



EUROPESE COMMISSIE
DIRECTORAAT-GENERAAL GEZONDHEID EN CONSUMENTEN
Directoraat F – Voedsel- en Veterinair Bureau

DG(SANCO) 2012-6353 – MR DEFINITIEF

EINDVERSLAG VAN EEN AUDIT

UITGEVOERD IN

BELGIË

VAN 3 TOT EN MET 14 SEPTEMBER 2012

MET HET OOG OP DE EVALUATIE VAN DE OFFICIËLE CONTROLES OP VLEES VAN
GEKWEekte KONIJNEN, GELATINE EN GRONDSTOFFEN VOOR GELATINE DIE VOOR
MENSELIJKE CONSUMPTIE IS BESTEMD

In reactie op de door de bevoegde autoriteit verstrekte informatie zijn in het ontwerpverslag geconstateerde feitelijke onjuistheden gecorrigeerd; verduidelijkingen worden gegeven in de vorm van een voetnoot.

Slechts de tekst in de Engelse taal is authentiek

Samenvatting

Het doel van de audit was de evaluatie van de officiële controles op de productie van vlees van gekweekte konijnen, gelatine en grondstoffen voor de productie van voor menselijke consumptie bestemde gelatine.

Het FAVV (Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen) is de bevoegde autoriteit (BA) die verantwoordelijk is voor de officiële controles op de productie van vlees van gekweekte konijnen, gelatine en grondstoffen voor de productie van voor menselijke consumptie bestemde gelatine. Het FAVV is nog steeds georganiseerd zoals beschreven in het landenprofiel voor België.

België heeft geen procedure vastgesteld om toe te zien op de toepassing van de voorschriften van artikel 9, lid 1, van Richtlijn nr. 92/65/EEG. Sommige zendingen gaan vergezeld van gezondheidscertificaten en worden gerapporteerd in Traces (Trade Control and Expert System); andere worden op de markt gebracht met slechts een handelsdocument.

Over het algemeen zijn de officiële controles op de productie van vlees van gekweekte konijnen toereikend. Het auditteam van het Voedsel- en Veterinair Bureau (VVB) heeft echter enkele tekortkomingen geconstateerd in verband met de controles van de infrastructuur, de uitrusting en de slachthygiëne. In een bezocht slachthuis had het FAVV het slachtproces van konijnen niet geëvalueerd tijdens de aan de goedkeuring voorafgaande inspectie en tijdens routinematige controle-inspecties. De traceerbaarheid was in dit slachthuis niet gewaarborgd.

De verslagen over de controles van het FAVV in de bezochte konijnenkwekerij gaven de slechte hygiëneomstandigheden in de kwekerij niet weer. De kwekerij was pas onlangs voor deze activiteit geregistreerd, hoewel zij sinds vele jaren konijnen voor de slacht had geleverd.

Er werden significante tekortkomingen geconstateerd in een leerlooierij waar sommige zendingen door de exploitant van het levensmiddelenbedrijf (ELB) als geschikt voor menselijke consumptie werden beschouwd, hoewel zij niet vergezeld gingen van de nodige handelsdocumenten. Bovendien heeft de ELB zeer vuile huiden geaccepteerd als grondstof voor de productie van voor menselijke consumptie geschikte gelatine. Tijdens het voorlooiproces werd een biocide gebruikt dat in de Europese Unie verboden is. De ELB kon niet aantonen dat het gebruik van twee andere chemische producten in de levensmiddelen- en diervoederindustrie was toegestaan. Het auditteam van het VVB vroeg om garanties wat deze inrichting betreft.

Over het algemeen zijn de officiële controles op de verwerking van gelatine toereikend. De voorzieningen van de leerlooierijen die grondstoffen voor de vervaardiging van gelatine bereiden, worden door de BA vóór de verlening van een vergunning niet gecontroleerd. De officiële controle op de opslag van grondstoffen voor de productie van voor menselijke consumptie bestemde gelatine was echter gering en er werden veel tekortkomingen geconstateerd.

De BA heeft na recente officiële controles de vergunning van twee van de drie voor een bezoek door het auditteam van het VVB voorgestelde verzamelcentra wegens niet-naleving van de EU-voorschriften ingetrokken of is daarmee bezig. Bovendien is een aantal tekortkomingen geconstateerd in de handelsdocumenten die grondstoffen voor de productie van voor menselijke consumptie bestemde gelatine moeten vergezellen.

Een aantal aanbevelingen is aan de BA gedaan om de tijdens deze audit geconstateerde tekortkomingen te verhelpen.

