



VERWERKEN VAN VISSERIJPRODUCTEN

1. INFRASTRUCTUURVOORWAARDEN	2
1.1. VERORDENING (EG) NR. 852/2004	2
1.2. KONINKLIJK BESLUIT VAN 22 DECEMBER 2005 BETREFFENDE LEVENSMIDDELENHYGIËNE	3
1.3. KONINKLIJK BESLUIT VAN 22 DECEMBER 2005 BETREFFENDE DE HYGIËNE VAN LEVENSMIDDELEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG	3
2. UITRUSTINGSVOORWAARDEN	4
2.1. VERORDENING (EG) NR. 852/2004	4
2.1.1. Algemene eisen voor bedrijfsruimten voor levensmiddelen	4
2.1.2. Specifieke voorschriften in ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt	4
2.1.3. Voorschriften inzake de uitrusting	6
2.2. KONINKLIJK BESLUIT VAN 22 DECEMBER 2005 BETREFFENDE LEVENSMIDDELENHYGIËNE	6
2.3. KONINKLIJK BESLUIT VAN 22 DECEMBER 2005 BETREFFENDE DE HYGIËNE VAN LEVENSMIDDELEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG	7
3. EXPLOITATIEVOORWAARDEN	7
3.1. VERORDENING (EG) NR. 852/2004	7
3.1.1. Hygiënemaatregelen	7
3.1.2. HACCP	8
3.1.3. Officiële controles, registratie en erkenning	8
3.1.4. Algemene eisen voor bedrijfsruimten voor levensmiddelen	9
3.1.5. Vervoer	9
3.1.6. Levensmiddelenafval	10
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. Opleiding	13
3.2. VERORDENING (EG) NR. 853/2004	14
3.2.1. Voorschriften voor inrichtingen waar visserijproducten worden gehanteerd	14
3.2.2. Identificatiemerk	14
3.2.3. Voorschriften met betrekking tot parasieten	16
3.2.4. Gezondheidsnormen voor visserijproducten	17
3.2.5. Onmiddellijke verpakking en verpakking van visserijproducten	19
3.2.6. Opslag van visserijproducten	19
3.2.7. Vervoer van visserijproducten	19
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	20
3.4. KONINKLIJK BESLUIT VAN 22 DECEMBER 2005 BETREFFENDE DE HYGIËNE VAN LEVENSMIDDELEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG	20
3.5. KONINKLIJK BESLUIT VAN 14 NOVEMBER 2003 BETREFFENDE DE AUTOCONTROLE, MELDINGSPLICHT EN TRACEERBAARHEID IN DE VOEDSELKETEN	21



Bijlage II.3.5. 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

Plaatscode: PL43 Fabrikant

Activiteitscode: AC40 Vervaardiging of (opnieuw) onmiddellijk verpakken

Productcode: PR149 Verwerkte visserijproducten

1. Infrastructuurvoorwaarden

1.1. Verordening (EG) nr. 852/2004

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) voor zover 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. Voor zover 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 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]

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

1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die inrichtingen beheren waar visserijproducten worden gehanteerd, moeten beschikken over een duidelijke scheiding tussen de onreine en de reine zone teneinde deze laatste te beschermen tegen alle verontreiniging.

[Artikel 45, §1, 1°]

2. De inrichtingen waar producten van dierlijke oorsprong gekoeld of diepgevroren worden opgeslagen moeten beschikken over:
 - voorzieningen voor het wassen van de handen, uitgerust met kranen die zo zijn ontworpen dat de verspreiding van verontreiniging wordt voorkomen, voor het personeel dat met onverpakte producten van dierlijke oorsprong omgaat;
 - een lokaal of plaats voor de ontvangst en het verzenden van de producten van dierlijke oorsprong;
 - voldoende grote lokalen, die gemakkelijk kunnen worden gereinigd en waarin de producten van dierlijke oorsprong kunnen worden opgeslagen bij de voorgeschreven



temperatuur en zonder gevaar voor besmetting.

[Artikel 21]



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 hoofdstuk VII 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 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. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die inrichtingen beheren waar visserijproducten worden gehanteerd, moeten beschikken over voorzieningen voor het wassen van de handen, uitgerust met kranen die zo zijn ontworpen dat de verspreiding van verontreiniging wordt voorkomen, voor het personeel dat met naakte producten omgaat.



