

Algemene hygiëne levensmiddelen

1

V: Zullen de nieuwe hygiëneverordeningen worden omgezet in de Belgische reglementering?

A: Neen, een verordening is “verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat”. Omzetting is dus niet nodig en het is zelfs zo dat in de hiërarchie der normen de verordeningbepalingen voorgaan op nationale regelgevende bepalingen.

Wel voorzien de verordeningen erin dat in sommige gevallen de lidstaten een verdere regeling moeten uitwerken (bv. voor rechtstreekse levering aan de consument van kleine hoeveelheden primaire producten) of mogen uitwerken binnen het raam van wat de verordening zelf reeds bepaalt (bv. de leeftijd optrekken voor het niet verplicht klieven van karkassen van kalveren).

Vandaar de 3 koninklijke besluiten van 22 december 2005 die daar het gevolg van zijn en dus bijkomende regels stellen. Deze moeten gelezen en toegepast worden in samenspraak met en als aanvulling op de bijhorende verordening.

Bij de [Verordening \(EG\) nr. 852/2004](#) hoort het [KB 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne](#) ; in jargon worden deze teksten nogal eens aangehaald als Verordening H(ygiëne) 1 en KB H(ygiëne) 1.

Bij de [Verordening\(EG\) nr. 853/2004](#) hoort het [KB 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong](#) ; in jargon worden deze teksten nogal eens aangehaald als Verordening H(ygiëne) 2 en KB H(ygiëne) 2.

Bij de [Verordening \(EG\) nr. 854/2004](#) hoort het [KB 22 december 2005 tot vaststelling van aanvullende maatregelen voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong](#) ; in jargon worden deze teksten nogal eens aangehaald als Verordening H(ygiëne) 3 en KB H(ygiëne) 3.

Tenslotte zijn ook op Europees niveau bijkomende Verordeningen genomen ter uitvoering van de bovenvermelde H 1, H 2 en H 3. Het gaat om:

De [Verordening\(EG\) nr. 2073/2005 microbiologische criteria](#);

De [Verordening \(EG\) nr. 2074/2005 uitvoeringsmaatregelen bij Ver. H 2](#);

De [Verordening \(EG\) nr. 2076/2005 overgangsmatregelen](#).

Specifieke items worden verder behandeld in:

De [Verordening \(EG\) nr. 1688/2005 verzending eieren en vlees naar Zweden en Finland](#); deze behandelt de problematiek Salmonella: bijkomende onderzoeken en verklaringen die de zending vergezellen;

De [Verordening \(EG\) nr. 2075/2005 trichinen](#).

2

V: Verordening (EG) nr. 852/2004 vermeldt niets over handhygiëne, nagels, juwelen, ... Omvat “zeer goede persoonlijke hygiëne” ook de vroegere bepalingen van het KB van 7 februari 1997?

A: Persoonlijke hygiëne dient zeer ruim opgevat te worden en omvat alle persoonsgebonden aspecten die bijdragen tot het hygiënisch werken: propere handen, nagels, geen juwelen dragen, gepaste en propere kledij, geen gevaar voor overdracht van besmetting (geen klinische ziekteverschijnselen van een via levensmiddelen overdraagbare ziekte vertonen noch drager zijn van ziektekiemen daarvan) enz. De exploitanten van de levensmiddelenbedrijven dienen dit via het toegepaste systeem van autocontrole te garanderen. Aan deze aspecten zal aandacht zijn besteed in de gidsen voor goede hygiënische praktijken die de exploitanten vrijwillig mogen aanwenden in hun systeem van autocontrole. Deze gidsen en het eigen systeem van autocontrole kunnen zich inspireren op wat voorheen was neergelegd in het KB van 7 februari 1997 of in andere regelgevingen.

3

V: Verordening (EG) nr. 852/2004 stelt dat de exploitanten van levensmiddelenbedrijven erop moeten toezien dat wordt voldaan aan de nationale voorschriften inzake de opleidingseisen voor personen die werkzaam zijn in bepaalde levensmiddelensectoren. Bedoelt men met “nationale voorschriften inzake de opleidingseisen” de gidsen of een bepaalde reglementering?

A: Hiermee worden reglementaire voorschriften (bv. koninklijke en ministeriële besluiten) bedoeld.

Wel mag niet uit het oog worden verloren dat in bijlage II, hoofdstuk XII van verordening H 1 de hierboven bedoelde opleidingseisen niet de enige zijn. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten er steeds voor zorgen dat al wie met levensmiddelen omgaat een opleiding op het gebied van hygiëne bekommt die is afgestemd op de uitgevoerde beroepsactiviteit. Daarenboven dienen sommige personen een opleiding te verkrijgen inzake de beginselen van HACCP.

4

V: Het KB van 22.12.2005 betreffende levensmiddelenhygiëne stelt dat het personeel moet beschikken over voorzieningen voor het wassen van de handen, uitgerust met kranen die zo zijn ontworpen dat de verspreiding van verontreiniging wordt voorkomen. Wil dit zeggen dat de kranen handenvrij moeten bediend worden?

A: De handenvrije bediening van kranen is inderdaad een mogelijkheid om verspreiding van besmetting te voorkomen. Andere systemen die hetzelfde resultaat bereiken (voorkomen van verspreiding van besmetting), kunnen evenwel ook worden toegepast. Het behoort de exploitant daarvan het bewijs te leveren.

5

V: Is het toegestaan groenten te wassen met vooraf gefilterd regenwater?

A: Wat het gebruik van regen- of putwater betreft, moet worden voldaan aan de criteria die zijn vastgelegd in het KB van 14 januari 2002 betreffende de kwaliteit van water. Het moet eigenlijk drinkwater zijn. Om de groenten een eerste maal te wassen (de grond verwijderen) mag eventueel niet-drinkbaar maar wel schoon water worden gebruikt. Schoon zoet water is volgens Verordening nr. 852/2004 natuurlijk of gezuiverd water dat geen micro-organismen of schadelijke stoffen bevat in een hoeveelheid die direct of indirect invloed kan hebben op de gezondheidskwaliteit van levensmiddelen.

6

V: Voor vis en visserijproducten spreken de Verordeningen soms over het gebruik van schoon zeewater. Wat moet ik mij daarbij voorstellen?

A: Schoon zeewater is volgens Verordening nr. 852/2004 natuurlijk of gezuiverd zee- of brakwater dat geen micro-organismen, schadelijke stoffen of giftig zeeplankton bevat in een hoeveelheid die direct of indirect invloed kan hebben op de gezondheidskwaliteit van levensmiddelen.

7

V: Mogen in bokalen verpakte verwerkte producten worden opgeslagen in dezelfde koelruimte als pas geogoste en gewassen verse groenten ?

A: We hebben hier te maken met 2 types levensmiddelen: enerzijds primaire producten (verse groenten) en anderzijds verwerkte producten.

Voor de eerste categorie geldt volgens Bijlage I bij Verordening H 1 dat de exploitant van het bedrijf er in de mate van het mogelijke moet op toezien dat primaire producten beschermd worden tegen verontreiniging met betrekking tot elke verdere verwerking.

Voor de tweede categorie stelt Bijlage II bij Verordening H 1 in hoofdstuk IX, punt 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.

punt 5. ... 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.

In het aangehaalde voorbeeld is vooral de bescherming van de pas geogste en gewassen verse groenten van belang, want de verwerkte groenten zijn eigenlijk al beschermd door hun verpakking in bokalen. De operator moet hier dus ten aanzien van de overheid kunnen aantonen dat hij al het mogelijke heeft gedaan om de verse groenten te beschermen in overeenstemming met de communautaire (= Europese) en nationale wettelijke bepalingen. Als hij in één enkele koelruimte pas geogste en gewassen groenten en in bokalen verpakte verwerkte groenten bewaart, moeten die strikt apart worden gehouden. Dus ofwel elk aan een kant van de koelruimte, ofwel de verse gewassen groenten onderaan in de koelruimte en de afgewerkte producten bovenaan in de koelruimte om de kans op kruisbesmetting zo klein mogelijk te houden of volledig te vermijden.

8

V: Zijn er vastgestelde bewaartemperaturen en bewaarduur bij de opslag van verse groenten?

A: Verse groenten en fruit, onderworpen aan handelsnormen, dienen te beantwoorden aan de wettelijke kwaliteits-, sorterings-, verpakkings- en aanduidingsvoorschriften én de opgelegde toleranties dienen gerespecteerd. De handelsnormen zijn vervat in diverse Europese verordeningen. Een concrete aanduiding van bewaarduur en temperatuurvereisten met oog op het respecteren van de handelsnormen is er niet. Het respecteren van de kwaliteitsvoorschriften heeft indirect wél gevolgen voor de bewaartemperatuur en –duur!

Met het oog op het respecteren van de hygiënevoorschriften vermeld in het [KB autocontrole van 14 november 2003](#), dienen de **verse, onbewerkte** groenten beschermd worden tegen verontreiniging rekening houdend met elke verdere verwerking van de producten. Dit aspect heeft eveneens indirecte gevolgen voor de bewaarduur en –temperatuur zonder een concrete aanduiding te geven.

9

V: Hoe zit het met de verplichting tot het uitvoeren van analyses van het aangewende water?

A: De wateranalyse is een verplichting die voortvloeit uit het KB van 14 januari 2002 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water dat in voedingsmiddeleninrichtingen verpakt wordt of dat voor de fabricage en/of het in de handel brengen van voedingsmiddelen wordt gebruikt. Het FAVV schreef hierover een [interpretatieve nota](#). Er is hier oa. in opgenomen dat een attest van de watermaatschappij volstaat indien leidingwater gebruikt wordt, en dit niet vóór het gebruik behandeld wordt.

Hygiëneregels levensmiddelen van dierlijke oorsprong

1

V: Is bloed vlees?

A: Ja, de regelgeving stelt dat als zodanig.

2

V: Wat zijn lagomorfen?

A: Lagomorfen zijn konijnen, hazen en eetbare knaagdieren. Er is dus nu ook een expliciete regelgeving voor het vlees van knaagdieren zoals muskusrat (ook wel waterkonijn genoemd). Indien deze dieren bejaagd zijn, gaat het om vrij wild en dienen de daarop toepasselijke regels gevolgd.

3

V: Wat wordt er verstaan onder pluimvee?

A: Pluimvee: gekweekte vogels, met inbegrip van vogels die niet als landbouwhuisdier worden beschouwd, maar wel als landbouwhuisdier worden gekweekt, met uitzondering van loopvogels (struisvogels).

