



## KOEL EN VRIESHUIZEN

I. Algemeenheden	5
1. Infrastructuurvoorwaarden	5
1.1. Verordening (EG) nr. 852/2004	5
1.2. Koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne	5
1.3. Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong	6
2. Uitrustingsvoorwaarden	6
2.1. Verordening (EG) nr. 852/2004	6
2.1.1. Algemene eisen voor bedrijfsruimten voor levensmiddelen	6
2.1.2. Voorschriften inzake de uitrusting	7
2.2. Verordening (EG) nr. 37/2005 betreffende de temperatuurcontrole in vervoermiddelen en in opslagruimten van voor menselijke voeding bestemde diepvriesproducten	7
2.3. Koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne	8
2.4. Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong	8
3. Exploitatievoorwaarden	8
3.1. Verordening (EG) nr. 852/2004	8
3.1.1. Hygiënemaatregelen	8
3.1.2. HACCP	9
3.1.3. Officiële controles, registratie en erkenning	9
3.1.4. Algemene eisen voor bedrijfsruimten voor levensmiddelen	9
3.1.5. Vervoer	9
3.1.6. Levensmiddelenafval	10
3.1.7. Watervoorziening	11
3.1.8. Persoonlijke hygiëne	11
3.1.9. Bepalingen van toepassing op levensmiddelen	11
3.1.10. Opleiding	12
3.2. Verordening (EG) nr. 853/2004	13
3.2.1. Voorschriften voor bevroren levensmiddelen van dierlijke oorsprong	13
3.2.2. Identificatiemerk	13
3.3. Verordening (EG) nr. 37/2005 betreffende de temperatuurcontrole in vervoermiddelen en in opslagruimten van voor menselijke voeding bestemde diepvriesproducten	14
3.4. Koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne	14
3.5. Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen	



van dierlijke oorsprong _____	15
II. Specifieke eisen inzake bepaalde levensmiddelen van dierlijke oorsprong - Verordening (EG) nr. 853/2004 _____	16
1. Gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees _____	16
2. Vlees van pluimvee en lagomorfen _____	16
3. Visserijproducten en levende tweekleppige weekdieren _____	16
4. Melk en zuivelproducten _____	17
5. Eieren en eiproducten _____	17
6. Gesmolten dierlijke vetten en kanen _____	17
7. Behandelde magen, blazen en darmen _____	17



## KOEL EN VRIESHUIZEN

Bijlage II. 6/1.1. 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.

### **Beschrijving van de plaats, de activiteit en de product (PAP)**

#### **Plaatscode :**

PL31 Opslagbedrijf

#### **Activiteitencode :**

AC84 Diepgevroren of gekoelde opslag buiten de kleinhandel

#### **Productcode :**

- PR168 Vlees
- PR125 Vleesbereidingen
- PR135 Vleesproducten
- PR179 Seperatorvlees
- PR196 Gehakt vlees
- PR78 Gesmolten dierlijke vetten en kanen
- PR42 Darmen, blazen en magen
- PR51 Kikkerbillen of slakken
- PR148 Bewerkte visserijproducten
- PR134 Visserijproducten en levende tweekleppige weekdieren
- PR149 Verwerkte visserijproducten
- PR105 Vloeibaar ei of eiproducten
- PR141 Zuivelproducten

### **Activiteiten fiches**

De activiteiten fiches

- ACT 338 (melk)
- ACT 339 (eieren)
- ACT 347 (kikkerbillen/slakken)
- ACT 348 (vis)
- ACT 349 (vlees)

die van toepassing zijn beschikbaar op de volgende link <http://www.favv-afsc.fgov.be> > Professionelen > Erkenningen, toelatingen en registraties > Activiteitenlijst FAVV > Activiteiten fiches

### **Bijkomende informatie te verstrekken bij de aanvraag (ACT 347-348-349)**

Een gedetailleerd grondplan met vermelding van:

o de schaal of de vermelding van alle afmetingen

o aanduiding van de volgende reglementair vereiste lokalen, infrastructuurvoorzieningen en uitrusting met name:

