

Advies 17-2005 : Ontwerp van koninklijk besluit betreffende de detailhandel in bepaalde voedingsmiddelen van dierlijke oorsprong (dossier Sci Com 2005/06)

Het Wetenschappelijk Comité van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen geeft het volgende advies :

geeft het volgende advies:

I. Referentietermen

Het ontwerp van koninklijk besluit betreffende de detailhandel in bepaalde voedingsmiddelen van dierlijke oorsprong bepaalt de gezondheidsvoorwaarden die van toepassing zijn in de verkooppunten waar detailhandel van voedingsmiddelen van dierlijke oorsprong plaatsvindt (vleeswinkels, viswinkels, algemene voedingswinkels, supermarkten, grootkeukens, restaurants, ...). Dit ontwerp vormt een actualisatie van het koninklijk besluit van 12 december 1955 betreffende de vleeswinkels en de daarbij behorende bereidingswerkplaatsen en van een aantal artikelen van het koninklijk besluit van 30 april 1976 betreffende de keuring van en de handel in vis, rekening houdend met de evolutie binnen de sector en met de nieuwe Europese verordeningen inzake hygiëne (Verordening (EG) Nr. 852/2004 inzake levensmiddelenhygiëne en Verordening (EG) Nr. 853/2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong). Er wordt aan het Wetenschappelijk Comité gevraagd om het ontwerp te evalueren, met speciale aandacht voor:

- de temperatuursvoorschriften,
- de voorwaarden voor de productie van gehakt vlees,
- de voorwaarden voor levering tussen verkooppunten.

II. Specifieke opmerkingen bij de artikelen

Art. 1

- §1, 1°. In de definitie van voedingsmiddelen van dierlijke oorsprong zijn mariene zoogdieren en reptielen niet opgenomen. De vraag stelt zich of deze diersoorten al dan niet tot het toepassingsgebied van het koninklijk besluit horen.
- §1, 6°. Het is niet duidelijk wat het verschil is tussen locatie, plaats of site. Het Wetenschappelijk Comité raadt aan om de term "bedrijfsruimte" uit Verordening (EG) Nr. 852/2004 over te nemen.
- §1, 8°. De lijst van levensmiddelen die te koop kunnen gesteld worden in een viswinkel zou kunnen aangevuld worden met slakken, kikkerbilletjes, mariene zoogdieren en reptielen.
- §1, 11°. In de Nederlandse tekst dient in de definitie van eindverbruiker "levensmiddelenexploitatie" vervangen te worden door "levensmiddelenbedrijf", zoals gedefinieerd in Art. 1, §1, 5°.

Art. 2

In de Nederlandse tekst zou de term "voedingsmiddelen van dierlijke oorsprong bestemd voor menselijke consumptie" vervangen moeten worden door "levensmiddelen van dierlijke oorsprong", analoog aan de Verordening (EG) Nr. 853/2004. Dit geldt voor het gehele ontwerp koninklijk besluit. Aangezien een levensmiddel per definitie bestemd is voor menselijke consumptie (zoals aangegeven in Verordening (EG) Nr. 178/2002), hoeft dit niet expliciet vermeld te worden.

Art. 4

Dit artikel vormt een fundamentele wijziging in de regelgeving betreffende vers vlees, aangezien toegelaten wordt dat voorverpakt vers vlees in een voedingswinkel of automaat te koop wordt gesteld. Het Wetenschappelijk Comité is van mening dat dit een groot risico inhoudt, en raadt aan om dit artikel te herformuleren zodanig dat de verkoop van vers vlees, al dan niet voorverpakt, uitgesloten wordt van de detailhandel in voedingswinkels en automaten.

Art. 5

- 2°. In dit artikel wordt onder meer gesteld dat “elk risico op kruisbesmetting voorkomen moet worden”. Aangezien deze vereiste praktisch gezien niet haalbaar is, suggereert het Wetenschappelijk Comité om te stellen dat “kruisbesmetting zoveel mogelijk moet vermeden worden”. Deze opmerking geldt voor het gehele ontwerp koninklijk besluit.
- 4°. Het uitrusten van uitstalkasten en toonbanken met een thermometer biedt op zich geen garantie dat het publiek op de hoogte wordt gebracht van de juiste temperatuur in de uitstalkast of toonbank. Het is aanbevolen om een aantal criteria te beschrijven waaraan de thermometer moet voldoen om een juiste temperatuur (met een zekere tolerantie) aan te geven.
- 5°. In plaats van “gedroogde voedingsmiddelen” zou het beter zijn de omschrijving “bij omgevingstemperatuur microbiëel stabiele levensmiddelen” te gebruiken. Deze opmerking geldt voor het gehele ontwerp koninklijk besluit.

Art. 7

- 2°. De eerste zin in deze bepaling is erg complex en zou moeten geherformuleerd worden.
- 3°. In de Nederlandse tekst dient “keurmerk” vervangen te worden door “gezondheidsmerk”.

Art. 8

- In de eerste zin van dit artikel is er een discrepantie tussen de Nederlandse tekst (“bedorven, schadelijk of ongeschikt”) en de Franse tekst (“gâtées, corrompues ou nuisibles”).
- De eis dat in de vleeswinkels waar materiaal van categorie 1 wordt voortgebracht alle dierlijke bijproducten als categorie 1-materiaal moeten worden behandeld, wordt door het Wetenschappelijk Comité als onredelijk streng ervaren. Het risico verbonden met categorie 1-materiaal kan op een andere manier worden beheerst.
- In de Nederlandse tekst dient, in plaats van de term “opschikken”, de term “opmaken” (of eventueel “opwerken”) gebruikt te worden.

