

Voedselveiligheid



Federaal
Agentschap
voor de Veiligheid
van de Voedselketen

Voorlichtingscel

Verkoop van onverwerkte plantaardige producten

Tot 50 are aardappelen en hoogstamfruit of 25 are laagstamfruit of 10 are andere plantaardige producten hoeft u de primaire activiteit niet te registreren.

In andere gevallen is een **registratie** voor de primaire activiteit noodzakelijk.

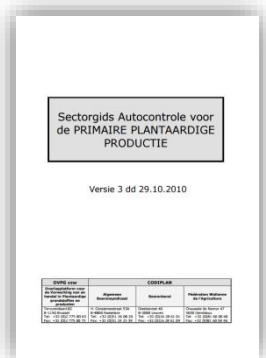
- Groententeeltbedrijf (ACT 073)
- Fruitteeltbedrijf (ACT 074)
- Akkerbouw (ACT 072)



Verkoop van onverwerkte plantaardige producten

Voor de verkoop van onverwerkte primaire producten aan andere operatoren in de voedselketen is **geen bijkomende registratie of toelating** nodig.

Autocontrolegids voor de primaire productie G040



Verkoop van verwerkte plantaardige producten

Indien men valt onder de **distributiesector** volstaat een **toelating 1.1 "Detailhandel in levensmiddelen"**.

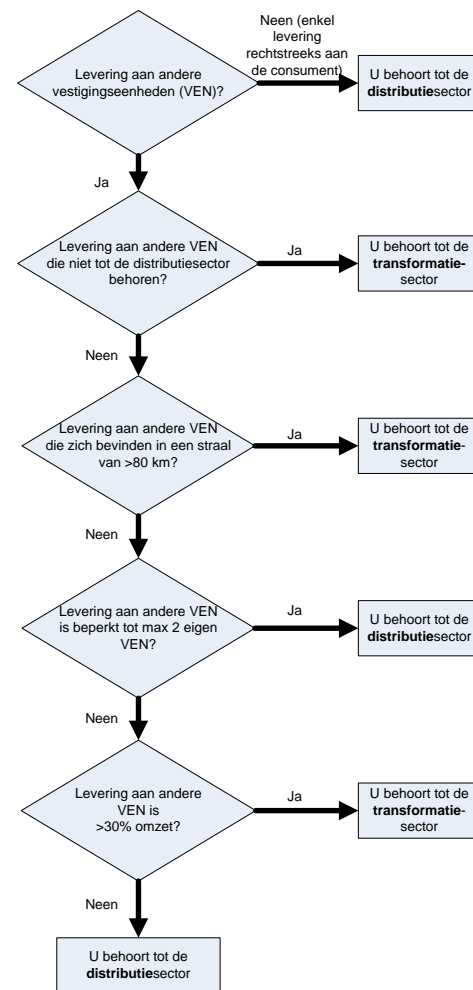
Voorbeelden:

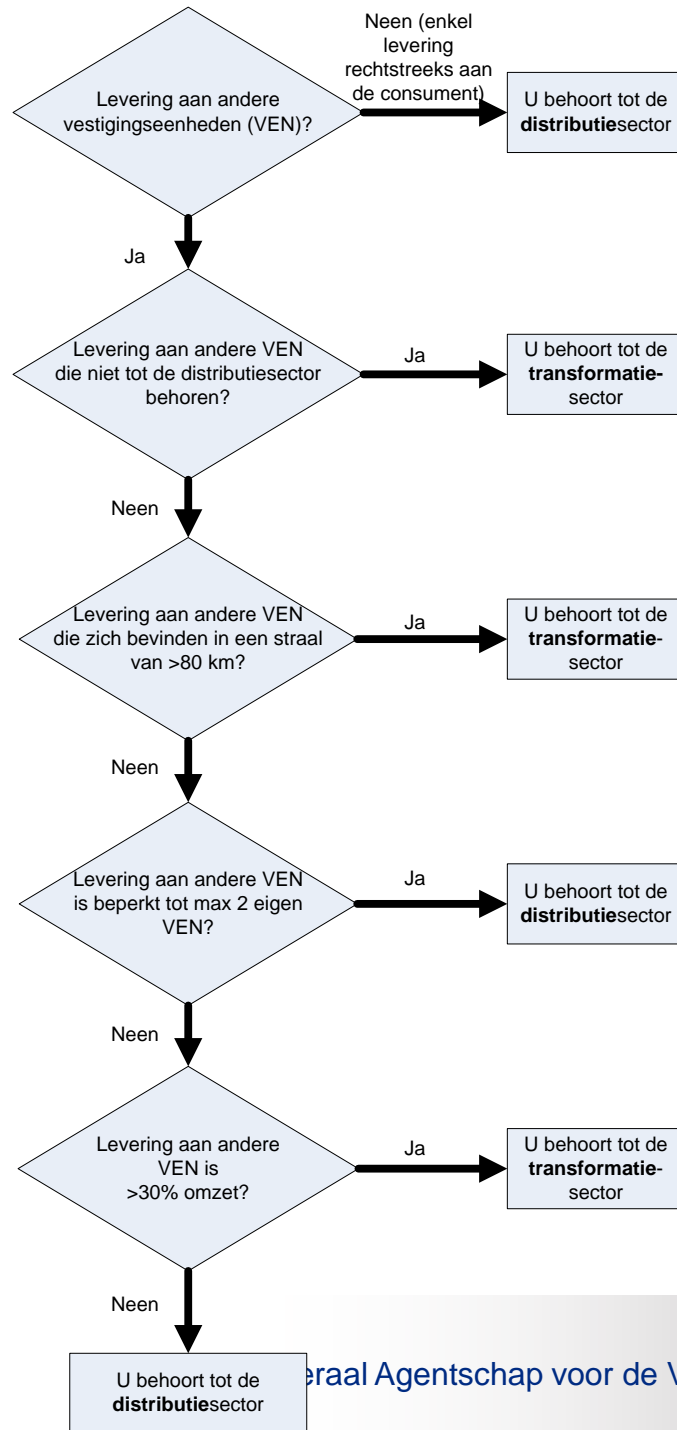
- Verkoop van fruitsap, confituur, compote, ingemaakte augurken, ...aan de consument.
- Beperkte levering aan andere hoeve winkels, restaurants, supermarkten, kruideniers, grootkeukens (scholen), ...

Detailhandel met verwerking (ACT 378)

Gids detailhandel in algemene voedingswaren G-007

Of Generieke gids B2C G-044





Verkoop van verwerkte plantaardige producten

Indien men onder de **transformatiesector** valt is een **toelating 1.2 “Inrichtingen voor de productie, de verwerking en het in de handel brengen van voedingsmiddelen”** noodzakelijk.

- Fabrikant producten afgeleid van fruit (ACT 220)
- Fabrikant producten afgeleid van groenten (ACT 221)
- Fabrikant producten afgeleid van aardappelen (ACT 215)



Verkoop van verwerkte plantaardige producten



Autocontrolelegids: aardappelen, groenten, fruit verwerkende industrie en handel G-014

Bij verkoop/consumptie in een speciaal daarvoor voorziene infrastructuur of met specifieke inrichtingen (vb. verbruiksruimte winkelruimte, marktkraam) dient men tevens in het bezit te zijn van een **toelating 1.1** “Detailhandel in levensmiddelen”.

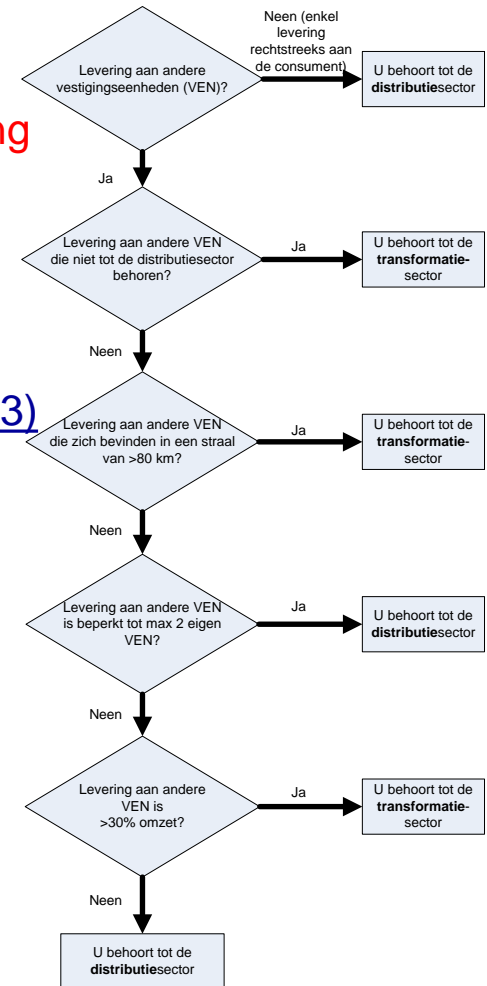
Hoevezuivelproducent

Indien men onder de **distributiesector** valt volstaat een **toelating 4.3** "Inrichtingen waar melk wordt verwerkt op het bedrijf".

