



**WETENSCHAPPELIJK COMITÉ
VAN HET FEDERAAL AGENTSCHAP VOOR DE VEILIGHEID
VAN DE VOEDSELKETEN**

ADVIES 02-2012

Betreft : Ontwerp van koninklijk besluit betreffende de hygiënevoorwaarden met betrekking tot de rechtstreekse levering door een houder van dieren of een andere producent van primaire producten of een jager van kleine hoeveelheden van sommige levensmiddelen van dierlijke oorsprong of vrij wild aan de eindverbruiker of van vrij wild aan de detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert (dossier Sci Com 2011/30).

Advies goedgekeurd door het Wetenschappelijk Comité op 17/02/2012.

Samenvatting

Er wordt aan het Wetenschappelijk Comité gevraagd om het ontwerp van koninklijk besluit betreffende de hygiënevoorwaarden met betrekking tot de rechtstreekse levering door een houder van dieren of een andere producent van primaire producten of een jager van kleine hoeveelheden van sommige levensmiddelen van dierlijke oorsprong of vrij wild aan de eindverbruiker of van vrij wild aan de detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert, te evalueren.

Het Wetenschappelijk Comité formuleert een aantal bemerkingen bij het voorliggende ontwerp van koninklijk besluit en wenst op te merken dat een leidraad voor autocontrole (bv. in een autocontrolegids) voor de betreffende sectoren zinvol zou zijn om de risico's te identificeren en de vereiste aanpak te preciseren.

Summary

Advice 02-2012 of the Scientific Committee of the FASFC on a project of royal decree on the hygienic conditions related to the direct supply by an animal keeper or by another producer of primary products, or a hunter of small quantities of some foods of animal origin to the final consumer or of wild game to the retail that delivers directly to the final consumer

The Scientific Committee is asked to evaluate a draft royal decree on the hygienic conditions related to the direct supply by an animal keeper or by another producer of primary products, or a hunter of small quantities of some foods of animal origin to the final consumer or of wild game to the retail that delivers directly to the final consumer.

The Scientific Committee formulates some remarks on the project of royal decree, and wishes to remark that guidelines for self-control (e.g. in a guidebook for self-control) for the concerning sectors would be advisable to identify the risks and to precise the required approach.

Sleutelwoorden

Koninklijk besluit, hygiëne, rauwe melk/colostrum, eieren, vlees, visserijproducten

1. Referentietermen

1.1. Vraagstelling

Er wordt aan het Wetenschappelijk Comité gevraagd om het ontwerp van koninklijk besluit betreffende de hygiënevoorwaarden met betrekking tot de rechtstreekse levering door een houder van dieren of een andere producent van primaire producten of een jager van kleine hoeveelheden van sommige levensmiddelen van dierlijke oorsprong of vrij wild aan de eindverbruiker of van vrij wild aan de detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert, te evalueren.

1.2. Wettelijke context

- Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne
- 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
- Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong (KB H2)

Overwegende de besprekingen tijdens de werkgroepvergadering van 3 januari 2012 en de plenaire zitting van 17 februari 2012;

geeft het Wetenschappelijk Comité het volgende advies :

2. Inleiding

Het ontwerp van koninklijk besluit heeft als doel de nationale bepalingen vast te leggen voor verschillende activiteiten die, op grond van art. 1, punt 3, c, d en e, zijn uitgesloten uit het toepassingsgebied van Verordening (EG) nr. 853/2004. Vertrekkende van het koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong (KB H2), worden versoepelingen ingevoerd ten gunste van de primaire producenten die levensmiddelen van dierlijke oorsprong, bekomen uit hun eigen productie, verkopen (en die niet aan erkenning zijn onderworpen). Het ontwerp van koninklijk besluit richt zich meer bepaald tot landbouwers, vissers, viskwekers en jagers, en regelt de mogelijke activiteiten die voortvloeien uit hun eigen primaire productie. Het besluit omvat drie afdelingen, nl. rechtstreekse levering door de producent aan de eindverbruiker en aan de detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert

- [1] van kleine hoeveelheden primaire producten van dierlijke oorsprong (rauwe melk, eieren, in zee gevangen of uit zoet water opgehaalde vis),
- [2] van kleine hoeveelheden vlees van op zijn bedrijf gehouden en geslacht pluimvee en lagomorfen (zwemvogels voor 'foie gras' inbegrepen), en een analoge mogelijkheid voor de rechtstreekse levering door de aquacultuurproducent aan de eindverbruiker van kleine hoeveelheden op het bedrijf gehouden en geslachte vissen, en
- [3] rechtstreekse levering door de jager aan de eindverbruiker van kleine hoeveelheden vrij wild.

