

# INRICHTINGEN VOOR DE VERWERKING EN HET IN DE HANDEL BRENGEN VAN LEVENSMIDDELEN OP BASIS VAN RAUWE EIERN

<b>1</b>	<b>Infrastructuurvoorwaarden</b>	<b>2</b>
1.1	Verordening (EG) nr. 852/2004	2
1.2	Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne	3
<b>2</b>	<b>Uitrustingsvoorwaarden</b>	<b>3</b>
2.1	Verordening (EG) nr. 852/2004	3
2.1.1	Algemene eisen voor bedrijfsruimten voor levensmiddelen.	3
2.1.2	Specifieke voorschriften in ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt	4
2.1.3	Voorschriften inzake de uitrusting	5
2.2	Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne	6
<b>3</b>	<b>Exploitatievoorwaarden</b>	<b>7</b>
3.1	Verordening (EG) nr. 852/2004	7
3.1.1	Hygiënemaatregelen	7
3.1.2	HACCP	7
3.1.3	Officiële controles en erkenning	7
3.1.4	Algemene eisen voor bedrijfsruimten voor levensmiddelen	8
3.1.5	Vervoer	8
3.1.6	Levensmiddelenafval	9
3.1.7	Watervoorziening	10
3.1.8	Persoonlijke hygiëne	11
3.1.9	Bepalingen van toepassing op levensmiddelen	11
3.1.10	Voorschriften inzake onmiddellijke verpakking en verpakking van levensmiddelen	13
3.1.11	Warmtebehandeling	13
3.1.12	Opleiding	14
3.2	Verordening (EG) nr. 853/2004	14
3.2.1	Aanbrengen van een identificatiemerk	14
3.2.2	Etikettering en het aanbrengen van een identificatiemerk	16
3.2.3	Grondstoffen voor de bereiding van eiproducten	16
3.2.4	Bijzondere hygiënevoorschriften voor de bereiding van eiproducten	17
3.2.5	Analytische eisen	18
3.3	Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne	19
3.3.1	Gebruik van ontsmettingsmiddelen en giftige stoffen	19
3.3.2	Persoonlijke hygiëne	19
3.3.3	Bepalingen van toepassing op levensmiddelen	19
3.4	Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong	20
3.4.1	Algemene eisen	20

## **INRICHTINGEN VOOR DE VERWERKING EN HET IN DE HANDEL BRENGEN VAN LEVENSMIDDELEN OP BASIS VAN RAUWE EIERN**

Bijlage II.5.3 bij het koninklijk besluit van 16 januari 2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

**Activiteit:** Vervaardigen van levensmiddelen op basis van rauwe eieren voor zover deze levensmiddelen niet bestemd zijn voor rechtstreekse levering aan de eindverbruiker

**Plaatscode:** 34045350 Inrichtingen voor de verwerking en het in de handel brengen van levensmiddelen op basis van rauwe eieren

**Activiteitscode:** 34035350 Vervaardigen van levensmiddelen op basis van rauwe eieren voor zover deze levensmiddelen niet bestemd zijn voor rechtstreekse levering aan de eindverbruiker

### **1 Infrastructuurvoorwaarden**

#### **1.1 Verordening (EG) nr. 852/2004**

Algemene eisen voor bedrijfsruimten voor levensmiddelen:

1. De indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmetingen van ruimtes voor levensmiddelen moeten zodanig zijn dat:
  - a) onderhoud, reiniging en/of ontsmetting op een adequate wijze kunnen worden uitgevoerd, verontreiniging door de lucht zoveel mogelijk wordt voorkomen en voldoende werkruimte beschikbaar is om alle bewerkingen op een bevredigende wijze te kunnen uitvoeren;
  - b) de ophoping van vuil, het contact met toxische materialen, het terechtkomen van deeltjes in levensmiddelen en de vorming van condens of ongewenste schimmel op oppervlakken worden voorkomen;
  - c) goede hygiënische praktijken mogelijk zijn, onder andere door bescherming tegen verontreiniging, en met name bestrijding van schadelijke organismen, en
  - d) voorzover dit nodig is, passende hanteringsomstandigheden en voldoende opslagruimte aanwezig zijn met een zodanige temperatuurregeling dat de levensmiddelen op de vereiste temperatuur kunnen worden gehouden, en met de nodige voorzieningen om de temperatuur te bewaken en zo nodig te registreren.

[Bijlage II, hoofdstuk I, punt 2]

2. Er moet een voldoende aantal toiletten met spoeling aanwezig zijn die aangesloten zijn op een adequaat afvoersysteem. Toiletruimten mogen niet rechtstreeks uitkomen in ruimten waar voedsel wordt gehanteerd.

[Bijlage II, hoofdstuk I, punt 3]

3. Er moet een voldoende aantal goed geplaatste en gemarkeerde wasbakken voor het reinigen van de handen aanwezig zijn. De wasbakken voor het reinigen van de handen moeten voorzien zijn van warm en koud stromend water en van middelen voor het reinigen en hygiënisch drogen van de handen. Voorzover dat nodig is moeten de voorzieningen voor het wassen van de levensmiddelen gescheiden zijn van de wasbakken voor het reinigen van de handen.

[Bijlage II, hoofdstuk I, punt 4]

4. Indien nodig moet worden gezorgd voor de adequate voorzieningen waar het personeel zich kan omkleden.

[Bijlage II, hoofdstuk I, punt 9]

## **1.2 Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne**

1. De inrichtingen moeten, indien de hoeveelheid behandelde producten de regelmatige aanwezigheid van het Agentschap vergt, beschikken over een voldoende ingericht afsluitbaar lokaal of voorziening dat uitsluitend ter beschikking van het Agentschap staat.