- een duidelijke scheiding tussen de vuile en schone zone
- toiletten met spoeling
- wasbakken voor het reinigen van de handen
- voorzieningen waar het personeel zich kan omkleden
- aparte lokalen voor de ontvangst en het verzenden van de levensmiddelen (tenzij een scheiding in de tijd wordt toegepast)
- voorzieningen die levensmiddelen in contact komt met vloeren, muren of apparatuur te voorkomen
- de koelruimten
- lokalen of kasten voor de opslag van bestrijdingsmiddelen, insecticiden en andere enigszins giftige stoffen
- voldoende plaats en voorzieningen voor de officiële controles
- voorzieningen ter bescherming van levensmiddelen tijdens het laden en lossen inclusief indeling en inrichting van de aanvoer- en sorteerruimte

o aanduiding van alle deuren en poorten

o de stroom van :

- de producten
- het personeel
- het verpakkingsmateriaal



- het afval
- een gedetailleerd inplantingsplan met vermelding van:
  - de schaal of de vermelding van alle afmetingen
  - aanduiding van alle in- en uitgangswegen



## I. Algemeenheden

### 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 adequate wijze kunnen worden uitgevoerd, verontreiniging door de lucht zoveel mogelijk wordt voorkomen en voldoende werkruimte beschikbaar is om alle bewerkingen op 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. 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. 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 ofdito voorziening die uitsluitend ter beschikking van het Agentschap staat.

[Bijlage III, Hoofdstuk I, Punt 6]



3. 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]

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

1. Inrichtingen die vlees versnijden, verwerken, behandelen of opslaan, moeten beschikken over voorzieningen ter bescherming van de levensmiddelen tijdens het laden en het lossen, inclusief passend ingedeelde en ingerichte aanvoer- en sorteerruimten.

[Bijlage V, I, Punt 2]

2. De inrichtingen waar producten van dierlijke oorsprong gekoeld of diepgevroren worden opgeslagen moeten beschikken over :

1° 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;

[Artikel 21, Punt 1]

2° een lokaal of plaats voor de ontvangst en het verzenden van de producten van dierlijke oorsprong;

[Artikel 21, Punt 2]

3° 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, Punt 3]

## **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. 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 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. Verordening (EG) nr. 37/2005 betreffende de temperatuurcontrole in vervoermiddelen en in opslagruimten van voor menselijke voeding bestemde diepvriesproducten**

1. De vervoermiddelen en de opslagruimten zijn tijdens het gebruik ervan van adequate temperatuurregistratieapparatuur voorzien om vaak en met geregelde tussenpozen de luchttemperatuur te meten waaraan de diepvriesproducten zijn blootgesteld.

[Artikel 2, Punt 1]

2. Met ingang van 1 januari 2006 voldoen alle voor temperatuurcontrole overeenkomstig lid 1 gebruikte meetinstrumenten aan de normen EN 12830, EN 13485 en EN 13486. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven bewaren alle relevante documenten op grond waarvan kan worden nagegaan of de hierboven vermelde instrumenten aan de relevante EN-norm voldoen. Meetapparatuur die tot 31 december 2005 is geïnstalleerd overeenkomstig de wetgeving die vóór de aanneming van deze verordening van kracht was, mag evenwel tot uiterlijk 31 december 2009 worden gebruikt.

[Artikel 2, Punt 2]



### **2.3. Koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne**

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]

### **2.4. 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 koel- en vrieslokalen moet worden opgenomen en geregistreerd met behulp van een zelfregistrerende thermometer of telethermometer.

[Bijlage IV, I, Punt 2]

3. Inrichtingen moeten voldoende door daglicht en of kunstlicht worden verlicht. De verlichting natuurlijk of kunstmatig mag de kleur van de levensmiddelen niet veranderen.

[Bijlage V, I, Punt 1]

## **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 de bevoegde autoriteit aan te tonen dat zij de bepaling van lid 1 op zodanige wijze naleven als de bevoegde autoriteit 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 de bevoegde autoriteiten 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 de bevoegde autoriteit op de door haar met het oog op registratie 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 de bevoegde autoriteit altijd over actuele informatie over de inrichtingen beschikt, onder meer door elke wezenlijke wijziging van de activiteiten en elke sluiting van een bestaande inrichting te melden.

