

Erkenningsvoorwaarden voor slachten door de producent op de plaats van productie van pluimvee voor foie gras en gekweekt wild

Bijlage II.1.1.3. bij het koninklijk besluit van 16.01.06 tot vaststelling van de modaliteiten van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

Activiteiten codes:

Plaats :	Landbouwbedrijf	PL 42
Activiteit :	Slachten en uitslachten	AC 2
Product :	Pluimvee voor de productie van foie gras	PR 194

Plaats:	Landbouwbedrijf	PL 42
Activiteit :	Slachten en uitslachten	AC 2
Product:	Gekweekt wild	PR 73

Pluimvee: gekweekte vogels, met inbegrip van vogels die niet als landbouwhuisdier worden beschouwd, maar wel als landbouwhuisdier worden gekweekt, met uitzondering van loopvogels.

Gekweekt wild: Gekweekt wild: gekweekte loopvogels (zoals struisvogels, nandoes, emoës, casuarissen) en gekweekte landzoogdieren andere dan als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren (runderen, inbegrepen buffels en bizons, varkens, schapen, geiten en éénhoevigen).

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 het reglementair vereiste lokaal en infrastructuur en uitrusting:
 - een voldoende groot lokaal met aanduiding van plaats van slachten en uitslachten;
 - voorzieningen voor het reinigen en ontsmetten van het gereedschap en de handen;
 - koelvoorziening met voldoende capaciteit voor de koeling en de opslag van vers vlees;
 - plaats voor het verzamelen van afval en veren of huiden;
 - o aanduiding van alle deuren en poorten;
 - o de stroom van :
 - het pluimvee en de lagomorfen van de stal naar het slachtlokaal
 - het vlees
 - het personeel
 - het afval
- een gedetailleerd inplantingsplan met vermelding van :
 - o de schaal of de vermelding van alle afmetingen
 - o aanduiding van de weg van de stal naar het slachtlokaal productiecapaciteit : aanstal stuks per week per soort

(*) 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

Algemene eisen voor bedrijfsruimten voor levensmiddelen

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) voor zover 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.

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.

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.

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

[Bijlage II hoofdstuk I punten 1, 2, 3, 4, 9]

1.2. Koninklijk besluit betreffende levensmiddelenhygiëne

Algemene eisen voor bedrijfsruimten voor levensmiddelen

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

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

3. Punt 2 is niet van toepassing in de groepsopvang van baby's en peuters voor de potjes en de toiletten gebruikt door de kinderen en in de ruimten waar luiers worden verversd op voorwaarde dat de ruimten voldoende plaats bieden voor een hygiënische uitvoering van de activiteiten. De potjes en toiletten voor de kinderen mogen niet in de keuken staan. Het verversen van luiers mag niet gebeuren op oppervlakken waarop levensmiddelen gehanteerd worden.

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

5. In de inrichtingen moeten voldoende plaats en voorzieningen zijn die het mogelijk maken de officiële controle ten allen tijde op doelmatige wijze uit te voeren

(Art 18., Bijlage III, Hoofdstuk I, 1, 2, 6 en 7)

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.
2. Alle sanitaire installaties moeten voorzien zijn van adequate natuurlijke of mechanische ventilatie.
3. Inrichtingen moeten voldoende door daglicht en/of kunstlicht worden verlicht.
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.
5. Reinigings- en ontsmettingsmiddelen mogen niet worden opgeslagen in een ruimte waar levensmiddelen worden gehanteerd.

[Bijlage II, Hoofdstuk I punten 5, 6, 7, 8, 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, 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 de bevoegde autoriteit 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 de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen.

2. Indien nodig moet worden gezorgd voor de adequate voorzieningen voor het schoonmaken, ontsmetten en opslaan van gereedschap en apparatuur. Deze voorzieningen moeten vervaardigd zijn van roestvrij metaal, gemakkelijk schoon te maken zijn en een voldoende toevoer van warm en koud water hebben.

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 punten 1, 2, 3]

2.1.3. Voorschriften inzake de uitrusting.

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

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

b) zodanig zijn geconstrueerd, van zodanige materialen zijn vervaardigd en zodanig worden onderhouden en gerepareerd dat het risico van verontreiniging tot een minimum wordt beperkt;

c) met uitzondering van wegwerprecipiënten en -verpakkingen, zodanig zijn geconstrueerd, van zodanige materialen zijn vervaardigd en zodanig worden onderhouden en gerepareerd dat zij schoon gehouden kunnen worden en indien nodig kunnen worden ontsmet, en

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

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

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 II punten 1, 2, 3]

3. Exploitatievoorwaarden

3.1. Verordening (EG) nr. 852/2004

3.1.1. Hygiënemaatregelen

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten, voor zover 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 temperatuurbekering voor levensmiddelen;

d) handhaving van het koelcircuit;

e) steekproeven en analyses.

[Artikel 4 punt 3]

3.1.2. HACCP

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

2. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven:

a) dienen tegenover de bevoegde autoriteit aan te tonen dat zij de bepaling van lid 1 op een zodanige wijze naleven als de bevoegde autoriteit 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.

[Artikel 5 punt 1, 2, 4]

3.1.3. Officiële controles 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.

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.

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

[Artikel 6]

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.

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.

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.

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.

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

6. 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 punten 1, 2, 3, 5, 6, 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.
2. Levensmiddelenafval, niet-eetbare bijproducten en andere afvalfen moeten worden gedeponeerd 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.
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.
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 punten 1, 2, 3, 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.
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.
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.
4. Ijs dat in contact komt met levensmiddelen of dat levensmiddelen zou kunnen verontreinigen moet worden gemaakt met drinkwater of, voor het koelen van visserijproducten in gehele staat, schoon water. Het moet op een zodanige wijze worden gemaakt, gehanteerd en opgeslagen dat het tegen verontreiniging wordt beschermd.
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 punten 1, 2, 3, 4, 5]

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.
2. Personen die lijden aan of drager zijn van een ziekte die via voedsel kan worden overgedragen, of die bijvoorbeeld geïnfecteerde wonden, huidinfecties, huidandoeningen 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 punten 1, 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.
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.
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.
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).
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.
6. 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.
7. Gevaarlijke en/of oneetbare substanties, met inbegrip van diervoeders, moeten op een adequate wijze worden geëtiketteerd en opgeslagen in aparte en veilige containers.

[Bijlage II Hoofdstuk IX punten 1, 2, 3, 4, 5, 7, 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.
2. De onmiddellijke verpakkingen moeten op een zodanige wijze worden opgeslagen dat zij niet kunnen worden verontreinigd.
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.
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 punten 1, 2, 3, 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;
2. dat al wie verantwoordelijk is voor de ontwikkeling en het onderhoud van de op HACCP-beginselen gebaseerde 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 punten 1, 2, 3]

3.2. Verordening EG nr. 853/2004

VLEES VAN PLUIMVEE

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen het in hoofdstuk IV, punt 1, onder b), i), bedoelde pluimvee alleen op het bedrijf slachten met toestemming van de bevoegde autoriteit en mits aan de onderstaande voorwaarden wordt voldaan:

1. Op het bedrijf worden regelmatig veterinaire inspecties verricht.
2. De exploitant van het levensmiddelenbedrijf stelt de bevoegde autoriteit vooraf in kennis van de datum en het tijdstip waarop de dieren worden geslacht.
3. Het bedrijf beschikt over voorzieningen voor het bijeenbrengen van de dieren teneinde bij de groep een ante-mortem keuring te verrichten.
4. Het bedrijf beschikt over de nodige lokalen om de dieren hygiënisch te slachten en verder uit te slachten.
5. Aan alle eisen betreffende het welzijn van de dieren is voldaan.
6. De naar het slachthuis gebrachte geslachte vogels gaan vergezeld van een verklaring van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf die het dier heeft gekweekt, waarin de toegediende diergeneesmiddelen of andere behandelingen die het dier heeft ondergaan, de data van toediening of behandeling en de wachttijden, alsook de datum en het tijdstip van de slachting zijn vermeld.
7. De naar het slachthuis gebrachte geslachte vogels gaan vergezeld van een door de officiële of erkende dierenarts overeenkomstig Verordening (EG) nr. 854/2004 afgegeven certificaat.
8. In het geval van pluimvee dat is gekweekt voor de productie van „foie gras” worden de niet van de ingewanden ontdane dieren onmiddellijk, en zo nodig gekoeld, naar een pluimveeslachterij of een uitsnijderij vervoerd. Zij worden binnen 24 uur na het slachten onder toezicht van de bevoegde autoriteit van de ingewanden ontdaan.
9. Pluimvee waarvan de verwijdering van de ingewanden is uitgesteld en dat is verkregen op het bedrijf van herkomst, kan tot 15 dagen worden bewaard bij een temperatuur van ten hoogste 4 ° C. Vervolgens wordt het van de ingewanden ontdaan in een pluimveeslachthuis of een uitsnijderij die gelegen is in dezelfde lidstaat als het productiebedrijf.

