



KONINKLIJK BESLUIT van 30 **NOVEMBER** 2015
betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong
(B.S. 15.XII.2015, ed. 1)

Gelet op de verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne;

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;

Gelet op de 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;

Gelet op de verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 **november** 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen;

Gelet op de verordening (EG) nr. 2074/2005 van de Commissie van 5 december 2005 tot vaststelling van uitvoeringsmaatregelen voor bepaalde producten die onder verordening (EG) nr. 853/2004 vallen en voor de organisatie van officiële controles overeenkomstig de verordeningen (EG) nr. 854/2002 en (EG) nr. 882/2004, tot afwijking van de verordening (EG) nr. 852/2004 en tot wijziging van de verordeningen (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 854/2004, bijlage I, sectie II, hoofdstuk I;

Gelet op de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel, artikel 13, gewijzigd bij de wetten van 15 april 1965 en 27 mei 1997 en artikel 14, gewijzigd bij de wet van 13 juli 1981 en 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, artikel 3, § 1, gewijzigd bij de wetten van 13 juli 1981, 27 mei 1997 en bij het koninklijk besluit van 22 februari 2001 en artikel 4, § 1;

Gelet op de wet van 28 maart 1975 betreffende de handel in landbouw-, tuinbouw-, en zeevisserijproducten, artikel 3, § 1, 2° en 4° gewijzigd bij de wetten van 29 december 1990 en 1 maart 2007;

Gelet op de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de gebruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere producten, artikel 2 en artikel 3, gewijzigd bij de wet van 22 maart 1989;

Gelet op de wet van 4 februari 2000 houdende oprichting van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, artikel 4, § 1 tot 3, en artikel 5, § 2, 2°, 4°, 8° et 9° gewijzigd bij de wet van 22 december 2003;

Gelet op het koninklijk besluit van 12 mei 1971 betreffende het in voorraad houden en het vervoer van vlees, [...], vetten, slacht- en andere afvalstoffen, voortvloeiende uit de verwerking van vlees, die bezoedeld, bedorven of ontaard zijn gewijzigd bij het koninklijk besluit van 26 augustus 1971;

Gelet op het koninklijk besluit van 4 juli 1996 betreffende de algemene en bijzondere exploitatievoorwaarden van de slachthuizen en andere inrichtingen gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 11 oktober 1997, 22 december 1997, 6 **november** 1999, 16 mei 2001, 18 maart 2002 en 10 maart 2005;

Gelet op het koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong;

Gelet op het advies 26-2012 van het Wetenschappelijk Comité, ingesteld bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, gegeven op 14 september 2012;

Gelet op de melding aan de Europese Commissie, op 8 **november** 2012, 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 met betrekking tot de diensten van de informatiemaatschappij (→ zie);

Gelet op het voorafgaand onderzoek met betrekking tot de noodzakelijkheid van de uitvoering van een effectbeoordeling zoals voorzien bij artikel 19/1 van de wet van 5 mei 1997 betreffende de coördinatie van het federale beleid inzake duurzame ontwikkeling, waarbij besloten is dat een effectbeoordeling niet vereist is in dit geval aangezien het besluit niet het voorwerp uitmaakt van een overleg in de Ministerraad;

Gelet op het overleg tussen de gewestregeringen en de federale overheid op 23 maart 2015;

Gelet op het advies 57.712/3 van de Raad van State, gegeven op 29 juli 2015, met toepassing van artikel 84, § 1, eerste lid, 2°, van de gecoördineerde wetten op de Raad van State,

Op de voordracht van de Minister van Landbouw,

TITEL 1

DEFINITIES

Art. 1. § 1. Voor de toepassing van dit besluit, wordt verstaan onder:

1° *Agentschap*: het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen;

2° *Minister*: de Minister tot wiens bevoegdheid de veiligheid van de voedselketen behoort;

3° *Slachten*: het doden van dieren bestemd voor menselijke consumptie;

4° *Particuliere slachting*: de slachting van een dier waarvan het vlees bestemd is voor de uitsluitende behoeften van de eigenaar en van zijn gezin;

5° *Wervelkolom*: de wervelkolom aangewezen als gespecificeerd risicomateriaal bij de 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;

6° *Verordening (EG) nr. 852/2004*: de verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne;

7° *Verordening (EG) nr. 853/2004*: 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;

8° *Verordening (EG) nr. 854/2004*: de 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;

§ 2. Zijn eveneens van toepassing voor dit besluit de definities vermeld in artikel 2 van de *verordening (EG) nr. 853/2004*.

TITEL 2

INFORMATIE OVER DE VOEDSELKETEN

Art. 2. Het model en de inhoud van de informatie over de voedselketen zoals bedoeld in bijlage II, sectie III, van de *verordening (EG) nr. 853/2004* worden door de Minister bepaald, overeenkomstig voornoemde *verordening*. De formulieren worden op de website van het Agentschap gepubliceerd.

TITEL 3

HYGIËNEVOORSCHRIFTEN OP HET GEBIED VAN LEVENSMIDDELEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG VASTGELEGD TER AANVULLING VAN BOVENVERMELDE *VERORDENING (EG) NR. 853/2004*.

HOOFDSTUK 1

VOORSCHRIFTEN BETREFFENDE VERSCHIEDENE PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG

Afdeling 1

Bepalingen voor alle inrichtingen

Art. 3. Tijdens de werkzaamheden ontzegt de exploitant van het levensmiddelenbedrijf de toegang tot de werk- en opslaglokalen aan personen vreemd aan de inrichting, tenzij hun aanwezigheid noodzakelijk is voor de bedrijfswerking.

Art. 4. In de inrichtingen mogen slechts die activiteiten worden uitgeoefend waarvoor een erkenning, toelating of registratie werd toegekend.
De lokalen mogen niet worden aangewend voor andere doeleinden dan deze waartoe ze zijn bestemd.

Art. 5. De inrichtingen voldoen aan de inrichtings- en exploitatievoorschriften vastgelegd in bijlage 1 bij dit besluit.

Afdeling 2

Voorschriften voor gekoelde opslag

Art. 6. De inrichtingen waar producten van dierlijke oorsprong gekoeld of diepgevroren worden opgeslagen beschikken over:

1° een lokaal of plaats voor de ontvangst en het verzenden van de producten van dierlijke oorsprong;

2° voldoende grote lokalen, die gemakkelijk kunnen worden gereinigd en waarin de producten van dierlijke oorsprong kunnen worden opgeslagen bij de voorgeschreven temperatuur en zonder gevaar voor besmetting.

Afdeling 3

Voorschriften voor het opnieuw onmiddellijk verpakken en het herverpakken van producten van dierlijke oorsprong

Art. 7. De inrichtingen waar producten van dierlijke oorsprong die met een onmiddellijke verpakking zijn omhuld, opnieuw worden bijeengebracht en/of van een nieuwe onmiddellijke verpakking of verpakking worden voorzien, beschikken behalve de voorzieningen en lokalen voorzien in artikel 6 ook over:

1° één of meer lokalen voor het opnieuw onmiddellijk verpakken van de producten van dierlijke oorsprong;

2° één of meer lokalen voor het herverpakken van de producten van dierlijke oorsprong.

Indien het voldoende groot is om het herverpakken, de verzending en ontvangst hygiënisch te laten verlopen, kan het lokaal vermeld onder artikel 6, 1°, voor het herverpakken aangewend worden.

Afdeling 4

Voorschriften voor inrichtingen waar dieren worden geslacht of vlees wordt versneden, verwerkt, behandeld of opgeslagen

Art. 8. De inrichtingen waar dieren worden geslacht of waar vlees wordt versneden, verwerkt, behandeld of opgeslagen, voldoen aan de voorschriften vastgelegd in bijlage 2.

Afdeling 5

Voorschriften voor alle inrichtingen, andere dan slachthuizen, waar vlees wordt versneden, verwerkt, behandeld of opgeslagen

Art. 9. § 1. In deze inrichtingen, andere dan slachthuizen waar vlees wordt versneden, verwerkt, behandeld of opgeslagen, is het verboden binnen te brengen, voorhanden te hebben, te verwerken, te behandelen of te verpakken van:

- 1° vers vlees dat niet werd gekeurd, tenzij het reglementair in deze inrichting ter keuring zal worden aangeboden;
- 2° niet voor de menselijke consumptie geschikt vers vlees of vers vlees dat niet tot de invoer werd toegelaten;
- 3° vers vlees dat met cysticerci geïnfesteerd is en niet werd behandeld, tenzij de inrichting deze behandeling uitvoert;
- 4° vers vlees dat, overeenkomstig het gezondheidsmerk, bekomen is bij particuliere slachting;
- 5° levensmiddelen van dierlijke oorsprong die geen gezondheidsmerk noch identificatiemerken dragen, tenzij dit niet verplicht is;
- 6° levensmiddelen van dierlijke oorsprong waarvoor geen passende inschrijving in het aanvoerregister van de inrichting is opgenomen die toelaat de herkomst ervan te bepalen.

§ 2. In afwijking op het vorige lid, 3° en 4° mag het vlees bekomen bij een particuliere slachting in de volgende levensmiddelenbedrijven aanwezig zijn voor de hierna genoemde bewerkingen:

- 1° in een uitsnijderij: voor het versnijden van met cysticerci geïnfesteerd vlees, voorafgaandelijk aan de overbrenging naar een inrichting die beschikt over passende installaties om met cysticerci geïnfesteerd vlees in te vriezen;
 - 2° in een inrichting die beschikt over passende installaties om met cysticerci geïnfesteerd vlees in te vriezen: voor het invriezen van met cysticerci geïnfesteerd vlees;
 - 3° in een uitsnijderij: voor het verwijderen van de wervelkolom uit karkassen van runderen ouder dan 30 maanden.
- De karkassen bekomen bij particuliere slachtingen die om een in het vorige lid, 3° genoemde bewerking naar een levensmiddelenbedrijf worden verzonden, moeten voorzien zijn van een etiket dat de naam en het adres van het levensmiddelenbedrijf van bestemming en de reden van verzending vermeldt.
- In de aanvoer- en afvoerregisters dient melding worden gemaakt van de specifieke beoogde behandeling die aan de verzending ten grondslag ligt.

Art. 10. § 1. Indien zich in een inrichting tegelijkertijd enerzijds vers vlees bevindt dat blijkt het merk te dragen, anderzijds vers vlees dat blijkt het merk te dragen uitsluitend mag worden verhandeld op het nationale grondgebied, of nog, vers vlees dat slechts na een specifieke behandeling kan worden toegelaten tot de intracommunautaire markt, wordt al dit vlees op afzonderlijke plaatsen opgeslagen en op afzonderlijke plaatsen of verschillende tijdstippen bewerkt of verwerkt. Evenwel mag verpakt vlees samen worden opgeslagen.

§ 2. Alle voorzorgsmaatregelen die de officiële dierenarts oplegt, worden genomen om verwarring te voorkomen tussen het vlees dat een merk te dragen draagt met verschillende draagwijzde wat betreft het in de handel brengen.

Afdeling 6

Voorschriften voor slachthuizen

Art. 11. De exploitant van een levensmiddelenbedrijf is ertoe gehouden de keurings- en de controlewerkzaamheden te vergemakkelijken, inzonderheid door alle door de officiële dierenarts nuttig geachte handelingen te verrichten, diens instructies inzake merken en onbruikbaarmaking op te volgen, hem de nodige ingerichte ruimte met het oog op efficiënte keuring ter beschikking te stellen evenals de nodige hulp te bieden en het gebruik van de communicatiemiddelen van de inrichting ter beschikking te stellen.

Art. 12. § 1. De officiële dierenarts kan bevelen de dieren die hij aanwijst, onmiddellijk te slachten.

§ 2. De exploitant van een levensmiddelenbedrijf zet de slachtoverrichtingen stop wanneer de officiële dierenarts het beveelt met het oog op de naleving van de wettelijke of reglementaire bepalingen of op grond van sanitaire of hygiënische motieven.

Art. 13. Het slachten mag vanaf de openbare weg niet zichtbaar zijn. Tijdens het slachten blijven de deuren gesloten, met uitzondering van de toegang voor de te slachten dieren.

Art. 14. De exploitant van het slachthuis deelt ten laatste de dag voordien het tijdstip van slachten en het vermoedelijke aantal dieren mee aan de officiële dierenarts. Indien het evenwel om een noodslachting gaat, licht de exploitant van het slachthuis de officiële dierenarts de dag zelf vóór 14 uur of indien de slachting later heeft plaatsgehad, de volgende werkdag vóór 10 uur, in.

Art. 15. Karkassen, delen van karkassen en slachtafval die definitief ongeschikt voor de menselijke consumptie worden bevonden of verklaard of schadelijk worden verklaard, worden zo nodig in aanwezigheid en volgens instructie van de officiële dierenarts, onbruikbaar gemaakt door de exploitant van het slachthuis of de inrichting waar de keuring heeft plaatsgevonden. De nodige middelen daartoe worden eveneens door de exploitant ter beschikking gesteld. De Minister kan een lijst vaststellen van kleurstoffen die voor de onbruikbaarmaking van bovenvermeld vlees mogen worden aangewend.

Art. 16. § 1. Tenzij in opdracht van de officiële dierenarts is het verboden karkassen of slachtafval te verwijderen of in te snijden of delen daarvan weg te snijden voor het einde van de keuring.

Vers vlees mag in de slachthuizen niet worden uitgesneden of uitgebeend, tenzij het na de keuring lossnijden van organen, tong, middenrif, staart, oppervlakkig vet en delen die facultatief van het karkas mogen worden losgesneden, evenals de inwendige en uitwendige kauwspieren van dieren die een particuliere slachting hebben ondergaan.

§ 2. Het is verboden messen in het vlees te steken, vlees met behulp van doeken of andere materialen te reinigen, alsmede vlees op te blazen.

Wanneer zulks door een godsdienstige ritus wordt voorgeschreven, kan evenwel het opblazen van een orgaan worden toegestaan. In dit geval zal het opgeblazen orgaan voor de menselijke voeding worden uitgesloten.

Eveneens is het mechanisch opblazen voor het villen van lammeren en jonge geiten van minder dan 15 kg levend gewicht toegestaan mits de hygiënenormen worden nageleefd.

§ 3. Het is verboden karkassen in het slachthuis op te vullen.

Karkassen van pluimvee, konijnen, en klein vrij wild mogen evenwel in het slachthuis worden opgevuld met slachtafvallen afkomstig van dieren van dezelfde soort die in dit slachthuis zijn geslacht. Daartoe moeten zowel de karkassen als de aangewende slachtafvallen vooraf geschikt zijn bevonden voor de menselijke voeding.

Afdeling 7

Identificatiemerken

Art. 17. § 1. In afwijking van artikel 5, 1, b, van bovenvermelde [verordening \(EG\) nr. 853/2004](#) van 29 april 2004 is het identificatiemerk op het voor menselijke consumptie geschikt bevonden vlees bekomen van pluimvee, lagomorfen en klein vrij wild, die afkomstig zijn van een grondgebied of een deel van een grondgebied dat niet voldoet aan alle veterinaire voorschriften, zoals vermeld in het [koninklijk besluit van 13 mei 2005 houdende vaststelling van veterinaire voorschriften voor de productie, de verwerking, de distributie en het binnenbrengen van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong](#), in overeenstemming met het volgende model:

1° vorm: ovaal met twee rechte lijnen die loodrecht op elkaar staan, schuin door het identificatiemerk lopen, elkaar in het midden ervan kruisen en zodanig zijn aangebracht dat de aanduidingen leesbaar blijven;

2° aanduidingen:

- in het bovenste deel: BELGIE of BE;

- in het midden: het erkenningsnummer van de inrichting;

- in het onderste deel: de initialen EG;

- gegevens aan de hand waarvan de officiële dierenarts die het vlees heeft gekeurd, kan worden geïdentificeerd.

Dit identificatiemerk mag alleen worden aangebracht onder rechtstreeks toezicht van de officiële dierenarts.

§ 2. In afwijking van artikel 5, 1, b, van bovenvermelde [verordening \(EG\) nr. 853/2004](#) overeenkomstig beschikking 2007/118/EG van de Commissie van 16 februari 2007 tot vaststelling van uitvoeringsbepalingen in verband met een alternatief identificatiemerk overeenkomstig richtlijn 2002/99/EG van de Raad is het identificatiemerk op het voor menselijke consumptie geschikt bevonden vlees bekomen van pluimvee en gekweekt vee van wild die afkomstig zijn van een grondgebied of een deel van een grondgebied dat niet voldoet aan alle veterinaire voorschriften, zoals vermeld in het [koninklijk besluit van 13 mei 2005 houdende vaststelling van veterinaire voorschriften voor de productie, de verwerking, de distributie en het binnenbrengen van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong](#), in overeenstemming met het volgende model of beantwoordt het aan de verhoudingen daarvan, waarbij de daarin opgenomen informatie zichtbaar moeten blijven:

1° vorm: een vierkant waarvan de buitendiagonaal gelijk aan of groter is dan 30 mm en met een streepdikte gelijk aan 3 mm;

2° vermeldingen:

- in het bovenste deel: BE, met een streepdikte van 8 mm;

- in het onderste deel: erkenningsnummer, met een streepdikte van 11 mm.

Dit identificatiemerk mag alleen worden aangebracht onder rechtstreeks toezicht van de officiële dierenarts.

§ 3. Indien in de uitsnijderij, ten gevolge van het uitsnijden van vlees gemerkt overeenkomstig § 1 of § 2 of bijlage V, punt I van het [koninklijk besluit van 22 december 2005 tot vaststelling van aanvullende maatregelen voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong](#), delen zonder merk worden verkregen, worden die delen voorzien van een identificatiemerk naar hetzelfde model als het gezondheidsmerk of identificatiemerk dat voorkwam op het vlees dat werd versneden.

HOOFDSTUK 2

SPECIFIEKE VOORSCHRIFTEN VOOR BEPAALDE PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG

Afdeling 1

Vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren en van tweehoevigen

Onderafdeling 1

Voorschriften voor slachthuizen

Art. 18. In de slachthuizen is het verboden slachtafval te versnijden.

Art. 19. In de slachthuizen voor als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren houdt de exploitant een register bij met vermelding van:

1° de hoeveelheid en de aard van het gespecificeerd risicomateriaal dat is opgehaald door het destructiebedrijf;

2° het aantal en de bestemming van de koppen die gespecificeerd risicomateriaal bevatten die verzonden werden naar uitsnijderijen die voor het uitsnijden ervan zijn erkend;

3° het aantal en de bestemming van karkassen, halve karkassen, kwartieren of deelstukken van als landbouwhuisdier

gehouden hoefdieren die gespecificeerd risicomateriaal bevatten, die werden verzonden naar erkende inrichtingen of naar toegelaten vleeswinkels met een bijhorende werkplaats;

4° de hoeveelheid, de aard en de bestemming van het gespecificeerd risicomateriaal of de karkassen, delen of stukken van karkassen of slachtafval die het bevatten, die verzonden werden naar een andere toegelaten bestemming dan het destructiebedrijf.

De exploitant toont de documenten ter staving van de vermeldingen in dit register telkens wanneer de officiële dierenarts daarom vraagt.

Art. 20. De slachthuizen waar als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren worden geslacht voldoen aan de voorschriften inzake infrastructuur en uitrusting vastgelegd in bijlage 3.

Onderafdeling 2

Voorschriften voor uitsnijderijen

Art. 21. Bij het uitsnijden van koppen die gespecificeerd risicomateriaal bevatten, is het verboden de hersenen en de ogen uit deze koppen te verwijderen.

De exploitanten van de uitsnijderijen en van de koel- en vrieshuizen waar vers vlees wordt opgeslagen, houden een register bij waarin respectievelijk bij ontvangst en bij verzending van vers vlees, elke zending wordt vermeld met aanduiding van de datum, het gewicht, de diersoort, het begeleidend handelsdocument of het certificaat evenals de herkomst, respectievelijk de bestemming. Dit register geeft tevens het verband weer tussen de ontvangen en de verzonden zendingen.

Dit register mag worden uitgesplitst in afzonderlijke delen voor het ontvangen en het verzonden vlees.

Art. 22. De uitsnijderijen voldoen aan de voorschriften inzake infrastructuur en uitrusting vastgelegd in bijlage 3.

Onderafdeling 3

Hygiëne bij het slachten

Art. 23. De exploitanten van slachthuizen waar als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren worden geslacht, leven de in bijlage 3 vastgelegde voorschriften met betrekking tot hygiëne en microbiologische criteria na.

Afdeling 2

Vlees van pluimvee, lagomorfen en loopvogels

Onderafdeling 1

Voorschriften voor slachthuizen van pluimvee en lagomorfen

Art. 24. § 1. De slachthuizen waar pluimvee of lagomorfen worden geslacht, voldoen aan de in bijlage 4 vastgelegde voorschriften inzake infrastructuur en uitrusting.

§ 2. Het slachten van pluimvee en konijnen die door particulieren worden gehouden en die bestemd zijn voor gebruik binnen hun gezin, is onderworpen aan de bepalingen van de [verordening \(EG\) nr. 853/2004](#), behalve indien dit slachten, met naleving van een overeenkomst die met het Agentschap werd gesloten, plaatsvindt op een vooraf gemeld tijdstip, gedurende minstens een halve dag waarop uitsluitend slachtingen van dit type worden uitgevoerd.

De exploitanten van de slachthuizen nemen de nodige maatregelen om elke kruisbesmetting te voorkomen met andere, normaal geslachte dieren en om controles uit te voeren om te voorkomen dat het pluimvee en de konijnen die op deze manier worden geslacht niet in de handel worden gebracht.

Onderafdeling 2

Voorschriften voor uitsnijderijen van pluimvee en lagomorfen

Art. 25. De uitsnijderijen voldoen aan de voorschriften inzake infrastructuur en uitrusting vastgelegd in bijlage 4.

Onderafdeling 3

Hygiëne bij het slachten van pluimvee en lagomorfen

Art. 26. De exploitanten van slachthuizen waar pluimvee en lagomorfen worden geslacht, leven de in bijlage 4 vastgelegde voorschriften met betrekking tot hygiëne en microbiologische criteria na.

Onderafdeling 4

Slachten van loopvogels in de erkende slachthuizen

Art. 27. De loopvogels mogen worden geslacht in slachthuizen waar de voorzieningen aan de grootte van de dieren aangepast zijn overeenkomstig punt 2 van sectie III van bijlage III bij [verordening \(EG\) nr. 853/2004](#). De slachthuizen moeten in het kader van het slachten van loopvogels voldoen aan de eisen van bijlage III van de [verordening \(EG\) nr. 853/2004](#):

- de eisen van punten 1 en 7 van hoofdstuk II van sectie I;
- de eisen van punten 1, 3, 8, 10 en 13 van hoofdstuk IV van sectie I.

Afdeling 3

Specifieke activiteiten Erkende slachtruimten op het bedrijf

Art. 28. Overeenkomstig hoofdstuk VI van sectie II en punt 3 van sectie III van bijlage III van de [verordening \(EG\) nr. 853/2004](#), mogen de exploitanten volgende dieren slachten op het bedrijf waar ze zijn gekweekt onder de in bijlage 6 bepaalde voorwaarden:

- ganzen en eenden voor de productie van foie gras;
- gekweekt klein vederwild.

Afdeling 4

Vlees van vrij wild

Art. 29. § 1. Om de opleiding te mogen volgen tot gekwalificeerd persoon, bedoeld in hoofdstuk I van sectie IV van de bijlage III bij [verordening \(EG\) nr. 853/2004](#), moet de kandidaat de leeftijd van wettelijke meerderjarigheid hebben bereikt en in het bezit zijn van een door de gewestelijke autoriteiten afgegeven jachtverlof of geslaagd zijn in het theoretisch gedeelte van het jachtexamen of het bewijs leveren dat hij in het bezit is van een in een andere lidstaat afgegeven en door de gewestelijke autoriteiten erkend gelijkwaardig document.

§ 2. Om het statuut van gekwalificeerd persoon te bekomen, moet hij geslaagd zijn voor de test die ten genoegen van het Agentschap ter afsluiting van de opleiding wordt afgenomen en bij het Agentschap als zodanig zijn geregistreerd. Hij deelt te dien einde de gevraagde gegevens mee. Dierenartsen die in het bezit zijn van een van de documenten bedoeld in het eerste lid worden vrijgesteld van de test bedoeld in het tweede lid.

§ 3. Personen die de door genoemde [verordening](#) bedoelde status hebben verkregen in een andere lidstaat, kunnen als zodanig in België worden geregistreerd conform hetgeen is bepaald in een met die lidstaat afgesloten protocol.

Art. 30. § 1. De volgende informatie is vermeld op een genummerde verklaring die het wild vergezelt bij de levering aan de eindverbruiker of aan de erkende wildbewerkingsinrichting:

- 1° naam, adres en registratienummer van de gekwalificeerde persoon;
- 2° soort wild;
- 3° aantal stuks wild;
- 4° enig identificatienummer van het stuk grof wild;
- 5° plaats, datum en tijdstip van het doden bij de jacht;
- 6° datum en handtekening van de gekwalificeerde persoon ter bevestiging van het besluit van zijn onderzoek.

§ 2. In aanvulling van bijlage III, sectie IV, hoofdstuk III, punt 3 van de [verordening \(EG\) nr. 853/2004](#) moet de genummerde verklaring van een gekwalificeerde persoon aanwezig zijn bij aankomst in een wildbewerkingsinrichting voor klein vrij wild.

Art. 31. § 1. De volgende voorwaarden worden nageleefd bij rechtstreekse levering door de jager van vrij wild aan de wildbewerkingsinrichting die grenst aan een detailhandel die rechtstreeks levert aan de eindverbruiker:

- 1° De rechtstreekse levering beperkt tot één stuk grof vrij wild en 10 stuks klein vrij wild die zijn neergeschoten op dezelfde jachtdag en op één en hetzelfde jachtterrein;
- 2° Aan die detailhandel grenst een erkende bewerkingsinrichting voor vrij wild;
- 3° Het vrij wild wordt gekeurd in overeenstemming met de bepalingen van de [verordening \(EG\) nr. 854/2004](#);
- 4° Na de keuring van groot wild brengt de officiële dierenarts het officiële dierenartsmerk aan, waarvan de vorm en de inhoud zijn vastgelegd in bijlage 5 bij dit besluit.

§ 2. Om erkend te kunnen worden, voldoet de wildbewerkingsinrichting die grenst aan een detailhandel aan de inrichtings- en exploitatievoorwaarden die zijn vastgelegd in de [verordening \(EG\) nr. 852/2004](#) en in bijlage 5 bij dit besluit.

Art. 32. De exploitanten van wildbewerkingsinrichtingen, andere dan deze bedoeld in artikel 31, leven naast de eisen opgenomen in de verordeningen [\(EG\) nr. 852/2004](#) en [\(EG\) nr. 853/2004](#), de specifieke voorschriften na die zijn vastgelegd in bijlage 5, deel II bij dit besluit.

Afdeling 5

Gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees

Art. 33. De inrichtingen waar gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees worden geproduceerd, beschikken over een lokaal voor ontvangst, een lokaal voor verzending en een lokaal voor het verpakken van deze levensmiddelen. Deze lokalen kunnen worden vervangen door een enkel lokaal, op voorwaarde dat het voldoende groot is om de verpakking, de verzending en de ontvangst hygiënisch te laten verlopen.

Afdeling 6

Vleesproducten

Art. 34. De inrichtingen waar vleesproducten worden geproduceerd, beschikken over:

- 1° een lokaal voor de ontvangst van het vlees en de grondstoffen;
- 2° lokalen om verpakt en onverpakt vlees en verpakte en onverpakte producten gescheiden op te slaan, tenzij verpakt en

onverpakt vlees of verpakte en onverpakte producten nooit tegelijk worden opgeslagen of zodanig dat het verpakkingsmateriaal en de wijze van opslag geen bron van verontreiniging van het vlees of de producten kunnen zijn; 3° een lokaal voor het aanbrengen van de verpakking en voor de verzending. Dit lokaal mag samen met het lokaal bedoeld onder punt 2, worden vervangen door een enkel lokaal, op voorwaarde dat het voldoende groot is om de verpakking, de ontvangst en de verzending hygiënisch te laten verlopen.

Afdeling 7

Visserijproducten

Art. 35. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven aan land die inrichtingen beheren waar visserijproducten worden gehanteerd, moeten beschikken over een duidelijke scheiding tussen de onreine en de reine zone teneinde deze laatste te beschermen tegen alle verontreiniging.

Art. 36. Om de toestemming te verkrijgen voor de krachtens punt 3, c, van deel D van hoofdstuk III van sectie VIII van bijlage III bij [verordening \(EG\) nr. 853/2004](#) vereiste behandeling, moet de exploitant van het levensmiddelenbedrijf een aanvraag richten tot de Provinciale Controle-eenheid of de controle-eenheid voor het Brussels Hoofdstedelijk Gewest van het Agentschap waarvan het levensmiddelenbedrijf afhangt. Deze aanvraag moet vergezeld gaan van een dossier dat de epizoötiologische gegevens bevat waaruit blijkt dat de visgronden van oorsprong geen gevaar opleveren voor de gezondheid wat de aanwezigheid van parasieten betreft.

Afdeling 8

Rauwe melk en zuivelproducten

Onderafdeling 1

Rauwe melk

Art. 37. In uitvoering van artikel 10, 8. b van de [verordening \(EG\) nr. 853/2004](#), kan rauwe melk die niet voldoet aan de in bijlage III, sectie IX, bij deze [verordening](#) vastgelegde criteria wat betreft het kiemgetal en het aantal somatische cellen, worden gebruikt voor de vervaardiging van kaas met een rijpingstijd van ten minste 60 dagen, en van bij de vervaardiging van dergelijke kaas verkregen zuivelproducten, op voorwaarde dat daardoor de verwezenlijking van de doelstellingen van de [verordening \(EG\) nr. 853/2004](#) niet wordt gehinderd en mits voorafgaande toestemming van het Agentschap. De aanvraag daartoe wordt gericht aan de Provinciale Controle-eenheid of de controle-eenheid voor het Brussels Hoofdstedelijk Gewest van het Agentschap.

Onderafdeling 2

Zuivelproducten

Art. 38. In uitvoering van artikel 10, 8, a) van de bovenvermelde [verordening \(EG\) nr. 853/2004](#) van 29 april 2004 moet, onverminderd de bepalingen van het [koninklijk besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen](#) en van hoofdstuk IV van sectie IX van bijlage III van de bovenvermelde [verordening \(EG\) nr. 853/2004](#) van 29 april 2004, op het etiket van de verpakking van rauwe melk bestemd voor rechtstreekse menselijke consumptie de vermelding "koken voor gebruik" duidelijk vermeld worden.

Afdeling 9

Behandelde magen, blazen en darmen

Art. 39. De inrichtingen die magen, blazen en darmen behandelen, moeten beschikken over een duidelijke scheiding tussen de onreine en de reine zone teneinde deze laatste te beschermen tegen alle verontreiniging.

Afdeling 10

Gelatine

Art. 40. Ter aanvulling van 1, g, van hoofdstuk I van sectie XIV van bijlage III bij [verordening \(EG\) nr. 853/2004](#), zijn huid en graten van vissen die worden gebruikt als grondstof voor de vervaardiging van gelatine afkomstig van vissen die bij de officiële controle geschikt zijn bevonden voor menselijke consumptie.

Afdeling 11

Collageen

Art. 41. Ter aanvulling van 1, g, van hoofdstuk I van sectie XV van bijlage III bij [verordening \(EG\) nr. 853/2004](#), zijn huid en graten van vissen die worden gebruikt als grondstof voor de vervaardiging van collageen, afkomstig van vissen die bij de officiële controle geschikt zijn bevonden voor menselijke consumptie.

TITEL 4

OPHEFFINGS- EN SLOTBEPALINGEN

Art. 42. Worden opgeheven: het koninklijk besluit van 12 mei 1971 betreffende het in voorraad houden en het vervoer van vlees, [...], vetten, slacht- en andere afvallen, voortvloeiende uit de verwerking van vlees, die bezoedeld, bedorven of ontaard zijn en het **koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong** met uitzondering van artikel 31, § 1.

Art. 43. § 1. In het **koninklijk besluit van 4 juli 1996 betreffende de algemene en bijzondere exploitatievoorwaarden van de slachthuizen en andere inrichtingen**, gewijzigd door koninklijke besluiten van 11 oktober 1997, 22 december 1997, 6 november 1999, 16 mei 2001, 18 maart 2002, 28 augustus 2002, 31 juli 2004 en 10 maart 2005 worden opgeheven:

- artikel 1, § 1, 1° tot 27° en 30° en § 2,
- artikel 2,
- artikelen 4 tot 8,
- artikelen 13 tot 23,
- artikelen 26 tot 36,
- bijlage I,
- bijlage II, hoofdstuk I, hoofdstuk II, 1° tot 5° en hoofdstuk III tot VII,
- bijlage III, hoofdstuk I tot III en hoofdstuk V en VI.

§ 2. In hetzelfde koninklijk besluit, wordt artikel 3 vervangen door de volgende bepaling:

"Art.3. § 1. Het vlees van gevogelte bestemd om door onderdompeling te worden gekoeld, voldoet aan de eisen die in bijlage II, hoofdstuk II, 6 en 7 worden gesteld.

§ 2. Bij het gebruik van het dompelkoelprocédé voor het koelen van karkassen van gevogelte na het slachten moeten de voorwaarden worden gerespecteerd die in bijlage III, hoofdstuk IV worden gesteld."

Art. 44. De minister bevoegd voor de veiligheid van de voedselketen is belast met de uitvoering van dit besluit.

Bijlage 1

VOORSCHRIFTEN VOOR ALLE INRICHTINGEN VOOR PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG

I. Voorschriften inzake infrastructuur en uitrusting

1° De inrichtingen moeten ten minste voorzien zijn van:

voorzieningen voor hygiënisch intern transport;

voorzieningen ter bescherming van de grondstoffen en de eindproducten zonder onmiddellijke verpakking of verpakking tijdens het laden en lossen;

corrosiebestendige werktuigen en apparatuur die aan de eisen van de hygiëne voldoen en bestemd zijn voor:

- het intern transport van de levensmiddelen;

- het neerzetten van recipiënten op zodanige wijze dat voorkomen wordt dat deze of hun inhoud rechtstreeks met de vloer of de wanden in aanraking kunnen komen.

2° De temperatuur in koel- en vrieslokalen moet worden opgenomen en geregistreerd met behulp van een zelfregistrerende thermometer of telethermometer.

II. Voorschriften inzake exploitatie

1° In de werk- en opslaglokalen, de laad-, aanvoer-, sorteer-, en loszones, alsmede in andere zones en gangen waar levensmiddelen worden vervoerd, is het verboden te roken, te spuwen, te eten of te drinken.

2° De werklokalen moeten in elk geval bij het einde van de dagelijkse werkzaamheden worden gereinigd en ontsmet, en telkens er gevaar voor besmetting van de levensmiddelen bestaat. Tijdens de reiniging en ontsmetting mogen zich geen levensmiddelen in de lokalen bevinden, tenzij het uitsluitend levensmiddelen in gesloten verpakking betreft. Indien eenzelfde lokaal achtereenvolgens voor verschillende productietypes wordt gebruikt, dient dit tussen de verschillende activiteiten gereinigd en ontsmet te worden.

Opslaglokalen, in het bijzonder deze bestemd voor onverpakte levensmiddelen, moeten geregeld worden leeggemaakt teneinde ze te reinigen en te ontsmetten.

Bijlage 2

ALGEMENE VOORSCHRIFTEN VOOR INRICHTINGEN WAAR DIEREN WORDEN GESLACHT OF VLEES WORDT VERSNEDEN, VERWERKT, BEHANDELD OF OPGESLAGEN

I. Voorschriften inzake infrastructuur en uitrusting

1° Inrichtingen moeten voldoende door daglicht en/of kunstlicht worden verlicht. De natuurlijke of kunstmatige verlichting mag de kleur van de levensmiddelen niet veranderen.

2° Inrichtingen die vlees versnijden, verwerken, behandelen of opslaan, moeten beschikken over voorzieningen ter

bescherming van de levensmiddelen tijdens het laden en het lossen inclusief passend ingedeelde en ingerichte aanvoeren en sorteerruimten.

II. Voorschriften inzake exploitatie

1° Het gebruik van hout is verboden behalve in lokalen waar zich uitsluitend verpakte levensmiddelen bevinden en in lokalen voor het roken, doorzouten, rijpen, pekelen, opslaan of verzenden van levensmiddelen van dierlijke oorsprong, wanneer dit om technologische redenen nodig is en voor zover er geen gevaar bestaat voor besmetting van deze producten. Houten laadborden mogen slechts voor het vervoer van volledig omhulde levensmiddelen van dierlijke oorsprong en uitsluitend voor dat gebruik in de lokalen worden toegelaten. Voorts is het gebruik van gegalvaniseerd metaal toegestaan, op voorwaarde dat dit metaal niet gecorrodeerd is en niet in contact komt met levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

2° Behalve in opslagbedrijven waar zich uitsluitend levensmiddelen in gesloten verpakking bevinden, mogen motoren met brandstoffen die uitlaatgassen produceren, alleen worden aangewend indien deze verbrandingsgassen rechtstreeks kunnen afgevoerd worden.

III. Specifieke voorschriften met betrekking tot microbiologische controles van het reinigen en ontsmetten van oppervlakken in slachthuizen en uitsnijderijen.

1° De exploitanten van slachthuizen en de exploitanten van uitsnijderijen voeren microbiologische controles uit op de installaties en de uitrusting in alle stadia van de productie om de reiniging en de ontsmetting te controleren.

Wanneer zichtbaar vuil aanwezig is, wordt de reiniging als onaanvaardbaar beschouwd, zonder enige andere microbiologische evaluatie.

2° De bemonsteringen vinden plaats voor aanvang van de productie. Er worden ten minste tien monsters genomen over een periode van twee weken. Er worden drie monsters genomen van grote voorwerpen. Als de resultaten over een welbepaalde periode toereikend zijn, mag de bemonsteringsfrequentie, na instemming van de officiële dierenarts, worden verminderd tot eenmaal per maand. De plaatsen die moeten worden gekozen als bemonsteringsplaatsen zijn die welke in contact komen of kunnen komen met het product of die de producten kunnen verontreinigen. Ongeveer tweederde van het totaal aantal monsters moet worden genomen op oppervlakken die in contact komen met de levensmiddelen.

Om ervoor te zorgen dat alle oppervlakken in de loop van een maand worden getest, wordt een planning opgemaakt waarop de dagen zijn aangeduid waarop de betreffende oppervlakken moeten worden bemonsterd. De resultaten worden geregistreerd en trends in de resultaten worden geregeld onderzocht. Als een trend richting ontoereikende resultaten wordt geconstateerd, worden onverwijld alle nodige maatregelen genomen om de situatie te corrigeren en te voorkomen dat zich microbiologische risico's voordoen.

3° De gebruikte contactdozen worden niet gekoeld tijdens het transport en voor de incubatie.

De monsters op swabs worden gekoeld tot 4 °C tot wanneer ze verder worden behandeld.

4° De norm ISO 18593 wordt gebruikt als referentiemethode.

De rapportering over de telling van bacteriën gebeurt volgens het aantal kve per cm² oppervlak.

5° Op verzoek van een beroepsfederatie kan het Agentschap andere analysemethodes en/of bemonsteringsprocedures dan die waarin in dit hoofdstuk zijn voorzien en gelijkwaardig aan de beschreven methodes en/of procedures toestaan, na gunstig advies van het Wetenschappelijk Comité van het Agentschap. Ze worden op de website van het Agentschap gepubliceerd.

6°

	Toereikend	Ontoereikend
Aeroob kiemgetal	0 - 10	> 10

Tabel 1: criteria in aantal kve/cm² voor controles op het reinigen en ontsmetten.

Bijlage 3

SPECIFIEKE VOORSCHRIFTEN VOOR VLEES VAN ALS LANDBOUWHUIDIER GEHOUDEN HOEFDIEREN

I. Voorschriften inzake infrastructuur en uitrusting voor slachthuizen

1° Indien de lekvrije containers voor het opslaan van huiden, horens, klauwen, hoeven en varkenshaar niet onmiddellijk op de dag van het slachten zelf uit het slachthuis worden verwijderd, dienen de slachthuizen te beschikken over een voldoende groot lokaal voor het onderbrengen van deze containers.

2° De slachthuizen dienen te beschikken over koellokale met voldoende capaciteit voor de koeling en de opslag van vers vlees.

3° De slachthuizen dienen te beschikken over een omheining met voorziening die het mogelijk maakt toezicht uit te oefenen op het binnenkomen en het verlaten van het slachthuis.

4° De slachthuizen dienen te beschikken over een duidelijke scheiding tussen de onreine en de reine zone, teneinde deze laatste te beschermen tegen iedere vorm van verontreiniging.

5. De slachthuizen dienen te beschikken over wasgelegenheden en toiletten met waterspoeling, voorbehouden aan het personeel dat levende dieren hanteert of in de onreine zone werkt.

6° In toepassing van bijlage III, sectie I, hoofdstuk II, punt 1, b, van de [verordening \(EG\) nr. 853/2004](#), dienen de slachthuizen niet te beschikken over een afzonderlijke stal voor zieke of verdachte dieren op voorwaarde dat in geval van noodzaak tot het in observatie plaatsen van één of meerdere dieren, alle in de gewone stal aanwezige dieren in observatie worden geplaatst.

7° Kleine slachthuizen, waar jaarlijks niet meer dan 1.000 grootvee-eenheden (GVE) worden geslacht, dienen enkel te

beschikken over stallen als de dieren de nacht op het terrein van het slachthuis doorbrengen.

8° Voor de toepassing van de bovenstaande bepaling worden de volgende omrekeningscoëfficiënten toegepast:

- volwassen runderen en éénhoevigen: 1 GVE;
- andere runderen: 0,50 GVE;
- varkens van meer dan 100 kg levend gewicht: 0,20 GVE;
- andere varkens: 0,15 GVE;
- schapen en geiten: 0,10 GVE;
- lammeren, jonge geiten en biggen van minder dan 15 kg levend gewicht: 0,05 GVE.

II. Voorschrift inzake infrastructuur en uitrusting voor uitsnijderijen

De uitsnijderijen dienen te beschikken over een lokaal voor de ontvangst en voor het verzenden van het vlees.

III. Hygiëne bij het slachten

1° De slachtlokale mogen voor geen andere doeleinden worden aangewend. Slachten mag alleen in de slachtlokale van het slachthuis plaatsvinden.

2° De dieren moeten goed zijn uitgebloed. Het bloed moet bij de keling worden opgevangen. Indien het voor de menselijke voeding is bestemd, dient het in volmaakt reine en corrosiebestendige recipiënten te worden opgevangen en onmiddellijk gekoeld.

3° De karkassen en slachtafvallen van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren moeten, behoudens het spijsverteringsstelsel en het bloed, tot het einde van de keuring in opgehangen positie blijven.

4° Hoeven, klauwen en hoornen dienen te worden verwijderd.

5° Oren van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren waaraan reglementair een identificatieoormerk moet zijn bevestigd, dienen in natuurlijk verband aan het geslachte dier te worden gelaten tot minstens het beëindigen van de keuring. In voorkomend geval moeten maatregelen worden genomen om besmetting of verontreiniging van vers vlees te voorkomen. Tenzij ze zijn onthaard, moeten deze oren van het karkas worden verwijderd, ten laatste bij het verlaten van het slachthuis.

6° De steekgaten dienen te worden weggesneden. De galblaas moet van de lever worden verwijderd.

IV. Specifieke voorschriften met betrekking tot microbiologische proceshygiëncriteria van toepassing op karkassen van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren

1° In geval van gebruik van de niet-destructieve methode, worden per karkas van een als landbouwhuisdier gehouden hoefdier vier plaatsen bemonsterd door middel van een schuurspons:

- runderen, paarden: bil (achter buitenzijde van de bil), flank, borst (thorax) en achterkant van het voorste lidmaat - 4 x 400 cm²;
- schapen, geiten: zelfde plaatsen als bij runderen - 4 x 100 cm²;
- varkens: ham (100 cm²), bekken (100 cm²), borst (300 cm²) en achterkant van het voorste lidmaat (100 cm²).

De analyses voor de 3 indicatorproceshygiëncriteria (totaal kiemgetal, enterobacteriën, salmonella) worden op hetzelfde monster uitgevoerd.

Om vergelijkbare resultaten te verkrijgen, wordt de bemonsteringstechniek nauwgezet toegepast voor de verschillende monsters, de verschillende karkassen en de verschillende dagen van bemonstering.

De slachthuizen die 1.000 GVE of minder per jaar slachten, genieten van een versoepelde bemonsteringsfrequentie van een bemonstering per 2 weken. Deze versoepelde frequentie mag tot een bemonstering per maand worden verlaagd, indien volgende voorwaarden vervuld zijn:

- gunstige resultaten (of gunstig met opmerkingen) voor de inspecties die betrekking hebben op de scopes infrastructuur, inrichting en hygiëne, autocontrole, traceerbaarheid en meldingsplicht;
- toereikende resultaten voor 3 opeenvolgende bemonsteringen voor de bepaling van het totale kiemgetal en de enterobacteriën en voor 15 opeenvolgende bemonsteringen voor de bepaling van salmonella werden behaald.

Indien de resultaten onvoldoende zijn, moet de frequentie opnieuw worden verhoogd tot de basisfrequentie voor deze kleine slachthuizen.

2° Het type, de oorsprong en de identificatie van het monster, de datum en het tijdstip van bemonstering, de naam van de persoon die de monsters heeft genomen, de naam en het adres van het laboratorium dat het monster heeft geanalyseerd, de datum waarop het monster in het laboratorium werd onderzocht, de gebruikte methode en de resultaten worden geregistreerd.

Om de resultaten te kunnen beoordelen, worden zij voorgesteld in de vorm van tabellen of grafieken. De bepaling van het totale kiemgetal en de enterobacteriën heeft betrekking op een periode van 6 weken, de bepaling van salmonella op 30 weken.

3° De monsters worden genomen op het einde van de slachtlijn of in de koelkamer binnen twee tot vier uur na het slachten en zijn representatief voor de dagproductie. Als het slachtproces stappen omvat die als problematisch worden herkend, kan het nodig blijken om tijdens die stappen bijkomende bemonsteringen uit te voeren.

4° De monsters worden ontleed volgens de door het Agentschap erkende methodes. De lijst met microbiologische methodes die door het Agentschap erkend zijn, is beschikbaar op de website van het Agentschap.

De analyseresultaten van de bepaling van het totale kiemgetal en de enterobacteriën worden door het laboratorium uitgedrukt in Log kve (kolonievormende eenheden) per cm² monsteroppervlakte.

De monsters worden bewaard bij 0 tot 4 °C tot ze worden onderzocht.

De monsters komen in het laboratorium aan binnen 24 uur na de bemonstering; zij worden niet bevroren. De analyse wordt bij voorkeur uitgevoerd vóór 48 uur en maximum 72 uur nadat de monsters genomen werden, zonder onderbreking van de koudeketen.

5°

	Totaal kiemgetal	Enterobacteriaceae
Toereikend	< 3,0	< 1,0

Aanvaardbaar	3,0 - 4,5	1,0 - 2,0
Ontoereikend	> 4,5	> 2,0

Tabel 1: waarden voor de criteria die van toepassing zijn op de karkassen van runderen/schapen/geiten/paarden en zijn uitgedrukt in Log kve/cm² (= de dagelijkse gemiddelde logwaarde wordt berekend door eerst de logaritme van elk testresultaat te nemen en dan het gemiddelde van deze logaritmen te berekenen).

	Totaal kiemgetal	Enterobacteriaceae
Toereikend	< 3,5	< 1,5
Aanvaardbaar	3,5 - 4,5	1,5 - 2,5
Ontoereikend	> 4,5	> 2,5

Tabel 2: waarden voor de criteria die van toepassing zijn op varkenskarkassen en zijn uitgedrukt in Log kve/cm² (= de dagelijkse gemiddelde logwaarde wordt berekend door eerst de logaritme van elk testresultaat te nemen en dan het gemiddelde van deze logaritmen te berekenen).

Als de analyseresultaten naar aanvaardbaar of zelfs naar ontoereikend neigen of als alleenstaande ontoereikende resultaten voorkomen, moet de slachthuisverantwoordelijke onverwijld maatregelen treffen om de goede hygiënepraktijken en de naleving van de HACCP-procedures te herstellen. De slachthygiëne moet worden verbeterd en de controle op de procedures moet worden nagekeken.

De corrigerende maatregelen genomen door de exploitant worden geregistreerd.

6° Wanneer ontoereikende resultaten worden verkregen en corrigerende maatregelen de hygiënische omstandigheden niet verbeteren, is het niet gepast een enkele spons te gebruiken om een swab te nemen van de 4 plaatsen zolang de problemen niet geïdentificeerd en opgelost zijn. In geval van aanhoudende besmetting, worden 4 bemonsteringen uitgevoerd per half karkas en worden deze gegroepeerd per plaats om de bron van deze besmetting te bepalen.

7° Op verzoek van een beroepsfederatie kan het Agentschap andere analysemethoden en/of bemonsteringsprocedures dan die waarin in dit hoofdstuk is voorzien en gelijkwaardig aan de beschreven methodes en/of procedures toestaan, na gunstig advies van het Wetenschappelijk Comité van het Agentschap. Ze worden op de website van het Agentschap gepubliceerd.

Bijlage 4

SPECIFIEKE VOORSCHRIFTEN VOOR VERS VLEES VAN PLUIMVEE EN LAGOMORFEN

I. Voorschriften inzake infrastructuur en uitrusting voor slachthuizen

1° De slachthuizen dienen te beschikken over een duidelijke scheiding tussen de onreine en de reine zone, teneinde deze laatste te beschermen tegen iedere vorm van verontreiniging.

2° De slachthuizen dienen te beschikken over een lokaal of plaats voor het verzamelen van veren of huiden, tenzij deze als afval worden behandeld.

3° De slachthuizen dienen te beschikken over wasgelegenheden en toiletten met waterspoeling, voorbehouden aan het personeel dat levende dieren hanteert of in de onreine zone werkt.

4° De slachthuizen dienen te beschikken over, voor zover op het terrein van het slachthuis mest wordt opgeslagen, een speciaal hiervoor ingerichte overdekte plaats.

5° De slachthuizen dienen te beschikken over koellokalen met voldoende capaciteit voor de koeling en de opslag van vers vlees.

II. Voorschriften inzake infrastructuur en uitrusting voor uitsnijderijen

De uitsnijderijen dienen te beschikken over een lokaal voor de ontvangst en voor het verzenden van het vlees.

III. Hygiëne bij het slachten

Overeenkomstig bijlage III, sectie II, hoofdstuk IV, 7. c) moeten de ingewanden, met uitzondering van de nieren, uit het karkas ten laatste onmiddellijk na de keuring worden verwijderd. Het verwijderen van de ingewanden uit karkassen van pluimvee en konijnen die maximum 6 maanden oud zijn, kan tot de darmen worden beperkt. De delen die ongeschikt zijn voor humane consumptie dienen ook onmiddellijk worden verwijderd.

IV. Specifieke voorschriften met betrekking tot microbiologische bemonstering en analyse van toepassing op karkassen van pluimvee en op versneden pluimveevlees

1° De slachthuizen die jaarlijks 1.000.000 braadkippen of minder slachten, kunnen genieten van een versoepelde bemonsteringsfrequentie voor wat de salmonella-analyses betreft. Deze bestaat uit een bemonstering per maand voor de slachthuizen die meer dan 150.000 tot 1.000.000 braadkippen per jaar slachten, uit een driemaandelijke bemonstering voor de slachthuizen die meer dan 10.000 tot 150.000 braadkippen per jaar slachten of een halfjaarlijkse bemonstering voor de slachthuizen die tot 10.000 braadkippen per jaar slachten en dit indien volgende voorwaarden vervuld zijn:

- gunstige resultaten (of gunstig met opmerkingen) voor de inspecties die betrekking hebben op de scopes infrastructuur, inrichting en hygiëne, autocontrole, traceerbaarheid en meldingsplicht;

- resultaten die toereikend zijn voor de laatste 50 monsters.

De versoepelingen zijn eveneens van toepassing op het slachten van kalkoenen, waarbij rekening wordt gehouden met de volgende omrekeningscoëfficiënt: 1 kalkoen = 3 braadkippen.

De slachthuizen die onder 150.000 tot 1.000.000 braadkippen per jaar slachten, hebben de mogelijkheid om deze versoepelde frequentie te verlagen tot een bemonstering om de 2 maanden zodra de resultaten van 10 opeenvolgende

bemonsteringen uitgevoerd na het instellen van de versoepelde frequentie toereikend zijn.

De uitsnijderijen van pluimveevlees die 10 ton vers pluimveevlees of minder versnijden per week, kunnen genieten van een versoepelde frequentie, indien is voldaan aan dezelfde voorwaarden als hoger vermeld voor de slachthuizen. Deze versoepelde frequentie omvat 1 bemonstering per maand. Deze kan worden verminderd tot 1 bemonstering per 2 maanden zodra de resultaten van 10 opeenvolgende bemonsteringen uitgevoerd na de overgang naar de versoepelde frequentie toereikend zijn.

2° Het type, de oorsprong en de identificatie van het monster, de datum en het tijdstip van bemonstering, de naam van de persoon die de monsters heeft genomen, de naam en het adres van het laboratorium dat het monster heeft geanalyseerd, de datum waarop het monster in het laboratorium werd onderzocht, de gebruikte methode en de resultaten worden geregistreerd. Om de resultaten te kunnen beoordelen, worden zij chronologisch voorgesteld in de vorm van tabellen of grafieken.

3° De monsters worden ontleed volgens de door het Agentschap erkende methodes. De lijst met microbiologische methodes die door het Agentschap erkend zijn, is beschikbaar op de website van het Agentschap.

Evenwel, kan het Agentschap andere gelijkwaardige analysemethodes toestaan op verzoek van een beroepsfederatie, na gunstig advies van het Wetenschappelijk Comité van het Agentschap. Ze worden op de website van het Agentschap gepubliceerd.

4° De monsters worden bewaard tussen 0 tot 4 °C tot ze worden onderzocht.

De analyse wordt bij voorkeur uitgevoerd vóór 48 uur en maximum 72 uur nadat de monsters genomen werden, zonder onderbreking van de koudeketen.

5° Als de analyseresultaten naar aanvaardbaar of zelfs naar ontoereikend neigen of als alleenstaande ontoereikende resultaten voorkomen, moet de slachthuisverantwoordelijke onverwijld maatregelen treffen om de goede hygiënepraktijken en de naleving van de HACCP-procedures te herstellen. De slachthygiëne moet worden verbeterd en de controle op de procedures moet worden nagekeken.

De corrigerende maatregelen genomen door de exploitant worden geregistreerd in het kader van het autocontrolesysteem gebaseerd op HACCP-beginselen.

Bijlage 5

I. Inrichtingen- en exploitatievoorwaarden van een wildbewerkingsinrichting die grenst aan een detailhandelszaak

1° Een wildbewerkingsinrichting die grenst aan een detailhandelszaak dient minimum te beschikken over een lokaal voor het prepareren en het keuren van het vrij wild en een afsluitbaar koellokaal of een afsluitbare koelvoorziening voor het geïsoleerd bewaren van gehele stukken vrij wild die tot nader onderzoek in observatie zijn aangehouden.

2° De gehele stukken vrij wild afkomstig uit dergelijke inrichting mogen uitsluitend worden aangewend voor de bevoorrading van de aangrenzende detailhandelzaak van de exploitant en voor de rechtstreekse verkoop aan de eindverbruiker.

3° In een wildbewerkingsinrichting die grenst aan een detailhandelszaak, waarvan het vlees uitsluitend mag worden aangewend voor de bevoorrading van de detailhandel van de exploitant en tot de rechtstreekse verkoop aan de eindverbruiker, dient het vlees van klein vrij wild dat na de keuring voor de menselijke voeding geschikt werd bevonden, te worden gemerkt met het identificatiemerk dat bestaat uit een rechthoek waarvan de lengte het dubbele bedraagt van de breedte.

De lengte dient als basis voor de verdeling in twee vakken met daarin volgende gegevens:

- centraal in het linkervak, ter grootte van een derde van de rechthoek, de hoofdletter D;

- centraal in het rechtervak, het erkenningsnummer van de wildbewerkingsinrichting die grenst aan een detailhandelszaak;

- ingeval dit identificatiemerk wordt gebruikt voor het rechtstreeks merken van vlees van klein vrij wild dan moeten de zijden van de rechthoek 2 cm en 1 cm bedragen waarbij de letter D 0,4 cm hoog moet zijn, terwijl de andere tekens minstens 0,2 cm hoog moeten zijn.

II. Specifieke voorschriften voor vlees van vrij wild

1° De exploitant van een wildbewerkingsinrichting verwittigt de officiële dierenarts binnen twaalf uur na aankomst van vrij wild in zijn inrichting en deelt hem het uur van aankomst, de diersoort en het aantal karkassen mee.

2° In de wildbewerkingsinrichting mag het verwijderen van de ingewanden van klein vrij wild worden uitgesteld voor een periode van ten hoogste twee weken na het doden, op voorwaarde dat dit klein vrij wild gekoeld wordt bewaard bij een temperatuur die 4 °C niet overstijgt. Dit klein vrij wild mag de wildbewerkingsinrichting slechts verlaten nadat het ter keuring werd aangeboden.

3° Niettegenstaande de genummerde verklaring van een gekwalificeerd persoon dient de lever en één nier altijd bij het grof vrij wild aanwezig te zijn bij aankomst in een wildbewerkingsinrichting ter controle van bepaalde residuen en stoffen.

Bijlage 6

ERKENDE SLACHTRUIMTEN OP HET BEDRIJF

De exploitant beschikt over een slachtlokaal waar pluimvee en lagomorfen worden geslacht en dat voldoet aan de volgende criteria:

1° het is voldoende groot en geschikt om de dieren hygiënisch te slachten;

2° het lokaal is voorzien van de uitrusting die nodig is om te vermijden dat het vlees met de vloer of de muren in aanraking komt;

3° de exploitant beschikt in het slachtlokaal ten minste over een wasbak;

4° de exploitant moet beschikken over een installatie voor het ontsmetten van gereedschap die in overeenstemming is met hetgeen is bepaald in bijlage III, hoofdstuk II, 3 van de [verordening \(EG\) nr. 853/2004](#);

5° de exploitant beschikt over een koelvoorziening met voldoende capaciteit voor koeling en opslag van karkassen, in voorkomend geval.