[Bijlage I, hoofdstuk I, punt 5]

2. In de inrichtingen moeten voldoende plaats en voorzieningen zijn die het mogelijk maken de officiële controle altijd op doelmatige wijze uit te voeren

[Bijlage I, hoofdstuk I, punt 6]

## **2 Uitrustingsvoorwaarden**

### **2.1 Verordening (EG) nr. 852/2004**

#### **2.1.1 Algemene eisen voor bedrijfsruimten voor levensmiddelen.**

1. Er moeten voldoende en aangepaste mechanische, dan wel natuurlijke ventilatievoorzieningen aanwezig zijn. Door mechanische ventilatie veroorzaakte luchtstromen van besmette naar schone ruimten moeten worden vermeden. De ventilatiesystemen moeten zodanig zijn geconstrueerd dat filters en andere onderdelen die regelmatig schoongemaakt of vervangen moeten worden, gemakkelijk toegankelijk zijn.

[Bijlage II, hoofdstuk I, punt 5]

2. Alle sanitaire installaties moeten voorzien zijn van adequate natuurlijke of mechanische ventilatie.

[Bijlage II, hoofdstuk I, punt 6]

3. Inrichtingen moeten voldoende door daglicht en/of kunstlicht worden verlicht.

[Bijlage II, hoofdstuk I, punt 7]

4. Afvoervoorzieningen moeten geschikt zijn voor het beoogde doel. Zij moeten zo zijn ontworpen en geconstrueerd dat elk risico van verontreiniging wordt voorkomen. Wanneer afvoerkanalen geheel of gedeeltelijk open zijn, moeten zij zo zijn ontworpen dat het afval niet van een verontreinigde zone kan stromen naar een schone zone, met name niet naar een zone waar wordt omgegaan met levensmiddelen die een aanzienlijk risico kunnen inhouden voor de consument.

[Bijlage II, hoofdstuk I, punt 8]

5. Reinigings- en ontsmettingsmiddelen mogen niet worden opgeslagen in een ruimte waar levensmiddelen worden gehanteerd.

[Bijlage II, hoofdstuk I, punt 10]

### **2.1.2 Specifieke voorschriften in ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt**

1. In ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt (met inbegrip van ruimten in vervoermiddelen), dienen het ontwerp en de inrichting zodanig te zijn dat goede levensmiddelenhygiënepraktijken kunnen worden toegepast en dat met name verontreiniging tussen en tijdens de diverse verrichtingen kan worden voorkomen. Met name geldt het volgende:

a) vloeroppervlakken moeten goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat ondoordringbaar, niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal moet worden gebruikt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van het Agentschap kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen. Waar passend moeten vloeren een goede afvoer via het vloeroppervlak mogelijk maken;

b) muuroppervlakken moeten goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat ondoordringbaar, niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal moet worden gebruikt en dat een glad oppervlak tot op een aan de werkzaamheden aangepaste hoogte vereist is, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van het Agentschap kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen;

c) plafonds (of waar plafonds ontbreken, de binnenkant van het dak) en voorzieningen aan het plafond moeten zo zijn ontworpen en uitgevoerd dat zich geen vuil kan ophopen en dat condens, ongewenste schimmelvorming en het loskomen van deeltjes worden beperkt;

d) ramen en andere openingen moeten zo zijn geconstrueerd dat zich geen vuil kan ophopen. Die welke toegang kunnen geven tot de buitenlucht moeten worden voorzien van horren die gemakkelijk kunnen worden verwijderd om te worden schoongemaakt. Indien open ramen zouden leiden tot verontreiniging, moeten die ramen tijdens de productie gesloten en vergrendeld blijven;

e) deuren moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat gladde en niet-absorberende oppervlakken moeten worden gebruikt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van het Agentschap kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen, en

f) oppervlakken (met inbegrip van oppervlakken van apparatuur) in zones waar levensmiddelen worden gehanteerd en vooral oppervlakken die in aanraking komen met levensmiddelen, moeten goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat glad, afwasbaar, corrosiebestendig en niet-toxisch materiaal moet worden gebruikt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van het Agentschap kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen.

[Bijlage II, hoofdstuk II, punt 1]

2. Indien nodig moet worden gezorgd voor adequate voorzieningen voor het schoonmaken, ontsmetten en opslaan van gereedschap en apparatuur. Deze voorzieningen moeten vervaardigd zijn van roestvrij materiaal, gemakkelijk schoon te maken zijn en een voldoende toevoer van warm en koud water hebben.

[Bijlage II, hoofdstuk II, punt 2]

3. Indien nodig moet worden gezorgd voor de nodige voorzieningen om de levensmiddelen te kunnen wassen. Elke spoelbak of vergelijkbare inrichting, bestemd voor het wassen van levensmiddelen, moet voorzien zijn van voldoende warm en/of koud drinkwater, overeenkomstig de voorschriften van punt 3.1.7, en moet worden schoongehouden en, indien nodig, ontsmet.

