



ZUIVERINGSCENTRA VOOR LEVENDE TWECKLEPPIGE WEEKDIEREN

1. Infrastructuurvoorwaarden	2
1.1. Verordening (EG) nr. 852/2004	2
1.2. Verordening (EG) nr. 853/2004	3
1.3. Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne	3
2. Uitrustingsvoorwaarden	5
2.1. Verordening (EG) nr. 852/2004	5
2.1.1. Algemene eisen voor bedrijfsruimten voor levensmiddelen	5
2.1.2. Specifieke voorschriften in ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt	5
2.1.3. Voorschriften inzake de uitrusting	7
2.2. Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne	7
2.3. Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong	7
3. Exploitatievoorwaarden	9
3.1. Verordening (EG) nr. 852/2004	9
3.1.1. Hygiënemaatregelen	9
3.1.2. HACCP	9
3.1.3. Officiële controles en erkenning	9
3.1.4. Algemene eisen voor bedrijfsruimten voor levensmiddelen	10
3.1.5. Vervoer	10
3.1.6. Levensmiddelenafval	11
3.1.7. Watervoorziening	12
3.1.8. Persoonlijke hygiëne	12
3.1.9. Bepalingen van toepassing op levensmiddelen	13
3.1.10. Voorschriften inzake onmiddellijke verpakking en verpakking van levensmiddelen	14
3.1.11. Opleiding	15
3.2. Verordening (EG) nr. 853/2004	15
3.2.1. Aanbrengen van een identificatiemerk en etikettering	15
3.2.2. Algemene voorschriften voor het in handel brengen van levende tweekleppige weekdieren	17
3.2.3. Voorschriften voor het hanteren van levende tweekleppige weekdieren	19
3.2.4. Hygiënevoorschriften voor zuiveringscentra	19
3.2.5. Gezondheidsnormen voor levende tweekleppige weekdieren	20
3.2.6. Andere voorschriften	21
3.3. Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne	21
3.3.1. Gebruik van ontsmettingsmiddelen en giftige stoffen	21
3.3.2. Persoonlijke hygiëne	22
3.4. Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong	23



ZUIVERINGSCENTRA VOOR LEVENDE TWEEKLEPPIGE WEEKDIEREN

Bijlage II.2.a.2. 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: het zuiveren van levende tweekleppige weekdieren, zodat zij geschikt worden voor menselijke consumptie

Plaatscode: 35105400 Zuiveringscentrum

Activiteitencode: 35995403 zuiveren van levende tweekleppige weekdieren

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. Verordening (EG) nr. 853/2004

1. De gebouwen aan de wal moeten zo gelegen zijn dat zij niet kunnen overstromen bij gewone vloed, noch door water uit omliggende gebieden.

[Bijlage III, sectie VII, hoofdstuk III, punt 1]

2. Bassins en watercontainers moeten aan de volgende eisen voldoen:
 - a) de inwendige oppervlakken moeten glad, hard en ondoordringbaar zijn en gemakkelijk gereinigd kunnen worden;
 - b) zij moeten zo gebouwd zijn dat alle water kan worden afgevoerd;
 - c) elk punt voor watertoevoer moet zo gelegen zijn dat verontreiniging van het water voorkomen wordt.

[Bijlage III, sectie VII, hoofdstuk III, punt 2]

1.3. Koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne

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

[Bijlage III, hoofdstuk I, punt 6]

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

[Bijlage III, hoofdstuk I, punt 7]

3. Er moet een voldoende aantal toiletten met spoeling aanwezig zijn die aangesloten zijn op een adequaat afvoersysteem. De toiletten moeten schoon zijn en goed worden onderhouden. Toiletruimten mogen niet rechtstreeks uitkomen in ruimten waar onverpakte levensmiddelen worden gehanteerd of opgeslagen.



