

**22 DECEMBER 2005**  
**Koninklijk besluit betreffende levensmiddelenhygiëne**

TITEL I. - Werkingssfeer en definities.

HOOFDSTUK I. - Werkingssfeer.

Art. 1. § 1. In titel II worden de algemene hygiënevoorschriften op het gebied van levensmiddelen voor exploitanten van levensmiddelenbedrijven vastgesteld ter aanvulling op verordening (EG) Nr. 852/2004, van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne, met uitzondering van de leveringen bedoeld in titel III.

§ 2. Titel III bepaalt hygiënevoorschriften voor de rechtstreekse levering, door de producent, van kleine hoeveelheden primaire plantaardige producten aan de eindverbruiker.

HOOFDSTUK II. - Definities.

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

- 1° Het Agentschap : het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen;
- 2° De Minister : de Minister tot wiens bevoegdheid de Volksgezondheid behoort;
- 3° telersvereniging : een telersvereniging in de zin van artikel 11 van verordening (EG) nr. 2200/96 van de Raad van 28 oktober 1996 houdende een gemeenschappelijke ordening der markten in de sector groenten en fruit;
- 4° residuen : nitraten en resten van gewasbeschermingsmiddelen, alsmede hun actieve stoffen, hun metabolieten, afbraakproducten of reactieproducten daarvan, die aanwezig zijn als contaminanten in en op een voedingsmiddel;
- 5° toegelaten maximumgehalten : de toegelaten maximumgehalten aan residuen van gewasbeschermingsmiddelen 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, het koninklijk besluit van 15 februari 1989 tot vaststelling van het maximale gehalte aan nitraten in sommige groenten en verordening (EG) nr. 466/2001 van de Commissie van 8 maart 2001 tot vaststelling van maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen;
- 6° vóóroogstcontrole : een door een erkende telersvereniging, door een erkend organisme of door het Agentschap, 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;
- 7° 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.

Art. 3. Voor de toepassing van dit besluit gelden de definities bedoeld in artikel 2 van bovenvermelde verordening (EG) Nr. 852/2004 van 29 april 2004.

TITEL II. - Algemene hygiënevoorschriften op het gebied van levensmiddelen voor exploitanten van levensmiddelenbedrijven ter aanvulling van verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne.

HOOFDSTUK I. - Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die dieren fokken, oogsten of bejagen, of primaire producten van dierlijke oorsprong produceren.

Afdeling 1. - 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.

Art. 5. Onverminderd de bepalingen van bijlage I, deel A, III, van bovenvermelde verordening (EG) Nr. 852/2004 van 29 april 2004, houden de exploitanten van levensmiddelenbedrijven die visserijproducten kweken een register bij dat de volgende gegevens bevat :

- 1° voor toegediende geneesmiddelen en gemedicineerde voeders en andere behandelingen : identificatie van de partij dieren, 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 elke zending visserijproducten : vermelding van de datum, de aard, de hoeveelheid en de bestemming van de visserijproducten;
- 3° de vastgestelde sterfte.

Afdeling II. - Slakken.

Art. 6. Onverminderd de bepalingen van bijlage I, deel A, III, van bovenvermelde verordening (EG) Nr. 852/2004 van 29 april 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, biocide behandeling) : 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. 7. § 1. Onverminderd de bepalingen van bijlage I, deel A, III, van bovenvermelde verordening (EG) Nr. 852/2004 van 29 april 2004, houden exploitanten van levensmiddelenbedrijven die plantaardige producten produceren of oogsten, registers over het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen en biociden bij die, onder gestructureerde vorm, volgende gegevens bevatten : kas- of perceelnummer, partijnummer, teelt, plantdatum, datum behandeling, aangewend bestrijdingsmiddel (volledige benaming), dosis per hectare, behandelde oppervlakte, oogstdatum, datum van monsternamen, analysesresultaat.

