



**WETENSCHAPPELIJK COMITÉ
VAN HET FEDERAAL AGENTSCHAP VOOR DE VEILIGHEID
VAN DE VOEDSELKETEN**

ADVIES 15-2013

Betreft: Bewaartemperatuur van vissalades (dossier Sci Com 2013/04).

Advies goedgekeurd door het Wetenschappelijk Comité op 28 juni 2013.

Samenvatting

Er wordt aan het Wetenschappelijk Comité gevraagd om advies uit te brengen over de vraag of een verhoging van de maximale bewaartemperatuur van vissalades in de detailhandel van 4°C naar 7°C een risico inhoudt voor de voedselveiligheid, indien er geen maximale bewaartemperatuur op de verpakking vermeld is. Tijdens de bewaring van vissalades vormt *Listeria monocytogenes* een mogelijk risico. Gezien het psychrotroof karakter van deze pathogeen zou uitgroei bij een temperatuur van 7°C mogelijk zijn in vissalades, afhankelijk van de aard van het visproduct en van de pH en de samenstelling van de toegevoegde sauzen. Gezien de grote variatie aan vissalades en het beperkt aantal beschikbare gegevens hierover in het dossier, is het Wetenschappelijk Comité niet in staat te besluiten dat een verhoging van de maximale bewaartemperatuur van vissalades in de detailhandel van 4°C naar 7°C bij eenzelfde houdbaarheidstermijn geen hoger risico zou kunnen inhouden voor de voedselveiligheid. Een bewaartemperatuur van 7°C kan worden toegepast indien voldaan wordt aan de criteria zoals beschreven in Verordening (EG) Nr. 2073/2005. Bijlage II van de Verordening kan dienen om na te gaan of gedurende de hele houdbaarheidstermijn geen risico's bestaan voor de voedselveiligheid, met inachtneming van de eigenschappen van de vissalades.

Summary

Advice 15-2013 of the Scientific Committee of the FASFC on the conservation temperature of fish salads

The Scientific Committee is asked to give advice on the question whether an increase of the maximum storage temperature of fish salads in the retail from 4°C to 7°C holds a risk for the food safety, if no maximum storage temperature is indicated on the packaging. During the storage of fish salads, *Listeria monocytogenes* is a potential risk. Given the psychrotrophic nature of this pathogen, outgrowth at a temperature of 7°C could be possible in fish salads, depending on the nature of the fish product and on the pH and the composition of the added sauces. Given the wide variety of fish salads and the limited number of available data in the dossier, the Scientific Committee is not able to conclude that an increase of the maximum storage temperature of fish salads in the retail from 4°C to 7°C with the same shelf life could

not represent an increased food safety risk. A storage temperature of 7°C can be applied if the criteria as described in Regulation (EC) No 2073/2005 are met. Annex II of the Regulation can serve to verify if there are no risks for the food safety during the entire shelf life, taking into account the characteristics of the fish salads.

Sleutelwoorden

Vissalades, bewaartemperatuur

1. Referentietermen

1.1. Vraagstelling

Er wordt aan het Wetenschappelijk Comité gevraagd om advies uit te brengen over een vraag van de sector, met name of een verhoging van de maximale bewaartemperatuur van vissalades in de detailhandel van 4°C naar 7°C een risico voor de voedselveiligheid inhoudt indien er geen maximale bewaartemperatuur op de verpakking vermeld is.

1.2. Wettelijke context

Koninklijk besluit van 10 november 2005 betreffende de detailhandel in bepaalde levensmiddelen van dierlijke oorsprong

Verordening (EG) Nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen

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

Overwegende de besprekingen tijdens de werkgroepvergaderingen van 20 februari 2013, 22 maart 2013 en 22 mei 2013 en de plenaire zitting van 28 juni 2013;

geeft het Wetenschappelijk Comité het volgende advies:

2. Inleiding

Vissalades zijn producten zoals krabsalade, surimisalade, tonijnsalade, enz. Volgens de informatie van de sector hebben de grondstoffen die voor de vissalades gebruikt worden een verduurzaming ondergaan zoals bv. koken, pasteuriseren of steriliseren. Vervolgens worden deze grondstoffen gemengd in een zure saus, wat zorgt voor een daling van de pH-waarde waardoor de groei van pathogene micro-organismen wordt afgeremd.

