



Federaal Agentschap voor de veiligheid van de voedselketen

**Richtsnoer bij de implementatie van het
koninklijk besluit van 13 juli 2014
betreffende levensmiddelenhygiëne**

Dit document is gericht tot de levensmiddelenbedrijven en de controleurs en inspecteurs van het FAVV en is bedoeld als richtsnoer bij de implementatie van het KB van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne. Dit document heeft geen kracht van wet.

Dit is een evoluerend document dat zal aangepast worden op basis van ervaringen, veelgestelde vragen en andere nuttige informatie.

Opgesteld door: DG Controlebeleid	Gecontroleerd door:	Goedgekeurd door:
Elisabeth Ngonlong Ekendé Eva Mees	De directeur a.i. Transformatie-Distributie Vincent Helbo	De directeur-generaal V. Lefevre
Getekend E. Ngonlong Ekendé	Getekend V. Helbo	Getekend W. Lefevre
Datum: 16/01/2017	Datum :	Datum:

Historisch overzicht

Identificatie van het document	Wijzigingen	Rechtvaardiging	Van toepassing vanaf
Richtsnoer KB van 13/07/2014 Versie I	Eerste versie van het document		17/12/2014
Versie II	Toevoegen van nieuwe verduidelijkingen en interpretaties		30/03/2015
Versie III	Toevoegen van nieuwe verduidelijkingen en interpretaties		05/08/2015
<u>Versie IV</u>	<u>Toevoegen van nieuwe verduidelijkingen en interpretaties</u>		<u>Datum van de publicatie</u>

Indien het niet de eerste versie van het document betreft, zijn de wijzigingen in vergelijking met de vorige versie aangeduid in rood opdat deze makkelijk terug te vinden zijn. De toevoegingen zijn onderlijnd en de verwijderde stukken zijn doorstreept.

1. INLEIDING

Het KB van 13 juli 2014 werd op 29 augustus 2014 gepubliceerd in het Belgisch Staatsblad.

Dit besluit bepaalt algemene hygiënevoorschriften voor alle exploitanten van levensmiddelenbedrijven. Deze voorschriften vullen de voorschriften van de Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne aan en verduidelijken deze.

Europese wetgeving:

- Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden;
- 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. 1069/2009 van het Europees Parlement en de Raad van 21 oktober 2009 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften inzake niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten en afgeleide producten en tot intrekking van Verordening (EG) nr. 1774/2002 (verordening dierlijke bijproducten);
- Verordening (EG) nr. 1107/2009 van het Europees Parlement en de Raad van 21 oktober 2009 betreffende het op de markt brengen van gewasbeschermingsmiddelen en tot intrekking van de Richtlijnen 79/117/EEG en 91/414/EEG van de Raad;
- Verordening (EU) nr. 142/2011 van de Commissie van 25 februari 2011 tot uitvoering van Verordening (EG) nr. 1069/2009 van het Europees Parlement en de Raad tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften inzake niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten en afgeleide producten en tot uitvoering van Richtlijn 97/78/EG van de Raad wat betreft bepaalde monsters en producten die vrijgesteld zijn van veterinaire controles aan de grens krachtens die richtlijn.

De bestaande voorschriften beschreven in:

- Het KB van 4 februari 1980 betreffende het in de handel brengen van te koelen voedingsmiddelen
- Het KB van 10 november 2005 betreffende de detailhandel in bepaalde levensmiddelen van dierlijke oorsprong
- Het KB van 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne

worden door dit nieuwe besluit betreffende levensmiddelenhygiëne opgeheven.

2. AFKORTINGEN

- Art.: artikel;
- EG: Europese Gemeenschap;
- FAVV: Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen;
- GRM: gespecificeerd risicomateriaal;
- KB: koninklijk besluit;
- VEN: vestigingseenheid.

3. TOELICHTINGEN

Titel I: Werkingssfeer en definities

- (Art. 1)

Dit artikel legt de werkingssfeer van het besluit vast.

- (Art. 2 en art. 3)

Dit artikel herneemt de definities die van toepassing zijn in het kader van het besluit.

