



### **ADVIES 17-2008**

**Betreft : Ontwerp koninklijk besluit betreffende microbiologische criteria voor levensmiddelen (dossier Sci Com 2008/05).**

Advies gevalideerd door het Wetenschappelijk Comité op 16/04/2008.

#### **Samenvatting**

Dit advies betreft de evaluatie van het ontwerp koninklijk besluit inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen. Het betreft proceshygiëncriteria: i) voor gehaktvlees en vleesbereidingen van pluimvee, bedoeld om na verhitting te worden gegeten, ii) voor rauwe koemelk voor directe verkoop aan de consument alsook voor de bereiding van rauwe zuivelproducten zonder thermische behandeling, eveneens bestemd voor directe verkoop, iii) voor yoghurt en gefermenteerde melk en iv) voor consumptie-ijs. De Hoge Gezondheidsraad heeft reeds aanbevelingen geformuleerd aangaande een aantal van deze proceshygiëncriteria. Het Wetenschappelijk Comité onderschrijft de aanbevelingen geformuleerd in het advies 8163 van de Hoge Gezondheidsraad en geeft ook een aantal bijkomende aanbevelingen over de gebruikte formuleringen en over de proceshygiëncriteria. Het Wetenschappelijk Comité geeft een gunstig advies over het ontwerp koninklijk besluit voor zover rekening gehouden wordt met de geformuleerde aanbevelingen.

#### **Summary**

#### **Advice 17-2008 of the Scientific Committee of the FASFC: draft Royal Decree for microbiological criteria for foodstuffs**

This advice concerns the evaluation of a draft Royal Decree for microbiological criteria for foodstuffs. It concerns process hygiene criteria for i) minced meat and meat preparations of chickens, intended to be consumed after heating, ii) raw cow milk for direct sale to the consumer and for the preparation of raw milk products without further heat treatment, destined for direct sale, iii) yoghurt and fermented milk and iv) consumption ice. The Health Council has already formulated recommendations concerning some of these process hygiene criteria. The Scientific Committee subscribes to the recommendations formulated in advice 8163 of the Health Council and formulates also a number of supplementary recommendations concerning the used terms in the draft royal decree and concerning the process hygiene criteria. The scientific Committee gives a favourable advise if there is taken count of the formulated recommendations

#### **Sleutelwoorden**

Koninklijk besluit, proceshygiëncriteria, microbiologische criteria, levensmiddelen

## 1. Referentietermen

### 1.1. Vraagstelling

Er wordt aan het Wetenschappelijk Comité gevraagd om het ontwerp van koninklijk besluit voor microbiologische criteria te evalueren.

### 1.2. Wettelijke context

Verordening (EG) Nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor bepaalde levensmiddelen, aangepast door Verordening (EG) 1441/2007.

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

Verordening (EG) Nr. 1441/2007 van de Commissie van 5 december 2007 tot wijziging van Verordening (EG) 2073/2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen.

Overwegende de besprekingen tijdens de werkgroepvergadering van 8 februari 2008 en de plenaire zittingen van 15 februari 2008 en 11 april 2008,

**geeft het Wetenschappelijk Comité het volgende advies :**

## 1. Inleiding

Het ontwerp koninklijk besluit heft enerzijds een aantal nationale criteria op en bevat anderzijds een aantal aanvullende nationale beschikkingen bij de Verordening (EG) Nr. 2073/2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen.

De Verordening (EG) Nr. 2073/2005 stelt microbiologische criteria voor bepaalde micro-organismen en de bijhorende uitvoeringsbepalingen vast, waaraan exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten voldoen bij de toepassing van de algemene en specifieke hygiënemaatregelen zoals bedoeld in Artikel 4 van Verordening 852/2004.

Deze microbiologische criteria opgenomen in de Verordening (EG) Nr. 2073/2005 betreffen zowel voedselveiligheidscriteria als proceshygiëncriteria.

Een voedselveiligheids criterium wordt volgens de Verordening (EG) Nr. 2073/2005 omschreven als *'een criterium ter bepaling van de aanvaardbaarheid van een product of een partij levensmiddelen, dat toepasbaar is op in de handel gebrachte producten'*.