Boerderij - hoevezuivel rauwe melk koe (ACT 322)

Boerderij - hoevezuivel rauwe melk ander dier dan koe (ACT 323)

Boerderij - hoevezuivel melk koe (ACT 324)



Hoevezuivelproducent

Boerderij – hoevezuivel melk ander dier dan koe (ACT 325)

Opgelet: in de bevoorrade detailhandelszaken mogen de levensmiddelen van dierlijke oorsprong **enkel ter plaatse en aan de eindverbruiker** worden geleverd of verkocht.



Hoevezuivelproducent

Indien men onder de **transformatiesector** valt is een **erkenning 4.1 “Melkinrichtingen”** noodzakelijk.

Melkinrichting (ACT 094)

Operatoren die in het bezit zijn van een erkenning 4.1 en de vervaardigde producten rechtstreeks aan de consument verkopen, dienen tevens in het bezit te zijn van een **toelating 1.1 “Detailhandel in levensmiddelen”** indien ze voor deze verkoop speciaal daarvoor voorziene infrastructuur of een specifieke inrichting hebben.



Hoevezuivelproducent

Hoevezuivelproducent met toelating	G-034 of G-044
Hoevezuivelproducent met erkenning	In geval van minder dan 100% omzet zuivelproducten als B2B-handel: G-034 of G-044 In geval van 100% omzet zuivelproducten als B2B-handel: G-002



Hoeveslagers

Indien men onder de **distributiesector** valt volstaat een **toelating 2.1** “vleeswinkels”.

Vleeswinkel (ACT 30)

Ambulante vleeswinkel (ACT 34)

Beenhouwerij met GRM (ACT 29)

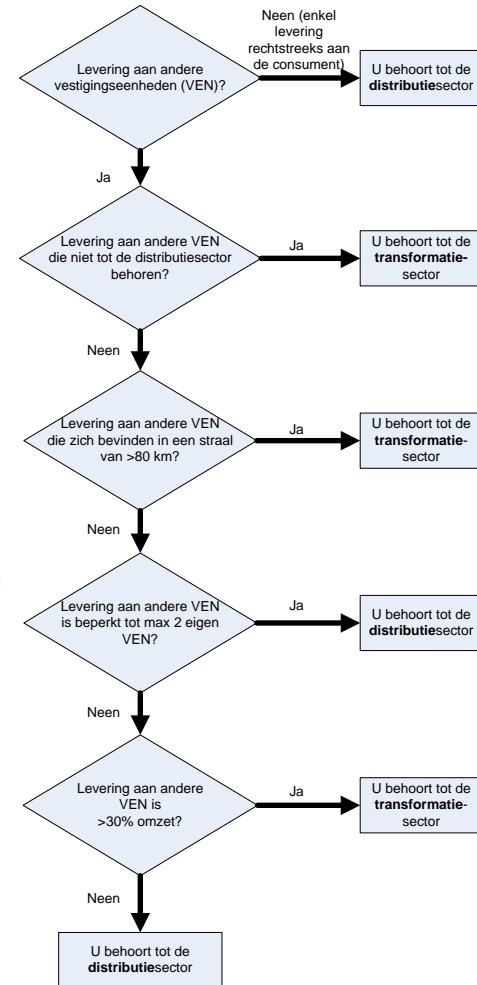
Opgelet: in de bevoorrade detailhandelszaken mogen de levensmiddelen van dierlijke oorsprong **enkel ter plaatse en aan de eindverbruiker** worden geleverd of verkocht.

Gids voor de autocontrole
in de **slagerij**



Overeenkomst met de
Nederlandse
Nederlandse
Nederlandse

G-003



Hoeveslagers

Indien men onder de **transformatiesector** valt is een **erkenning** noodzakelijk

Voorbeeld:

Fabrikant gehakt vlees (ACT 150)

- **Erkenning 1.1.5**

...

