

FAQ: KB van 10 november 2005 betreffende de detailhandel in bepaalde levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

Definities

1. Wat wordt verstaan onder detailhandel ?

Het hanteren en/of verwerken van levensmiddelen en het opslaan daarvan op de plaats van verkoop of levering aan de eindverbruiker, inclusief distributieterminals, cateringdiensten, bedrijfskantines, institutionele maaltijdvoorziening (scholen, rusthuizen), restaurants en andere soortgelijke diensten voor voedselvoorziening, winkels, distributiecentra voor supermarkten en groothandelsbedrijven.

Algemene bepalingen

Divers

2. Mogen vlees en vis worden verkocht in automaten?

Ja, op voorwaarde dat deze voorverpakt zijn en volledig geëtiketteerd en dat aan alle hygiënevereisten is voldaan (temperatuur, beschermt tegen zonlicht, ...).

Uitrusting

3. Moeten er aparte wasbakken zijn voor het wassen van de handen, voor het reinigen van levensmiddelen en voor het reinigen van materiaal (afwas)?

Er moeten voldoende wasbakken zijn, hiermee wordt bedoeld :

- een wasbak voor het reinigen van de handen in de onmiddellijke nabijheid van de toiletten voorzien van warm en/of koud stromend drinkbaar water
- in verkooplokalen (of winkelwagens) waar onverpakte levensmiddelen van dierlijke oorsprong worden gehanteerd (of in de onmiddellijke nabijheid ervan: bijvoorbeeld gang of sas): minimum één wasbak voor het reinigen van de handen voorzien van warm en/of koud stromend drinkbaar water
- in lokalen waar enkel verpakte levensmiddelen worden gehanteerd (verkoop of opslag) is geen wasbak voor het reinigen van de handen vereist
- in werkplaatsen wordt aangeraden: een wasbak voor de handen voorzien van warm en/of koud stromend drinkbaar water, een wasbak voor de levensmiddelen voorzien van warm en/of koud stromend drinkbaar water en een wasbak voor het reinigen van het materiaal voorzien van warm en koud stromend drinkbaar water. Het aantal wasbakken nodig in de werkplaats is afhankelijk van de omvang van het bedrijf (aantal personeelsleden, omvang van de productie), maar moet minimum 2 bedragen. In een bedrijf waar bijvoorbeeld slechts 2 personen werkzaam zijn kan in de werkplaats eenzelfde wasbak voor verschillende doeleinden gebruikt worden op voorwaarde dat de nodige maatregelen worden genomen om contaminatie te vermijden (tussentijdse reiniging en ontsmetting). In een omvangrijk bedrijf waar verschillende activiteiten quasi continu plaatsvinden moet het aantal wasbakken daar eveneens aan zijn aangepast.

4. Moeten de wasbakken voor de handen voorzien zijn van niet handbediende kranen?

De wasbakken voor het reinigen van de handen moeten uitgerust zijn met niet handbediende kranen. Indien dit niet het geval is moeten enkel bij vervanging van de kranen (slijtage, breuk) niet handbediende kranen worden geïnstalleerd. Nieuwe bedrijven moeten niet handbediende kranen installeren. In verkooplokalen waar onverpakte levensmiddelen worden gehanteerd moet minimum 1 wasbak voor het wassen van de handen aanwezig zijn.

Reiniging en ontsmetting

5. Mag bleekwater (zonder toelatingsnummer) uit de supermarkt gebruikt worden als ontsmettingsmiddel ?

In principe mogen enkel ontsmettingsmiddelen gebruikt worden die toegelaten zijn voor gebruik in de voedingssector. Maar aangezien bleekwater uit de handel mag gebruikt worden voor het ontsmetten in het kader van BSE mag het ook gebruikt worden als algemeen ontsmettingsmiddel, op voorwaarde dat de gebruiksaanwijzing wordt gevolgd en goed wordt nagespoeld met drinkbaar water.