Momenteel wordt in het koninklijk besluit van 10 november 2005 betreffende de detailhandel in bepaalde levensmiddelen van dierlijke oorsprong geëist dat vissalades bewaard worden bij een maximale temperatuur van 4°C. In dit besluit wordt onder andere de maximale toegelaten bewaartemperatuur van levensmiddelen opgelegd indien deze niet op de verpakking van het product vermeld is. Men maakt een onderscheid tussen vissalades (maximum 4°C) en vleessalades (maximum 7°C).

Volgens de sector heeft het onderscheid dat gemaakt wordt tussen de bewaartemperatuur van vissalades en vleessalades een economische impact en een impact op de positie in het verkooppunt. De consument wenst de vissalades in hetzelfde koelmeubel terug te vinden als de andere salades. In de praktijk worden vissalades in verkooppunten verkocht samen met andere salades, charcuterie en kaas. Bijgevolg worden alle producten verkocht bij een temperatuur van 4°C, wat een hogere koelingskost met zich meebrengt. De sector meent dat er geen risico's voor de voedselveiligheid bestaan indien de vissalades bewaard worden bij een temperatuur van 7°C. Zij vraagt dan ook aan het FAVV de toelating om vissalades te

mogen bewaren bij een maximale temperatuur van 7°C. Hiertoe heeft zij een dossier ingediend dat informatie bevat met betrekking tot de vissalades. In bepaalde EU-landen wordt reeds een temperatuur van 7°C of hoger (10°C) toegelaten voor vissalades.

3. Advies

Het Wetenschappelijk Comité heeft zich voor dit advies beperkt tot de wetenschappelijke elementen uit het dossier en heeft geëvalueerd of een verhoging van de bewaar temperatuur van vissalades in de detailhandel van 4°C naar 7°C, indien er geen maximale bewaar temperatuur op de verpakking vermeld is, een mogelijk risico inhoudt voor de consument.

Het koninklijk besluit van 10 november 2005 betreffende de detailhandel in bepaalde levensmiddelen van dierlijke oorsprong voorziet in artikel 9, §1, 12° dat verwerkte visserijproducten, behoudens de uitzonderingen beschreven in het besluit, slechts bij een maximale inwendige temperatuur van 4°C in de handel gebracht mogen worden. Vissalades zijn verwerkte visserijproducten en dienen dus aan deze wettelijke vereiste te voldoen. Exploitanten van inrichtingen die erkend zijn overeenkomstig Verordening (EG) Nr. 853/2004 kunnen echter een hogere temperatuur vermelden op de verpakking van de vissalades, gekoppeld aan een bepaalde houdbaarheidstermijn. Deze temperatuur wordt aanvaard indien de combinatie houdbaarheid/temperatuur voldoende geverifieerd werd door de producent.

Tijdens de bewaring van vissalades vormt *Listeria monocytogenes* een mogelijk risico. *Listeria monocytogenes* is één van de voornaamste oorzaken van sterfte door voedselgebonden ziektes omdat listeriosis in ongeveer 15 tot 30 % van de gediagnosticeerde gevallen tot de dood leidt (FDA, 2012). *L. monocytogenes* is alomtegenwoordig en wijd verspreid in de omgeving en postcontaminatie is één van de voornaamste bronnen van besmetting van o.a. visproducten. Er wordt aangenomen dat infectie van de mens kan optreden indien in het levensmiddel het aantal *L. monocytogenes*-cellen een grens bereikt heeft van 100 kve/g. Gezien het psychrotroof karakter van deze pathogeen, zou uitgroei bij een temperatuur van 7°C mogelijk kunnen zijn op vissalades.