[Artikel 6, Punt 2]

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

[Artikel 6, Punt 3]

### 3.1.4. Algemene eisen voor bedrijfsruimten voor levensmiddelen

Bedrijfsruimten voor levensmiddelen moeten schoon zijn en goed worden onderhouden.

[Bijlage II, Hoofdstuk I, Punt 1]

### 3.1.5. Vervoer

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

[Bijlage II, Hoofdstuk IV, Punt 1]



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

[Bijlage II, Hoofdstuk IV, Punt 2]

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

[Bijlage II, Hoofdstuk IV, Punt 3]

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

[Bijlage II, Hoofdstuk IV, Punt 4]

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

[Bijlage II, Hoofdstuk IV, Punt 5]

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

[Bijlage II, Hoofdstuk IV, Punt 6]

7. Indien nodig moeten 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 afvalstoffen 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 afvalstoffen moeten worden gedeponereerd in afsluitbare containers, tenzij de exploitant van het levensmiddelenbedrijf ten genoegen van de bevoegde autoriteit 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 afvalstoffen. 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. Alle afval moet hygiënisch en op 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. Drinkwater moet in voldoende hoeveelheden voor handen zijn en worden gebruikt wanneer moet worden gewaarborgd dat de levensmiddelen niet worden verontreinigd.

[Bijlage II, Hoofdstuk VII, Punt 1 a]

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]

### **3.1.8. 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 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 (of, indien de bevoegde autoriteiten zulks in speciale gevallen toestaan, om te voorkomen dat huisdieren die daar wel komen verontreiniging van de levensmiddelen veroorzaken).

[Bijlage II, Hoofdstuk IX, Punt 4]

5. Grondstoffen, ingrediënten, halffabrikaten en eindproducten die een voedingsbodemp 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 of opgediend, moeten zij zo snel mogelijk na de warmtebehandeling, dan wel na de laatste fase van de bereiding wanneer geen warmtebehandeling wordt toegepast, 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 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, met inbegrip van diervoeders, moeten op adequate wijze worden geëtiketteerd en opgeslagen in aparte en veilige containers.

[Bijlage II, Hoofdstuk IX, Punt 8]

### **3.1.10. 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, naargelang van hun beroepsactiviteit;
2. dat al wie verantwoordelijk is voor de ontwikkeling en het onderhoud van de in artikel 5, lid 1, bedoelde procedure of voor de toepassing van de desbetreffende gidsen, de nodige opleiding inzake de beginselen van HACCP heeft gekregen;
3. dat wordt voldaan aan de nationale voorschriften inzake de opleidingseisen voor personen die werkzaam zijn in bepaalde levensmiddelensectoren.

[Bijlage II, Hoofdstuk XII]



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

#### **3.2.1. Voorschriften voor bevroren levensmiddelen van dierlijke oorsprong**

1. Voor de uitvoering van deze sectie wordt onder „productiedatum” verstaan:

- a) de datum van het slachten voor karkassen, halve karkassen en voor- en achtervoeten;
- b) de datum van het doden voor vrij wild;
- c) de datum van het oogsten of vangen voor visserijproducten;
- d) de datum van het verwerken, uitsnijden, hakken of bereiden, naargelang het geval, voor andere levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

[Bijlage II, Sectie IV, Punt 1]

2. Tot de fase waarin het levensmiddel overeenkomstig Richtlijn 2000/13/EG wordt geëtiketteerd of voor verdere verwerking wordt gebruikt, moeten de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ervoor zorgen dat voor bevroren levensmiddelen van dierlijke oorsprong die voor menselijke consumptie zijn bestemd, aan de exploitant van het levensmiddelenbedrijf waaraan het levensmiddel wordt geleverd en op verzoek aan de bevoegde autoriteit de volgende informatie wordt verstrekt:

- a) de productiedatum, en
- b) de datum van invriezing, indien verschillend van de productiedatum.

Wanneer een levensmiddel wordt gemaakt van een partij grondstoffen met verschillende productie- en invriesdata, moet de oudste productie- en/of invriesdatum, naargelang het geval, worden verstrekt.

[Bijlage II, Sectie IV, Punt 2]

3. De leverancier van het bevroren levensmiddel kiest vrij de passende vorm waarin de informatie moet worden verstrekt, zolang de in lid 2 verlangde informatie duidelijk en ondubbelzinnig ter beschikking gesteld wordt van en kan worden opgezocht door de exploitant van het levensmiddelenbedrijf waaraan het levensmiddel wordt geleverd.