Inhoudsopgave

| | | |
|----------|---|-----------|
| 1 | INLEIDING | 1 |
| 2 | DOELSTELLINGEN | 1 |
| 3 | RECHTSGRONDSLAG..... | 2 |
| 4 | ACHTERGROND..... | 2 |
| 4.1 | SAMENVATTING VAN EERDERE AUDITVERSLAGEN VAN HET VVB..... | 2 |
| 4.1.1 | <i>VLEES VAN GEKWEekte KONIJNEN</i> | <i>2</i> |
| 4.1.2 | <i>GELATINE EN GRONDSTOFFEN VOOR DE PRODUCTIE VAN VOOR MENSELIJKE CONSUMPTIE BESTEMDE GELATINE.....</i> | <i>2</i> |
| 5 | BEVINDINGEN EN CONCLUSIES | 3 |
| 5.1 | WETGEVING..... | 3 |
| 5.2 | BEVOEGDE AUTORITEITEN | 5 |
| 5.2.1 | <i>REGISTRATIE/ERKENNING VAN LEVENSMIDDELENBEDRIJVEN</i> | <i>5</i> |
| 5.2.2 | <i>PRIORITERING VAN OFFICIËLE CONTROLES.....</i> | <i>6</i> |
| 5.2.3 | <i>OFFICIËLE BEMONSTERING EN LABORATORIUMANALYSE</i> | <i>7</i> |
| 5.3 | REGISTRATIE VAN BEDRIJVEN, IDENTIFICATIE VAN DIEREN, OFFICIËLE CONTROLES OP LEVENDE DIEREN..... | 8 |
| 5.4 | OFFICIËLE CONTROLES OP DE NALEVING VAN DE HYGIËNEVOORSCHRIFTEN DOOR EXPLOITANTEN VAN LEVENSMIDDELENBEDRIJVEN OP HET NIVEAU VAN DE INRICHTINGEN | 8 |
| 5.4.1 | <i>ALGEMENE EN SPECIFIEKE HYGIËNEVOORSCHRIFTEN</i> | <i>9</i> |
| 5.4.2 | <i>OP HACCP GEBASEERDE SYSTEMEN</i> | <i>13</i> |
| 5.4.3 | <i>MICROBIOLOGISCHE CRITERIA VOOR LEVENSMIDDELEN.....</i> | <i>14</i> |
| 5.4.4 | <i>TRACEERBAARHEID, ETIKETTERING EN AANBRENGEN VAN IDENTIFICATIEMERKEN</i> | <i>14</i> |
| 5.4.5 | <i>INFORMATIE OVER DE VOEDSELKETEN.....</i> | <i>15</i> |
| 5.4.6 | <i>ANTE-MORTEM- EN POST-MORTEMKEURING</i> | <i>16</i> |
| 5.4.7 | <i>WELZIJN VAN DIEREN BIJ HET SLACHTEN OF DODEN.....</i> | <i>16</i> |
| 5.4.8 | <i>SCHRIFTELIJKE VASTLEGGING VAN OFFICIËLE CONTROLES.....</i> | <i>17</i> |
| 6 | ALGEMENE CONCLUSIES..... | 18 |
| 7 | SLOTVERGADERING..... | 19 |
| 8 | AANBEVELINGEN | 20 |
| | BIJLAGE 1 – VERWIJZINGEN NAAR WETGEVING | 21 |

IN DIT VERSLAG GEBRUIKTE AFKORTINGEN EN BEGRIPPEN

| Afkorting | Verklaring |
|------------|--|
| FAVV | Federaal Agentschap voor de veiligheid van de voedselketen |
| BA | Bevoegde autoriteit |
| CBA | Centrale bevoegde autoriteit |
| DG (SANCO) | Directoraat-generaal Gezondheid en Consumenten |
| EG | Europese Gemeenschap |
| EU | Europese Unie |
| FAVV | Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen |
| ELB | Exploitant van levensmiddelenbedrijf |
| VVB | Voedsel- en Veterinair Bureau |
| HACCP | Risicoanalyse en kritische controlepunten (<i>Hazard Analysis and Critical Control Points</i>) |
| RASFF | Systeem voor snelle waarschuwingen over levensmiddelen en diervoeders |

1 INLEIDING

Deze audit vond plaats in België van 3 tot en met 14 september 2012.

De audit maakte deel uit van het geplande auditprogramma van het VVB. Het auditteam bestond uit twee auditors van het VVB.

Het auditteam van het VVB werd tijdens de gehele audit vergezeld door een vertegenwoordiger van de centrale bevoegde autoriteit (CBA), het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV).

Op 3 september 2012 vond de openingsvergadering met de CBA in Brussel plaats. Tijdens deze vergadering bevestigde het VVB-auditteam de doelstellingen en het programma van de audit en verzocht het om de nodige aanvullende informatie om de audit naar tevredenheid te kunnen uitvoeren.

2 DOELSTELLINGEN

Het doel van de audit was de evaluatie van de officiële controles in verband met de productie en de opslag van levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

Het auditteam van het VVB onderzocht met name:

- de organisatie en de werking van de BA, alsmede
- de officiële controles op de naleving door ELB's van de algemene en specifieke voorschriften inzake de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

Deze evaluatie had met name betrekking op de controles van vlees van gekweekte konijnen, gelatine en grondstoffen voor de productie van gelatine voor menselijke consumptie in het kader van de Verordeningen (EG) nr. 178/2002, nr. 852/2004, nr. 853/2004, nr. 854/2004 en nr. 882/2004. Om deze doelstellingen te bereiken omvatte het auditprogramma het volgende:

| Bevoegde autoriteit | | Opmerkingen |
|---|---|---|
| BA op centraal niveau | √ | FAVV |
| BA op regionaal en lokaal niveau | √ | 3 regionale kantoren, BA op lokaal niveau was altijd ter plekke aanwezig |
| Productie/verwerking/distributie van levensmiddelen (activiteiten) | | |
| Slachthuizen | 3 | 2 exclusief voor het slachten van gekweekte konijnen; 1 gecombineerd met het slachten van pluimvee |
| Uitsnijderijen | 4 | 3 uitsnijderijen waren in de slachthuizen geïntegreerd |
| Koelhuis | 1 | Opslag van ingevoerde zendingen konijnenvlees |
| Kwekerij | 1 | Gekweekte konijnen |
| Gelatineverwerkende inrichtingen | 2 | |
| Opslag | 1 | Opslag van grondstoffen voor gelatine bestemd voor menselijke consumptie |

| | | |
|-----------------------|---|--|
| Leerlooierij | 1 | Grondstof voor de productie van voor menselijke consumptie bestemde gelatine (gesplitste huiden) |
| Gelatine-inrichtingen | 2 | Verwerking van eindproducten uit gelatine |