[Bijlage II, hoofdstuk II, punt 3]

### **2.1.3 Voorschriften inzake de uitrusting**

1. Alle artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking komen moeten:

- a) afdoende worden schoongemaakt en zo nodig ontsmet. Het schoonmaken en ontsmetten moeten zo frequent plaatsvinden dat elk gevaar van verontreiniging wordt vermeden;
- b) zodanig zijn geconstrueerd, van zodanige materialen zijn vervaardigd en zodanig worden onderhouden en gerepareerd dat het risico van verontreiniging tot een minimum wordt beperkt;
- c) met uitzondering van wegwerprecipiënten en -verpakkingen, zodanig zijn geconstrueerd, van zodanige materialen zijn vervaardigd en zodanig worden onderhouden en gerepareerd dat zij schoon gehouden kunnen worden en indien nodig kunnen worden ontsmet, en
- d) op een zodanige wijze worden geïnstalleerd dat de apparatuur en de omringende ruimte goed kunnen worden schoongemaakt.

[Bijlage II, hoofdstuk V, punt 1]

- 2. De apparatuur moet indien nodig voorzien zijn van passende controlemiddelen om ervoor te zorgen dat de doelstellingen van deze verordening bereikt worden.

[Bijlage II, hoofdstuk V, punt 2]

- 3. Indien chemische toevoegingsmiddelen moeten worden gebruikt ter bestrijding van corrosie van de uitrusting en de recipiënten, moeten deze toevoegingsmiddelen in overeenstemming met de goede praktijken worden gebruikt.

[Bijlage II, hoofdstuk V, punt 3]

## **2.2 Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne**

- 1. Het is verboden handdrogers met luchtstroming te installeren in ruimten waar onverpakte en onbeschermd levensmiddelen worden gehanteerd.

[Bijlage I, hoofdstuk I, punt 1]

- 2. Het personeel moet beschikken over voorzieningen voor het wassen van de handen, uitgerust met kranen die zo zijn ontworpen dat de verspreiding van verontreiniging wordt voorkomen. Er moeten voldoende wasgelegenheden zijn in de nabijheid van de toiletten.

[Bijlage I, hoofdstuk I, punt 2]

### **3 Exploitatievoorwaarden**

#### **3.1 Verordening (EG) nr. 852/2004**

##### **3.1.1 Hygiënemaatregelen**

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten, voorzover van toepassing, de volgende specifieke hygiënemaatregelen treffen:

- a) voldoen aan de microbiologische criteria voor levensmiddelen;
- b) procedures om de doelstellingen van verordening (EG) Nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne te bereiken;
- c) voldoen aan de vereisten inzake temperatuurbeheersing voor levensmiddelen;
- d) handhaving van het koelcircuit;
- e) steekproeven en analyses.

[Artikel 4, punt 3]

##### **3.1.2 HACCP**

1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dragen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen.

[Artikel 5, punt 1]

2. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven:
  - a) dienen tegenover het Agentschap aan te tonen dat zij de bepaling van vorige paragraaf op een zodanige wijze naleven als het Agentschap verlangt, rekening houdend met de aard en de omvang van het levensmiddelenbedrijf;
  - b) zorgen ervoor dat alle documenten met de beschrijving van de ontwikkelde procedures altijd geactualiseerd zijn;
  - c) bewaren alle overige documenten en verslagen gedurende een passende periode.

[Artikel 5, punt 4]

##### **3.1.3 Officiële controles en erkenning**

1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen met het Agentschap samen te werken overeenkomstig andere toepasselijke communautaire wetgeving of, bij gebreke daarvan, nationale wetgeving.

[Artikel 6, punt 1]

2. In het bijzonder stelt elke exploitant van een levensmiddelenbedrijf het Agentschap op de door haar met het oog op erkenning voorgeschreven wijze op de hoogte van elke inrichting die onder zijn beheer enigerlei activiteit in de stadia van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen uitvoert.

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven zorgen er tevens voor dat het Agentschap altijd over actuele informatie over de inrichtingen beschikt, onder meer door elke wezenlijke wijziging van de activiteiten en elke sluiting van een bestaande inrichting te melden.

[Artikel 6, punt 2]

3. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven zien er evenwel op toe dat alle inrichtingen, na ten minste één bezoek ter plaatse, erkend worden door het Agentschap.

[Artikel 6, punt 3]

#### **3.1.4 Algemene eisen voor bedrijfsruimten voor levensmiddelen**

Bedrijfsruimten voor levensmiddelen moeten schoon zijn en goed worden onderhouden.

[Bijlage II, hoofdstuk I, punt 1]

#### **3.1.5 Vervoer**

1. Vervoermiddelen en/of recipiënten die worden gebruikt voor het vervoer van levensmiddelen, moeten schoon zijn en goed worden onderhouden om de levensmiddelen tegen verontreiniging te beschermen en moeten, indien nodig, zo zijn ontworpen en geconstrueerd dat zij goed kunnen worden schoongemaakt en/of ontsmet.

[Bijlage II, hoofdstuk IV, punt 1]

2. Ruimten in voertuigen en/of containers mogen niet voor het vervoer van andere goederen dan levensmiddelen worden gebruikt indien zulks tot verontreiniging kan leiden.

[Bijlage II, hoofdstuk IV, punt 2]

3. In vervoermiddelen en/of recipiënten die terzelfder tijd worden gebruikt voor het vervoer van andere producten dan levensmiddelen of voor het vervoer van verschillende levensmiddelen tegelijk, moeten de producten, indien nodig, afdoende van elkaar gescheiden zijn.

