

INRICHTINGEN VOOR DE VERWERKING EN HET IN DE HANDEL BRENGEN VAN LEVENSMIDDELEN OP BASIS VAN RAUWE MELK

1	Infrastructuurvoorwaarden	2
1.1	Verordening (EG) nr. 852/2004	2
1.2	Koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne	3
1.3	Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong.	3
2	Uitrustingsvoorwaarden	4
2.1	Verordening (EG) nr. 852/2004	4
2.1.1	Algemene eisen voor bedrijfsruimten voor levensmiddelen.	4
2.1.2	Specifieke voorschriften in ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt	4
2.1.3	Voorschriften inzake de uitrusting	6
2.2	Koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne	6
2.3	Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong	7
3	Exploitatievoorwaarden	8
3.1	Verordening (EG) nr. 852/2004	8
3.1.1	Hygiënemaatregelen	8
3.1.2	HACCP	8
3.1.3	Officiële controles en erkenning	9
3.1.4	Algemene eisen voor bedrijfsruimten voor levensmiddelen	9
3.1.5	Vervoer	9
3.1.6	Levensmiddelenafval	10
3.1.7	Watervoorziening	11
3.1.8	Persoonlijke hygiëne	12
3.1.9	Bepalingen van toepassing op levensmiddelen	12
3.1.10	Voorschriften inzake onmiddellijke verpakking en verpakking van levensmiddelen	14
3.1.11	Warmtebehandeling	14
3.1.12	Opleiding	15
3.2	Verordening (EG) nr. 853/2004	15
3.2.1	Etikettering	15
3.2.2	Aanbrengen van een identificatiemerk	16
3.2.3	Temperatuursvoorschriften	18
3.2.4	Voorschriften voor warmtebehandeling	18
3.2.5	Criteria voor rauwe melk	19
3.2.6	Onmiddellijke verpakking en verpakking	19
3.3	Koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne	20
3.3.1	Gebruik van ontsmettingsmiddelen en giftige stoffen	20
3.3.2	Persoonlijke hygiëne	20
3.3.3	Bepalingen van toepassing op levensmiddelen	20
3.4	Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong	21
3.4.1	Algemene eisen	21

INRICHTINGEN VOOR DE VERWERKING EN HET IN DE HANDEL BRENGEN VAN LEVENSMIDDELEN OP BASIS VAN RAUWE MELK

Beschrijving van plaats, activiteit en product

Bijlage II.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

Fiche ACT 096 van toepassing is beschikbaar op volgende link:

<http://www.favv-afsc.fgov.be/erkenningen/activiteiten/fiches/>

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:

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.

[Ver EG 852/2004 Artikel 4, Punt 2, Bijlage II, hoofdstuk I, punt 2]

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.

[Ver EG 852/2004 Artikel 4, Punt 2, 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.

[Ver EG 852/2004 Artikel 4, Punt 2, Bijlage II, hoofdstuk I, punt 4]

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

[Ver EG 852/2004 Artikel 4, Punt 2, Bijlage II, hoofdstuk I, punt 9]

1.2 Koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne

1. 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 ofdito voorziening die uitsluitend ter beschikking van het Agentschap staat.

[KB 13.07.2014 Bijlage III, Hoofdstuk I, punt 6]

2. 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.

[KB 13.07.2014 Bijlage III, Hoofdstuk I, punt 7]

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

1. 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.

[KB 22/12/2005 Artikel 47, Bijlage IX, punt 1]

2. 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.

[KB 22/12/2005 Artikel 47, Bijlage IX, punt 2]

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.

[Ver EG 852/2004, Artikel 4, Punt 2, Bijlage II, hoofdstuk I, punt 5]

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

[Ver EG 852/2004, Artikel 4, Punt 2, Bijlage II, hoofdstuk I, punt 6]

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

[Ver EG 852/2004, Artikel 4, Punt 2, 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.

[Ver EG 852/2004, Artikel 4, Punt 2, Bijlage II, hoofdstuk I, punt 8]

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

[Ver EG 852/2004, Artikel 4, Punt 2, 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:

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;

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;

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.

[Ver EG 852/2004, Artikel 4, Punt 2, Bijlage II, hoofdstuk II, punt 1]

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.

[Ver EG 852/2004, Artikel 4, Punt 2, 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 punt 3.1.7, en moet worden schoongehouden en, indien nodig, ontsmet.

[Ver EG 852/2004, Artikel 4, Punt 2, Bijlage II, hoofdstuk II, punt 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.

