en die behoren tot dezelfde operator als deze die levert.

In de bevoorradende detailhandelszaken mogen deze levensmiddelen van dierlijke oorsprong enkel ter plaatse en aan de eindverbruiker worden geleverd of verkocht.

[Hoofdstuk III, artikel 25]

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

Kruisbesmetting tussen verrichtingen via materiaal, luchttoevoer of personeel moet worden voorkomen. Zo nodig moeten de productielokalen worden verdeeld in vochtige en droge zones, die elk hun eigen werkvoorwaarden hebben.

[Bijlage IX, punt 1]

4. BIJLAGE

Bijlage IV bij het koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne: Lijst van te koelen levensmiddelen en de temperatuursvoorwaarden

Aard van levensmiddelen	Bewaartemperatuur
1) Gekoeld vers vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, gekweekte wilde hoefdieren en grof vrij wild;	$\leq +7,0$ °C
2) Gekoeld vers slachtafval van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, gekweekt wild, vrij wild, pluimvee en lagomorfen;	$\leq +4,0$ °C
3) Gekoeld vers vlees van pluimvee, gekweekte loopvogels, lagomorfen en klein vrij wild;	$\leq +4,0$ °C
4) Vleesproducten;	$\leq +7,0$ °C
5) Gehakt vlees en vleesbereidingen;	$\leq +4,0$ °C
6) Vleesextracten, gesmolten dierlijke vetten, kanen, gezouten bloed, gezouten bloedplasma en behandelde magen, blazen en darmen;	$\leq +7,0$ °C
7) Levende tweekleppige weekdieren, levende stekelhuidigen, levende manteldieren en levende mariene buikpotigen;	temperatuur die geen negatief effect heeft op de voedselveiligheid en de overleving met een maximum van 10 °C
8) Levend bewaarde visserijproducten;	temperatuur die geen negatief effect heeft op de voedselveiligheid en de overleving
9) Verse visserijproducten, geheel of bewerkt, verse slakken en kikkerbilletjes, verse eetbare delen van mariene zoogdieren en aquatische reptielen, alsook producten van gekookte en gekoelde schaaldieren en weekdieren;	temperatuur welke die van smeltend ijs benadert met een maximum van + 4 °C
10) Verwerkte visserijproducten, verwerkte producten van slakken, kikkerbilletjes, eetbare delen van mariene zoogdieren en aquatische reptielen;	$\leq +4,0$ °C
11) Rauwe melk;	$\leq +6,0$ °C
12) Salade of kroketten van aardappelen of groenten of schotels en gerechten samengesteld uit één of meer van deze levensmiddelen;	$\leq +7,0$ °C
13) Versneden groenten of fruiten, één of meerdere soorten; vers geperste vruchten-/groentesappen van één of meerdere soorten;	$\leq +7,0$ °C
14) Gekiemde zaden of scheuten;	$\leq +7,0$ °C
15) Gepasteuriseerde melk, verse of gepasteuriseerde room, verse of gepasteuriseerde karnemelk (botermelk);	$\leq +7,0$ °C

16) Yoghurt en andere gefermenteerde melksoorten dan deze die thermisch behandeld en aseptisch afgevuld werden;	≤ +7,0 °C
17) Verse kaas; kaas in sneetjes;	≤ +7,0 °C
18) Vloeibare eiprodukten, waarvan het suikergehalte lager dan 50 % is of waarvan het zoutgehalte lager is dan 15 %;	≤ +7,0 °C
19) Producten van de banketbakkerij die hetzij room of surrogaten van room bevatten, hetzij een crème bevatten bereid van of met producten bedoeld in het koninklijk besluit van 24 mei 1976 betreffende poeders en samengestelde producten bestemd voor de bereiding van pudding en soortgelijke waren;	≤ +7,0 °C
20) Gekookte gepelde eieren;	≤ +7,0 °C
21) De levensmiddelen die een vermelding dragen waaruit blijkt dat zij koel moeten bewaard worden, zonder indicatie van een specifieke bewaar temperatuur.	≤ +7,0 °C

5. REGLEMENTERING

- 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. 37/2005 van de Commissie van 12 januari 2005 betreffende de temperatuurcontrole in vervoermiddelen en in opslagruimten van voor menselijke voeding bestemde diepvriesproducten
- Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong
- 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 betreffende levensmiddelenhygiëne