[Bijlage III, hoofdstuk I, punt 2]



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]



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 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne

1. De uitrusting voor het wassen en drogen van de handen is zo ontworpen dat de verspreiding van verontreiniging wordt voorkomen. De bediening van de uitrusting voor het wassen van de handen mag geen direct contact tussen de handen en de kranen vereisen. Er moeten voldoende wasgelegenheden zijn in de nabijheid van de toiletten.

[Bijlage III, hoofdstuk I, punt 1]

2.3. Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong

1. De inrichtingen moeten ten minste voorzien zijn van:



- a) voorzieningen voor hygiënisch intern transport;
- b) voorzieningen ter bescherming van de grondstoffen en de eindproducten zonder onmiddellijke verpakking of verpakking tijdens het laden en lossen;
- c) corrosiebestendige werktuigen en apparatuur die aan de eisen van de hygiëne voldoen en bestemd zijn voor:
 - het intern transport van de levensmiddelen;
 - het neerzetten van recipiënten op zodanige wijze dat voorkomen wordt dat deze of hun inhoud rechtstreeks met de vloer of de wanden in aanraking kunnen komen.

[Bijlage IV, I, punt 1]

2. De temperatuur in koellokalen moet worden opgenomen en geregistreerd met behulp van een zelfregistrerende thermometer of telethermometer.

[Bijlage IV, I, punt 2]



3. Exploitatievoorwaarden

Verordening (EG) nr. 852/2004

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 deze verordening te bereiken;
- c) voldoen aan de vereisten inzake temperatuurbeheersing voor levensmiddelen;
- d) handhaving van het koelcircuit;
- e) steekproeven en analyses.

[Artikel 4, punt 3]

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 lid 1 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 overeenkomstig dit artikel ontwikkelde procedures altijd geactualiseerd zijn;
 - c) bewaren alle overige documenten en verslagen gedurende een passende periode.

[Artikel 5, punt 4]

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]

Algemene eisen voor bedrijfsruimten voor levensmiddelen

Bedrijfsruimten voor levensmiddelen moeten schoon zijn en goed worden onderhouden.

[Bijlage II, hoofdstuk I, punt 1]

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. 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]

5. 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]

6. 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]

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 gedeponeerd 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 afvalfen. 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]



Watervoorziening

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

b) Voor levende tweekleppige weekdieren, stekelhuidigen, manteldieren en mariene buikpotigen mag gebruik worden gemaakt van schoon zeewater. Ook voor uitwendig wassen mag schoon water worden gebruikt. Wanneer dit water wordt gebruikt, dienen er toereikende faciliteiten voor de aanvoer ervan beschikbaar te zijn.

[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 of, voor het koelen van visserijproducten in gehele staat, schoon water. 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]

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, huidaandoeningen 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]

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]

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]

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]

Verordening (EG) nr. 853/2004

Aanbrengen van een identificatiemerk en etikettering

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 dat niet het geval is, produceert, kan de exploitant van het levensmiddelenbedrijf 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 aanbiedingsvorm 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. 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]

11. Het etiket, met inbegrip van het identificatiemerkt, moet waterbestendig zijn.

[Bijlage III, sectie VII, hoofdstuk VII, punt 1]

12. Het etiket moet eveneens de volgende gegevens bevatten:

- a) de soort tweekleppige weekdieren (gebruikelijke naam en wetenschappelijke naam), en
- b) de datum van verpakking, met vermelding van ten minste de dag en de maand.

In afwijking van Richtlijn 2000/13/EG mag de datum van minimale houdbaarheid worden vervangen door de vermelding «Deze dieren moeten bij verkoop levend zijn».

[Bijlage III, sectie VII, hoofdstuk VII, punt 2]

3.2.2. Algemene voorschriften voor het in handel brengen van levende tweekleppige weekdieren

1. Levende tweekleppige weekdieren mogen alleen voor detailverkoop in de handel worden gebracht via een verzendingscentrum waar een identificatiemerkt moet worden aangebracht.

[Bijlage III, sectie VII, hoofdstuk I, punt 1]

2. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen een partij levende tweekleppige weekdieren alleen aanvaarden indien aan de documentatievereisten van de punten 3 tot en met 7 is voldaan.