[Ver EG 852/2004, Artikel 4, Punt 2, Bijlage II, hoofdstuk V, punt 1]

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

[Ver EG 852/2004, Artikel 4, Punt 2, 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.

Ver EG 852/2004, Artikel 4, Punt 2, [Bijlage II, hoofdstuk V, punt 3]

2.2 Koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne

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.

[KB 13.07.2014 Bijlage III, Hoofdstuk I, punt 1]

2. Het personeel moet beschikken over voorzieningen voor het wassen van de handen,

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.

[KB 22/12/2005 Artikel 20 Bijlage IV, I, punt 1]

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

[KB 22/12/2005 Artikel 20 Bijlage IV, I, punt 2]

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 verordening (EG) Nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne te bereiken;
- c) voldoen aan de vereisten inzake temperatuurbeheersing voor levensmiddelen;
- d) handhaving van het koelcircuit;
- e) steekproeven en analyses.

[Ver EG 852/2004 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.

[Ver EG 852/2004 Artikel 5, punt 1]

2. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven:
 - a) dienen tegenover het Agentschap aan te tonen dat zij de bepaling van vorige paragraaf 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 ontwikkelde procedures altijd geactualiseerd zijn;
 - c) bewaren alle overige documenten en verslagen gedurende een passende periode.

[Ver EG 852/2004 Artikel 5, punt 4]

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.

[Ver EG 852/2004 Artikel 6, punt 1]

2. Elke exploitant van een levensmiddelenbedrijf stelt 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.

[Ver EG 852/2004 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.

[Ver EG 852/2004 Artikel 6, punt 3]

3.1.4 Algemene eisen voor bedrijfsruimten voor levensmiddelen

Bedrijfsruimten voor levensmiddelen moeten schoon zijn en goed worden onderhouden.

[Ver EG 852/2004 , Artikel 4, Punt 2, 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.

[Ver EG 852/2004 , Artikel 4, Punt 2, 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.

[Ver EG 852/2004 , Artikel 4, Punt 2, 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.

[Ver EG 852/2004 , Artikel 4, Punt 2, 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.

[Ver EG 852/2004 , Artikel 4, Punt 2, 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.

[Ver EG 852/2004 , Artikel 4, Punt 2, 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.

[Ver EG 852/2004 , Artikel 4, Punt 2, Bijlage II, hoofdstuk IV, punt 6]

7. Indien nodig moeten de 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.

[Ver EG 852/2004 , Artikel 4, Punt 2, 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.

[Ver EG 852/2004 , Artikel 4, Punt 2, Bijlage II, hoofdstuk VI, punt 1]

2. Levensmiddelenafval, niet-eetbare bijproducten en andere afvalfen moeten worden gedeponeerd 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.

[Ver EG 852/2004 , Artikel 4, Punt 2, 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 afvallen. Afvalopslagplaatsen moeten zo worden ontworpen en beheerd dat zij schoon en indien nodig vrij van dieren en schadelijke organismen kunnen worden gehouden.

[Ver EG 852/2004 , Artikel 4, Punt 2, 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.

[Ver EG 852/2004 , Artikel 4, Punt 2, 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.

[Ver EG 852/2004 , Artikel 4, Punt 2, Bijlage II, hoofdstuk VII, punt 1]

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.

[Ver EG 852/2004 , Artikel 4, Punt 2, 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.

[Ver EG 852/2004 , Artikel 4, Punt 2, 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.

[Ver EG 852/2004 , Artikel 4, Punt 2, 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.

[Ver EG 852/2004 , Artikel 4, Punt 2, 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.

[Ver EG 852/2004 , Artikel 4, Punt 2, 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, voorzover dat nodig is, beschermende kleding te dragen.

[Ver EG 852/2004 , Artikel 4, Punt 2, 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, huidaanandoeningen 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.

[Ver EG 852/2004 , Artikel 4, Punt 2, 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.

[Ver EG 852/2004 , Artikel 4, Punt 2, 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.

[Ver EG 852/2004 , Artikel 4, Punt 2, 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.

[Ver EG 852/2004 , Artikel 4, Punt 2, 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.

[Ver EG 852/2004 , Artikel 4, Punt 2, 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.

[Ver EG 852/2004 , Artikel 4, Punt 2, 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.

[Ver EG 852/2004 , Artikel 4, Punt 2, 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.

[Ver EG 852/2004 , Artikel 4, Punt 2, 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.

[Ver EG 852/2004 , Artikel 4, Punt 2, 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.