Waar in punt 7 (gekoelde ruimte) vervoermiddelen genoemd worden, betekent dit niet noodzakelijk dat koelwagens gebruikt moeten worden. Wanneer de afstand beperkt is, kan ook gebruik worden gemaakt van koelboxen of andere evenwaardige uitrustingen die het toelaten de levensmiddelen op de vereiste temperatuur te bewaren. Transport over langere afstanden zal automatisch meer gesofisticeerde koelsystemen vereisen. Het is aan de exploitant om (op basis van een risicoanalyse) te beslissen welke vorm van koeling noodzakelijk is om de vereiste temperatuur van de levensmiddelen te handhaven.

Titel II: Algemene hygiënevoorschriften voor exploitanten van levensmiddelenbedrijven

Hoofdstuk I (art. 4 tot 5)

Dit hoofdstuk bevat de specifieke voorschriften voor exploitanten van levensmiddelenbedrijven die dieren fokken, oogsten of bejagen, of primaire producten van dierlijke oorsprong produceren.

- Afdeling I: vermeldt specifieke voorschriften voor visserijproducten

De definitie van visserijproducten is deze zoals opgenomen in de VO (EG) 853/2004. Visserijproducten: alle vrije of gekweekte zee- of zoetwaterdieren (met uitzondering van levende tweekleppige weekdieren, levende stekelhuidigen, levende manteldieren en levende mariene buikpotigen, en alle zoogdieren, reptielen en kikkers), alle eetbare vormen, delen en producten van deze dieren daaronder inbegrepen.

- Afdeling II: vermeldt specifieke voorschriften voor slakken

Hoofdstuk II (art. 6 tot 16)

Dit hoofdstuk bevat de specifieke voorschriften voor exploitanten van levensmiddelenbedrijven die plantaardige producten produceren of oogsten.

- Afdeling I: bevat de algemene bepalingen over het bijhouden van registers

- (Art. 6)
- De te registreren gegevens in het register voor het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen worden verduidelijkt in een omzendbrief (zie www.favv.be > Plantaardige productie > Gewasbeschermingsmiddelen en toevoegingsstoffen)
- Afdeling II: bevat de aanvullende maatregelen die van toepassing zijn bij de controle (vóór-oogst) op de aanwezigheid van nitraten en van residuen van bestrijdingsmiddelen in en op bepaalde groente- en fruitsoorten
- Afdeling III: vermeldt de hygiënevoorschriften van toepassing op de rechtstreekse levering van kleine hoeveelheden primaire plantaardige producten door de producent aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert
- (Art. 16)
- De definitie van plaatselijke detailhandel is deze zoals opgenomen in het KB van 7 januari 2014 betreffende de rechtstreekse levering, door een primaire producent, van kleine hoeveelheden van sommige levensmiddelen van dierlijke oorsprong aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel.
Plaatselijke detailhandel: de detailhandel die gelegen is binnen een straal van 80 km van de productie-inrichting en die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert.

Hoofdstuk III (art. 17 tot 29)

Dit hoofdstuk bevat de algemene hygiënevoorschriften voor alle exploitanten van levensmiddelenbedrijven.

- Afdeling I: bevat hygiënevoorschriften voor exploitanten van levensmiddelenbedrijven
- Afdeling II: bevat temperatuursvoorschriften voor levensmiddelen in de detailhandel

In het kader van dit besluit is de definitie van detailhandel deze zoals vermeld in de verordening (EG) nr. 178/2002 : het hanteren en/of verwerken van levensmiddelen en het opslaan daarvan op de plaats van verkoop of levering aan de eindverbruiker, inclusief distributieterminals, cateringdiensten, bedrijfskantines, institutionele maaltijdvoorziening (bijv. scholen, rusthuizen...), restaurants en andere soortgelijke diensten voor voedselvoorziening, winkels, distributiecentra voor supermarkten en groothandelsbedrijven.

- (Art. 19)

De temperatuursvoorschriften van verordening (EG) nr. 853/2004 zijn van toepassing voor groothandelsbedrijven en distributiecentra (ook al vallen ze onder de definitie van detailhandel).

- (Art. 21)

Artikel 21 is niet van toepassing op het afleveren ten huize van te koelen levensmiddelen door de operatoren of door hun aangestelde aan een cliënteel (consumenten) waarvan de behoeften juist of bij benadering op voorhand gekend zijn.

- (Art. 25)

- *Levensmiddelen van dierlijke oorsprong*

Wanneer de term « levensmiddel van dierlijke oorsprong » gebruikt wordt, refereert het naar vers vlees, vleesbereidingen, gehakt vlees, vleesproducten, andere behandelde producten van dierlijke oorsprong, verse visserijproducten, geheel of bewerkt, verwerkte visserijproducten,

levende tweekleppige weekdieren, levende stekelhuidigen, levende manteldieren, levende mariene buikpotigen, slakken, kikkerbilletjes en eetbare delen van mariene zoogdieren en aquatische reptielen, eieren, melk...

Onder deze definities, moet rekening gehouden worden met volgende verduidelijkingen:

- *Levende tweekleppige weekdieren: mosselen, oesters, Sint-Jakobsschelpen...*
 - *Levende stekelhuidigen: haarsterren, zeesterren, slangsterren, zee-egels, zeekomkommers...*
 - *Levende manteldieren: zakpijpen, salpen, mantelvisjes...*
 - *Levende mariene buikpotigen: zeeslakken*
 - *Aquatische reptielen: krokodillen*
- *Levering van levensmiddelen van dierlijke oorsprong door een detailhandelszaak aan andere detailhandelszaken*

Volgens de verordening (EG) nr. 853/2004 (art 1, 5) mogen detailhandelszaken levensmiddelen van dierlijke oorsprong leveren aan andere detailhandelszaken zonder dat zij over een EG-erkenning beschikken, op voorwaarde dat dit volgens nationale wetgeving een marginale, plaatselijke en beperkte activiteit is.

In dergelijke gevallen mag de levering slechts een klein deel uitmaken van de activiteiten van de detailhandelszaak en de bedrijven die de leveringen ontvangen, moeten in de onmiddellijke nabijheid gelegen zijn.

De bedoeling hiervan is om bestaande praktijken verder te kunnen zetten zonder daarbij aan oneerlijke concurrentie te doen ten opzichte van de inrichtingen die wel aan EG-erkenning en bijgevolg ook aan strengere voorwaarden onderworpen zijn.

De beslissingsboom in bijlage van dit richtsnoer verduidelijkt de voorwaarden voor een lokale, marginale en beperkte activiteit zoals beschreven in artikel 25 van het KB.

In punt 1 van artikel 25 wordt vermeld dat de per jaar aan andere detailhandelszaken geleverde hoeveelheid niet meer dan 30% van de omzet van de totale jaarproductie van levensmiddelen van dierlijke oorsprong mag uitmaken. Men dient in dit geval de totale jaarproductie van levensmiddelen van dierlijke oorsprong in de brede betekenis te interpreteren: dit omvat zowel de door de exploitant van de detailhandel verwerkte levensmiddelen van dierlijke oorsprong als de producten van dierlijke oorsprong die zo aangekocht en weer verkocht worden door de exploitant van de detailhandel (conserven, eieren in de schaal...).

- *Aandachtspunten*
- Het bereiden en serveren van maaltijden – waarin vlees of visserijproducten verwerkt zijn – in feestzalen, op beurzen, in collectiviteiten... door cateringsdiensten of traiteurs om ter plaatse te verbruiken, wordt niet beschouwd als levering tussen verkooppunten maar als levering aan de eindverbruiker. Op dergelijke activiteiten staan dus geen beperkingen en deze zijn dus ook niet aan erkenning onderworpen.
 - Distributiecentra voor supermarkten en groothandelaars die - voor wat producten van dierlijke oorsprong betreft - enkel voorzien in opslag en transport van producten waarvoor wel een geconditioneerde temperatuur vooreist is, moeten volgens de verordening (EG) nr. 853/2004 niet over een erkenning beschikken als ze enkel leveren aan detailhandel. Ze vallen ook niet onder marginale, lokale en beperkte levering maar moeten wel de temperatuursvoorwaarden vermeld in 853/2004 respecteren (cfr. art. 19). Als

ze echter leveren aan erkende inrichtingen moeten ze wel over een erkenning beschikken als koelhuis of vrieshuis (KF).