[Bijlage III, sectie VII, hoofdstuk I, punt 2]

3. Wanneer een exploitant van een levensmiddelenbedrijf een partij levende tweekleppige weekdieren van één inrichting naar een andere verplaatst, moet die partij tot en met de aankomst in het verzendingscentrum of de verwerkingsinstallatie vergezeld gaan van een registratiedocument.

[Bijlage III, sectie VII, hoofdstuk I, punt 3]

4. Het registratiedocument moet zijn opgesteld in ten minste één officiële taal van de lidstaat waar de ontvangende inrichting is gevestigd, en ten minste de hieronder vermelde gegevens bevatten.



- a) Wanneer een partij levende tweekleppige weekdieren vanuit een productiegebied wordt verstuurd, bevat het registratiedocument ten minste de volgende gegevens:
- i) identiteit en adres van de producent;
 - ii) datum van verzameling;
 - iii) ligging van het productiegebied, zo nauwkeurig mogelijk beschreven dan wel aangegeven door een codenummer;
 - iv) gezondheidsstatus van het productiegebied;
 - v) soort weekdier en de hoeveelheid, en
 - vi) bestemming van de partij.
- b) Wanneer een partij levende tweekleppige weekdieren vanuit een heruitzettingsgebied wordt verstuurd, bevat het registratiedocument ten minste de in punt a) bedoelde gegevens alsook de volgende gegevens:
- i) de ligging van het heruitzettingsgebied, en
 - ii) de duur van de heruitzetting.
- c) Wanneer een partij levende tweekleppige weekdieren vanuit een zuiveringscentrum wordt verstuurd, bevat het registratiedocument ten minste de in punt a) bedoelde gegevens alsook de volgende gegevens:
- i) het adres van het zuiveringscentrum;
 - ii) de duur van de zuivering, en
 - iii) de data waarop de partij weekdieren het zuiveringscentrum is binnengekomen en weer heeft verlaten.

[Bijlage III, sectie VII, hoofdstuk I, punt 4]

5. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die partijen levende tweekleppige weekdieren verzenden, moeten de desbetreffende onderdelen van het registratiedocument zo invullen dat ze gemakkelijk leesbaar zijn en niet gewijzigd kunnen worden. De exploitanten van de levensmiddelenbedrijven die de partijen ontvangen, moeten het document bij ontvangst van de partij van een datumstempel voorzien, of de ontvangstdatum op een andere wijze registreren.

[Bijlage III, sectie VII, hoofdstuk I, punt 5]

6. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten een afschrift van het registratiedocument bewaren gedurende ten minste twaalf maanden na de verzending of de ontvangst van de partij.



[Bijlage III, sectie VII, hoofdstuk I, punt 6]

7. Indien echter het personeel voor het verzamelen van levende tweekleppige weekdieren, tevens is belast met het beheer van het verzendingscentrum, het zuiveringscentrum, het heruitzettingsgebied of de verwerkingsinrichting van ontvangst van de levende tweekleppige weekdieren, zijn er geen registratiedocumenten vereist, op voorwaarde dat het Agentschap met het achterwege blijven van deze documenten instemt.

[Bijlage III, sectie VII, hoofdstuk I, punt 7]

3.2.3. Voorschriften voor het hanteren van levende tweekleppige weekdieren

1. De exploitanten van levensmiddelenbedrijven:
 - a) moeten de levende tweekleppige weekdieren op adequate wijze beschermen tegen overdreven druk, schuring of trilling;
 - b) mogen de levende tweekleppige weekdieren niet blootstellen aan extreme temperaturen, en
 - c) mogen de levende tweekleppige weekdieren niet opnieuw onderdompelen in water dat de oorzaak kan zijn van extra verontreiniging, en
 - d) moeten, wanneer de verwatering op natuurlijke gronden plaatsvindt, alleen gebieden gebruiken die het Agentschap heeft ingedeeld als gebied van klasse A.

