



KONINKLIJK BESLUIT van 13 JULI 2014  
betreffende levensmiddelenhygiëne  
(B.S. 29.VIII.2014)

Gelet op de Grondwet, artikel 108;  
Gelet op Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne, artikel 1, 3 en artikel 13, 3;  
Gelet op de Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong, artikel 1, 5, b ii en c;  
Gelet op de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel, op artikel 13, gewijzigd bij de wetten van 15 april 1965, 27 mei 1997 en 23 december 2009, en artikel 14, gewijzigd bij de wet van 13 juli 1981, de koninklijke besluiten van 9 januari 1992 en 22 februari 2001;  
Gelet op de wet van 15 april 1965 betreffende de keuring van en de handel in vis, gevogelte, konijnen en wild, en tot wijziging van de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel, op artikel 3, § 1, 1° en 2°, gewijzigd bij de wet, van 27 mei 1997 en bij het koninklijk besluit van 22 februari 2001;  
Gelet op de wet van 28 maart 1975 betreffende de handel in landbouw-, tuinbouw- en zeevisserijproducten, op artikel 3, § 1, 1° tot 6°, gewijzigd bij de wetten van 29 december 1990 en van 1 maart 2007 en bij het koninklijk besluit van 22 februari 2001;  
Gelet op de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van de levensmiddelen en andere producten, op artikelen 2 en 3, gewijzigd bij de wet van 22 maart 1989;  
Gelet op de wet van 21 december 1998 betreffende de productnormen ter bevordering van duurzame productie- en consumptiepatronen en ter bescherming van het leefmilieu, de volksgezondheid en de werknemers, op artikel 9, gewijzigd bij de wetten van 28 maart 2003 en 27 juli 2011;  
Gelet op de wet van 4 februari 2000 houdende oprichting van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, op artikel 4, §§ 1 tot 3, en § 5, gewijzigd bij de wetten van 22 december 2003 en 20 juli 2005, en artikel 5, alinea 2, 2°, 4°, 8°, 9°, en 16° gewijzigd bij de wet van 22 december 2003;  
Gelet op het koninklijk besluit van 22 februari 2001 houdende organisatie van de controles die worden verricht door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen en tot wijziging van diverse wettelijke bepalingen, op artikel 3bis, ingevoegd bij de wet van 28 maart 2003 en gewijzigd bij de wetten van 22 december 2003 en 31 december 2005;  
Gelet op het koninklijk besluit van 4 februari 1980 betreffende het in de handel brengen van te koelen voedingsmiddelen;  
Gelet op koninklijk besluit van 10 november 2005 betreffende de detailhandel in bepaalde levensmiddelen van dierlijke oorsprong;  
Gelet op het koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne;  
Gelet op het koninklijk besluit van 7 januari 2014 betreffende de rechtstreekse levering, door een primaire producent, van kleine hoeveelheden van sommige levensmiddelen van dierlijke oorsprong aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel;  
Gelet op het advies van het Raadgevend Comité van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, gegeven op 22 mei 2013;  
Gelet op de mededeling 2013/332/B aan de Europese Commissie, op 21 juni 2013, met toepassing van artikel 8, lid 1, van Richtlijn 98/34/EG van het Europees Parlement en de Raad van 22 juni 1998 betreffende een informatieprocedure op het gebied van normen en technische voorschriften en regels betreffende de diensten van de informatiemaatschappij;  
Gelet op de mededeling aan de Europese Commissie, op 18 december 2013, met toepassing van artikel 13. 5. van Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne;  
Gelet op het advies nr. 24-2013 van het Wetenschappelijk Comité, ingesteld bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, gegeven op 20 september 2013;  
Gelet op het advies van de Inspecteur van Financiën, gegeven op 7 januari 2014;  
Gelet op de akkoordbevinding van de Minister van Begroting, gegeven op 1 april 2014;  
Gezien de impactanalyse van de regelgeving, uitgevoerd overeenkomstig artikels 6 en 7 van de wet van 15 december 2013 houdende diverse bepalingen inzake administratieve vereenvoudiging;  
Gelet op het overleg tussen de gewestregeringen en de federale overheid van 27 april 2014;  
Gelet op advies 55.987/3 van de Raad van State, gegeven op 21 mei 2014, met toepassing van artikel 84, § 1, eerste lid, 2°, van de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973;

Op de voordracht de Minister van Volksgezondheid en de Minister van Landbouw, en evenals op het advies van de in Raad vergaderde Ministers,

## TITEL I

### WERKINGSSFEER EN DEFINITIES

#### HOOFDSTUK I

##### WERKINGSSFEER

**Art. 1.** Dit besluit bepaalt algemene hygiënevoorschriften voor exploitanten van levensmiddelenbedrijven ter aanvulling van de [Verordening nr. 852/2004](#).