Operatoren die in het bezit zijn van een erkenning en de vervaardigde producten rechtstreeks aan de consument verkopen, dienen tevens in het bezit te zijn van een **toelating 1.1 “Detailhandel in levensmiddelen”** indien ze voor deze verkoop speciaal daarvoor voorziene infrastructuur of een specifieke inrichting hebben.



Brouwen en verkopen van bier

→ toelating 1.2 noodzakelijk

Brouwerij (ACT 202)

- Gids : **G-004** Autocontrolegids voor de brouwerijsector

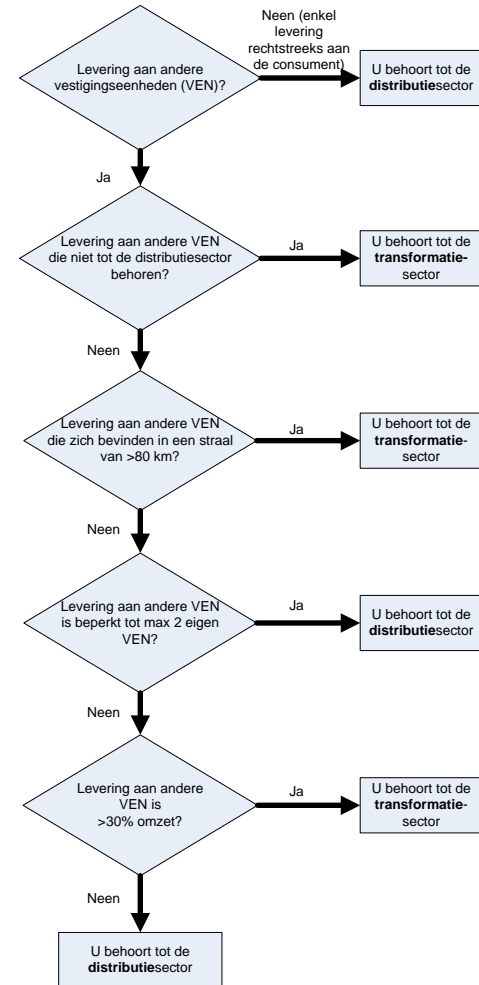
Bij verkoop/consumptie in een speciaal daarvoor voorziene infrastructuur of met specifieke inrichtingen (vb. verbruiksruiimte winkelruimte, marktkraam) dient men tevens in het bezit te zijn van een toelating 1.1 “Detailhandel in levensmiddelen”.



Productie en verkoop van alcoholische dranken

Indien men onder de **distributiesector** valt volstaat een **toelating 1.1** “detailhandelaar met verwerking”.

Detailhandel met verwerking (ACT 378)



Productie en verkoop van alcoholische dranken

Indien men onder de **transformatiesector** valt is een **toelating 1.2** noodzakelijk

Brouwerij (ACT 202)

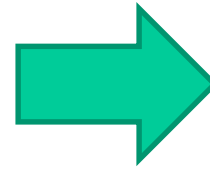
Distilleerderij (ACT 204)

Fabrikant andere dranken (ACT 224)

Bij verkoop/consumptie in een speciaal daarvoor voorziene infrastructuur of met specifieke inrichtingen (vb. verbruiksruimte winkelruimte, marktkraam) dient men tevens in het bezit te zijn van een **toelating 1.1 “Detailhandel in levensmiddelen”**.



Bioveiligheid in de veeteelt



Bezoekers
toegelaten?



BIOVEILIGHEID

BEPERK ZOVEEL MOGELIJK HET BINNENBRENGEN VAN
DIEREN EN PRODUCTEN VAN BUITEN HET BEDRIJF

Dieren

BELANGRIJKE AANDACHTSPUNTEN

Materieel en lokalen

BEPERK DE TOEGANG

Bezoekers
Vervoerders

Laat **voertuigen** (vrachtwagens die voeders vervoeren, vervoermiddelen van het destructiebedrijf, ...) niet verder komen dan strikt noodzakelijk.

Voorzie voor **bezoekers** een **kleedruimte** met kledij die het bedrijf niet verlaat (wegwerpoveralls, laarzen of overlaarzen).

Zet **voetbaden** met een ontsmettingsmiddel aan de ingang van de stallen.

Leg aan bezoekers die in een ander land met dieren in contact zijn geweest een **wachttijd** (van minimum 3 dagen) op.

Plaats aan de ingang van het erf een **bord** waarop de **bioveiligheidsmaatregelen** voor bezoekers worden vermeld.

gheid van de Voedselketen



Rondleidingen op de hoeve

- Bezoeker = elke persoon die niet op de vestigingseenheid woont en niet belast is met de dagelijkse verzorging van de dieren
- In het kader van bioveiligheid moeten het aantal bezoekers beperkt zijn in de stallen
- Steeds meer boeren halen extra inkomsten uit dergelijke bezoeken. (hoevetoerisme, plattelandsklassen,...)
- Het FAVV verbiedt dit niet *
- De landbouwer moet met deze context rekening houden in zijn autocontrolesysteem



Meehelpen op de hoeve

- Melken van een koe door de kinderen
 - koe in een aparte schuur plaatsen (en altijd dezelfde koe houden voor deze activiteit).
- Helpen voederen, strooien, planten, oogsten,...:
 - steeds onder toezicht, en aandacht voor goede hygiënepraktijken



Bezoekers pluimveesector *

- Alleen bezoekers die voor de bedrijfsvoering strikt noodzakelijk zijn, occasionele helpers, en die handelen overeenkomstig de voorschriften van de persoonlijke en bedrijfshygiëne, krijgen toegang tot de bedrijfsgebouwen.
- Het is zelfs nodig om een toegangsregister te ondertekenen voor geautoriseerde bezoekers (boer, dierenarts, ...)



Bezoekers varkensbedrijf*

- Derden zijn op een varkensbedrijf toegelaten op voorwaarde dat voorzorgen betreffende hygiëne en ontsmetting genomen worden:
 - dragen van bedrijfskledij en -schoeisel,
 - gebruik van ontsmettingsvoetbad bij betreden en verlaten van het omkleedlokaal,
 - wassen van de handen bij het verlaten van het veebedrijf,
 - reinigen en ontsmetten van voorwerpen die in contact kwamen met de dieren
- Het betreden van de stallen mag enkel mogelijk zijn na aanmelding bij de verantwoordelijke.
- Het bijhouden van een bezoekregister waarin elk bezoek chronologisch wordt geregistreerd.
- Verbod op bezoekers wanneer er een veiligheidsperimeter werd ingesteld zoals ikv varkenspest.





MAATREGELEN EN PREVENTIE

Maatregelen in de varkensbedrijven:

- In gans België
- In de besmette zone
- Procedures en derogaties
- In geval van een uitbraak op een bedrijf

Maatregelen voor vervoerders van

Maatregelen in gans België

Afdrukbare versie | Laatste bijgewerkt op 20.09.2018

Op voorwaarde dat er zich geen nieuwe ontwikkelingen voordoen, kunnen de maatregelen voor alle varkensbeslagen in heel België als volgt worden samengevat:

1. Er is een verbod op verzamelingen van varkens, inbegrepen het verzamelen van varkens van verschillende herkomst op eenzelfde voertuig. Varkens mogen dus enkel geladen worden in een leeg voertuig en moeten rechtstreeks vanaf het varkensbedrijf naar hun bestemming worden afgevoerd.
2. De toegang tot elk varkensbedrijf of elke plaats waar varkens worden gehouden is enkel toegelaten voor personen nodig in het kader van de goede bedrijfsvoering.
3. Het is verboden om een varkensbedrijf te betreden of in contact te komen met varkens in de eerste 72 uur na contact met een wild everzwijn.

4. Alle **Preventie**

5. Het Er bestaat geen vaccin tegen AVP. De enige manier om de insleep van de ziekte in een bedrijf te voorkomen, is hygiëne- en **bioveiligheidsmaatregelen** instellen, zoals:

- een hygiënesluis gebruiken, een bestrijdingsplan voor schadelijke organismen toepassen
- de hygiënemaatregelen toepassen voor iedere persoon die de stallen betreedt
- nieuwe varkens in quarantaine zetten
- de varkens niet voederen met keukenafval
- contact tussen de varkens en everzwijnen voorkomen
- De toegang tot het bedrijf ontzeggen aan elke persoon, elk voertuig en alle materiaal die in de 72 uren voordien in contact zijn geweest met everzwijnen of in een risicogebied zijn geweest.
- vermijden te werken met arbeidskrachten die uit risicogebieden komen
- voor varkens met buitenbehoefte:
 - een dubbele afsluiting plaatsen om contact met everzwijnen te voorkomen
 - borden plaatsen die voorbijgangers erop wijzen dat het verboden is de varkens te voederen

Personeelsleden en professionele bezoekers

Op het veebedrijf moeten alle personeelsleden en professionele bezoekers zich houden aan de maatregelen van persoonlijke en bedrijfshygiëne.

- Ontsmettingsvoetbad (niet continu laten staan → werking neemt af)

Plaatsing afhankelijk van het type bedrijf

- Aan de in- en uitgang van het bedrijf
- De stallen
- Het omkleedlokaal
- De hygiënesluis

Bij bezoek van grotere groepen wordt bij voorkeur een ontsmettende voetmat gebruikt



Personeelsleden en professionele bezoekers

- Bedrijfskledij en –schoeisel moet voorhanden zijn voor en verplicht gebruikt worden door alle externen.

Voorbeelden van bedrijfskledij zijn overalls, stofjassen en wegwerpkleding. Het verdient aanbeveling om overalls (al of niet wegwerp) ter beschikking te stellen omdat hiermee het volledige lichaam van de bezoeker wordt beschermd tegen bevuiling, verontreiniging en overdracht van ziekteverwekkers.

Voorbeelden van bedrijfsschoeisel zijn laarzen, gesloten klompen of plasticoverschoenen voor eenmalig gebruik.

- Lavabo met stromend water voor het wassen van de handen, zeep, handdoek en vuilbakje.



Logies

- Uitsluitend (koud en/of warm) ontbijt → **enkel registratie**

- Activiteitencode
 - Plaats: Kamers met ontbijt PL23
 - Activiteit: Distributie AC30
 - Product: Ontbijt PR111



- Middag- en/of avondmaal → **toelating 1.1**

- Activiteitencode
 - Plaats: Eetgelegenheid PL92
 - Activiteit: Productie en distributie AC66
 - Product: Maaltijden PR152



- Verkoop van zelfgemaakte producten bv. zelfgemaakte confituur → **toelating 1.1**

- Activiteitencode
 - Plaats: Detailhandelaar PL29
 - Activiteit: Productie en niet-ambulante kleinhandel AC68
 - Product: PR55



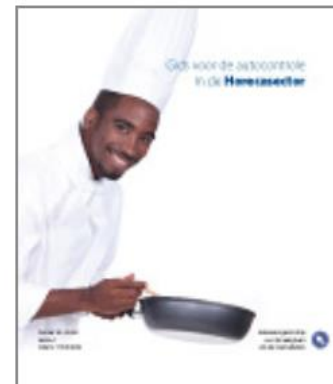
Logies met ontbijt /maaltijden

→ Toepassen:

- Goede hygiënepraktijken (GHP)
- Autocontrolesysteem (ACS)



Generieke autocontroleleids
voor de B2C-sector
G-044



Horeca
G-023



Verbruiksruimte

- Toelating 1,1 eetgelegenheid is noodzakelijk
- Uitzondering:
 - enkel ontbijt
 - Enkel dranken
 - registratie volstaat



Kook-workshop

Kook-workshops zijn mogelijk.

Wanneer de **deelnemers** de maaltijden **zelf consumeren**, valt dit onder de **privésfeer**

- Hiervoor dient geen (extra) registratie/toelating aangevraagd te worden.
- In privékeuken = privésfeer
- In atelier mits toepassen strikte GHP
 - Aangepaste kledij (short,...)
 - Handhygiëne
 - Grondige reiniging, zeker na de activiteit
 - ...



Helpen tijdens verwerking/verkoop

- Etiketten plakken:
 - Geen verbod → operator is verantwoordelijk
 - Belangrijk:
 - Toepassen GHP
 - Juiste info op etiket
 - Juiste etiket op juiste product
 - Verificatie door personeel/verantwoordelijke
- Helpen verkopen/wegen in de winkel
 - Idem, operator is verantwoordelijk