[Artikel 45, §1, 2°]

2. 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]

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

[Bijlage IV, I, Punt 2]



3. Exploitatievoorwaarden

3.1. Verordening (EG) nr. 852/2004

3.1.1. Hygiënemaatregelen

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten, voor zover 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]

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 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]

3.1.3. Officiële controles, registratie 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. 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]

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 gedeponeed 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 ter zake en mag, rechtstreeks noch onrechtstreeks, een bron zijn van verontreiniging.

[Bijlage II, Hoofdstuk VI, Punt 4]

3.1.7. 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 visserijproducten in gehele staat 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. 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]

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, voor zover 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]

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, voor zover 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. 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. Voorschriften voor inrichtingen waar visserijproducten worden gehanteerd

1. Wanneer gekoelde, onverpakte producten niet onmiddellijk na aankomst in een inrichting aan land worden gedistribueerd, verzonden, bewerkt of verwerkt, moeten zij in een passend lokaal onder ijs worden opgeslagen. Het ijs moet zo vaak als nodig worden vervangen. Verpakte verse visserijproducten moeten worden gekoeld tot een temperatuur welke die van smeltend ijs benadert.

[Bijlage III, Sectie VIII, Hoofdstuk III, A, 1]

2. Bij bewerkingen zoals koppen en strippen moet de nodige hygiëne in acht worden genomen. Wanneer strippen vanuit technisch en commercieel oogpunt mogelijk is, moet dit zo snel mogelijk na het vangen of het lossen geschieden. De producten moeten onmiddellijk na deze bewerking grondig worden gewassen.

[Bijlage III, Sectie VIII, Hoofdstuk III, A, 2]

3. Bewerkingen zoals fileren en in moten verdelen dienen op zodanige wijze te worden uitgevoerd dat verontreiniging of bevuilding van de filets en de moten wordt voorkomen. Filets en moten mogen niet langer op de werktafel blijven dan nodig is voor de bewerking. Filets en moten moeten in een onmiddellijke verpakking worden geplaatst en, indien nodig, worden verpakt, en moeten zo spoedig mogelijk na de bewerking worden gekoeld.

[Bijlage III, Sectie VIII, Hoofdstuk III, A, 3]

4. De voor de verzending of opslag van onverpakte bewerkte verse, onder ijs bewaarde visserijproducten gebruikte recipiënten moeten op zodanige wijze vervaardigd zijn dat gewaarborgd is dat het smeltwater niet in contact met de producten blijft.

[Bijlage III, Sectie VIII, Hoofdstuk III, A, 4]

3.2.2. 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 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, C, 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, C, 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, C, Punt 13]

3.2.3. Voorschriften met betrekking tot parasieten

1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die de volgende visserijproducten op basis van vinvis of koppotige weekdieren in de handel brengen:
 - a) visserijproducten bestemd om rauw te worden verbruikt, of
 - b) gemarineerde, gezouten en alle andere behandelde visserijproducten, indien de behandeling niet volstaat om de levensvatbare parasiet te doden,

moeten erop toezien dat het rauwe materiaal of het eindproduct een vriesbehandeling ondergaat om de levensvatbare parasieten te doden die een gevaar voor de gezondheid van de consument kunnen opleveren.

[Bijlage III, Sectie VIII, Hoofdstuk III, D, 1]

2. Voor andere parasieten dan trematoden moet bij de vriesbehandeling de temperatuur in alle delen van het product worden verlaagd tot ten minste:
 - a) - 20°C gedurende ten minste 24 uur, of
 - b) - 35°C gedurende ten minste 15 uur.

[Bijlage III, Sectie VIII, Hoofdstuk III, D, 2]

3. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven hoeven de in punt 1 bedoelde vriesbehandeling niet uit te voeren voor visserijproducten:
 - a) die voor verbruik een warmtebehandeling hebben ondergaan of bestemd zijn te ondergaan die de levensvatbare parasiet doodt. In het geval van andere parasieten dan trematoden wordt het product verwarmd tot een kerntemperatuur van 60°C of meer gedurende ten minste één minuut;
 - b) die lang genoeg als bevroren visserijproducten zijn bewaard om de levensvatbare parasieten te doden;
 - c) afkomstig uit de wilde vangst, mits:



- i. er epidemiologische gegevens beschikbaar zijn waaruit blijkt dat de visgronden van oorsprong geen gevaar voor de gezondheid opleveren wat de aanwezigheid van parasieten betreft, en
 - ii. de bevoegde autoriteit zulks toestaat;
- d) die afkomstig zijn uit de visteelt, gekweekt zijn uit embryo's en die uitsluitend voeder hebben gekregen dat geen levensvatbare parasieten bevat die een gevaar voor de gezondheid opleveren, en indien aan een van de volgende vereisten wordt voldaan :
- i. ze zijn uitsluitend gekweekt in een omgeving die vrij is van levensvatbare parasieten, of
 - ii. de exploitant van het levensmiddelenbedrijf controleert aan de hand van door de bevoegde autoriteit goedgekeurde procedures of de visserijproducten geen gevaar voor de gezondheid opleveren wat de aanwezigheid van levensvatbare parasieten betreft.

[Bijlage III, Sectie VIII, Hoofdstuk III, D, 3]

4. a) Behalve bij levering aan de eindverbruiker moeten de in punt 1 bedoelde visserijproducten, wanneer ze in de handel worden gebracht, vergezeld gaan van een door de exploitant van het levensmiddelenbedrijf die de vriesbehandeling heeft uitgevoerd, afgegeven document waarin het soort vriesbehandeling dat de producten hebben ondergaan is aangegeven.
- b) Alvorens de in de punt 3, onder c) en d), bedoelde visserijproducten in de handel te brengen die geen vriesbehandeling hebben ondergaan of die niet bestemd zijn om voor verbruik een behandeling te ondergaan die levensvatbare parasieten doodt die een gevaar voor de gezondheid opleveren, moet een exploitant van een levensmiddelenbedrijf erop toezien dat de visserijproducten afkomstig zijn van een visgrond of uit een viskwekerij die voldoet aan de in een of beide van die punten genoemde specifieke voorwaarden. Aan dit voorschrift kan worden voldaan door middel van informatie in het handelsdocument of door andere informatie die bij de visserijproducten wordt verstrekt.

[Bijlage III, Sectie VIII, Hoofdstuk III, D, 4]

3.2.4. Gezondheidsnormen voor visserijproducten

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat visserijproducten die voor menselijke consumptie in de handel worden gebracht, naargelang van de aard van het product of de soort, niet alleen voldoen aan de overeenkomstig Verordening (EG) nr. 852/2004 aangenomen microbiologische criteria, maar ook aan de normen van dit hoofdstuk.

1. Organoleptische eigenschappen van visserijproducten

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten een organoleptisch onderzoek van de visserijproducten uitvoeren. Daarbij moet er met name op worden toegezien dat de visserijproducten voldoen aan alle versheidsnormen.

[Bijlage III, Sectie VIII, Hoofdstuk V, A]



2. Histamine

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat de grenswaarden voor histamine niet worden overschreden.

[Bijlage III, Sectie VIII, Hoofdstuk V, B]

3. Totale vluchtige basestikstof

Onverwerkte visserijproducten mogen niet in de handel worden gebracht indien uit chemische tests is gebleken dat de maximumwaarden voor TVB-N of TMA-N zijn overschreden.

[Bijlage III, Sectie VIII, Hoofdstuk V, C]

4. Parasieten

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat vis en visserijproducten, voordat zij in de handel worden gebracht, zijn onderworpen aan een visuele controle ter opsporing van zichtbare parasieten. Duidelijk met parasieten verontreinigde visserijproducten mogen zij niet in de handel brengen voor menselijke consumptie.

[Bijlage III, Sectie VIII, Hoofdstuk V, D]

5. Voor de volksgezondheid schadelijke toxines

- a) Visserijproducten afkomstig van giftige vis van de volgende families mogen niet in de handel worden gebracht: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae en Canthigasteridae. Verse, bereide, ingevroren en verwerkte visserijproducten van de familie Gempylidae, met name *Ruvettus pretiosus* en *Lepidocybium flavobrunneum*, mogen uitsluitend in een onmiddellijke verpakking of verpakking in de handel worden gebracht en moeten een etiket dragen met de nodige consumenteninformatie over de bereidingswijze en het risico van de aanwezigheid van stoffen die maag- en darmklachten kunnen veroorzaken. Op het etiket moet naast de gewone naam ook de wetenschappelijke naam van de visserijproducten worden vermeld.
- b) Visserijproducten die biotoxines, zoals ciguatoxine of spierverlammende toxines bevatten, mogen niet in de handel worden gebracht. Visserijproducten op basis van tweekleppige weekdieren, stekelhuidigen, manteldieren en mariene buikpotigen mogen wel in de handel worden gebracht, indien zij geproduceerd zijn overeenkomstig Verordening (EG) Nr. 853/2004, sectie VII en voldoen aan de in hoofdstuk V, punt 2, van die sectie vastgestelde normen.