§ 2. De percelen waarop, of de kassen waarin de teelten aanwezig zijn, moeten door middel van een nummer geïdentificeerd worden.

§ 3. Ingeval op een perceel of in een kas meerdere partijen planten of plantaardige producten voorkomen, worden zij in het in § 1 bedoelde register door middel van een partijnummer onderscheiden.

§ 4. Het analysesresultaat bedoeld in bijlage I, deel A, III, punt 9, c), van bovenvermelde verordening (EG) Nr. 852/2004 van 29 april 2004, afkomstig van monsters genomen in het kader van een bemonsteringsplan opgesteld door de exploitant van een levensmiddelenbedrijf of door zijn telersvereniging, dient enkel in het in § 1 bedoelde register te worden ingevuld indien de toegelaten maximumgehalten voor de betrokken producten worden overschreden.

Afdeling II. - Aanvullende maatregelen met betrekking tot de controle op de aanwezigheid van nitraten en van residuen van gewasbeschermingsmiddelen in en op sommige groente- en fruitsoorten.

Art. 8. De partijen van bepaalde kasgroenten of vruchten van de soorten door de Minister bepaald, moeten in het kader van de autocontrole, aan de vóóroogstcontrole onderworpen worden.

De vóóroogstcontrole kan, naar keuze van de producent, worden uitgevoerd door een erkende telersvereniging, elk ander erkend organisme of het Agentschap.

Art. 9. § 1. Het identificatienummer van de kassen moet op onuitwisbare wijze op één van de toegangsdeuren ervan worden aangebracht.

§ 2. In het register bedoeld in artikel 7, § 1, moet een liggingplan van de betrokken percelen en/of kassen opgenomen zijn waarop de respectievelijke identificatienummers vermeld zijn.

Art. 10. § 1. Om door het Agentschap erkend te kunnen worden om de vóór-oogstcontroles bij haar eigen leden uit te voeren, of geheel of gedeeltelijk door een derde

te laten uitvoeren, moet de telersvereniging of elk ander organisme voldoen aan de volgende voorwaarden :

1° bij het Agentschap daartoe een aanvraag, gestaafd met alle nodige bewijsstukken indienen, waarbij inzonderheid beschreven worden :

- a) de organisatie en, voor de telersverenigingen, de lijst van de leden;
- b) de identiteit van een natuurlijk persoon, aangesteld door de telersvereniging of het organisme voor de opvolging van de vóór-oogstcontroles;
- c) de identiteit van de personen die belast zullen worden met de uitvoering van de monsternemingen;
- d) voor de telersverenigingen, in voorkomend geval, de taken met betrekking tot de uitvoering van de vóór-oogstcontroles die aan een derde zullen toevertrouwd worden. In dit geval moet een afschrift van een met deze derde afgesloten overeenkomst aan de aanvraag toegevoegd worden waarin deze taken en de identiteit van de personen belast met de uitvoering ervan duidelijk omschreven worden en waarin uitdrukkelijk bepaald wordt dat de derde aan dezelfde voorwaarden en controles als de telersvereniging onderworpen is.

2° zich ertoe verbinden, voor alle partijen van de in artikel 8 bedoelde soorten, de voorschriften bepaald in artikel 13, §§ 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, na te leven.

3° zich ertoe verbinden 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.

§ 2. Het Agentschap kan de erkenning van een telersvereniging of een organisme intrekken indien inbreuken worden vastgesteld op de bepalingen van dit besluit of indien de voorwaarden bedoeld in § 1 niet meer nageleefd worden.

Art. 11. § 1. Het Agentschap kan zowel aan de telersverenigingen, aan de organismen als aan de producenten, alle nuttige informatie met betrekking tot de vóór-oogstcontroles opvragen.

§ 2. Iedere telersvereniging of elk ander erkend organisme brengt het Agentschap onmiddellijk en spontaan op de hoogte van de identificatie van elke partij van de soorten die geen toelating heeft verkregen om in de handel te worden gebracht of waarop de opgelegde maatregelen niet werden nageleefd, evenals van het registratienummer van de betrokken producent.