3. Advies

3.1. Rauwe melk en colostrum

Art. 3 §1, 2° stelt dat rauwe melk en colostrum uit de eigen productie door de producent aan een plaatselijke detailhandel die aan de eindverbruiker levert, verkocht mag worden. Dit laat echter de mogelijkheid open dat rauwe melk aan instellingen (bv. scholen) geleverd kan worden, die op hun beurt de rauwe melk aan een risicopopulatie zoals kinderen ter beschikking stelt (i.e. detailhandel). Het Wetenschappelijk Comité meent dat er in deze context een probleem kan ontstaan m.b.t. de te afficheren informatie vermeld onder Art. 6, die onder meer de waarschuwing bevat om rauwe melk te koken voor gebruik. Er wordt verwezen naar het recente Sci Com advies 15-2011, waar gewezen wordt op de risico's van rauwe melkconsumptie, in het bijzonder voor risicopopulaties (YOPI's, d.w.z. jonge kinderen, ouderen, zwangere vrouwen en mensen met een verlaagde immuniteit of die aan een ziekte lijden). Naar aanleiding van de tendens van het plaatsen van melkautomaten voor de verkoop van onverpakte, rauwe melk aan de consument, werd door het Agentschap een omzendbrief verstuurd naar de landbouwsectoren waarin gewezen werd op de risico's van de consumptie van rauwe melk, de goede hygiënepraktijken voor het uitbaten van dergelijke automaten en waarin met aandrang werd gevraagd de automaten niet te installeren in scholen, bejaardentehuizen, etc. indien niet gegarandeerd kan worden dat de melk vóór consumptie gekookt wordt. Een soortgelijke brief werd ook gestuurd naar de regionale ministeries van onderwijs. De documenten zijn te vinden op de website van het FAVV: http://www.favv-afsc.fgov.be/sp/pa-pa/prod_lait_nl.asp. Het Wetenschappelijk Comité raadt aan om de lacune m.b.t. affichering op te vangen, bv. via de relevante autocontrolelidsen.

Er wordt bijkomend opgemerkt dat Art. 6 geen verplichte affichering voor huis-aan-huis verkoop van rauwe melk vermeldt. Gezien affichering praktisch moeilijk haalbaar is, wordt gewezen op het belang de consument te informeren over de risico's verboden aan rauwe melkconsumptie (bv. mondelinge waarschuwing door de venter). In de FAVV nieuwsbrief van december 2011 (nr. 46) wordt verwezen naar het Sci Com advies 15-2011, en worden de risico's verbonden aan de consumptie van rauwe melk aan de consument toegelicht (http://www.favv-afsc.fgov.be/nieuwsbrief/documents/2011-12_Nieuwsbrief-FAVV-46_nl.pdf).

Art. 3 §2 vermeldt geen maximale hoeveelheden voor de verkoop van colostrum (ook al wordt deze waarschijnlijk in België nauwelijks rechtstreeks – bv. via de detailhandel- aan de eindverbruiker verkocht). De maximale hoeveelheid van 2000 liter per jaar voor melk van andere dieren dan runderen (bv. paard, geit, ezel) is gebaseerd op een melkgift van 2 geiten, en lijkt beperkt. Er wordt daarentegen opgemerkt dat een producent die meer wenst te leveren, dit kan doen, mits het respecteren van alle wetgeving (Verordening (EG) nr. 852/2004, Verordening (EG) nr. 853/2004, Koninklijk besluit van 21 december 2006 betreffende de controle van de kwaliteit van de rauwe melk en de erkenning van de interprofessionele organismen).

Het Comité vraagt zich af hoe deze hoeveelheden gecontroleerd zullen worden.

Art. 5 geeft bepalingen voor het recipiënt waarin rauwe melk of colostrum geleverd wordt aan de eindverbruiker. Een gelijkaardige bepaling voor levering aan de detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert, is niet aanwezig. Echter, omdat dit beschouwd wordt als een levering tussen operatoren, zijn de hygiënevoorschriften uit Verordening (EG) 853/2004 bijlage III, sectie IX, hoofdstuk I, II, A. 3 van toepassing, waarnaar verwezen wordt in Art. 4 van het ontwerp van koninklijk besluit.

Art. 6 §1 en §2 hebben betrekking op respectievelijk de houdbaarheid van de rauwe melk die geafficheerd moet worden voor de eindverbruiker, en de maximale bewaartijd van rauwe melk. Ondanks de verschillende betekenis, wordt in beide paragrafen de term “bewaartijd” gebruikt. Er wordt voorgesteld om “de maximale bewaartijd” in §1 te vervangen door “de melk

ten laatste koken op ..." en om voor de duidelijkheid beide paragrafen eventueel om te wisselen.