- Het aanbrengen van een nieuwe omverpakking (bijv. recipiënten of kartonnen dozen voor transport) aan levensmiddelen van dierlijke oorsprong door distributiecentra voor supermarkten en groothandelaars die niet over een erkenning beschikken is toegelaten als onderstaande voorwaarden gerespecteerd zijn:
 - De levensmiddelen van dierlijke oorsprong zijn voorzien van een volledig omhullende onmiddellijke verpakking tenzij het om droge worsten of gezouten hammen... gaat die omgeven zijn door een vlies of netje;
 - De onmiddellijke verpakking mag niet worden verwijderd;
 - Alle noodzakelijke vermeldingen (etikettering, identificatiemerk) moeten op de oorspronkelijke kleinere of onmiddellijke verpakking voorkomen.
- In het geval van ambulante detailhandel moeten de bevoorradende inrichtingen zich in een straal van 80 km, gerekend vanaf het productie-atelier (adres van de vestigingseenheid), bevinden.
- De straal van 80 km heeft betrekking op de afstand die het levensmiddel aflegt. Het is hierbij niet van belang wie voor deze verplaatsing zorgt. Bij levering van bijv. A naar B is er met andere woorden geen onderscheid tussen detailhandelaar A die de levensmiddelen aflevert bij/zelf brengt naar detailhandelaar B enerzijds en detailhandelaar B die de levensmiddelen zelf gaat ophalen bij detailhandelaar A anderzijds.
- Een transporteur (een derde die noch de aanleverende detailhandelaar (A) is, noch de ontvangende detailhandelaar (B)), mag het transport verzorgen, zonder dat de overdracht van de levensmiddelen van A naar de transporteur als B2B-levering beschouwd wordt. De transporteur mag echter geen eigenaar worden van de producten en mag enkel de stap van het transport uitoefenen (dit wil zeggen dat hij geen andere activiteiten mag uitoefenen, zoals bijvoorbeeld opslag van levensmiddelen) met inachtneming van de straal van 80 km tussen het productie-atelier en de ontvangende detailhandelaar. Indien de transporteur wel eigenaar wordt van de levensmiddelen, wordt de overdracht tussen A en de transporteur gezien als levering aan andere detailhandelszaken en moet de transporteur de levensmiddelen rechtstreeks leveren aan de eindconsument.

In punt 2 van art. 25, wordt vermeld dat de levering van levensmiddelen uit een detailhandelszaak aan andere detailhandelszaken beschouwd wordt als een lokale, marginale en beperkte activiteit, indien deze betrekking heeft op een maximum van twee detailhandelszaken die zich binnen een straal van 80 km bevinden en die **behoren tot dezelfde operator** als diegene die levert.

Onder "**behoren tot dezelfde operator**" wordt begrepen dat het gaat om twee vestigingseenheden die behoren tot dezelfde onderneming. Dit houdt in dat de nummers van de vestigingseenheden (VEN) waaraan de levensmiddelen worden geleverd, gekoppeld zijn aan hetzelfde ondernemingsnummer (ON) als de vestigingseenheid die levert (**dezelfde operator = hetzelfde ondernemingsnummer**).

– (Art. 27)

- De exploitant van een detailhandelszaak in levensmiddelen van dierlijke oorsprong die categorie 1-materiaal verwijderd (GRM) – toelating voor het verwijderen van de wervelkolom – moet op elke moment alle dierlijke bijproducten die worden

voortgebracht beschouwen als materiaal van categorie 1. Er dient dus slechts 1 recipiënt voor dierlijke bijproducten te zijn, namelijk voor de opslag van categorie 1-materiaal.

- Dit besluit verbiedt het verwijderen van de wervelkolom van runderen ouder dan 30 maanden, afkomstig van particuliere slachtingen, in een detailhandelszaak, zelfs indien deze detailhandelszaak beschikt over een toelating voor het verwijderen van de wervelkolom. Vlees met een merk dat aangeeft dat het bestemd is voor de exclusieve behoefte van de eigenaar, mag dus niet meer worden binnengebracht in een detailhandelszaak.
 - In het ministerieel besluit van 9 juli 2003 tot vaststelling van de stof om bepaalde niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten te denatureren bepaalt de minister welk middel gebruikt moet worden voor de denaturatie van de dierlijke bijproducten. Het GRM moet gedenatureerd worden met methyleenblauw.
- (Art. 28)

De verkoop van niet-voorverpakte américain préparé/gehakt vlees in detailhandelszaken, andere dan slagerijen, wordt enkel toegestaan voor de bereiding van belegde broodjes of als onderdeel van een maaltijd (bijv. steak tartaar) en niet als dusdanig in bulk. De américain préparé/het gehakt vlees moet worden aangekocht bij een erkende inrichting of een slagerij.