3 RECHTSGRONDSLAG

De audit werd uitgevoerd in het kader van de algemene bepalingen van de EU-wetgeving, met name artikel 45 van Verordening (EG) nr. 882/2004 van het Europees Parlement en de Raad inzake officiële controles op de naleving van de wetgeving inzake diervoeders en levensmiddelen en de voorschriften inzake diergezondheid en dierenwelzijn.

Noot: Volledige verwijzingen naar EU-wetgeving zijn te vinden in bijlage I. De in dit verslag genoemde wetgevingshandelingen van de EU betreffen, indien van toepassing, de laatste gewijzigde versie.

4 ACHTERGROND

4.1 SAMENVATTING VAN EERDERE AUDITVERSLAGEN VAN HET VVB

4.1.1 Vlees van gekweekte konijnen

Dit was de eerste audit in België betreffende volksgezondheidscontrolesystemen in verband met officiële controles op de productie van vlees van gekweekte konijnen.

In 2011 werden 2 948 091 konijnen geslacht in twaalf erkende slachthuizen, waarbij drie slachthuizen goed waren voor 95 % van de geslachte dieren. De levende konijnen waren afkomstig uit België en vijf andere lidstaten. In 2011 werd 4 223,6 ton vlees van gekweekte konijnen uit China ingevoerd (bron COMEXT).

Er werd door het FAVV één kennisgeving van afkeuring aan de grens gedaan via het systeem voor snelle waarschuwingen over levensmiddelen en diervoeders (RASFF): Kennisgeving 2012.ASC – verboden stof chlooramfenicol in konijnenvlees uit China. De totale 19 ton konijnenvlees van deze zending uit China die via België in Frankrijk was ingevoerd, werd in Frankrijk vernietigd.

4.1.2 Gelatine en grondstoffen voor de productie van voor menselijke consumptie bestemde gelatine

Een vorige audit (referentie DG (SANCO)/2007-7229) voor de evaluatie van de uitvoering van officiële controles op gelatine vond in België in januari 2007 plaats. Het algemene doel van de vorige audit was de evaluatie van de genomen maatregelen om uitvoering te geven aan de voorschriften betreffende de oorsprong en de traceerbaarheid van gelatine en de grondstoffen waarmee zij wordt geproduceerd. Het inspectiebezoek was gericht op de door de BA's uitgevoerde officiële controles in verband met de juiste herkomst, handelsstroom en bestemming van voor menselijke consumptie bestemde en niet voor menselijke consumptie bestemde gelatine.

Het verslag van de vorige audit bevatte twee aanbevelingen voor de officiële controles op gelatine. Een aanbeveling betrof de etiketteringsvoorschriften en de inhoud van de handelsdocumenten waarvan grondstoffen voor de productie van gelatine vergezeld moeten gaan. De tweede

aanbeveling had betrekking op de erkenning van gelatineverwerkingsinstallaties. Het van het FAVV ontvangen actieplan voorzag in toereikende garanties in reactie op beide aanbevelingen.

Het hierboven vermelde auditverslag van het VVB is te vinden op:

http://ec.europa.eu/food/fvo/index_en.cfm

5 BEVINDINGEN EN CONCLUSIES

5.1 WETGEVING

Wettelijke voorschriften

Artikel 291, lid 1, van het Verdrag betreffende de werking van de EU schrijft voor dat de lidstaten alle maatregelen van intern recht nemen die nodig zijn ter uitvoering van de juridisch bindende handelingen van de Unie.

Auditbevindingen

Het FAVV heeft het auditteam van het VVB ervan in kennis gesteld dat het Agentschap het Wetenschappelijk Comité om advies had gevraagd over het gebruik van oppervlaktewater dat niet volledig aan de voorschriften van Richtlijn 98/83/EG van de Raad voldoet voor gebruik als proceswater bij de productie van gelatine in de twee gelatineverwerkingsinrichtingen. Het advies van het comité was positief met enkele beperkingen en deed een aantal aanbevelingen.

Het FAVV had de afwijkingen en de ontheffingen van bovengenoemde waterrichtlijn wegens de onvolledige omzetting van Richtlijn 98/83/EG van de Raad, en met name respectievelijk de artikelen 3 en 9, in de nationale wetgeving niet officieel geformaliseerd. De aanbevelingen en beperkingen van het comité voor het gebruik van oppervlaktewater werden met name in één inrichting niet gevolgd. Bovendien beperkt artikel 2, lid 1, onder b, van voornoemde waterrichtlijn deze mogelijkheid tot situaties waarin de kwaliteit van het water de gezondheid van de levensmiddelen als eindproduct niet kan aantasten. Het proceswater werd desalniettemin ook gebruikt voor het reinigen van de contactoppervlakken na productie.

