



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

ADVIES 21-2013

Betreft: Actielimieten van toepassing op vlees van konijnen en van gekweekt wild als richtwaarden voor de proceshygiëne (dossier Sci Com nr. 2013/14).

Advies goedgekeurd door het Wetenschappelijk Comité op 20 september 2013

Samenvatting

Er wordt aan het Wetenschappelijk Comité gevraagd actielimieten te bepalen die van toepassing zijn op vlees van konijnen en van gekweekt wild als richtwaarden voor de proceshygiëne die door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) kunnen worden aangewend in het kader van zijn officieel controleprogramma en door de operatoren in het kader van hun microbiologische autocontrole.

Het Wetenschappelijk Comité heeft actielimieten voorgesteld die van toepassing zijn op karkassen en op vlees van gekweekt wild en konijnen als richtwaarden voor de proceshygiëne in de slachthuizen en de uitsnijderijen.

De voorgestelde actielimieten voor gekweekt wild zijn gebaseerd op de proceshygiënecriteria die voor runderen zijn opgesteld. De voorgestelde actielimieten voor konijnen werden opgesteld op basis van de autocontrolesresultaten van slachthuizen en uitsnijderijen in België.

Bovendien formuleert het Wetenschappelijk Comité voorstellen voor monsterneming in de konijnenslachthuizen en -uitsnijderijen.

Summary

Advice 21-2013 of the Scientific Committee of the FASFC on action limits applied to rabbit and farmed game meat as indicative values of process hygiene.

The Scientific Committee has been requested to determine action limits applicable to rabbit and farmed game meat as indicative value of process hygiene to be used by the Federal Agency for the Safety of the Food Chain (FASFC) in the official control program and by operators within their microbiological self checking.

The Scientific Committee has proposed action limits applied to carcasses and meat of farmed game and rabbits as indicative values of process hygiene in slaughterhouses and cutting plants.

Action limits proposed for farmed game are based on hygiene process criteria established for cattle. Action limits proposed for rabbits were established based on the results of self-checking controls carried out in slaughterhouses and cutting plants in Belgium.

In addition, the Scientific Committee emits proposals for sampling in slaughterhouses and cutting plants of rabbits.

Sleutelwoorden

Actielimieten, vlees, karkas, konijn, gekweekt wild, proceshygiëne

1. Referentietermen

1.1. Vraagstelling

Er wordt aan het Wetenschappelijk Comité gevraagd actielimieten te bepalen die van toepassing zijn op vlees van konijnen en van gekweekt wild als richtwaarden voor de proceshygiëne die door het FAVV kunnen worden gebruikt in het kader van zijn officieel controleprogramma en door de operatoren in het kader van hun microbiologische autocontrole.

1.2. Wettelijke context

Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden.

Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne.

Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

Verordening (EG) nr. 854/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke voorschriften voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong.

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

1.3. Definities

"micro-organismen": bacteriën, virussen, gisten, schimmels, algen, parasitaire protozoa en microscopische parasitaire helminten, alsmede toxinen en metabolieten van deze organismen (Verordening (EG) nr. 2073/2005).

"microbiologisch criterium": een criterium ter bepaling van de aanvaardbaarheid van een product, een partij levensmiddelen of een proces, dat berust op de af- of aanwezigheid van micro-organismen of het aantal daarvan, en/of de hoeveelheid toxinen/metabolieten ervan, per eenheid van massa, volume of oppervlakte dan wel per partij (Verordening (EG) nr. 2073/2005).

"voedselveiligheids criterium": een criterium ter bepaling van de aanvaardbaarheid van een product of een partij levensmiddelen, dat toepasbaar is op in de handel gebrachte producten (Verordening (EG) nr. 2073/2005).