[Bijlage II, Sectie IV, Punt 3]

#### **3.2.2. Identificatiemerk**

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat producten van dierlijke oorsprong een identificatiemerk dragen in overeenstemming met de onderstaande bepalingen.

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

1. 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**

2. Het merk moet leesbaar en onuitwisbaar en in duidelijke cijfer- en lettertekens worden aangebracht. Het moet duidelijk zichtbaar zijn voor de bevoegde autoriteiten.

[Bijlage II, Sectie I, B, Punt 5]



### **3.3. Verordening (EG) nr. 37/2005 betreffende de temperatuurcontrole in vervoermiddelen en in opslagruiden van voor menselijke voeding bestemde diepvriesproducten**

De temperatuurregistratie wordt door de exploitant van het levensmiddelenbedrijf gedateerd en gedurende minstens één jaar, of langer bewaard rekening houdend met de aard en de houdbaarheid van de diepvriesproducten.

[Artikel 2, Punt 3]

### **3.4. Koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne**

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. 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.

3.1. 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.

3.2. 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.

3.3. Het attest dient op verzoek van de personen belast met controle te worden voorgelegd.

[Bijlage III, Hoofdstuk IV, Punt 1]

4. In alle toiletten die door het personeel worden gebruikt, moet duidelijk zichtbaar en onuitwisbaar een bericht worden aangebracht dat na het toiletbezoek de handen moeten worden gewassen.

[Bijlage III, Hoofdstuk IV, Punt 2]



5. 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]

### **3.5. 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 de inrichtingen mogen slechts die activiteiten worden uitgeoefend waarvoor een erkenning, toelating of registratie 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. In de inrichtingen waar vlees wordt opgeslagen is het verboden binnen te brengen of voorhanden te hebben:

- levensmiddelen van dierlijke oorsprong die geen gezondheidsmerk noch identificatiemerken dragen, tenzij dit niet verplicht is;
- levensmiddelen van dierlijke oorsprong waarvoor geen passende inschrijving in het register « in » van de inrichting is opgenomen die toelaat de herkomst ervan te bepalen.

[Artikel 24, §1, Punten 5,6]

5. In afwijking op artikel 24, § 1, 4° mag het vlees bekomen bij een particuliere slachting in de volgende levensmiddelenbedrijven aanwezig zijn voor de hierna genoemde bewerkingen :

- in een inrichting die beschikt over passende installaties om met cysticerci geïnfesteerd vlees in te vriezen : voor het invriezen van met cysticerci geïnfesteerd vlees.

[Artikel 24, §2, Punt 2]

6. 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 eindverpakking 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]



7. Behalve in opslagbedrijven waar zich uitsluitend levensmiddelen in gesloten verpakking bevinden, mogen motoren met brandstoffen die uitlaatgassen produceren, alleen worden aangewend indien deze verbrandingsgassen rechtstreeks kunnen afgevoerd worden.

[Bijlage V, II, Punt 2]

## **II. Specifieke eisen inzake bepaalde levensmiddelen van dierlijke oorsprong - Verordening (EG) nr. 853/2004**

### **1. Gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees**

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat aan de onderstaande eisen wordt voldaan:

1. Vlees wordt gebruikt met een temperatuur van ten hoogste 4°C voor pluimvee, 3°C voor slachtafval en 7°C voor ander vlees.

[Bijlage III, Sectie V, Hoofdstuk III, Punt 1a]

2. Voor de onmiddellijke verpakking en/of de verpakking moeten gehakt vlees en vleesbereidingen:

- i) gekoeld worden tot een inwendige temperatuur van ten hoogste 2 °C voor gehakt vlees en 4 °C voor vleesbereidingen,  
of
- ii) ingevroren worden tot een inwendige temperatuur van ten hoogste – 18 °C. Deze temperaturen moeten tijdens de opslag en het vervoer worden aangehouden.