[Ver EG 852/2004 , Artikel 4, Punt 2, Bijlage II, hoofdstuk X, punt 1]

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

[Ver EG 852/2004 , Artikel 4, Punt 2, 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.

[Ver EG 852/2004 , Artikel 4, Punt 2, 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.

[Ver EG 852/2004 , Artikel 4, Punt 2, 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.

[Ver EG 852/2004 , Artikel 4, Punt 2, 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.

[Ver EG 852/2004 , Artikel 4, Punt 2, Bijlage II, hoofdstuk XI, punt 2]

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

[Ver EG 852/2004 , Artikel 4, Punt 2, 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, naar gelang van hun beroepsactiviteit;

[Ver EG 852/2004 , Artikel 4, Punt 2, 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;

[Ver EG 852/2004 , Artikel 4, Punt 2, 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.

[Ver EG 852/2004 , Artikel 4, Punt 2, Bijlage II, hoofdstuk XII, punt 3]

3.2 Verordening (EG) nr. 853/2004

3.2.1 Etikettering

1. Naast de vermelding van de voorschriften van het KB van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen moeten, uitgezonderd bij glazen flessen, die bestemd zijn om opnieuw te worden gebruikt, en die op onuitwisbare wijze zijn gemerkt en waarop bijgevolg geen etiket, band of label is aangebracht en bij verpakkingen of recipiënten waarvan het grootste vlak kleiner is dan 10 cm², op het etiket duidelijk voorkomen in het geval van met rauwe melk bereide producten, waarvan het fabricageprocedé geen warmtebehandeling noch een fysische of chemische behandeling omvat, de vermelding “bereid met rauwe melk”.

[Ver 853/2004 Artikel 3, Punt 1, Bijlage III,sectie IX, hoofdstuk IV, punt 1]

2. De voorschriften van vorig punt zijn van toepassing op producten bestemd voor de detailhandel. De term “etikettering” omvat verpakkingen, documenten, borden, etiketten, wikkels of manchetten die bij het product zijn gevoegd of ernaar verwijzen.

[Ver 853/2004 Artikel 3, Punt 1, Bijlage III,sectie IX, hoofdstuk IV, punt 2]

3.2.2 Aanbrengen van een identificatiemerk

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

A. AANBRENGEN VAN HET IDENTIFICATIEMERK

1. Het identificatiemerk wordt aangebracht voordat het product de productie-inrichting verlaat.

[Ver 853/2004 Artikel 3, Punt 1, Bijlage II, sectie I, A, punt 1]

2. Als de verpakking en/of de onmiddellijke verpakking van een product wordt verwijderd of als het product verder wordt verwerkt in een andere inrichting, moet echter een nieuw merk op het product worden aangebracht. In dat geval moet het nieuwe merk het erkenningsnummer vermelden van de inrichting waar deze bewerkingen plaatsvinden.

[Ver 853/2004 Artikel 3, Punt 1, 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.

[Ver 853/2004 Artikel 3, Punt 1, 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.

[Ver 853/2004 Artikel 3, Punt 1, 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, BG, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, RO, SE en UK.

[Ver 853/2004 Artikel 3, Punt 1, Bijlage II, sectie I, B, punt 6]

6. Het merk moet het erkenningsnummer van de inrichting vermelden. Indien een inrichting zowel levensmiddelen waarop deze verordening van toepassing is, als levensmiddelen waarvoor dit niet het geval is, produceert, kan zij hetzelfde identificatiemerk op beide soorten levensmiddelen aanbrengen.

[Ver 853/2004 Artikel 3, Punt 1, Bijlage II, sectie I, B, punt 7]

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

[Ver 853/2004 Artikel 3, Punt 1, Bijlage II, sectie I, B, punt 8]

C. METHODE VOOR HET AANBRENGEN VAN DE MERKEN

8. 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.

[Ver 853/2004 Artikel 3, Punt 1, Bijlage II, sectie I, B, punt 9]

9. Het identificatiemerk mag, in plaats van een vermelding van het erkenningsnummer van de inrichting, een verwijzing bevatten naar de plaats op de onmiddellijke verpakking of de verpakking waar het erkenningsnummer van de inrichting is aangegeven.

[Ver 853/2004 Artikel 3, Punt 1, Bijlage II, sectie IX, hoofdstuk V, punt 1]

10. Het identificatiemerk van flessen die kunnen worden hergebruikt, mag slechts de initialen van het verzendende land en het erkenningsnummer van de inrichting vermelden.