"proceshygiëne criterium": een criterium om aan te geven dat een productieproces aanvaardbaar verloopt. Een dergelijk criterium geldt niet voor in de handel gebrachte producten. Het geeft een mate van besmetting aan bij overschrijding waarvan corrigerende maatregelen moeten worden genomen om ervoor te zorgen dat de proceshygiëne in overeenstemming met de levensmiddelenwetgeving blijft (Verordening (EG) nr. 2073/2005).

"gekweekt wild": gekweekte loopvogels en andere gekweekte landzoogdieren dan die bedoeld in punt 1.2; (punt 1.2 "Als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren": als landbouwhuisdier gehouden runderen (met inbegrip van de soorten Bubalus en Bison), varkens, schapen, geiten en eenhoevigen) (Verordening (EG) nr. 853/2004).

Overwegende de besprekingen tijdens de werkgroepvergadering van 15 juli 2013 en de plenaire zitting van 20 september 2013;

geeft het Wetenschappelijk Comité het volgend advies:

2. Inleiding

De exploitanten van de slachthuizen voor konijnen en de verwerkingsbedrijven voor gekweekt wild voeren microbiologische analyses uit in het kader van hun autocontrole. Echter, in Verordening nr. 2073/2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen zijn geen criteria vastgelegd voor vlees van gekweekt wild en van gekweekte konijnen.

Tijdens de missie “vlees van konijnen” uitgevoerd door het Voedsel –en Veterinair Bureau (FVO) in september 2012, werd vastgesteld dat operatoren niet systematisch corrigerende acties ondernemen wanneer er een groot aantal coliformen en *Salmonella* worden aangetroffen.

In het kader van een gecoördineerde controlemissie m.b.t. gekweekt wild die in 2011 door het FAVV uitgevoerd werd, werd er tijdens de studie van de resultaten van door operatoren uitgevoerde analyses een hoge contaminatie van hygiëne-indicatorkiemen aangetroffen op vers en bewerkt vlees in wildverwerkingsbedrijven.

Er moeten proceshygiënerichtwaarden bepaald worden om de resultaten van de analyses uitgevoerd door de operatoren in het kader van hun microbiologische autocontrole, alsook de resultaten van analyses die het FAVV zou uitvoeren te kunnen evalueren.

3. Voorstel van proceshygiënerichtwaarden

Wanneer er geen enkel criterium vastgelegd is door Verordening (EG) nr. 2073/2005, zijn de proceshygiënerichtwaarden over het algemeen beheersmaatregelen die kunnen opgesteld worden op basis van gegevens op het terrein. De richtwaarden kunnen worden bepaald door het 75^e percentiel van de verkregen resultaten als m-waarde te nemen (monster voldoet als het resultaat gelijk of lager is dan deze waarde) en het 95^e percentiel als M-waarde te nemen (actiegrens voor aanvaardbaarheid). De richtwaarden die op deze wijze opgesteld zijn, zijn veel strikter dan hetgeen gemeten wordt op het terrein, teneinde de hygiëne van de inrichting te verbeteren.

Proceshygiënerichtwaarden kunnen dus worden opgemaakt voor karkassen of voor vlees in slachthuizen of in uitsnijderijen.

Het Wetenschappelijk Comité beperkt zich tot het voorstellen van proceshygiënerichtwaarden en heeft geen voedselveiligheidscriteria onderzocht.

3.1. Voorstellen van proceshygiënerichtwaarden voor gekweekt wild

3.1.1. Definitie van gekweekt wild

De hierna vermelde dieren worden in België als gekweekt wild beschouwd: everzwijnen, hertachtigen (herten en damherten), moeflons en struisvogels (Cfr definitie van gekweekt wild).

Fazanten en ander klein vederwild dat voor de slacht gekweekt wordt, worden als pluimvee beschouwd.

Bizons worden als runderen beschouwd.