[Bijlage II, hoofdstuk IV, punt 3]

4. Levensmiddelen in bulk, in vloeibare, gegranuleerde of poedervormige staat moeten worden vervoerd in ruimten en/of containers/tanks die uitsluitend voor het vervoer van levensmiddelen worden gebruikt. Op de containers moet een duidelijk leesbare, onuitwisbare vermelding worden aangebracht in een of meer talen van de Gemeenschap, waaruit blijkt dat zij voor het vervoer van levensmiddelen worden gebruikt, of zij moeten de vermelding "uitsluitend voor levensmiddelen" dragen.

[Bijlage II, hoofdstuk IV, punt 4]

5. Vervoermiddelen en/of recipiënten die worden gebruikt voor het vervoer van andere producten dan levensmiddelen of voor het vervoer van verschillende levensmiddelen, moeten tussen de verschillende vrachten afdoende worden schoongemaakt om verontreiniging te vermijden.

[Bijlage II, hoofdstuk IV, punt 5]

6. Levensmiddelen in vervoermiddelen en/of recipiënten moeten zo worden geplaatst en beschermd dat het risico van verontreiniging tot een minimum wordt beperkt.

[Bijlage II, hoofdstuk IV, punt 6]

7. Indien nodig moeten de vervoermiddelen en/of recipiënten die worden gebruikt voor het vervoer van levensmiddelen, die levensmiddelen op de vereiste temperatuur kunnen houden en de mogelijkheid bieden om die temperatuur te bewaken.

[Bijlage II, hoofdstuk IV, punt 7]

### **3.1.6 Levensmiddelenafval**

1. Levensmiddelenafval, niet-eetbare bijproducten en andere afvalfen moeten zo snel mogelijk uit ruimten met levensmiddelen worden verwijderd om een ophoping ervan te vermijden.

[Bijlage II, hoofdstuk VI, punt 1]

2. Levensmiddelenafval, niet-eetbare bijproducten en andere afvalfen moeten worden gedeponereerd in afsluitbare containers, tenzij de exploitant van het levensmiddelenbedrijf ten genoegen van het Agentschap kan aantonen dat andere soorten containers of andere afvoersystemen voldoen. De containers moeten van een adequate constructie zijn, moeten goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk te reinigen en, indien nodig, te ontsmetten zijn.

[Bijlage II, hoofdstuk VI, punt 2]

3. De nodige voorzieningen moeten worden getroffen voor de opslag en verwijdering van levensmiddelenafval, niet-eetbare bijproducten en andere afvallen. Afvalopslagplaatsen moeten zo worden ontworpen en beheerd dat zij schoon en indien nodig vrij van dieren en schadelijke organismen kunnen worden gehouden.

[Bijlage II, hoofdstuk VI, punt 3]

4. Al het afval moet hygiënisch en op een milieuvriendelijke wijze worden afgevoerd overeenkomstig de communautaire regelgeving terzake en mag, rechtstreeks noch onrechtstreeks, een bron zijn van verontreiniging.

[Bijlage II, hoofdstuk VI, punt 4]

### **3.1.7 Watervoorziening**

1. Drinkwater moet in voldoende hoeveelheden voor handen zijn en worden gebruikt wanneer moet worden gewaarborgd dat de levensmiddelen niet worden verontreinigd.

[Bijlage II, hoofdstuk VII, punt 1]

2. Wanneer niet-drinkbaar water wordt gebruikt voor bijvoorbeeld brandbestrijding, stoomopwekking, koeling of andere soortgelijke toepassingen, moet het worden getransporteerd via aparte leidingen die gemakkelijk kunnen worden geïdentificeerd. De leidingen voor niet-drinkbaar water mogen niet verbonden zijn met de drinkwaterleidingen en water uit die leidingen mag niet in het drinkwatersysteem terecht kunnen komen.

[Bijlage II, hoofdstuk VII, punt 2]

3. Gerecycleerd water dat wordt gebruikt bij de verwerking of als ingrediënt, mag geen enkel risico van verontreiniging inhouden. Het moet voldoen aan dezelfde normen als drinkwater, tenzij de bevoegde autoriteiten hebben geconstateerd dat de kwaliteit van het water geen nadelige gevolgen kan hebben voor de deugdelijkheid van het levensmiddel als eindproduct.

[Bijlage II, hoofdstuk VII, punt 3]

4. IJs dat in contact komt met levensmiddelen of dat levensmiddelen zou kunnen verontreinigen moet worden gemaakt met drinkwater. Het moet op een zodanige wijze worden gemaakt, gehanteerd en opgeslagen dat het tegen verontreiniging wordt beschermd.

[Bijlage II, hoofdstuk VII, punt 4]

5. Stoom die rechtstreeks in contact komt met levensmiddelen, mag geen stoffen bevatten die een gevaar vormen voor de gezondheid of waardoor het levensmiddel kan worden verontreinigd.

[Bijlage II, hoofdstuk VII, punt 5]

6. Wanneer warmtebehandeling wordt toegepast bij levensmiddelen in hermetisch gesloten recipiënten, moet erop worden toegezien dat het voor de koeling van de recipiënten na verhitting gebruikte water geen bron is van verontreiniging van het levensmiddel.

[Bijlage II, hoofdstuk VII, punt 6]

### **3.1.8 Persoonlijke hygiëne**

1. Eenieder die werkzaam is in een ruimte waar producten worden gehanteerd, dient een zeer goede persoonlijke hygiëne in acht te nemen en dient passende, schone en, voorzover dat nodig is, beschermende kleding te dragen.

