



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

ADVIES 24-2013

Betreft: Ontwerp van koninklijk besluit betreffende levensmiddelenhygiëne (dossier Sci Com 2013/17).

Advies goedgekeurd door het Wetenschappelijk Comité op 20 september 2013.

Samenvatting

Er wordt aan het Wetenschappelijk Comité gevraagd om het ontwerp van koninklijk besluit betreffende levensmiddelenhygiëne te evalueren. Het koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne werd volledig herschreven waarbij rekening werd gehouden met de evolutie van de betrokken materie op zowel Belgisch als Europees vlak. Vanuit een streven naar vereenvoudiging van de wetgeving werden in dit ontwerpbesluit nog twee andere besluiten opgenomen die eveneens handelen over levensmiddelenhygiëne en werden de drie oorspronkelijke besluiten opgeheven.

Het Wetenschappelijk Comité brengt een gunstig advies uit over het voorliggende ontwerp van koninklijk besluit, formuleert een aantal specifieke opmerkingen en geeft antwoord op de gestelde vragen.

Summary

Advice 24-2013 of the Scientific Committee of the FASFC on the draft royal decree on food hygiene

The Scientific Committee is asked to evaluate the draft royal decree on food hygiene. The royal decree of 22 December 2005 on food hygiene was completely rewritten taking into account the evolution of the matter in question on both Belgian and European level. From the aim of simplification of the legislation, two other decrees concerning food hygiene were included in this draft decree and the three original decrees were abrogated.

The Scientific Committee gives a favorable advice on the present draft royal decree, formulates some specific remarks and answers the posed questions.

Sleutelwoorden

koninklijk besluit - hygiëne - levensmiddelen

1. Referentietermen

1.1. Vraagstelling

Er wordt aan het Wetenschappelijk Comité gevraagd om het ontwerp van koninklijk besluit betreffende levensmiddelenhygiëne te evalueren.

Daarnaast worden de volgende vragen gesteld aan het Wetenschappelijk Comité:

- Vraag 1: In artikel 22 van het ontwerpbesluit is een kleine schommeling van de temperatuur mogelijk in de meest ongunstige omstandigheden van gekoelde ruimten. De sector is vragende partij om het toepassingsgebied van deze bepaling uit te breiden tot de meest ongunstige omstandigheden van de productie, in alle stadia van de detailhandel (bv. vacuümverpakking). Wat is het standpunt van het Wetenschappelijk Comité over dit onderwerp?
- Vraag 2: In artikel 22 van het ontwerpbesluit, zouden de punten 2 en 3 van paragraaf 2 vervangen worden door de volgende tekst: "als het gaat om levensmiddelen die bij de omgevingstemperatuur microbiologisch stabiel zijn"; is dit aanvaardbaar?
- Vraag 3: Kan een houdbaarheidsdatum van de verkoop langer dan 48 uren (na de productiedatum in de B2C-sector) overwogen worden voor vers gehakt vlees zoals voorgesteld in artikel 28 van het ontwerpbesluit als de operator een risicobeoordeling uitvoert die aantoont dat het vlees voor een langere periode kan worden verkocht?
- Vraag 4: Moet men een koeltemperatuur voorzien voor verse eieren in schaal in bijlage II van het ontwerpbesluit? Zo ja, welke waarde zou dat dan zijn?

1.2. Wettelijke context

Het koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne werd volledig herschreven waarbij rekening werd gehouden met de evolutie van de betrokken materie op zowel Belgisch als Europees vlak. Vanuit een streven naar vereenvoudiging van de wetgeving werden in dit ontwerpbesluit nog twee andere besluiten opgenomen die eveneens handelen over levensmiddelenhygiëne.

Er werd daarbij besloten om de drie volgende besluiten op te heffen:

- het koninklijk besluit van 4 februari 1980 betreffende het in de handel brengen van te koelen voedingsmiddelen;
- het koninklijk besluit van 10 november 2005 betreffende de detailhandel in bepaalde levensmiddelen van dierlijke oorsprong;
- het koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne.

Overwegende de besprekingen tijdens de werkgroepvergadering van 14 augustus 2013 en de plenaire zitting van 20 september 2013;

geeft het Wetenschappelijk Comité het volgende advies:

2. Advies

Het Wetenschappelijk Comité maakt de volgende opmerkingen bij het voorliggende ontwerp van koninklijk besluit:

Verwijzing	Opmerking
Art. 7, § 1	Het Wetenschappelijk Comité acht het nuttig om in deze paragraaf te verwijzen naar de definitie van biociden of naar de wetgeving waarin de definitie van biociden is opgenomen.
Art. 13, 4°	Het Wetenschappelijk Comité stelt voor dat enkel vereist wordt dat het Agentschap binnen de 7 dagen in kennis gesteld wordt van elke wijziging betreffende de gegevens bedoeld in artikel 12, punten 1° en 2°, en dus niet betreffende de gegevens bedoeld in artikel 12, punt 3°.
Art. 22, § 1 (zie vraag 1 in de referentiermen)	Het Wetenschappelijk Comité is van mening dat de betreffende paragraaf onvoldoende duidelijk geformuleerd is. Een beperkte variatie van de omgevingstemperatuur ten gevolge van de normale werking en gebruik van de koelinstallaties is aanvaardbaar, maar het Wetenschappelijk Comité is van oordeel dat een schommeling van de temperatuur van 3°C niet aanvaardbaar is. Een korte schommeling van de temperatuur tot 3°C van gekoelde levensmiddelen ten gevolge van het buiten de koeling brengen van de levensmiddelen met als doel ze te bewerken of verwerken daarentegen kan wel worden toegestaan. Tevens dient in het koninklijk besluit duidelijk gemaakt te worden dat enkel schommelingen van korte duur kunnen worden toegestaan, van drie tot vier uren. Er wordt aldus voorgesteld om in deze paragraaf “in de minst gunstig gelegen punten van de gekoelde ruimten” te vervangen door “wanneer de levensmiddelen uit de gekoelde ruimte gehaald worden met als doel ze te bewerken of verwerken”.
Art. 22, § 2 (zie vraag 2 in de referentiermen)	Het Wetenschappelijk Comité gaat akkoord om de punten 2° en 3° in deze paragraaf te vervangen door “als het gaat om levensmiddelen die bij de omgevingstemperatuur microbiologisch stabiel zijn”.
Art. 29 (zie vraag 3 in de referentiermen)	Het Wetenschappelijk Comité gaat akkoord dat een houdbaarheidsdatum van de verkoop langer dan 48 uren (na de productiedatum in de B2C-sector) wordt toegepast voor vers gehakt vlees als de operator een risicobeoordeling uitvoert waaruit blijkt dat het vlees over een langere periode kan worden verkocht.
Bijlage I, Hoofdstuk III, 1.	Het Wetenschappelijk Comité zou enige soepelheid kunnen aanvaarden om zowel verpakte als niet-verpakte etensresten die microbiologisch stabiel zijn en die niet afkomstig zijn van de individuele borden of glazen van de consumenten toch toe te laten voor verdere menselijke consumptie. Het risico voor de volksgezondheid bij het opnieuw ter beschikking stellen van dergelijke levensmiddelen wordt hier immers niet als sterk verhoogd beschouwd. Bijvoorbeeld, in eetgelegenheden waar gebruik gemaakt wordt van zelfbediening aan een buffet, kunnen levensmiddelen zoals brood, confituur in potten, e.d. opnieuw ter beschikking van de consument gesteld worden.
Bijlage II (zie vraag 4 in de referentiermen)	Het Wetenschappelijk Comité acht het niet speciaal nodig om een koeltemperatuur te voorzien voor verse eieren in schaal. Dit komt overeen met het principe van de Europese Commissie zoals vermeld in Verordening (EG) Nr. 589/2008 van de Commissie van 23 juni 2008 tot vaststelling van bepalingen ter uitvoering van Verordening (EG) Nr. 1234/2008 van de Raad, wat betreft de handelsnormen voor eieren: “Bij gekoelde eieren die op kamertemperatuur worden bewaard, kan condensatie ontstaan wat de groei van bacteriën op de schaal en de penetratie daarvan in het ei in de hand kan werken. Het is derhalve dienstig dat eieren bij een constante temperatuur worden opgeslagen en vervoerd en normaliter vóór de verkoop aan de eindverbruiker niet worden gekoeld.”

	<p>Anderzijds is het wel zo dat wanneer een verlaagde temperatuur kan aangehouden worden over de volledige productie- en distributieketen van eieren, de groei van <i>Salmonella</i> (o.a. van het serotype Enteritidis) in schaaieieren onderdrukt wordt. De laatste jaren wordt echter vastgesteld dat het risico op besmetting van eieren met <i>Salmonella</i> Enteritidis sterk gedaald o.a. door de verplichte vaccinatie van leghennen (FAVV, 2012; EFSA, 2013).</p> <p>Gezien in België overwegend eieren worden verkocht uit landen met een lage <i>Salmonella</i> besmetting, en rekening houdende met de problematiek omtrent de mogelijke condensatie van eieren bij aankoop en transport door de consument, besluit het Wetenschappelijk Comité dat het niet nodig is om een verplichte koeltemperatuur voor verse eieren in schaal op te leggen.</p>
Bijlage II, 9)	<p>“Producten van gekookte en gekoelde schaaldieren en weekdieren” horen bij verwerkte visserijproducten en dienen verplaatst te worden naar het punt 10).</p>
Bijlage II, 15)	<p>“Met uitzondering van de producten die een U.H.T.-behandeling ondergaan hebben” dient geschrapt te worden, om verwarring m.b.t. benamingen van combinaties van tijd en temperatuur te vermijden.</p>

3. Conclusie

Het Wetenschappelijk Comité brengt een gunstig advies uit over het voorliggende ontwerp van koninklijk besluit, formuleert een aantal specifieke opmerkingen en geeft antwoord op de gestelde vragen.

Voor het Wetenschappelijk Comité,
De Voorzitter,

Prof. Em. Dr. Pharm. C. Van Peteghem (Get.)

Brussel, 10/10/2013

Referenties

FAVV – Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen. (2012). trends and sources 2010-2011. report on zoonotic agents in belgium. working group on foodborne infections and intoxications. http://www.afsca.be/publicationsthematiques/_documents/2012-12-06_ts_2010_2011_s.pdf (132 pp.).

EFSA – European Food Safety Authority. (2013). The European Union Summary Report on Trends and Sources of Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks in 2011. *EFSA Journal*, 11(4), 3129 (250 pp.).

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

Er werden geen belangenconflicten vastgesteld.

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, A. Clinquart, G. Daube, M. Uyttendaele, M. Sindic
Externe experts	A. Geeraerd (KULeuven), K. Dierick (WIV)

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.