Voor het ontsmetten van het materiaal in het kader van BSE moet onderstaande concentratie worden gebruikt :

- bleekwater 12° uit de handel: 520 ml oplossing + 480 ml water
- bleekwater geconcentreerd 47°-50°: 150 ml oplossing + 850 ml water.

Traceerbaarheid

6. Ingaand register: moeten alle levensmiddelen die binnenkomen worden ingebracht in het ingaand register ?

Ja.

7. Moet het ingaand (of uitgaand) register een geschreven register zijn of een computersysteem?

Dit mag men zelf kiezen. Het ingaand (of uitgaand) register moet de nodige gegevens bevatten maar de vorm ervan is niet bepaald: chronologische classificatie van de leveringsbonnen in een map, geschreven register, computersysteem, ...

8. Welke gegevens moet dit ingaand register bevatten?

- de aard en identificatie van het product (algemene naam en specifieke naam, voorbeelden: varkensvlees – buiken / diepvriesfriet - merknaam)
 - hoeveelheid van het product (aantal dozen, aantal stukken, aantal kg, aantal liter, ...)
 - de ontvangstdatum
- de identificatie van de vestigingseenheid die het product levert

9. Als ik enkel aan de eindverbruiker verkoop moet ik dan een uitgaand register hebben?

Neen. Een uitgaand register is enkel verplicht bij levering aan andere bedrijven zoals horeca, winkels, scholen, rusthuizen, ziekenhuizen, ...

10. Welke gegevens moet dit uitgaand register bevatten?

- de aard en de identificatie (algemene naam en specifieke naam)

- hoeveelheid van het product (aantal dozen, aantal stukken, aantal kg, aantal liter, ...)
- de verzendingsdatum
- de identificatie van de vestigingseenheid die het product ontvangt (naam van het bedrijf aan wie het product wordt geleverd)

Afvalbeheer

11. Zijn er reeds andere stoffen dan methyleenblauw voor de denaturatie van dierlijk afval bepaald?

Neen, de Europese Commissie heeft nog geen andere stoffen bepaald. Het materiaal van categorie 1 moet nog steeds gedenatureerd worden met methyleenblauw. De andere dierlijke bijproducten moeten voorlopig nog niet gedenatureerd worden.

12. Moeten restaurants en grootkeukens van scholen en rusthuizen het dierlijk afval opslaan als categorie 3 materiaal?

Neen, keukenafval (met inbegrip van resten van vlees en vis) van horeca en grootkeukens moet niet als categorie 3 materiaal worden opgeslagen en opgehaald. Dit is enkel van toepassing op slagerijen, viswinkels en kruidenierswinkels waar vlees en vis worden verkocht.

13. Moet een slager die categorie 1 materiaal (GRM) verwijdert aparte recipiënten voorzien voor de opslag van materiaal van categorie 1 en categorie 3.

Neen, een slagerij die categorie 1 materiaal verwijdert moet alle dierlijke bijproducten beschouwen als materiaal van categorie 1.

Producten

14. Op welke temperatuur moeten levende tweekleppige weekdieren worden bewaard (mosselen, oesters, ...).

Bij een temperatuur en op een manier die geen negatief effect hebben op de voedselveiligheid en de overleving. Als richtsnoer kan een temperatuur van 4,0 °C tot 7,0 °C worden gehanteerd. In elk geval moeten de temperatuursvoorschriften vermeld op de verpakking worden gerespecteerd. Deze dieren mogen echter niet aan plotse temperatuurschommelingen worden onderworpen aangezien dit een nefast effect heeft op hun levensvatbaarheid.

15. Op welke temperatuur moeten levend bewaarde vissen in aquariums worden gehouden?

Bij een temperatuur en op een manier die geen negatief effect hebben op de voedselveiligheid en de overleving. Als richtsnoer kan een temperatuur van 4,0 °C tot 7,0 °C worden gehanteerd. Deze dieren mogen echter niet aan plotse temperatuurschommelingen worden onderworpen aangezien dit een nefast effect heeft op hun levensvatbaarheid.

16. Welke vleesproducten en verwerkte visserijproducten mogen bewaard worden bij omgevingstemperatuur?

Alle producten die een behandeling hebben ondergaan ter verduurzaming (steriliseren, drogen, ...) die een voldoende afdoding van bacteriën verzekert. Alle producten waarvan op de verpakking vermeld is dat ze bij omgevingstemperatuur kunnen bewaard worden. Enkele

voorbeelden: vleesconserven in blik, voldoende gezouten, gerookte, gedroogde producten (stokvis, gedroogde worst), ...

17. Is het gebruik van een koelwagen verplicht voor het vervoer van vlees of vis door een detailhandelaar?

Neen. Het vervoer moet hygiënisch gebeuren en de vereiste temperatuur moet worden gerespecteerd. Dit kan door middel van een koelwagen, een personenwagen voorzien koelboxen of andere recipiënten, ... die het behoudt van de temperatuur verzekeren.

18. Mag een slager kippengehakt produceren en verkopen?

Ja, op voorwaarde dat er een etiket op de verpakking wordt gekleefd of dat een speciale opdruk op de verpakking wordt aangebracht met de vermelding: "Verhitten voor consumptie". Dit geldt voor gehakt van pluimvee (kip, kalkoen, ...) en voor vleesbereidingen die gehakt van pluimvee bevatten (hamburgers, worst, ...). Dit geldt zowel voor verkoop aan de eindverbruiker als voor verkoop aan andere detailhandelszaken.

19. Mag een slager paardegehakt produceren en verkopen?

Ja.

20. Mag een distributiecentrum voor supermarkten of kruidenierszaken voorverpakt vlees en voorverpakte vis waarvan de uiterste consumptiedatum verstreken is bij deze winkels terug ophalen om het afval dan vanuit één centrale plaats te laten ophalen door een geregistreerd categorie 3 ophaler.

Neen, producten waarvan de houdbaarheidsdatum is overschreden, worden beschouwd als materiaal van categorie 3 en deze moeten worden opgehaald door een daartoe geregistreerd ophaler. Dit mag wel indien de producten worden opgehaald voor de houdbaarheidstermijn is verstreken.

21. Zowel in de restaurants, viswinkels en andere verkooppunten waar vis wordt gehanteerd en bewerkt (voornamelijk bij het fileren) moet een visuele controle gebeuren voor het opsporen en verwijderen van zichtbare parasieten. Wordt hiermee bedoeld "wormen"?

Ja.

Vleeswinkels

22. Mag de wervelkolom van particulier geslachte runderen **ouder dan 24 maand** nog steeds worden verwijderd in slagerijen die daarvoor een bijzondere vergunning hebben?

Ja.

23. Mag tartrazine nog gebruikt worden voor de denaturatie van categorie 1 materiaal, eventueel gemengd met methyleenblauw.

Neen. Omdat deze gele kleurstof (tartrazine) onvoldoende zichtbaar was, werd beslist over te schakelen op methyleenblauw. Dit is beter zichtbaar en de blauwe kleur geeft duidelijk aan dat het gaat om materiaal van categorie 1. Als men opnieuw de gele kleurstof gaat gebruiken of deze gele kleurstof gaat mengen met methyleenblauw zullen verschillende schakeringen van geel tot groen ontstaan wat opnieuw onduidelijkheid zal veroorzaken.

24. Moeten de slagers nog verder het controleboek gebruiken als ingaand register of is dit niet meer nodig ?

Voor wat het FAVV betreft is het gebruik van het controleboek niet langer verplicht. Het ingaand register moet de nodige gegevens bevatten maar de vorm ervan is niet bepaald: classificatie van de leveringsbonnen, geschreven register, geïnformatiseerd systeem, ...

25. Moet voor alle levensmiddelen een ingaand register worden bijgehouden of is dit enkel voor vlees.

Alle levensmiddelen moeten ingebracht worden in het ingaand register: vlees, kruiden, sauzen, groenten, ...