In §2 van hetzelfde artikel wordt geen temperatuur vermeld waarbij de producent de melk (het colostrum) dient te bewaren. Dit wordt evenwel wel gegeven in sectie IX van bijlage III van Verordening (EG) nr. 853/2004 waarnaar verwezen wordt in Art. 4.

Art. 7 en Art. 8 bevatten de microbiologische criteria en de criteria voor residuen van antibiotica voor rauwe melk. Echter, voor colostrum worden geen criteria, in het bijzonder m.b.t. residuen van antibiotica, vermeld.

M.b.t. de controle van de criteria voor residuen van antibiotica, beschreven in **Art. 9**, wordt geen frequentie vermeld en kan zich een probleem voordoen voor bedrijven die niet leveren aan grotere zuivelbedrijven. Deze controle die volgens Art. 9 door de producenten dient te gebeuren, zou in de praktijk dode letter kunnen blijken. Daarom wenst het Comité in de kantlijn van dit ontwerp van koninklijk besluit, de aandacht te trekken op de noodzaak van steekproefcontroles door een derde partij. Een dergelijke controle kan bv. opgevangen worden via een systeem van autocontrole. In deze context en gezien de gevaren verbonden aan rauwe melk consumptie, meent het Comité dat een leidraad hieromtrent (bv. in aan autocontrolelegids) zeer zinvol kan zijn.

Voor wat de routinemethodes voor de analyse van de criteria betreft waarnaar verwezen wordt in **Art. 10**, verwijst het Comité naar de sneltesten die aanvaard worden voor autocontrole door de zuivelindustrie (§1) die breder zijn dan de sneltesten die nu in het artikel worden vermeld.

Een sneltest op de aanwezigheid van antibioticaresiduen is niet-kwantitatief waardoor "melk waarvan de test ... non-conform resultaat oplevert" vermeld in **Art. 12, §2** geherformuleerd dient te worden door "melk die een positief resultaat geeft ..." (of een "verdacht monster"). De bevestiging van de aanwezigheid van het gevaar gebeurt via een eenduidige kwantitatieve identificatiemethode (bv. via een LC-MS test). Ook hier wenst het Comité te wijzen op de problematiek van de controle of de opvolging.

3.2. Eieren

In **Art. 13 §2** wordt de maximaal te leveren hoeveelheid uitgedrukt per "vestigingseenheid". Omwille van de uniformiteit dient dit per "productie-inrichting" te zijn.

3.3. Visserijproducten

In **Art. 19, 3°** dient in de Franse versie "après leur chargement" vervangen te worden door "dès qu'ils sont à bord", conform de Nederlandse tekst. In dit punt dient in de tweede zin "zo snel mogelijk" vervangen te worden door "binnen 24 uur". In **4°** wordt vermeld dat verse visserijproducten gehouden moeten worden op een temperatuur die smeltend ijs benadert, wat te vaag is. Daarom wordt voorgesteld om een maximale bewaar temperatuur te vermelden. In **9°** dient "of lossen" verwijderd te worden uit de zin "... worden die bewerkingen zo snel mogelijk na het vangen of lossen onder hygiënische omstandigheden uitgevoerd te worden". Het Comité merkt op dat ook voor deze primaire productie een leidraad voor autocontrole (bv. in een autocontrolelegids) zinvol kan zijn, onder meer om te duiden wat onder "hygiënische omstandigheden" verstaan wordt. In de zin "... levers, kuit en hom worden onder ijs bewaard bij de temperatuur welke die van smeltend ijs benadert" dient "onder ijs" verwijderd te worden.

3.4. Visserijproducten van aquacultuurbedrijven

In **Art. 21, 6°** kan "onder ijs" verwijderd worden uit de zin "de bewerkte visserijproducten worden onder ijs bewaard bij een temperatuur welke die van smeltend ijs benadert".

3.5. Vlees van pluimvee en lagomorfen

In **Art. 23 §6** wordt een afwijking toegestaan voor 'kleine' producenten (500 stuks pluimvee en 250 stuks lagomorfen) op Art. 23 §3. Echter, een aantal punten uit Art. 23 §3 zijn belangrijke hygiënevoorwaarden die ook voor deze producenten gelden. Indien het de bedoeling is de filosofie van het bestaande Koninklijk besluit van 22 december 2005, Art. 11 te behouden, wordt voorgesteld om de tekst van Art. 23 §6 in het voorliggende koninklijk besluit zodanig te herformuleren dat blijkt wat de betrokken operatoren precies is toegestaan en welke voorschriften moeten worden nageleefd.

3.6. Kleine hoeveelheden vrij wild of vlees van vrij wild (jagers)

In **Art. 24, 2°** is het onvoldoende duidelijk dat elke jager die deelgenomen heeft aan de jachtbeurt ten hoogste 1 stuk grof vrij wild en 10 stuks klein vrij wild mag leveren. (In de marge wordt opgemerkt dat de nummering in Art. 24 niet doorloopt; nl. een verspringing van 1°, 2°, 3°, 4° naar 7°, 8°, 9°.)

In **Art. 25** m.b.t. de te vermelden informatie, dient onder 1° en 6° in de Nederlandse versie "de jager" vervangen te worden door "de gekwalificeerde persoon" (cfr. Franse tekst, "la personne formée"). Wel wordt opgemerkt dat het in bepaalde gevallen noodzakelijk is om de jager te vermelden aangezien deze geen gekwalificeerde persoon hoeft te zijn om zijn jachtbuit te verkopen. In dit geval is de koper waaraan de uitslag van het trichineonderzoek (dat op het moment van de verkoop lopende is) gemeld dient te worden, veelal niet gekend. Gelijkaardig wordt opgemerkt dat de voorwaarde voor rechtstreekse levering aan de eindverbruiker door de jager vermeld onder **Art. 24, 3°**, nl. "everzwijnen en andere trichinegevoelige soorten hebben met gunstig resultaat een trichineonderzoek ondergaan" op het moment van verkoop niet voldaan kan zijn omdat het trichineonderzoek dan meestal nog lopende is en deze karkassen reeds geleverd mogen worden voordat het resultaat van het trichineonderzoek bekend is.

M.b.t. **Art. 26, 5°** wordt opgemerkt dat van een "gezondheidsmerk" ("marque de salubrité") noch van een identificatiemerk gesproken kan worden. Het gaat hier om een speciaal merk dat aanduidt dat het karkas geschikt werd bevonden voor menselijke consument. Eenzelfde bemerking wordt gemaakt bij **Bijlage 1, 3°**.

In **Bijlage 1, 3**, dient in de Nederlandstalige versie "menselijke voeding" vervangen te worden door "menselijke consumptie".

4. Conclusie

Het Wetenschappelijk Comité formuleert een aantal bemerkingen bij het voorliggende ontwerp van koninklijk besluit. In de context hiervan wordt de betreffende sector(en) aanbevolen om een leidraad (bv. in de vorm van een autocontrolegids) op te stellen om zo het hele proces in kaart te brengen, de risico's te identificeren en de vereiste aanpak te preciseren.

Voor het Wetenschappelijk Comité,
De Voorzitter,

Prof. Dr. Ir. André Huyghebaert

Brussel, 17/02/2012

Leden van het Wetenschappelijk Comité

Het Wetenschappelijk Comité is samengesteld uit de volgende leden:

D. Berkvens, C. Bragard, E. Daeseleire, P. Delahaut, K. Dewettinck, J. Dewulf, L. De Zutter, K. Dierick, L. Herman, A. Huyghebaert, H. Imberechts, G. Maghuin-Rogister, L. Pussemier, K. Raes *, C. Saegerman, M.-L. Scippo*, W. Stevens*, B. Schiffers, E. Thiry, T. van den Berg, M. Uyttendaele, C. Van Peteghem

*: uitgenodigde experts

Dankbetuiging

Het Wetenschappelijk Comité dankt de Stafdirectie voor Risicobeoordeling en de leden van de werkgroep voor de voorbereiding van het ontwerp advies. De werkgroep was samengesteld uit:

Leden Wetenschappelijk Comité	L. De Zutter (verslaggever), L. Herman, H. Imberechts
Externe experts	A. Clinquart (Ulg), G. Daube (Ulg)

Wettelijk kader van het advies

Wet van 4 februari 2000 houdende oprichting van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, inzonderheid artikel 8;

Koninklijk besluit van 19 mei 2000 betreffende de samenstelling en de werkwijze van het Wetenschappelijk Comité ingesteld bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen;

Huishoudelijk reglement, bedoeld in artikel 3 van het koninklijk besluit van 19 mei 2000 betreffende de samenstelling en de werkwijze van het Wetenschappelijk Comité ingesteld bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, goedgekeurd door de Minister op 9 juni 2011.

Disclaimer

Het Wetenschappelijk Comité behoudt zich, te allen tijde, het recht voor dit advies te wijzigen indien nieuwe informatie en gegevens ter beschikking komen na de publicatie van deze versie.