Een proceshygiëne criterium wordt volgens de Verordening (EG) Nr. 2073/2005 omschreven als *'een criterium om aan te geven dat een productieproces aanvaardbaar verloopt. Een dergelijk criterium geldt niet voor in de handel gebrachte producten. Het geeft een mate van besmetting aan bij overschrijding waarvan corrigerende maatregelen moeten genomen worden om ervoor te zorgen dat de proceshygiëne in overeenstemming blijft met de levensmiddelenwetgeving.'*

Het ontwerp koninklijk besluit bevat enkel proceshygiëncriteria en geen voedselveiligheidscriteria. Het betreft proceshygiëncriteria voor vier levensmiddelen categorieën :

- a. Gehaktvlees en vleesbereidingen van pluimvee, bedoeld om na verhitting te worden gegeten;
- b. Rauwe koemelk voor directe verkoop aan de consument door de producent en rauwe koemelk voor de bereiding van rauwe zuivelproducten zonder thermische behandeling voor directe verkoop door de producent aan de consument;
- c. Yoghurt en gefermenteerde melk;
- d. Consumptie-ijs.

De Hoge Gezondheidsraad heeft reeds aanbevelingen geformuleerd (HGR 8163), aangaande een aantal van deze proceshygiëncriteria die het onderwerp vormen van het ontwerp koninklijk besluit waarover advies gevraagd wordt.

## **2. Advies**

Het Wetenschappelijk Comité heeft de proceshygiëncriteria, van bijlage B bij het ontwerp koninklijk besluit, geëvalueerd. De aanbevelingen m.b.t. deze criteria bevinden zich in onderdeel 2.1. van het advies. Andere opmerkingen betreffende het ontwerp koninklijk besluit bevinden zich in onderdeel 2.2., 23. en 2.4. Het Wetenschappelijk Comité wenst echter algemeen te wijzen op de mogelijkheid om proceshygiëncriteria op te nemen binnen het kader van de autocontroleplannen in plaats van binnen het kader van een koninklijk besluit.

Het Wetenschappelijk Comité formuleert volgende aanbevelingen aangaande het ontwerp koninklijk besluit betreffende microbiologische criteria voor voedingsmiddelen :

### **2.1. Bijlage B. : proceshygiëncriteria**

#### **2.1.1. Gehaktvlees en vleesbereidingen van pluimvee, bedoeld om na verhitting te worden gegeten**

Voor gehaktvlees en vleesbereidingen van pluimvee, bedoeld om na verhitting te worden gegeten, vermeldt het ontwerp koninklijk besluit het criterium 'afwezigheid van *Campylobacter* spp. in 0,01 g, n=5, c=0'.

*Campylobacter* spp., in het bijzonder *Campylobacter jejuni*, zijn voor de volksgezondheid zeer belangrijke zoönotische pathogenen (EFSA rapport, 2007). Verscheidene studies onderschrijven dat producten afkomstig van kip een belangrijke bron van humane infectie door *Campylobacter* spp. zijn. Dit werd bijvoorbeeld indirect aangetoond door de daling van het aantal humane *Campylobacter* infecties in België met 40 % na het uit de rekken halen van Belgische kipproducten en eieren, omwille van mogelijke contaminatie met dioxines in 1999 (Vellinga en Van Loock, 2002). Het Wetenschappelijk Comité onderschrijft het belang om in de verwerkingsbedrijven een bewakingsprogramma uit te voeren op *Campylobacter* spp., op gehaktvlees en op vleesbereidingen van pluimvee. Het betreft rauwe producten die een hittebehandeling ondergaan vóór consumptie.

Het voorgestelde criterium in het ontwerp koninklijk besluit is gebaseerd op een studie van de Hoge Gezondheidsraad uit 2005 (HGR 7947, Uyttendaele et al., 2006). Er kan opgemerkt worden dat aan deze studie een aanzienlijke onzekerheid verbonden was alsook dat inmiddels nieuwe gegevens omtrent prevalentie en efficiëntie van bestrijdingsmethoden beschikbaar zijn. *Campylobacter* spp. werd vroeger beschouwd als zeer gevoelig aan extra-intestinale omgeving en veel gemakkelijker om te bestrijden dan *Salmonella* en *Escherichia coli*. Inmiddels is duidelijk dat deze micro-organismen, alhoewel ze niet zeer resistent zijn tegen stressfactoren, ze toch robuuster zijn dan initieel werd ingeschat (Humphrey et al., 2007).