[Bijlage III, sectie VII, hoofdstuk II, B, punt 1]

2. De vervoermiddelen moeten een adequate waterafvoer mogelijk maken en zo uitgerust zijn dat de dieren maximale overlevingskansen hebben en verontreiniging wordt voorkomen.

[Bijlage III, sectie VII, hoofdstuk II, B, punt 2]

3.2.4. Hygiënevoorschriften voor zuiveringscentra

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die levende tweekleppige weekdieren zuiveren moeten ervoor zorgen dat aan de volgende voorschriften wordt voldaan.

1. Voordat met de zuivering wordt begonnen, worden de levende tweekleppige weekdieren met schoon water van slijk en andere vervuiling ontdaan.

[Bijlage III, sectie VII, hoofdstuk IV, A, punt 1]

2. De zuiveringsinstallatie moet zo werken dat de levende tweekleppige weekdieren snel weer voedsel kunnen (blijven) opnemen via filtrering, residuaire verontreiniging kunnen elimineren, niet opnieuw kunnen worden verontreinigd en na zuivering in goede



omstandigheden in leven kunnen blijven met het oog op onmiddellijke verpakking, opslag en vervoer voordat zij in de handel worden gebracht.

[Bijlage III, sectie VII, hoofdstuk IV, A, punt 2]

3. De te zuiveren hoeveelheid levende tweekleppige weekdieren mag de capaciteit van het zuiveringscentrum niet overschrijden. Levende tweekleppige weekdieren moeten continu worden gezuiverd gedurende een periode die lang genoeg is om ze te laten voldoen aan de gezondheidsnormen van onderdeel 3.2.5. en aan de overeenkomstig Verordening (EG) nr. 852/2004 aangenomen microbiologische normen.

[Bijlage III, sectie VII, hoofdstuk IV, A, punt 3]

4. Indien een zuiveringsbassin verscheidene partijen levende tweekleppige weekdieren bevat, moeten deze van dezelfde soort zijn en moet de duur van de behandeling gebaseerd zijn op de tijd die nodig is voor de partij die het langste zuiveringsproces behoeft.

[Bijlage III, sectie VII, hoofdstuk IV, A, punt 4]

5. De containers voor levende tweekleppige weekdieren in zuiveringsinstallaties moeten zo gebouwd zijn dat er schoon zeewater doorheen kan stromen. De levende tweekleppige weekdieren mogen niet in te dikke lagen worden gestapeld, zodat de schelpen zich tijdens het zuiveringsproces ongehinderd kunnen openen.

[Bijlage III, sectie VII, hoofdstuk IV, A, punt 5]

6. In de zuiveringsbassins mogen op het moment waarop levende tweekleppige weekdieren er een zuiveringsproces ondergaan, geen schaaldieren, vissen of andere mariene diersoorten aanwezig zijn.

[Bijlage III, sectie VII, hoofdstuk IV, A, punt 6]

7. Elke verpakking met gezuiverde levende tweekleppige weekdieren die naar een verzendingscentrum wordt gezonden, moet worden voorzien van een etiket waaruit blijkt dat de weekdieren zijn gezuiverd.

[Bijlage III, sectie VII, hoofdstuk IV, A, punt 7]

3.2.5. Gezondheidsnormen voor levende tweekleppige weekdieren

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat levende tweekleppige weekdieren die in de handel worden gebracht voor menselijke consumptie niet alleen voldoen aan de overeenkomstig Verordening (EG) nr. 852/2004 aangenomen microbiologische criteria, maar ook aan de normen van dit onderdeel.

1. De weekdieren moeten de organoleptische kenmerken vertonen die in verband worden gebracht met versheid en houdbaarheid, de schelpen moeten vrij zijn van vuil, de dieren



moeten adequaat reageren op beklopping en moeten een normale hoeveelheid lichaamsvocht bevatten.