#### HOOFDSTUK II

##### DEFINITIES

**Art. 2.** Voor de toepassing van dit besluit wordt verstaan onder:

- 1° *Agentschap*: Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen;
- 2° *Controleautoriteit*: het Agentschap, het controleorganisme erkend door de Minister of de telersvereniging erkend door de Minister aan wie het Agentschap taken met betrekking tot de vóór-oogstcontrole heeft overgedragen;
- 3° *Vóór-oogstcontrole*: door de controleautoriteit, vóór de oogst uitgevoerde residucontrole van sommige groente- en fruitsoorten. Deze controle omvat de bemonstering van de partij, de ontleding van het monster in een laboratorium erkend voor de analyse van residuen, met het oog op het opsporen van de aanwezigheid van bepaalde residuen, evenals ingeval van overschrijding van één of meer toegelaten maximumgehalten, de verdere opvolging van de betrokken partij;
- 4° *Partij planten of plantaardige producten*: de hoeveelheid planten of plantaardige producten in zijn oorspronkelijke samenstelling, behorend tot één perceel of kas of een deel ervan, geplant of gezaaid op nagenoeg hetzelfde tijdstip, op dezelfde wijze behandeld met meststoffen en gewasbeschermingsmiddelen en waarvan de oogst nog niet is aangevat;
- 5° *Biociden*: biociden in de zin van Verordening (EG) nr. 528/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 22 mei 2012 betreffende het op de markt aanbieden en het gebruik van biociden, artikel 3;
- 6° *Te koelen levensmiddelen*: de in bijlage IV van dit besluit opgesomde levensmiddelen;
- 7° *Gekoelde ruimte*: toestel, lokaal of vervoermiddel gebruikt onder de gepaste voorwaarden voor de opslag, de bewaring of het vervoer, met het oog op de verkoop of voor het te koop aanbieden van de te koelen levensmiddelen;
- 8° *Wervelkolom*: de wervelkolom aangewezen als gespecificeerd risicomateriaal bij Verordening (EG) nr. 999/2001 van het Europees Parlement en de Raad van 22 mei 2001 houdende vaststelling van voorschriften inzake preventie, bestrijding en uitroeiing van bepaalde overdraagbare spongiforme encefalopathieën;
- 9° [Verordening nr. 852/2004](#): [Verordening \(EG\) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne](#);
- 10° [Verordening nr. 853/2004](#): [Verordening \(EG\) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong](#);
- 11° *De Minister*: de minister bevoegd voor de veiligheid van de voedselketen.

**Art. 3.** Voor de toepassing van dit besluit gelden eveneens de definities opgenomen:

- 1° in artikelen 2 en 3 van Verordening (EG) nr. 178/2002 van 28 januari 2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden;
- 2° in artikel 2 van [Verordening nr. 852/2004](#);
- 3° in de bijlage I van [Verordening nr. 853/2004](#);
- 4° in artikel 3 van de [Verordening \(EG\) nr. 396/2005 van het Europees Parlement en de Raad van 23 februari 2005 tot vaststelling van maximumgehalten aan bestrijdingsmiddelenresiduen in of op levensmiddelen en diervoeders van plantaardige en dierlijke oorsprong en houdende wijziging van Richtlijn 91/414/EG van de Raad](#).

## TITEL II

### ALGEMENE HYGIËNEVOORSCHRIFTEN VOOR EXPLOITANTEN VAN LEVENSMIDDELENBEDRIJVEN

#### HOOFDSTUK I

##### EXPLOITANTEN VAN LEVENSMIDDELENBEDRIJVEN DIE DIEREN FOKKEN, OOGSTEN OF BEJAGEN, OF PRIMAIRE PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG PRODUCEREN

#### Afdeling I

##### Visserijproducten

**Art. 4.** Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die visserijproducten kweken, voeren geregeld controles uit op zowel de visserijproducten als het water, met name controles op parasieten, chemische en microbiologische controles waarvan de nadere regels door de Minister kunnen worden vastgelegd.

#### Afdeling II

##### Slakken

**Art. 5.** Onverminderd de bepalingen van bijlage I, deel A, III, van **Verordening nr. 852/2004**, houden de exploitanten van levensmiddelenbedrijven die slakken kweken een register bij dat de volgende gegevens bevat:

- 1° voor toegediende diergeneeskundige producten en andere behandelingen: identificatie van de partij dieren (nummer van de kweekruimte), exacte benaming van het (de) product(en), nummer van het voorschrift of van het toedienings- en verschaffingsdocument, de van elk product gebruikte hoeveelheid (hoeveelheden);
- 2° voor sanitaire behandelingen van de kweekruimte (ontsmetting, fytosanitaire behandeling, biocidebehandeling): de exacte identificatie van het product, de gebruikte hoeveelheid, de identificatie van de behandelde kweekruimte, de datum van de behandeling, de wachttijd indien van toepassing;
- 3° het optreden van hoge sterfte.

#### HOOFDSTUK II

### EXPLOITANTEN VAN LEVENSMIDDELENBEDRIJVEN DIE PLANTAARDIGE PRODUCTEN PRODUCEREN OF OOGSTEN

#### Afdeling I

##### Algemene bepalingen over het bijhouden van registers

**Art. 6. § 1.** Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die plantaardige producten produceren of oogsten, houden registers bij over het gebruik van biociden, die de volgende gegevens bevatten onder gestructureerde vorm:

- 1° het type behandelde uitrusting zoals machines, palletkisten en andere recipiënten, opslageenheid, voertuigen, infrastructuur;
- 2° de gebruiksdatum;
- 3° de volledige handelsnaam van het aangewende biocide;
- 4° de gebruikte dosis.

§ 2. De registers bedoeld in § 1 en in artikel 67 van de Verordening (EG) nr. 1107/2009 van het Europees Parlement en de Raad van 21 oktober 2009 betreffende het op de markt brengen van gewasbeschermingsmiddelen, moeten ingevuld worden binnen de zeven dagen na het gebruik van de betrokken producten.

#### Afdeling II

##### Aanvullende maatregelen met betrekking tot de controle op de aanwezigheid van nitraten en van residuen van bestrijdingsmiddelen in en op bepaalde groente- en fruitsoorten

**Art. 7.** De partijen van bepaalde groente- en fruitsoorten vermeld in bijlage I, moeten aan de vóór-oogstcontrole onderworpen worden. De vóór-oogstcontrole wordt uitgevoerd door de controleautoriteit.

**Art. 8.** Het identificatienummer van de kassen moet op onuitwisbare wijze op één van de toegangsdeuren ervan worden aangebracht.  
In het register van het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen bedoeld in artikel 67 van Verordening (EG) nr. 1107/2009 van het Europees Parlement en de Raad van 21 oktober 2009 betreffende het op de markt brengen van gewasbeschermingsmiddelen, moet een liggingplan van de betrokken percelen en/of kassen opgenomen zijn waarop de respectievelijke identificatie-nummers vermeld zijn.

**Art. 9.** Het is verboden partijen van de soorten bedoeld in artikel 7, in de handel te brengen:

- 1° zonder dat de toelating voor het oogsten bekomen werd van de controleautoriteit;
- 2° waarbij de maatregelen bedoeld in artikel 15, §§ 4 en 6, opgelegd door de controleautoriteit, niet nageleefd worden.

**Art. 10.** Het Agentschap kan de vóór-oogstcontrole overdragen aan een erkend organisme of aan een erkende telersvereniging.

##### Erkenning van de telersvereniging en het controleorganisme

**Art. 11.** Om erkend te worden, dient het controleorganisme of de telersvereniging een aanvraag in bij het Agentschap gestaafd met alle bewijsstukken waarin volgende punten beschreven worden:

- 1° de organisatie en, voor de telersverenigingen, de lijst van de leden;
- 2° de identiteit van een natuurlijk persoon, aangesteld voor de opvolging van de vóór-oogstcontroles;

3° de identiteit van de personen die belast zullen worden met de uitvoering van de monsternemingen.

**Art. 12.** Om door het Agentschap erkend te worden en te blijven, moet de telersvereniging of het controleorganisme voldoen aan de volgende voorwaarden:

1° voor alle partijen van de in artikel 7 bedoelde soorten, de voorschriften bepaald in artikel 14, §§ 2 tot 4 van dit besluit, en in artikel 4 van het [ministerieel besluit van 22 december 2005 tot vaststelling van de uitvoeringsbepalingen met betrekking tot de aanvullende maatregelen die getroffen worden in het kader van de controle op de aanwezigheid van nitraten en van residuen van gewasbeschermingsmiddelen in en op sommige groente- en fruitsoorten](#), naleven;

2° het Agentschap onmiddellijk in kennis te stellen van de analyseresultaten van de partijen waarbij één of meerdere toegelaten maximumgehalten overschreden worden en van de opgelegde maatregelen;

3° het Agentschap onmiddellijk op de hoogte brengen van elke partij van soorten die geen toelating voor het in de handel brengen heeft ontvangen of waarvoor de verplichte maatregelen niet werden nageleefd, evenals de wijze waarop deze partijen kunnen worden geïdentificeerd en het registratienummer van de betrokken producent;

4° het Agentschap binnen de 7 dagen in kennis stellen van elke wijziging betreffende de gegevens bedoeld in artikel 11;

5° zich aan het toezicht en de richtlijnen van het Agentschap onderwerpen, onder andere via de overhandiging, op eerste verzoek van het Agentschap, van alle door haar noodzakelijk geachte informatie.

**Art. 13.** De controleorganismes en de telersvereniging erkend bij toepassing van artikel 10 van het koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne blijven erkend voor het uitvoeren van de vóór-oogstcontroles in toepassing van dit besluit.

#### Schorsing/intrekking van de erkenning

**Art. 14. § 1.** Het Agentschap trekt de erkenning in van het controleorganisme of de telersvereniging wanneer niet meer is voldaan aan één van de voorwaarden bedoeld in artikel 12.

§ 2. In geval van tekortkomingen die de betrouwbaarheid en de efficiëntie van de uitvoering van de toevertrouwde taken in het gedrang brengen, kan het Agentschap de schorsing of de intrekking van de erkenning bevelen.

§ 3. Wanneer het Agentschap van oordeel is dat er redenen bestaan om de bepalingen van § 1 of 2 toe te passen, deelt het die redenen, samen met de voorgenomen maatregelen aan het controleorganisme of de telersvereniging mee via aangetekend schrijven tegen ontvangstbewijs.

§ 4. Het controleorganisme of de telersvereniging beschikt over een periode van vijftien dagen om per aangetekend schrijven zijn bezwaren aan het Agentschap mee te delen en, in voorkomend geval, te verzoeken door deze gehoord te worden. Bij gebrek aan antwoord binnen de voorziene termijn, neemt het Agentschap een definitieve beslissing.

§ 5. Het Agentschap onderzoekt de bezwaren en wanneer zij vaststelt dat er redenen blijven bestaan om de bepalingen van § 1 of 2 toe te passen, meldt het de beslissing via aangetekend schrijven tegen ontvangstbewijs.

#### Uitvoering van de vóór-oogstcontrole

**Art. 15. § 1.** Met het oog op de uitvoering van de vóór-oogstcontrole, moet de vermoedelijke oogstdatum van iedere partij van de in artikel 7 bedoelde soorten, vooraf gemeld worden:

1° aan een erkend controleorganisme door exploitanten van levensmiddelenbedrijven die niet bij een erkende telersvereniging aangesloten zijn, volgens de voorschriften door dit organisme bepaald;

2° aan het Agentschap door de exploitanten die de vóór-oogstcontrole door het Agentschap laten uitvoeren, schriftelijk minstens tien dagen vóór de geplande oogst;

3° aan de erkende telersvereniging door de exploitanten van levensmiddelenbedrijven die erbij aangesloten zijn, overeenkomstig de voorwaarden door deze telersvereniging bepaald.

§ 2. Binnen de drie werkdagen, gerekend vanaf de dag van de kennisgeving en ten vroegste tien dagen vóór de opgegeven oogstdatum, worden de aangemelde partijen bemonsterd, overeenkomstig de modaliteiten bepaald door de Minister.

§ 3. De monsters genomen in het kader van de vóóroogstcontrole, worden ontleed met het oog op het opsporen van de residuen bepaald door het Agentschap, in een door het Agentschap erkend laboratorium.

§ 4. Binnen de zeven dagen te rekenen vanaf de dag van de monsterneming, wordt het resultaat van de ontleding, evenals het hieraan te verlenen gevolg, meegedeeld aan de producent, door de controleautoriteit.