[Bijlage II, hoofdstuk VIII, punt 1]

2. Personen die lijden aan of drager zijn van een ziekte die via voedsel kan worden overgedragen, of die bijvoorbeeld geïnfecteerde wonden, huidinfecties, huidaanandoeningen of diarree hebben, mogen geen levensmiddelen hanteren of, in welke hoedanigheid ook, ruimten betreden waar levensmiddelen worden gehanteerd, indien er kans bestaat op rechtstreekse of onrechtstreekse verontreiniging.

Wanneer dergelijke personen in een levensmiddelenbedrijf werken, dienen zij hun ziekte of de symptomen en indien mogelijk de oorzaken ervan onmiddellijk kenbaar te maken aan de exploitant van het levensmiddelenbedrijf.

[Bijlage II, hoofdstuk VIII, punt 2]

### **3.1.9 Bepalingen van toepassing op levensmiddelen**

1. Een exploitant van een levensmiddelenbedrijf mag geen grondstoffen of ingrediënten andere dan levende dieren, of andere voor verwerking van producten aangewende materialen accepteren waarvan bekend is of waarvan redelijkerwijs mag worden aangenomen dat zij zodanig verontreinigd zijn met parasieten, pathogene micro-organismen of toxische, in ontbinding verkerende of vreemde substanties dat zij, na het normale sorteer- en/of voorbereidings- of verwerkingsproces dat door de exploitant van het levensmiddelenbedrijf hygiënisch wordt toegepast, nog steeds ongeschikt zouden zijn voor menselijke consumptie.

[Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 1]

2. Grondstoffen en alle ingrediënten die in het bedrijf zijn opgeslagen, moeten worden bewaard in adequate omstandigheden die erop gericht zijn bederf te voorkomen en verontreiniging tegen te gaan.

[Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 2]

3. In alle stadia van de productie, verwerking en distributie moeten levensmiddelen worden beschermd tegen elke vorm van verontreiniging waardoor de levensmiddelen ongeschikt kunnen worden voor menselijke consumptie, schadelijk worden voor de gezondheid, dan wel op een zodanige wijze kunnen worden verontreinigd dat zij redelijkerwijze niet meer in die staat kunnen worden geconsumeerd.

[Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 3]

4. Adequate maatregelen moeten worden getroffen om schadelijke organismen te bestrijden. Er moeten ook adequate maatregelen worden getroffen om te voorkomen dat huisdieren op plaatsen kunnen komen waar levensmiddelen worden bewerkt, gehanteerd of opgeslagen.

[Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 4]

5. Grondstoffen, ingrediënten, halffabrikaten en eindproducten die een voedingsbodem kunnen vormen voor pathogene micro-organismen of voor toxines, mogen niet worden bewaard bij temperaturen die risico's inhouden voor de gezondheid. De koudeketen mag niet worden verbroken. Gedurende korte tijd mag evenwel van temperatuurbeheersing worden afgezien wanneer dit nodig is in verband met de hantering bij de bereiding, het vervoer, de opslag, de uitstalling en de levering van levensmiddelen, voorzover dat geen risico's inhoudt voor de gezondheid. In levensmiddelenbedrijven waar verwerkte levensmiddelen worden vervaardigd, gehanteerd en verpakt, dienen adequate ruimten aanwezig te zijn die groot genoeg zijn voor de aparte opslag van grondstoffen en verwerkt materiaal, met voldoende aparte gekoelde opslagruimten.

[Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 5]

6. Wanneer levensmiddelen koel moeten worden bewaard moeten zij zo snel mogelijk worden gekoeld tot een temperatuur die geen risico's voor de gezondheid oplevert.

[Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 6]

7. Levensmiddelen moeten zo worden ontdooid dat het gevaar voor de groei van pathogene micro-organismen of de vorming van toxines in de levensmiddelen zo gering mogelijk is. Het ontdooien van de levensmiddelen dient plaats te vinden bij een temperatuur die geen risico's inhoudt voor de gezondheid. Indien de tijdens het ontdooien uitlekkende vloeistoffen een gezondheidsrisico kunnen inhouden, moeten zij op een adequate wijze worden afgevoerd. Na het ontdooien moeten de levensmiddelen zo worden behandeld dat het gevaar voor de groei van pathogene micro-organismen en de vorming van toxines zoveel mogelijk worden uitgesloten.

[Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 7]

8. Gevaarlijke en/of oneetbare substanties moeten op een adequate wijze worden geëtiketteerd en opgeslagen in aparte en veilige containers.

[Bijlage II, hoofdstuk IX, punt 8]

### **3.1.10 Voorschriften inzake onmiddellijke verpakking en verpakking van levensmiddelen**

1. Het materiaal waaruit de onmiddellijke verpakking en de verpakking bestaan, mag geen bron van verontreiniging zijn.

[Bijlage II, hoofdstuk X, punt 1]

2. De onmiddellijke verpakkingen moeten op een zodanige wijze worden opgeslagen dat zij niet kunnen worden verontreinigd.

[Bijlage II, hoofdstuk X, punt 2]

3. De verrichtingen van onmiddellijke verpakking en verpakking moeten zo geschieden dat verontreiniging van producten wordt voorkomen. Indien nodig, en vooral wanneer het gaat om blikken en glazen recipiënten, moet ervoor worden gezorgd dat het recipiënt intact en schoon is.