26. Moet een (hoeve)slager die niet uitstalt voor verkoop (bijvoorbeeld een rund dat voor de slachting reeds aan een beperkt aantal klanten is toegewezen die dit na versnijding in pakketten komen afhalen) over een verkoopsruimte beschikken.

Neen, in dergelijke gevallen moet wel een aparte koelruimte voor de opslag van dit vlees voorzien zijn.

27. Moet een (hoeve)slager die zijn vlees voorverpakt aankoopt bij een erkende inrichting en voorverpakt verkoopt over een werkplaats beschikken?

Neen, als er geen herverpakking, versnijding of andere verwerking gebeurt moet men niet over een werkplaats beschikken.

28. Mag een slager nog een houten hakblok gebruiken?

Ja, dit wordt nog toegestaan om ergonomische redenen, op voorwaarde dat deze hakblok goed wordt onderhouden en het vlees er niet onnodig op blijft liggen.

29. Moeten er aparte toonbanken zijn per soort levensmiddelen: vers vlees, vleesproducten, kaas, ... ?

Indien de levensmiddelen in dezelfde toonbank worden uitgesteld moeten aangepaste scheidingswanden in de toonbank worden geplaatst zodat contact tussen de verschillende levensmiddelen of overloop van vloeistoffen onmogelijk is.

30. Moet er een aparte koelruimte zijn voor de opslag van vlees?

Het is de bedoeling dat er een aparte koelruimte is voor de opslag van vlees. Indien dit niet mogelijk is (plaatsgebrek) mag het vlees samen met de andere levensmiddelen worden opgeslagen op voorwaarde dat alle noodzakelijke maatregelen worden genomen om kruiscontaminatie te vermijden: aparte rekken, aparte recipiënten, aangepaste manier van schikken, levensmiddelen zo veel mogelijk verpakken, ...

31. Mag de recipiënt voor dierlijke bijproducten (afval) in de koelcel of diepvries voor vlees staan?

Dit mag op voorwaarde dat alle noodzakelijke maatregelen genomen worden om contaminatie te vermijden: reiniging en ontsmetting afvalrecipiënt na elke ophaling, geen contact met de levensmiddelen, minimum 1 maal in de 14 dagen laten ophalen, ...

32. Mag de gehaktmolen nog in het verkoopplokaal staan?

Er mag gehakt gemaakt worden in het verkooplokaal op vraag van de klant, het gehakt dat van tevoren wordt bereid moet worden gefabriceerd in de werkplaats.

Viswinkels

33. Moeten er aparte toonbanken zijn per soort levensmiddelen: verse vis, verwerkte visserijproducten, kaas, ... ?

Indien de levensmiddelen in dezelfde toonbank worden uitgesteld moeten aangepaste scheidingswanden in de toonbank worden geplaatst zodat contact tussen de verschillende levensmiddelen of overloop van vloeistoffen onmogelijk is.

34. Moet er aan aparte koelruimte zijn voor de opslag van vis?

Het is de bedoeling dat er een aparte koelruimte is voor de opslag van vis. Indien dit niet mogelijk is (plaatsgebrek) mogen visserijproducten samen met de andere levensmiddelen worden opgeslagen op voorwaarde dat alle noodzakelijke maatregelen worden genomen om kruiscontaminatie te vermijden: aparte rekken, aparte recipiënten, aangepaste manier van schikken, levensmiddelen zo veel mogelijk verpakken, ...

Voedingswinkels

35. Wat wordt bedoeld met voedingswinkels?

Winkels zoals supermarkten, kruidenierszaken die – voor wat levensmiddelen van dierlijke oorsprong betreft - hoofdzakelijk voorverpakte levensmiddelen verkopen zoals vers vlees, vleesproducten, verse visserijproducten,...

36. Mag in een voedingswinkel vers (rauw) vlees of verse (rauwe) vis verkocht worden?

Ja, op voorwaarde dat deze producten voorverpakt worden aangekocht en voorverpakt worden verkocht zonder de verpakking te openen. Voor de verkoop van vers vlees en verse vis in bulk moet echter voldaan zijn aan de strengere voorwaarden van toepassing op vlees- en viswinkels.