§ 5. De toegelaten maximumgehalten aan residuen van bestrijdingsmiddelen en aan nitraten, zoals respectievelijk bepaald in [Verordening \(EG\) nr. 396/2005 van het Europees Parlement en de Raad van 23 februari 2005 tot vaststelling van maximumgehalten aan bestrijdingsmiddelenresiduen in of op levensmiddelen en diervoeders van plantaardige en dierlijke oorsprong en houdende wijziging van Richtlijn 91/414/EEG van de Raad en Verordening](#)

(EG) nr. 1881/2006 van de Commissie van 19 december 2006 tot vaststelling van maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen, zijn ook van toepassing op de partijen van soorten bedoeld in artikel 7;

§ 6. Wanneer het residugehalte, rekening houdend met de meetonzekerheid, het maximumgehalte aan bestrijdingsmiddelenresiduen en het maximumgehalte aan nitraten niet overschrijdt, wordt de oogst onmiddellijk toegelaten.

Indien het residugehalte, rekening houdend met de meetonzekerheid, hoger is dan het maximumgehalte aan bestrijdingsmiddelenresiduen of het maximumgehalte aan nitraten, wordt een nieuwe vóór-oogstcontrole uitgevoerd.

### Afdeling III

#### Hygiënevoorschriften van toepassing op de rechtstreekse levering van kleine hoeveelheden primaire plantaardige producten door de producent aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert

Art. 16. § 1. De voorwaarden van bijlage II van dit besluit zijn van toepassing op de rechtstreekse levering van kleine hoeveelheden primaire plantaardige producten door de producent aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert.

§ 2. In het kader van dit besluit worden beschouwd als kleine hoeveelheden primaire plantaardige producten, de hoeveelheden geproduceerd door de producent die ten hoogste een oppervlakte van 50 are aardappelen en hoogstamfruit of een oppervlakte van 25 are laagstamfruit of een oppervlakte van 10 are per soort voor andere plantaardige soorten met een maximum van 50 are in totaal, verbouwt.

§ 3. Artikelen 6 tot 15 van dit besluit zijn niet van toepassing op de rechtstreekse levering van kleine hoeveelheden primaire plantaardige producten door de producent aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert.

### HOOFDSTUK III

#### ALGEMENE HYGIËNEVOORSCHRIFTEN VOOR ALLE EXPLOITANTEN VAN LEVENSMIDDELENBEDRIJVEN

Art. 17. Dit hoofdstuk geldt niet voor de activiteiten die bedoeld zijn in de bijlage I van [Verordening nr. 852/2004](#).

#### Afdeling I

##### Hygiënevoorschriften voor exploitanten van levensmiddelenbedrijven

Art. 18. De exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de hygiënevoorschriften van bijlage III, tenzij deze het Agentschap kunnen aantonen dat andere maatregelen of middelen tot hetzelfde resultaat leiden.

#### Afdeling II

##### Temperatuursvoorschriften voor levensmiddelen in de detailhandel

Art. 19. De temperatuursvoorschriften in deze afdeling zijn van toepassing op alle stadia van de detailhandel behalve wanneer de temperaturen bepaald in bijlage III van [Verordening nr. 853/2004](#) van toepassing zijn.

##### Temperatuursvoorschriften voor de koudeketen

Art. 20. De exploitanten van levensmiddelenbedrijven die te koelen levensmiddelen in de handel brengen, mogen dit enkel doen in een gekoelde ruimte die uitgerust is met een koelsysteem dat de vereiste temperaturen waarborgt.

Art. 21. De gekoelde ruimte moet uitgerust zijn met een nauwkeurige thermometer tot op 1 °C. In gekoelde ruimten waar levensmiddelen worden uitgesteld voor verkoop of levering aan de eindverbruiker, dient de temperatuur gemakkelijk zichtbaar te zijn voor het publiek.

Art. 22. § 1. De te koelen levensmiddelen mogen slechts in de handel worden gebracht indien hun temperatuur niet hoger is dan de temperaturen opgenomen in bijlage IV.

De temperatuur van levensmiddelen samengesteld uit minstens één van de ingrediënten vermeld in bijlage IV, wordt bepaald door het ingrediënt waarvan de vereiste temperatuur de laagste is.

Een korte schommeling van de in het eerste en tweede lid opgelegde temperatuur is toegelaten wanneer dit nodig is in verband met de hantering bij de bereiding, het vervoer, de opslag, de uitstalling en de levering van levensmiddelen voor zover dat geen risico's inhoudt voor de gezondheid en voor zover deze temperatuur met niet meer dan 3 °C overschreden wordt, meetonzekerheid inbegrepen.

Deze schommelingen zijn niet toegelaten voor levensmiddelen bedoeld in bijlage IV, 9).

§ 2. De bepalingen van § 1, eerste lid zijn niet van toepassing indien:

- 1° de fabrikant, een andere temperatuur aangeeft. In dit geval en op voorwaarde dat de fabrikant niet behoort tot de sector primaire productie of detailhandel, wordt deze temperatuur aanvaard en nageleefd;
- 2° een afwijking verleend werd door het Agentschap op gemotiveerde aanvraag van een detailhandelaar en na advies van het Wetenschappelijk Comité ingesteld bij het Agentschap of opgenomen werd in een gids als bedoeld in artikel 9 van het [koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen](#). In dit geval wordt de temperatuur waarvoor het Agentschap zijn akkoord verleend heeft, aanvaard en nageleefd;
- 3° het gaat om levensmiddelen die bij omgevingstemperatuur microbiologisch stabiel zijn. Deze mogen bewaard worden bij omgevingstemperatuur.

#### Temperatuursvoorschriften voor de warmeketen

**Art. 23.** Wanneer levensmiddelen heropgewarmd, of warm bewaard moeten worden, moeten zij zo vlug mogelijk worden opgewarmd en hun temperatuur moet op een minimum van 60 °C worden gehouden.