[Bijlage II, hoofdstuk X, punt 3]

4. Onmiddellijke verpakkingen en verpakkingen die opnieuw worden gebruikt voor levensmiddelen, moeten makkelijk kunnen worden gereinigd en indien nodig makkelijk kunnen worden ontsmet.

[Bijlage II, hoofdstuk X, punt 4]

### **3.1.11 Warmtebehandeling**

De volgende voorschriften gelden alleen voor levensmiddelen die in hermetisch gesloten recipiënten in de handel zijn gebracht.

1. Elk warmtebehandelingsproces bij de verwerking van een onverwerkt product of de verdere verwerking van een verwerkt product moet aan de volgende eisen voldoen:
  - a) elk deel van het behandelde product moet gedurende een bepaalde tijd op een bepaalde temperatuur worden gebracht, en
  - b) besmetting van het product tijdens het proces moet worden voorkomen.

[Bijlage II, hoofdstuk XI, punt 1]

2. Om het toegepaste proces aan de doelstellingen te laten voldoen, moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven regelmatig de voornaamste toepasselijke parameters (in het bijzonder temperatuur, druk, sluiting en microbiologie) controleren, ook door middel van automatische apparatuur.

[Bijlage II, hoofdstuk XI, punt 2]

3. Het toegepaste proces moet voldoen aan een internationaal erkende norm (bv. pasteurisatie, ultrahoge temperatuur of sterilisatie).

[Bijlage II, hoofdstuk XI, punt 3]

### **3.1.12 Opleiding**

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten erop toezien:

1. dat al wie met levensmiddelen omgaat, wordt gecontroleerd en opgeleid en/of gevormd op het gebied van de hygiëne, naar gelang van hun beroepsactiviteit;

[Bijlage II, hoofdstuk XII, punt 1]

2. dat al wie verantwoordelijk is voor de ontwikkeling en het onderhoud van de op HACCP-beginsel gebaseerde procedure of voor de toepassing van de desbetreffende gidsen, de nodige opleiding inzake de beginselen van HACCP heeft gekregen;

[Bijlage II, hoofdstuk XII, punt 2]

3. dat wordt voldaan aan de nationale voorschriften inzake de opleidingseisen voor personen die werkzaam zijn in bepaalde levensmiddelensectoren.

[Bijlage II, hoofdstuk XII, punt 3]

## **3.2 Verordening (EG) nr. 853/2004**

### **3.2.1 Aanbrengen van een identificatiemerk**

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven brengen producten van dierlijke oorsprong alleen in de handel met een identificatiemerk aangebracht overeenkomstig de volgende bepalingen :

#### **A. AANBRENGEN VAN HET IDENTIFICATIEMERK**

1. Het identificatiemerk wordt aangebracht voordat het product de productie-inrichting verlaat.

[Bijlage II, sectie I, A, punt 1]

2. Als de verpakking en/of de onmiddellijke verpakking van een product wordt verwijderd of als het product verder wordt verwerkt in een andere inrichting, moet echter een nieuw

merk op het product worden aangebracht. In dat geval moet het nieuwe merk het erkenningsnummer vermelden van de inrichting waar deze bewerkingen plaatsvinden.

[Bijlage II, sectie I, A, punt 2]

3. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten, overeenkomstig artikel 18 van Verordening (EG) nr. 178/2002, beschikken over systemen en procedures om de exploitanten van levensmiddelenbedrijven van wie zij producten van dierlijke oorsprong hebben ontvangen of aan wie zij dergelijke producten hebben geleverd, te identificeren.

[Bijlage II, sectie I, A, punt 4]

#### B. VORM VAN HET IDENTIFICATIEMERK

4. Het merk moet leesbaar en onuitwisbaar en in duidelijke cijfer- en lettertekens worden aangebracht. Het moet duidelijk zichtbaar zijn voor het Agentschap.

[Bijlage II, sectie I, B, punt 5]

5. Het merk moet de naam van het land vermelden waar de inrichting gevestigd is, voluit geschreven of aangegeven met een uit twee letters bestaande code overeenkomstig de desbetreffende ISO-norm.

Voor de lidstaten luiden deze codes evenwel als volgt: BE, BG, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, RO, SE en UK.

[Bijlage II, sectie I, B, punt 6]

6. Het merk moet het erkenningsnummer van de inrichting vermelden. Indien een inrichting zowel levensmiddelen waarop deze verordening van toepassing is, als levensmiddelen waarvoor dit niet het geval is, produceert, kan zij hetzelfde identificatiemerk op beide soorten levensmiddelen aanbrengen.

[Bijlage II, sectie I, B, punt 7]

7. Wanneer het merk in een in de Gemeenschap gevestigde inrichting wordt aangebracht, moet het ovaal zijn en de afkorting CE, EB, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EK, EB of WE bevatten.

[Bijlage II, sectie I, B, punt 8]

#### C. METHODE VOOR HET AANBRENGEN VAN DE MERKEN

8. Het merk mag, naar gelang van de aanbestedingsvorm van de verschillende producten van dierlijke oorsprong, worden aangebracht op het product zelf, op de onmiddellijke verpakking of op de verpakking, dan wel worden gedrukt op een etiket dat wordt aangebracht op het product, op de onmiddellijke verpakking of op de verpakking. Het merk mag ook een plaatje van duurzaam materiaal zijn dat niet kan worden verwijderd.

[Bijlage II, sectie I, B, punt 9]

9. Voor producten van dierlijke oorsprong die in vervoerscontainers of grote verpakkingen zijn geplaatst en bestemd zijn voor verdere hantering, verwerking, onmiddellijke verpakking of verpakking in een andere inrichting, mag het merk worden aangebracht op de buitenkant van de container of de verpakking.

