



Federaal Agentschap
voor de Veiligheid
van de Voedselketen

Controlebeleid
Directie Transformatie en
Distributie van
Levensmiddelen

AC – Kruidtuin
Food Safety Center
Kruidtuinlaan 55
B-1000 Brussel
Tel. 02 211 82 11
Fax 02 211 86 30

Publicatie van het koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne

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 besluit nog twee andere besluiten opgenomen die eveneens handelen over levensmiddelenhygiëne.

Bijgevolg werden de drie volgende besluiten ingetrokken:

- 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.

In het koninklijk besluit werden, na een grondige revisie, de overblijvende bepalingen van de 3 ingetrokken besluiten samengevoegd. Deze wijzigingen werden vooral aangebracht vanuit de volgende principes :

- eerder focussen op resultaatsverbintenissen dan op de middelenverbintenissen;
- overbodige bepalingen en definities die reeds voorkomen in de Europese of nationale wetgeving schrappen;
- de vereiste bewaartemperaturen voor levensmiddelen verduidelijken en harmoniseren;
- de delegatie van de controles met betrekking tot vooroogst formaliseren zonder aan de inhoud te raken;
- een aantal hygiënevoorschriften toevoegen ter verduidelijking van de hygiëne-eisen met name inzake toiletten en verdeelautomaten voor rauwe melk;
- uitbreiding van de nationale regels m.b.t. lokale, marginale en beperkte levering van levensmiddelen van dierlijke oorsprong tussen detailhandelszaken.

Het ontwerp bepaalt in artikel 1 de werkingssfeer van het besluit.

Het definieert in artikelen 2 en 3 een bepaald aantal begrippen die erin worden gebruikt.

Het bevat in artikelen 4 en 5 een aantal algemene voorschriften voor de sector primaire dierlijke productie en in artikelen 6 tot en met 15 voor de primaire plantaardige productie voor het bijhouden van registers en de vóór-oogstcontrole.

In artikel 16 zijn de nationale bepalingen betreffende de levering door de producent aan de eindverbruiker van kleine hoeveelheden plantaardige producten opgenomen. Deze activiteiten zijn uitgesloten van de werkingssfeer van Verordening (EG) nr. 852/2004 op basis van artikel 1, lid 2, onder c), en de lidstaat moet hiervoor regels vaststellen.

Artikelen 17 tot en met 29 bevatten algemene hygiënevoorschriften voor alle exploitanten van levensmiddelenbedrijven met onder meer betrekking tot de temperatuur, uitrusting, infrastructuur en de hygiëne van het personeel.

Artikel 25 bevat de criteria die van toepassing zijn op lokale, marginale en beperkte activiteit in de zin van artikel 1, lid 5, onder b), onder ii) van Verordening nr. 853/2004.

Artikelen 30 tot en met 31 bevatten de wijzigings-, opheffings- en slotbepalingen.

Bijlage I bevat de lijst van groenten soorten die aan de vóór-oogstcontroles onderworpen zijn.

Bijlage II bevat de voorwaarden die van toepassing zijn op de rechtstreekse levering van kleine hoeveelheden primaire plantaardige producten door de producent aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert.

Bijlage III bepaalt de voorwaarden die gelden voor de bedrijfsruimten, automaten en mobiele en/of tijdelijke bedrijfsruimten, alsook voor de hygiëne van het personeel en aan deze bepalingen die van toepassing zijn op levensmiddelen.

In bijlage IV staan de koeltemperaturen die van toepassing zijn op levensmiddelen die in de handel worden gebracht in de detailhandelssector.