In het raam van de Europees geregelde veterinaire volksgezondheid (regels over dieren en hun producten in de mate ze bestemd zijn voor de menselijke consumptie) wordt alle gevogelte, behalve bejaagd vrij wild en loopvogels, nu omschreven als pluimvee daar waar dat voorheen alleen het geval was voor kippen, kalkoenen, parelhoenders, eenden en ganzen, terwijl al het ander gevogelte hetzij gekweekt, hetzij vrij wild was. Worden dus nu ook als pluimvee gecatalogeerd: fazanten, kwartels, patrijzen, duiven ... die niet als landbouwhuisdier worden beschouwd, maar wel als landbouwhuisdier worden gekweekt.

4

V: Wat is gekweekt wild ?

A: Gekweekt wild: gekweekte loopvogels (struisvogels) en andere gekweekte landzoogdieren dan als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren (deze laatste zijn runderen, [met inbegrip van de soorten buffels en bison], varkens, schapen, geiten en eenhoevigen).

Wat betreft gevogelte worden alleen de loopvogels nog omschreven als gekweekt wild; kwartels, fazanten, duiven en eventueel andere gekweekte vogels zijn nu pluimvee geworden;

5

V: Wat is vrij wild ?

A: Vrij wild:

- wilde hoefdieren en lagomorfen, evenals andere landzoogdieren die voor menselijke consumptie bejaagd worden en die krachtens de in de betrokken lidstaten geldende wetgeving als vrij wild beschouwd worden, met inbegrip van zoogdieren die in een gesloten gebied leven met eenzelfde vrijheid als vrij wild, en
- voor menselijke consumptie bejaagde niet-gedomesticeerde vogels.

Er zijn twee categorieën te onderscheiden:

Klein vrij wild: vrij vederwild en in vrijheid levende lagomorfen.

Grof vrij wild: in vrijheid levende landzoogdieren die niet onder de definitie van klein vrij wild vallen.

6

V: Vroeger mochten gekweekt vederwild evenals eenden en ganzen voor de productie van foie gras op het kweekbedrijf worden gedood en vervolgens afgevoerd naar een slachthuis of een inrichting erkend voor verdere uitslacting. Volgens de nieuwe definities zijn deze dieren nu pluimvee. Wil dat dan zeggen dat het ter plaatse doden van deze gekweekte dieren in de toekomst verboden is?

A: Er moet rekening worden gehouden met de nieuwe definities (zie vraag 4): van de oude categorie gekweekt vederwild blijven alleen nog de loopvogels over als gekweekt wild. Loopvogels mogen op het kweekbedrijf worden gedood om ze daarna over te brengen naar het slachthuis. De voorwaarden daartoe zijn terug te vinden in Verordening H 2, Bijlage III, Sectie III, punt 3. De voorwaarden omvatten: toestemming FAVV na verzoek van de eigenaar, regelmatige veterinaire inspecties, voorafgaande kennisgeving van datum en tijdstip van slachten, procedure voor bijeenbrengen van de dieren met het oog op antemortemkeuring, voorzieningen voor het slachten (doden door verbloeden, plukken, eventueel ingewanden verwijderen onder toezicht), respect dierenwelzijn, verklaring exploitant (kweker), verklaring officiële dierenarts na ante mortem onderzoek die tevens geldt als vervoerbewijs.

Voor pluimvee is het in België de algemene regel dat alleen levende dieren naar het slachthuis mogen worden verzonden en daar binnengebracht. Voor de aangehaalde gevallen bestaat echter nog steeds een uitzonderingsregel: "ganzen en eenden die voor de productie van foie gras zijn gehouden en vogels die niet als landbouwhuisdier worden beschouwd, maar wel als landbouwhuisdier worden gekweekt" kunnen overeenkomstig Verordening (EG) nr. 853/2004 bijlage III sectie II hoofdstuk IV, 1, b en hoofdstuk VI en mits de daar gestipuleerde voorwaarden op te volgen, op het bedrijf geslacht worden alvorens naar het slachthuis te worden overgebracht. In België gaat men ervan uit dat de soorten die voorheen als pluimvee beschouwd werden (kippen, parelhoenders, kalkoenen, eenden en ganzen) landbouwhuisdieren zijn die dus niet op het bedrijf mogen geslacht worden, terwijl andere vogels zoals fazanten, kwartels, patrijzen, e.a. wel in aanmerking komen voor slachten op het bedrijf. De voorwaarden omvatten: toestemming FAVV, regelmatige veterinaire inspecties, voorafgaande kennisgeving aan de PCE van datum en tijdstip van slachten, voorzieningen antemortemkeuring en lokalen hygiënisch slachten, respect dierenwelzijn, verklaring exploitant (kweker), verklaring officiële dierenarts na ante mortem onderzoek, termijnen voor verder uitslachten.

Voor de verklaring van de officiële dierenarts zijn in de Verordening H 3, Bijlage I, Sectie IV modellen voorzien in respectievelijk hoofdstuk X, B (gedode loopvogels ...) en hoofdstuk V, C (eenden en ganzen voor foie gras en fazanten, kwartels, patrijzen). Voor de verklaring van de exploitant is geen model bepaald. Alleen wordt de inhoud van de verklaring omschreven: toegediende geneesmiddelen en andere behandelingen, data daarvan en wachttijden, datum en tijdstip van het doden. Aangezien in al deze gevallen de officiële dierenarts ter plaatse komt en eveneens een verklaring opstelt, zal het zo geregeld worden dat op de keerzijde van de verklaring van de officiële dierenarts de verklaring van de exploitant (kweker) wordt aangebracht. Dit doet evenwel geen afbreuk aan de verplichtingen die bestaan inzake het beschikbaar zijn van voedselketeninformatie zoals opgelegd in Verordening H 2, Bijlage II, Sectie III.

7

V: Mag ik als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren (laten) slachten op mijn boerderij? Mag ik daarvan vlees verkopen? Mag ik vlees van in een slachthuis geslachte dieren verkopen op mijn boerderij?

A: Een aantal verschillende situaties moeten hier worden beschouwd:

1° mits de voorwaarden zijn vervuld (zie vraag 10), mag u een noodslachting uitvoeren op uw bedrijf en vervolgens het gedode dier laten overbrengen naar een slachthuis voor verder uitslachten en keuren; u verkoopt het gedode dier (als betrof het een dier op voet) aan wie u wil; indien u het dier in het slachthuis hebt laten uitslachten voor uw rekening, kunt u het vlees aanwenden voor de behoeften van uw gezin (maar niet overdragen aan derden) indien u bij de aankomst van het dier in het slachthuis de aangifte "particuliere slachting" hebt gedaan; indien geen dergelijke aangifte, kunt u het vlees alleen aan een vleesgroothandelaar of slager verkopen.

2° mits de voorwaarden van de regeling betreffende de slachtingsaangifte zijn vervuld, mag u als particuliere slachting op uw boerderij varkens, schapen en geiten slachten voor zover het vlees bestemd is voor de behoeften van uw eigen gezin. U mag daarvan geen vlees verkopen;

3° voor derden mag u geen particuliere slachting (laten) uitvoeren op uw bedrijf; u kan wel dieren verkopen aan particulieren die ze bij hen thuis of in een slachthuis zullen (laten) slachten;

4° voor zover u op uw boerderij over een erkend slachthuis beschikt, mag u uiteraard uw dieren (en andere) slachten voor het handelscircuit, zowel als voor particulieren;

5° voor zover u beschikt over een vleeswinkel en daarbij alle voorwaarden vervult van het KB van 10 november 2005 dat de detailhandel in vlees regelt (en aan eventuele voorwaarden uit de economische regelgeving), mag u vlees verkopen op uw boerderij.

8

V: Mag ik pluimvee en lagomorfen slachten op mijn boerderij? Mag ik daarvan vlees verkopen? Mag ik vlees van in een slachthuis geslachte dieren verkopen op mijn boerderij?

A: Een aantal verschillende situaties moeten hier worden beschouwd:

1° voor de behoeften van uw eigen gezin mag u deze dieren op uw boerderij slachten;

2° u mag deze dieren ook slachten op de boerderij voor rechtstreekse verkoop van gehele karkassen en de slachtafval ter plaatse rechtstreeks aan de consument, voor zover het daarbij op jaarbasis in het totaal beperkt blijft tot ten hoogste 500 stuks pluimvee en 250 konijnen; Onder dit stelsel mag u dus de karkassen en slachtafval niet versnijden noch verwerken tot gehakt vlees, vleesbereidingen en vleesproducten zoals bv. foie gras, paté, vol-au-vent, kip aan 't spit, e.a.. U mag ook niet verkopen aan slagers, restaurants enz., want dat zijn geen consumenten;

De algemene hygiënevoorschriften van Verordening (EG) nr. 852/2004 (H 1, artikelen en bijlage II) moeten bij de toegelaten slachting en verkoop dan wel gerespecteerd worden en ook aan de volgende specifieke voorschriften moet zijn voldaan:

- a) karkassen van dieren die op een andere manier gestorven zijn dan door slachting mogen niet voor menselijke consumptie gebruikt worden;
- b) het bedwelmen, het verbloeden, het plukken of villen, het verwijderen van de ingewanden en andere vormen van uitslachten moeten zonder uitstel plaatsvinden op zodanige wijze dat verontreiniging van het vlees wordt voorkomen. Met name moeten maatregelen worden getroffen om te voorkomen dat bij het uitnemen van de ingewanden de inhoud van maag en darmen wordt gemorst;
- c) na verwijdering van de ingewanden moeten geslachte dieren zo spoedig mogelijk worden schoongemaakt en gekoeld tot een temperatuur van ten hoogste 4 °C.

3° u mag onder de voorwaarden van 2° meer dieren, namelijk tot 2000 stuks pluimvee en 1000 stuks lagomorfen, slachten op de boerderij voor rechtstreekse verkoop van gehele karkassen en de slachtafval aan de consument hetzij ter plaatse hetzij op de plaatselijke markt (gehouden in uw eigen gemeente of een aangrenzende gemeente of, bij gebreke daarvan, op de dichtstbijgelegen markt) , voor zover u daartoe bijkomend beschikt over een lokaal zoals voorgeschreven in het koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong, art. 11, § 1, 4° en over een erkenning "slachten op de boerderij".

Onder dit stelsel mag u dus de karkassen en slachtafval niet (vooraf) versnijden noch verwerken tot gehakt vlees, vleesbereidingen en vleesproducten zoals bv. foie gras, paté e.a. Wel mag u, op vraag en in aanwezigheid van de consument het karkas in moten versnijden. U mag ook niet verkopen aan slagers, restaurants enz., want dat zijn geen consumenten.

Indien u verkoopt op de markt dient u uw naam en adres evenals de erkenning uit te stallen op zodanige wijze dat de consument er kennis kan van nemen.

4° indien u voldoet aan de vereisten gesteld voor slachthuizen van pluimvee en lagomorfen in de Verordening (EG) nr. 853/2004 (H 2), EN daaromtrent over een erkenning "slachthuis" beschikt, zodat dienvolgens ook de keuring en het toezicht zijn georganiseerd, kortom u beschikt over een regulier slachthuis op uw boerderij, dan bent u natuurlijk vrij de dieren te slachten die u wil en ze te verkopen waar en aan wie u wil.

5° sommige soorten die behoren tot pluimvee kan u ook doden op uw bedrijf om ze door te sturen naar een slachthuis; zie vraag 6.

9

V: Mag ik foie gras (of andere vleesproducten of vleesbereidingen) verkopen op de boerderij, op de markt of aan restaurants in de buurt?

A: Voor zover het gaat om de rauwe, gehele lever: zie antwoord op vraag 8.

Bereide foie gras kunt u in de volgende gevallen verkopen: hij is bereid in een erkende inrichting of een detailhandel ([AR 10 novembre 2005](#)) en is afkomstig van dieren die in een erkend slachthuis zijn geslacht en zijn goedgekeurd.

10

V: Is het juist dat bijna geen dieren meer als noodslachting kunnen worden gedood op een veebedrijf en daarna naar het slachthuis gebracht voor de keuring?

A: Om via het stelsel van noodslachting alsnog het vlees van buiten een slachthuis gedode dieren in de handel te brengen, komen nog alleen in aanmerking: “de voor het overige gezonde dieren die een ongeval hebben gehad en daardoor om welzijnsredenen niet levend naar het slachthuis kunnen worden vervoerd.”

Om tot een noodslachting te kunnen besluiten, dient bijgevolg gelijktijdig voldaan te zijn aan de volgende voorwaarden:

1° het dier moet een ongeval hebben gehad.

Een ongeval is een plotse, onvoorziene of onverwachte gebeurtenis die schade of letsel veroorzaakt bij het dier. Een ongeval vereist meestal onmiddellijke actie van degene die het dier onder zijn hoede heeft.

2° het dier moet gezond zijn op het ogenblik van het ongeval.

Het mag niet lijden aan of ervan verdacht worden te lijden aan een ziekte;

Het moet vrij zijn van geneesmiddelenresiduen. Wachttijden dienen gerespecteerd te worden.

3° het dier is om welzijnsredenen niet geschikt voor transport en kan/mag dus niet levend naar het slachthuis worden vervoerd.

Bijvoorbeeld: een dier met één of meerdere gebroken ledematen, grote verwondingen, ...

Tegenover de Belgische regelgeving die tot 31 december 2005 toepasselijk was, betekent dit bijgevolg een belangrijke inperking.

Komen dus niet meer in aanmerking: buiten het slachthuis gedode en gekeelde zieke dieren of die in onmiddellijk doodsgevaar verkeren of een dreigend gevaar opleveren voor personen of goederen, of nog, de geslachte dieren die werden gelijkgesteld met in nood geslachte dieren, namelijk de dieren die afgemaakt werden, zonder dat de slachtingsaangifte gedaan werd of die niet werden onderworpen aan het antemortemkeuring of buiten een slachthuis zijn geslacht terwijl ze verplicht aan keuring zijn onderworpen.

Tenslotte is het duidelijk dat ook bij het doden van dieren buiten het slachthuis de regels inzake dierenwelzijn (bedwelming) dienen nageleefd. Het doden zelf dient te gebeuren door verbloeding.

11

V: Moet er nog steeds een vervoerdocument bekomen worden bij een dierenarts om een in nood geslacht dier gekeurd te krijgen in het slachthuis?

A: Er is inderdaad een vervoerdocument nodig dat het dier dient te vergezellen naar het slachthuis. Daarbij mag niet uit het oog worden verloren dat het noodzakelijk is het betrokken dier, vóór het wordt gedood, te laten onderzoeken door een dierenarts (practicus). Het is een dierenarts ten strengste verboden dergelijk document af te leveren voor een dier dat hij niet levend heeft onderzocht na het ongeval maar vóór het wordt gedood. Hij dient zijn bevindingen van dit onderzoek op te nemen in het vervoerdocument. Ook de veehouder dient een verklaring op te stellen (zie vraag 12).

Al deze informatie, samen met zijn eigen bevindingen, moet de keurder toelaten om een passende keuring van het vlees uit te voeren en tot een gerechtvaardigde conclusie te komen.

Grondslag: Verordening (EG) nr. 853/2004, Bijlage III, Sectie I, Hoofdstuk VI.

12

V: Is het juist dat voortaan een document/verklaring van de dierenarts alleen niet meer volstaat om een dier dat noodslachting heeft ondergaan, naar het slachthuis te vergezellen?

A: Inderdaad, de filosofie van de nieuwe hygiëneverordeningen waarbij elke deelnemer in de voedselketen de verantwoordelijkheid draagt over wat hij in de voedselketen inbrengt, heeft geleid tot de bepaling dat voortaan twee personen hun verantwoordelijkheid dienen op te nemen ingeval een dier bij noodslachting zal worden gedood en naar het slachthuis gebracht: de veehouder én zijn dierenarts. Ze dienen beiden een verklaring op te stellen die het gedode dier, naast de identificatiedocumenten en eventueel andere verplichte documenten, vergezelt naar het slachthuis (vervoerdokument). De verklaring door de veehouder is totaal nieuw, de verklaring van de dierenarts bestond in België reeds voordien onder de vorm van het zgn. "IVK 20"-document.

Grondslag: Verordening (EG) nr. 853/2004, Bijlage III, Sectie I, Hoofdstuk VI.

13

V: Welke verklaring dient de veehouder op te stellen bij een noodslachting?

A: De verklaring dient de identificatie van het dier, de toegediende geneesmiddelen voor diergeneeskundig gebruik of andere behandelingen met datum ervan en de wachttijd te vermelden evenals een ondertekening. Aangezien een dierenarts ter plaatse dient te komen bij elk geval van noodslachting is ervoor geopteerd het bestaande "IVK 20"-document, dat totnogtoe alleen een verklaring van de dierenarts inhield, te vervangen en uit te breiden met een gedeelte "verklaring van de veehouder". Deze documenten zullen voor de dierenartsen verkrijgbaar zijn bij Dierengezondheidszorg Vlaanderen vzw (DGZ) en de Association Régionale de Santé et d'Identification Animales asbl (ARSIA). Omwille van technische problemen zijn deze documenten echter nog niet onmiddellijk beschikbaar. Voorlopig kunnen de veehouders gebruik maken van het model dat is opgenomen in de [omzendbrief omtrent noodslachtingen](#). Het is verspreid naar de beroepsorganisaties van veehouders, veehandelaars, slachthuisexploitanten en dierenartsen, zodat ook via al deze kanalen de veehouder zelf ten gepaste tijd over een exemplaar kan beschikken. Het zal eerstdaags worden geïntegreerd in de standaardformulieren die de dierenartsen aanwenden voor hun verklaring (vervoerdokument)(zie vraag 14).

Grondslag: Verordening (EG) nr. 853/2004, Bijlage III, Sectie I, Hoofdstuk VI.

14

V: Een verklaring van de officiële dierenarts dient een in nood geslacht dier te vergezellen naar het slachthuis. Voldoet het formulier "FAVV 20"?

A: De verklaring van de dierenarts dient het resultaat van zijn antemortemkeuring, de datum, tijdstip en reden van de noodslachting en de aard van de door de dierenarts op het dier toegepaste behandeling te omvatten. Het huidige "FAVV 20"-document zal vervangen worden door een nieuw vervoerdokument dat zowel de verklaring van de veehouder als deze van de dierenarts zal bevatten. Deze vervoerdokument zullen verkrijgbaar zijn bij Dierengezondheidszorg Vlaanderen vzw en de Association Régionale de Santé et d'Identification Animales asbl. Omwille van technische problemen zijn deze documenten echter nog niet onmiddellijk beschikbaar. In afwachting van de beschikbaarheid van de nieuwe documenten, dient het huidige "FAVV 20"-formulier verder te worden gebruikt door de optredende dierenarts. Het is aangewezen dat de dierenarts zich voorlopig gelijktijdig voorziet in een aantal exemplaren van de "verklaring van de veehouder" (zie vraag 13) die hij ten gepaste tijd beschikbaar kan stellen aan laatstgenoemde.

15

V: Mogen zieke dieren - die dus zijn uitgesloten voor noodslachting buiten het slachthuis - levend naar een slachthuis gebracht worden?

A: Men dient vooreerst rekening te houden met de reglementering op de aangifteplichtige ziekten en de gevolgen die daar eventueel uit voortspruiten, bv. specifiek vervoerverbod opgelegd door de regelgeving dierengezondheid of door de inspecteur van het FAVV. Indien daarenboven geen

ziektesympptomen aanwezig zijn die veroorzaakt zijn door agentia die relevant zijn voor de volksgezondheid (bv. Salmonellose, Listeriose, ...) belet niets om zieke dieren naar een slachthuis te brengen.

Men moet er zich evenwel van bewust zijn dat, naast specifieke regels die zijn opgelegd aan de slachthuizen waar zieke dieren worden binnengebracht, zeer strikte regels dienen gehanteerd bij de keuring. De Verordening 854/2004 bepaalt in bijlage I, sectie II, hoofdstuk III, punt 4:

“Dieren die lijden aan een ziekte of aandoening die op dieren of mensen kan worden overgedragen door contact met of het eten van het vlees, en meer algemeen dieren die klinische symptomen van systemische ziekten of sterke vermagering vertonen, mogen niet voor menselijke consumptie worden geslacht. Deze dieren moeten afzonderlijk worden gedood, waarbij ervoor moet worden gezorgd dat andere dieren of karkassen niet verontreinigd worden, en ongeschikt voor menselijke consumptie worden verklaard.” In vele gevallen zal een overbrenging naar een slachthuis dus eigenlijk zinloos zijn. Deze dieren worden daarom best aan euthanasie onderworpen op het bedrijf en het kadaver bestemd voor het destructiebedrijf.

Bovendien zal de exploitant van het slachthuis u (voor alle dieren die u naar het slachthuis stuurt, gezond of ziek) om de zgn. informatie over de voedselketen verzoeken (Verordening H 2, Bijlage II, Sectie III). Deze dient ten laatste 24 uur voor aankomst van de dieren op het slachthuis bezorgd. Voor pluimvee geldt deze regel reeds. U kunt het bestaande document “begeleiding slachtpluimvee” daartoe aanwenden. Ingevolge de [Verordening \(EG\) nr. 2076/2005 met overgangsmatregelen](#) (art. 8), dient deze regel voor varkens toegepast tegen uiterlijk 31.12.2007, voor paarden- en vleeskalversector tegen 31.12.2008 en voor de andere diersoorten tegen 31.12.2009. Het staat de exploitant van een slachthuis vrij om op basis van deze gegevens (of het gebrek eraan) eventueel de dieren te weigeren.

16

V: Mogen varkens een noodslachting ondergaan op het varkensbedrijf?

A: NEE. De Verordening (EG) nr. 853/2004 legt weliswaar geen beperkingen op m.b.t. de diersoort: de regels betreffende de noodslachting (buiten het slachthuis) zijn van toepassing op alle als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren (runderen, schapen, geiten, varkens en paarden). Evenwel verbiedt de huidige Belgische reglementering op de diergezondheid het vervoer van varkens met het oog op een noodslachting en de noodslachtingen zelf. Het ministerieel besluit van 06.09.1990 houdende tijdelijke maatregelen ter bestrijding van de klassieke varkenspest stipuleert in art. 1, §1ter: “Noodslachtingen (*onder verstaan in deze regelgeving: dieren die dringend zijn afgeslacht om welke reden ook*), het vervoer van vóór de dood gekeelde varkens en het vervoeren van varkens voor noodslachting (*onder verstaan: om welke reden ook*) zijn verboden op gans het grondgebied van het Rijk.”

17

V: Moeten in nood geslachte dieren naar het dichtstbijgelegen slachthuis worden gebracht?

A: NEE. Dat was al langer niet meer het geval. Wel moet men er rekening mee houden dat, indien tussen het tijdstip van doden op het bedrijf en van aankomst in het slachthuis meer dan twee uur verloopt, het dier actief gekoeld moet worden. Dit voorschrift vervalt dan weer wanneer de weersomstandigheden het toelaten. Dit mag begrepen worden als “de omgevingstemperatuur bedraagt ten hoogste 4 °C”. Uiteraard dient elk vervoer zo hygiënisch mogelijk te verlopen.

18

V: Moeten ingewanden van in nood geslachte dieren worden verwijderd?

A: Eventueel mogen de maag en darmen onmiddellijk na het doden worden verwijderd onder toezicht van de dierenarts (die zijn bevindingen in de verklaring opneemt), evenwel zonder verdere uitslaching van het karkas. Zeker ingeval het vervoer naar een slachthuis enige tijd in beslag zal nemen is deze actie aan te bevelen. Verwijderde ingewanden moeten het geslachte dier naar het slachthuis vergezellen, en worden aangeduid als afkomstig van dat dier.

19

V: Mag een in nood geslacht dier in het slachthuis worden aangegeven als particuliere slachting?

A: JA. Sedert de nieuwe regelgeving op de slachtingsaangifte (zgn. project Beltrace) dienen particuliere slachtingen die in een slachthuis gebeuren niet meer 2 dagen op voorhand aangegeven bij het gemeentebestuur, maar onmiddellijk bij aankomst in het slachthuis, zodat dit dus ook mogelijk wordt voor een dier in noodslachting.

20

V: Is het nog steeds nodig om bij de keuring van een in nood geslacht dier al de kwartieren van het karkas “stuk te snijden” (klassieke insnijdingen)?

A: Niet noodzakelijk. De keurder heeft de mogelijkheid de insnijdingen te doen, maar in de mate er daardoor, naar zijn mening, geen bijkomende informatie ter ondersteuning van de keuringsbeslissing kan worden verwacht, mag hij de klassieke insnijdingen geheel of gedeeltelijk achterwege laten. De eigenaar van het dier of de slachthuisexploitant kunnen dat onder geen beding eisen van de keurder.

21

V: Welke bestemming mag gegeven worden aan vlees van in nood geslachte dieren?

A: Naast de mogelijkheid om via de aangifte in het slachthuis als particuliere slachting (zie vraag 19) al het vlees te bestemmen voor de behoeften van het gezin van de eigenaar, dient voor het overige de bestemming in het handelscircuit te worden beperkt tot het nationale grondgebied. De levensmiddelenbedrijven die het vlees afnemen zullen daarvoor garant dienen te staan, o.a. via hun systeem van autocontrole en traceerbaarheid. Teneinde voor elkeen de bestemmingsbeperking duidelijk te maken, wordt in het slachthuis een bijzonder gezondheidsmerkteken aangebracht na de keuring (driehoek). Ingeval particuliere slachting wordt evenwel het daarvoor geldend merkteken aangebracht (ruitvormig).

Bovendien bestaat voor de officiële dierenarts de mogelijkheid om nadere instructies te geven omtrent het gebruik van het vlees.

22

V: Welke bestemming mag gegeven worden aan vlees waarin lintwormlarven (cysticercus bovis bij runderen / cysticercus ovis bij schapen; gortig vlees) zijn aangetroffen en dat aan de reglementaire bevroering is onderworpen?

A: Eens de bevroering is uitgevoerd (10 dagen, -18 °C in eender welke erkende inrichting die over een passende installatie beschikt), mag het vlees (tenzij het om particuliere slachting gaat) gewoon in het vrije handelsverkeer worden gebracht zonder de vroegere geografische beperking tot het nationaal grondgebied. Er is geen speciaal gezondheidsmerkteken meer dat wordt aangebracht na bevroering. Het gangbare ovale merkteken voor vlees dat voor consumptie geschikt is bevonden, dient toegepast.

23

V: Mogen karkassen van particuliere slachtingen worden versneden/uitgebeend in een erkende uitsnijderij of (de werkplaats van) een slagerij?

A: In hooforde is het antwoord: NEE. Het vlees van een particuliere slachting (zowel deze die in een slachthuis is gedaan als deze die thuis is gedaan) is bestemd voor de behoeften van het gezin en mag niet in het handelscircuit worden gebracht noch verkocht of overgedragen aan derden. Voor zover de slachting in een slachthuis is gedaan, wordt het vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren (= slachtdieren) trouwens om die reden met een specifiek ruitvormig merk gestempeld na de keuring.

Er zijn evenwel UITZONDERINGEN voor karkassen van in een slachthuis particulier geslachte slachtdieren (hetgeen verplicht is voor runderen) die aan keuring werden onderworpen en dus met een gezondheidsmerk bekleed. Deze uitzonderingen houden verband met specifieke risico's.

1° Vlees waarin tijdens de keuring lintwormlarven (cysticercus bovis bij runderen / cysticercus ovis bij schapen) zijn aangetroffen, dient te worden ingevroren (karkas en rode slachtafval; minstens 10 dagen bij -18 °C). Daartoe moet het zogenoemd gortig vlees worden overgebracht naar een inrichting

die beschikt over passende installaties voor het invriezen. Bovendien mag het voorafgaand in een uitsnijderij worden versneden;

2° Sommige delen van de wervelkolom van runderen van meer dan 24 maanden zijn gedefinieerd als gespecificeerd risicomateriaal (GRM) in verband met BSE. Daarom moet de wervelkolom uit deze karkassen verwijderd worden en opgehaald voor destructie. Met het oog daarop mogen deze karkassen worden overgebracht naar een uitsnijderij of naar de werkplaats van een slagerij, die daarvoor over een toestemming beschikt.

Beide procedures gaan gepaard met bijzondere maatregelen qua traceerbaarheid als “vlees van particuliere slachting” onder toezicht van een officiële dierenarts van het FAVV;

Grondslag: koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong, een regeling uitgewerkt voor de aanwezigheid van vlees van particuliere slachtingen in bepaalde levensmiddelenbedrijven, artikel 24.

24

V: Ik heb een inrichting met geringe capaciteit (slachthuis, uitsnijderij, vrijwildverwerkingsinrichting). Ik vind dat niet terug in de hygiëneverordeningen. Mag ik gewoon verder werken?

A: De verordeningen voorzien inderdaad niet meer in inrichtingen met geringe capaciteit. Vanaf 1 januari 2006 zullen alle vroegere inrichtingen geringe capaciteit, vanaf ze erkend zijn volgens de nieuwe regelgeving, toegang hebben tot de intracommunautaire markt. De categorie “inrichtingen met geringe capaciteit” zal dus verdwijnen. Het FAVV zal zelf het initiatief nemen wat betreft de hernieuwing van de bestaande erkenningen.

De vrijwildverwerkingsinrichting met geringe capaciteit die grenst aan een detailhandelszaak maakt hierop een uitzondering. Deze categorie wijzigt wel wat betreft de benaming en wordt wildbewerkingsinrichting die grenst aan een detailhandelszaak, maar de geldende handelsbeperking tot de eigen detailhandel blijft er van toepassing.

In afwachting van hun hernieuwde erkenning zullen de bestaande inrichtingen met geringe capaciteit hun producten verder exclusief op de nationale markt mogen blijven verhandelen onder dekking van het oude nationale merk (rechthoekig keurmerk of identificatiemerk).

25

V: De vroegere inrichtingen geringe capaciteit krijgen na hererkenning ook toegang tot de intracommunautaire markt. Moet ik investeren om aan een hererkenning te geraken?

A: De vroegere inrichtingsvoorwaarden voor slachthuizen met geringe capaciteit (koninklijk besluit van 30 december 1992: bijlage II) zijn minder uitgebreid dan de voorschriften vervat in de Verordening (EG) nr. 853/2004, bijlage III, sectie I (hoefdieren) of sectie II (pluimvee en lagomorfen).

De bestaande slachthuizen met geringe capaciteit zullen extra inspanningen moeten leveren om te kunnen beantwoorden aan de eisen van de Verordening (EG) nr. 853/2004, zodat het inspectiebezoek met het oog op hererkenning effectief kan resulteren in een hererkenning .

De volgende voorzieningen dienen vanaf 1 januari 2006 bijkomend gerealiseerd in de huidige slachthuizen met geringe capaciteit voor slachtdieren:

- * adequate en hygiënische stallen. In de huidige slachthuizen met geringe capaciteit dienden enkel stallen aanwezig te zijn als de dieren de nacht op het terrein van het slachthuis doorbrachten;
- * een quarantainestal voor het onderbrengen van zieke of verdachte dieren. Het FAVV laat toe dat slechts één stal aanwezig is die terzelfder tijd dienst doet als gewone stal én quarantainestal op voorwaarde dat in geval van noodzaak tot het in observatie plaatsen van één of meerdere dieren, alle in de stal aanwezige dieren in observatie worden geplaatst;
- * een aparte plaats met de nodige voorzieningen voor het reinigen, wassen en ontsmetten van de veetransportmiddelen;

* indien in het slachthuis mest en de inhoud van het spijsverteringskanaal worden opgeslagen: een speciaal daarvoor bestemde plaats of lokaal.

De volgende voorzieningen dienen vanaf 1 januari 2006 bijkomend gerealiseerd in de huidige slachthuizen met geringe capaciteit voor gevogelte en konijnen:

* een voldoende groot en gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten lokaal of overdekte plaats voor de ontvangst van de te slachten dieren evenals voor het gezondheidsonderzoek voor de slachting;

* een aparte plaats met de nodige voorzieningen voor het reinigen, wassen en ontsmetten van:
- bij het transport gebruikte voorzieningen, bijvoorbeeld kratten,
en
- vervoermiddelen.

Het initiatief voor het nodige inspectiebezoek zal in de loop van 2006 genomen worden door het FAVV en zal één maal gratis zijn, tenminste als u alleen de hererkenning vraagt voor activiteiten waarvoor u voorheen reeds was erkend.

Zie voor het merkteken (stempels en etiketten) ook vraag 27.

26

V: Ik hoor nu spreken over gezondheidsmerken en identificatiemerken die bovendien gewijzigd zijn tegenover vroeger. Wat is daar van aan?

A: De verordening H 3, artikel 2, punt 1, i en zijn Bijlage I, Sectie I, hoofdstuk III, definieert het gezondheidsmerk als “*een merk dat aangeeft dat, voordat het werd aangebracht, er officiële controles zijn uitgevoerd*”. Het gaat uitsluitend om merken die worden aangebracht op karkassen (of delen van karkassen) van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, andere gekweekte wilde zoogdieren dan lagomorfen en grof wild onder verantwoordelijkheid van de officiële dierenarts ingevolge zijn conclusie van het ante- en postmortemonderzoek (de keuring). Materieel gebeurt deze plaatsing wel door de exploitant van het slachthuis of de wildbewerkingsinrichting. Wel is het zo dat alleen nog karkassen van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, andere gekweekte wilde zoogdieren dan lagomorfen en groot wild worden bekleed met een gezondheidsmerk. De slachtafval van deze dieren en het vlees van andere diersoorten bekommt een identificatiemerk.

Het “identificatiemerk” is de benaming die in de verordeningen wordt voorbehouden voor de merken die geplaatst worden onder de verantwoordelijkheid van de exploitant van elke inrichting op de producten van dierlijke oorsprong (levensmiddelen: bv. al het andere vlees dan dit waarop een gezondheidsmerk wordt geplaatst, vleesproducten, visserijproducten, melk en zuivelproducten, eiprodukten, ...) die zijn inrichting verlaten. Er zijn uitzonderingen voor producten die reeds een merk dragen en voor eieren die gemerkt worden overeenkomstig de Verordening handelsnormen voor eieren.

Wat betreft het model kan gezegd worden dat het zowel voor gezondheidsmerk als identificatiemerk in de regel gaat om een ovaal (er zijn uitzonderlijke vormen van gezondheidsmerk) waarin volgende gegevens worden aangebracht:

- BELGIË of BE
- het erkenningsnummer van de inrichting
- de initialen EG

Het model ondergaat dus enkele beperkte wijzigingen tegenover vroeger (B wordt BE en EEG wordt EG).

In de gezondheidsmerken mag ook een aanduiding zijn aangebracht die de officiële dierenarts identificeert.

Merk op: er mogen geen “combinatiemerken” worden gebruikt waarin men bv. zowel de Nederlandse als Franse afkorting voor de Europese Gemeenschap aanwendt: EG – CE.

Wat de afmetingen betreft, voor het gezondheidsmerk zijn die bepaald: ovaal van ten minste 6,5 cm lang en 4,5 cm hoog met letters van tenminste 0,8 cm hoog en cijfers van tenminste 1 cm hoog. (afwijking mogelijk bij lammeren, geitjes en biggen)

Voor het identificatiemerk zijn de afmetingen vrij onder voorwaarde dat het geheel goed leesbaar blijft.

27

V: De gegevens op het gezondheidsmerk (vroeger keurmerk geheten) en het identificatiemerktken zijn enigszins gewijzigd. Mag ik mijn oude merktkens nog blijven gebruiken?

A: De voorraad van onmiddellijke verpakkingen, eindverpakkingen en labelmaterialen (vb loodjes, etiketten) die voorgedrukte keurmerken of identificatiemerken (conform met de huidige reglementering) dragen en aangekocht werden vóór 01.01.2006 mogen nog verder gebruikt worden tot uitputting maar ten laatste tot 31.12.2007. Door IVB (Interprofessionele Vereniging voor het Belgisch vlees) gedeeltelijk voorgedrukte etiketten waarop de combinatie wordt gevormd van het identificatiemerktken en de gegevens die vereist zijn in het raam van de etikettering rundvlees (verordeningen (EG) nr. 1760/2000 en (EG) nr. 1825/2000), kunnen verder door IVB worden verkocht tot uitputting van de voorraad, maar ten laatste tot 31 december 2006.

Merkingsmaterieel (bv. stempels in het slachthuis) kan echter gebruikt worden totdat het aan vervanging toe is maar ten laatste tot 31.12.2009 en op voorwaarde dat het erkenningsnummer niet is gewijzigd. Het ligt niet in de bedoeling van het FAVV om bestaande EG-erkeningsnummers op korte termijn te wijzigen. Wel is het zo dat inrichtingen geringe capaciteit die na hererkenning (waarbij ze vervolgens ook toegang hebben tot de intracommunautaire markt en de export derde landen) mogelijk een ander nummer zullen bekomen. Dit is geen limiterende factor aangezien ze hoe dan ook zullen moeten overschakelen van het rechthoekig merktken naar het ovaal.

28

V: Mijn voorraad etiketten om op verpakt versneden vlees aan te brengen raakt uitgeput. Ik wens nieuwe etiketten volgens het nieuw model te laten aanmaken. Moet ik nog steeds een volgnummer aanbrengen en vermelden van welke diersoort het vlees is?

A: De verplichting tot vermelding van volgnummer en diersoort is niet vermeld in de verordeningen, doch komt voor in het MB 11.03.1953, art. 6, §4. Het ligt evenwel in de bedoeling om op zeer korte termijn dat MB op te heffen. Bijgevolg is er geen bezwaar tegen om de bedoelde vermeldingen niet meer te voorzien op nieuw aan te maken etiketten.

29

V: Moet het aanbrengen van de gezondheidsmerken op geschikt bevonden karkassen en slachtafval van slachtdieren (runderen, paarden, varkens, schapen, geiten) op dezelfde wijze en op dezelfde plaatsen blijven gebeuren?

A: Het merken van karkassen gebeurt nog steeds onder het toezicht en volgens de instructies van de officiële dierenarts na afloop van de postmortemkeuring. Op de karkassen dient nog slechts minstens 1 gezondheidsmerk per karkasdeel geplaatst (een karkas mag in een slachthuis in helften, kwartieren of per helft in drie stukken worden verdeeld). Het gaat in de regel om het "ovaal merk" (er blijven specifieke uitzonderingen zoals het ruitvormig merk bij particuliere slachting, het driehoekig merk bij noodslachting, het vierkant merk "te bevrozen vlees", de berenstempel en de ovaal gekruiste stempel). Aangezien de categorie "inrichtingen geringe capaciteit" verdwijnt, verdwijnt ook het daarbijhorend rechthoekig merk.

Slachtafvallen worden uiteraard wel nog gekeurd maar niet meer met een gezondheidsmerk bekleed. Niettemin moet de exploitant onder zijn verantwoordelijkheid op slachtafvallen die het slachthuis verlaten en in de voedselketen worden gebracht, een identificatiemerktken aanbrengen. Het model daarvan is wel hetzelfde als dat van een gezondheidsmerk.

30

V: Klopt het dat vlees van pluimvee en klein vrij wild niet meer gemerkt moet worden?

A: Er wordt niet meer voorzien in een keurmerk of gezondheidsmerk (aangebracht onder verantwoordelijkheid van de keurder) voor vlees van pluimvee, van lagomorfen en van klein vrij wild. De Verordening spreekt voor al dit vlees alleen nog over een identificatiemerktken dat in alle inrichtingen, inbegrepen het slachthuis of de wildbewerkingsinrichting aangebracht wordt onder verantwoordelijkheid van de exploitant. Het spreekt natuurlijk voor zich dat een dergelijk identificatiemerktken slechts mag aangebracht worden nadat de karkassen bij de keuring geschikt zijn

bevonden voor menselijke consumptie door de officiële dierenarts. Anderzijds hoeft het identificatiemerk slechts te worden aangebracht op vlees dat de inrichting verlaat.

31

V: Klopt het dat het specifieke vijfhoekig merk voor vrij wild verdwijnt?

A: Voor vrij wild wordt niet meer voorzien in een vijfhoekig merk. Voor grof vrij wild worden het keuren en het identificatiemerk vervangen door een ovaal gezondheidsmerk en identificatiemerk. Voor klein vrij wild wordt enkel nog voorzien in een ovaal identificatiemerk zoals bij pluimvee.

Het gezondheidsmerk voor grof vrij wild wordt, overeenkomstig de Verordening (EG) nr. 854/2004, aangebracht onder de verantwoordelijkheid van de officiële dierenarts. Het gezondheidsmerk wordt m.b.v. een stempel of een brandmerk aangebracht op de buitenkant van de karkassen, zodanig dat elk karkasdeel een merk draagt.

Het gezondheidsmerk bevat volgende goed leesbare informatie, aangebracht in een ovaal:

- BELGIË of BE
- het erkenningsnummer van de wildbewerkingsinrichting
- de initialen EG

De letters moeten ten minste 0,8 cm en de cijfers ten minste 1 cm hoog zijn, in een ovaal van tenminste 6,5 cm lang en 4,5 cm hoog.

32

V: Blijft een zichtbaar onderscheid tussen gekweekt en vrij wild mogelijk via het gezondheidsmerk?

A: Daar waar vroeger gekweekt wild met een ovaal merk of in een inrichting geringe capaciteit met een rechthoekig merk werd bekleed, terwijl vrij wild met een vijfhoek (inrichting EG-erkend) of een rechthoek (inrichting geringe capaciteit) werd gemerkt, blijft voor gekweekt wild alleen het ovaal verder bestaan (inrichting geringe capaciteit verdwijnt) en wordt vrij wild voortaan ook met een ovaal gemerkt. Het typische vijfhoekig merk voor vrij wild verdwijnt. Wel dient opgemerkt dat de bijzondere categorie "wildbewerkingsinrichting verbonden aan een detailhandel" (die alleen deze detailhandel mag bevoorraden) blijft bestaan evenals het daar aangewende rechthoekig merk.

33

V: Blijft het verbod op gebruik van paardenvlees voor gehakt en vleesbereidingen behouden?

A: Volgens het oud KB exploitatiebesluit 4.7.96, artt. 26 en 27, (omzetting van bepalingen uit richtlijn 94/65/EG) is het gebruik van paardenvlees voor gehakt en vleesbereidingen verboden.

In de nieuwe Verordening (EG) nr. 853/2004 (zie Bijlage III, sectie V), evenals in het aanvullend KB H 2, zijn er geen beperkingen meer wat betreft de diersoort waarvan het vlees voortkomt.

Er is dus een tegenstrijdigheid tussen KB 4.7.1996 en de Verordening. In dergelijke situatie gaat een Verordening voor op een KB (het KB 4.7.1996 zal bovendien eerstdaags worden opgeheven).

Mits naleving van alle overige verplichtingen, mogen de omschreven bereidingen bijgevolg worden geproduceerd.

Inzonderheid dient opgemerkt dat op voorverpakt gehakt paardenvlees of vleesbereidingen van paardenvlees dat voor de consument is bestemd, naast de vermeldingen die zijn opgelegd via het KB 13 september 1999 etikettering voorverpakte voedingsmiddelen, bovendien een opschrift dient aangebracht met de melding dat deze producten vóór consumptie gekookt moeten worden.

34

V: Mogen staartjes van pluimveekarkassen gebruikt worden om separatorvlees te produceren?

A: Ja. Alleen poten, nekvel en kop van pluimvee zijn uitgesloten. Alleen voor de andere dieren is de staart uitgesloten.

35

V: Hoe oud mogen deelstukken van pluimveekarkassen zoals nekken en borstkappen zijn om ze nog te mogen aanwenden voor productie van separatorvlees?

A: Voor deelstukken moet analoog gehandeld worden als voor gehele pluimveekarkassen: ten hoogste drie dagen oud.

36

V: Hoe snel moet separatorvlees worden gekoeld of ingevroren?

A: Hier wordt onderscheid gemaakt naargelang het gaat om separatorvlees bekomen via de “zachte methode” (Ver. H 2, Bijlage III, Sectie V, hoofdstuk III, punt 3) en dat bekomen via een “andere” (= harde) methode (Ver. H 2, Bijlage III, Sectie V, hoofdstuk III, punt 4).

Voor het zachte separatorvlees wordt alleen vermeld: onmiddellijk gebruiken, zoniet koelen tot -2°C of invriezen tot -18°C , zonder dat daar een tijdsduur wordt bij vermeld (wel verpakken). Wel zal het autocontrolesysteem van de operator daar de nodige aandacht aan moeten besteden temeer er microbiologische criteria voor dit product gelden (zie [Verordening\(EG\) nr. 2073/2005 microbiologische criteria voor levensmiddelen](#)).

Indien het andere separatorvlees niet zal of kan worden verwerkt binnen 1 uur nadat het is verkregen, moet het onmiddellijk worden gekoeld tot ten hoogste 2°C . Na koeling beschikt men over 24 uur om dit separatorvlees te gebruiken. Indien verwerking binnen die tijd niet mogelijk is of zal zijn of indien onmiddellijk bij productie wordt beslist om het separatorvlees in te vriezen, dan moet het vriesproces ten laatste 12 uur na de productie van het separatorvlees worden opgestart en het moet ten laatste 6 uur later zijn afgerond met het bereiken van -18°C . Voor diepvriezen beschikt men dus in totaal over maximaal 18 uur na productie. Wie het vriezen onmiddellijk opstart zal zowel met plaatvriezen als met blokvriezen deze limiet kunnen halen, hoe langer men wacht om het vriezen te beginnen (ten hoogste 12 uur) hoe meer alleen nog met plaatvriezen de limiet haalbaar zal zijn.

37

V: Er was de laatste jaren nogal wat te doen over “geïnjecteerd kippenvlees”. Is daar nu een regeling voor getroffen?

A: Inderdaad, vlees van pluimvee mag speciaal worden behandeld om het vasthouden van water te bevorderen, maar het bekomen product mag alleen als vleesbereiding in de handel worden gebracht of verwerkt tot vleesproduct (meestal via een hittebehandeling). Daarbij is het mogelijk dat het vers vlees in één inrichting wordt geïnjecteerd en als halffabrikaat verzonden naar een andere inrichting waar de vervaardiging van het vleesproduct zal plaatsvinden. In dat geval wordt dit halffabrikaat niet als vleesbereiding beschouwd en het moet dus niet aan de voorwaarden voor vleesbereidingen (noch deze van Ver. H 2, Bijlage III, Sectie V, noch deze van de Ver. (EG) nr. 2073/2005 microbiologische criteria) beantwoorden. Uiteraard moet het uiteindelijk bekomen vleesproduct wél beantwoorden aan alle voorwaarden die gelden voor de categorie vleesproducten.

38

V: Ik heb een kudde melkvee. Ben ik nu onderworpen aan de regels voor levensmiddelenbedrijven?

A: Inderdaad, u mag uw bedrijf uiteraard verder (melk)veehouderij of landbouwbedrijf of boerderij heten, maar voor de regelgeving inzake hygiëne wordt uw bedrijf als levensmiddelenbedrijf omschreven. Wel is het zo dat u als producent van een basisproduct of primair product voor wat betreft de verordening H 1 slechts moet beantwoorden aan regels die daarop van toepassing zijn, nl. de relevante artikelen evenals Bijlage I, deel A. Daarnaast gelden de specifieke regels (melk) van verordening H 2, nl. de relevante artikelen evenals Bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I.

39

V: Zijn er wat betreft de hygiënische productie van koemelk nieuwe regels van toepassing waar ik rekening moet mee houden?

A: Voor zover u al koemelk produceerde in volledige overeenstemming met de reeds voordien geldende Belgische reglementering, zal u geen extra inspanningen moeten doen om te voldoen aan de nieuwe Europese reglementering. Er zijn vereisten omtrent de gezondheid van de dieren, correct en geregistreerd gebruik van geneesmiddelen, de hygiëne van lokalen en uitrusting, het gebruikte water, de hygiëne bij het melken, het opslaan, het ophalen en het vervoeren van de rauwe melk evenals hygiëneregels voor het personeel.

40

V: Ik produceer koemelk. Is het verplicht de autocontrolegids voor de primaire productie van rauwe melk te volgen? Zijn er in de nieuwe Europese regels aspecten waarmee ik rekening moet houden en die geen deel uitmaken van de gids?

A: De gids voor autocontrole voor de primaire productie van rauwe melk is opgesteld door de sector zelf en goedgekeurd (15 juli 2005) door het FAVV. De inhoud van de goedgekeurde gids omvat alle reglementaire aspecten van het hygiënepakket. Het volgen van deze gids is niet verplicht maar het is wel een aanbevolen hulpmiddel om u toe te laten uw verplichtingen inzake hygiënische melkproductie en autocontrole na te komen. Op deze wijze zal u allicht ook vlotter de certificering of validatie van uw autocontrole bereiken. De certificering of validatie is ook niet verplicht maar zal vermindering (bonus) in uw bijdrage aan het FAVV (heffing) voor gevolg hebben. De validatie kan gebeuren door het FAVV zelf (op uw vraag en kosten). Certificering gebeurt door een extern controleorganisme (ook wel onafhankelijk inspectie- of certificeringsorganisme (OCI) geheten) dat daartoe door het FAVV is erkend. Op 15 februari 2006 zijn er nog geen erkende OCI voor wat betreft de productie van melk. U kiest zelf of u uw autocontrole laat valideren of certificeren en zo ja, door wie.

41

V: Moet ik IKM gecertificeerd zijn?

A: IKM is een commercieel lastenboek dat niet is opgelegd door regelgeving betreffende de voedselhygiëne. Het FAVV is dus niet bevoegd en bemoeit zich als zodanig dan ook niet met de inhoud of de certificering ervan. Wel is het mogelijk dat de goedgekeurde autocontrolegids mbt. melkproductie een onderdeel van een commercieel lastenboek vormt. De beheerders van IKM beslissen daar zelf over wat betreft hun lastenboek.

42

V: Ik wens in eerste orde IKM gecertificeerd te zijn of ik ben dat al. Kan ik dat niet op een of andere manier valoriseren bij de werking van het FAVV?

A: Het IKM certificaat op zich kan niet in rekening gebracht worden bij het FAVV omdat het niet onder de bevoegdheid van het FAVV valt. Het is echter wel perfect mogelijk om de inspanningen geleverd bij het volgen van een dergelijk commercieel lastenboek te valoriseren. De valorisatie gebeurt via het uitvoeren van een gecombineerde audit.

Tijdens zo'n gecombineerde audit worden gelijktijdig de eisen van het commerciële lastenboek en de eisen van de autocontrolegids geverifieerd. In de mate dat de 2 overlappen is er bijgevolg een reductie van de duurtijd van de gecombineerde audit mogelijk wat dan ook kan resulteren in een vermindering van de totale auditkosten. Het is dan ook in het belang van de mensen die reeds in het commerciële IKM systeem gestapt zijn, dat de beheerder van IKM ervoor zorgt dat de gids volledig vervat zit in het commerciële IKM lastenboek. Op het einde van een gunstige gecombineerde audit worden 2 verschillende certificaten afgeleverd : één voor het commerciële IKM systeem en één voor de autocontrolegids. Het is het certificaat in het loutere kader van de autocontrolegids dat uiteindelijk als bewijs zal dienen voor het FAVV als grondslag voor de vermindering in de heffing.

Aangezien het FAVV niet bevoegd is voor het auditeren van commerciële systemen kunnen dergelijke gecombineerde audits enkel door externe controleorganismen uitgevoerd worden.

43

V: Zijn de criteria gewijzigd waaraan rauwe koemelk moet beantwoorden bij levering of ophaling?

A: Nee. Dwz. De verordening bepaalt criteria voor kiemgetal ($\leq 100.000/ml$) en somatische cellen ($\leq 400.000/ml$) die dezelfde zijn als tot nog toe in de Belgische regelgeving werden gehanteerd. Ook de bepaling dat geen residuen van antibiotica aanwezig mogen zijn boven de maximaal toegestane limiet is behouden. In de praktijk blijft ook het toezicht daarop verlopen zoals vroeger: automatische monsterneming bij de melkophaling, analyses door de laboratoria van MCC Vlaanderen en Comité du Lait (Battice). Het FAVV zal daar zelf ook controles via eigen monsternemingen aan toevoegen. De exploitanten van levensmiddelenbedrijven (dus ook een melkveehouder) zijn verplicht ongunstige resultaten bekomen bij de analyse van de melk van hun bedrijf te melden bij het FAVV (via de Provinciale Controle-Eenheid) én de nodige maatregelen te treffen om dat recht te zetten. Evenwel, in toepassing van de meldingsverplichtingen die ook op laboratoria rusten, zal de melding reeds zijn gedaan door hetzij MCC hetzij CdL hetgeen dan ook volstaat. Andere criteria (vriespunt, afwezigheid desinfectantia, zichtbare zuiverheid ...) komen niet voor in de verordeningen, maar zullen, op vraag van de sector zelf (zowel beroepsgroeperingen van melkveehouders als van zuivelfabrieken) behouden blijven in België. De hygiëneverordeningen en dus ook het FAVV bemoeien zich niet met criteria als vet- en eiwitgehalte en evenmin met de prijsvorming van melk.

44

V: Zijn de sancties dezelfde als vroeger indien bij de analyses van de rauwe melk ongunstige resultaten worden bekomen?

A:

1° Het strafpuntensysteem dat tot een aftrekken in de uitbetaalde prijs aanleiding geeft, vindt zijn oorsprong niet in de hygiëneverordeningen. Bijgevolg bemoeit het FAVV zich daar niet mee, want het is daarover niet bevoegd. Het gaat om sectoriële afspraken.

2° Wat wel voorkomt in de verordening H 3 (zie Bijlage IV, hoofdstuk II, punt 2), is het leveringsverbod indien gedurende 4 opeenvolgende maanden een ongunstig resultaat (berekend via voortschrijdende geometrische gemiddelden; voor kiemgetal en somatische cellen respectievelijk over 2 en 3 maanden) is bekomen.

3° Voor wat betreft residuen van antibiotica, vermeldt de verordening H 2 (Bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, deel III, punt 4) dat de levensmiddelenbedrijven procedures op gang moeten brengen om ervoor te zorgen dat deze niet in de handel wordt gebracht. In de loop van 2006 zal via een wijziging in de reglementering voorzien worden in een onmiddellijk leveringsverbod na elk ongunstig resultaat (ipv slechts na 4 vaststellingen in de loop van een jaar en ingaand op een ogenblik dat het probleem mogelijk al voorbij is). Dat verbod zal niet meer forfaitair 14 dagen of 1 maand duren, maar tot het ogenblik dat bewezen wordt via analyse dat de geproduceerde melk weer vrij is van niet toegelaten residuen. Het spreekt vanzelf dat deze bedrijven sneller in aanmerking zullen genomen worden voor bijkomende (onaangekondigde) controles door het FAVV.

45

V: Ik produceer melk van andere dieren dan koeien (geiten, schapen, paarden of nog andere dieren). Zijn er in het pakket van de hygiëneverordeningen regels waaraan ik onderworpen ben?

A: Tot 31 december 2005 bestonden voor de hygiënische productie van deze melk geen specifieke Europese regels noch Belgische regelgeving. Wel waren er de verordeningen over residuen van diergeneesmiddelen en contaminanten in dieren en producten van dierlijke oorsprong. Sedert 1 januari bent u, zoals de producenten van koemelk, ook onderworpen aan de bepalingen van de hygiëneverordeningen. Er zijn vereisten omtrent de gezondheid van de dieren, correct en geregistreerd gebruik van geneesmiddelen, de hygiëne van lokalen en uitrusting, het gebruikte water, de hygiëne bij het melken, het opslaan, het ophalen en het vervoeren van de rauwe melk evenals persoonlijke hygiëneregels. Het verdient aanbeveling om elders op deze website de verordeningen H

1 (inzonderheid Bijlage I, deel A) en H 2 (inzonderheid Bijlage III, sectie IX) deze bepalingen in hun geheel na te lezen.

Voor melk uitsluitend geproduceerd voor de eigen behoeften, gelden deze regels niet.

46

V: Zijn er zoals voor koemelk ook criteria waaraan rauwe melk van andere dieren dan koeien (geiten, schapen, paarden of nog andere dieren) voor levering moet beantwoorden? Indien ja, wordt dat gecontroleerd? Hoe?

A: Indien uw melk opgehaald wordt (vb. door een zuivelfabriek, een collega-producent, een consument), of u gaat ze zelf leveren, moet de kwaliteit regelmatig gecontroleerd worden namens uzelf of namens degene die de melk ophaalt of degene aan wie u levert. Indien niet voldaan wordt aan de criteria, dient u de nodige corrigerende maatregelen te nemen.

Er dient op 2 criteria gecontroleerd te worden,

1° het kiemgetal $\leq 1\,500.000/\text{ml}$; indien de melk evenwel bestemd is voor rauwmelkse producten die vervaardigd worden zonder warmtebehandeling: $\leq 500.000/\text{ml}$; het resultaat wordt berekend via een voortschrijdend geometrisch gemiddelde over de laatste 2 maanden;

2° residu's van antibiotica: mogen niet aangetroffen worden in hoeveelheden die de toegestane maximale residulimiet (MRL) overschrijden (Verordening (EG) nr. 2377/90; merk op dat deze tekst ook MRL bevat voor andere geneesmiddelen, terwijl het gebruik van sommige middelen met farmacologische werking geheel verboden is).

Er is geen onderzoeksfrequentie opgelegd in de verordening. Momenteel wordt gewerkt aan nationale reglementering in verband met de kwaliteitscontrole van melk. Daarin zal voor andere melk dan koemelk opgenomen worden dat op beide criteria minstens 2 keer per maand moet gecontroleerd worden. Indien slechts kleine hoeveelheden melk geleverd of opgehaald worden, zullen hiervoor uitzonderingen op de verplichte kwaliteitscontrole voorzien worden.

De analyses moeten uitgevoerd worden door een geaccrediteerd laboratorium overeenkomstig de methoden vastgelegd in het ministerieel besluit van 6 november 2001. Resultaten die de criteria overschrijden dienen gemeld te worden aan de Provinciale Controle-Eenheid van het Agentschap (gegevens te vinden op de website van het Agentschap, afdeling beroepssectoren, rubriek meldingsplicht, notificatie - meldpunten in de provincie). Evenwel, indien u over de garantie beschikt dat in toepassing van de meldingsverplichtingen die ook op laboratoria rusten, de melding reeds door hen is gedaan, volstaat deze melding.

De nieuwe nationale reglementering zal in de loop van 2006 gepubliceerd worden. In afwachting hiervan bent u eigenlijk al verplicht de melk die opgehaald of geleverd wordt al te controleren (namens u of degene voor wie de melk bestemd is) aangezien de Europese reglementering rechtstreeks van toepassing is op de operatoren binnen de EU.

Daarnaast zal het FAVV ook een eigen controleprogramma van monsternemingen en analyses uitvoeren. Voor residuen bestaat dit programma al langer.

47

V: Zijn er sancties ingeval de geleverde of opgehaalde rauwe melk van andere dieren dan koeien niet beantwoordt aan de gestelde criteria?

A:

1° In de eventuele afspraken tussen handelspartners komt het FAVV uiteraard niet tussen. Niettemin zijn ook officiële sancties mogelijk.

2° Indien u gedurende 4 opeenvolgende maanden ongunstige resultaten behaalde voor het kiemgetal, dan mag u niet verder melk leveren of laten ophalen (zie Verordening H 3, Bijlage IV, hoofdstuk II, punt 2). Evenmin mogen producten worden verhandeld die bereid zijn met deze melk. U mag de levering pas hernemen, indien u via bijkomende bemonstering en analyse kan aantonen dat het kiemgetal opnieuw voldoet aan de norm.

3° Indien blijkt dat de geleverde melk residu's van diergeneesmiddelen bevat, mag u met onmiddellijke ingang niet verder melk leveren of laten ophalen. Indien u kan aantonen via bijkomende analyses dat de melk opnieuw vrij is van residu's van diergeneesmiddelen, mag u terug leveren.

48

V: Het is niet zeker dat de melk (van alle diersoorten) die ik produceer tijdens een leveringsverbod niet aan de criteria voldoet. Mag ik deze melk zelf verwerken of verkopen aan particulieren en detailhandels?

A: Ingeval van leveringsverbod mag u uiteraard aan niemand melk afstaan, overdragen of verkopen en ook zelf geen producten bereiden met deze melk om ze te verkopen, noch aan groothandels of industrie (verbod vervat in de verordeningen), noch aan de consument of lokale detailhandels. Dit laatste verbod is, zowel met betrekking tot rauwe melk als met betrekking tot vervaardigde melkproducten geregeld in het aanvullend KB van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong doordat op deze verhandelingen dezelfde bepalingen van de verordeningen van toepassing worden verklaard als in het geval verkoop aan groothandel of zuivelindustrie.

Er is echter mbt het kiemgetal en het aantal somatische cellen een uitzondering: ook indien deze criteria niet zijn nageleefd, mag de melk gebruikt worden voor de productie van kaas met een rijpingstijd van meer dan 60 dagen. Weliswaar kunt u niemand verplichten dergelijke melk bij u af te nemen.

49

V: Ik verwerk rauwe melk (van alle diersoorten) op mijn hoeve tot zuivelproducten. Zijn er sinds 1 januari 2006 andere regels van toepassing dan voorheen op vlak van infrastructuur, uitrusting en exploitatie?

A: Voor de verwerking van melk zijn de Bijlage II van de Verordening (EG) Nr. 852/2004 en de Bijlage III, sectie IX, hoofdstukken II tot en met V van de Verordening (EG) Nr. 853/2004 van toepassing. De inhoud hiervan komt ongeveer overeen met de inhoud van het vroegere KB van 7 maart 1994 "erkenning melkinrichtingen en kopers" (waarvan de hygiënebepalingen sedert 1.1.2006 zijn opgeheven). Voor zover u al melk verwerkte op de hoeve in overeenstemming met dit KB, zal u dus geen extra inspanningen moeten doen om te voldoen aan de nieuwe Europese reglementering op het vlak van infrastructuur, uitrusting en exploitatie. Op te merken valt dat degenen die producten vervaardigen met paardenmelk niet onderworpen waren aan het genoemde KB, maar nu wel degelijk onderworpen zijn aan de verordeningen!

50

V: Zijn er zoals voor rauwe melk ook voor zuivelproducten criteria in verband met kiemen?

A: Inderdaad, maar daar waar deze tot nog toe terug te vinden waren in het KB van 15 december 1994 ¹ en het KB van 3 september 2000 ² (die zijn opgeheven), zijn ze vanaf 1 januari 2006 vervat in de [Verordening\(EG\) nr. 2073/2005 microbiologische criteria voor levensmiddelen](#) .

¹ Koninklijk besluit van 15 december 1994 betreffende de productie en het in de handel brengen van consumptiemelk en producten op basis van melk

² Koninklijk besluit van 9 september 2000 betreffende de bepaling van de kwaliteit van zuivelproducten rechtstreeks verkocht aan de eindverbruiker

51

V: Ik verwerk op mijn hoeve rauwe melk tot zuivelproducten bestemd voor verkoop. Moet ik daar een merk op aanbrengen?

A: Indien u tot nu toe over een erkenning hoeveproducent (HP) beschikt, dan diende u nu reeds een merk aan te brengen op de verpakkingen. Dit blijft.

Indien u tot nu toe de afgewerkte zuivelproducten enkel rechtstreeks op de hoeve aan de eindverbruiker verkocht en bijgevolg over een registratienummer "RV" (rechtstreekse verkoop)

beschikt, dan moeten de verpakte producten vanaf nu wél een identificatiemerk dragen! Maar, u mag dan ook buiten uw hoeve de producten aan de man brengen.

Het model van het identificatiemerk wordt (voor beide gevallen) beschreven in de Bijlage II, sectie I van de Verordening (EG) Nr. 853/2004.

52

V: Bestaat er nog verschil tussen een inrichting die meer dan 2.000.000 liter melk/jaar verwerkt, een inrichting met beperkte productie (i.e. minder dan 2.000.000 liter/jaar) en een inrichting rechtstreekse verkoop?

A: Het onderscheid waarnaar wordt verwezen maakt deel uit van de richtlijn 92/46/EEG die in de Belgische reglementering was omgezet via het KB 7 maart 1994 betreffende erkenning van melkinrichtingen en kopers. De richtlijn en het koninklijk besluit zijn opgeheven sinds 1 januari 2006. De hygiëneverordeningen zijn sindsdien van toepassing. Formeel wordt er in de verordeningen geen onderscheid gemaakt, Bijgevolg zijn de voorwaarden en verplichtingen, gelet op de rechtstreekse werking van de verordeningen, voor alle bedrijven principieel dezelfde. Niettemin voorzien de hygiëneverordeningen wel dat de bevoegde autoriteiten soepel kunnen optreden, zodat in de praktijk en voor zover de doelstellingen van de verordeningen worden bereikt (bewijslast rust op de exploitant), toch rekening kan worden gehouden met aspecten als omvang van de inrichting, productiewijze, artisaanaal karakter, (cfr. Ver. 852/2004, Bijlage II, Hfdst. II, punt 1; Hfdst. III, punt 2b, alsook de bepalingen waarin vermeld staat "indien nodig", "indien geschikt", "passend" en "voldoende"). De mogelijke afwijkingen op vlak van installatievoorwaarden zijn van dezelfde aard als de regeling die tot nu toe gangbaar was.

Voorbeeld: houten lepels of houten karnen kunnen gebruikt worden bij producenten die melk verwerken op de hoeve. Bij de inspectie voor vernieuwing van de erkenning (zie antwoord op vraag hieronder) zal daar door de controleurs rekening mee gehouden worden.

53

V: Wat zijn de vereisten om een erkenning als melkinrichting te bekomen?

A: Om een erkenning te bekomen, moet worden voldaan aan de hygiëne-eisen van de verordeningen; voor inrichtingen melk en zuivelproducten: H1, Bijlage II en H2, Bijlage III, sectie IX) en het KB H2 van 22 december 2005.

De bedrijven die vóór 1.1.2006 een erkenning hadden, moeten geen nieuwe erkenningsaanvraag indienen. Zij zullen in de loop van 2006 een inspectie krijgen van het FAVV met het oog op het hernieuwen van de erkenning. Indien aan alle verplichtingen voldaan is, zal een erkenning van onbepaalde duur afgeleverd worden.

Indien enkele niet onoverkomelijke tekortkomingen worden vastgesteld, kan een voorwaardelijke erkenning worden afgeleverd. Deze is beperkt in de tijd (maximaal 3 + 3 maanden). Afgezien van de praktische overgangsmaatregel (inspectiebezoek "hererkenning" op initiatief FAVV) zal voor het overige uiteraard het KB van 16 januari 2006 over registratie, toelating en erkenning worden toegepast. Daarin zijn de procedures voor registratie, toelating en erkenning vermeld.

54

V: Wat is er aan van de verplichting tot het uitvoeren van 2 microbiologische analyses van de zuivelproducten per jaar?

A: Op basis van risico-overwegingen door de dienst DG5 van het voormalig Ministerie van Middenstand en Landbouw werd tot nog toe een minimum van 2 analyses per jaar voorgehouden. In het nieuwe systeem van de hygiëneverordeningen moet de producent zelf een controlesysteem opzetten overeenkomstig de principes van HACCP. Daarnaast is er de verordening microbiologische criteria ([Verordening \(EG\) nr. 2073/2005](#)) waar rekening mee moet worden gehouden. Ieder bedrijf moet dus voor zich bepalen aan de hand van een risicoanalyse hoeveel controles op de eindproducten vereist zijn. De exploitant mag zich daarbij steunen op een goedgekeurde autocontrolelegids.

Momenteel werkt de sector aan een autocontrolelegids voor de producenten die melk verwerken op de hoeve. Deze gids zal richtsnoeren bevatten. Allicht zal daarin, voor bedrijven die in aanmerking komen voor versoepelingen op de autocontrole (cfr. [MB van 24 oktober 2005 betreffende de versoepelingen van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige bedrijven van](#)

[de levensmiddelensector](#)) ook een aantal analyses per jaar voorgehouden worden. Ook in dit geval zijn 2 microbiologische analyses van de producten per jaar een minimum.

55

V: Is het vademecum “melkproducten” nog van toepassing? Wat met de mogelijke afwijkingen die daarin zijn/waren vermeld?

A: Het vademecum, uitgegeven door DG 5 van het voormalig Ministerie van Middenstand en Landbouw is, wat betreft de materies die tot de bevoegdheid van het FAVV behoren (= veiligheid voedselketen), niet meer van toepassing. Het werd van de website van het FAVV gehaald. De wetgeving waar naar verwezen werd (oa. RL 92/46/EEG, KB 7 maart 1994, KB 15 december 1994) is immers opgeheven. Het hygiënepakket is nu van toepassing. De microbiologische normen zijn opgenomen in de [Verordening \(EG\) nr. 2073/2005](#) .

Overigens bevatte het vademecum een aantal voorschriften die thans buiten de bevoegdheid van het Agentschap vallen.

Weliswaar zullen enkele versoepelingen, die in het vademecum waren opgenomen op vlak van installatievoorwaarden, verder in dezelfde zin toegepast worden (zie ook vraag 52).

56

V: Welke zijn de gegevens die dienen voor te komen op de verpakkingen van de producten vervaardigd in een inrichting erkend voor rechtstreekse verkoop (erkenning “RV”) ?

A: De vroegere erkenningen met beperking tot thuisverkoop op de hoeve, verdwijnen uit de nieuwe reglementering. Dit worden inrichtingen die op vlak van verkoop dezelfde mogelijkheden krijgen als alle andere inrichtingen. Vandaar dat ook zij het volgende moeten aanbrengen op de verpakking van al hun producten:

1° een identificatiemerk.

2° etikettering opgenomen in de Ver. 853/2004, bijlage III, sectie IX, hoofdstuk IV. (vermelden van de woorden “rauwe melk” of “producten bereid met rauwe melk”)

3° etikettering volgens de bepalingen van het KB van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen (bevat omzetting van Richtlijn 2000/13/EG)

4° etikettering volgens artikel 47, § 2, van het KB H2 van 22 december 2005 (vermelden van de woorden “koken voor gebruik” op etiket ven verpakte rauwe melk).

Uiteraard kunnen al deze gegevens in één enkel etiket samengebracht worden.

57

V: Welke zijn de verplichtingen voor een inrichting die melk koopt op de boerderij om er zuivelproducten mee te maken ? Moet de exploitant beschikken over zowel een erkenning als melkinrichting als over een toelating (tot 31.12.2005 een erkenning) om melk te kopen?

A: Als inrichting die zuivelproducten vervaardigt heeft de exploitant een erkenning nodig “melkinrichting” overeenkomstig het [KB 16 januari 2006](#) , artikel 3, § 1 en bijlage II, 4.

Om rauwe melk aan te kopen op de hoeve is bovendien een toelating “koper van melk” nodig (KB 16 januari 2006, artikel 3, § 2 en bijlage III, 4). Deze toelating kan echter enkel bekomen worden indien men voorafgaand bij de gewesten een erkenning als koper in het raam van de quotareglementering heeft bekomen.

58

V: Vrij wild moet zo spoedig mogelijk na het neerschieten en een eerste onderzoek ter plaatse door een gekwalificeerd persoon naar een wildbewerkingsinrichting worden gebracht. Over hoeveel tijd beschikt men eigenlijk?

A: In de Belgische omstandigheden van jacht en wildbewerkingsinrichtingen is ervoor geopteerd om daarvoor een limiet van 12 uur te hanteren. Wel moet men (afhankelijk van de weersomstandigheden) eventueel reeds tijdens het vervoer voor een actieve koeling zorgen.

59

V: Een gekwalificeerd persoon moet na neerschieten van vrij wild een eerste onderzoek verrichten en daar een verklaring over opstellen. Moet dit voor elk individueel dier gebeuren?

A: Voor wild van dezelfde soort, afkomstig van hetzelfde jachtgebied, van dezelfde jachtpartij en met dezelfde bestemming kan voor alle dieren die gunstig beoordeeld zijn, een gezamenlijke verklaring van de gekwalificeerde persoon aanvaard worden.

60

V: Volgens het KB H 2, art. 12, mag een jager kleine hoeveelheden wild zelf direct afstaan (verkopen). De reglementering spreekt van 1 stuk grof vrij wild en ten hoogste 10 stukken klein wild. Hoe moet dit juist bekeken worden over een jachtseizoen en ingeval een jachtpartij gezamenlijk wordt bedreven door meerdere jagers (die niet noodzakelijk elk een "eigen jachtbuit" hebben)?

A: De genoemde aantallen mogen worden bezien per jachtdag. Als een groep jagers heeft gejaagd, kan elke jager van de groep deze kleine hoeveelheden meenemen van de gezamenlijke buit voor directe verkoop van gehele karkassen.

61

V: Klopt het dat botervis niet meer los in de handel mag gebracht worden, maar alleen nog indien verpakt?

A: Inderdaad, botervis moet niet alleen steeds in (onmiddellijke) verpakking zijn aangeboden, er moet bovendien ook een etiket aanwezig zijn met informatie voor de consument over de bereidingswijze en het risico op aanwezigheid van stoffen die maag- en darmklachten kunnen veroorzaken. In essentie komt het erop aan het kookvocht of bakvet waarin deze vis is bereid niet te gebruiken aangezien bepaalde toxines daarin voorkomen die de klachten veroorzaken. Het etiket dient tevens de wetenschappelijke naam (naargelang het geval *Revettus pretiosus* of *Lepidocybium flavobrunneum*) te vermelden.

Grondslag: Verordening H 2, Bijlage III, Sectie VIII, Hoofdstuk V, E, 1, zoals gewijzigd door de Verordening (EG) nr. 2074/2005 van 5 december 2005.