[Bijlage III, sectie II, Hoofdstuk VI; 1) tot 9)]

VLEES VAN GEKWEKT WILD

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen met toestemming van de bevoegde autoriteit de in punt 1 bedoelde gekweekte loopvogels en gekweekte hoefdieren op de plaats van oorsprong slachten, indien:

- a) de dieren niet vervoerd kunnen worden vanwege een mogelijk risico voor de personen die met de dieren in contact komen of om het welzijn van de dieren te beschermen;

- b) op het beslag regelmatig veterinaire inspecties verricht worden;
- c) de eigenaar van de dieren een verzoek indient;
- d) de bevoegde autoriteit vooraf in kennis wordt gesteld van de datum en het tijdstip waarop de dieren worden geslacht;
- e) het bedrijf beschikt over procedures voor het bijeenbrengen van de dieren, teneinde bij de groep een antemortem keuring te verrichten;
- f) het bedrijf beschikt over de nodige voorzieningen voor het slachten, het verbloeden en, indien loopvogels geplukt moeten worden, het plukken van de dieren;
- g) aan de eisen betreffende het welzijn van de dieren wordt voldaan;
- h) geslachte en verbloede dieren zonder nodeloos uitstel onder hygiënische voorwaarden naar het slachthuis worden vervoerd. Indien het vervoer meer dan twee uur duurt, worden de dieren zo nodig gekoeld. De ingewanden mogen ter plaatse onder toezicht van de dierenarts worden verwijderd;
- i) naar het slachthuis gebrachte geslachte dieren vergezeld gaan van een verklaring van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf die de dieren heeft gekweekt, waarin de identiteit van de dieren, alsmede de toegediende diergeneesmiddelen of andere behandelingen die het dier heeft ondergaan, de data van toediening of behandeling en de wachttijden zijn vermeld, en
- j) tijdens het vervoer naar de erkende inrichting geslachte dieren vergezeld gaan van een door de officiële of erkende dierenarts afgegeven en ondertekend certificaat waarmee het gunstige resultaat van de antemortem keuring alsmede een correcte slachting en bloeding en datum en tijdstip van de slachting worden gestaafd.

4. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen in uitzonderlijke omstandigheden onder naleving van het bepaalde in punt 3 ook bizons op het bedrijf slachten.

[Bijlage III, sectie III ,3, 4]

3.3. Koninklijk besluit betreffende levensmiddelenhygiëne

3.3.1. Algemene eisen voor bedrijfsruimten voor levensmiddelen

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

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

[Artikel 18, Bijlage III Hoofdstuk I, punten 4 en 5]

3.3.2. Persoonlijke hygiëne

1. Personen die rechtstreeks in contact komen met levensmiddelen dienen door middel van een medisch attest te bewijzen dat geen enkele medische reden hun activiteit in de levensmiddelensector in de weg staat.

- 1.1. Het attest dient te worden opgesteld door een geneesheer en de volgende gegevens te bevatten:
- de naam van de onderzochte persoon;
 - de verklaring dat deze persoon geschikt is om in contact te komen met levensmiddelen (of een gelijkwaardige vermelding);
 - indien van toepassing, de vermelding van bepaalde specifieke preventieve maatregelen die moeten genomen worden ter voorkoming van de besmetting van levensmiddelen;
 - de naam en handtekening van de geneesheer;
 - de datum van opmaak van het attest.

1.2. De geldigheidsduur van het attest bedraagt maximum 3 jaar. Indien personen echter omwille van het feit dat zij lijden aan of drager zijn van een via levensmiddelen overdraagbare aandoening hun

activiteiten hebben moeten stopzetten, kunnen zij deze maar hervatten na het bekomen van een nieuw attest.

1.3. Het attest dient op verzoek van de personen belast met controle te worden voorgelegd.

2. In alle toiletten die door het personeel worden gebruikt, moet duidelijk zichtbaar en onuitwisbaar een bericht worden aangebracht dat na het toiletbezoek de handen moeten worden gewassen.

(Artikel 18, Bijlage III, Hoofdstuk IV, 1 en 2)

3.4. 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 13 juli 2014 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