In een bezocht konijnenslachthuis lag de nitraatconcentratie vaak boven de aanvaardbare grenswaarde zonder dat de ELB het probleem permanent kon oplossen.

Het auditteam van het VVB werd meegedeeld dat nieuwe nationale wetgeving betreffende het welzijn van de konijnen op landbouwbedrijven wordt opgesteld. Het nieuw Koninklijk Besluit zal volgens plan op 1 januari 2013¹ in werking treden en bevat overgangspannen voor de volledige uitvoering daarvan. Het ontwerp van het koninklijk besluit bepaalt dat vanaf 1 januari 2025 alle vlees- en fokkonijnen moeten worden gehouden in welomschreven parken en niet langer in kooien.

¹ In haar reactie op het ontwerpverslag heeft de Belgische BA meegedeeld dat het ontwerp van koninklijk besluit thans in behandeling is bij de Raad van State. De bekendmaking vindt naar verwachting plaats in 2013.

De Belgische autoriteiten hebben geen aanvullende voorschriften vastgesteld voor de traceerbaarheid van gekweekte konijnen op het niveau van de kwekerijen of groepen dieren van dezelfde oorsprong tijdens het transport².

De Belgische autoriteiten hebben geen procedure vastgesteld voor de controle op de toepassing van de voorschriften van artikel 9, lid 1, van Richtlijn nr. 92/65/EEG betreffende de handel in gekweekte konijnen die uit andere lidstaten worden binnengebracht. Sommige zendingen van gekweekte slachtkonijnen uit andere lidstaten gaan vergezeld van certificaten die de in de artikelen 4 en 9 van Richtlijn 92/65/EEG van de Raad vastgestelde diergezondheidsgaranties bevatten en in het Traces-systeem zijn geregistreerd; andere zendingen gaan slechts vergezeld van een handelsdocument.

De voedselketeninformatie over de slachtkonijnen was niet altijd volledig of ondertekend (zie voor meer bijzonderheden punt 5.4.5)³.

De BA heeft de Commissie in kennis gesteld van het ontwerp van koninklijk besluit betreffende de hygiënevoorwaarden met betrekking tot de rechtstreekse levering door een houder van dieren of een andere producent van primaire producten of een jager van kleine hoeveelheden van sommige levensmiddelen van dierlijke oorsprong aan de eindverbruiker. Het beperkt het maximumaantal konijnen dat in het bedrijf voor rechtstreekse verkoop mag worden geslacht tot 500 of 1 000, afhankelijk van de specifieke voorschriften.

Conclusie

De Belgische wetgeving voorziet niet in de mogelijkheid van vrijstelling van de bepalingen van artikel 3 van Richtlijn 98/83/EG van de Raad. De gelatineverwerkingsinrichtingen gebruiken desalniettemin oppervlaktewater dat niet volledig voldoet aan de voorschriften van deze richtlijn.

Er bestaat geen nationale wetgeving voor de identificatie van levende konijnen of groepen van konijnen van dezelfde oorsprong op het niveau van de bedrijven en/of wanneer verzonden uit het bedrijf van oorsprong. Bijgevolg worden gekweekte konijnen verzonden en voor de slacht geaccepteerd zonder dat zij naar behoren zijn geïdentificeerd.

Het FAVV heeft niet gegarandeerd dat de diergezondheidsvoorschriften van de artikelen 4 en 9 van Richtlijn 92/65/EEG van de Raad volledig worden nageleefd voor alle zendingen van voor de slacht bestemde konijnen.

2 In haar reactie op het ontwerpverslag heeft de Belgische BA opgemerkt dat zij niet van plan is onmiddellijk maatregelen voor de identificatie van levende konijnen vast te stellen. De houders van levende konijnen zijn verantwoordelijk voor de traceerbaarheid van hun producten. Zij zullen worden herinnerd aan de verplichtingen betreffende de traceerbaarheid van konijnen zoals bedoeld in artikel 18, lid 1, van Verordening (EG) nr. 18/2002.

3 In haar reactie op het ontwerpverslag heeft de Belgische BA erop gewezen dat het DGC-memorandum CONT/2011/83 de maatregelen bevat die moeten worden genomen bij niet-naleving van de IVK. Het memorandum zal binnenkort als volgt worden gewijzigd: bij vaststelling van niet-naleving van de toepasselijke gegevens betreffende de IVK stelt de CDM (hoofd van de veterinaire missie) de PCE (provinciale controle-eenheid) hiervan op de hoogte. Deze eenheid verricht dan een onderzoek naar de persoon die is geregistreerd als verantwoordelijke voor het slachthuis voor de desbetreffende diersoort en zo nodig naar andere personen. Indien deze verantwoordelijke of de andere personen onder een andere PCE vallen, verwijst de PCE van het slachthuis de zaak door aan de desbetreffende andere PCE.

5.2 BEVOEGDE AUTORITEITEN

Wettelijke voorschriften

Artikel 4 van Verordening (EG) nr. 882/2004 schrijft voor dat de lidstaten BA's aanwijzen die verantwoordelijk zijn voor de in deze verordening vastgestelde taken en officiële controles. Dit artikel legt ook de operationele criteria voor de BA's vast.