[Ver 853/2004 Artikel 3, Punt 1, Bijlage II, sectie IX, hoofdstuk V, punt 2]

11. 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.

[Ver 853/2004 Artikel 3, Punt 1, Bijlage II, sectie I, B, punt 11]

12. Voor vloeibare, korrelvormige en poedervormige producten die in bulk worden vervoerd, is een identificatiemerk niet vereist indien de begeleidende documenten de in de punten 3.2.2.B.5 en 3.2.2.B.6 en, zo nodig, 3.2.2.B.7 bedoelde gegevens bevatten.

[Ver 853/2004 Artikel 3, Punt 1, Bijlage II, sectie I, B, punt 12]

13. 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.

[Ver 853/2004 Artikel 3, Punt 1, Bijlage II, sectie I, B, punt 13]

14. Als het merk rechtstreeks wordt aangebracht op de producten van dierlijke oorsprong, mogen slechts die kleuren worden gebruikt die zijn toegestaan op grond van de communautaire voorschriften inzake het gebruik van kleurstoffen in levensmiddelen.

[Ver 853/2004 Artikel 3, Punt 1, Bijlage II, sectie I, B, punt 14]

3.2.3 Temperatuursvoorschriften

1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat de melk, na ontvangst in een verwerkende inrichting, snel wordt gekoeld tot ten hoogste 6°C en bij die temperatuur wordt bewaard totdat ze is verwerkt.

[Ver 853/2004 Artikel 3, Punt 1, Bijlage III, sectie IX, hoofdstuk II, I, punt 1]

2. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen evenwel melk bij een hogere temperatuur bewaren indien:
 - 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 die betrekking hebben op de vervaardiging van bepaalde zuivelproducten.

[Ver 853/2004 Artikel 3, Punt 1, Bijlage III, sectie IX, hoofdstuk II, I, punt 2]

3.2.4 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 het bepaalde in punt 3.1.11. 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.

[Ver 853/2004 Artikel 3, Punt 1, Bijlage III, sectie IX, hoofdstuk II, II, punt 1]

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 punt 3.1.2, 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.

[Ver 853/2004 Artikel 3, Punt 1, Bijlage III, sectie IX, hoofdstuk II, II, punt 2]

3.2.5 Criteria voor rauwe melk

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 300000 per ml; en
 - b) warmtebehandelde koemelk die bij de bereiding van zuivelproducten gebruikt wordt, een kiemgetal bij 30 °C heeft van minder dan 100000 per ml.

[Ver 853/2004 Artikel 3, Punt 1, Bijlage III, sectie IX, hoofdstuk II, III, punt 1]

2. Indien melk niet voldoet aan de criteria van punt 3.2.5.1 moet de exploitant van het levensmiddelenbedrijf het Agentschap daarvan in kennis stellen en corrigerende maatregelen treffen.

[Ver 853/2004 Artikel 3, Punt 1, Bijlage III, sectie IX, hoofdstuk II, III, punt 2]

3.2.6 Onmiddellijke verpakking en verpakking

Het sluiten van de consumentenverpakkingen moet onmiddellijk na het vullen plaatsvinden in de inrichting waar de laatste warmtebehandeling van vloeibare verwerkte zuivelproducten plaatsvindt, door middel van een sluiting die besmetting voorkomt. Het sluitingssysteem moet zo zijn ontworpen dat na opening het bewijs van opening duidelijk aanwezig en gemakkelijk controleerbaar blijft.

[Ver 853/2004 Artikel 3, Punt 1, Bijlage III, sectie IX, hoofdstuk III]

3.3 Koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne

3.3.1 Gebruik van ontsmettingsmiddelen en giftige stoffen

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.

[KB 13.07.2014 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.

[KB 13.07.2014 Bijlage III, Hoofdstuk I, punt 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.

[KB 13.07.2014 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 het toiletbezoek de handen moeten worden gewassen.

[KB 13.07.2014 Bijlage III, Hoofdstuk IV, punt 2]

3.3.3 Bepalingen van toepassing op levensmiddelen

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

Dit verbod geldt niet:

- 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;
- voor honden noodzakelijk voor de begeleiding van personen met een handicap, alleen in ruimtes toegankelijk voor het publiek.

[KB 13.07.2014 Bijlage III, Hoofdstuk V, punt 1]

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

3.4.1 Algemene eisen

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.

[KB 22/12/2008 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.

[KB 22/12/2008 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.

[KB 22/12/2008, Artikel 20 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.

[KB 22/12/2008, Artikel 20 Bijlage IV, II, punt 2]