#### Afdeling III

##### Hygiënevoorschriften die van toepassing zijn op de detailhandel in levensmiddelen van dierlijke oorsprong

**Art. 24.** Onverminderd de bijzondere bepalingen van toepassing op specifieke sectoren, mogen de detailhandels zich enkel bevoorraden in levensmiddelen van dierlijke oorsprong bij inrichtingen die, overeenkomstig artikel 4 van [Verordening nr. 853/2004](#), geregistreerd of erkend zijn.

**Art. 25.** De levering van levensmiddelen van dierlijke oorsprong door een detailhandelszaak aan andere detailhandelszaken wordt beschouwd als een marginale, lokale en beperkte activiteit in de zin van artikel 1, 5, b) ii van de [Verordening nr. 853/2004](#):

- 1° indien de per jaar aan andere detailhandelszaken geleverde hoeveelheid, niet meer dan 30% uitmaakt van de omzet van de totale jaarproductie van levensmiddelen van dierlijke oorsprong en de bevoorradede detailhandelszaken zijn gevestigd binnen een straal van 80 km of
  - 2° indien deze maximaal twee detailhandelszaken betreft, gevestigd binnen een straal van 80 km en die behoren tot dezelfde operator als deze die levert.
- In de bevoorradede detailhandelszaken mogen deze levensmiddelen van dierlijke oorsprong enkel ter plaatse en aan de eindverbruiker worden geleverd of verkocht.

**Art. 26. § 1.** Onverminderd de bijzondere bepalingen van toepassing op specifieke sectoren is er in detailhandelszaken een verbod op het binnenbrengen, de opslag, de uitstalling met het oog op de verkoop en het verkopen van:

- 1° vers vlees of verse visserijproducten die niet geschikt werden verklaard voor menselijke consumptie via keuring of officiële controle, of die niet werden toegelaten bij invoer;
- 2° vlees met een merk dat aangeeft dat het bestemd is voor de exclusieve behoeften van het gezin van de eigenaar;
- 3° vlees van runderen, schapen en geiten waaruit het gespecificeerde risicomateriaal niet vooraf werd verwijderd in overeenstemming met hetgeen bepaald is in Verordening (EG) nr. 999/2001 van 22 mei 2001, houdende vaststelling van voorschriften inzake preventie, bestrijding en uitroeiing van bepaalde overdraagbare spongiforme encefalopathieën.

§ 2. In afwijking van § 1, 3°, mag het vlees van runderen van meer dan 30 maanden waaraan nog delen van de wervelkolom vastzitten, worden binnengebracht en opgeslagen mits naleving van de voorwaarden vastgelegd in artikel 27.

**Art. 27. § 1** De detailhandelszaken die de verwijdering van de wervelkolom uitvoeren in het kader van artikel 26, § 2 moeten beschikken over een toelating voor de verwijdering van de wervelkolom in het kader van maatregelen tegen overdraagbare spongiforme encefalopathieën zoals bedoeld in artikel 3, § 2 en in bijlage III, punt 2.1. van het [koninklijk besluit van 16 januari 2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen](#).

§ 2. Bij het verwijderen van de wervelkolom dient de exploitant bedoeld in § 1:

- 1° in het systeem van registratie voorzien bij artikel 6, van het [koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen](#) vers rundvlees waaraan nog delen van de wervelkolom vastzitten te registreren met vermelding van het aantal runderkarkassen of delen daarvan waarvan de wervelkolom moet worden verwijderd en het aantal, waarbij dat niet hoeft te gebeuren;
- 2° een hygiënische werkwijze te garanderen om contaminatie met gespecificeerd risicomateriaal van vlees, werktuigen, uitrusting, lokalen en personen zoveel mogelijk te beperken, gebaseerd op de aanbevelingen van de Hoge Gezondheidsraad voor de bescherming van het personeel dat gespecificeerd risicomateriaal behandelt, waarvan een exemplaar aanwezig is in de detailhandelszaak;
- 3° alle dierlijke bijproducten bedoeld in Verordening (EG) nr. 1069/2009 van het Europees Parlement en de Raad van 21 oktober 2009 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften inzake niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten, te verzamelen, te denatureren en op te slaan in uitsluitend daartoe bestemde

recipiënten; het geheel van de aldus verzamelde dierlijke bijproducten wordt behandeld als niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten van categorie 1 in de zin van voornoemde Verordening (EG) nr. 1069/2009 van 21 oktober 2009. De Minister bepaalt de stoffen die mogen worden gebruikt voor deze denaturatie.

**Art. 28.** In de detailhandelszaken is de productie van gehakt vlees enkel toegelaten op basis van skeletspieren en naastliggend vetweefsel met uitzondering van:

- 1° vlees van de kop, van de hartspieren, van het niet uit spier bestaande deel van de linea alba alsook van vlees uit de omgeving van het voorkniegewricht en spronggewricht;
- 2° vleesresten die van de beenderen zijn geschraapt;
- 3° separatorvlees.

**Art. 29.** Gekoeld gehakt vlees geproduceerd overeenkomstig artikel 28 en gekoelde vleesbereidingen die gehakt vlees bevatten, mogen niet langer dan 48 uur na de productie van het gehakt vlees te koop worden gesteld.

### TITEL III

#### Wijzigingsbepalingen

**Art. 30.** In hoofdstuk II van het [koninklijk besluit van 7 januari 2014 betreffende de rechtstreekse levering, door een primaire producent, van kleine hoeveelheden van sommige levensmiddelen van dierlijke oorsprong aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel](#) wordt een Afdeling V ingevoegd, luidende:

"Afdeling V - Honing

Art. 16/1. De rechtstreekse levering door de producent in kleine hoeveelheden van honing aan de eindverbruiker of de plaatselijke detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert, is mogelijk onder de volgende voorwaarden:

- 1° het betreft de honing of andere primaire producten van zijn eigen bijenteelt;
- 2° de jaarlijkse maximale hoeveelheid die mag geleverd worden, overtreft de jaarlijkse productie van 24 bijenkolonies niet;
- 3° de producent voldoet aan de vereisten van bijlage I bij de Verordening (EG) nr. 852/2004."