37. Mag een voedingswinkel vleesproducten (charcuterie) en verwerkte visserijproducten (tonijnsla, krabsla, ...) in bulk verkopen?

Ja, op voorwaarde dat de etiketten van de oorspronkelijke verpakking bewaard worden tot het betrokken voedingsmiddel volledig is verkocht.

38. Mag een voedingswinkel zelf bereide gerechten maken waar vlees of vis in verwerkt zijn zoals koude schotels, vol-au-vent, lasagne, tonijnsalade, vleessalade ...

Ja, op voorwaarde dat ze over de geschikte infrastructuur hiervoor beschikken (werkplaats, nodige uitrusting, ...).

39. Mag een voedingswinkel américain préparé verkopen in bulk?

De verkoop van rauw vlees in bulk als dusdanig is enkel toegestaan in vleeswinkels. De verkoop van américain préparé in bulk in voedingswinkels wordt enkel toegestaan voor de bereiding van belegde broodjes en niet voor de verkoop als dusdanig. De américain préparé moet aangekocht zijn bij een slager of een erkende inrichting.

40. Moet een voedingswinkel nog over de vergunning “kleinhandelaar in vleeswaren” beschikken?

Neen, deze vergunning werd afgeschaft

Ambulante handel

41. Is een ambulante vlees en of vishandel ertoe verplicht een bijhorende werkplaats te hebben?

Ja. Deze moet uiteraard niet rechtstreeks in verbinding staan met de verkoopsruimte.

42. Mogen in winkelwagens of vaste voorzieningen voor ambulante handel ook andere levensmiddelen dan vlees (of vis) verkocht worden (bijvoorbeeld kaas, groenten, ...)?

Ja, dit kan maar dan moeten dezelfde maatregelen worden genomen als in andere vlees- en viswinkels.

Bijhorende werkplaatsen

43. Moet een vlees- of viswinkel beschikken over een bijhorende werkplaats?

Ja, tenzij alle producten voorverpakt worden aangekocht en verkocht zonder deze verpakking te openen.

44. Moet de werkplaats rechtstreeks verbonden zijn met het verkoopplokaal.

Ja, tenzij voor handelszaken die geen rechtstreekse verbinding hadden voor 3/12/2005. Indien er geen rechtstreekse verbinding is (bijvoorbeeld passage via buiten, via de privé-woning, werkplaats gelegen op een ander adres, ...), moeten alle noodzakelijke maatregelen worden genomen om contaminatie te voorkomen.

45. Moet er een scheiding zijn tussen de koude zone en de zone voor warme bereidingen?

Er dient een scheiding te zijn in ruimte of in de tijd. Indien er warme bereidingen worden gefabriceerd moet in elk geval een geschikte dampafzuiging aanwezig zijn.

46. Moet een detailhandel die grenst aan een erkende inrichting over een aparte vergunning beschikken voor het gedeelte detailhandel.

Ja. Het verkoopplokaal kan zich bevoorraden uit de erkende inrichting – die dus ook dienst doet als bijhorende werkplaats – maar alles wat in het verkoopplokaal is binnengeweest mag niet terug naar de erkende inrichting. Dus voor alle lokalen die enkel gebruikt worden voor de detailhandel en niet onder de erkenning vallen moet men over een vergunning beschikken.

Levering tussen verkooppunten

47. Wie mag vlees en visserijproducten leveren aan andere verkooppunten zonder dat ze over een EG erkenning moeten beschikken ?

Deze uitzondering is voorlopig enkel voorzien voor vleeswinkels en viswinkels.

48. Wordt levering aan horeca, scholen, rusthuizen, ... ook beschouwd als levering aan andere verkooppunten?

Ja.