Art. 12. Het is verboden partijen van de soorten bedoeld in artikel 8, in de handel te brengen :

1° zonder dat de toelating voor het oogsten bekomen werd vanwege een erkende telersvereniging, een erkend organisme of het Agentschap;

2° waarbij de maatregelen bedoeld in artikel 13, §§ 4 en 5, opgelegd door een erkende telersvereniging, een erkend organisme of door het Agentschap, niet nageleefd worden.

Art. 13. § 1. Met het oog op de uitvoering van de vóóroogstcontrole, moet de oogst van

iedere partij van de in artikel 8 bedoelde soorten, vooraf als volgt gemeld worden :

a) exploitanten van levensmiddelenbedrijven die niet bij een overeenkomstig artikel 10, erkende telersvereniging aangesloten zijn, brengen een overeenkomstig artikel 10 erkend organisme op de hoogte van de geplande oogstdatum, volgens de voorschriften door het erkend organisme bepaald;

b) exploitanten die de vóóroogstcontrole door het Agentschap laten uitvoeren, brengen het Agentschap hiervan minstens tien dagen vóór de geplande oogst, schriftelijk op de hoogte;

c) exploitanten van levensmiddelenbedrijven die bij een overeenkomstig artikel 10 erkende telersvereniging aangesloten zijn, brengen haar overeenkomstig de voorwaarden door deze telersvereniging bepaald, hiervan op de hoogte.

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

§ 3. De monsters genomen in het kader van de regeling 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 te verlenen gevolg, medegedeeld aan de producent, hetzij door de erkende telersvereniging bij wie hij is aangesloten, hetzij door een erkend organisme of door het Agentschap.

§ 5. Bij een residugehalte dat het toegelaten maximumgehalte niet overschrijdt, wordt de oogst onmiddellijk toegelaten.

Bij een residugehalte begrepen tussen het toegelaten maximumgehalte en het dubbele van dit maximum, wordt :

- wanneer het een residu betreft waarvan het gehalte normalerwijze in voldoende mate afneemt met de aangroei van het gewas, een door het Agentschap in functie van de verwachte gewasaangroei vastgestelde supplementaire wachttijd opgelegd;

wanneer het een residu betreft waarvan het gehalte niet of in onvoldoende mate afneemt met de aangroei van het gewas, een nieuwe vóóroogstcontrole bevelen.

Vanaf een residugehalte groter of gelijk aan het dubbele van het toegelaten maximumgehalte, wordt steeds een nieuwe vóóroogstcontrole bevelen.

HOOFDSTUK III. - Algemene hygiënevoorschriften voor alle exploitanten van levensmiddelenbedrijven (tenzij bijlage I van bovenvermelde verordening (EG) nr. 852/2004 van 29 april 2004 van toepassing is).

Art. 14. De exploitanten van levensmiddelenbedrijven (tenzij bijlage I bij bovenvermelde verordening (EG) nr. 852/2004 van 29 april 2004 van toepassing is) dienen te voldoen aan de relevante hygiënevoorschriften van bijlage I.

TITEL III. - Bepalingen inzake rechtstreekse levering door de producent van kleine hoeveelheden primaire plantaardige producten aan de eindverbruiker.

Art. 15. Onder kleine hoeveelheden wordt verstaan :

- de jaarlijkse opbrengst afkomstig van een oppervlakte van 50 are aardappelen, en/of
- de jaarlijkse opbrengst afkomstig van een oppervlakte van 10 are per soort geteelde groenten of fruit met een maximum van in totaal 50 are.

Art. 16. § 1. De producent die kleine hoeveelheden primaire plantaardige producten rechtstreeks aan de eindverbruiker levert, moet een register bijhouden van het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen en biociden dat volgende gegevens bevat : teelt, plantdatum, datum behandeling, aangewend bestrijdingsmiddel (volledige benaming), dosis per hectare, behandelde oppervlakte.