### TITEL IV

#### OPHEFFINGS- EN SLOTBEPALINGEN

**Art. 31.** Worden opgeheven:

- 1° het koninklijk besluit van 4 februari 1980 betreffende het in de handel brengen van te koelen levensmiddelen;
- 2° het koninklijk besluit van 10 november 2005 betreffende de detailhandel in bepaalde levensmiddelen van dierlijke oorsprong;
- 3° het koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne.

**Art. 32.** De Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid en de Minister die de Veiligheid van de Voedselketen onder zijn bevoegdheid heeft, zijn, ieder wat hem betreft, belast met de uitvoering van dit besluit.

### Bijlage I

#### SOORTEN DIE AAN DE VÓÓR-OOGSTCONTROLES ONDERWORPEN ZIJN

De kasgroenten: sla, ijsbergsla, Romeinse sla, eikenblad, Lollo rossa, Lollo bionda, andijvie, krulandijvie, veldsla, Radicchio en selder.

### Bijlage II

#### HYGIËNEVOORSCHRIFTEN VAN TOEPASSING OP DE RECHTSTREEKSE LEVERING VAN KLEINE HOEVEELHEDEN VAN PRIMAIRE PLANTAARDIGE PRODUCTEN DOOR DE PRODUCENTEN VAN PRIMAIRE PLANTAARDIGE PRODUCTEN AAN DE EINDVERBRUIKER OF AAN DE PLAATSSELIJKE DETAILHANDEL DIE RECHTSTREEKS AAN DE EINDVERBRUIKER LEVERT

1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven zien er in de mate van het mogelijke op toe dat primaire producten beschermd worden tegen verontreiniging met betrekking tot elke verdere verwerking van primaire producten.

2. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die plantaardige producten produceren of oogsten, nemen afdoende maatregelen om, indien van toepassing:
  - a. voorzieningen, uitrusting, recipiënten, kratten, voertuigen en vaartuigen schoon te houden en indien nodig na het schoonmaken op een passende wijze te ontsmetten;
  - b. zo nodig te zorgen voor hygiënische productie, vervoers- en opslagomstandigheden voor, en de reinheid van plantaardige producten;
  - c. altijd drinkwater of schoon water te gebruiken, wanneer zulks noodzakelijk is om verontreiniging te voorkomen;
  - d. erop toe te zien dat personeel dat levensmiddelen hanteert in goede gezondheid verkeert en op de hoogte wordt gebracht van de gezondheidsrisico's;
  - e. voorzover mogelijk te voorkomen dat dieren en schadelijke organismen verontreiniging veroorzaken;
  - f. afval en gevaarlijke stoffen zo op te slaan en te hanteren dat verontreiniging voorkomen wordt;
  - g. rekening te houden met de voor de volksgezondheid relevante analyses van bij planten genomen monsters of van andere monsters,
  - h. gewasbeschermingsmiddelen en biociden correct toe te passen overeenkomstig de toepasselijke wetgeving.
3. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten passende herstelmaatregelen nemen wanneer zij in kennis worden gesteld van tijdens de officiële controles vastgestelde problemen.

### Bijlage III

## ALGEMENE HYGIËNEVOORSCHRIFTEN VOOR ALLE EXPLOITANTEN VAN LEVENSMIDDELENBEDRIJVEN

### HOOFDSTUK I

#### Algemene eisen voor bedrijfsruimten voor levensmiddelen (andere dan vermeld in hoofdstuk II)

1. De uitrusting voor het wassen en drogen van de handen is zo ontworpen dat de verspreiding van verontreiniging wordt voorkomen. De bediening van de uitrusting voor het wassen van de handen mag geen direct contact tussen de handen en de kranen vereisen. Er moeten voldoende wasgelegenheden zijn in de nabijheid van de toiletten.
2. Er moet een voldoende aantal toiletten met spoeling aanwezig zijn die aangesloten zijn op een adequaat afvoersysteem. De toiletten moeten schoon zijn en goed worden onderhouden. Toiletruimten mogen niet rechtstreeks uitkomen in ruimten waar onverpakte levensmiddelen worden gehanteerd of opgeslagen.
3. Punt 2 is niet van toepassing in de groepsofvang van baby's en peuters voor de potjes en de toiletten gebruikt door de kinderen en in de ruimten waar luiers worden verversd op voorwaarde dat de ruimten voldoende plaats bieden voor een hygiënische uitvoering van de activiteiten. De potjes en toiletten voor de kinderen mogen niet in de keuken staan. Het verversen van luiers mag niet gebeuren op oppervlakken waarop levensmiddelen gehanteerd worden.
4. De biociden, zoals bedoeld in het koninklijk besluit van 22 mei 2003 betreffende het op de markt brengen en het gebruiken van biociden, met uitzondering van de biociden bedoeld in artikel 79 van dat besluit, moeten voldoen aan de bepalingen inzake toelating door de Minister van dat besluit en ze moeten zodanig worden gebruikt dat ze generlei invloed hebben op apparatuur, materieel, grondstoffen en de in dit besluit bedoelde levensmiddelen.
5. Het gebruik van bestrijdingsmiddelen, insecticiden en andere enigszins giftige stoffen mag geen gevaar opleveren voor verontreiniging van de levensmiddelen. Ze moeten worden gebruikt volgens de voorschriften van de producent.
6. De inrichtingen moeten, indien de hoeveelheid behandelde producten de regelmatige of permanente aanwezigheid van het Agentschap vergt, beschikken over een voldoende ingericht afsluitbaar lokaal dat of dito voorziening die uitsluitend ter beschikking van het Agentschap staat.
7. In de inrichtingen moeten voldoende plaats en voorzieningen zijn die het mogelijk maken de officiële controle ten allen tijde op doelmatige wijze uit te voeren.