[Bijlage II, sectie I, B, punt 11]

10. Voor vloeibare, korrelvormige en poedervormige producten die in bulk worden vervoerd, is een identificatiemerk niet vereist indien de begeleidende documenten de in de punten 3.2.1.B.5 en 3.2.1.B.6 en, zo nodig, 3.2.1.B.7 bedoelde gegevens bevatten.

[Bijlage II, sectie I, B, punt 12]

11. Wanneer producten van dierlijke oorsprong zich bevinden in een verpakking bedoeld voor rechtstreekse levering aan de eindverbruiker, hoeft het merk alleen op de buitenkant van die verpakking te worden aangebracht.

[Bijlage II, sectie I, B, punt 13]

12. Als het merk rechtstreeks wordt aangebracht op de producten van dierlijke oorsprong, mogen slechts die kleuren worden gebruikt die zijn toegestaan op grond van de communautaire voorschriften inzake het gebruik van kleurstoffen in levensmiddelen.

[Bijlage II, sectie I, B, punt 14]

### **3.2.2 Etikettering en het aanbrengen van een identificatiemerk**

1. Naast de in 3.2.1 vastgestelde algemene voorschriften inzake identificatiemerken moeten partijen eiproducten die niet voor de kleinhandel zijn bestemd, maar als ingrediënt voor de bereiding van een ander product worden gebruikt, voorzien zijn van een etiket waarop is aangegeven bij welke temperatuur de eiproducten moeten worden bewaard en hoe lang ze bij die temperatuur houdbaar zijn.

[Bijlage II, sectie X, V, punt 1]

2. Voor vloeibaar ei moet op het in punt 1 bedoelde etiket ook het volgende staan: "niet-gepasteuriseerd vloeibaar ei — te behandelen op de plaats van bestemming" en moeten de datum en het tijdstip van het breken worden vermeld.

[Bijlage II, sectie X, V, punt 2]

### **3.2.3 Grondstoffen voor de bereiding van eiproducten**

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen ervoor te zorgen dat grondstoffen voor de bereiding van eiproducten aan de volgende voorschriften voldoen.

1. De schaal van voor de bereiding van eiproducten gebruikte eieren moet volledig ontwikkeld zijn en mag geen gebreken vertonen. Gebarsten eieren mogen echter voor de bereiding van vloeibaar ei of eiproducten worden gebruikt, indien de productie-inrichting of het pakstation de eieren rechtstreeks aan een voor de vervaardiging van vloeibaar ei erkende inrichting of een verwerkingsinrichting levert, waar zij zo snel mogelijk moeten worden gebroken.

[Bijlage II, sectie X, II, punt 1]

2. Vloeibaar ei, verkregen in een daartoe erkende inrichting, mag als grondstof worden gebruikt. Vloeibaar ei moet worden verkregen met inachtneming van de in de punten 1, 2, 3, 4 en 7 van deel 3.2.4 vastgestelde voorschriften.

[Bijlage II, sectie X, II, punt 2]

### **3.2.4 Bijzondere hygiënevoorschriften voor de bereiding van eiproducten**

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen ervoor te zorgen dat alle handelingen zo worden uitgevoerd dat elke vorm van verontreiniging tijdens de productie, behandeling en opslag van eiproducten wordt voorkomen, met name door ervoor te zorgen dat aan de onderstaande voorschriften wordt voldaan.

1. Eieren mogen niet gebroken worden, tenzij ze schoon en droog zijn.

[Bijlage II, sectie X, III, punt 1]

2. Het breken van de eieren moet zo geschieden dat verontreiniging tot een minimum wordt beperkt, met name door het breken afdoende van de andere handelingen te scheiden. Gebarsten eieren moeten zo spoedig mogelijk worden verwerkt.

[Bijlage II, sectie X, III, punt 2]

3. Andere eieren dan die van kippen, kalkoenen en parelhoenders, moeten afzonderlijk worden behandeld en verwerkt. Alle voorzieningen moeten worden schoongemaakt en ontsmet voordat weer met de verwerking van eieren van kippen, kalkoenen of parelhoenders wordt begonnen.

[Bijlage II, sectie X, III, punt 3]

4. Ei-inhoud mag niet worden verkregen door centrifugering of persing van de eieren, noch door centrifugering van de lege schalen om het resterende eiwit eruit te halen met het oog op menselijke consumptie.

[Bijlage II, sectie X, III, punt 4]

5. Na het breken moeten alle delen van het vloeibare ei zo spoedig mogelijk worden verwerkt om elk microbiologisch risico uit te sluiten of tot een aanvaardbaar niveau te

beperken. Een partij die niet op afdoende wijze is verwerkt, mag onverwijld een nieuwe verwerking ondergaan in dezelfde inrichting, mits deze verwerking de partij geschikt maakt voor menselijke consumptie. Indien wordt geconstateerd dat een partij niet geschikt is voor menselijke consumptie, moet deze worden gedenatureerd zodat ze niet voor menselijke consumptie kan worden gebruikt.

[Bijlage II, sectie X, III, punt 5]

6. Voor eiwit dat bestemd is voor de bereiding van gedroogde of gekristalliseerde albumine die vervolgens een warmtebehandeling dient te ondergaan, is geen verwerking vereist.