§ 2. Indien een monster werd genomen, dient het analyseresultaat eveneens in het in § 1 bedoelde register te worden ingevuld.

Art. 17. De kleine hoeveelheden primaire plantaardige producten die de producent rechtstreeks aan de eindverbruiker levert, moeten voldoen aan de hygiënevoorschriften opgenomen in bijlage I, deel A, II, 5, bij bovenvermelde verordening (EG) Nr. 852/2004 van 29 april 2004.

#### TITEL IV. - Wijzigingsbepalingen.

Art. 18. Artikel 7 van het koninklijk besluit van 10 augustus 1998 houdende bepaalde voorschriften voor de gezondheidskwalificatie van pluimvee wordt vervangen als volgt :

" Art. 7. § 1. De verantwoordelijke houdt een bedrijfsregister bij waarin, per productieronde, de gegevens moeten vermeld worden volgens de lijst in bijlage I. Dit register wordt gedurende ten minste vijf jaar bewaard.

§ 2. De Minister kan bijlage I wijzigen. "

Art. 19. Bijlage I van hetzelfde besluit wordt vervangen door bijlage III bij dit besluit.

#### TITEL V. - Opheffingsbepalingen.

Art. 20. Worden opgeheven :

1° het koninklijk besluit van 7 februari 1997 inzake de algemene voedingsmiddelenhygiëne, gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 22 december 1997, 14 juli 1998, 14 januari 2002 en 3 juni 2004;

2° het koninklijk besluit van 16 januari 1998 houdende aanvullende maatregelen met betrekking tot de controle op de aanwezigheid van nitraten en van residuen van gewasbeschermingsmiddelen in en op sommige groente- en fruitsoorten;

#### TITEL VI. - Slotbepalingen.

Art. 21. Dit besluit treedt in werking op 1 januari 2006.

Art. 22. Onze Minister bevoegd voor de Volksgezondheid is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 22 december 2005.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid,

R. DEMOTTE

## BIJLAGEN.

Art. N1. Bijlage I. - Algemene hygiënevoorschriften voor alle exploitanten van levensmiddelenbedrijven (tenzij bijlage I van bovenvermelde verordening (EG) nr. 852/2004 van 29 april 2004 van toepassing is).

HOOFDSTUK I. - Algemene eisen voor bedrijfsruimten voor levensmiddelen (andere dan vermeld in hoofdstuk III)

1. Het is verboden handdrogers met luchtstroming te installeren in ruimten waar onverpakte en onbeschermd levensmiddelen worden gehanteerd.
2. Het personeel moet beschikken over voorzieningen voor het wassen van de handen, uitgerust met kranen die zo zijn ontworpen dat de verspreiding van verontreiniging wordt voorkomen. Er moeten voldoende wasgelegenheden zijn in de nabijheid van de toiletten.
3. Ontsmettingsmiddelen en soortgelijke stoffen moeten erkend zijn door de Minister en zodanig worden gebruikt dat deze generlei invloed hebben op apparatuur, materieel, grondstoffen en de in dit besluit bedoelde levensmiddelen.
4. Bestrijdingsmiddelen, insecticiden en andere enigszins giftige stoffen moeten worden opgeslagen in lokalen of kasten die worden afgesloten. Het gebruik van deze middelen mag geen gevaar opleveren voor verontreiniging van de levensmiddelen. Ze moeten worden gebruikt volgens de voorschriften van de producent.
5. De inrichtingen moeten, indien de hoeveelheid behandelde producten de regelmatige of permanente aanwezigheid van het Agentschap vergt, beschikken over een voldoende ingericht afsluitbaar lokaal of voorziening dat uitsluitend ter beschikking van het Agentschap staat.
6. 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