### HOOFDSTUK II

#### Specifieke voorschriften voor automaten en mobiele en/of tijdelijke bedrijfsruimten (bv. tenten, marktkramen, winkelwagens, beursstands)

1. Op de verdeelautomaat moeten op een goed zichtbare plaats de naam of bedrijfsnaam, het ondernemingsnummer, het adres in België en het telefoonnummer van de operator aan wie de toelating of de registratie werd afgeleverd en/of die verantwoordelijk is voor de naleving van de hygiënereglementering die van toepassing is op de automaat, worden vermeld.
2. Wanneer de temperatuur waarbij de levensmiddelen moeten worden bewaard niet meer gerespecteerd wordt, moet de verkoop van de levensmiddelen worden belet door het automatisch blokkeren van de automaat of door een door het Agentschap aanvaarde gelijkwaardige methode. Het toestel mag pas opnieuw worden gebruikt wanneer alle levensmiddelen bedoeld in bijlage IV eruit werden verwijderd en aan het gebruik voor menselijke



consumptie werden onttrokken.

3. Onverminderd de reglementering inzake automaten, kan de verkoop van rauwe melk via een automaat aan de eindverbruiker gebeuren mits de volgende voorwaarden worden nageleefd:

a) het voorraadvat van de automaat mag slechts melk bevatten afkomstig van één en hetzelfde melkproductiebedrijf;

b) voor het vullen van het voorraadvat van deze automaat mag slechts melk gebruikt worden die op het melkproductiebedrijf reeds gekoeld werd tot een temperatuur van ten hoogste 6 °C overeenkomstig bijlage III, sectie IX, Hoofdstuk I, II, B, 2, a) van de [Verordening nr. 853/2004](#);

c) wanneer het voorraadvat gevuld wordt, dient de eventueel nog aanwezige melk verwijderd te worden. Deze mag niet meer aangewend worden voor menselijke consumptie;

d) op de melkautomaat moet duidelijk leesbaar het volgende geafficheerd worden:

- "Rauwe melk. Koken voor gebruik."

- "Te bewaren op  $t^{\circ} \leq + 6,0^{\circ}C$ ."

- "Te gebruiken tot [datum in dd/mm]" Bij de berekening van de maximale bewaartijd moet er rekening mee gehouden worden dat het tijdsverloop tussen het melken en het einde van de maximale bewaartijd, de 72 uur niet overschrijdt. Indien er een mengsel wordt verkocht van melk afkomstig van verschillende melkbeurten op verschillende tijdstippen, begint het tijdsverloop van 72 uur te tellen vanaf het tijdstip van de eerste melkbeurt.

4. Met uitzondering van melk is de verkoop van levensmiddelen van dierlijke oorsprong die niet voorverpakt zijn in de zin van [koninklijk besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen](#), verboden in automaten.

5. Mobiele bedrijfsruimten waar de levensmiddelen vermeld in punten 1 tot 10 van de bijlage IV in de handel worden gebracht en gekoeld of warm moeten worden bewaard, moeten aan de volgende voorwaarden voldoen:

1° de wanden en het dak moeten stevig zijn, de binnenkant van de vloer, de wanden en het dak moeten vervaardigd zijn uit of bekleed zijn met hard, glad, ondoordringbaar, afwasbaar en niet-toxisch materiaal;

2° de zijden die open zijn voor het publiek moeten voorzien zijn van een schut, zodat de levensmiddelen beschermd zijn tegen manipulaties door de kopers, stof, zonlicht en verontreiniging van buiten uit.

6. De tijdelijke bedrijfsruimten moeten voldoen aan de voorwaarden inzake installatie die zijn vastgelegd in het bovenvermelde punt betreffende de mobiele bedrijfsruimten.

Indien de tijdelijke bedrijfsruimte is geïnstalleerd in een overdekte ruimte voorzien van zijwanden, zijn de eisen met betrekking tot het dak niet van toepassing.

## HOOFDSTUK III

### Levensmiddelenafval

1. In eetgelegenheden mogen de etensresten van de borden, uit de glazen, koppen of schalen die aan consumenten werden voorgezet, niet voor menselijke consumptie worden gebruikt.

2. In detailhandels van levensmiddelen van dierlijke oorsprong worden niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten bewaard bij een aangepaste temperatuur tot wanneer ze door een erkend ophaler worden opgehaald.

## HOOFDSTUK IV

### Persoonlijke hygiëne

1. Personen die rechtstreeks in contact komen met levensmiddelen dienen door middel van een medisch attest te bewijzen dat geen enkele medische reden hun activiteit in de levensmiddelensector in de weg staat.

1.1. Het attest dient te worden opgesteld door een geneesheer en de volgende gegevens te bevatten:

- de naam van de onderzochte persoon;

- de verklaring dat deze persoon geschikt is om in contact te komen met levensmiddelen (of een gelijkwaardige vermelding);

- indien van toepassing, de vermelding van bepaalde specifieke preventieve maatregelen die moeten genomen worden ter voorkoming van de besmetting van levensmiddelen;

- de naam en handtekening van de geneesheer;

- de datum van opmaak van het attest.

1.2. De geldigheidsduur van het attest bedraagt maximum 3 jaar. Indien personen echter omwille van het feit dat zij lijden aan of drager zijn van een via levensmiddelen overdraagbare aandoening hun activiteiten hebben moeten stopzetten, kunnen zij deze maar hervatten na het bekomen van een nieuw attest.

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

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

## HOOFDSTUK V

### Bepalingen van toepassing op levensmiddelen

1. Huisdieren mogen niet op plaatsen komen waar levensmiddelen worden bewerkt, gehanteerd of opgeslagen.

Dit verbod geldt niet:

- voor huisdieren die worden binnengebracht in ruimten of delen van ruimten die uitsluitend worden gebruikt voor het verbruiken van levensmiddelen, op voorwaarde dat de dieren geenszins een gevaar voor verontreiniging

inhouden;

- voor honden noodzakelijk voor de begeleiding van personen met een handicap, alleen in ruimtes toegankelijk voor het publiek.