3.1. Wetgevend kader omtrent de beheersing van *Listeria monocytogenes* in kant-en-klare levensmiddelen

Volgens Verordening (EG) Nr. 2073/2005 mogen kant-en-klare levensmiddelen voor de duur van de volledige houdbaarheidstermijn de grenswaarde van 100 kve *L. monocytogenes*/g niet overschrijden. Producten met een pH ≤ 4,4 of een $a_w \leq 0,92$, producten met een pH ≤ 5,0 en een $a_w \leq 0,94$ en producten met een houdbaarheidstermijn die korter is dan vijf dagen worden volgens de Verordening automatisch ingedeeld in de categorie van de kant-en-klare levensmiddelen die niet als voedingsbodem voor *L. monocytogenes* kunnen dienen. Kant-en-klare levensmiddelen die niet aan deze criteria beantwoorden, kunnen eventueel als voedingsbodem voor de vermenigvuldiging van *L. monocytogenes* dienen. Indien voor laatstgenoemde producten de exploitant niet tot tevredenheid van de bevoegde autoriteiten kan aantonen dat het product gedurende de hele houdbaarheidstermijn aan de grenswaarde van 100 kve/g zal voldoen, geldt het criterium van afwezigheid in 25 g. Dit criterium geldt voordat de producten de directe controle van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf die ze geproduceerd heeft, hebben verlaten. Als de producent kan aantonen dat het product gedurende de hele houdbaarheidstermijn aan de grenswaarde van 100 kve/g zal voldoen, kan de exploitant intermediaire grenswaarden tijdens het proces vaststellen, die zo laag moeten zijn dat de grenswaarde van 100 kve/g aan het eind van de houdbaarheidstermijn niet wordt overschreden.

In het ingediende dossier wordt een verhoging van de maximale bewaar temperatuur van vissalades in de detailhandel van 4°C naar 7°C gevraagd. Het gaat hier om kant-en-klare levensmiddelen die als voedingsbodem voor *L. monocytogenes* zouden kunnen dienen, aangezien zij een houdbaarheidstermijn hebben die langer is dan vijf dagen en niet systematisch voldoen aan de bovenvermelde voorwaarden van pH- en a_w -waarden.

Verordening (EG) Nr. 2073/2005 voorziet in artikel 3, lid 2 dat de exploitanten van levensmiddelenbedrijven kant-en-klare levensmiddelen die als voedingsbodem voor *Listeria monocytogenes* kunnen dienen, studies kunnen verrichten om na te gaan of gedurende de hele houdbaarheidstermijn aan de criteria wordt voldaan. In Bijlage II van de Verordening wordt het volgende vermeld:

“De in artikel 3, lid 2, bedoelde studies omvatten:

- specificaties betreffende de fysisch-chemische eigenschappen van het product, zoals pH, a_w , zoutgehalte, concentratie conserveermiddelen en aard van het verpakkingssysteem, met inachtneming van de opslag- en verwerkingsomstandigheden, de mogelijkheden van besmetting en de houdbaarheidstermijn, en
- raadpleging van de beschikbare wetenschappelijke literatuur en onderzoeksgegevens betreffende de groei- en overlevingseigenschappen van de betrokken micro-organismen.

Indien dit op grond van bovengenoemde studies nodig geacht wordt, verricht de exploitant van een levensmiddelenbedrijf aanvullende studies, zoals:

- ontwikkeling van wiskundige voorspellingsmodellen voor het desbetreffende levensmiddel met behulp van kritische groei- of overlevingsfactoren voor de relevante micro-organismen in het product;
- testen om na te gaan of het micro-organisme na inoculatie in het product kan groeien of daarin kan overleven onder uiteenlopende redelijkerwijs te verwachten opslagomstandigheden;
- studies ter evaluatie van de groei of overleving van de relevante micro-organismen die in het product aanwezig kunnen zijn gedurende de houdbaarheidstermijn onder redelijkerwijs te verwachten omstandigheden bij distributie, opslag en gebruik.

Bij bovengenoemde studies moet rekening gehouden worden met de inherente variabiliteit van het product, de desbetreffende micro-organismen en de verwerkings- en opslagomstandigheden.”

3.2. Analyse van de beschikbare literatuurgegevens omtrent de mogelijke groei van *Listeria monocytogenes* op vissalades

Verschillende soorten visserijproducten zoals krab, garnalen, zalm, enz., welke een voedingsbodem voor *Listeria monocytogenes* kunnen zijn, worden als grondstof voor de vissalades gebruikt. Het is dan ook mogelijk dat deze pathogeen, indien aanwezig op de vis, kan uitgroeien indien geen sauzen of bewaarmiddelen worden toegevoegd.

De verschillende soorten visserijproducten hebben meestal een verduurzaming ondergaan zoals bv. koken, pasteuriseren of steriliseren. Deze processen kunnen, afhankelijk van de toegepaste condities, zorgen voor de inactivatie van *L. monocytogenes*. Men moet echter ook rekening houden met de mogelijkheid van postcontaminatie, een mogelijkheid die frequent wordt vastgesteld voor *L. monocytogenes* op visproducten zoals bv. gerookte zalm. Vervolgens worden de grondstoffen gemengd in een zure saus waaraan meestal conserveermiddelen zoals organische voedingszuren die toegestaan zijn in de voedingsindustrie, zijn toegevoegd.