1. Op de verdeelautomaat moeten op een goed zichtbare plaats de naam of bedrijfsnaam, het adres in België en, desgevallend, het telefoonnummer van de persoon of het bedrijf die verantwoordelijk zijn voor de goede werking en het onderhoud van het toestel vermeld zijn.
2. Wanneer de temperatuur waarbij de levensmiddelen moeten worden bewaard niet meer in acht wordt genomen, moet de verkoop van de levensmiddelen worden belet door het automatisch blokkeren van het toestel of door een door het Agentschap aanvaarde gelijkwaardige methode. Het toestel mag pas opnieuw worden gebruikt wanneer alle levensmiddelen die het bevatte eruit werden verwijderd en aan het gebruik voor menselijke consumptie werden onttrokken.

HOOFDSTUK III. - Vervoer

Specifieke hygiëne voor bulkvervoer van bepaalde levensmiddelen

1. In afwijking van punt 4, van hoofdstuk IV, van bijlage II, bij bovenvermelde Verordening (EG) Nr. 852/2004 van 29 april 2004 is het bulkvervoer in zeeschepen van vloeibare oliën of vetten die zullen worden bewerkt en die bestemd zijn

of waarschijnlijk zullen worden gebruikt voor menselijke consumptie, toegestaan in tanks die niet uitsluitend voor het vervoer van levensmiddelen worden gebruikt, mits aan de volgende voorwaarden wordt voldaan :

a) wanneer de oliën of vetten worden vervoerd in een tank uit roestvrij staal of in een met epoxyhars of een technisch equivalent beklede tank, moet de laatst vervoerde vracht een levensmiddel zijn of een vracht vermeld in de lijst van aanvaardbare voorgaande vrachten die voorkomt in bijlage II.

b) wanneer de oliën of vetten worden vervoerd in een tank uit een andere stof dan die in punt a), moeten de vorige drie vrachten levensmiddelen zijn of vrachten vermeld in de lijst van aanvaardbare voorgaande vrachten die voorkomt in bijlage II.

2. In afwijking van punt 4, van hoofdstuk IV, van bijlage II, bij bovenvermelde verordening (EG) Nr. 852/2004 van 29 april 2004, is het bulkvervoer in zeeschepen van vloeibare oliën of vetten die niet verder zullen worden bewerkt en bestemd zijn of waarschijnlijk zullen worden gebruikt voor menselijke consumptie, toegestaan in tanks die niet uitsluitend voor het vervoer van levensmiddelen worden gebruikt, op voorwaarde dat :

a) de tank is vervaardigd uit roestvrij staal of bekleed is met epoxyhars of een technisch equivalent en dat,

b) de vorige drie vrachten die in de tank werden vervoerd levensmiddelen zijn geweest.

3. De kapitein van het zeeschip dat in bulk tanks vloeibare oliën en vetten vervoert die bestemd zijn of waarschijnlijk zullen worden gebruikt voor menselijke consumptie moet over nauwkeurige bewijsstukken beschikken waaruit de aard blijkt van de laatste drie vrachten die in de betreffende tanks werden vervoerd en die de doeltreffendheid aantonen van het tussen de verschillende vrachten uitgevoerde schoonmaakproces.

Wanneer de vracht is overgeslagen moet de kapitein van het ontvangende schip naast de hierboven vermelde bewijsstukken, over nauwkeurige bewijsstukken beschikken waaruit blijkt dat het vorige bulkvervoer van vloeibare oliën of vetten beantwoordde aan de in punten 1. en 2. opgenomen bepalingen en die de doeltreffendheid aantonen van het tussen de verschillende vrachten op het andere schip uitgevoerde schoonmaakproces.

Wanneer daarom wordt verzocht, moet de kapitein van het schip de hierboven bedoelde bewijzen tonen aan de personen door het Agentschap belast met de controle.