Art. 9

- Het Wetenschappelijk Comité gaat akkoord met de voorgestelde temperaturen. Het Wetenschappelijk Comité is ook van mening dat de eis dat de gespecificeerde inwendige temperaturen op ieder moment moeten gerespecteerd worden geen aanleiding zou mogen geven tot te strenge maatregelen bij vaststelling van een inbreuk tijdens een controle. Deze maatregelen zouden daarentegen in verhouding moeten staan tot de vastgestelde afwijking.
- §1, 3°. In dit punt zou vers slachtafval van pluimvee, gekweekte loopvogels, lagomorfen en klein vrij wild moeten toegevoegd worden.
- §1, 6°. Hier zou moeten gespecificeerd worden dat indien gehakt vlees of vleesbereidingen worden aangekocht en de producent een andere bewaartemperatuur vermeldt, deze laatste temperatuur moet gerespecteerd worden.
- §1, 7°. “Kwaliteit” zou moeten vervangen worden door “voedselveiligheid”. Tevens wordt afgeraden om een maximale temperatuur van 10°C te

specificeren, aangezien deze niet geschikt is voor tropische soorten. Het valt op te merken dat ook levende vis en levende schaaldieren kunnen verkocht worden, maar hier niet vermeld worden.

- §1, 8°. De in dit punt vermelde producten van gekookte en gekoelde schaaldieren en weekdieren zouden moeten verplaatst worden naar punt 10°.
- §1, 10°. De bepalingen voor verwerkte visserijproducten zouden beter op analoge wijze uitgewerkt worden als deze van vleesproducten in punt 5°.
- §2. Het Wetenschappelijk Comité heeft geen principieel bezwaar tegen de voorgestelde minimale inwendige temperatuur van 65°C voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong die warm bewaard of afgeleverd worden, maar stipt aan dat zelfs een temperatuur van 55°C aanvaardbaar is met het oog op de volksgezondheid. Het Comité wijst er wel op dat een temperatuur lager dan 65°C ongunstige gevolgen zou kunnen hebben op de kwaliteit van de levensmiddelen.
- §3. Het is aangeraden om “strikttere temperatuur” te vervangen door “specifieke temperatuur”.

Art. 11

De vraag stelt zich of de voorwaarde “de voedingsmiddelen van dierlijke oorsprong zijn verpakt” voldoende specifiek is. Er zou ook moeten nagegaan worden of de Nederlandse tekst (“verpakt”) en de Franse tekst (“conditionné”) voldoende overeenkomen.

Art. 12, 4°

In de Nederlandse tekst zou “uitsnijden” vervangen moeten worden door “versnijden”.

Art. 13

- Het Wetenschappelijk Comité gaat akkoord met de vermelde diersoorten die in aanmerking komen voor de productie van gehakt vlees. Het Comité is van mening dat gehakt vlees van gevogelte verboden moet worden.
- Het Wetenschappelijk Comité meent dat bereidingen van gehakt vlees van gevogelte mogen toegelaten worden indien gespecificeerd wordt dat deze voldoende verhit moeten worden tot in de kern voor consumptie.
- Vanuit hygiënisch standpunt is het af te raden dat vlees van de kop aangewend wordt voor de bereiding van gehakt vlees.

Art. 16, 3°

In de Nederlandse tekst zou “in moten verdelen” vervangen moeten worden door “versnijden”.

Art. 18

Er zou best aangegeven worden wie verantwoordelijk is voor de visuele controle op zichtbare parasieten (namelijk, de exploitanten van viswinkels).

Art. 19, 1°

- Het is niet duidelijk wat er bedoeld wordt met een “bepaalde activiteit” in het kader van dit artikel. Hangt dit af van de grootte van de uitstallkast of toonbank? Het is aanbevolen om dit beter te objectiveren.
- Het is ook niet duidelijk of het hier zowel verpakte als onverpakte levensmiddelen betreft. Uit art. 20, §1 zou men eventueel kunnen afleiden dat het gaat om verpakte levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

Art. 20, §2

Slaat dit bijv. op het versnijden van niet geportioneerde producten (zoals gekookte ham) die onder verpakking aan de voedingswinkel worden geleverd?

Art. 22

Het is niet duidelijk waarom voor de ambulante handel de uitdrukking “het afstaan om niet of onder bezwarende titel” moet worden vermeld. Is dit dan ook niet van toepassing in de vlees- en viswinkels?

Art 26

§1, 1° en 2°. De opgesomde voorwaarden voor de levering tussen verkooppunten lijken vrij arbitrair. Een percentage van 30% geeft aan dat het een ondergeschikte activiteit betreft. De beperking tot 800 kg per week lijkt voldoende ruimte te geven voor de exploitant van een vlees- of viswinkel, maar blijft arbitrair. Er wordt tevens een maximale afstand van 80 km bepaald. Met de moderne middelen van transport en koeling lijkt dit zeer arbitrair. Zo kan bijv. een slager uit de Waalse regio die “Ardense ham” produceert deze niet aan een winkelier in het Vlaams gewest leveren. Is dit niet te streng?

Art 28.

De vraag stelt zich of de overgangperiode van 1 jaar voor bestaande vlees- en viswinkels niet te kort is, aangezien er in een aantal gevallen toch belangrijke investeringswerken nodig zijn.

III. Besluit

Het Wetenschappelijk Comité stemt in met de inhoud van het ontwerp koninklijk besluit, mits rekening gehouden wordt met de hierboven geformuleerde opmerkingen.

Namens het Wetenschappelijk Comité,
De Voorzitter
Prof. Dr. Ir. André Huyghebaert
Brussel, 30/05/2005