3.1.2. Slachten van gekweekt wild

Volgens Verordening (EG) nr 853/2004, bijlage III, sectie III, mogen exploitanten van levensmiddelenbedrijven met toestemming van de bevoegde overheid gekweekte loopvogels en gekweekte hoefdieren op de plaats van oorsprong slachten, indien:

- 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;
- op het beslag regelmatig veterinaire inspecties verricht worden;
- de eigenaar van de dieren een verzoek indient;
- de bevoegde autoriteit vooraf in kennis wordt gesteld van de datum en het tijdstip waarop de dieren worden geslacht;
- het bedrijf beschikt over procedures voor het bijeenbrengen van de dieren, teneinde bij de groep een antemortemkeuring te verrichten;
- het bedrijf beschikt over de nodige voorzieningen voor het slachten, het verbloeden en, indien loopvogels geplukt moeten worden, het plukken van de dieren;
- aan de eisen betreffende het welzijn van de dieren wordt voldaan;
- 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 gekoeld. De ingewanden mogen ter plaatse onder toezicht van de dierenarts worden verwijderd;
- naar het slachthuis gebrachte geslachte dieren vergezeld gaan van een verklaring van de exploitant uit de voedingssector 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 tijdens het vervoer naar de erkende inrichting geslachte dieren vergezeld gaan van een door de officiële of erkende dierenarts afgeleverd en ondertekend certificaat waardoor het gunstige resultaat van de antemortemkeuring alsmede een correcte slachting en bloeding en datum en tijdstip van de slachting worden gestaafd.

Als inrichtingen zijn erkend voor het slachten van verschillende diersoorten of voor het hanteren van karkassen van gekweekt wild en vrij wild, zijn er volgens Verordening (EG) nr. 853/2004, bijlage III, sectie I, hoofdstuk IV, punt 19 voorzorgsmaatregelen nodig om kruisverontreiniging te voorkomen. De werkzaamheden bij de verschillende diersoorten dienen ook op verschillende tijdstippen of plaatsen verricht. Er moeten aparte voorzieningen zijn voor de ontvangst en de opslag van niet gevlide karkassen van op het bedrijf geslacht gekweekt wild en voor vrij wild.

Slachten van hertachtigen

Om veiligheidsredenen tijdens het vervoer wordt over het algemeen het verdoven en slachten van hertachtigen op de hoeve uitgevoerd. In Europa worden meer dan 90% van de gekweekte hertachtigen met een geweer in de weide afgeslacht (schot in de kop of in het bovenste deel van de nek) (EFSA, 2012). De dieren worden onmiddellijk ter plaatse uitgebloed en daarna naar het dichtsbijzijnde slachthuis vervoerd om er te worden gekeurd, gevild en versneden. Een document, opgemaakt door een gemachtigde dierenarts waarin onder andere bepaald wordt dat levende dieren een gunstige ante mortem keuring hebben ondergaan, dat het uitbloeden onder hygiënische omstandigheden gebeurde en dat het welzijn van het dier werd nageleefd, moet het dier tot het slachthuis begeleiden. De evisceratie van gekweekt wild gebeurt in het slachthuis.

Het slachtproces van hertachtigen na het doden is gelijkaardig aan dat van het gewone vee (runderen, varkens) (EFSA, 2012).

Slachten van everzwijnen

Over het algemeen worden everzwijnen levend naar het slachthuis gevoerd. Everzwijnen volgen dezelfde slachtketen als hertachtigen. Evisceratie van everzwijnen gebeurt op dezelfde manier als van vee dat als landbouwhuisdier wordt gehouden (runderen/varkens) (EFSA, 2012). Ze worden echter niet op dezelfde manier gevild als varkens.

Slachten van struisvogels

In België worden struisvogels over het algemeen geslacht in slachthuizen voor rood vlees. Sommige struisvogelkwekerijen in België beschikken over een slachthuis in het bedrijf. Volgens de EFSA (2012) is het slachten van struisvogels gelijkaardig aan het slachten van runderen en dient dit in erkende runderslachthuizen te worden uitgevoerd.

3.1.3. Actielimieten van toepassing op karkassen en op vlees van gekweekt wild als proceshygiënerichtwaarden

Voor zover ze in de kop geschoten werden, zou de besmettingsgraad van hertachtigen niet hoger zijn dan van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren. Als de wettelijke eisen worden nageleefd, zijn de procedures die worden gevolgd voor gekweekt wild bovendien zeer vergelijkbaar met deze die gevolgd worden in runderslachthuizen en in uitsnijderijen van vlees van huisdieren. Het Wetenschappelijk Comité is dus van mening dat de proceshygiënerichtwaarden voor gekweekt wild niet toleranter mogen zijn dan voor als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren.

De bemonsteringsplaatsen op karkassen van gekweekt wild kunnen dezelfde zijn als voor runderen.

Het Wetenschappelijk Comité is van mening dat de proceshygiëncriteria voor karkassen van runderen, schapen, geiten en paarden, zoals opgenomen in Verordening (EG) nr. 2073/2005¹ op karkassen en gekweekt wild kunnen worden toegepast. De proceshygiëncriteria voor gehakt kunnen op versneden vlees van gekweekt wild worden toegepast.

De proceshygiënerichtwaarden die door het Wetenschappelijk Comité als actielimieten voor gekweekt wild worden voorgesteld, zijn terug te vinden in de 2 volgende tabellen.

Tabel 2: Als actielimieten voorgestelde proceshygiënerichtwaarden voor karkassen van gekweekt wild waarop een analyse via de niet-destructieve methode (swabs) wordt uitgevoerd

Micro-organismen	Bemonsteringsplan		Limieten	
	n	c	m	M
Aantal aërobe kolonies	5		3 log kve/cm ²	4,5 log kve/cm ²
Enterobacteriaceae	5		1 log kve/cm ²	2 log kve/cm ²
<i>Salmonella spp.</i>	50	2	Geen aanwezigheid op het onderzochte deel van het karkas	

Tabel 3: Als actielimieten voorgesteld proceshygiënerichtwaarden voor versneden vlees van gekweekt wild

Micro-organismen	Bemonsteringsplan		Limieten	
	n	c	m	M
Aantal aërobe kolonies	5	2	5 x 10 ⁵ kve/g	5 x 10 ⁶ kve/g
<i>E. coli</i>	5	2	50 kve/g	500 kve/g

¹ Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen.

3.2. Voorstel van proceshygiënerichtwaarden voor konijnen

3.2.1. Slachten van konijnen

In België zijn er twee grote slachthuizen voor konijnen, nl. Denderlux (Ninove, www.denderlux.be) en Lonki (Londerzeel Konijn Integratie, Temse, <http://www.lonki.be/nl>), en enkele kleine slachthuizen.

Lonki behandelt meer dan 65 ton vlees van konijnen per week en de grootdistributie vormt het belangrijkste deel van haar klanten, zowel in België als in het buitenland. 40% van de productie wordt geëxporteerd (FACW, 2010). In het begin van de activiteiten in het slachthuis vormden hele konijnen 30% van de productie; vandaag de dag vertegenwoordigen gehele karkassen minder dan 7% van het geproduceerde volume. Het grootste deel bestaat uit bewerkte producten.

De konijnen moeten onmiddellijk en volledig worden gevild (bron: koninklijk besluit van 4 juli 1996 betreffende de algemene en bijzondere exploitatievoorwaarden van de slachthuizen en andere inrichtingen). Het geheel of gedeeltelijk verwijderen van de ingewanden uit het karkas, met uitzondering van eventueel de nieren, moet ten laatste onmiddellijk na de keuring plaatsvinden.

Behalve wanneer het vers vlees warm wordt uitgesneden of uitgebeend, moet het tijdens het uitsnijden, het uitbenen, het in plakken of in blokjes snijden, het verpakken en inpakken constant op een inwendige temperatuur worden gehouden van niet meer dan +4°C.

3.2.2. Besmetting van karkassen en van vlees van konijnen

In het kader van het toezichtsplan van het Instituut voor veterinaire Veterinaire Keuring (IVK) van 1997 werden analyses uitgevoerd naar pathogenen op karkassen van konijnen met volgende resultaten:

- Voor *Salmonella*: 2,5% positieve monsters op 120 karkassen van konijnen (analyse op 400 cm²)
- Voor *Campylobacter*: 4,2% positieve monsters op 120 karkassen van konijnen (analyse op 400 cm²)
- Voor *E. coli* O157:H7: 0% positieve monsters op 60 karkassen van konijnen (analyse op 400 cm²)
- Voor enteropathogene *Yersinia enterocolitica* O:3: 0% positieve monsters op 60 karkassen van konijnen (analyse op 16 cm²)
- Er werd geen onderzoek uitgevoerd op *Listeria monocytogenes*

Salmonella-infecties komen zelden voor bij konijnen in België (D. Marlier - ULg).

Comin *et al.* hebben in 2006 de hygiënische eigenschappen op 433 karkassen en 137 oppervlaktemonsters geëvalueerd uit 4 verschillende slachthuizen in Italië. Tussen 38% en 71% van de karkassen van deze 4 slachthuizen hadden een gehalte aan bacteriën lager dan 10⁵ kve/g. Tussen 53 en 71% van de karkassen van deze 4 slachthuizen hadden een gehalte aan enterobacteriën lager dan 10³ kve/g. *E. coli* waren gewoonlijk op kleine schaal aanwezig op karkassen en vlees. De positieve resultaten voor *Salmonella* spp. schommelden tussen 0,5% en 12% volgens het slachthuis, maar de hoogste percentages werden gemeten in een slachthuis waar pluimvee op dezelfde lijn werd geslacht waardoor waarschijnlijk kruiscontaminaties optraden.

Kohler *et al.* (2008) hebben 500 monsters van karkassen van konijnen en 500 monsters van fecaliën onderzocht die afkomstig waren van een Zwitsers slachthuis. Alle geteste monsters waren negatief voor *Listeria monocytogenes* en voor *Salmonella*. *Campylobacter* werd aangetroffen in 2 monsters van fecaliën. *Enterobacteriaceae* en CPS (coagulase positive staphylococci) werden respectievelijk aangetroffen in 23,6% en 30,6% van de karkassen. De resultaten van de tellingen van *Enterobacteriaceae* en van CPS met betrekking tot de positieve monsters lagen allemaal onder 1,5 log kve/cm².

3.2.3. Actielimieten van toepassing op karkassen en op vlees van konijnen als proceshygiënerichtwaarden

Er bestaat geen autocontrolelegids voor de sector vlees van konijnen en van gekweekt wild. De sector vlees van konijnen baseert zich op de autocontrolelegids die opgemaakt is voor vlees van gevogelte (G-006) en heeft proceshygiënerichtwaarden omschreven die niet door het FAVV zijn gevalideerd. Deze zijn opgenomen in de hierna vermelde tabel.

Tabel 4: Proceshygiënerichtwaarden die door de sector vlees van konijnen zijn voorgesteld

	Salmonella spp.	E. coli	Enterobacteriën	Totaal kiemgetal
m	Afwezig in 25 g	100	100	100.000
M		500	1.000	1.000.000

In het document "Actielimieten voor microbiologische contaminanten in levensmiddelen", opgesteld door het FAVV, worden de volgende richtwaarden vermeld voor de grensinspectieposten voor de distributie van vlees van als landbouwhuisdier gehouden konijnen.