[Bijlage III, Sectie V, Hoofdstuk III, Punt 2c]

3. Separatorvlees moet het van een onmiddellijke verpakking of een verpakking voorzien worden en vervolgens gekoeld worden tot een temperatuur van ten hoogste 2 °C of bevroren worden tot een inwendige temperatuur van ten hoogste – 18 °C. Deze voorschriften betreffende de temperatuur moeten ook tijdens de opslag en het vervoer nageleefd worden.

[Bijlage III, Sectie V, Hoofdstuk III, Punt 3c]

### **2. Vlees van pluimvee en lagomorfen**

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat tijdens het aanbrengen van een onmiddellijke verpakking en het verpakken, het vlees op ten hoogste 4 °C wordt gehouden door middel van een omgevingstemperatuur van 12 °C of een alternatief systeem met een gelijkwaardig effect.

[Bijlage III, Sectie II, Hoofdstuk V, Punt 1b]

### **3. Visserijproducten en levende tweekleppige weekdieren**

#### **Levende tweekleppige weekdieren**

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]

#### **Visserijproducten**

2. Ingevroren visserijproducten moeten op een temperatuur van ten hoogste – 18 °C in alle delen van het product worden gehouden; hele in pekel ingevroren vissen die voor de vervaardiging van conserven bestemd zijn, mogen echter worden bewaard bij een temperatuur van ten hoogste – 9 °C.





[Bijlage III, Sectie VIII, Hoofdstuk VII, Punt 2]

3. Levend bewaarde visserijproducten moeten worden bewaard bij een temperatuur en op een manier die de voedselveiligheid of de houdbaarheid ervan niet aantast.

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

#### **4. Melk en zuivelproducten**

Tijdens het vervoer moet de koudeketen in stand worden gehouden en bij aankomst in de inrichting van bestemming mag de temperatuur van de melk en het colostrum ten hoogste 10°C bedragen.

[Bijlage III, Sectie IX, Hoofdstuk I, II, B, Punt 3]

#### **5. Eieren en eiproducten**

1. De eieren moeten tot de verkoop aan de eindconsument worden opgeslagen en vervoerd bij een bij voorkeur constante temperatuur die de meeste garanties biedt voor het behoud van hun hygiënische kwaliteit.

[Bijlage III, Sectie X, Hoofdstuk I, Punt 2]

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

[Bijlage III, Sectie X, Hoofdstuk II, III, Punt 8]

#### **6. Gesmolten dierlijke vetten en kanen**

Voor menselijke consumptie bestemde kanen moeten worden opgeslagen overeenkomstig de volgende temperatuurvoorschriften.

a) Wanneer kanen zijn verkregen bij een temperatuur van ten hoogste 70 °C, moeten zij worden opgeslagen:

- i) bij een temperatuur van ten hoogste 7 °C gedurende ten hoogste 24 uur, of
- ii) bij een temperatuur van ten hoogste – 18 °C.

b) Wanneer kanen zijn verkregen bij een temperatuur van meer dan 70 °C en ten minste 10 % (m/m) vocht bevatten, moeten zij worden opgeslagen:

- i) bij een temperatuur van ten hoogste 7 °C gedurende ten hoogste 48 uur of bij een andere tijd/temperatuurcombinatie die een gelijkwaardige garantie biedt; ofwel
- ii) bij een temperatuur van ten hoogste – 18 °C.

c) Wanneer kanen zijn verkregen bij een temperatuur van meer dan 70 °C en minder dan 10 % (m/m) vocht bevatten zijn er geen specifieke voorschriften van toepassing.

[Bijlage III, Sectie XII, Hoofdstuk II, Punt 5]

#### **7. Behandelde magen, blazen en darmen**

Behandelde magen, blazen en darmen die niet bij omgevingstemperatuur mogen worden bewaard, moeten tot het moment van verzending worden opgeslagen en gekoeld met behulp van voorzieningen die voor dat doel zijn bestemd. In het bijzonder moeten niet-gezouten of niet-gedroogde producten bij een temperatuur van ten hoogste 3 °C worden bewaard.

[Bijlage III, Sectie XIII, Punt 2]



---

**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
- Verordening (EG) nr. 37/2005 van de Commissie van 12 januari 2005 betreffende de temperatuurcontrole in vervoermiddelen en in opslagruimten van voor menselijke voeding bestemde diepvriesproducten
- Koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne
- Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong