



11

Besluit van 7 december 1993, houdende regels betreffende de produktie van en de handel in vleesprodukten (Besluit produktie en handel vleesprodukten)

Wij Beatrix, bij de gratie Gods, Koningin der Nederlanden, Prinses van Oranje-Nassau, enz. enz. enz.

Op de voordracht van de Staatssecretaris van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur van 24 mei 1993, DGVgz/VVP/V-93844, gedaan in overeenstemming met Onze Minister van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij;

Gelet op richtlijn nr. 92/5/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 10 februari 1992 tot wijziging en bijwerking van richtlijn nr. 77/99/EEG inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van het intracommunautaire handelsverkeer in vleesprodukten alsmede tot wijziging van richtlijn nr. 64/433/EEG (PbEG L 57), op richtlijn nr. 92/118/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 17 december 1992 tot vaststelling van de veterinairerechtelijke en de gezondheidsvoorschriften voor het handelsverkeer en de invoer in de Gemeenschap van produkten waarvoor ten aanzien van deze voorschriften geen specifieke communautaire regelgeving geldt als bedoeld in bijlage A, hoofdstuk I, van richtlijn 89/662/EEG, en, wat ziekteverwekkers betreft, van richtlijn 90/425/EEG (PbEG L 62) en op richtlijn nr. 92/120/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 17 december 1992, houdende vaststelling van de voorschriften voor het toestaan van tijdelijke en beperkte afwijkingen op de specifieke communautaire gezondheidsvoorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van bepaalde produkten van dierlijke oorsprong (PbEG L 62), alsmede op de artikelen 2, eerste lid, onder b, 19, 19a, 25 en 30a van de Vleeskeuringswet;

Gezien het advies van de Adviescommissie Vleeskeuringswet (advies van 12 maart 1993, nr. ACVW/U-93002);

De Raad van State gehoord (advies van 26 augustus 1993, No. W.13.93.0318);

Gezien het nader rapport van de Staatssecretaris van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur van 23 november 1993, DGVgz/VVP/V-931987, uitgebracht in overeenstemming met Onze Minister van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij;

Hebben goedgevonden en verstaan:

Artikel 1

1. In dit besluit en de daarop berustende bepalingen wordt verstaan onder:

a. Onze Minister: Onze Minister van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur;

b. de wet: de Vleeskeuringswet;

c. bevoegde autoriteit: ambtenaar als bedoeld in artikel 31, eerste lid, van de wet;

d. de richtlijn: richtlijn nr. 77/99/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen betreffende de gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in handel brengen van vleesprodukten en bepaalde andere produkten van dierlijke oorsprong (PbEG L 26, 1977);

e. vleesprodukten: produkten vervaardigd van of met zodanig behandeld vlees dat, aan de hand van het snijvlak van de hartdoorsnijing, de verdwijning van de kenmerken van vers vlees kan worden geconstateerd. Als vleesprodukten worden evenwel niet beschouwd:

1e. vlees dat alleen een koudebehandeling heeft ondergaan;

2e. produkten die vallen onder richtlijn nr. 88/657/EEG;

f. andere produkten van dierlijke oorsprong:

1e. vleesextract;

2e. gesmolten dierlijke vetten, dat wil zeggen voor menselijke consumptie bestemde vetten die afkomstig zijn van het smelten van vlees, met inbegrip van de beenderen;

3e. kanen, dat wil zeggen eiwithoudend residu van het smeltproces, na gedeeltelijke afscheiding van vet en water;

4e. vleesmeel, zwoerd in poeder, gezouten of gedroogd bloed, gezouten of gedroogd bloedplasma;

5e. gereinigde magen, blazen en darmen, gezouten of gedroogd en/of verhit;

g. kant-en-klaargerechten op basis van vlees: vleesprodukten die overeenstemmen met gekookte of voorgekookte culinaire bereidingen, in onmiddellijke verpakking, en door koude geconserveerd;

h. vlees: alle voor menselijke consumptie geschikte delen van als landbouwhuisdier gehouden runderen (de soorten *Bubalus bubalis* en *Bison bison* daaronder begrepen), varkens, schapen, geiten en eenhoevigen en niet gedomesticeerde landzoogdieren, niet zijnde lagomorfen, die in gevangenschap zijn gekweekt, gehouden en geslacht;

i. grondstoffen: produkten van dierlijke oorsprong die als ingrediënt worden gebruikt voor het verkrijgen van de onder e. en f. bedoelde produkten, of die worden gebruikt voor de bereiding van kant-en-klaargerechten;

j. behandeling: chemisch of fysisch procédé, zoals het verhitten, roken, zouten, marinieren, doorzouten of drogen, om het vlees of de produkten van dierlijke oorsprong al dan niet samen met andere levensmiddelen, langer te kunnen conserveren, of een combinatie van deze verschillende procédés;

k. verhitten: gebruikmaking van droge of vochtige warmte;

l. zouten: gebruikmaking van zout;

m. doorzouten: het doen intrekken van zout in de massa van het produkt;

n. rijpen: behandeling van gezouten rauw vlees, toegepast onder klimatologische omstandigheden die tijdens een trage en geleidelijke vermindering van de vochtigheid de ontwikkeling van natuurlijke enzymatische of gistingsprocessen kunnen veroorzaken, met in de tijd wijzigingen die het produkt typische organoleptische kenmerken verlenen en de houdbaarheid en de hygiëne in een normale situatie bij kamertemperatuur garanderen;

o. drogen: natuurlijke of kunstmatige vermindering van de hoeveelheid water;

p. partij: hoeveelheid vleesprodukt waarvoor een zelfde begeleidend handelsdocument of keuringscertificaat geldt;

q. onmiddellijke verpakking: het beschermen van de onder e. en f. bedoelde produkten door middel van een eerste omhulsel of een eerste bergingsmiddel dat rechtstreeks in contact komt met het betrokken produkt, alsmede het eerste omhulsel of het eerste bergingsmiddel zelf;

r. eindverpakking: het plaatsen van een of meer van de onder e. en f. bedoelde produkten, die al dan niet van een onmiddellijke verpakking zijn voorzien, in een bergingsmiddel, alsmede het bergingsmiddel zelf;

s. hermetisch gesloten recipiënt: bergingsmiddel dat geen lucht doorlaat en bestemd is om de inhoud tijdens en na de hittebehandeling te beschermen tegen het binnendringen van micro-organismen;

t. inrichting: ieder bedrijf dat de onder e., f. en g. bedoelde produkten vervaardigt;

u. herverpakingscentrum: een werkplaats of een opslagplaats waar produkten, bestemd om in de handel te worden gebracht, opnieuw worden bijeengebracht of worden voorzien van een nieuwe onmiddellijke verpakking;

v. in de handel brengen: het verkopen, te koop aanbieden of uitstellen met het oog op verkoop, het afleveren, het ten geschenke geven of op enige andere wijze afstaan, het tot vervoer of aflevering voorhanden hebben, het in voorraad hebben, het vervoeren of doen vervoeren, anders dan ter naleving van enig wettelijk voorschrift;

w. vlees van gekweekt grof wild: alle voor menselijke consumptie geschikte delen van niet-gedomesticeerde landzoogdieren, niet zijnde lagomorfen, als landbouwhuisdier gehouden runderen (de soorten *Bubalus bubalis* en *Bison bison* daaronder begrepen), varkens, schapen, geiten en eenhoevigen, die in gevangenschap zijn gekweekt, gehouden en geslacht;

x. richtlijn 91/495/EEG: de richtlijn nr. 91/495/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 27 november 1990 inzake gezondheidsvoorschriften en veterinaire rechtelijke voorschriften voor de productie en het in de handel brengen van konijnvlees en vlees van gekweekt wild (PbEG L 268);

ij. richtlijn 80/215/EEG: de richtlijn nr. 80/215/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 22 januari 1980 inzake veterinaire rechtelijke vraagstukken op het gebied van het intracommunautaire handelsverkeer in vleesprodukten (PbEG L 47);

z. richtlijn 91/498/EEG: de richtlijn nr. 91/498/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 29 juli 1991 houdende vaststelling van de voorschriften voor het toestaan van tijdelijke en beperkte afwijkingen op de specifieke communautaire gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van vers vlees (PbEG L 268);

aa. richtlijn 64/433/EEG: de richtlijn nr. 64/433/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen betreffende de productie en het in de handel brengen van vers vlees (PbEG L 121);

bb. richtlijn 91/493/EEG: de richtlijn nr. 91/493/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 22 juli 1991 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van visserijprodukten (PbEG L 268);

cc. richtlijn 92/120/EEG: de richtlijn nr. 92/120/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 17 december 1992 houdende vaststelling van de voorschriften voor het toestaan van tijdelijke en beperkte afwijkingen op de specifieke communautaire gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van bepaalde produkten van dierlijke oorsprong (PbEG L 62);

dd. richtlijn 88/657/EEG: de richtlijn nr. 88/657/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 14 december 1988 tot vaststelling van de

eisen voor de produktie van en het handelsverkeer in gehakt, vlees in stukken van minder dan 100 gram en vleesbereidingen en tot wijziging van de richtlijnen 64/433/EEG, 71/118/EEG en 72/462/EEG (PbEG L 382);

ee. richtlijn 80/778/EEG: de richtlijn nr. 80/778/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 15 juli 1980 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water (PbEG L 229);

ff. richtlijn 89/109/EEG: de richtlijn nr. 89/109/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 21 december 1988 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der lid-staten inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in aanraking te komen (PbEG L 40);

gg. richtlijn 79/112/EEG: de richtlijn nr. 79/112/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 18 december 1978 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der lid-staten inzake etikettering en presentatie van levensmiddelen bestemd voor de eindverbruiker alsmede inzake de daarvoor gemaakte reclame (PbEG L 33).

2. Dit besluit is niet van toepassing op de bereiding en opslag van voor menselijke consumptie bestemde vleesprodukten alsmede van andere voor menselijke consumptie bestemde produkten van dierlijke oorsprong in detailhandelszaken of in lokalen die aan verkooppunten grenzen, waar de bereiding en de opslag uitsluitend met het oog op rechtstreekse verkoop aan de consument geschieden.

Artikel 2

1. Met betrekking tot de produktie en het in handel brengen van vleesprodukten wordt voldaan aan de eisen dat deze produkten:

A. bereid en opgeslagen zijn in een inrichting die is erkend en gecontroleerd:

- overeenkomstig artikel 7 en die voldoet aan de eisen, gesteld bij of krachtens dit besluit, met name Bijlage A en Bijlage B, hoofdstukken I en II; of

- overeenkomstig artikel 8, indien de inrichting geen industriële produktiestructuur of -capaciteit heeft;

B. bereid zijn van vlees als omschreven in artikel 1, onder h., met dien verstande dat

1e. overeenkomstig artikel 17, tweede alinea, van richtlijn nr. 91/495/EEG ingevoerd vlees van gekweekt grof wild slechts mag worden gebruikt indien:

- de van dit vlees verkregen produkten voldoen aan de eisen van dit besluit,

- deze produkten niet worden voorzien van het keurmerk, bedoeld in bijlage B, hoofdstuk VI,

2e. geen gebruik wordt gemaakt van vlees dat met inachtneming van de eisen van de artikelen 5 en 6 van richtlijn nr. 64/433/EEG voor de consumptie ongeschikt is verklaard, en van:

a. de organen van het genitaal apparaat van vrouwelijke of mannelijke dieren, met uitzondering van de testikels,

b. de organen van het urinair apparaat, met uitzondering van de nieren en de blaas,

c. kraakbeen van het strottehoofd, de luchtpijp en de extralobulaire bronchiën,

d. ogen en oogleden,

e. de externe gehoorgang,

f. hoornachtig weefsel,

C. bereid zijn met inachtneming van de eisen van bijlage B, hoofdstuk III, en wat gepasteuriseerde produkten in hermetisch gesloten recipiënten of kant-en-klaar gerechten betreft, voldoen aan de betreffende eisen van bijlage B, hoofdstuk VIII, of hoofdstuk IX;

D. onderworpen zijn aan de zelf uitgevoerde controle, bedoeld in artikel

6, en aan een controle van de bevoegde autoriteit overeenkomstig bijlage B, hoofdstuk IV;

E. voldoen aan de eisen van artikel 6, tweede lid;

F. wanneer zij van een onmiddellijke verpakking, een eindverpakking of een etiket zijn voorzien, verpakt of geëtiketteerd zijn overeenkomstig bijlage B, hoofdstuk V, en wel ter plaatse of in speciaal daartoe door Onze Minister erkende herverpakkingencentra.

G. onverminderd de in richtlijn nr. 80/215/EEG vastgestelde eisen inzake het aanbrengen van het merk, onder verantwoordelijkheid van de exploitant of de beheerder van de inrichting, worden gemerkt door middel van:

- een nationaal keurmerk wanneer de gebruikte grondstof met dat merk in de handel is gebracht; het model van het keurmerk wordt door Onze Minister vastgesteld;
- een door Onze Minister vast te stellen merk, indien het gebruikte vlees en de daarmee vervaardigde vleesproducten uitsluitend bestemd mogen worden voor de lokale handel;
- een keurmerk als bedoeld in bijlage B, hoofdstuk VI, in de andere gevallen.

Deze merken worden gedrukt op het etiket dan wel worden aangebracht op het produkt of de onmiddellijke verpakking, met dien verstande dat voor het drukken of herdrukken van etiketten of merken toestemming van de bevoegde autoriteit is vereist;

H. gehanteerd, opgeslagen en vervoerd zijn overeenkomstig bijlage B, hoofdstuk VII; indien zij in een niet bij de inrichting behorend koel- of vrieshuis zijn opgeslagen, moet dit koel- of vrieshuis overeenkomstig artikel 9 van het Besluit productie en handel vers vlees erkend en gecontroleerd zijn;

I. gedurende het vervoer vergezeld gaan van een begeleidend handelsdocument, waarvan de vorm en inhoud door Onze Minister, in overeenstemming met de Minister van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij, zal worden vastgesteld.

Deze verplichting geldt niet voor vleesproducten in hermetisch gesloten recipiënten die de in Bijlage B, hoofdstuk VIII, punt B, eerste streepje, bedoelde behandeling hebben ondergaan, indien het keurmerk onuitwisbaar op de recipiënt is aangebracht, overeenkomstig de door Onze Minister vast te stellen voorschriften.

2. Vleesproducten mogen niet onderworpen zijn geweest aan ioniserende straling, onverminderd de wettelijke voorschriften inzake ionisatie voor medische doeleinden.

3. Voor de toepassing van dit artikel wordt een ter uitvoering van de artikelen 8 onderscheidenlijk 11 van de richtlijn door een andere lid-staat van de Europese Gemeenschappen en de Europese Ruimte erkende inrichting gelijkgesteld met een inrichting, overeenkomstig de artikelen 7 onderscheidenlijk 9 van dit besluit.

Artikel 3

1. Vleesproducten zijn

a. bereid door middel van verhitten, doorzouten, marinieren of drogen, welke procédés kunnen worden gecombineerd met roken of rijpen, in voorkomend geval onder bijzondere microklimatologische omstandigheden. De vleesproducten mogen ook met andere levensmiddelen en kruiden worden gecombineerd; Onze Minister kan ten aanzien van additieven nadere regels stellen;

b. in voorkomend geval verkregen uit een vleesprodukt of een vleesbereiding.

2. Lokalen, werktuigen en materieel die gebruikt worden voor de vervaardiging van vleesproducten van of met vlees met EEG-keurmerk, mogen, tot het verstrijken van de in de richtlijn nr. 91/498/EEG vastge-

stelde termijn, slechts voor de vervaardiging van vleesproducten van of met vlees zonder dit keurmerk gebruikt worden, met instemming van de bevoegde autoriteit en mits, te zijner genoegen, alle voorzorgen zijn genomen om verwarring tussen die vleesproducten te voorkomen.

Artikel 4

Tenzij Onze Minister anders heeft bepaald, voldoen andere kant- en klaargerechten dan die bedoeld in artikel 1, eerste lid, onder g, die zijn verkregen van grondstoffen van dierlijke oorsprong die niet onder dit besluit vallen, aan de hygiënische voorschriften van bijlage A, hoofdstuk II, voor zover zij zijn vervaardigd in een inrichting als omschreven in artikel 1, onder t, van dit besluit; hiernaast dienen deze gerechten eveneens te voldoen aan de specifieke eisen van bijlage B, hoofdstuk IX, en te worden gekeurd overeenkomstig artikel 6.

Artikel 5

Andere producten van dierlijke oorsprong

- zijn verkregen uit inrichtingen, welke voldoen aan de eisen van artikel 6, die een vergunning hebben verkregen en voorkomen in het register overeenkomstig artikel 9 die voldoen aan de normen van bijlage A en worden gecontroleerd overeenkomstig artikel 7,
- worden vervaardigd overeenkomstig de specifieke voorwaarden van bijlage C,
- worden onderworpen aan de controles van bijlage B, hoofdstuk IV,
- zijn vergezeld van een handelsdocument overeenkomstig artikel 2, eerste lid, onder l, waarin de oorsprong van genoemde producten wordt aangegeven.

Artikel 6

1. De exploitant of beheerder van de inrichting of van het herverpakkingscentrum treft alle nodige maatregelen om ervoor te zorgen dat de relevante voorschriften van dit besluit in alle stadia van de productie of de herverpakking worden nageleefd. Daartoe draagt hij zorg voor:

- identificatie van de kritieke punten in zijn inrichting aan de hand van de gebruikte procédés;
- opstelling en tenuitvoerlegging van methoden om toezicht en controle uit te oefenen op deze kritieke punten;
- monsterneming voor analyse in een door Onze Minister goedgekeurd laboratorium met het oog op de controle van de reinigings- en ontsmettingsmethoden en om na te gaan of de in dit besluit vastgestelde normen worden nageleefd;
- bewaring van de uit hoofde van de voorgaande punten verlangde gegevens op schrift of op een andere wijze geregistreerd, ten einde deze aan de bevoegde autoriteit te kunnen voorleggen. De resultaten van de verschillende controles en tests worden gedurende ten minste twee jaar bewaard, behalve voor de in het tweede lid bedoelde producten waarvoor deze termijn kan worden teruggebracht tot zes maanden na de datum van minimale houdbaarheid van het produkt;
- garanties ten aanzien van het beheer van de keurmerken, bedoeld in artikel 2, eerste lid, onder G, met name van de etiketten waarop het keurmerk is aangebracht;
- het informeren van de bevoegde autoriteit indien op grond van het laboratoriumonderzoek of van andere gegevens waarover hij beschikt een ernstig gevaar voor de gezondheid wordt vastgesteld;
- in geval van onmiddellijk gevaar voor de menselijke gezondheid, het uit de handel nemen van de hoeveelheid producten die zijn verkregen

onder technologisch vergelijkbare omstandigheden, die hetzelfde gevaar kunnen opleveren. Deze uit de handel genomen hoeveelheid blijft onder toezicht en onder verantwoordelijkheid van de bevoegde autoriteit, totdat zij wordt vernietigd, voor andere doeleinden dan menselijke consumptie wordt gebruikt, dan wel na toestemming van deze bevoegde autoriteit op passende wijze opnieuw worden behandeld om de veiligheid ervan te waarborgen;

– de bij het eerste en tweede streepje bedoelde eisen worden samen met de bevoegde autoriteit opgesteld.

2. Voor vleesprodukten die niet bij kamertemperatuur bewaard kunnen worden vermeldt de exploitant of de beheerder van de inrichting of het herverpakkingscentrum, ten behoeve van de controle, op de eindverpakking van het produkt zichtbaar en leesbaar bij welke temperaturen het produkt moet worden vervoerd en/of opgeslagen alsmede de datum van minimale houdbaarheid of, in geval van uit microbiologisch oogpunt bederfelijke produkten, de uiterste verbruiksdatum.

3. De exploitant of de beheerder van de inrichting moet een opleidingsprogramma verstrekken of opzetten dat het personeel in staat stelt te voldoen aan de voorschriften inzake hygiënische productie, die zijn aangepast aan de produktiestructuur. De bevoegde autoriteit die voor de inrichting verantwoordelijk is, wordt bij het opzetten en de uitvoering van dit programma betrokken.

Artikel 7

1. Onze Minister kan inrichtingen die vleesprodukten vervaardigen, erkennen indien zij voldoen aan de bij of krachtens dit besluit vastgestelde eisen met betrekking tot de aard van de activiteiten die er worden uitgevoerd. Indien een uit hoofde van dit besluit te erkennen inrichting geïntegreerd is in een uit hoofde van de richtlijnen 64/433/EEG, 91/493/EEG of 91/495/EEG erkende inrichting, mogen de voor het personeel bestemde lokalen, apparatuur en installaties, alsmede alle lokalen waar geen gevaar bestaat voor besmetting van grondstoffen of produkten zonder onmiddellijke verpakking, voor deze inrichtingen gemeenschappelijk zijn.

2. Wanneer de hygiënische voorschriften niet worden nageleefd, dan wel een adequate keuring wordt belemmerd kan de bevoegde autoriteit ingrijpen in het gebruik van apparatuur of lokalen en alle nodige maatregelen treffen, zelfs het produktietempo verlagen of produktieproces tijdelijk stil leggen.

3. Wanneer de in het tweede lid bedoelde maatregelen of de in artikel 6, eerste lid, voorlaatste streepje, bedoelde maatregelen onvoldoende zijn gebleken om de situatie te verbeteren, schort Onze Minister de erkenning tijdelijk op, eventueel voor het in geding zijnde produktietype.

4. Wanneer de exploitant of de beheerder van de inrichting de geconstateerde gebreken niet binnen een door Onze Minister vastgestelde termijn herstelt, trekt Onze Minister de erkenning in.

Artikel 8

1. Onze Minister kan inrichtingen die vleesprodukten vervaardigen en

- geen industriële produktiestructuur en -capaciteit bezitten, of
- zijn bedoeld in

– artikel 4, eerste lid, van richtlijn nr. 64/433/EEG, mits aan de eisen van artikel 13, eerste lid, tweede alinea, van genoemde richtlijn is voldaan,

– artikel 4, tweede lid en artikel 13, eerste lid, tweede alinea, van richtlijn nr. 64/433/EEG,

onthefving verlenen van de in artikel 7, eerste lid, bedoelde eisen voor zover het betreft

– bijlage B, hoofdstuk I en bijlage A, hoofdstuk I, punt 2, onder g., wat

kranen betreft, en punt 11, met dien verstande dat kan worden volstaan met kasten in plaats van kleedlokalen.

– bijlage A, hoofdstuk I, punt 3, met betrekking tot de lokalen voor opslag van grondstoffen en eindprodukten. Daartoe beschikt de inrichting evenwel ten minste over:

1e. een lokaal of een voorziening, eventueel gekoeld, voor het opslaan van grondstoffen, indien deze aldaar wordt opgeslagen;

2e. een lokaal of een voorziening, eventueel gekoeld, voor het opslaan van eindprodukten, indien deze aldaar worden opgeslagen, met dien verstande dat de behandeling van de produkten in deze inrichtingen voldoet aan de andere eisen van dit besluit.

2. Bijlage B, hoofdstuk VII, is niet van toepassing op de opslag in de in eerste lid, onder a, bedoelde inrichtingen, noch op het vervoer van andere produkten dan die bedoeld in artikel 6, tweede lid.

Artikel 9

1. Onze Minister kan inrichtingen, niet zijnde inrichtingen, erkend overeenkomstig artikel 7, die andere produkten van dierlijke oorsprong produceren, erkennen. Wanneer de produktie evenwel in een lokaal naast een slachthuis plaatsvindt, geldt de erkenning daarvan ook voor dat lokaal mits aan de eisen van dit besluit wordt voldaan.

2. Artikel 7, tweede tot en met vierde lid, is van overeenkomstige toepassing.

Artikel 10

Onze Minister kan ter uitvoering van krachtens artikel 20 van de richtlijn vastgestelde maatregelen:

a. met betrekking tot artikel 2, eerste lid, onder B, punt 2, de lijst van de onder a tot en met f genoemde produkten aanvullen, dan wel beperken;

b. met betrekking tot artikel 2, eerste lid, onder G, een aanvullend merk vaststellen;

c. met betrekking tot artikel 2, eerste lid, punt I, nadere regelen stellen inzake de toekenning van de codenummers aan de hand waarvan de bevoegde autoriteit kan worden geïdentificeerd;

d. met betrekking tot de in artikel 2 gestelde voorwaarden besluiten dat sommige bepalingen van dit besluit, voor zover het betreft :

– de voorwaarden inzake erkenning van de inrichtingen als bedoeld in bijlage A, hoofdstuk I en in bijlage B, hoofdstuk I;

– de voorwaarden inzake inspectie als bedoeld in bijlage B, hoofdstuk IV;

– de eisen betreffende het keurmerk als bedoeld in bijlage B, hoofdstuk VI, niet van toepassing zijn op vleesprodukten die andere levensmiddelen bevatten en die voor een gering percentage uit vlees, vleesprodukten of vleesbereidingen bestaan.

e. met betrekking tot artikel 5 ter bescherming van de volksgezondheid, aanvullende eisen voor andere produkten van dierlijke oorsprong;

f. met betrekking tot de in artikel 6, tweede lid, bedoelde produkten, micro-biologische normen met schema's voor monsterneming en analysemethoden vaststellen;

g. met betrekking tot artikel 6, eerste lid, de aard en frequentie van de daar bedoelde controles, alsmede de methoden voor microbiologisch onderzoek vaststellen;

h. met betrekking tot artikel 7, eerste lid, tot 1 januari 1996 een ontheffing verlenen van bijlage B hoofdstuk I, punt 1, onder a, mits de uit de betrokken inrichting afkomstige vleesprodukten van het nationale keurmerk zijn voorzien;

i. met betrekking tot artikel 7 uitvoeringsbepalingen vaststellen;

j. met betrekking tot artikel 7 bijzondere voorwaarden voor de

erkenning van inrichtingen in groothandelsmarkten en herverpakkingscentra vaststellen;

k. met betrekking tot artikel 7 de voorschriften vaststellen voor het merken van produkten die van een herverpakkingscentrum afkomstig zijn, alsmede de controlemethoden waarmee kan worden nagegaan van welke inrichting de grondstoffen afkomstig zijn;

l. met betrekking tot artikel 8 nadere criteria vaststellen om te kunnen beoordelen of een inrichting of een categorie inrichtingen onder de bepalingen van dit artikel valt;

m. met betrekking tot artikel 9, eerste lid, tot 1 januari 1996 een afwijking toestaan van de inrichtingseisen van bijlage A, hoofdstuk 1 en van de inrichtingseisen van bijlage C, hoofdstuk II, punt A en hoofdstuk III, mits de uit een dergelijke inrichting afkomstige produkten van het nationale keurmerk zijn voorzien;

n. met betrekking tot artikel 9 referentiemethoden vaststellen voor de op dit artikel betrekking hebbende analyses en tests;

o. met betrekking tot bijlage B, hoofdstuk VIII, punt 1, onder f, methoden aangeven om te controleren of hier bedoelde recipiënten waterdicht zijn.

Artikel 11

Als vleesprodukten bedoeld in artikel 2, eerste lid, onder b, van de Wet worden aangewezen:

1. vleesprodukten als bedoeld in artikel 1, eerste lid, onder e;
2. andere produkten van dierlijke oorsprong als bedoeld in artikel 1, eerste lid, onder f.

Artikel 12

1. Dit besluit treedt in werking met ingang van de dag na de datum van uitgifte van het Staatsblad, waarin het wordt geplaatst, met dien verstande dat vleesprodukten, afkomstig van inrichtingen als bedoeld in artikel 10 van de richtlijn, die op de voet van dat artikel een verzoek tot indeling hebben ingediend, waarop nog niet is beslist, tot 1 januari 1996 of zoveel eerder als op dat verzoek is beslist, moeten zijn voorzien van een door Onze Minister vastgesteld keurmerk.

2. In afwijking van het eerste lid treedt dit besluit voor inrichtingen waaraan door Onze Minister, op de voet van richtlijn nr. 92/120/EEG van 17 december 1992, een afwijking is toegestaan van sommige van de in bijlage A, hoofdstuk I en in bijlage C, hoofdstuk II, onder A, en hoofdstuk III van genoemde richtlijn gestelde structurele eisen, voor wat betreft die punten in werking met ingang van 1 januari 1996;

3. Wijziging van de in dit besluit genoemde richtlijnen treedt voor de toepassing van de artikelen van dit besluit, waarin naar die onderdelen van die richtlijnen wordt verwezen, in werking met ingang van de dag waarop aan de betrokken wijzigingsrichtlijn uitvoering moet zijn gegeven.

Artikel 13

Dit besluit wordt aangehaald als: Besluit productie en handel vleesprodukten.

Het advies van de Raad van State is openbaar gemaakt door terinzagelegging bij het Ministerie van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur. Tevens zal het advies met de daarbij ter inzage gelegde stukken worden opgenomen in het bijvoegsel bij de Nederlandse Staatscourant van 8 februari 1994, nr. 27.

Lasten en bevelen dat dit besluit met de daarbij behorende bijlagen en nota van toelichting in het Staatsblad zal worden geplaatst.

's-Gravenhage, 7 december 1993

Beatrix

De Staatssecretaris van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur,
H. J. Simons

Uitgegeven de *dertiende* januari 1994

De Minister van Justitie,
E. M. H. Hirsch Ballin

NOTA VAN TOELICHTING

Algemeen

Op 10 februari 1992 (PbEG L 57) heeft de Raad van de Europese Gemeenschappen een richtlijn (92/5/EEG) vastgesteld tot wijziging en bijwerking van richtlijn 77/99/EEG inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van het intracommunautaire handelsverkeer in vleesprodukten alsmede tot wijziging van richtlijn 64/433/EEG. De lid-staten dienen de nodige wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen in werking te doen treden om uiterlijk op 1 januari 1993 aan deze richtlijn te voldoen.

In Nederland is de Minister van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur verantwoordelijk voor de binnenlandse productie en de invoer van vleesprodukten op Nederlands grondgebied. De Minister van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij is verantwoordelijk voor vleesprodukten vervaardigd uit vlees van pluimvee, tamme konijnen of gehouden vederwild en de invoer daarvan op Nederlands grondgebied en voor de export van vleesprodukten naar lid-staten van de Europese Gemeenschap en derde landen en de veterinaire aspecten van de invoer van vleesprodukten op Nederlands grondgebied. Op grond van afspraken tussen beide ministeries zal niet worden getornd aan de bestaande taakafbakening. In concreto betekent dit dat richtlijn nr. 92/5/EEG parallel zal worden geïmplementeerd, voor wat betreft de binnenlandse productie en de invoer van vleesprodukten in de Vleeskeuringswet, voor wat betreft de export van vleesprodukten in de Veewet en voor wat betreft vleesprodukten vervaardigd uit vlees van pluimvee, tamme konijnen of gehouden vederwild in de Landbouwwet. De problemen rond het tot stand komen van deze afspraken hebben geleid tot ernstige vertraging bij het implementatieproces.

Implementatie van richtlijn nr. 92/5/EEG door middel van dit besluit geschiedt op basis van artikel 30a van de Vleeskeuringswet. Artikel 30a is indertijd aan de wet toegevoegd om een basis te bieden voor de harmonisatie van de wetgeving van de lid-staten van de Europese Gemeenschap. Op grond van artikel 30a kunnen bij of krachtens algemene maatregel van bestuur met het oog op nakoming van internationale overeenkomsten regelen worden gesteld waarbij van de voorgaande bepalingen van de wet kan worden afgeweken.

De nieuwe richtlijn breidt de werkingssfeer van richtlijn nr. 77/99/EEG (de oude intracommunautaire richtlijn) in drieërlei opzicht uit, te weten:

- a. de gezondheidsvoorschriften voor vleesprodukten, nu alleen van toepassing op het handelsverkeer tussen de lid-staten, hebben nu ook betrekking op de nationale markt;
- b. de productie van kant-en-klaar maaltijden met vlees valt nu ook onder de werkingssfeer van de richtlijn. Het betreft culinaire bereidingen die onder koeling beperkt houdbaar zijn. In de Nederlandse situatie worden deze produkten aangeduid als koelverse maaltijden;
- c. de richtlijn is nu ook van toepassing op andere produkten van dierlijke oorsprong die tot nu toe waren uitgezonderd van de werkingssfeer, namelijk:
 - i) vleesextract,
 - ii) gesmolten dierlijke vetten, dat wil zeggen voor menselijke consumptie bestemde vetten die ontstaan door het smelten van vlees, met inbegrip van beenderen,
 - iii) kanen, dat wil zeggen het eiwithoudend residu van het smeltproces, na afscheiding van vet en water,
 - iv) vleesmeel, zwoerd in poeder, gezouten of gedroogd bloed, gezouten of gedroogd bloedplasma en

v) gereinigde magen, blazen en darmen, gezouten of gedroogd en/of verhit.

Alle bedrijven die vleesprodukten, kant-en-klaar maaltijden of andere produkten van dierlijke oorsprong produceren dat op Nederlands grondgebied in de handel wordt gebracht moeten op grond van dit besluit zijn erkend.

In EEG-verband beseft men dat het voor bedrijven die op dit moment geen exporterkenning bezitten (in de Nederlandse situatie de zogenaamde binnenlandse bedrijven), onmogelijk kan zijn om op de datum van inwerkingtreding van dit besluit aan alle eisen te voldoen. Uit oogpunt van behoorlijk bestuur voorziet de richtlijn voor deze groep van bedrijven dan ook in een overgangsperiode die uiterlijk op 1 januari 1996 afloopt. Deze overgangsbepaling is niet opgenomen voor de zogenaamde andere produkten van dierlijke oorsprong, doch een separaat voorstel dat in deze omissie voorziet is op 17 december 1992 door de Raad van de Europese Gemeenschappen aanvaard, zijnde richtlijn 92/120/EEG (PbEG L 62).

Voor alle duidelijkheid dient te worden vermeld dat de nieuwe richtlijn niet van toepassing is op detailhandelszaken en verkooppunten van vleesprodukten waar de bereiding en opslag uitsluitend geschiedt met het oog op rechtstreekse verkoop aan de consument. Onder "consument" wordt verstaan de klant, instellingen en restaurants. Op deze groep van bedrijven zijn de voorschriften van de Warenwet, onder meer het vlees- en vleeswarenbesluit van toepassing.

In dit besluit worden zes bedrijfstypen onderscheiden, namelijk:

1. bedrijven die vleesprodukten of kant-en-klaar maaltijden vervaardigen en nu al exporteren. De erkenning van deze bedrijven wordt geregeld in artikel 7. De bedrijven moeten op de datum van inwerkingtreding van dit besluit aan alle eisen voldoen. De produkten afkomstig van deze bedrijven kunnen op de EEG-markt worden afgezet.

2. Bedrijven die vleesprodukten of kant-en-klaar maaltijden vervaardigen en op dit moment niet exporteren en dus uitsluitend voor de nationale markt produceren. Op grond van artikel 12 kan deze bedrijven een uiterlijk op 1 januari 1996 verstrijkende aanvullende termijn worden toegekend gedurende welke het bedrijf onder voorwaarden mag afwijken van enkele met name genoemde inrichtingseisen. De produkten afkomstig van deze bedrijven mogen uitsluitend op de nationale markt worden afgezet.

3. Bedrijven die vleesprodukten of kant-en-klaar maaltijden vervaardigen en geen industriële produktiestructuur en -capaciteit bezitten kunnen op basis van artikel 8 toestemming krijgen om van bepaalde inrichtingseisen af te wijken. Artikel 8 onderscheidt twee bedrijfstypen.

a) Artikel 8, eerste lid, onder a. Bedrijven die geen industriële produktiestructuur en -capaciteit bezitten. In dit artikel wordt aan deze groep bepaalde afwijkingen van de inrichtingseisen toegestaan. De produkten afkomstig van deze bedrijven mogen op de EEG-markt worden afgezet.

b) Artikel 8, eerste lid, onder b. Bedrijven die geen industriële produktiestructuur en -capaciteit bezitten en zijn gekoppeld aan een op grond van artikel 4 van richtlijn nr. 64/433/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen betreffende de produktie en het in de handel brengen van vers vlees (PbEG L 121) erkend bedrijf (kleine slachterij of kleine uitsnijderij). In dit artikel wordt aan deze groep van bedrijven dezelfde afwijkingen van de inrichtingseisen toegestaan. De produkten afkomstig van deze bedrijven mogen uitsluitend op de nationale markt worden afgezet.

4. Bedrijven die andere produkten van dierlijke oorsprong vervaardigen en nu al exporteren. De erkenning van deze bedrijven wordt geregeld in artikel 9. De bedrijven moeten op de datum van inwerkingtreding van dit

besluit aan alle eisen voldoen. De produkten afkomstig van deze bedrijven kunnen op de EEG-markt worden afgezet.

5. Bedrijven die andere produkten van dierlijke oorsprong vervaardigen en uitsluitend voor de nationale markt werken. Op grond van artikel 12 kan deze bedrijven een uiterlijk op 1 januari 1996 verstrijkende aanvullende termijn worden toegekend gedurende welke het bedrijf onder voorwaarden mag afwijken van enkele met name genoemde inrichtingseisen. De produkten afkomstig van deze bedrijven mogen uitsluitend op de nationale markt worden afgezet.

Voor een goed begrip dient te worden gemeld dat bedrijven op grond van dit besluit worden erkend voor de productie van vleesprodukten, kant-en-klaar maaltijden en andere produkten van dierlijke oorsprong, die op Nederlands grondgebied in de handel worden gebracht. Bedrijven worden op grond van de Veewet erkend voor de export. In de praktijk betekent dit dat bedrijven die vlees produceren voor de EEG-markt door de Minister van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij en de Minister van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur gezamenlijk zullen worden erkend.

Voor wat betreft het verlenen van erkenningen en het toezicht is door de beide ministeries afgesproken dat de Hoofdinspecteur Gezondheidsbescherming erkenningen zal verlenen aan en toezicht zal houden op de bedrijven genoemd onder de punten 2 en 3. De directeur van de Rijksdienst voor de keuring van Vee en Vlees zal erkenningen verlenen aan en toezicht houden op de bedrijven genoemd onder 1, 4 en 5. De erkenningen zullen zijn gebaseerd op zowel de Vleeskeuringswet als de Veewet.

Toezicht

In artikel 31 van de Wet is aangegeven welke ambtenaren zijn belast met het toezicht op de naleving van de bij of krachtens de Vleeskeuringswet gegeven voorschriften. Om die reden hoeft in dit besluit geen nadere bepaling met betrekking tot het toezicht te worden opgenomen. Voor alle duidelijkheid wordt hier kort uiteengezet hoe de onderlinge verhouding tussen de in artikel 31 genoemde ambtenaren is geregeld.

In de richtlijn worden inspectie en controle van erkende inrichtingen opgedragen aan de bevoegde autoriteit. De term bevoegde autoriteit wordt in richtlijn 89/662/EEG van de Raad van 11 december 1989 inzake veterinaire controles in het intracommunautaire handelsverkeer in het vooruitzicht van de totstandbrenging van de interne markt (PbEG L 395) gedefinieerd als zijnde de voor het verrichten van veterinaire controles bevoegde centrale autoriteit van een lid-staat of elke autoriteit aan wie zij deze bevoegdheid heeft overgedragen. De centrale bevoegde autoriteit is ook de instantie die op grond van richtlijn 89/608/EEG van de Raad van 21 november 1989 betreffende wederzijdse bijstand tussen de administratieve autoriteiten van de lid-staten en samenwerking tussen de autoriteiten en de commissie, met het oog op de juiste toepassing van de veterinaire en zoötechnische wetgeving (PbEG L 351) is belast met de controle van de veterinaire en zoötechnische wetgeving en die bevoegd is samen te werken met de Commissie van de Europese Gemeenschappen en andere lid-staten om de naleving van deze wetgeving te verzekeren.

Voor wat betreft veterinaire volksgezondheidsaangelegenheden is het Staatstoezicht op de Volksgezondheid, aangewezen als de centrale bevoegde autoriteit. Het Staatstoezicht is op grond van richtlijn 89/608/EEG als zodanig mede aangemeld bij de Commissie van de Europese Gemeenschappen, naast de Veterinaire Dienst (VD) van het Ministerie van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij. Het Staatstoezicht ziet toe op de naleving van Vleeskeuringswet en werkt samen met de Commissie van de Europese Gemeenschappen en de bevoegde diensten

in andere lid-staten om de naleving van de richtlijnen op veterinair gebied (volksgezondheid) te verzekeren.

De Rijksdienst voor de keuring van Vee en Vlees (RVV) en de Inspectie Gezondheidsbescherming (IGB) zijn de diensten waaraan de diverse controletaken feitelijk zijn opgedragen. De taakverdeling tussen de beide organisaties sluit zoveel mogelijk aan bij de praktijk van dit moment: de RVV gaat over de bedrijven genoemd onder punt 1, 4 en 5, de IGB is verantwoordelijk voor bedrijven genoemd onder 2 en 3. De RVV en IGB verlenen de erkenningen aan de bedrijven en trekken ze zonodig weer in namens de Staatssecretaris van WVC en de Staatssecretaris van LNV.

De IGB en de RVV zien erop toe dat aan de erkenningsvoorwaarden wordt voldaan. Daar waar de richtlijn een zelfcontrolesysteem voor de ondernemer voorschrijft zijn het de IGB en de RVV die op de juiste toepassing daarvan toezien. Zo ontstaat een gelaagd systeem van toezicht en controle waarin de ondernemer zelf, de RVV, de IGB en de Veterinaire Hoofdinspectie (VHI) elk hun onderscheiden taken hebben. Goede onderlinge werkafspraken moeten ertoe leiden dat de raakvlakken tussen de werkvelden zo beperkt mogelijk blijven.

Aangezien richtlijnen, en hierbij behorende bijlagen, kunnen worden gewijzigd is uit praktische overwegingen gekozen voor dynamische verwijzingen; dit heeft als gevolg dat wijzigingen in de desbetreffende richtlijnen onder de verwijzing zijn begrepen, zodat niet bij toekomstige wijzigingen het besluit telkens formeel dient te worden aangepast.

Artikelsgewijze toelichting

Artikel 1

Bij de in dit artikel opgenomen nieuwe definities is aangesloten bij hetgeen de richtlijnen nr. 92/5/EEG en nr. 64/433/EEG terzake voorschrijven. Bij de definitie van vlees zijn in afwijking van richtlijn nr. 92/5/EEG niet opgenomen vlees van tamme konijnen, pluimvee en gehouden vederwild. Producten van deze vleessoorten worden geregeld krachtens de Landbouwwet. Voor de definitie van bevoegde autoriteit wordt verwezen naar artikel 31 van de wet. In Nederland zullen ambtenaren van het Staatstoezicht op de Volksgezondheid en ambtenaren van de Rijksdienst voor de keuring van Vee en Vlees als bevoegde autoriteit optreden.

Artikel 2

Dit artikel bevat de voorwaarden voor de productie en het in de handel brengen van vleesproducten. Vleesproducten op basis van uit derde landen ingevoerd vlees van konijnen of gehouden grof wild mag niet van het EEG-merk voorzien worden omdat de invoer van de grondstoffen nog niet volledig is geharmoniseerd. Vleesproducten die worden vervaardigd van vlees voorzien van een nationaal respectievelijk een lokaal keurmerk, moeten ook worden voorzien van een nationaal respectievelijk een lokaal keurmerk.

Elke zending vlees moet worden begeleid door een handelsdocument. Zodra er meer duidelijkheid is zal de vorm en inhoud van dit document door de Minister van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur in overeenstemming met de Minister van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij formeel worden vastgesteld. In principe zal het gaan om het handelsdocument waarin de voor de bevoegde autoriteit relevante informatie zal worden toegevoegd.

Artikel 3

Zolang de mogelijkheid bestaat voor vers vlees producerende bedrijven tijdelijk niet aan alle communautaire eisen te voldoen wordt de mogelijkheid geschapen het vlees van deze bedrijven – zij het onder voorwaarden – als grondstof voor vleesprodukten te gebruiken.

Artikel 4

Communautair moeten nog specifieke eisen worden vastgesteld voor kant-en-klaargerechten waarvan de grondstoffen van dierlijke oorsprong zijn, maar niet vallen onder de definitie van vlees van richtlijn nr. 92/5/EEG. Deze eisen zullen mettertijd in een ministeriële regeling worden opgenomen. Tot die tijd moet aan de eisen voor kant-en-klaargerechten bereid met vlees worden voldaan.

Artikel 6

Dit artikel geeft weer dat de producent verantwoordelijk is voor zijn produkten en daarom zelf de nodige maatregelen dient te treffen. Dit sluit aan bij de Nederlandse situatie waar in verschillende branches in de levensmiddelensector hygiënecodes van kracht zijn. De RVV en IGB zien toe op de juiste toepassing van het zelfcontrolesysteem van de ondernemer of de geldende hygiëncode. Het bedrijf moet beschikken over een opleidingsprogramma voor het personeel. Het personeel dat op het bedrijf werkt moet op de hoogte zijn van de algemeen geldende hygiëncodes met betrekking tot levensmiddelenproductie. Het zal voor kleine bedrijven moeilijk zijn uitvoering te geven aan dit artikel. Desondanks zullen ook zij moeten beschikken over een opleidingsprogramma. Het ligt voor de hand dat erkende vakopleidingen als de geëiste bedrijfsopleiding kunnen worden beschouwd.

Artikel 7

Van belang zijn hier met name de maatregelen die de bevoegde autoriteit kan treffen als de erkenningsvoorwaarden niet worden nageleefd. Ook de mogelijkheden die de bevoegde autoriteit ten dienste staan bij inspectie en controle van bedrijven worden hier verwoord.

De inrichtingen worden geïnspecteerd en gecontroleerd door de bevoegde autoriteit. Zij blijven onder permanente controle staan, met dien verstande dat de noodzaak van een permanente of periodieke aanwezigheid van de bevoegde autoriteit in een bepaalde inrichting dient af te hangen van de grootte van de inrichting, het soort produkt dat wordt vervaardigd, het risicobeoordelingssysteem en het overeenkomstig artikel 6, eerste lid, eerste, tweede en vijfde gedachtenstreepje, gestelde.

De bevoegde autoriteit wordt te allen tijde toegang verleend tot alle delen van de inrichtingen, ten einde erop toe te zien dat het bepaalde in dit besluit wordt nageleefd, en, in geval van twijfel over de herkomst van het vlees, tot de boekhoudkundige documenten aan de hand waarvan zij het slachthuis van oorsprong of de inrichting van oorsprong van de grondstoffen kan opsporen. De bevoegde autoriteit analyseert regelmatig de resultaten van de in artikel 6, eerste lid, bedoelde controles. Zij kan op grond van deze analyses aanvullend onderzoek doen verrichten in alle produktiestadia of op produkten. Het resultaat van deze analyses wordt neergelegd in een verslag, waarvan de conclusies of aanbevelingen ter kennis worden gebracht van de exploitant of de beheerder van de inrichting, die er zorg voor draagt dat de vastgestelde gebreken worden verholpen ter verbetering van de hygiëne. Bij herhaalde overtredingen wordt de controle versterkt en in voorkomend geval de etiketten of andere dragers met het keurmerk in beslag genomen.

Artikel 8

Bedrijven die vleesprodukten vervaardigen en geen industriële produktiestructuur en -capaciteit bezitten kunnen toestemming krijgen om van bepaalde inrichtingseisen af te wijken. De criteria op grond waarvan een bedrijf kan worden ingedeeld in deze categorie zijn niet in de richtlijn vastgelegd. Ingevolge artikel 9, vierde lid van de richtlijn moet de lid-staat zelf de criteria vaststellen. De lid-staat moet voor 1 oktober 1992 de door haar vastgestelde criteria aan de commissie van de Europese Gemeenschappen mededelen. De commissie kan, indien de door de verschillende lid-staten gekozen criteria de uniforme toepassing van de richtlijn in de weg staan, communautaire criteria vaststellen. Hoewel de richtlijn voorziet in een uiteindelijk communautaire invulling van het begrip "industriële produktiestructuur en -capaciteit" zal Nederland in eerste instantie hieronder verstaan bedrijven die niet meer dan 5 ton vleesprodukten per week vervaardigen.

Voornoemd criterium is vastgesteld in overleg met het Ministerie van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij en gehoord het bedrijfsleven. Hierbij is aansluiting gezocht bij de criteria die ingevolge richtlijn 64/433/EEG zijn vastgesteld voor bedrijven met een permanente derogatie. Het Nederlandse criterium is ook aan de commissie van de Europese Gemeenschappen medegedeeld.

Artikel 9

Als bijvoorbeeld een produkt als darmen wordt gezouten in een lokaal behorend bij een slachterij, dan behoeft aan dit lokaal geen aparte erkenning met bijbehorend erkenningsnummer te worden verleend, mits dit lokaal aan de eisen van dit besluit voldoet.

Artikel 10

Hier wordt een opsomming gegeven van alle communautaire uitvoeringsbepalingen van richtlijn nr. 92/5/EEG welke nog door de Commissie moeten worden vastgesteld via een procedure van het Permanent Veterinair Comité. Deze Commissiebeschikkingen zullen na overleg met de Minister van Landbouw, Natuurbeheer en Visserij worden opgenomen in ministeriële regelingen op grond van dit besluit.

Artikel 11

De definitie van vleeswaren, artikel 2 van de Wet, is aangescherpt teneinde aan richtlijn 92/5/EEG te voldoen.

Artikel 12

Bedrijven die niet exporteren kunnen tot 1 januari 1996 toestemming krijgen om van bepaalde inrichtingseisen af te wijken. Voor het overige moeten deze bedrijven aan de eisen van dit besluit voldoen. Hun produkten mogen alleen op de binnenlandse markt worden afgezet.

richtlijn 77/99/EEG	besluit	richtlijn 77/99/EEG	besluit
1.1	–		
1.2	1.2	10	–
2(a-r)	1.1(e-v)	11	9
2(s)	–	12	–
3,A	2.1, A	13	–
3,B	2.2	14	–
4	3	15	–
5	4	16	–
6.1	5	17	10
6.2	10(e)	18	–
7	6	19	–
8	7, art. 31 vv. Wet	20	10
9	8	21	–
richtlijn 92/120/EEG		besluit	
1		11	
richtlijn 92/118/EEG		besluit	
17.2		1,10(e)	

De Staatssecretaris van Welzijn, Volksgezondheid en Cultuur,
H. J. Simons

HOOFDSTUK I Algemene voorwaarden voor de erkenning van inrichtingen

De inrichtingen moeten ten minste voorzien zijn van:

1. werkplaatsen die groot genoeg zijn om de beroepsactiviteiten in behoorlijke hygiënische omstandigheden te laten verlopen. Deze plaatsen moeten zo zijn ontworpen en ingericht dat besmetting van de grondstoffen en de in dit besluit bedoelde produkten wordt voorkomen;
 2. op plaatsen waar de grondstoffen worden gehanteerd, bereid en verwerkt en de in dit besluit bedoelde produkten worden vervaardigd:
 - a) vloeren uit ondoordringbaar, duurzaam, gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten materiaal, die zo zijn aangelegd dat het water gemakkelijk kan wegvloeien en die zijn uitgerust met een voorziening voor de afvoer van water;
 - b) gemakkelijk te reinigen, duurzame en ondoordringbare wanden met gladde oppervlakken, die van een heldere, afwasbare bekleding zijn voorzien tot een hoogte van ten minste twee meter, en in koel- of opslagruimten ten minste tot de hoogte waarop de produkten worden opgeslagen;
 - c) een gemakkelijk te reinigen plafond;
 - d) deuren van bestendig, gemakkelijk te reinigen materiaal;
 - e) voldoende luchtverversing en, indien nodig, een goede dampafvoer;
 - f) voldoende verlichting, door daglicht of door kunstlicht;
 - g) voldoende voorzieningen met koud en warm stromend water of met vooraf op een passende temperatuur gemengd water voor het wassen en ontsmetten van de handen. In de werklokalen en in de toiletten mogen de kranen niet met de hand kunnen worden bediend. De voorzieningen moeten zijn toegerust met was en ontsmettingsmiddelen alsmede met hygiënische middelen voor het drogen van de handen;
 - h) voorzieningen voor het reinigen van de werktuigen, het materieel en de installaties;
 3. voor lokalen waar grondstoffen en in dit besluit bedoelde produkten worden opgeslagen, gelden dezelfde voorwaarden als in punt 2, tenzij:
 - voor lokalen voor gekoelde opslag, waar kan worden volstaan met een gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten vloer die zo is aangelegd dat het water gemakkelijk kan wegvloeien;
 - voor lokalen waar wordt ingevroren of diepgevroren, waar kan worden volstaan met vloeren uit ondoordringbaar, gemakkelijk te reinigen materiaal dat niet kan rotten. In dat geval moet een installatie met voldoende koelcapaciteit beschikbaar zijn om te garanderen dat de grondstoffen en de produkten onder de bij dit besluit voorgeschreven temperaturomstandigheden worden bewaard.Het gebruik van houten wanden in de in het tweede streepje bedoelde lokalen die vóór 1 januari 1983 zijn gebouwd, is geen reden voor intrekking van de erkenning.
- De capaciteit van de opslagruimten moet toereikend zijn voor de opslag van de gebruikte grondstoffen en van de in dit besluit bedoelde produkten;
4. voorzieningen voor hygiënisch intern transport en ter bescherming van de grondstoffen en de eindprodukten zonder onmiddellijke of eindverpakking tijdens het laden en lossen;
 5. passende voorzieningen ter bescherming tegen ongewenste dieren, zoals insecten, knaagdieren, vogels, enz.;
 6. voorzieningen en werktuigen, zoals voor direct contact met de grondstoffen en de produkten bestemde tafels voor het uitsnijden, recipiënten, transportbanden, zagen en messen van corrosiebestendig materiaal, die gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten zijn;
 7. speciale waterdichte recipiënten van bestendig materiaal, met een

deksel en een sluiting om te verhinderen dat onbevoegden er iets uit kunnen nemen, voor niet voor menselijke consumptie bestemde grondstoffen of produkten, of een afsluitbaar lokaal hiervoor, indien daarvan zulke grote hoeveelheden bestaan dat een dergelijk lokaal noodzakelijk is of indien zij niet aan het einde van iedere arbeidsfase worden opgehaald of vernietigd. Wanneer deze grondstoffen of produkten door leidingen worden afgevoerd, moeten deze zodanig zijn gebouwd en geplaatst dat geen gevaar ontstaat voor besmetting van de andere grondstoffen of produkten;

8. passende installaties voor het reinigen en het ontsmetten van het materieel en de gereedschappen;

9. een hygiënische voorziening voor de afvoer van afvalwater;

10. apparatuur die uitsluitend drinkwater levert in de zin van richtlijn 80/778/EEG van de Raad van 15 juli 1980. Bij wijze van uitzondering is gebruik van niet-drinkbaar water evenwel toegelaten voor de productie van stoom, voor brandbestrijding of voor het koelen, op voorwaarde dat de daartoe aangebrachte leidingen het gebruik van dit water voor andere doeleinden onmogelijk maken en geen direct of indirect gevaar voor besmetting van het produkt opleveren. De leidingen voor nietdrinkbaar water moeten goed kunnen worden onderscheiden van de drinkwaterleidingen;

11. een voldoende aantal kleedlokalen, met gladde, ondoordringbare en afwasbare wanden en vloeren, wasgelegenheden, alsmede toiletten met waterspoeling. De toiletten mogen geen rechtstreekse toegang tot de werklokalen geven. De wasgelegenheid moet voorzien zijn van middelen voor het wassen van de handen en hygiënische voorzieningen voor het drogen van de handen. De kranen van de wasgelegenheden mogen niet met de hand kunnen worden bediend;

12. indien de hoeveelheid behandelde produkten de regelmatige of permanente aanwezigheid van de inspectiedienst vergt, een adequaat ingericht afsluitbaar lokaal dat uitsluitend ter beschikking van die dienst staat;

13. een lokaal of een voorziening voor het opslaan van reinigings- en ontsmettingsmiddelen of andere dergelijke stoffen;

14. een lokaal of een kast voor het opbergen van reinigings- en onderhoudsmateriaal;

15. passende apparatuur voor het reinigen en ontsmetten van de vervoermiddelen. Deze apparatuur is evenwel niet verplicht indien er voorschriften bestaan die verplichten tot het reinigen en ontsmetten van vervoermiddelen in officieel door de bevoegde autoriteit erkende installaties.

HOOFDSTUK II Algemene hygiënische voorwaarden

A. Algemene hygiënische voorwaarden voor lokalen, materieel en werktuigen

1. Materieel en werktuigen die bij de be- en verwerking van grondstoffen en produkten worden gebruikt, vloeren, wanden, plafonds en scheidswanden, moeten goed schoon worden gehouden en goed worden onderhouden, zodat zij geen oorzaak kunnen zijn van besmetting van deze grondstoffen of produkten. Voor het reinigen van de werktuigen moet het water een temperatuur hebben van niet minder dan +82°C.

2. Geen enkel dier mag de inrichtingen binnenkomen. In de lokalen en op het materieel moeten knaagdieren, insecten en ander ongedierte systematisch worden verdelgd. Rattenverdelgingsmiddelen, insecticiden, ontsmettingsmiddelen en andere enigszins giftige stoffen moeten worden opgeslagen in lokalen of kasten die kunnen worden afgesloten. Het

gebruik ervan mag geen gevaar opleveren voor besmetting van de produkten.

3. Werkplaatsen, werktuigen en materieel mogen uitsluitend worden gebruikt voor de vervaardiging van produkten waarvoor de erkenning is verleend. Zij mogen evenwel, als Onze Minister daarvoor toestemming heeft verleend, gelijktijdig of op andere tijdstippen worden gebruikt voor de vervaardiging van andere voor menselijke consumptie geschikte levensmiddelen. Deze beperking is niet van toepassing op materieel voor het vervoer dat gebruikt wordt in lokalen waar geen grondstoffen of in dit besluit bedoelde produkten worden be- of verwerkt.

4. Voor alle gebruik moet drinkwater in de zin van richtlijn 80/778/EEG worden aangewend. Bij wijze van uitzondering kan evenwel worden toegestaan dat niet-drinkbaar water wordt gebruikt voor het koelen van machines, het produceren van stoom of voor brandbestrijding, mits de daartoe aangebrachte leidingen het gebruik van dit water voor andere doeleinden onmogelijk maken en geen gevaar voor besmetting van grondstoffen en produkten opleveren.

5. Reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen en soortgelijke stoffen moeten door de bevoegde autoriteit worden erkend en zodanig worden gebruikt dat deze generlei invloed hebben op apparatuur, materieel, grondstoffen en produkten.

Na gebruik van die middelen moeten deze apparatuur en werkinstrumenten grondig met drinkwater worden afgespoeld. Onderhouds- en reinigingsprodukten moeten worden opgeslagen in het lokaal, bedoeld in hoofdstuk 1, punt 14.

6. Het is verboden zaagsel of enig ander soortgelijk middel te strooien over de vloer van de werklokalen en de opslagruimten voor grondstoffen en in dit besluit bedoelde produkten.

B. Algemene hygiënische voorwaarden voor het personeel

1. De grootst mogelijke zindelijkheid wordt geëist van het personeel. In het bijzonder gelden de volgende regels:

a) het personeel dient geschikte en schone werkkleding en een schoon hoofddeksel te dragen dat de haren volledig bedekt. Dit geldt met name voor de personen die betrokken zijn bij het hanteren van de grondstoffen en de produkten zonder eindverpakking die besmet kunnen raken;

b) het personeel dat is betrokken bij het hanteren en de bereiding van de grondstoffen en de produkten dient ten minste telkens voordat de werkzaamheden worden hervat en/of in geval van besmetting, zijn handen te wassen; wonden aan de handen moeten worden afgedekt met waterdicht wondverband;

c) in de lokalen voor be- en verwerking en opslag van grondstoffen en produkten mag niet worden gerookt, gespuwd, gedronken en gegeten.

2. De werkgever dient de nodige maatregelen te nemen om te voorkomen dat personen die een bron van besmetting zouden kunnen zijn, bij het hanteren van grondstoffen en produkten worden betrokken, totdat is aangetoond dat die personen dat werk kunnen verrichten zonder gevaar voor besmetting.

Bij aanwerving dienen personen die betrokken zijn bij de be- en verwerking en het hanteren van grondstoffen en produkten door middel van een medisch attest te bewijzen dat niets hun tewerkstelling in de weg staat. Onze Minister kan nadere regels stellen met betrekking tot de medische begeleiding van vernoemde produkten.

HOOFDSTUK I Bijzondere voorwaarden voor de erkenning van inrichtingen waar vleesprodukten worden bereid

1. Onverminderd de algemene voorwaarden van bijlage A, hoofdstuk 1, moeten inrichtingen waar vleesprodukten worden vervaardigd, gehanteerd en van een onmiddellijke verpakking voorzien ten minste beschikken over:

- a) geschikte lokalen van voldoende grootte voor de gescheiden opslag:
 - i) in koelruimten, van grondstoffen enerzijds, en
 - ii) bij kamertemperatuur of, in voorkomend geval naar gelang van hun aard, in koelruimten, van vleesprodukten anderzijds, met dien verstande dat grondstoffen, vleesprodukten of andere produkten van dierlijke oorsprong die niet van een eindverpakking zijn voorzien, niet samen mogen worden opgeslagen met grondstoffen en produkten die wel van een eindverpakking zijn voorzien;
- b) één of meer geschikte lokalen van voldoende grootte voor de vervaardiging en onmiddellijke verpakking van vleesprodukten. Mits deze werkzaamheden één enkele produktiecyclus vormen waarmee de naleving van de voorschriften van dit besluit en de hygiënische kwaliteit van grondstoffen en eindprodukten worden gegarandeerd, en mits ontwerp en afmetingen van het lokaal voor de vervaardiging zulks toelaten, mogen deze werkzaamheden in hetzelfde lokaal plaatsvinden;
- c) een lokaal of voorziening voor de opslag van bepaalde ingrediënten zoals levensmiddelenadditieven;
- d) een lokaal voor het aanbrengen van de eindverpakking, tenzij is voldaan aan de voorwaarden ter zake van hoofdstuk V, punt 3, en voor de verzending;
- e) een lokaal voor het opslaan van het materiaal voor de onmiddellijke en de eindverpakking;
- f) een lokaal voor het reinigen van apparatuur en materieel, zoals haken en recipiënten.

2. Afhankelijk van het soort betrokken produkten moet de inrichting beschikken over:

- a) een lokaal of, indien er geen gevaar voor besmetting bestaat, een plaats voor het verwijderen van de eindverpakking;
- b) een lokaal of, indien er geen gevaar voor besmetting bestaat, een plaats voor het ontdooien van de grondstoffen;
- c) een lokaal voor het uitsnijden;
- d) een lokaal of een installatie voor het drogen en het rijpen;
- e) een lokaal of een installatie voor het roken;
- f) een lokaal voor het ontzouten, het weken en het anderszins behandelen van met name natuurlijke darmen, indien deze grondstoffen die behandelingen niet in de inrichting van oorsprong hebben ondergaan;
- g) een lokaal voor het voorafgaand reinigen van de grondstoffen die nodig zijn voor de vervaardiging van de vleesprodukten;
- h) een lokaal voor het doorzouten, zo nodig voorzien van een klimaatregelingsinstallatie om het lokaal op de in hoofdstuk II, punt 4, vastgestelde temperatuur te houden;
- i) een lokaal voor het voorafgaand reinigen, indien nodig, van vleesprodukten die in plakken gesneden of uitgesneden moeten worden en van een onmiddellijke verpakking moeten worden voorzien;
- j) een lokaal, zo nodig met een klimaatregelingsinstallatie, voor het in plakken snijden of het uitsnijden en voor de onmiddellijke verpakking van vleesprodukten die bestemd zijn om voorverpakt in de handel te worden gebracht;
- k) de in bijlage C bedoelde specifieke lokalen, voor zover de aldaar bedoelde produkten worden vervaardigd in de in het onderhavige hoofdstuk bedoelde inrichtingen;

l) wanneer is voldaan aan de voorwaarden van punt 1, onder b, kan na instemming van de Hoofdinspecteur worden besloten dat bepaalde van deze werkzaamheden in een gemeenschappelijk lokaal kunnen plaatsvinden. Wanneer niet is voldaan aan de voorwaarden van punt 1, onder b, moeten de werkzaamheden die een gezondheidsrisico kunnen inhouden voor sommige gelijktijdig vervaardigde producten en de werkzaamheden die gepaard gaan met een zeer hoge warmteontwikkeling, in een afzonderlijk lokaal worden verricht.

HOOFDSTUK II Bijzondere hygiënische voorwaarden voor inrichtingen waar vleesproducten worden bereid

1. De lokalen voor de opslag of be- en verwerking van andere levensmiddelen dan vlees of vleesproducten, die kunnen worden verwerkt in vleesproducten, moeten voldoen aan de algemene hygiënische voorschriften van dit besluit.

2. Grondstoffen en ingrediënten die worden verwerkt in vleesproducten, alsmede deze producten en de producten van dierlijke oorsprong en de recipiënten waarin zij zich bevinden, mogen niet rechtstreeks met de vloer in aanraking komen en moeten worden gehanteerd op een wijze die geen gevaar voor besmetting inhoudt. Men dient erop toe te zien dat grondstoffen op geen enkele wijze in contact komen met eindproducten.

3. Het gebruik van hout is toegestaan in de lokalen voor het roken, doorzouten, rijpen, pekelen en opslaan van vleesproducten, alsook in het verzendingslokaal, wanneer dit om technologische redenen nodig is, voor zover er geen gevaar bestaat voor besmetting van deze producten. Houten laadborden mogen slechts voor vervoer van vlees of vleesproducten in eindverpakking en uitsluitend voor dat gebruik in deze lokalen worden toegelaten. Voorts kan het gebruik van gegalvaniseerd metaal voor het drogen van ham en worst worden toegestaan, op voorwaarde dat dit metaal niet gecorrodeerd is en het niet in contact komt met de vleesproducten.

4. De temperatuur in de lokalen of in gedeelten van de lokalen waar vlees, als grondstof gebruikt gehakt, vleesproducten en vleesbereidingen worden be- en verwerkt, moet een hygiënische productie garanderen; zo nodig moeten deze lokalen of gedeelten van lokalen van een klimaatregelingsinstallatie zijn voorzien. Op het ogenblik van het uitsnijden en het doorzouten mag de temperatuur in de daarvoor bestemde lokalen niet meer dan 12°C bedragen, behoudens voor de in artikel 8 bedoelde inrichtingen. Voor de andere inrichtingen kan Onze Minister evenwel de mogelijkheid toestaan van deze eis inzake temperatuur af te wijken, wanneer hij zulks gerechtvaardigd acht om rekening te houden met de technologie voor de bereiding van het vleesproduct.

HOOFDSTUK III Voorschriften voor grondstoffen die gebruikt worden bij de vervaardiging van vleesproducten

1. Om gebruikt te mogen worden voor de vervaardiging van vleesproducten, moet het vlees:

- afkomstig zijn uit een overeenkomstig de in artikel 1, lid 1, onder h, bedoelde en erkende inrichtingen en vervoerd zijn onder bevredigende hygiënische omstandigheden overeenkomstig genoemde richtlijnen;
- vanaf de aankomst in de inrichting van verwerking en tot het tijdstip van gebruik bewaard worden overeenkomstig de in artikel 1, lid 1, onder h, bedoelde richtlijnen.

Tot en met 31 december 1995 mag vlees dat is verkregen in inrichtingen waarvoor de afwijkingen van richtlijn 91/498/EEG gelden, evenwel toch in erkende inrichtingen aanwezig zijn. Tot die datum mag vlees dat niet voldoet aan de eisen van de in artikel 1, lid 1, onder h bedoelde richtlijnen,

zich alleen dan in erkende inrichtingen bevinden wanneer het op afzonderlijke plaatsen is opgeslagen; het moet op andere plaatsen of op andere tijdstippen worden gebruikt dan vlees dat wel aan deze eisen voldoet. Vleesprodukten die van dit vlees verkregen zijn moet voorzien worden van het nationale stempel.

2. Gehakt en vleesbereidingen, voor zover niet vervaardigd in het in hoofdstuk 1, punt 1, onder b, bedoelde fabricagelokaal, moeten:

- afkomstig zijn van een overeenkomstig richtlijn 88/657/EEG erkende inrichting en vervoerd zijn onder bevredigende hygiënische omstandigheden overeenkomstig genoemde;
- vanaf de aankomst in de inrichting van verwerking en tot het tijdstip van gebruik bewaard worden overeenkomstig richtlijn 88/657/EEG.

3. Visserijprodukten die worden gebruikt bij de bereiding van vleesprodukten, mogen aanwezig zijn mits zij voldoen aan de eisen van richtlijn 91/493/EEG.

HOOFDSTUK IV Controle op de produktie

1. De inrichtingen staan onder controle van de door Onze Minister aan te wijzen autoriteit, die erop moet toezien dat wordt voldaan aan de eisen van dit besluit en die in het bijzonder:

a) controle moet uitoefenen op:

i) de reinheid van de lokalen, installaties en werktuigen en de hygiëne van het personeel;

ii) de doeltreffendheid van de door de inrichting overeenkomstig artikel 6 verrichte controles, met name door onderzoek van de resultaten en door monsterneming;

iii) de microbiologische en hygiënische kwaliteit van de andere produkten van dierlijke oorsprong;

iv) de doeltreffendheid van de behandeling van vleesprodukten;

v) de hermetisch gesloten recipiënten door middel van a- selecte steekproeven;

vi) het aanbrengen van het passende keurmerk op de vleesprodukten en de identificatie van voor menselijke consumptie ongeschikt verklaarde produkten alsmede de bestemming van die laatste produkten;

vii) de voorwaarden voor opslag en vervoer;

b) monsters moet nemen die nodig zijn voor het laboratorium-onderzoek;

c) elke andere controle moet verrichten die zij nodig acht voor de naleving van dit besluit;

d) moet nagaan of een vleesprodukt is vervaardigd van vlees waaraan andere levensmiddelen, levensmiddelenadditieven of kruiden zijn toegevoegd, door het aan een adequate keuring te onderwerpen en door te controleren of het voldoet aan de door de producent opgestelde produktiecriteria, en met name of de samenstelling van het produkt inderdaad overeenstemt met de vermeldingen op het etiket, in het bijzonder bij gebruik van de verkoopbenaming als bedoeld in hoofdstuk V, punt 4.

2. De in het eerste lid genoemde autoriteit moet te allen tijde vrije toegang hebben tot de koel- of vrieshuizen en tot alle werklokalen teneinde na te gaan of deze bepalingen stipt worden nageleefd.

HOOFDSTUK V Onmiddellijke verpakking, eindverpakking en etikettering

1. Onmiddellijke verpakking en eindverpakking moeten plaatsvinden in de daarvoor bedoelde lokalen en onder bevredigende hygiënische omstandigheden. Onverminderd richtlijn 89/109/EEG moeten de onmiddellijke verpakking en de eindverpakking aan alle hygiënische

voorschriften voldoen en voldoende stevig zijn om de vleesprodukten doeltreffende bescherming te bieden.

2. De onmiddellijke of de eindverpakking mag geen tweede maal voor vleesprodukten worden gebruikt, met uitzondering van bepaalde bijzondere verpakkingsmiddelen, zoals aardewerk, glas of plastic, die na reiniging en doeltreffende ontsmetting opnieuw mogen worden gebruikt.

3. Vervaardiging van vleesprodukten en aanbrenge van de eindverpakking mogen in een zelfde lokaal plaatsvinden indien de eindverpakking de in punt 2 bedoelde kenmerken vertoont of indien aan de volgende voorwaarden wordt voldaan:

a) het lokaal moet voldoende groot zijn en zo ingericht dat de werkzaamheden hygiënisch kunnen worden uitgevoerd;

b) het materiaal voor onmiddellijke en eindverpakking moet dadelijk na de fabricage verpakt worden in een hermetisch omhulsel dat gedurende het vervoer naar de inrichting tegen beschadiging beschermd wordt en in hygiënische omstandigheden in een daartoe bestemd lokaal opgeslagen wordt;

c) de opslagruimte voor eindverpakkingsmateriaal moet vrij zijn van stof en ongedierte en mag geen luchtverbinding hebben met lokalen waarin zich stoffen bevinden die het vlees, het gehakt, de vleesbereidingen of de vleesprodukten kunnen besmetten.

Eindverpakkingsmateriaal mag niet rechtstreeks op de vloer worden opgeslagen;

d) het materiaal voor de eindverpakking moet in hygiënische omstandigheden gereed gemaakt worden voordat het in het lokaal wordt binnengebracht; mits er geen gevaar voor besmetting van de vleesprodukten bestaat, kan van dit voorschrift worden afgeweken indien het materiaal voor de eindverpakking automatisch gereed wordt gemaakt;

e) de eindverpakkingen moeten op hygiënische wijze in het lokaal worden binnengebracht en onverwijld worden gebruikt. Zij mogen niet worden gehanteerd door personeel dat vlees, gehakt, vleesbereidingen en vleesprodukten zonder onmiddellijke verpakking hanteert;

f) meteen na het aanbrenge van de eindverpakking moeten de vleesprodukten in de daartoe bestemde opslagruimten worden opgeslagen.

4. Onverminderd het terzake bepaalde in het Vlees- en vleeswarenbesluit (Warenwet) 1987, het Algemeen Aanduidingenbesluit (Warenwet) en het Hoeveelheidsaanduidingenbesluit (Warenwet), dient de verpakking van de vleesprodukten, als bedoeld in artikel 1, eerste lid, onder d, van het Algemeen Aanduidingenbesluit (Warenwet) op duidelijk zichtbare en leesbare wijze te worden voorzien van de vermelding, aangevende de datum van de bereiding van de desbetreffende partij. Tenzij Onze Minister anders bepaalt, is dit besluit voor wat betreft de vermelding van de verkoopbenaming op vleesprodukten niet van toepassing op produkten met een benaming van oorsprong of typische produkten;

HOOFDSTUK VI Keurmerk

1. Vleesprodukten moeten worden voorzien van een keurmerk. Het keurmerk moet, bij of onmiddellijk na de vervaardiging van de vleesprodukten in de inrichting of in het herverpakkingscentrum, op een opvallende plaats, duidelijk zichtbaar, onuitwisbaar en in gemakkelijk leesbare letters worden aangebracht. Het keurmerk mag worden aangebracht op het produkt zelf of op de onmiddellijke verpakking indien elk vleesprodukt afzonderlijk van een onmiddellijke verpakking is voorzien, of op een etiket dat overeenkomstig punt 4, onder b, op deze onmiddellijke verpakking is aangebracht. Wanneer elk vleesprodukt evenwel afzonderlijk van een onmiddellijke verpakking en van een eindverpakking wordt voorzien, hoeft het keurmerk alleen op de eindverpakking te worden aangebracht.

2. In gevallen waarin vleesprodukten die overeenkomstig punt 1 van een keurmerk zijn voorzien, vervolgens in een eindverpakking worden geplaatst, moet het keurmerk ook op deze eindverpakking worden aangebracht.

3. In afwijking van de punten 1 en 2 is het aanbrengen van het keurmerk op vleesprodukten in gepalleteerde vervoerseenheden die bestemd zijn om verder te worden verwerkt of van een onmiddellijke verpakking te worden voorzien in een erkende inrichting, niet nodig op voorwaarde dat:

- op de buitenkant van deze vervoerseenheden die vleesprodukten bevatten, een keurmerk is aangebracht overeenkomstig punt 4, onder a;
- de inrichting van bestemming een apart register bijhoudt van de hoeveelheden, de soort en de herkomst van de overeenkomstig dit punt ontvangen vleesprodukten;
- op de buitenkant van de grote eindverpakking de plaats van bestemming en het beoogde gebruik van de vleesprodukten duidelijk worden vermeld, behalve wanneer die eindverpakking doorzichtig is. Wanneer een vervoerseenheid van produkten in onmiddellijke verpakking is vevat in een doorzichtige eindverpakking, is het keurmerk op de eindverpakking niet vereist indien het keurmerk op de produkten in onmiddellijke verpakking duidelijk door de eindverpakking zichtbaar is.

4.a) Het keurmerk moet in een ovale omranding de volgende aanduidingen omvatten:

i) hetzij:

- in het bovenste gedeelte het kenteken NL, gevolgd door het toelatingsnummer van de inrichting of, overeenkomstig de met toepassing van artikel 10, onder k. vast te stellen regels, van het herverpakkingscentrum, eventueel met een codenummer dat het produkttype waarvoor de inrichting erkend is, aanduidt,

- in het onderste gedeelte de volgende afkorting: EEG of EVA,

ii) hetzij:

- in het bovenste gedeelte de naam HOLLAND in hoofdletters,
- in het midden het toelatingsnummer van de inrichting of, overeenkomstig de met toepassing van artikel 10, onder k. vast te stellen regels, van het herverpakkingscentrum, eventueel met een codenummer dat het produkttype waarvoor de inrichting erkend is, aanduidt,

- in het onderste gedeelte de volgende afkorting: EEG of EVA;

b) het keurmerk kan worden aangebracht met een inktstempel of een brandstempel op het produkt, op de onmiddellijke verpakking of op de eindverpakking, of kan worden gedrukt of aangebracht op een etiket. Voor zover het merk op de eindverpakking wordt aangebracht, moet het bij de opening daarvan worden vernietigd. Het niet vernietigen van het merk is slechts geoorloofd wanneer de eindverpakking bij opening wordt vernietigd. Voor produkten in hermetisch gesloten recipiënten moet het merk op onuitwisbare wijze op het deksel of op het blik worden aangebracht;

c) het keurmerk kan ook bestaan uit een plaatje van duurzaam materiaal dat niet verwijderd kan worden, aan alle hygiënische eisen voldoet en de onder a genoemde aanduidingen bevat.

HOOFDSTUK VII Opslag en vervoer

1. Vleesprodukten dienen te worden opgeslagen in de in bijlage B, hoofdstuk I, punt 1, onder a), bedoelde lokalen. Vleesprodukten die bij kamertemperatuur kunnen worden bewaard, mogen evenwel worden opgeslagen in opslagruimten die van stevig, gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten materiaal zijn gebouwd en door de bevoegde autoriteit zijn erkend.

2. Vleesprodukten waarvoor overeenkomstig artikel 6, lid 2, bepaalde

opslagtemperaturen zijn aangegeven, moeten op die temperatuur bewaard blijven.

3. Vleesprodukten moeten zo worden verzonden dat zij gedurende het vervoer tegen eventuele besmetting of aantasting zijn beschermd. Hierbij dient te worden gelet op de duur van het vervoer, alsmede op de hiervoor gebruikte vervoermiddelen en op de weersomstandigheden.

4. De voor het vervoer van vleesprodukten gebruikte vervoermiddelen dienen, indien de produkten zulks vereisen, zodanig te zijn ingericht dat de produkten bij de vereiste temperatuur kunnen worden vervoerd en dat met name de overeenkomstig artikel 6, lid 2, aangegeven temperaturen niet worden overschreden.

HOOFDSTUK VIII Bijzondere voorwaarden voor gepasteuriseerde of gesteriliseerde produkten in hermetisch gesloten recipiënten

A. Onverminderd de voorwaarden van bijlage A moeten de inrichtingen voor de vervaardiging van gepasteuriseerde of gesteriliseerde produkten in hermetisch gesloten recipiënten

1. beschikken over:

a) een voorziening die het mogelijk maakt conservenblikken op een hygiënische manier naar de werkruimte te transporteren;

b) een voorziening waarmee de conservenblikken onmiddellijk vóór het vullen op doeltreffende wijze gereinigd kunnen worden;

c) een voorziening om de recipiënten na hermetische sluiting en vóór autoclaafbehandeling te wassen met drinkwater dat voldoende warm is om vet te verwijderen;

d) een lokaal, plaats of installatie geschikt voor het koelen en drogen van de recipiënten na de hittebehandeling;

e) voorzieningen voor het broeden van als monsters genomen vleesprodukten in hermetisch gesloten recipiënten;

f) geschikte apparatuur waarmee kan worden nagegaan of de recipiënten waterdicht zijn en of ze ongeschonden zijn;

2. erop toezien dat:

a) de hermetisch gesloten recipiënten uit de verhittingstoestellen worden gehaald bij een temperatuur die hoog genoeg is om te waarborgen dat het vocht snel verdampt, en niet met de hand worden aangeraakt voordat zij volledig droog zijn;

b) recipiënten waarin zich gas vormt, aan een aanvullend onderzoek worden onderworpen;

c) de thermometers van het verhittingstoestel aan geijkte thermometers worden getoetst;

d) de recipiënten:

– van gebruik worden uitgesloten indien zij beschadigd of ondeugdelijk zijn,

– van gebruik worden uitgesloten of worden gereinigd indien zij niet schoon zijn en, wanneer het blikken betreft, doeltreffend worden gereinigd, onmiddellijk vóór het vullen, met de in punt 1, onder b, bedoelde reinigingsinstallatie, waarbij gebruik van stilstaand water niet is toegestaan,

– zo nodig lang genoeg na reiniging en vóór vulling kunnen uitdruppen,

– zo nodig, na hermetische sluiting en vóór autoclaafbehandeling, door middel van de in punt 1, onder c, bedoelde installatie worden gewassen met drinkwater dat, indien van toepassing, warm genoeg moet zijn om vet te verwijderen,

– na verhitting worden gekoeld in water dat voldoet aan de eisen van punt B, vijfde streepje,

– zowel vóór als na de hittebehandeling zo worden gehanteerd dat beschadiging of besmetting wordt voorkomen.

B. De exploitant of de beheerder van een inrichting waar vlees-

produkten in hermetisch gesloten recipiënten worden vervaardigd, moet zich er voorts door middel van een steekproefcontrole van vergewissen:

- dat op vleesprodukten die bestemd zijn voor opslag bij kamertemperatuur, een procédé wordt toegepast waarmee een Fc-waarde van 3,00 of meer kan worden verkregen, tenzij door zouten een even stabiel produkt is verkregen, of dat gebruik wordt gemaakt van een warmteprocédé dat ten minste gelijkwaardig is aan pasteurisatie, waarvan de parameters worden goedgekeurd door de bevoegde autoriteit,
- dat de lege recipiënten aan de produktienormen voldoen,
- dat een controle op de dagproductie wordt verricht, met vooraf vastgestelde tussenpozen om de deugdelijkheid van de sluiting te waarborgen. Daartoe moet geschikte apparatuur beschikbaar zijn voor het onderzoek van de perpendiculaire snijvlakken van de felsen van de gesloten recipiënten,
- dat de nodige controles worden uitgevoerd en dat in het bijzonder controlestrookjes worden gebruikt om te waarborgen dat de recipiënten een passende warmtebehandeling hebben ondergaan,
- dat de nodige controles worden uitgevoerd om te waarborgen dat het koelwater na gebruik een restgehalte chloor bevat, tenzij het water voldoet van de eisen van richtlijn 80/778/EEG,
- dat incubatieproeven van zeven dagen bij 37°C of van tien dagen bij 35°C worden uitgevoerd op conserven van vleesprodukten in een hermetisch gesloten recipiënt die een hittebehandeling hebben ondergaan,
- dat gepasteuriseerde produkten in hermetisch gesloten recipiënten voldoen aan door de bevoegde autoriteit erkende criteria.

C. Onze Minister kan toestaan dat aan het autoclaafwater bepaalde stoffen worden toegevoegd om corrosie van conservenblikken tegen te gaan en om het water te verzachten en te ontsmetten. Een lijst van deze stoffen wordt volgens de procedure van artikel 10 opgesteld.

Onze Minister kan toestaan dat teruggewonnen water wordt gebruikt voor de koeling van recipiënten die een hittebehandeling hebben ondergaan. Dit water moet worden gezuiverd en een chloorbehandeling dan wel een andere volgens de procedure van artikel 10 goedgekeurde behandeling ondergaan. De bedoeling van die behandeling is te bewerkstelligen dat het teruggewonnen water voldoet aan de normen van bijlage 1, deel E, van richtlijn 80/778/EEG, zodat dit water de produkten niet kan besmetten en geen risico voor de gezondheid van de mens oplevert.

Het teruggewonnen water moet in een gesloten leidingnet circuleren zodat het niet voor andere doeleinden kan worden aangewend.

Indien er geen gevaar voor besmetting bestaat, mag de vloer evenwel aan het einde van de werkperiode worden gereinigd met water dat voor de koeling van de recipiënten is gebruikt of met autoclaafwater.

