

## Nieuwe wetgeving rond hygiëne van levensmiddelen

# Wat verandert er met het K.B. levensmiddelenhygiëne 2014?

Eind augustus werd het nieuwe koninklijk besluit rond levensmiddelenhygiëne, versie 2014, gepubliceerd. Dit nieuwe K.B. bundelt enkele oudere K.B.'s waarbij gegevens en eisen werden herschreven en aangepast aan de huidige evolutie rond levensmiddelenhygiëne. Verder werden enkele overbodige elementen – die elders al worden geregeld – geschrapt.

We belichten hieronder kort enkele punten uit de nieuwe wetgeving.

### 1. Levering plantaardige producten in de 'korte keten'

Dit punt bepaalt de algemene hygiënevoorschriften die moeten worden toegepast bij verkoop in de korte keten (producent levert direct aan consument). Er wordt ook omschreven hoeveel volume direct aan de consument verkocht mag worden.

### 2. Levering van kleine hoeveelheden producten van dierlijke oorsprong tussen kleine detailhandelszaken (30/80 regel)

De leveringen tussen detailzaken mogen 30% van de eigen jaarproductie niet overschrijden en mogen maximum 80 km in vogelvluchtstand geleverd worden.

### 3. Algemene hygiënevoorschriften

#### Temperatuurvoorschriften koude keten

Te koelen producten mogen enkel in de handel gebracht worden via een gekoelde ruimte als het gaat om transport, opslag en verkoop. In die ruimte moet een thermometer liggen die tot op 1°C nauwkeurig meet. Wanneer het om een koeltoeg of -wand gaat, moet de temperatuur zichtbaar zijn voor de koper/consument. Bij de bereiding, het vervoer, de opslag, de uitstalling en de levering van levensmiddelen is een kortstondige afwijking van 3°C toegelaten (mits enkele uitzonderingen).

#### Belangrijke temperaturen

(beknopte opsomming – zie wetgeving voor detail):

##### 4°C

- Gekoeld vers vlees van pluimvee, klein wild, konijnsoorten
- Gehakt vlees en vleesbereidingen
- Gekoeld vers slachtafval
- Verse vis
- Verwerkte vis
- Mosselen, venusschelpen,... bereid

##### 6°C

- Rauwe melk

##### 7°C

- Gekoeld vers vlees van rund, varken, groot wild
- Vleesproducten
- Vleesextracten, gesmolten dierlijke vetten, ...
- Zuivel, behalve rauwe melk
- Vloeibaar ei
- Gekookte gepelde eieren
- Producten van de banketbakkerij met room/crème

##### 10°C

- Mosselen, venusschelpen,... levend



#### Temperatuurvoorschriften warme keten

Verwarmde of opnieuw opgewarmde levensmiddelen moeten nog steeds bewaard worden op minstens 60°C.

#### Andere belangrijke aanpassingen :

- ✓ **Handdrogers** zijn niet langer verboden in lokalen met onverpakte voeding, mits de juiste uitvoering (handenvrije bediening, toestel bevat een bacteriële luchtfilter).
- ✓ Een **voedselautomaat** die gekoelde producten bewaart moet automatisch vergrendelen als de vereiste temperatuur niet meer gehaald wordt. De producten zijn dan niet meer geschikt voor consumptie.
- ✓ **Gekoeld gehakt vlees** en bereidingen met gehakt vlees mogen tot maximaal 48 uur na productie te koop aangeboden worden.
- ✓ **Melkautomaten** moeten melk bewaren op 6°C en mogen enkel gevuld worden met melk die al gekoeld is. De automaat moet gereinigd worden tussen twee vulmomenten in. Melkresten uit de automaat zijn altijd afval. De melk in de melkautomaat heeft een houdbaarheid van 72 uur na het melken van de koe.
- ✓ **Onverpakte levensmiddelen** van dierlijke oorsprong (behalve melk) mogen niet verkocht worden via **automaten**.
- ✓ In eetgelegenheden mogen **overschotten van levensmiddelen** (etensresten, drankresten) die aan de consument werden voorgezet niet meer opnieuw gebruikt worden.
- ✓ Bij verkoop moeten **uitgestalde onverpakte levensmiddelen afgeschermd** zijn zodat ze niet door de consument kunnen worden aangeraakt.
- ✓ De **zelfbedieningsbakkerij** in de supermarkt moet voorzien zijn van klappensters, een grijptang en instructies voor een hygiënisch gebruik van de tang.
- ✓ Het **wettelijk verplichte attest 'geschikt voor contact met levensmiddelen'**

Het attest moet worden opgesteld door een geneesheer en is maximaal drie jaar geldig. Als een werknemer afwezig is wegens ziekte of een aandoening die via levensmiddelen overdraagbaar is, moet hij beschikken over een nieuw attest voor hij het werk kan hervatten. Het attest bevat tenminste:

- de naam van de onderzochte persoon
- de verklaring dat deze persoon geschikt is om in contact te komen met levensmiddelen (of een gelijkwaardige vermelding)
- indien van toepassing, de vermelding van bepaalde specifieke preventieve maatregelen die moeten genomen worden ter voorkoming van de besmetting van levensmiddelen
- de naam en handtekening van de geneesheer
- de datum van opmaak van het attest.

Voor dit attest kan u terecht bij Groep IDEWE. De arbeidsgeneesheer kan het attest afleveren tijdens een preventief medisch onderzoek.