[Bijlage II, sectie X, III, punt 6]

7. Indien de ei-inhoud niet onmiddellijk na het breken wordt verwerkt, moet het vloeibaar ei bevroren worden of bewaard worden bij een temperatuur van ten hoogste 4 °C. Bewaring bij 4 °C vóór verwerking mag niet langer dan 48 uur duren. Deze voorschriften gelden evenwel niet voor producten die onsuikerd moeten worden, op voorwaarde dat de onsuikering zo spoedig mogelijk plaatsvindt.

[Bijlage II, sectie X, III, punt 7]

8. Producten die niet zijn gestabiliseerd om bij kamertemperatuur te worden bewaard, moeten worden afgekoeld tot een temperatuur van ten hoogste 4 °C. Wanneer producten moeten worden bevroren, dient zulks onmiddellijk na verwerking te gebeuren.

[Bijlage II, sectie X, III, punt 8]

### **3.2.5 Analytische eisen**

1. Het gehalte aan 3-OH-boterzuur mag niet hoger zijn dan 10 mg/kg niet-gemodificeerd ei-product, berekend op de droge stof.

[Bijlage II, sectie X, IV, punt 1]

2. Het melkzuurgehalte van grondstoffen voor de productie van ei-producten mag niet hoger zijn dan 1 g/kg, berekend op de droge stof. Voor gefermenteerde producten moet evenwel worden uitgegaan van de waarde die is gemeten vóór het fermentatieproces.

[Bijlage II, sectie X, IV, punt 2]

3. De hoeveelheid resten van schalen, vliezen en eventuele andere deeltjes in het ei-product mag niet groter zijn dan 100 mg per kg ei-product.

[Bijlage II, sectie X, IV, punt 3]

### **3.3 Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne**

#### **3.3.1 Gebruik van ontsmettingsmiddelen en giftige stoffen**

1. Ontsmettingsmiddelen en soortgelijke stoffen moeten erkend zijn door de Minister en zodanig worden gebruikt dat deze generlei invloed hebben op apparatuur, materieel, grondstoffen en de levensmiddelen.

[Bijlage I, hoofdstuk I, punt 3]

2. Bestrijdingsmiddelen, insecticiden en andere enigszins giftige stoffen moeten worden opgeslagen in lokalen of kasten die worden afgesloten. Het gebruik van deze middelen mag geen gevaar opleveren voor verontreiniging van de levensmiddelen. Ze moeten worden gebruikt volgens de voorschriften van de producent.

[Bijlage I, hoofdstuk I, punt 4]

#### **3.3.2 Persoonlijke hygiëne**

1. De personen die betrokken zijn bij de productie, de be- en verwerking en het hanteren van levensmiddelen dienen door middel van een medisch attest te bewijzen dat niets hun tewerkstelling in deze sector in de weg staat.

[Bijlage I, hoofdstuk V, punt 1]

2. In alle toiletten die door het personeel worden gebruikt, moet duidelijk zichtbaar en onuitwisbaar een bericht worden aangebracht dat na toiletbezoek de handen moeten worden gewassen. De betreffende berichten moeten een verwijzing naar het koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne vermelden.

[Bijlage I, hoofdstuk V, punt 2]

#### **3.3.3 Bepalingen van toepassing op levensmiddelen**

1. Huisdieren mogen niet op plaatsen komen waar levensmiddelen worden bewerkt, gehanteerd of opgeslagen.

[Bijlage I, hoofdstuk VI, punt 1]

2. Wanneer levensmiddelen opgewarmd, warm bewaard of warm opgediend moeten worden, moeten zij zo vlug mogelijk worden opgewarmd en moeten zij voortdurend op een temperatuur van ten minste 65 °C worden bewaard.

[Bijlage I, hoofdstuk VI, punt 2]

### **3.4 Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong**

#### **3.4.1 Algemene eisen**

1. Tijdens de werkzaamheden dient de exploitant van het levensmiddelenbedrijf de toegang tot de werk- en opslaglokalen te ontzeggen aan personen vreemd aan de inrichting, tenzij hun aanwezigheid noodzakelijk is voor de bedrijfswerking.

[Artikel 18]

2. In het levensmiddelenbedrijf mogen slechts die activiteiten worden uitgeoefend waarvoor een erkenning werd toegekend.  
De lokalen mogen niet worden aangewend voor andere doeleinden dan deze waartoe ze zijn bestemd.

[Artikel 19]

3. In de werk- en opslaglokalen, de laad-, aanvoer-, sorteer-, en loszones, alsmede in andere zones en gangen waar levensmiddelen worden vervoerd, is het verboden te roken, te spuwen, te eten of te drinken.

[Bijlage IV, II, punt 1]

4. De werklokalen moeten in elk geval bij het einde van de dagelijkse werkzaamheden worden gereinigd en ontsmet, en telkens er gevaar voor besmetting van de levensmiddelen bestaat. Tijdens de reiniging en ontsmetting mogen zich geen levensmiddelen in de lokalen bevinden, tenzij het uitsluitend levensmiddelen in gesloten verpakking betreft. Indien eenzelfde lokaal achtereenvolgens voor verschillende productietypes wordt gebruikt, dient dit tussen de verschillende activiteiten gereinigd en ontsmet te worden.

Opslaglokalen, in het bijzonder deze bestemd voor onverpakte levensmiddelen, moeten geregeld worden leeggemaakt teneinde ze te reinigen en te ontsmetten.

[Bijlage IV, II, punt 2]