De overleving en groei van *L. monocytogenes* op vissalades hangt af van een aantal intrinsieke en extrinsieke factoren. Voor wat betreft de intrinsieke factoren, heeft de concentratie aan conserveermiddelen (bv. sorbinezuur en benzoëzuur) de grootste invloed. Daarnaast zijn vooral de pH en in mindere mate de a_w van de vissalades bepalend. Het effect van alle inhiberende factoren is afhankelijk van de samenstelling en de structuur van de vissalades en bv. verschillend voor vissalades met kleine visstukjes (bv. surimisalade) en vissalades met grotere stukken (bv. garnaalsalade). Betreffende de extrinsieke factoren, speelt de bewaartemperatuur een grote rol, alsook de verpakkingwijze.

Meestal bevatten de sauzen levensmiddelenadditieven zoals conserveermiddelen (benzoëzuur, sorbinezuur, azijnzuur, citroenzuur, melkzuur), wat kan zorgen voor een groei-inhibitie van *L. monocytogenes*. Toevoeging van een totaal van 300 mg/kg benzoëzuur en sorbinezuur in een 1:1 verhouding in een mayonaise-surimisalade (met een pH van 5,6, 0 % (w/w) azijnzuur en een wateractiviteit van 0,985) is voldoende om een volledige groei-inhibitie

van *L. monocytogenes* te bekomen bij 4°C (Vermeulen *et al.*, 2007a; geciteerd in Werbrouck *et al.*, 2008), terwijl bij 7°C voor diezelfde salade 600 mg/kg nodig is. Ook een totale azijnzuurconcentratie van 0,2 % (w/w) in de waterfase van een mayonaise-surimisalade met een pH van 5,4 en een wateractiviteit van 0,982 is voldoende om bij 7°C en zonder toevoeging van conserveermiddelen, de mogelijkheid tot groei van *L. monocytogenes* uit te sluiten (Vermeulen *et al.*, 2007a). Daarnaast kan een verlaging van de pH de groei van *L. monocytogenes* stilleggen. Een verlaging van de pH van een Nutrient Broth van 6,0 naar 5,4 bij 7°C is voldoende om de mogelijkheid tot groei van *L. monocytogenes* significant te vertragen indien minstens 0,2 % (w/w) azijnzuur aanwezig is (Vermeulen *et al.*, 2007b) en volledig te inhiberen bij 0,4 % (w/w) azijnzuur. In een salade met gerookte zalm werd een groeisnelheid van 0,0137 h⁻¹ geobserveerd bij pH 5,68, een wateractiviteit van 0,968 en bij 7°C, terwijl bij een verlaging van de pH naar 5,16 bij een wateractiviteit van 0,978 en bij 7°C de groeisnelheid van *L. monocytogenes* daalde tot 0,0112 h⁻¹ (Uyttendaele *et al.*, 2009). Globaal gezien is duidelijk dat de uitgroei van *L. monocytogenes* enkel kan vermeden worden door een zorgvuldig gecontroleerde combinatie van (i) temperatuur, (ii) zuurtegraad of pH, en (iii) conserveermiddelen in gepaste concentratie.

Een verhoging van de bewaartemperatuur van vissalades van 4°C naar 7°C verhoogt theoretisch de kans op uitgroei van *L. monocytogenes*. De groeisnelheden van *L. monocytogenes* op vissalades die bewaard worden bij 4°C zijn lager dan deze die bij 7°C bewaard worden (Uyttendaele *et al.*, 2009). De tijd tot detectie van *L. monocytogenes* als functie van de concentratie conserveermiddelen is ook hoger bij 4°C dan bij 7°C (Vermeulen *et al.*, 2007a). Het groeipotentieel van *L. monocytogenes* in een garnaal-tomaatsalade was eveneens hoger wanneer de salades bij 7°C bewaard werden dan wanneer ze bij 3°C bewaard werden. Na inoculatie van de salades met 30 ± 10 kve van *L. monocytogenes*/g en bewaring bij 7°C, overschreden de aantallen de grenswaarde van 100 kve/g niet na 24 uren, echter wel na 48 uren (Skalina & Nikolajeva, 2010).