- (Art. 29)

Gehakt vlees en vleesbereidingen die gehakt vlees bevatten, mogen niet langer dan 48u na productie te koop worden gesteld. Dit artikel is enkel van toepassing op gehakt vlees en vleesbereidingen op basis van gehakt vlees geproduceerd in detailhandelszaken (vleeswinkels). Dit is niet van toepassing voor:

- Voorverpakte producten afkomstig van volgens verordening (EG) nr. 853/2004 erkende inrichtingen. Hier moeten de voorschriften van de fabrikant worden gevolgd. Indien door de fabrikant geen informatie met betrekking tot de houdbaarheid na opening van de verpakking wordt verstrekt, kunnen deze producten niet langer dan 48u na opening te koop worden gesteld;

Bijlage I

In deze bijlage worden de soorten die aan vóór-oogstcontroles onderworpen zijn, vermeld (cfr. art. 7).

Bijlage II

Deze bijlage bevat de hygiënevoorschriften die van toepassing zijn op de rechtstreekse levering van kleine hoeveelheden van primaire plantaardige producten door de producenten van primaire plantaardige producten aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert (cfr. art. 16).

Bijlage III

In deze bijlage zijn de algemene hygiënevoorschriften voor alle exploitanten van levensmiddelenbedrijven opgenomen (cfr. art. 18).

Hoofdstuk I: algemene eisen voor bedrijfsruimten voor levensmiddelen

- (Punt 1)

Het is niet verplicht dat de wasbakken uitgerust zijn met niet-handbediende kranen. Het doel is dat de uitrusting voor het wassen van de handen geen direct contact tussen de kranen en de handen mag vereisen. Men kan deze doelstelling bereiken door bijvoorbeeld het installeren van

niet-handbediende kranen, maar alternatieven die tot hetzelfde resultaat leiden, zijn eveneens aanvaardbaar.

Hoofdstuk II: specifieke voorschriften voor automaten en mobiele en/of tijdelijke bedrijfsruimten

- (Punt 4)

Levensmiddelen van dierlijke oorsprong mogen te koop worden gesteld in distributieautomaten op voorwaarde dat deze voorverpakt zijn en volledig geëtiketteerd en dat aan alle (hygiëne-)vereisten is voldaan (behoud van temperatuur, beschut tegen zonlicht ...).

Hoofdstuk III: eisen in verband met levensmiddelenafval

- (Punt 1)

- Het gebruik van de term “eetgelegenheden” moet geïnterpreteerd worden in een brede betekenis. Het houdt alle horeca-, grootkeuken- ... activiteiten in waarbij eten en/of drinken aan de consument wordt voorgezet.
- Keukenafval en etensresten vallen niet onder het toepassingsgebied van verordening 1069/2009 tenzij ze:
 - Afkomstig zijn van internationaal opererende vervoermiddelen;
 - Bestemd zijn als diervoeder; of
 - Bestemd zijn voor verwerking door sterilisatie onder druk of voor verwerking met methoden die genoemd worden in artikel 15, lid 1, eerste alinea, onder b) van de vernoemde verordening, of voor omzetting in biogas of voor compostering.

Keukenafval en etensresten die niet tot één van bovenvermelde categorieën behoren, moeten dus niet als materiaal van categorie 3 worden beschouwd en opgeslagen.

- (Punt 2)

- Dierlijke bijproducten (dierlijk afval), voortgebracht in vleeswinkels, viswinkels, supermarkten, kruideniers, bakkerijen... vallen onder het toepassingsgebied van verordening (EG) nr. 1069/2009 en moeten dus, in functie van hun aard, opgeslagen worden als materiaal van categorie 2 of 3. Als afwijking hierop kan een kleine hoeveelheid voormalige voedingsmiddelen weggegooid worden in de vuilbak (zie website van het FAVV en de nota ter verduidelijking van de mogelijkheden om voormalige voedingsmiddelen te verzamelen, vervoeren en verwijderen volgens de bepalingen van de verordeningen (EG) nr. 1069/2009 en (EU) nr. 142/2011: www.favv.be > Professionelen > Dierlijke productie > Niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten: Documentatie: Nota's).
- Het recipiënt voor niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten (dierlijk afval) mag in de koelcel of diepvries voor levensmiddelen staan op voorwaarde dat alle noodzakelijke maatregelen genomen worden om contaminatie te vermijden. Een fysische scheiding (bijv. gebruik van een hermetisch afgesloten recipiënt) is noodzakelijk.
- Niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten moeten bewaard worden bij een gepaste temperatuur, zoals bepaald in verordening (EU) nr. 142/2011).

Hoofdstuk IV: eisen in verband met persoonlijke hygiëne

- (Punt 1)

Meer informatie met betrekking tot persoonlijke hygiëne (bijv. activiteiten waarvoor een medisch attest vereist is) kan teruggevonden worden in de brochure "Persoonlijke hygiëne in bedrijven in de voedselketen" op de website van het FAVV : www.favv.be > Professionelen > Publicaties > Thematische publicaties > Persoonlijke hygiëne in bedrijven in de voedselketen.

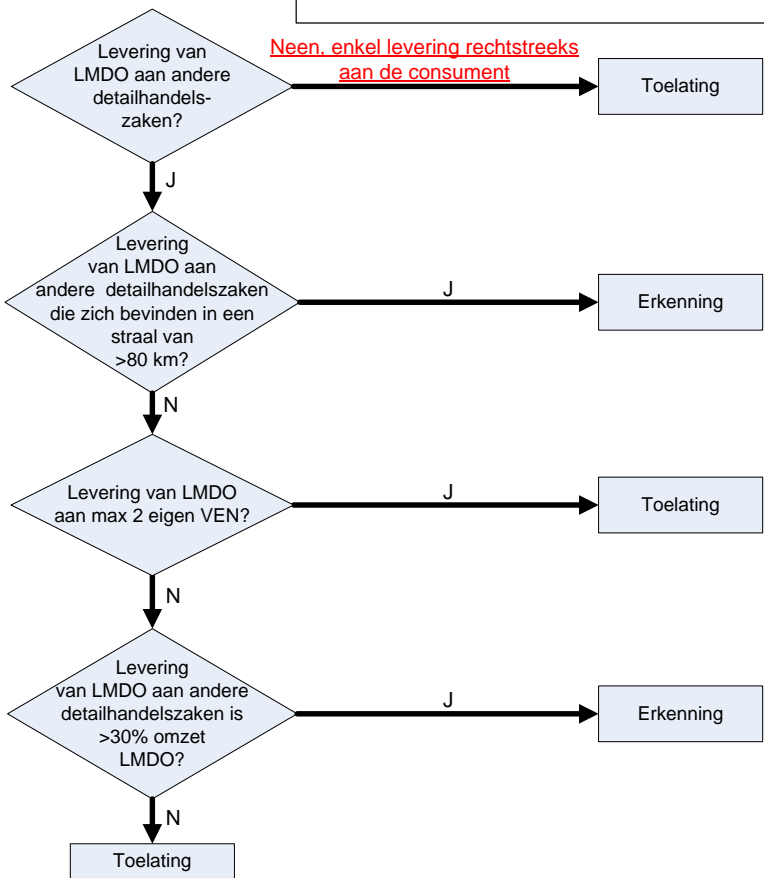
Bijlage IV

In deze bijlage is een lijst van te koelen levensmiddelen opgenomen evenals de te respecteren temperatuursvoorwaarden (cfr. art. 22).

4. BIJLAGE

Beslissingsboom voor de implementatie van art. 25 van het KB

Beslissingsboom art. 25 KB H1
 Interpretatie van marginale, lokale en beperkte activiteit in de zin van artikel 1, 5, b) ii van de Verordening nr. 853/2004



- LMDO: Levensmiddelen van dierlijke oorsprong: vlees, vis, melk en zuivelproducten (kaas, boter, ...)
- Vallen niet onder art. 25 voor de levering aan andere detailhandelszaken:
 - distributiecentra voor supermarkten en groothandelsbedrijven
 - centrale grootkeukens
 Voor deze volstaat een toelating.
- Toelating en erkenning zoals vereist door KB 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

Voorwaarden voor een lokale, marginale en beperkte activiteit in de buurlanden

De Belgische detailhandelszaken die levensmiddelen van dierlijke oorsprong leveren aan detailhandelszaken die gelegen zijn in een buurland, moeten de vereisten in het voorliggend KB (cfr. art. 25) respecteren. De mogelijkheid voorzien in punt 2 van art. 25, met name de levering aan maximum twee detailhandelszaken (VEN) die zich binnen een straal van 80 km bevinden en die behoren tot dezelfde operator (ON) is echter enkel van toepassing voor het nationaal grondgebied.

Hoewel Belgische operatoren niet onderworpen zijn aan de nationale voorschriften van naburige lidstaten, is het nuttig de geldende voorschriften inzake lokale, marginale en beperkte activiteit, van toepassing in het land van bestemming, te kennen. De wettelijke vereisten in Frankrijk, Nederland, Luxemburg en Duitsland, zijn opgenomen in onderstaande tabel.

Waarschuwing : deze tabel is informatief en heeft niet als doel de geldende wetgeving inzake deze materie in de vermelde landen te vervangen. De nationale wetgeving in de naburige lidstaten is niet inroepbaar tegen Belgische operatoren die de eigen nationale regels moeten volgen.

Land	Wetgeving	Voorwaarden voor een lokale, marginale en beperkte activiteit
Frankrijk	Ministerieel besluit: “Arrêté ministériel du 08/06/2006 relatif à l’agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d’origine animale ou des denrées contenant des produits d’origine animale”	<ul style="list-style-type: none"> - De lijst met levensmiddelen die B2B geleverd worden, is beperkt. - De maximale hoeveelheden (in kg/week) die B2B geleverd mogen worden, zijn vastgelegd voor verschillende categorieën van producten. - De maximale hoeveelheid van de verschillende categorieën van producten die B2B geleverd worden, overschrijdt de limiet van 30% van de totale productie van de vestiging voor deze categorie van producten niet. - De maximale afstand tussen leverancier en klant is 80 km. - Bijkomende informatie : https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2014-823
Nederland	Geen nationale wetgeving die het begrip lokaal-marginaal beperkt implementeert	<ul style="list-style-type: none"> - De maximale hoeveelheden (in kg) die B2B geleverd mogen worden, zijn laag. - De B2B-levering vertegenwoordigt een klein deel van de activiteiten van de detailhandel en wordt daarom als een bijkomstige activiteit beschouwd: klein deel van de omzet van een kleine of middelgrote artisanale onderneming waar 5 personen tewerk worden gesteld of een activiteit die minder dan 30% van de omzet vertegenwoordigt. - De vestigingen waaraan geleverd wordt, bevinden zich op Nederlands grondgebied of bevinden zich in een grensgebied van Nederland en in de onmiddellijke omgeving van de detailhandelszaak (10-15 km van de grens). - De geleverde producten maken slechts een klein deel uit van het assortiment of het aantal vestigingen waaraan geleverd wordt, is beperkt. - Bijkomende informatie:

		https://www.nvwa.nl/onderwerpen/erkenningen-registraties-en-vergunningen/inhoud/aanvragen-en-informatie-per-bedrijfstype-product-of-activiteit/levensmiddelen-registratie-en-meer/levensmiddelen-aanvragen-registratie-en-mee
Duitsland	Geen nationale wetgeving die het begrip lokaal-marginaal-beperkt implementeert	<ul style="list-style-type: none"> - De levering B2B houdt minder dan 1/3 van het totale productievolume van de vestiging in. - De vestigingen waaraan geleverd worden, bevinden zich op een afstand van maximaal een tolhuis of in een straal van ongeveer 100km.
Luxemburg	Geen nationale wetgeving die het begrip lokaal-marginaal-beperkt implementeert	Geen nationale voorwaarden.