In artikel 8 van Verordening (EG) nr. 882/2004 is bepaald dat de BA's hun officiële controles moeten uitvoeren volgens schriftelijk vastgelegde procedures die informatie en instructies omvatten voor het personeel dat de officiële controles uitvoert.

Auditbevindingen

Het FAVV is de BA die verantwoordelijk is voor de officiële controles op de productie van vlees van gekweekte konijnen, gelatine en grondstoffen die zijn bestemd voor de productie van gelatine voor menselijke consumptie. Het landenprofiel voor België (referentie DG(SANCO)/2010/8369) beschrijft de regelingen voor de uitvoering van bepaalde voorschriften van Verordening (EG) nr. 882/2004 zoals de aanwijzing van de BA's, middelen voor de uitvoering van de controles, organisatie en uitvoering van officiële controles, handhavingsmaatregelen, verificatie en onderzoek van officiële controles en procedures, het meerjarige nationale controleplan en het jaarverslag. Het landenprofiel voor België beschrijft ook de verantwoordelijkheden van de BA's.

Het FAVV beschikt over schriftelijke procedures voor officiële controles. Het FAVV heeft echter geen procedures vastgesteld voor officiële controles in bedrijven waar konijnen worden gehouden. Voor de andere soort inrichtingen waarop deze audit betrekking had, zijn schriftelijke procedures voor officiële controles vastgesteld.

Het landenprofiel voor België is te vinden op:

http://ec.europa.eu/food/fvo/country_profiles_en.cfm

5.2.1 Registratie/erkenning van levensmiddelenbedrijven

Wettelijke voorschriften

Overeenkomstig artikel 31 van Verordening (EG) nr. 882/2004 moeten de lidstaten de procedures vaststellen voor de registratie/erkenning van levensmiddelen- en diervoederbedrijven, voor de evaluatie van de naleving van de erkenningsvoorwaarden en voor de intrekking van erkenningen.

Auditbevindingen

Het landenprofiel voor België beschrijft dat een systeem voor de registratie en erkenning van inrichtingen is ingesteld overeenkomstig de voorschriften van de Verordeningen (EG) nr. 882/2004 (met name artikel 31), nr. 852/2004 (met name artikel 6) en nr. 853/2004 (met name artikel 4). De gedetailleerde regels voor de voorafgaande registratie, toelating en erkenning van inrichtingen en de registratie van ELB's zijn vastgesteld in het koninklijk besluit van 16 januari 2006 dat verantwoordelijkheid aan het FAVV toekent. Het koninklijk besluit regelt ook de vernieuwing van alle bestaande erkenningen. De toelatingsprocedure, die binnen de werkingssfeer van deze audit geldt voor leerlooierijen en verzamelcentra waar grondstoffen voor de productie van voor menselijke consumptie bestemde gelatine worden opgeslagen, vereist geen voorafgaand bezoek ter plekke.

De procedure voor de registratie/erkenning van levensmiddelenbedrijven wordt over het algemeen gevolgd als beschreven in het landenprofiel voor België. De volgende opmerkingen zijn echter gemaakt:

- Een slachthuis is door het FAVV erkend voor het slachten van pluimvee en gekweekte konijnen, hoewel het voor gekweekte konijnen specifieke slachtproces tijdens de erkenningsprocedure of tijdens de daaropvolgende inspectiebezoeken niet door de BA is geëvalueerd.
- In een verwerkingsinrichting voor gelatine voldeden de voorzieningen voor de opslag van grondstoffen voor de productie van voor menselijke consumptie bestemde gelatine niet aan de hygiënevoorschriften. Zie voor nadere bijzonderheden punt 5.4.1.2.
- Een andere inrichting was erkend voor de opslag en de verwerking van grondstoffen voor kanen, hoewel zij deze activiteit niet uitvoerde. Het FAVV heeft onmiddellijk corrigerende maatregelen genomen om de erkenning dienovereenkomstig te wijzigen.
- Wat de verzamelcentra en leerlooierijen betreft, heeft het FAVV vóór de toelating van deze inrichtingen niet gecontroleerd of de ELB voldoet aan de specifieke minimumvoorschriften voor de opslag van grondstoffen voor de productie van voor menselijke consumptie bestemde gelatine, als vastgesteld in de hoofdstukken I en II van sectie XIV van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004.
- Het auditteam van het VVB heeft geconstateerd dat een aantal voorzieningen voor de opslag van voor menselijke consumptie bestemde gelatine op omgevingstemperatuur pas onlangs door het FAVV is geregistreerd.

5.2.2 *Prioritering van officiële controles*

Wettelijke voorschriften

Artikel 3 van Verordening (EG) nr. 882/2004 schrijft voor dat officiële controles regelmatig en op basis van een risicobeoordeling worden uitgevoerd. De controles moeten in elk stadium van de productie- en verwerkingsketen plaatsvinden en in de regel zonder voorafgaande waarschuwing. De controles moeten met dezelfde zorg worden uitgevoerd voor de uitvoer uit de EU, de invoer in de EU en het in de handel brengen binnen de EU.

Auditbevindingen

- In een bezocht slachthuis had het FAVV het slachtproces voor gekweekte konijnen niet geëvalueerd (zie voor nadere bijzonderheden punt 5.2.1).
- Zodra zij zijn toegelaten, geldt voor de verzamelcentra en leerlooierijen een jaarlijkse minimumcontrolefrequentie. Voor twee onderzochte inrichtingen werd de jaarlijkse frequentie niet nageleefd. Dit was ook het geval voor een verzamelcentrum waar het dossier door het auditteam van het VVB is geëvalueerd. In twee gevallen is de toelating kort vóór deze audit van het VVB als gevolg van officiële controles ingetrokken of geschorst.
- De officiële controles in de andere bezochte inrichtingen vonden met de vastgestelde frequentie plaats.

5.2.3 Officiële bemonstering en laboratoriumanalyse

Wettelijke voorschriften

Artikel 10 van Verordening (EG) nr. 882/2004 bepaalt dat voor taken in verband met officiële controles in de regel wordt gebruikgemaakt van passende controlemethoden en –technieken. Bemonstering en analyse is een van de vermelde methoden en technieken.

Auditbevindingen

Het FAVV testte in 2010 en 2011 monsters van gelatine op verschillende niveaus voor de volgende microbiologische parameters: *Bacillus cereus* respectievelijk *Salmonella spp.* Geen enkel monster werd positief bevonden.

Het FAVV testte in 2010 en 2011 monsters van voor menselijke consumptie bestemde gelatine uitsluitend op residuen van arseen (As). Geen enkel monster werd positief bevonden. Het officiële bemonsteringsprogramma voor 2012 omvat nu alle zware metalen, vermeld in hoofdstuk IV van sectie XIV van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004, maar zwaveldioxide en waterstofperoxide vallen niet onder het programma.

Het FAVV heeft de resultaten van de in 2011 uitgevoerde tests op residuen in vlees van gekweekte konijnen in het kader van het nationale residumonitoringprogramma gepresenteerd. Geen van de 169 monsters werd positief bevonden.

Conclusie

Het FAVV, de verantwoordelijke BA voor de organisatie en de uitvoering van officiële controles op de productie van vlees van gekweekte konijnen, gelatine en grondstoffen die zijn bestemd voor de productie van gelatine voor menselijke consumptie, is nog steeds georganiseerd zoals beschreven in het landenprofiel voor België.

De procedures voor de erkenning en toelating van inrichtingen zijn door het FAVV gevolgd. Een slachthuis voor konijnen werd echter erkend zonder dat het slachtproces was geëvalueerd. Voor de verzamelcentra/leerloerijen wordt de toelating op verzoek van de ELB maar zonder voorafgaande verificatie van de bijzondere voorwaarden door het FAVV verleend. Het officiële controlesysteem was niet robuust genoeg om te kunnen constateren dat een aantal voorzieningen voor de opslag van grondstoffen voor de productie van voor menselijke consumptie bestemde gelatine de voorschriften niet naleefde. Slechts bij recente officiële controles zijn significante gevallen van niet-naleving geconstateerd die hebben geleid tot de intrekking of schorsing van de toelating van sommige inrichtingen.

Er is niet op bevredigende wijze gevolg gegeven aan de aanbeveling van het vorige verslag om gelatineproducerende installaties te erkennen overeenkomstig de bepalingen van artikel 4, lid 3, van Verordening (EG) nr. 853/2004.

Het FAVV heeft geen procedures vastgesteld voor officiële controles in bedrijven waar gekweekte konijnen worden gehouden.

5.3 REGISTRATIE VAN BEDRIJVEN, IDENTIFICATIE VAN DIEREN, OFFICIËLE CONTROLES OP LEVENDE DIEREN

Wettelijke voorschriften

Richtlijn 92/65/EEG, met name de artikelen 4 en 9, stelt de diergezondheidsvoorwaarden voor de handel in levende konijnen vast. Levende konijnen mogen alleen worden verhandeld als zij afkomstig zijn van door de BA geregistreerde bedrijven en de BA moet zorgen voor de implementatie van de voorwaarden van artikel 4.

Artikel 3, lid 3, van Richtlijn 90/425/EEG van de Raad stelt vast dat de BA controles in bedrijven uitvoert om zich ervan te vergewissen dat de voor het handelsverkeer bestemde dieren voldoen aan de EU-eisen en in het bijzonder aan de in lid 1, onder c) en d), bedoelde voorwaarden met betrekking tot de identificatie.

Auditbevindingen

Bedrijven met meer dan 100 gekweekte vleeskonijnen en meer dan 20 gekweekte fokkonijnen worden in de gegevensbank BOOD geregistreerd overeenkomstig het koninklijk besluit van 16 januari 2006. De bedrijven worden niet geregistreerd in de nationale gegevensbank (SANITEL) waarin andere gekweekte dieren, zoals runderen, varkens, schapen en geiten, wel worden geregistreerd.

Het bezochte bedrijf is pas in februari 2012 door het FAVV als een bedrijf met konijnen geregistreerd. Er zijn echter gedurende vele jaren levende konijnen uit Frankrijk in dit bedrijf binnengebracht. Levende konijnen zijn regelmatig naar een dichtbij zijnd slachthuis gebracht om er te worden geslacht en het bedrijf is voor andere gekweekte dieren door het FAVV gecontroleerd.