[Bijlage III, sectie VII, hoofdstuk V, punt 1]

2. Zij mogen geen mariene biotoxines bevatten die in totale hoeveelheden (gemeten in het hele dier of elk afzonderlijk eetbaar deel) de volgende maximumwaarden overschrijden:
 - a) voor PSP («Paralytic Shellfish Poison»), 800 microgram per kilogram;
 - b) voor ASP («Amnesic Shellfish Poison»), 20 milligram «domoïc acid» per kilogram;
 - c) voor «okadaic acid» , dinophysistoxines en pectenotoxines tezamen, 160 microgram «okadaic acid» -equivalent per kilogram;
 - d) voor yessotoxines, 1 milligram yessotoxine-equivalent per kilogram, en
 - e) voor azaspiracides, 160 microgram azaspiracide-equivalent per kilogram.

[Bijlage III, sectie VII, hoofdstuk V, punt 2]

3.2.6. Andere voorschriften

1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die levende tweekleppige weekdieren opslaan en vervoeren zorgen ervoor dat deze bewaard worden bij een temperatuur die de voedselveiligheid en de houdbaarheid van de weekdieren niet aantast.

[Bijlage III, sectie VII, hoofdstuk VIII, punt 1]

Koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne

Gebruik van ontsmettingsmiddelen en giftige stoffen

1. De biociden, zoals bedoeld in het koninklijk besluit van 22 mei 2003 betreffende het op de markt brengen en het gebruiken van biociden, met uitzondering van de biociden bedoeld in artikel 79 van dat besluit, moeten voldoen aan de bepalingen inzake toelating door de Minister van dat besluit en ze moeten zodanig worden gebruikt dat ze generlei invloed hebben op apparatuur, materieel, grondstoffen en de in dit besluit bedoelde levensmiddelen.

[Bijlage III, hoofdstuk I, punt 4]

1. Het gebruik van bestrijdingsmiddelen, insecticiden en andere enigszins giftige stoffen mag geen gevaar opleveren voor verontreiniging van de levensmiddelen. Ze moeten worden gebruikt volgens de voorschriften van de producent.

[Bijlage III, hoofdstuk I, punt 5]



Persoonlijke hygiëne

1. Personen die rechtstreeks in contact komen met levensmiddelen, dienen door middel van een medisch attest te bewijzen dat geen enkele medische reden hun activiteit in de levensmiddelensector in de weg staat.

- a) Het attest dient te worden opgesteld door een geneesheer en de volgende gegevens te bevatten :
 - de naam van de onderzochte persoon;
 - de verklaring dat deze persoon geschikt is om in contact te komen met levensmiddelen (of een gelijkwaardige vermelding);
 - indien van toepassing, de vermelding van bepaalde specifieke preventieve maatregelen die moeten genomen worden ter voorkoming van de besmetting van levensmiddelen;
 - de naam en handtekening van de geneesheer;
 - de datum van opmaak van het attest.
- b) De geldigheidsduur van het attest bedraagt maximum 3 jaar. Indien personen echter omwille van het feit dat zij lijden aan of drager zijn van een via levensmiddelen overdraagbare aandoening hun activiteiten hebben moeten stopzetten, kunnen zij deze maar hervatten na het bekomen van een nieuw attest.
- c) Het attest dient op verzoek van de personen belast met controle te worden voorgelegd.

[Bijlage III, Hoofdstuk IV, 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.

[Bijlage III, Hoofdstuk IV, Punt 2]

Bepalingen van toepassing op levensmiddelen

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

(Dit verbod geldt niet:

- voor huisdieren die worden binnengebracht in ruimten of delen van ruimten die uitsluitend worden gebruikt voor het verbruiken van levensmiddelen, op voorwaarde dat de dieren geenszins een gevaar voor verontreiniging inhouden;
- voor honden noodzakelijk voor de begeleiding van personen met een handicap, alleen in ruimtes toegankelijk voor het publiek.)

[Bijlage III, hoofdstuk V, punt 1]



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

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]