



Omzendbrief met betrekking tot slagerijscholen

Referentie	PCCB/S3/EME/574427	Datum	04/06/2013
Huidige versie	2.0	Van toepassing vanaf	Datum van publicatie
Trefwoorden	Toelating, erkenning, inspectiefrequentie		

Opgesteld door	Goedgekeurd door
Mees Eva, attaché	Diricks Herman, directeur-generaal

1. Doel

Elke exploitant van een levensmiddelenbedrijf is volgens de geldende Europese en nationale wetgeving verplicht om zich bij de bevoegde autoriteit te laten registreren voor alle activiteiten en inrichtingen onder zijn beheer en mag de betrokken activiteit slechts uitoefenen mits voorafgaande registratie bij het Agentschap en indien nodig mits de inrichting voorafgaandelijk erkend of toegelaten werd.

Operatoren mogen zich enkel met levensmiddelen bevoorraden bij inrichtingen die geregistreerd en, indien nodig, erkend of toegelaten zijn.

Deze omzendbrief heeft als doel de voorwaarden met betrekking tot een toelating/erkenning voor scholen die een opleiding tot slager aanbieden te verduidelijken. Eveneens wordt meer duidelijkheid verschaft over de inspectiefrequentie in deze inrichtingen.

2. Toepassingsgebied

Scholen die een opleiding tot slager aanbieden en de geproduceerde levensmiddelen in de handel brengen.

3. Referenties

3.1. Wetgeving

Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne.

Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende de vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

Verordening (EG) nr. 854/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke voorschriften voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong.

Verordening (EG) nr. 882/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake officiële controles op de naleving van de wetgeving inzake diervoeders en levensmiddelen en de voorschriften inzake diergezondheid en dierenwelzijn.

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

Koninklijk besluit van 22 december 2005 tot vastleggen van de frequenties waarvoor de aanwezigheid van een agent van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen in inrichtingen van de vlees- en vissector in het raam van het controleprogramma van het Agentschap vereist is.

Koninklijk besluit van 16 januari 2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen.

3.2. Andere

G-003: Gids voor autocontrole in de slagerij;

G-006: Generische autocontrole gids voor pluimveeslachthuis en –uitsnijderij en inrichtingen die gehakt vlees, vleesbereidingen, separatorvlees op basis van pluimveevlees produceren;

G-018: Generische autocontrole gids voor slachthuizen, uitsnijderijen en inrichtingen voor de vervaardiging van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees voor als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren.

4. Definities en afkortingen

“Audit” = een systematisch en onafhankelijk onderzoek om te bepalen of de activiteiten en de resultaten daarvan aansluiten bij de gemaakte plannen en of deze plannen op een doeltreffende manier worden uitgevoerd en geschikt zijn om de gestelde doelen te bereiken;

“Autocontrole” = het geheel van maatregelen die door de operatoren worden genomen om ervoor te zorgen dat de producten in alle stadia van de productie, verwerking en distributie die onder hun beheer vallen:

- voldoen aan de wettelijke voorschriften inzake veiligheid van de voedselketen;
- voldoen aan de wettelijke voorschriften inzake kwaliteit van de producten, waarvoor het Agentschap bevoegd is;
- voldoen aan de voorschriften van hoofdstuk 3 van het KB van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen

en het toezicht op de effectieve naleving van deze voorschriften;

“Autocontrolesysteem (ACS)” = systeem dat de autocontrole omvat;

“Globale inspectie (GI)” = controle over alle reglementaire bepalingen die tot de bevoegdheid van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen behoren, in functie van de activiteiten van de inrichting;

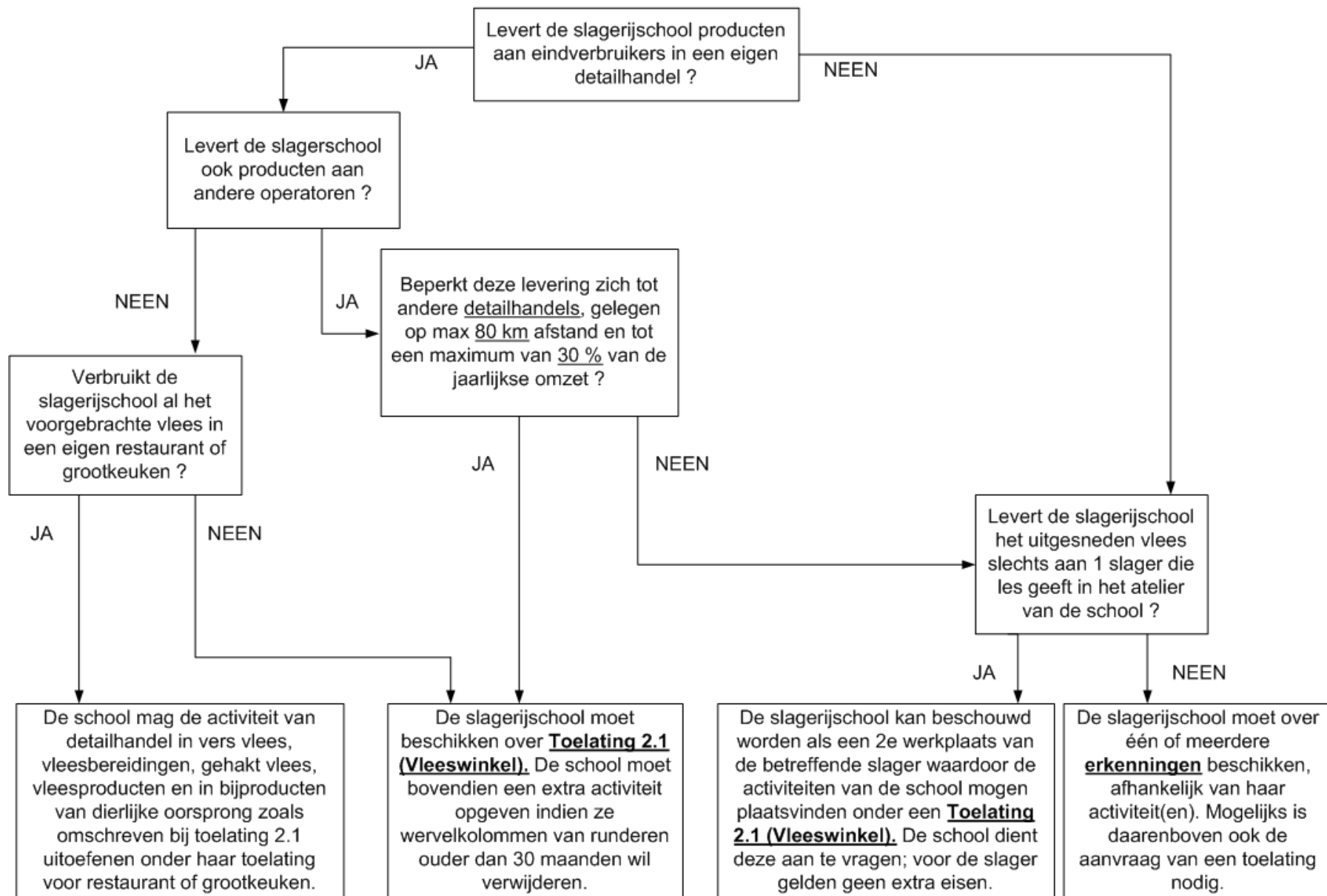
“Inspectie” = het onderzoeken van elk aspect van diervoeders, levensmiddelen, diergezondheid en dierenwelzijn, teneinde na te gaan of deze aspecten voldoen aan de voorschriften van de wetgeving inzake diervoeders en levensmiddelen en de voorschriften inzake diergezondheid en dierenwelzijn;

“Officiële controle” = elke vorm van controle die door de bevoegde autoriteit of door de Europese Gemeenschap wordt uitgevoerd om na te gaan of de wetgeving inzake diervoeders en levensmiddelen en de voorschriften inzake dierenwelzijn en diergezondheid worden nageleefd;

“Opvolgingsinspectie (OI)” = steekproefsgewijze controle van bepaalde aspecten van de reglementaire bepalingen die tot de bevoegdheid van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen behoren, in functie van de activiteiten van de inrichting;

5. Toelating en erkenning

Via onderstaande beslissingsboom kan bepaald worden welke toelating en/of erkenning de slagerijschool nodig heeft.



Tabel 1 geeft een niet-beperkend overzicht van de erkenningen en toelatingen die van toepassing zijn op verschillende activiteiten met betrekking tot de verwerking van vlees in slagerijscholen. Bij de aanvraag van een toelating of een erkenning is (zijn) het de overeenstemmende activiteit(en) (zie tabel 1) die opgegeven dient (dienen) te worden.

Tabel 1 : Overzicht van erkenningen en toelatingen, van toepassing op de verschillende activiteiten met betrekking tot verwerking van vlees in slagerijscholen

Activiteit	Erkenning/Toelating
Het uitsnijden, uitbenen, alsook het onmiddellijk verpakken of opnieuw onmiddellijk verpakken van vers vlees. Het uitsnijden van koppen van runderen ouder dan 12 maanden die gespecificeerd risicomateriaal bevatten.	Erkenning 1.1.2: Uitsnijderijen
Het prepareren van wild en vlees dat is verkregen van de jacht met het oog op het in de handel brengen ervan.	Erkenning 1.1.4: Wildbewerkingsinrichtingen
Het vervaardigen, onmiddellijk verpakken of opnieuw onmiddellijk verpakken van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees.	Erkenning 1.1.5: Inrichtingen voor de vervaardiging van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees
Het vervaardigen, onmiddellijk verpakken of opnieuw onmiddellijk verpakken van vleesproducten.	Erkenning 1.2.1: Inrichtingen voor de vervaardiging van vleesproducten
Het gekoeld of diepgevroren opslaan buiten de detailhandel van vers vlees, gehakt vlees, vleesbereidingen, separatorvlees, vleesproducten, dierlijke vetten en kanen, magen, darmen en blazen, gelatine, collageen, bloed en vleesextracten.	Erkenning 6/1.1 Koel- en vrieshuizen
De detailhandel in vers vlees, vleesbereidingen, gehakt vlees, vleesproducten en in bijproducten van dierlijke oorsprong. Het verwijderen van de wervelkolom in het kader van maatregelen tegen overdraagbare spongiforme encefalopathieën.	Toelating 2.1: Vleeswinkel
Het in ontvangst nemen van vers vlees van varkens vanuit een slachthuis waarbij afgeweken wordt van bepaalde temperatuursvoorschriften.	Toelating 2.4: Uitsnijderijen voor de ontvangst van vers vlees van varkens Opm.: deze toelating kan enkel afgeleverd worden indien men reeds over een erkenning als uitsnijderij beschikt.

6. Inspectiefrequentie

Inspectiefrequentie voor slagerijscholen met een toelating 2.1

Slagerijscholen die over een toelating beschikken hebben een basisinspectiefrequentie van 1 inspectie om de 2 jaar. Deze inspectie is niet betalend. Indien ernstige non conformiteiten vastgesteld worden zal een hercontrole noodzakelijk zijn, die wel betalend is. De frequentie kan gehalveerd worden indien de slagerijschool over een gevalideerd ACS beschikt.

Basisfrequentie voor erkende slagerijscholen (minimaal erkenning 1.1.2 of 1.1.5)

De basisinspectiefrequentie voor een uitsnijderij en voor inrichtingen voor de vervaardiging van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees is vastgelegd op 8 per jaar. Erkende slagerijscholen zijn gemiddeld zes maanden actief per jaar. Dit betekent dat de inspectiefrequentie voor deze scholen kan worden teruggebracht tot 4, waarvan 1 globale inspectie van 4u en 3 opvolgingsinspecties van 2u.

Het Agentschap beschouwt de uitsnijderijen van scholen als inrichtingen die vallen onder de noemer 'zeer kleine bedrijven' die kunnen genieten van extra versoepelingen. Dit wil zeggen dat na één gunstige globale inspectie de duur van de opvolgingsinspecties kan worden gehalveerd. De daarop volgende jaren kan ook de duur van de globale inspecties worden gehalveerd. Na een ongunstige inspectie geldt opnieuw de normale inspectieduur.

Tabel 2 : Overzicht inspectiefrequentie voor slagerijscholen met minimaal erkenning 1.1.2 of 1.1.5

		Basisfrequentie			Duur van de inspectie uitgedrukt in uren		
		GI	OI	Totaal	GI	OI	Totaal
Scholen met een niet-gevalideerd ACS	Normaal	1	3	4	4	2	10
	1 ^e jaar na positieve GI	1	3	4	4	1	7
	Volgende jaren	1	3	4	2	1	5
Scholen met een gevalideerd ACS	Normaal	1	1	2	4	2	6
	1 ^e jaar na positieve GI	1	1	2	4	1	5
	Volgende jaren	1	1	2	2	1	3

7. Overzicht van de revisies

Overzicht van de revisies van de omzendbrief		
Versie	Van toepassing vanaf	Reden en omvang van de revisie
1.0	06/12/2010	Eerste versie
2.0	Datum van publicatie	Herziening op basis van businessplan 2012-2014, nieuwe activiteitenboom en wijziging KB 16 januari 2006 – Erkenningen, toelatingen en registraties