Ook wordt meer en meer duidelijk dat er momenteel geen éénduidige strategie voorhanden is voor bestrijding van *Campylobacter* spp. ter hoogte van de primaire productie. In wetenschappelijke studies werd, op het niveau van de primaire productie, het mogelijk effect van verschillende controlemaatregelen geëvalueerd zoals competitieve exclusie, vaccinatie, behandeling met bacteriofagen, toepassing van bacteriocines in voeder en vliegenbestrijding. Verschillende van deze maatregelen zijn veelbelovend maar meer onderzoek hieromtrent is nodig. De prevalentie van *Campylobacter* spp. bij positieve tomen op het moment van slachten was in België 67% (n=18) gedurende de periode 1998-2000 (Herman et al., 2003) en 72% (n=39) in 2002 (Rasschaert et al., 2006). In 2007 werden *Campylobacter* spp. aangetroffen bij 69% (n=13) van de onderzochte pluimveetomen op het einde van de opfok (Sampers et al., 2008).

Binnen het slachthuis en de verwerkingsbedrijven dienen op HACCP gebaseerde procedures toegepast te worden voor het minimaliseren van de productkruiscontaminatie. Recente studies tonen evenwel aan dat er niet steeds een relatie is tussen enerzijds het niveau van het geïmplementeerde voedselveiligheidsbeheerssysteem binnen de verwerkingsbedrijven en anderzijds de prevalentie en het contaminatieniveau van de kipproducten (Sampers et al., 2008).

De in de verwerkingsbedrijven binnenkomende grondstoffen (karkassen of deelstukken van gevogelte) zijn immers vaak gecontamineerd met *Campylobacter* spp. en tijdens de verwerking tot (rauw) gehakt en vleesbereidingen op basis van pluimveevlees bevindt er zich normaal geen processtap voor eliminatie van *Campylobacter* spp. Een mogelijke technologische behandeling waardoor een (beperkte) reductie van de contaminatie kan bekomen worden is 'het voorafgaandelijk diepvriezen van kippenvlees'. Dit behoort echter niet tot de 'Goede Hygiëne Praktijken' en is niet direct gelinkt aan het verbeteren van de proceshygiëne. Een andere technologische wijze voor reductie van het contaminatieniveau is decontaminatie van de karkassen en gehaktvlees door het gebruik van organische zuren. Dit is momenteel echter wettelijk niet toegelaten voor karkassen en gehakt vlees. Een recente Belgische studie toonde aan dat 11,7 % van het gehakt kippenvlees (n=656) een contaminatieniveau heeft > 100 kve *Campylobacter* per g (Sampers et al., 2007, 2008).

Het Wetenschappelijk Comité is van mening dat het voorgestelde proceshygiëncriterium in het ontwerp koninklijk besluit voor *Campylobacter* spp. in het kader van een bewakingsprogramma kan gesitueerd worden en hiervoor aanvaardbaar is. Zoals hierboven vermeld is het evenwel, rekening houdend met de huidige wetenschappelijke kennis, niet éénduidig welke bestrijdingsstrategie men best toepast om het contaminatieniveau te verlagen.

Het Wetenschappelijk Comité merkt eveneens op dat in het ontwerp koninklijk besluit voor het proceshygiëncriterium voor *Campylobacter* spp. gespecificeerd dient te worden dat het thermotolerante *Campylobacter* betreft. Verder is het beter het criterium 'afwezigheid in 0,01 g' te vervangen door de uitvoering van een telling '100 kve/g', wat beter zal toelaten de evolutie van deze proceshygiëneparameter op te volgen.

### **2.1.2. Rauwe koemelk voor directe verkoop aan de consument en rauwe koemelk voor de bereiding van rauwe zuivelproducten, zonder thermische behandeling voor directe verkoop aan de consument**

De Hoge Gezondheidsraad (HGR 8163) raadde het proceshygiëncriterium (indicator voor fecale contaminatie) '100 *Escherichia coli*/g' aan voor 'rauwe koemelk voor directe verkoop aan de consument en rauwe koemelk voor de bereiding van rauwe zuivelproducten zonder thermische behandeling voor directe verkoop aan de consument'. Het ontwerp koninklijk besluit bevat het proceshygiëncriterium '*Escherichia coli*, m=100, M=1000, n=5, c=2' dat minder streng is dan het criterium '100 *Escherichia coli*/g'. Het Wetenschappelijk Comité raadt aan dit laatste criterium toe te passen (conform het advies HGR 8163).

### **2.1.3. Yoghurt en gefermenteerde melk**

Het ontwerp koninklijk besluit bevat proceshygiëncriteria (*Enterobacteriaceae*) voor yoghurt en gefermenteerde melk. De Hoge Gezondheidsraad (HGR 8163) raadde voor boter een gelijkaardig criterium aan. Het Wetenschappelijk Comité stelt de vraag wat de motivering is om een proceshygiëncriterium voor yoghurt en gefermenteerde melk op te nemen en niet voor boter.