49. Welke zijn de voorwaarden voor levering van vlees en vis aan andere verkooppunten?

- een maximale hoeveelheid van 30% (gewicht) van de totale jaarproductie in levensmiddelen van dierlijke oorsprong (vlees – vis) mag aan andere verkooppunten geleverd worden. Dit wordt berekend op de jaarproductie van het jaar ervoor. Andere levensmiddelen dan deze van dierlijke oorsprong worden niet meegerekend in de jaarproductie.
- er mag maximum 800 kg per week worden geleverd aan andere verkooppunten. Het gaat hier om een absolute hoeveelheid per week en niet om een gemiddelde hoeveelheid per week berekend op jaarbasis.
- de bevoorrade verkooppunten zijn uitsluitend gevestigd in een straal van 80 km
- in de bevoorrade verkooppunten mogen de levensmiddelen alleen ter plaatste en aan de eindverbruiker worden verkocht
- men moet beschikken over een uitgaand register
- voor het vervoer is een begeleidend handelsdocument vereist

50. Moet een slagerij of een visafdeling van een grootwarenhuis voor zelfstandige ondernemers (zoals Makro) over een erkenning beschikken?

Ja, tenzij ze enkel voorzien in opslag en transport van levensmiddelen van dierlijke oorsprong of tenzij zij enkel lokaal, marginaal en beperkt zouden verkopen aan andere detailhandelaars.

51. Wordt het bereiden en serveren van maaltijden – waarin vlees of visserijproducten verwerkt zijn – in feestzalen, op beurzen, in collectiviteiten... door cateringsdiensten of traiteurs om ter plaatse te verbruiken beschouwd als levering tussen verkooppunten?

Neen, dit wordt beschouwd als levering aan de eindverbruiker en valt dus niet onder de regeling lokaal, marginaal en beperkt.

52. Wordt het bereiden en leveren van maaltijden – waarin vlees of visserijproducten verwerkt zijn – aan winkels, keukens van scholen, rusthuizen, ... beschouwd als levering tussen verkooppunten?

Ja.

53. Mogen distributiecentra voor supermarkten en groothandelaars ook enkel lokaal, marginaal en beperkt vlees en visserijproducten leveren aan andere bedrijven?

- Neen, zij vallen niet onder de regeling van lokaal, marginaal en beperkt
- Indien zij leveren aan erkende inrichtingen moeten zij zelf over een erkenning beschikken
- Indien zij voor wat vlees, visserijproducten, slakken, kikkerbilden, ... betreft enkel voorzien opslag en transport en enkel leveren aan de detailhandel

moeten ze geen erkenning hebben maar moeten ze wel aan strengere temperatuursvoorwaarden voldoen

- Indien zijn meer doen dan enkel opslag en transport (bijvoorbeeld versnijden, opnieuw onmiddellijk verpakken, ...) moeten zijn over een erkenning voor de betrokken activiteit beschikken

54. Op welke producten is de regeling “lokaal, marginaal en beperkt” van toepassing ?

- Op alle producten waarvoor normaal een EG erkenning vereist is in de verwerkingssector (dus niet in de detailhandel): vers vlees, gehakt vlees, vleesbereidingen, vleesproducten, behandelde magen, blazen en darmen, gesmolten vetten, kanen, levende tweekleppige weekdieren, visserijproducten (vers of verwerkt), slakken, kikkerbillen, gelatine, samengesteld producten vervaardigt uit producten van plantaardige oorsprong en onverwerkte producten van dierlijke oorsprong (bijvoorbeeld: pizza's gemaakt met rauw gehakt, kant-en-klaar gerechten gemaakt met rauwe vis, ...), ...
- Opgelet: het fabriceren van producten samengesteld uit producten van plantaardige oorsprong en verwerkte producten van dierlijke oorsprong, is niet onderworpen aan EG erkenning en valt dus voor de detailhandel ook niet onder de regeling lokaal, marginaal en beperkt. De verwerkte grondstoffen van dierlijke oorsprong moeten wel afkomstig zijn van een erkende inrichting. Bijvoorbeeld: pizza's met gekookte ham, broodjes met krabsla, garnaalkroketten met gekookte garnalen, ...