[Bijlage III, Sectie VIII, Hoofdstuk V, E]

3.2.5. Onmiddellijke verpakking en verpakking van visserijproducten

De recipiënten waarin verse visserijproducten onder ijs worden bewaard, moeten waterbestendig zijn en zodanig geconstrueerd zijn dat het smeltwater niet in contact met de producten blijft.

[Bijlage III, Sectie VIII, Hoofdstuk VI, 1]



3.2.6. Opslag van visserijproducten

Verse visserijproducten, ontdooide onverwerkte visserijproducten en gekookte en gekoelde producten van schaal- en weekdieren moeten op een temperatuur welke die van smeltend ijs benadert, worden gehouden.

[Bijlage III, Sectie VIII, Hoofdstuk VII, 1]

3.2.7. Vervoer van visserijproducten

1. Visserijproducten moeten tijdens het vervoer op de vereiste temperatuur worden gehouden. In het bijzonder geldt het volgende:
 - a) verse visserijproducten, ontdooide onverwerkte visserijproducten en gekookte en gekoelde producten van schalen weekdieren moeten op een temperatuur welke die van smeltend ijs benadert, worden gehouden.

[Bijlage III, Sectie VIII, Hoofdstuk VIII, 1, a)]

2. Indien de visserijproducten onder ijs worden bewaard, moet ervoor worden gezorgd dat het smeltwater niet in contact blijft met de producten.

[Bijlage III, Sectie VIII, Hoofdstuk VIII, 3]

3.3. Koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne

3.3.1. 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]

2. 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]

3.3.2. 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]

3.3.3. 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]

3.4. 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 inrichtingen waar visserijproducten worden gehanteerd, bewerkt, verwerkt of opgeslagen is het verboden binnen te brengen, voorhanden te hebben, te hanteren, te bewerken, te verwerken of te verpakken:
1° verse visserijproducten die niet werden onderworpen aan een officiële controle zoals vermeld in de hoofdstukken II en III van bijlage III van de verordening (EG) 854/2004 van 29 april 2004;
2° niet voor de menselijke consumptie geschikte visserijproducten of visserijproducten die niet tot de invoer werd toegelaten.

[Artikel 45, § 2]

4. 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]

5. 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]

3.5. Koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende de autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen

1. Elke exploitant, uitgezonderd voor de primaire productie, moet een systeem van autocontrole instellen, toepassen en handhaven, dat de veiligheid van zijn producten omvat.

[Artikel 3, §1]

2. Elke exploitant moet beschikken over systemen of procedures waarmee van de ontvangen producten wordt geregistreerd : de aard, de identificatie en de hoeveelheid van het product, de



ontvangstdatum, de identificatie van de vestigingseenheid die het product levert en, in voorkomend geval, andere gegevens die door de Minister worden voorgeschreven.

[Artikel 6, §1]

3. Elke exploitant moet beschikken over systemen of procedures waarmee van de afgevoerde producten wordt geregistreerd : de aard, de identificatie en de hoeveelheid van het product, de leveringsdatum, de identificatie van de vestigingseenheid die het product afneemt en, in voorkomend geval, andere gegevens die door de Minister worden voorgeschreven.

[Artikel 6, §2]

4. Elke exploitant stelt het Agentschap onverwijld in kennis als hij van mening is of redenen heeft om aan te nemen dat een door hem ingevoerd, geproduceerd, gekweekt, geteeld, verwerkt, vervaardigd of gedistribueerd product schadelijk kan zijn voor de gezondheid van mens, dier of plant. Hij stelt het Agentschap in kennis van de maatregelen die hij heeft genomen om risico's te voorkomen en verhindert of ontmoedigt niemand om overeenkomstig de wetgeving en de juridische praktijk, met het Agentschap samen te werken, indien hierdoor een risico in verband met een product kan worden voorkomen, beperkt of weggenomen.

[Artikel 8]

Wetgeving:

- Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne
- Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong
- Koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne
- Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong
- Koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen