

FAQ in verband met het ministerieel besluit van 24 oktober 2005 betreffende de versoepelingen van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige bedrijven van de levensmiddelensector

1. [Er worden met betrekking tot de implementering van het HACCP-systeem en de traceerbaarheid versoepelingen toegestaan aan vestigingseenheden die rechtstreeks aan de consument leveren en een oppervlakte hebben van minder dan 400 m2. Wat moet voor restaurants of cafés in aanmerking worden genomen bij het berekenen van de oppervlakte ?](#)
2. [Er worden met betrekking tot de implementering van het HACCP-systeem en de traceerbaarheid versoepelingen toegestaan aan vestigingseenheden die rechtstreeks aan de consument leveren en een oppervlakte hebben van minder dan 400 m2. Wat moet voor grootkeukens in aanmerking worden genomen bij het berekenen van de oppervlakte ?](#)
3. [Er worden met betrekking tot de implementering van het HACCP-systeem en de traceerbaarheid versoepelingen toegestaan aan vestigingseenheden die rechtstreeks aan de consument leveren en een oppervlakte hebben van minder dan 400 m2. Wat moet voor slagerijen of viswinkels in aanmerking worden genomen bij het berekenen van de oppervlakte ?](#)
4. [Er worden met betrekking tot de implementering van het HACCP-systeem en de traceerbaarheid versoepelingen toegestaan aan vestigingseenheden die rechtstreeks aan de consument leveren en een oppervlakte hebben van minder dan 400 m2. Wat moet voor bakkerijen in aanmerking worden genomen bij het berekenen van de oppervlakte ?](#)
5. [Ik ben de eigenaar van een café en stel 10 personen te werk, van wie een aantal deeltijds. Kom ik in aanmerking voor de versoepelingen ?](#)
6. [Ik ben de eigenaar van een restaurant en stel 8 voltijdequivalenten te werk. De oppervlakte van mijn inrichting bedraagt minder dan 400m2. Kom ik in aanmerking voor de versoepelingen ?](#)
7. [Ik ben de eigenaar van een bakkerij en stel in het weekend jobstudenten te werk ? Hoe wordt het aantal voltijd equivalenten in dat geval berekend ?](#)
8. [Ik ben de eigenaar van een supermarkt. Wat moet ik in aanmerking nemen bij het berekenen van de oppervlakte van mijn inrichting ?](#)
9. [Ik ben de eigenaar van een kruidenierszaak. Wat moet ik in aanmerking nemen bij het berekenen van de oppervlakte van mijn inrichting ?](#)
10. [Ik ben de eigenaar van een supermarkt met een totale verkoopoppervlakte van meer dan 400m2 maar 50% van mijn oppervlakte wordt ingenomen door non food producten. Moet ik dit non food gedeelte in aanmerking nemen bij het berekenen van mijn totale verkoopoppervlakte ?](#)
11. [Mogen vestigingseenheden die rechtstreeks aan consumenten leveren en waarvan de oppervlakte kleiner is dan 400 m2 meer dan 5 voltijdequivalenten tewerkstellen en toch aanspraak maken op de versoepelingen ?](#)
12. [Welke zijn de gidsen waarnaar wordt verwezen in het ministerieel besluit betreffende versoepelingen ?](#)
13. [Welke oppervlakte moet in rekening worden gebracht voor de berekening van de oppervlakte van een supermarkt en een beenhouwerij met werkplaats en toonbank voor verkoop indien beide zich in dezelfde bevinden ?](#)

- 1. Er worden met betrekking tot de implementering van het HACCP-systeem en de traceerbaarheid versoepelingen toegestaan aan vestigingseenheden die rechtstreeks aan de consument leveren en een oppervlakte hebben van minder dan 400 m2. Wat moet voor restaurants of cafés in aanmerking worden genomen bij het berekenen van de oppervlakte ?**

Om in de horecasector de oppervlakte te berekenen moet, met uitzondering van de ruimten voor privé-gebruik en de burelen, rekening worden gehouden met de totale oppervlakte, d. w .z. de oppervlakte van de keuken, de verbruikzaal, de opslagplaatsen, sanitaire ruimten, vestiaires en de ruimten voor gemengd gebruik (privé + professioneel).

- 2. Er worden met betrekking tot de implementering van het HACCP-systeem en de traceerbaarheid versoepelingen toegestaan aan vestigingseenheden die rechtstreeks aan de consument leveren en een oppervlakte hebben van minder dan 400 m2. Wat moet voor grootkeukens in aanmerking worden genomen bij het berekenen van de oppervlakte ?**

Om de oppervlakte van een grootkeuken te berekenen moet, met uitzondering van de ruimten voor privé-gebruik en de burelen, rekening worden gehouden met de totale oppervlakte, d.w.z. de oppervlakte van de keuken, de verbruikzaal/kantine, de opslagplaatsen, sanitaire ruimten en de ruimten voor gemengd gebruik (privé + professioneel).

- 3. Er worden met betrekking tot de implementering van het HACCP-systeem en de traceerbaarheid versoepelingen toegestaan aan vestigingseenheden die rechtstreeks aan de consument leveren en een oppervlakte hebben van minder dan 400 m2. Wat moet voor slagerijen of viswinkels in aanmerking worden genomen bij het berekenen van de oppervlakte ?**

Om de oppervlakte van een slagerij of viswinkel te berekenen moet, met uitzondering van de ruimten voor privé-gebruik en de burelen, rekening worden gehouden met de totale oppervlakte, d.w.z. de werkplaats, verkoopruimte, de bewaar- en opslagplaatsen, sanitaire ruimten en vestiaires.

- 4. Er worden met betrekking tot de implementering van het HACCP-systeem en de traceerbaarheid versoepelingen toegestaan aan vestigingseenheden die rechtstreeks aan de consument leveren en een oppervlakte hebben van minder dan 400 m2. Wat moet voor bakkerijen in aanmerking worden genomen bij het berekenen van de oppervlakte ?**

Om de oppervlakte van een bakkerij te berekenen moet, met uitzondering van de ruimten voor privé-gebruik en de burelen, rekening worden gehouden met de totale oppervlakte, d.w.z. de werkplaats, verkoopruimte en (eventuele) verbruikzaal, de bewaar- en opslagplaatsen, sanitaire ruimten en vestiaires.

- 5. Ik ben de eigenaar van een café en stel 10 personen te werk, van wie een aantal deeltijds. Kom ik in aanmerking voor de versoepelingen ?**

Het aantal voltijdequivalenten is het aantal persoon dat voltijds in de inrichting werkt, de eigenaar(s) van de inrichting inbegrepen.

De operatoren die bij de jaarlijkse aangifte in samenhang met de financiering van het FA VV nul FTE (full time equivalents - voltijdequivalenten) of 1 - 4 EFT opgeven voor een vestigingseenheid worden automatisch gelijkgesteld met maximum 5 FTE en vallen automatisch onder de regeling.

- 6. Ik ben de eigenaar van een restaurant en stel 8 voltijdequivalenten te werk. De oppervlakte van mijn inrichting bedraagt minder dan 400m2. Kom ik in aanmerking voor de versoepelingen ?**

Als de totale oppervlakte van uw inrichting, d.w.z. de oppervlakte van de keuken, de verbruikzaal, de opslagplaatsen, sanitaire ruimten, vestiaires en ruimten voor gemengd gebruik (privé + professioneel) minder dan 400 m2 bedraagt, is het antwoord «ja ». Het volstaat dat men voldoet aan één van beide parameters (oppervlakte of aantal voltijd equivalenten). Het criterium dat voor het bedrijf het gunstigst is, wordt in aanmerking genomen.

7. Ik ben de eigenaar van een bakkerij en stel in het weekend jobstudenten te werk ? Hoe wordt het aantal voltijd equivalenten in dat geval berekend ?

Het aantal voltijd equivalenten wordt op jaarbasis berekend. Seizoenpersoneel en jobstudenten moeten bijgevolg worden verdeeld over de 12 maanden van het lopende jaar om het overeenkomstige aantal voltijd equivalenten te berekenen.

8. Ik ben de eigenaar van een supermarkt. Wat moet ik in aanmerking nemen bij het berekenen van de oppervlakte van mijn inrichting ?

Voor kleinhandelszaken van dit type (voedingshandel met zelfbediening) moet alleen rekening worden gehouden met de verkoopruimte (niet met de bewaar-, opslagplaatsen, burelen, vestiaire en sanitaire ruimte). Dergelijke kleinhandelszaken met een oppervlakte van meer dan 400 m² moeten in het bezit zijn van een door de gemeenten uitgereikte sociaal-economische vergunning.

9. Ik ben de eigenaar van een kruidenierszaak. Wat moet ik in aanmerking nemen bij het berekenen van de oppervlakte van mijn inrichting ?

Om de oppervlakte van kleinhandelszaken van dit type te berekenen (kleinhandelszaak met zelfbediening) moet alleen rekening worden gehouden met de verkoopruimte (niet met de bewaar-, opslagplaatsen, vestiaire, burelen, sanitaire ruimte enz..).

10. Ik ben de eigenaar van een supermarkt met een totale verkoopoppervlakte van meer dan 400m² maar 50% van mijn oppervlakte wordt ingenomen door non food producten. Moet ik dit non food gedeelte in aanmerking nemen bij het berekenen van mijn totale verkoopoppervlakte ?

Ja, het is de totale oppervlakte die bij de berekening van de oppervlakte in aanmerking moeten worden gehanteerd.

11. Mogen vestigingseenheden die rechtstreeks aan consumenten leveren en waarvan de oppervlakte kleiner is dan 400 m² meer dan 5 voltijdequivalenten tewerkstellen en toch aanspraak maken op de versoepelingen ?

Ja, het volstaat dat aan één van beide parameters wordt voldaan. Het criterium dat voor het bedrijf het gunstigst is, wordt in aanmerking genomen.

12. Welke zijn de gidsen waarnaar wordt verwezen in het ministerieel besluit betreffende versoepelingen ?

Het betreft ofwel een sectoriele gids die is goedgekeurd conform artikel 9 van het koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen of, bij gebrek daaraan, een gids die is goedgekeurd conform artikel 5 van het koninklijk besluit van 7 februari 1997 inzake de algemene voedingsmiddelhygiëne.

13. Welke oppervlakte moet in rekening worden gebracht voor de berekening van de oppervlakte van een supermarkt en een beenhouwerij met werkplaats en toonbank voor verkoop indien beide zich in dezelfde bevinden ?

Eerste geval : de supermarkt en de slagerij behoren tot dezelfde juridische eenheid.

De totale oppervlakte van de supermarkt met inbegrip van de verkoopruimte, de werkplaats, de bewaar- en opslagplaatsen, sanitaire ruimten, vestiaires en de ruimten voor gemengd gebruik (privé en

professioneel) dienen in rekening worden gebracht. Indien deze totale oppervlakte groter dan 400 m² is, is de afwijking niet van toepassing noch op de supermarkt noch op de slagerij. In het omgekeerde geval, zal voor het geheel van ruimten een afwijking toegestaan worden.

Tweede geval : de supermarkt en de slagerij behoren tot twee onafhankelijke juridische eenheden.

Voor de berekening van de oppervlakte van de supermarkt:

Men moet enkel rekening houden met de oppervlakte van de verkoopruimte van de supermarkt en men moet geen rekening houden met de verkoopruimte van de slager. Indien de oppervlakte van de verkoopruimte van de supermarkt alleen niet groter dan 400m² is, is de afwijking van toepassing op de supermarkt.

Voor de berekening van de oppervlakte van de slagerij :

Om de oppervlakte van de slagerij te berekenen moet, met uitzondering van de ruimten voor privé-gebruik, rekening worden gehouden met de totale oppervlakte, d.w.z. de werkplaats, de verkoopruimte, de bewaar- en opslagplaatsen, sanitaire ruimten en vestiaires en los van het feit dat de slagerij zich in de supermarkt of in een daarbij horend gebouw bevindt.