Het FAVV heeft tijdens de officiële controle in het bezochte bedrijf geen melding gemaakt van de onhygiënische omstandigheden (bv. onder de kooien stapelden zich uitwerpselen op, aanwezigheid van oud stof en vuil op de kooien, muren met grote gaten, ontoereikende bescherming tegen muggen, opslag van knaagdierpellets op de kooien). Er werd geen specifiek bedrijfsregister bijgehouden met het aantal aanwezige dieren, het aantal geboorten, het aantal dode dieren en het aantal naar het slachthuis gebrachte dieren. Er werden ontoereikende dossiers over de afzonderlijke kooien bijgehouden, die niet altijd leesbaar waren. De exploitant kon geen precieze gegevens over de sterftcijfers verstrekken.

Conclusie

Een bedrijf was pas onlangs geregistreerd als bedrijf waar gekweekte konijnen worden gehouden, hoewel er reeds vele jaren handel plaatsvond. Het FAVV garandeerde niet dat in het bezochte bedrijf goede hygiënepraktijken werden toegepast.

5.4 OFFICIËLE CONTROLES OP DE NALEVING VAN DE HYGIËNEVOORSCHRIFTEN DOOR EXPLOITANTEN VAN LEVENSMIDDELENBEDRIJVEN OP HET NIVEAU VAN DE INRICHTINGEN

Wettelijke voorschriften

Artikel 4, lid 2, van Verordening (EG) nr. 852/2004 bepaalt dat de ELB's die zich bezighouden met enigerlei stadium van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen dat volgt op de stadia van primaire productie en daarmee verband houdende bewerkingen, zich moeten houden aan

de algemene hygiënevoorschriften van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 852/2004. Deze bepalingen hebben betrekking op schoonmaak en onderhoud, lay-out, ontwerp, bouw, ligging en afmetingen van bedrijfsruimten voor levensmiddelen. Verordening (EG) nr. 852/2004 is niet van toepassing op verzamelcentra en leerlooierijen, als vermeld in artikel 1, lid 2, onder d), van deze verordening.

Artikel 3 van Verordening (EG) nr. 853/2004 bepaalt dat de ELB's moeten voldoen aan de toepasselijke bepalingen van de bijlagen II en III bij deze verordening. Artikel 4, lid 3, van Verordening (EG) nr. 852/2004 bepaalt dat ELB's specifieke hygiënemaatregelen moeten nemen in verband met de naleving van de microbiologische criteria voor levensmiddelen, de vereisten inzake temperatuurbeheersing en steekproeven en analyses.

Artikel 4, lid 2, van Verordening (EG) nr. 854/2004 bepaalt dat de BA officiële controles op producten van dierlijke oorsprong moet uitvoeren om na te gaan of de ELB's aan deze voorschriften voldoen.

Auditbevindingen

In een bezocht slachthuis werkte de ELB bij verschillende gelegenheden niet mee met het auditteam van het VVB en het FAVV. De traceerbaarheid was in dit slachthuis niet gewaarborgd.

In deze inrichting werden op het tijdstip van de VVB-audit geen konijnen geslacht. Daarom kon het slachtproces door het auditteam van het VVB niet worden geëvalueerd.

5.4.1 Algemene en specifieke hygiënevoorschriften

5.4.1.1 Vlees van gekweekte konijnen

Over het algemeen voldeden de ELB's aan de algemene en specifieke hygiënevoorschriften. Door het auditteam van het VVB zijn desalniettemin enkele opmerkingen gemaakt:

- Wat de slachthygiëne betreft, werden in twee bezochte inrichtingen tekortkomingen geconstateerd:
 - In een bezocht slachthuis werden het villen en het verwijderen van de ingewanden niet op dusdanige wijze uitgevoerd dat besmetting van het vlees werd vermeden. De uitrusting maakte hygiënisch werken niet mogelijk, met name de uitrusting voor het villen en het verwijderen van de ingewanden⁴.
 - In een ander bezocht slachthuis werden onvoldoende maatregelen genomen om te voorkomen dat bij het verwijderen van de ingewanden de inhoud van maag en darmen wordt gemorst.

⁴ In haar reactie op het ontwerpverslag heeft de Belgische BA opgemerkt dat het slachthuis hierop is geweest, en de exploitant heeft geantwoord in zijn actieplan: herziening van het slachtproces met aanpassingen waar nodig.

- In beide inrichtingen waren de door het auditteam geconstateerde tekortkomingen in verband met de slachthygiëne te wijten aan een gebrek aan opleiding van het personeel van de ELB, het toezicht daarop en corrigerende maatregelen⁵.
- In verband met de bedrijfshygiëne werden in drie bezochte inrichtingen opmerkingen gemaakt:
 - In een inrichting ondergingen sommige besmette karkassen ondanks de controles op het punt van ontvangst van de karkassen het automatische snijproces.
 - In een inrichting was de opslag van het verpakkingsmateriaal niet aanvaardbaar. In een gang (voormalige koelruimte) met condenswater werden enkele beschimmelde kartonnen dozen bewaard.⁶
 - In een inrichting was kruisbesmetting in een koelruimte mogelijk doordat er verpakt en onverpakt vlees, houten pallets, vleesproducten en kaas waren opgeslagen.
- Er werden tekortkomingen in de structuur en de uitrusting geconstateerd:
 - De ruimte voor het doden van de konijnen in twee bezochte slachthuizen was niet gescheiden van de ontvangstruimte voor levende dieren.
 - Het niet-opvangen van het afvalwater, de bouw van de machine voor het automatisch verwijderen van de ingewanden, het gebrek aan voldoende handenwasbekkens op bepaalde werkplekken leidden tot enige kruisbesmetting⁷.
 - In een bezochte inrichting was de reiniging en ontsmetting van de kratten voor levende konijnen ontoereikend⁸.
- Van de meeste door het auditteam van het VVB geconstateerde tekortkomingen was tijdens de officiële controles geen melding gemaakt.