4. In afwijking van punt 4, van hoofdstuk IV van bijlage II bij bovenvermelde verordening (EG) nr. 852/2004 van 29 april 2004, het bulkvervoer over zee toegestaan van ruwe suiker die niet bestemd is voor gebruik als levensmiddel of als levensmiddelen ingrediënt, zonder een volledig en effectief raffinageproces te hebben ondergaan, in ruimten en/of containers/tanks die niet uitsluitend voor het vervoer van levensmiddelen worden gebruikt, op voorwaarde dat :

a) voordat de ruwe suiker wordt ingeladen, de ruimten en/of containers/tanks doeltreffend worden schoongemaakt om resten van de vorige vracht of andere verontreinigingen te verwijderen en dat zij worden gecontroleerd zodat kan worden nagegaan of die resten daadwerkelijk werden verwijderd. Deze stap van het schoonmaakproces wordt beschouwd als een kritisch punt in de zin van artikel 5, 2., b) van bovenvermelde verordening (EG) nr. 852/2004 van 29 april 2004;

b) de vracht die onmiddellijk voorafging aan de vracht van ruwe suiker niet bestond uit in bulk vervoerde vloeistoffen;

c) de ruwe suiker later onderworpen wordt aan een volledig en effectief raffinageproces



voordat hij geschikt wordt geacht voor menselijke consumptie als levensmiddel of als levensmiddeleningrediënt.

5. Hij die verantwoordelijk is voor het transport over zee van ruwe suiker moet bewijsstukken bijhouden die een nauwkeurige en correcte beschrijving geven van de aard van de vorige vracht en van de wijze waarop de ruimte en/of containers/tanks vóór het transport van de ruwe suiker werden schoongemaakt en van de doeltreffendheid van die schoonmaak.

De eerder vermelde bewijsstukken moeten de zending in alle fasen van het transport naar de raffinaderij vergezellen en deze laatste moet daarvan een kopie bewaren. De bewijsstukken moeten duidelijk zichtbaar en onuitwisbaar de volgende vermelding dragen : " Dit product moet een volledig en effectief raffinageproces ondergaan vóór gebruik voor menselijke consumptie. "

Wanneer daarom wordt verzocht, moet hij die verantwoordelijk is voor het transport van de ruwe suiker en/of het raffinageproces de hierboven bedoelde bewijsstukken bezorgen aan de personen door het Agentschap belast met de controle.

#### HOOFDSTUK IV. - Levensmiddelenafval

In eetgelegenheden mag levensmiddelenafval afkomstig van borden, uit glazen, koppen of schalen die aan consumenten werden voorgezet, niet voor menselijke consumptie worden gebruikt.

#### HOOFDSTUK V. - Persoonlijke hygiëne

1. De personen die betrokken zijn bij de productie, de be- en verwerking en het hanteren van levensmiddelen, dienen door middel van een medisch attest te bewijzen dat niets hun tewerkstelling in deze sector in de weg staat.

2. In alle toiletten die door het personeel worden gebruikt, moet duidelijk zichtbaar en onuitwisbaar een bericht worden aangebracht dat na toiletbezoek de handen moeten worden gewassen. De betreffende berichten moeten een verwijzing naar dit besluit vermelden.

#### HOOFDSTUK VI. - 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 afgerichte of af te richten honden die visueel en anders motorisch gehandicapte personen in hun beweging verplaatsing begeleiden, alleen in ruimten waar levensmiddelen in de handel worden gebracht. De africhter moet een desbetreffend attest kunnen voorleggen.**

2. Wanneer levensmiddelen opgewarmd, warm bewaard of warm opgediend moeten worden, moeten zij zo vlug mogelijk worden opgewarmd en moeten zij voortdurend op een temperatuur van ten minste 65 °C worden bewaard.

3. Specifieke hygiëne-eisen 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 elke mogelijke bederf door het publiek te voorkomen.

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 equivalente schikkingen die hetzelfde resultaat opleveren) worden getroffen :

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 equivalente schikkingen die hetzelfde resultaat opleveren) worden getroffen :

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

ii) op het de klapvensters dient een 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.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid,

R. DEMOTTE