Rauwe melk proeven

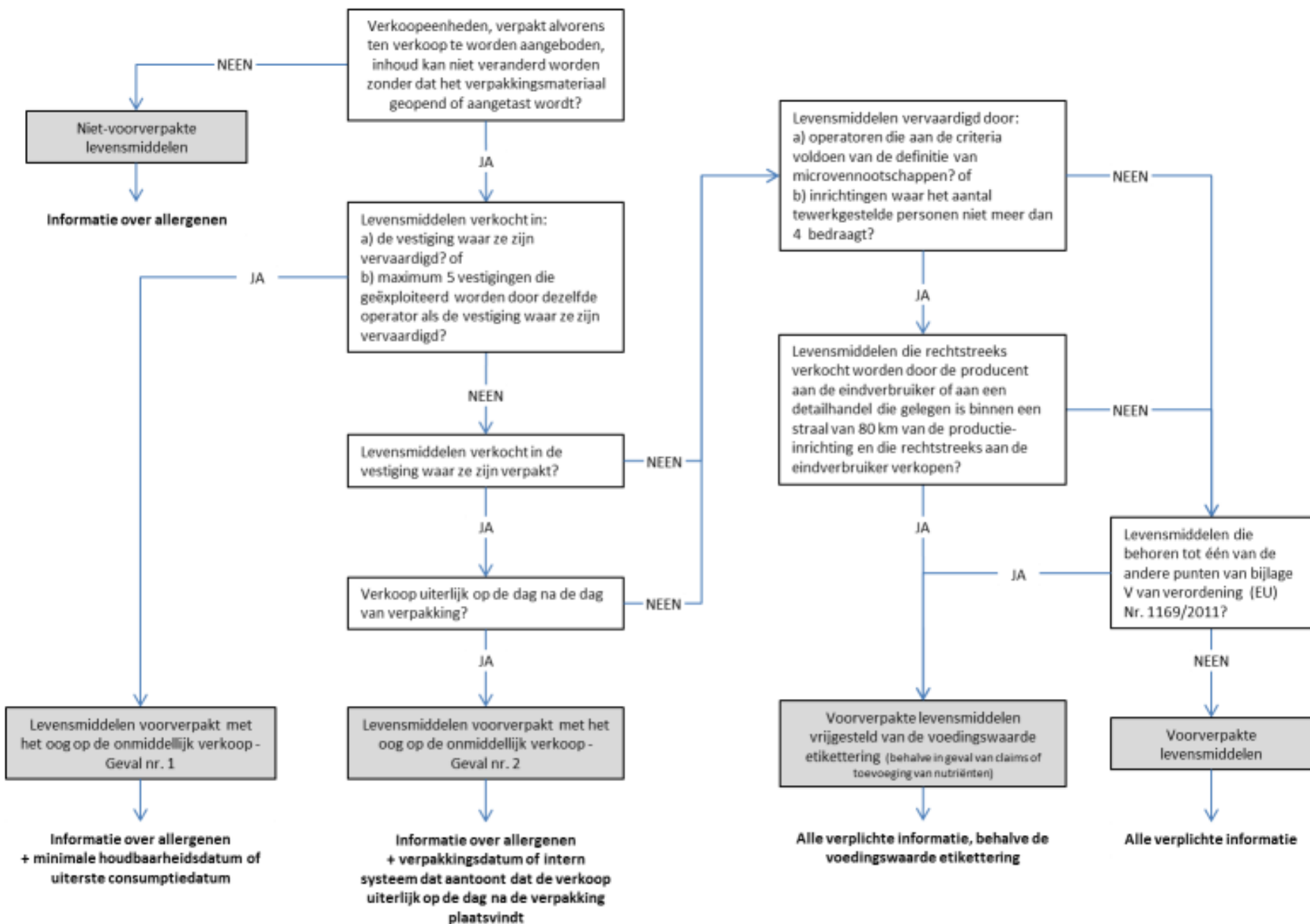
- Advies Wetenschappelijk Comité 15-2011 en 11-2013 met betrekking tot de evaluatie van de risico's en baten van de consumptie van rauwe melk.
 - **Aanbeveling om geen rauwe melk te consumeren**, ongeacht de producerende diersoort.
 - Deze aanbeveling richt zich vooral op risicopersonen zoals **kinderen**, ouderen, zwangere vrouwen en zieke personen.
 - Ook in het buitenland wordt de consumptie van rauwe melk afkomstig van lokale diersoorten (bijvoorbeeld kamelen) afgeraden.



Aandenken meegeven

- Mogelijk → informeren over allergenen
- Rauwe melk: vermelding “ Koken voor gebruik”





- Vragen ???