3.3. Analyse van het risico voor uitgroei van *Listeria monocytogenes* op vissalades bij een bewaartemperatuur van 7°C

Teneinde de veiligheid van de vissalades bij 7°C te kunnen garanderen, dient aangetoond te worden dat de vissalades gedurende de houdbaarheidstermijn de grenswaarde van 100 kve van *Listeria monocytogenes*/g niet overschrijden. Er was in het dossier slechts een beperkt aantal gegevens beschikbaar omtrent de samenstelling van de vissalades, de pH en de concentraties aan conserveermiddelen die in de praktijk worden toegevoegd aan vissalades in België. Er werden geen challengetesten uitgevoerd om de groei van *L. monocytogenes* in vissalades na te gaan op een variatie aan vissalades rekening houdend met *worst case* scenario's met betrekking tot de eigenschappen van de vissalades. Aangezien de eigenschappen van de vissalades (samenstelling en structuur van de soorten vis, de sauzen, hoeveelheid toegevoegde conserveermiddelen, fysico-chemische eigenschappen zoals pH en a_w) enorm variabel kunnen zijn, kan op basis van de beschikbare gegevens en de wetenschappelijke literatuur niet algemeen besloten worden dat de groei van *L. monocytogenes* in de vissalades volledig stilgelegd wordt, indien zij bewaard worden bij een temperatuur van 7°C.

Op basis van de gegevens in het dossier, is het Wetenschappelijk Comité van mening dat niet in het algemeen kan besloten worden dat een verhoging van de bewaartemperatuur van vissalades in de detailhandel van 4°C naar 7°C bij eenzelfde houdbaarheidstermijn geen verhoogd risico zou kunnen inhouden voor de voedselveiligheid. Dergelijke verhoging van de bewaartemperatuur zou voor bepaalde specifieke vissalades kunnen zorgen voor een potentiële verhoging van het risico op groei van *L. monocytogenes* tot boven de grenswaarde van 100 kve/g binnen de duur van de houdbaarheidstermijn.

Het is wel mogelijk om vissalades in de detailhandel bij een temperatuur van 7°C te bewaren in plaats van bij een temperatuur van 4°C en dit voor eenzelfde duur van de houdbaarheidstermijn, als voldaan wordt aan de criteria zoals beschreven in Verordening (EG) Nr. 2073/2005. Bijlage II van de Verordening kan dienen om na te gaan of gedurende de hele houdbaarheidstermijn geen risico's bestaan voor de voedselveiligheid, met inachtneming van de eigenschappen van de vissalades. De samenstelling van de vissalades (met inbegrip

van de verhouding van de hoeveelheden van vis en saus), de concentraties aan toegevoegde conserveermiddelen, de fysico-chemische eigenschappen zoals pH en a_w dienen nauwkeurig gekend te zijn. Deze worden bepaald door de verhouding van de hoeveelheden van vis en saus. Hierbij wordt opgemerkt dat rekening dient gehouden te worden met de pH in het afgewerkte en gestabiliseerde eindproduct. Immers, wanneer de vis met de saus gemengd wordt, zal kort na het mengen de pH niet homogeen verdeeld zijn en dient de pH van het eindproduct gemeten te worden wanneer stabiliteit in het product bereikt werd. Deze opmerking geldt ook voor de concentratie aan bewaarmiddelen, aangezien de zuren kunnen migreren naar de voedselcomponenten, wat de uiteindelijke concentratie in het stabiele eindproduct zal verlagen. De correcte wijze voor het uitvoeren van challengetesten voor *Listeria monocytogenes* wordt beschreven in het 'Technical Guidance Document on shelf-life studies for *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat foods', opgesteld door het EU Community Reference Laboratory for *Listeria monocytogenes*.

4. Conclusie

Gezien de grote variatie aan vissalades en het beperkt aantal gegevens hierover in het dossier, is het Wetenschappelijk Comité niet in staat te besluiten dat een verhoging van de maximale bewaartemperatuur van vissalades in de detailhandel van 4°C naar 7°C bij eenzelfde houdbaarheidstermijn geen hoger risico zou kunnen inhouden voor de voedselveiligheid. Een bewaartemperatuur van 7°C kan worden toegepast indien voldaan wordt aan de criteria zoals beschreven in Verordening (EG) Nr. 2073/2005. Bijlage II van de Verordening kan dienen om na te gaan of gedurende de hele houdbaarheidstermijn geen risico's bestaan voor de voedselveiligheid, met inachtneming van de eigenschappen van de vissalades.