2. Specifieke hygiëne vereisten in handelsruimten

a) Onverpakte levensmiddelen, met uitzondering van verse groenten en vers fruit, moeten zodanig worden uitgesteld dat zij niet door consumenten kunnen worden aangeraakt. Deze bepaling geldt niet voor levensmiddelen die voor zelfbediening te koop worden gesteld, op voorwaarde dat passende maatregelen worden getroffen om elke mogelijke verontreiniging of elk mogelijk bederf door het publiek te voorkomen.

b) Met betrekking tot ongesneden en onverpakt brood en onverpakte producten van de fijnbakkerij, zoals bedoeld in het **koninklijk besluit van 2 september 1985 betreffende brood en andere bakkerijproducten**, met uitzondering van producten met banketbakkersroom, die in zelfbediening te koop worden gesteld, moeten de volgende maatregelen (of gelijkaardige maatregelen die hetzelfde resultaat opleveren) worden getroffen:

i) deze producten moeten worden te koop gesteld in afgeschermd verkoopmeubelen met klapvensters, die, waar nodig, met tangen uitgerust zijn;

ii) in de nabijheid van de klapvensters dient een duidelijk zichtbaar bericht te zijn aangebracht dat vermeldt hoe de verbruikers zich op een hygiënische wijze moeten bedienen;

iii) deze producten moeten zodanig te koop worden gesteld, dat een verantwoordelijke kan toezien dat er geen misbruiken plaatsvinden.

#### Bijlage IV

#### LIJST VAN TE KOELEN LEVENSMIDDELEN EN DE TEMPERATUURVOORWAARDEN

Aard van levensmiddelen	Bewaartemperatuur
1) Gekoeld vers vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, gekweekte wilde hoefdieren en grof vrij wild;	$\leq + 7,0 \text{ } ^\circ\text{C}$
2) Gekoeld vers slachtafval van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, gekweekt wild, vrij wild, pluimvee en lagomorfen;	$\leq + 4,0 \text{ } ^\circ\text{C}$
3) Gekoeld vers vlees van pluimvee, gekweekte loopvogels, lagomorfen en klein vrij wild;	$\leq + 4,0 \text{ } ^\circ\text{C}$
4) Vleesproducten;	$\leq + 7,0 \text{ } ^\circ\text{C}$
5) Gehakt vlees en vleesbereidingen;	$\leq + 4,0 \text{ } ^\circ\text{C}$
6) Vleesextracten, gesmolten dierlijke vetten, kanen, gezouten bloed, gezouten bloedplasma en behandelde magen, blazen en darmen;	$\leq + 7,0 \text{ } ^\circ\text{C}$
7) Levende tweekleppige weekdieren, levende stekelhuidigen, levende manteldieren en levende mariene buikpotigen;	temperatuur die geen negatief effect heeft op de voedselveiligheid en de overleving met een maximum van $10 \text{ } ^\circ\text{C}$
8) Levend bewaarde visserijproducten;	temperatuur die geen negatief effect heeft op de voedselveiligheid en de overleving
9) Verse visserijproducten, geheel of bewerkt, verse slakken en kikkerbiljetjes, verse eetbare delen van mariene zoogdieren en aquatische reptielen, alsook producten van gekookte en gekoelde schaaldieren en weekdieren;	temperatuur welke die van smeltend ijs benadert met een maximum van $+ 4 \text{ } ^\circ\text{C}$
10) Verwerkte visserijproducten, verwerkte producten van slakken, kikkerbiljetjes, eetbare delen van mariene zoogdieren en aquatische reptielen;	$\leq + 4,0 \text{ } ^\circ\text{C}$
11) Rauwe melk;	$\leq + 6,0 \text{ } ^\circ\text{C}$
12) Salade of kroketten van aardappelen of groenten of schotels en gerechten samengesteld uit één of meer van deze levensmiddelen;	$\leq + 7,0 \text{ } ^\circ\text{C}$
13) Versneden groenten of fruiten, één of meerdere soorten; vers geperste vruchten-/groentesappen van één of meerdere soorten;	$\leq + 7,0 \text{ } ^\circ\text{C}$
14) Gekiemde zaden of scheuten;	$\leq + 7,0 \text{ } ^\circ\text{C}$
15) Gepasteuriseerde melk, verse of gepasteuriseerde room, verse of gepasteuriseerde karnemelk (botermelk);	$\leq + 7,0 \text{ } ^\circ\text{C}$
16) Yoghurt en andere gefermenteerde melksoorten dan deze die thermisch behandeld en aseptisch afgevuld werden;	$\leq + 7,0 \text{ } ^\circ\text{C}$
17) Verse kaas; kaas in sneetjes;	$\leq + 7,0 \text{ } ^\circ\text{C}$
18) Vloeibare eiproducten, waarvan het suikergehalte lager dan 50 % is of waarvan het zoutgehalte lager is dan 15 %;	$\leq + 7,0 \text{ } ^\circ\text{C}$
19) Producten van de banketbakkerij die hetzij room of surrogaten van room bevatten, hetzij een crème bevatten bereid van of met producten	$\leq + 7,0 \text{ } ^\circ\text{C}$

bedoeld in het koninklijk besluit van 24 mei 1976 betreffende poeders en samengestelde producten bestemd voor de bereiding van pudding en soortgelijke waren;	
20) Gekookte gepelde eieren;	$\leq + 7,0 \text{ } ^\circ\text{C}$
21) De levensmiddelen die een vermelding dragen waaruit blijkt dat zij koel moeten bewaard worden, zonder indicatie van een specifieke bewaartemperatuur.	$\leq + 7,0 \text{ } ^\circ\text{C}$