Tabel 5: Proceshygiënerichtwaarden voor de grensinspectieposten voor de distributie van vlees van als landbouwhuisdier gehouden konijnen

Micro-organismen	Bemonsteringsplan		Aan-/afwezig
	N	C	
<i>Campylobacter</i> spp.			Afwezig in 1 g
<i>Salmonella</i> spp.	5	0	Afwezig in 25 g

Op basis van de autocontrolegegevens die slachthuizen en uitsnijderijen van konijnen in België aanleverden, heeft het Wetenschappelijk Comité de 75^e (waarde voor m) en 95^e (waarde voor M) percentielen voor elke microbiologische parameter berekend die gemeten is op de karkassen in de slachthuizen en op het vlees in de uitsnijderijen. Gezien de resultaten stelt het Wetenschappelijk Comité voor slachthuizen en uitsnijderijen dezelfde waarden voor. De proceshygiënerichtwaarden die door het Wetenschappelijk Comité als actielimieten voor karkassen en vlees van konijnen in slachthuizen en in uitsnijderijen zijn voorgesteld, staan vermeld in tabel 6.

Wat de bemonstering in de slachthuizen betreft, stelt het Wetenschappelijk Comité voor een verzamelmonster te nemen van 5 fragmenten van 5 g uit de buikwand van 5 verschillende karkassen die tussen 2 en 4 uur na het slachten genomen zijn.

Wat de bemonstering in de uitsnijderijen betreft, stelt het Wetenschappelijk Comité voor een verzamelmonster te nemen van 5 spierfragmenten van 5 verschillende stukken vlees.

Tabel 6: Proceshygiënerichtwaarden voorgesteld als actielimieten voor karkassen en vlees van konijnen in slachthuizen en in uitsnijderijen

Micro-organismen	Bemonsteringsplan		Limieten	
	n	c	m	M
Aantal aërobe kolonies	5	1	5×10^4 kve/g	5×10^5 kve/g
<i>Enterobacteriën</i> aan 30°C	5	1	1×10^2 kve/g	1×10^3 kve/g
<i>E. coli</i>	5	1	50 kve/g	500 kve/g
<i>Salmonella</i> spp.	5	0	Afwezig in 25 g	

4. Besluit

Het Wetenschappelijk Comité heeft actielimieten voorgesteld die van toepassing zijn op karkassen en op vlees van gekweekt wild en konijnen als richtwaarden voor de proceshygiëne in de slachthuizen en de uitsnijderijen.

De voorgestelde actielimieten voor gekweekt wild zijn gebaseerd op de proceshygiëncriteria die voor runderen zijn opgesteld. De voorgestelde actielimieten voor konijnen werden opgesteld op basis van de autocontrolesresultaten van slachthuizen en uitsnijderijen in België.

Bovendien formuleert het Wetenschappelijk Comité voorstellen voor monsterneming in de konijnenslachthuizen en -uitsnijderijen.

Voor het Wetenschappelijk Comité,

De Voorzitter,
Prof. Em. Dr. Pharm. C. Van Peteghem (Get.)

Brussel, 27/09/2013

Referenties

Comin D., Mioni R., Gallochio L., Bordin P., Maniero C. 2008. Microbiological quality and safety of rabbit meat in Veneto region – Italy. 9th world rabbit congress – june 10-13, 2008 – Verona – Italy.

EFSA (European Food Safety Authority), 2012. Technical hearing on the hazards to be covered by inspection of meat from farmed game. Supporting publications 2012:EN-376.[24pp.]. Available online: www.efsa.europa.eu/publications.

FACW, 2010. <http://www.facw.be/trimestriels/revue-n-33-1-t2010.pdf>

Kohler R., Kreuse G., Beutin L., Stephan R., Zweifel C. 2008. Shedding of food-borne pathogens and microbiological carcass contamination in rabbits at slaughter. Veterinary microbiology, 132, 149-157.

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

Belangenvermenging

Er werden geen belangenconflicten vastgesteld.

Dankbetuiging

Het Wetenschappelijk Comité dankt de Stafdirectie voor de risico-evaluatie en de leden van de werkgroep voor de voorbereiding van het ontwerpadvies. De werkgroep was samengesteld uit :

Leden van het Wetenschappelijk Comité	G. Daube (verslaggever), L. De Zutter, M. Uyttendaele
---------------------------------------	---

Externe experts	D. Marlier (ULg)
-----------------	------------------

Juridisch 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 9 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.