Voor het Wetenschappelijk Comité,
De Voorzitter,

Prof. Em. Dr. Pharm. C. Van Peteghem (Get.)
Brussel, 14/08/2013

Referenties

FDA, 2012. Bad Bug Book. Foodborne Pathogenic Microorganisms and Natural Toxines Handbook. Food and Drug Administration; Second Edition; 262 pp.

Skalina, L., Nikolajeva, V., 2010. Growth potential of *Listeria monocytogenes* strains in mixed ready-to-eat salads. International Journal of Food Microbiology 144, 317-321.

Vermeulen, A., Smigic, N., Rajkovic, A., Gysemans, K., Bernaerts, K., Geeraerd, A., Van Impe, J., Debevere, J., Devlieghere, F., 2007a. Performance of a growth-no growth model for *Listeria monocytogenes* developed for mayonnaise-based salads: Influence of strain variability, food matrix, inoculation level, and presence of sorbic and benzoic acid. Journal of Food Protection 70 (9), 2118-2126.

Vermeulen, A., Gysemans, K.P.M., Bernaerts, K., Geeraerd, A.H., Van Impe, J.F., Debevere, J., Devlieghere, F., 2007b. Influence of pH, water activity and acetic acid concentration on *Listeria monocytogenes* at 7 °C: Data collection for the development of a growth/no growth model. International Journal of Food Microbiology 114, 332-341.

Werbrouck, H., Herman, L., Van Coillie, E., Vermeulen, A., Devlieghere, A., Uyttendaele, M., 2008. Gedrag en virulentie van *Listeria Monocytogenes* in minimaal behandelde levensmiddelen. Uitgevoerd door Instituut voor Landbouw en Visserijonderzoek & Universiteit Gent; In opdracht van FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu; 71 pp.

Uyttendaele, M., Busschaert, P., Valero, A., Geeraerd, A.H., Vermeulen, A., Jacxsens, L., Goh, K.K., De Loy, A., Van Impe, J.F., Devlieghere, F., 2009. Prevalence and challenge tests of *Listeria monocytogenes* in Belgian produced and retailed mayonnaise-based deli-salads, cooked meat products and smoked fish between 2005 and 2007. International Journal of Food Microbiology 133, 94-104.

Leden van het Wetenschappelijk Comité

Het Wetenschappelijk Comité is samengesteld uit de volgende leden:

D. Berkvens, A. Clinquart, G. Daube, P. Delahaut, B. De Meulenaer, L. De Zutter, J. Dewulf, P. Gustin, L. Herman, P. Hoet, H. Imberechts, A. Legrève, C. Matthys, C. Saegerman, M.-L. Scippo, M. Sindic, N. Speybroeck, W. Steurbaut, E. Thiry, M. Uyttendaele, T. van den Berg, C. Van Peteghem

Belangenconflict

M. Uyttendaele nam niet deel aan de beraadslaging bij de goedkeuring van het advies.

Dankbetuiging

Het Wetenschappelijk Comité dankt de Stafdirectie voor risicobeoordeling en de leden van de werkgroep voor de voorbereiding van het ontwerp advies. De werkgroep was samengesteld uit:

Leden Wetenschappelijk Comité	L. Herman (verslaggever), L. De Zutter, G. Daube, A. Clinquart
-------------------------------	--

Externe experts	A. Geeraerd (KULeuven)
-----------------	------------------------

Wettelijk kader van het advies

Wet van 4 februari 2000 houdende oprichting van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, inzonderheid artikel 8;

Koninklijk besluit van 19 mei 2000 betreffende de samenstelling en de werkwijze van het Wetenschappelijk Comité ingesteld bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen;

Huishoudelijk reglement, bedoeld in artikel 3 van het koninklijk besluit van 19 mei 2000 betreffende de samenstelling en de werkwijze van het Wetenschappelijk Comité ingesteld bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, goedgekeurd door de Minister op 09 juni 2011.

Disclaimer

Het Wetenschappelijk Comité behoudt zich, te allen tijde, het recht voor dit advies te wijzigen indien nieuwe informatie en gegevens ter beschikking komen na de publicatie van deze versie.