De Hoge Gezondheidsraad (HGR 8163) raadde het proceshygiëncriterium '*Enterobacteriaceae*, 10/g, n=5, c=0' aan voor yoghurt en gefermenteerde melk op basis van gepasteuriseerde melk. Het ontwerp koninklijk besluit legt het proceshygiëncriterium 'm=10, M=100, n=5, c=2' op, dat minder streng is dan het door de Hoge Gezondheidsraad aanbevolen criterium '10/g, n=5, c=0'. Het Wetenschappelijk Comité raadt aan dit laatste criterium toe te passen (conform advies HGR 8163).

### **2.1.4. Consumptie-ijs**

#### **2.1.4.1. Proceshygiëncriteria voor het stadium 'einde productie'**

Verordening (EG) Nr. 2073/2005 bevat het proceshygiëncriterium '*Enterobacteriaceae* m=10, M=100, n=5, c=2' met als doel de hygiëne tijdens de productie van 'consumptie-ijs' te verbeteren. Dit proceshygiëncriterium heeft in de Verordening (EG) Nr. 2073/2005 enkel betrekking op consumptie-ijs met melkingrediënten. Het ontwerp koninklijk besluit herhaalt ditzelfde criterium voor 'consumptie-ijs'.

Het is echter niet duidelijk of in het ontwerp koninklijk besluit met 'consumptie-ijs' ook het beperkte toepassingsgebied zoals vermeld in Verordening (EG) Nr. 2073/2005 bedoeld wordt (enkel met melkingrediënten) of eerder de meer uitgebreide benadering zoals in de definitie van Artikel 2 van het koninklijk besluit van 11/06/2004 betreffende consumptie-ijs. In deze definitie wordt met consumptie-ijs naast roomijs en melkijis die melkingrediënten bevatten, ook ijs, sorbet en waterijs bedoeld die zonder melkingrediënten (kunnen) zijn.

Het Wetenschappelijk Comité is van mening dat dit criterium uit het ontwerp koninklijk besluit dient geschrapt te worden en dit omwille van volgende redenen :

i) Indien in het ontwerp koninklijk besluit enkel consumptie-ijs met melkingrediënten bedoeld zou worden betreft dit een herhaling van het criterium uit Verordening (EG) Nr. 2073/2005, wat geen zin heeft.

ii) Ingeval het criterium ook van toepassing zou zijn op consumptie-ijs dat geen melkingrediënten bevat, is het Wetenschappelijk Comité van mening dat richtwaarden voor proceshygiëncriteria voor consumptie-ijs die geen melkingrediënten bevatten beter 'geval per geval' behandeld worden en dit in het kader van autocontroleplannen. Het is immers zo dat bijvoorbeeld sorbet, dat ingrediënten zoals fruit of vers fruitsap bevat, een niveau aan *Enterobacteriaceae* kan bevatten dat hoger is dan het hierboven vermelde proceshygiëncriterium, maar niet direct gelinkt is aan een fecale besmetting of een gebrek aan hygiëne.

#### **2.1.4.2. Proceshygiëncriteria voor het stadium 'uitscheppen'**

Het ontwerp koninklijk besluit bevat ook proceshygiëncriteria die van toepassing zijn voor het stadium 'scheppen van het consumptie-ijs'. Het betreft criteria voor coagulase positieve stafylokokken en *Enterobacteriaceae*.

Het is terecht dat aan de stap 'het scheppen van consumptie-ijs' voldoende aandacht besteed wordt, met als doel het vermijden van uitgroei van pathogenen in het 'spiegelwater' waarin de schepel zich bevindt, in het bijzonder tijdens warm weer. Er kan echter opgemerkt worden dat een proceshygiëncriterium volgens de Verordening (EG) Nr. 2073/2005 een criterium is om aan te geven of een productieproces aanvaardbaar verloopt. Het Wetenschappelijk Comité is van mening dat 'het scheppen van consumptie-ijs' hiertoe volgens deze definitie

niet behoort. De activiteit 'scheppen van consumptie-ijs' behoort eerder tot de distributieactiviteiten. Het Comité raadt aan de beheersmaatregelen voor het stadium 'uitscheppen' en eventuele richtcriteria te behandelen in het kader van de autocontrolelijden.

## **2.2. Hoofdstuk III. Tests aan de hand van criteria**

In artikel 6 §4 van dit onderdeel wordt vermeld : *'De bepaling opgenomen in §3 is niet van toepassing indien het testen specifiek tot doel heeft de aanvaardbaarheid van een bepaalde partij levensmiddelen of een bepaald proces te beoordelen.'*

Het Wetenschappelijk Comité merkt op dat gezien het ontwerp koninklijk besluit enkel van toepassing is op proceshygiëncriteria en niet op voedselveiligheidscriteria de doelstelling 'de aanvaardbaarheid van een bepaalde partij levensmiddelen te beoordelen' niet van toepassing is en bijgevolg geschrapt dient te worden.

In Artikel 6 §6 van dit onderdeel wordt vermeld : *'Tests voor andere micro-organismen en bijbehorende microbiologische grenswaarden en tests op andere dan microbiologische analyten zijn toegestaan indien kan worden aangetoond dat deze testen ten minste gelijkwaardige garanties bieden.'*

Het Wetenschappelijk Comité merkt op dat hieraan moet toegevoegd worden : 'tot tevredenheid van de bevoegde autoriteit'.

## **2.3. Hoofdstuk IV. Ontoereikende resultaten**

Artikel 7 § 1 van dit onderdeel vermeldt *'Indien bij het testen aan de hand van de in de bijlage van dit besluit vastgestelde criteria ontoereikende resultaten worden verkregen, nemen de exploitantanten van levensmiddelenbedrijven de in de §2 aangegeven maatregelen alsmede andere in hun op HACCP gebaseerde procedures of in hun autocontrole systemen vastgestelde corrigerende maatregelen en andere maatregelen die nodig zijn om de gezondheid van de consument te beschermen.'*

Het Wetenschappelijk Comité merkt op dat het ontwerp koninklijk besluit enkel betrekking heeft op proceshygiëncriteria en niet op voedselveiligheidscriteria waardoor de vermelding 'maatregelen die nodig zijn om de gezondheid van de consument te beschermen' beter zou vervangen worden door een vermelding die betrekking heeft op de verbetering van de hygiëne van het proces.

## **2.4. Bijlage A. definities**

Het Wetenschappelijk Comité merkt op dat de definitie van 'c', *'het aantal deelmonsters met waarden tussen m en M'* dient vervangen te worden door 'het maximaal aantal deelmonsters met waarden tussen m en M'.

### **3. Besluit**

Dit advies betreft de evaluatie van het ontwerp koninklijk besluit inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen. Het betreft proceshygiëncriteria: i) voor gehaktvlees en vleesbereidingen van pluimvee, bedoeld om na verhitting te worden gegeten, ii) voor rauwe koemelk voor directe verkoop aan de consument alsook voor de bereiding van rauwe zuivelproducten zonder thermische behandeling, eveneens bestemd voor directe verkoop, iii) voor yoghurt en gefermenteerde melk en iv) voor consumptie-ijs. De Hoge Gezondheidsraad heeft reeds aanbevelingen geformuleerd aangaande een aantal van deze proceshygiëncriteria. Het Wetenschappelijk Comité onderschrijft de aanbevelingen geformuleerd in het advies 8163 van de Hoge Gezondheidsraad en geeft ook een aantal bijkomende aanbevelingen over de gebruikte formuleringen en over de proceshygiëncriteria. Het Wetenschappelijk Comité geeft een gunstig advies over het ontwerp koninklijk besluit voor zover rekening gehouden wordt met de geformuleerde aanbevelingen.

Voor het Wetenschappelijk Comité,

Prof. Dr. Ir. André Huyghebaert  
Voorzitter

Brussel, 21 april 2008

## Referenties

EFSA (2007). The Community Summary Report on Trends and Zoonoses, Zoonotic Agents, Antimicrobial Resistance and Foodborne Outbreaks in the European Union in 2006, *EFSA Journal*, 130.

Herman, L., Heyndrickx, M., Grijspeerdt, K., Vandekerckhove, D., Rollier, I., De Zutter, L. (2003). Routes for *Campylobacter* contamination of poultry meat: epidemiological study from hatchery to slaughterhouse. *Epidemiol. Infect.* 131, 1169-1180.

Hoge Gezondheidsraad (2005). HGR 7947. Bijdrage tot een risicobeoordeling van *Campylobacter* species in vleesbereidingen op basis van pluimveegehakt in België.