HOOFDSTUK IX Bijzondere voorwaarden voor kant-en-klaargerechten op basis van vlees

Onverminderd de algemene voorwaarden van bijlage A en de hoofdstukken I, II en III van onderhavige bijlage:

1. moeten de inrichtingen voor de vervaardiging van kant-en-klaargerechten beschikken over een afzonderlijk lokaal voor de vervaardiging en de onmiddellijke verpakking van kant-en-klaargerechten; dit afzonderlijke lokaal is niet noodzakelijk indien de vleesprodukten en het vlees op afzonderlijke tijdstippen worden gehanteerd voor zover de lokalen voor deze werkzaamheden tussen het gebruik voor de verschillende produktietypen worden gereinigd en ontsmet;

2.a. moeten vleesprodukten die worden gebruikt in kant-en-klaargerechten onmiddellijk na het koken:

i) hetzij direct worden gemengd met de andere ingrediënten. In dat geval moet de tijd tijdens welke de temperatuur van het vleesprodukt tussen 10°C en 63°C ligt, tot een minimum worden beperkt,

ii) hetzij worden gekoeld tot een temperatuur van 10°C of minder vooraleer zij met de andere ingrediënten worden vermengd;

b) moeten de vleesprodukten en de kant-en-klaargerechten na het einde van het kookproces binnen een tijdspanne van niet meer dan twee uur tot een inwendige temperatuur van 10°C of minder en zo spoedig mogelijk tot de opslagtemperatuur worden gekoeld. Onze Minister kan evenwel toestaan dat de inrichting afwijkt van de tijdspanne van twee uur wanneer een langere termijn vanwege de toegepaste produktietechniek gerechtvaardigd is mits de hygiënische kwaliteit van het eindprodukt gewaarborgd wordt;

c) moeten kant-en-klaargerechten, zo nodig, onmiddellijk na de koeling worden bevroren of diepgevroren;

3. moeten kant-en-klaargerechten worden geëtiketteerd overeenkomstig richtlijn 79/112/EEG. De lijst van ingrediënten moet ten behoeve van deze ook de diersoorten vermelden. Op een van de buitenkanten van de onmiddellijke verpakking van kant-en-klaargerechten moet naast de reeds voorgeschreven vermeldingen ook de datum van vervaardiging zeer duidelijk voorkomen;

4. moeten de resultaten van de diverse door de exploitant of de beheerder te verrichten controles tijdens een door Onze Minister naar gelang van de houdbaarheid van het produkt vast te stellen minimumperiode worden bewaard opdat zij desgevraagd aan de bevoegde autoriteit kunnen worden voorgelegd.

HOOFDSTUK I Algemene voorwaarden

De werkplaatsen mogen slechts voor de vervaardiging van niet voor menselijke consumptie bestemde produkten worden gebruikt indien aan de volgende voorwaarden wordt voldaan:

- a) niet voor menselijke consumptie geschikte grondstoffen moeten worden opgeslagen in een volledig afgezonderd lokaal of op een volledig afgezonderde ontvangtplaats;
- b) deze grondstoffen moeten be- en verwerkt worden in afzonderlijke lokalen met behulp van andere installaties en apparatuur, tenzij de vervaardiging plaatsvindt in volledig gesloten installaties en apparatuur die uitsluitend voor dat doel worden gebruikt;
- c) met deze grondstoffen verkregen eindprodukten moeten worden opgeslagen in een afzonderlijk lokaal of in afzonderlijke containers; zij moeten op passende wijze worden geëtiketteerd en mogen niet worden bestemd voor menselijke consumptie.

HOOFDSTUK II Bijzondere voorwaarden voor gesmolten dierlijke vetten, kanen en bijprodukten van het smeltproces

Onverminderd de voorwaarden van bijlage A gelden de volgende voorschriften:

A. Voorschriften voor inrichtingen die grondstoffen verzamelen en verwerken

- 1. Centra voor het verzamelen van grondstoffen en het verdere transport ervan naar verwerkingsinrichtingen moeten beschikken over een koel- of vrieshuis om de grondstoffen bij een temperatuur van 7°C of minder op te slaan, tenzij de grondstoffen worden verzameld en gesmolten binnen de in punt B. 3, onder b en c, vastgestelde termijnen.
- 2. Verwerkingsinrichtingen moeten ten minste beschikken over:
 - a) een koel- of vrieshuis, tenzij de grondstoffen worden verzameld en gesmolten binnen de in punt B. 3, onder b, vastgestelde termijnen;
 - b) een lokaal of een plaats voor de ontvangst van de grondstoffen;
 - c) een installatie om het visuele onderzoek van de grondstoffen te vergemakkelijken;
 - d) indien nodig, een installatie om de grondstoffen te verkleinen;
 - e) apparatuur om de grondstoffen door middel van hitte, druk of een andere adequate methode te smelten;
 - f) recipiënten of tanks waarin het vet in vloeibare toestand kan worden bewaard;
 - g) een toestel voor de plasticering of de kristallisatie van het vet om de onmiddellijke en eindverpakking ervan te vergemakkelijken, tenzij de inrichting alleen vloeibare gesmolten dierlijke vetten levert;
 - h) een verzendingslokaal, tenzij de inrichting alleen gesmolten dierlijke vetten als stortgoed verzendt;
 - i) waterdichte recipiënten voor het verwijderen van de niet voor menselijke consumptie geschikte grondstoffen;
 - j) indien nodig geschikte apparatuur, voor de bereiding van produkten bestaande uit gesmolten dierlijke vetten, gemengd met andere levensmiddelen en/of kruiderijen;
 - k) ingeval de kanen voor menselijke consumptie zijn bestemd, adequate installaties om de kanen te verzamelen en van een onmiddellijke en eindverpakking te voorzien in goede hygiënische omstandigheden en op te slaan overeenkomstig de voorwaarden van punt B.9.

B. Aanvullende hygiënische voorschriften voor de bereiding van gesmolten dierlijke vetten, kanen en bijprodukten

1. De grondstoffen moeten afkomstig zijn van dieren die bij de keuring voor en na het slachten geschikt zijn bevonden voor menselijke consumptie.

2. De grondstoffen moeten bestaan uit vetweefsels of beenderen die geschikt zijn bevonden voor menselijke consumptie en zo weinig mogelijk bloed en onzuiverheden bevatten. Zij mogen geen tekenen van bederf vertonen en moeten in goede hygiënische omstandigheden zijn verkregen.

3.a) Voor de vervaardiging van gesmolten dierlijke vetten mogen alleen vetweefsels of beenderen worden gebruikt die afkomstig zijn van slachthuizen, uitsnijderijen of vleesverwerkingsinrichtingen. De grondstoffen moeten in goede hygiënische omstandigheden en bij een inwendige temperatuur van 7°C of minder zijn vervoerd en opgeslagen tot met het smelten wordt begonnen.

b) In afwijking van het bepaalde onder a mogen de grondstoffen ongekoeld worden opgeslagen en vervoerd voor zover zij uiterlijk twaalf uur na de dag van verkrijgen worden gesmolten.

c) In afwijking van het bepaalde onder a mogen de grondstoffen die worden opgehaald in detailhandelszaken of in lokalen die aan verkooppunten grenzen waar vlees of vlees van pluimvee uitsluitend met het oog op de rechtstreekse voorziening van de eindconsument wordt uitgesneden en opgeslagen, voor de vervaardiging van gesmolten dierlijke vetten worden gebruikt voor zover zij aan bevredigende hygiënische voorwaarden voldoen en van een deugdelijke eindverpakking zijn voorzien. Bij dagelijkse ophaling moeten de onder a en b vastgestelde voorschriften inzake temperatuur in acht worden genomen. Als de grondstoffen niet dagelijks worden opgehaald, moeten zij onmiddellijk na verkrijgen worden gekoeld.

4. De voertuigen en containers voor het verzamelen en het vervoeren van de grondstoffen moeten gladde binnenwanden hebben, die gemakkelijk kunnen worden gewassen, gereinigd en ontsmet. De voertuigen moeten van een behoorlijke bedekking zijn voorzien. Voertuigen voor koeltransport moeten zo zijn ontworpen dat de vereiste temperatuur tijdens de volledige duur van het vervoer kan worden behouden.

5. Voor het smelten moeten de grondstoffen worden gekeurd om na te gaan of geen voor menselijke consumptie ongeschikte grondstoffen of geen vreemde bestanddelen aanwezig zijn. Als dat wel het geval is, moeten deze worden verwijderd.

6. De grondstoffen moeten worden gesmolten door middel van hitte, druk of een andere adequate methode, waarna het vet moet worden afgescheiden door decanteren, centrifugeren, filtreren of een andere adequate methode. Het gebruik van oplosmiddelen is verboden.

7. Gesmolten dierlijke vetten die overeenkomstig de punten 1, 2, 3, 5 en 6 zijn bereid, mogen voor de produktie van grondstoffen in dezelfde of in een andere inrichting worden geraffineerd om de fysisch-chemische kwaliteit ervan te verbeteren, op voorwaarde dat de te raffineren vetten beantwoorden aan de in punt 8 bedoelde normen.

8. Gesmolten dierlijke vetten moeten, naar gelang van het type, voldoen aan de volgende normen:

	runderen		varkens		andere dieren		
	eetbare talg		talg voor raffinage	eetbare reuzel ²	reuzel voor raffinage	eetbare vetten	vetten voor raffinage
	premier jus ¹	andere					
FFA (m/m % oliezuur) maximaal	0,75	1,25	3,0	0,75	2,0	1,25	3,00
Peroxydegetal maximaal	4	4	6 meq/kg	4	6 meq/kg	4	10
Vocht en onzuiverheden	meq/kg	meq/kg	6 meq/kg	meq/kg	6 meq/kg	meq/kg	meq/kg
Geur, smaak, kleur	maximaal 0,5% normaal						

¹ gesmolten dierlijke vetten die zijn verkregen door vers vet van hart, darmvlies, nieren en darmscheil van runderen bij lage temperatuur te smelten, alsmede vetten afkomstig uit uitsnijderijen

² verse vetten die zijn verkregen door het smelten van vetweefsel van varkens

9. Voor menselijke consumptie bestemde kanen moeten worden opgeslagen:

i) wanneer zij zijn verkregen bij een temperatuur van 70°C of minder: bij een temperatuur van minder dan 7°C voor een periode van niet meer dan 24 uur of bij -18°C of minder;

ii) wanneer zij zijn verkregen bij een temperatuur van meer dan 70°C en ten minste 10% (m/m) vocht bevatten:

- bij een temperatuur van minder dan 7°C voor een periode van niet meer dan 48 uur of bij een verhouding tijd/temperatuur die een gelijkwaardige garantie biedt,

- bij een temperatuur van -18°C of minder;

iii) wanneer zij zijn verkregen bij een temperatuur van meer dan 70°C en minder dan 10% (m/m) vocht bevatten: geen specifiek vereiste.

HOOFDSTUK III Bijzondere voorwaarden voor magen, blazen en darmen

Onverminderd de voorwaarden van bijlage A en van bijlage B, hoofdstukken I, II en III, moeten inrichtingen die magen, blazen en darmen behandelen, aan de volgende voorwaarden voldoen:

1. lokalen, instrumenten en werktuigen mogen alleen voor de be- en verwerking van de betrokken produkten worden gebruikt; het reine en het onreine gedeelte moeten duidelijk van elkaar worden gescheiden;

2. het gebruik van hout is verboden; houten laadborden mogen evenwel worden gebruikt voor het vervoer van de recipiënten waarin de betrokken produkten zich bevinden;

3. voor opslag van materiaal voor onmiddellijke en eindverpakking moet een lokaal beschikbaar zijn;

4. de onmiddellijke en de eindverpakking moeten op hygiënische wijze worden aangebracht in een daartoe bestemd lokaal of op een daartoe bestemde plaats;

5. produkten die niet bij kamertemperatuur kunnen worden bewaard, moeten tot het ogenblik van verzending worden opgeslagen in daartoe bestemde lokalen. In het bijzonder moeten niet-gezouten of niet-gedroogde produkten bij een temperatuur van niet meer dan 3°C worden bewaard;

6. de grondstoffen moeten onder bevredigende hygiënische omstandigheden en, eventueel, afhankelijk van de termijn tussen slachten en verzamelen van de grondstoffen, gekoeld van het slachthuis van oorsprong naar de inrichting worden vervoerd. De voertuigen en de containers voor het vervoer moeten gladde binnenwanden hebben die gemakkelijk kunnen worden gewassen, gereinigd en ontsmet. Voertuigen

voor koeltransport moeten zo zijn ontworpen dat de vereiste temperatuur tijdens de volledige duur van het vervoer kan worden behouden.