Hoge Gezondheidsraad (2006). HGR 8163. Advies betreffende microbiologische criteria voor bepaalde levensmiddelen.

Humphrey, T., O'Brien, S., Madsen, M. (2006). *Campylobacters* as zoonotic pathogens : a food production perspective. *Int. J. Food Microb.*, 117, 237-257.

Rasschaert, G., Houf, K., Van Hende, J., De Zutter, L. (2006). *Campylobacter* contamination during poultry slaughter in Belgium. *J. Food Prot.* 69, 27-33.

Sampers, I., Habib, I., Gousseau, J., Berkvens, D., De Zutter, L. and Uyttendaele, M. (2008). Processing practices contributing to *Campylobacter* contamination in Belgian chicken meat preparations, a statistical modelling approach. Project Report for the Belgian Federal Public Service for Health, Food Chain Safety and Environment.

Sampers, I., Habib, I., Gousseau, J., Berkvens, D., De Zutter, L. and Uyttendaele, M. (2007). Prevalence and quantitative analysis of *Campylobacter* spp. in Belgian Poultry meat preparations. *Zoonoses and Public Health*, Vol. 54 Issue s1 Page 128-129, Congress *Campylobacter, Helicobacter & related organisms*, Rotterdam ( NL).

Uyttendaele, M., Baert, K., Ghafir, Y., Daube, G., De Zutter, L., Herman, L., Dierick, K., Pierard, D., Dubois, J.J., Horion, B., Debevere, J. (2006). Quantitative risk assessment of *Campylobacter* spp. in poultry based meat preparations as one of the factors to support the development of risk-based microbiological criteria in Belgium. *Int J Food Microbiol.*, 111, 149-63.

Vellinga, A. & Van Loock, F. (2002). The dioxin crisis as experiment to determine poultry-related *Campylobacter enteritis*. *Emerg. Inf. Dis.* 8, 19-22.

## Leden van het Wetenschappelijk Comité

Het Wetenschappelijk Comité is samengesteld uit de volgende leden :

V. Baeten, D. Berkvens, C. Bragard, P. Daenens, G. Daube, J. Debevere, P. Delahaut, K. Dierick, R. Ducatelle, L. Herman, A. Huyghebaert, H. Imberechts, L. Pussemier, B. Schiffers, E. Thiry, J. Van Hoof, C. Van Peteghem

## Dankbetuiging

Het Wetenschappelijk Comité dankt het wetenschappelijk secretariaat en de leden van het Wetenschappelijk Comité voor de voorbereiding van het ontwerpadvies. De werkgroep was samengesteld uit :

Leden Wetenschappelijk Comité  
Externe experts

G. Daube, L. Herman, K. Dierick  
M. Uyttendaele, L. De Zutter



## **Wettelijk kader van het advies**

Wet van 4 februari 2000 houdende oprichting van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, inzonderheid artikel 8 ;

Koninklijk besluit van 19 mei 2000 betreffende de samenstelling en de werkwijze van het Wetenschappelijk Comité ingesteld bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen ;

Huishoudelijk reglement bedoeld in artikel 3 van het koninklijk besluit van 19 mei 2000 betreffende de samenstelling en de werkwijze van het Wetenschappelijk Comité ingesteld bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, goedgekeurd door de Minister op 27 maart 2006.

## **Disclaimer**

Het Wetenschappelijk Comité behoudt zich, te allen tijde, het recht voor dit advies te wijzigen indien nieuwe informatie en gegevens ter beschikking komen na de publicatie van deze versie.

Bestandsnaam: ADVIES 17-2008\_NL\_DOSSIER 2008-05.doc  
Map: M:\PCCB\S5\_SCICOM\ADVIEZEN-AVIS\avis-adviezen dossiers 2008  
Sjabloon: C:\Documents and Settings\SIGBOX\Application Data\Microsoft\Sjablonen\Normal.dot  
Titel: WETENSCHAPPELIJK COMITÉ  
Onderwerp:  
Auteur: Olivier Wilmart  
Trefwoorden:  
Opmerkingen:  
Aanmaakdatum: 18/04/2008 09:06  
Wijzigingsnummer: 19  
Laatst opgeslagen op: 22/04/2008 15:20  
Laatst opgeslagen door: Wendy  
Totale bewerkingstijd: 80 minuten  
Laatst afgedrukt op: 25/04/2008 08:44  
Vanaf laatste volledige afdruk  
Aantal pagina's: 9  
Aantal woorden: 3.372 (ong.)  
Aantal tekens: 19.222 (ong.)