5 In haar reactie op het ontwerpverslag heeft de Belgische BA opgemerkt dat er aanvullende maatregelen zijn genomen tegen het gebrek aan opleiding van het personeel en ook aan toezicht.

6 In haar reactie op het ontwerpverslag heeft de Belgische BA erop gewezen dat het beschimmelde verpakkingsmateriaal was vernietigd. De koeling in de lokalen is uitgeschakeld om het condensprobleem te verhelpen.

7 In haar antwoord op het ontwerpverslag heeft de Belgische BA opgemerkt dat door de recente herinrichting van het onrein gedeelte van het slachthuis er nog niet voldoende adequaat geplaatste wasbakken zijn: dit zal zo snel mogelijk worden opgelost. De sproeiërs van de machine voor het openen van de buikholte zijn nu beter gericht zodat kruisbesmetting vermeden wordt.

8 In haar reactie op het ontwerpverslag merkte de Belgische BA op dat de producent is verzocht om de systeemkenmerken te verstrekken van de nieuwe krattenwasmachine voor reiniging en ontsmetting.

5.4.1.2 Gelatine en grondstoffen voor de productie van voor menselijke consumptie bestemde gelatine

5.4.1.2.1 Vervoer en opslag van grondstoffen

De zendingen grondstoffen voor de productie van gelatine voor menselijke consumptie gingen over het algemeen vergezeld van een handelsdocument volgens het model van Verordening (EG) nr. 853/2004. Door het auditteam van het VVB is echter een aantal opmerkingen gemaakt:

- Bijna alle handelsdocumenten die door het auditteam van het VVB zijn gecontroleerd, bevatten een aanvullende verklaring betreffende de oorsprong van de huiden. Door de ELB's werd met name verklaard dat de grondstoffen die waren afgeleid van gezonde dieren die een ante-mortem- en post-mortemkeuring hadden ondergaan, geschikt waren bevonden voor menselijke consumptie. De ELB's vereisen deze verklaring voor hun klanten of voor een toekomstige certificering.
- In een inrichting werd in een aantal handelsdocumenten niet aangegeven dat de grondstoffen voor de productie van gelatine bestemd waren voor menselijke consumptie.
- In de bezochte inrichtingen was een aantal handelsdocumenten niet correct ingevuld wat de oorsprong en herkomst betreft, met name wanneer de zendingen werden verhandeld via verzamelcentra en/of opslagvoorzieningen.
- In een inrichting is een reeks tekortkomingen geconstateerd met betrekking tot de handelsdocumenten die grondstoffen voor de productie van voor menselijke consumptie bestemde gelatine moeten vergezellen:
 - sommige handelsdocumenten die zendingen huiden vergezelden, verwezen naar de verouderde Richtlijn 92/118/EEG van de Raad;
 - sommige zendingen huiden gingen vergezeld van handelsdocumenten die aangaven dat de grondstoffen waren bestemd voor de productie van gelatine voor menselijke consumptie, alsook van handelsdocumenten voor categorie 3-materiaal (dus niet bestemd voor menselijke consumptie);
 - sommige zendingen huiden gingen alleen vergezeld van handelsdocumenten voor categorie 3-materiaal, terwijl de huiden door de ELB werden beschouwd als geschikt voor menselijke consumptie;
 - voor een zending gesplitste huiden die naar een gelatineverwerkingsbedrijf was verzonden, gaf het handelsdocument aan dat de grondstoffen waren bestemd voor de productie van gelatine voor menselijke consumptie. In het vervoersdocument stond echter dat het ging om categorie 1-materiaal met een hoog risico.

Het auditteam van het VVB verzocht het FAVV corrigerende maatregelen te nemen voor zendingen waarbij niet kon worden uitgemaakt of de grondstoffen voor gelatine voor menselijke consumptie geschikt of bestemd waren voor menselijke consumptie.

- In een inrichting werden de volgende opmerkingen gemaakt over de opslag van grondstoffen voor de productie van voor menselijke consumptie bestemde gelatine:
 - Verse varkenshuiden werden niet gekoeld opgeslagen en de ELB kon niet garanderen dat de huiden binnen de wettelijke grens van 24 uur worden verwerkt. Het FAVV bevestigde dat de ELB van plan is om koelvoorzieningen te installeren⁹. In de opslagvoorzieningen

⁹ In haar reactie op het ontwerpverslag heeft de Belgische BA opgemerkt dat er nu een functionerend koelsysteem is.

waren twee zendingen aanwezig die niet naar behoren waren verpakt en die deels met vuil verontreinigd waren. Een deel van de zendingen kwam in contact met een muur waarop algen groeiden.

- Bovendien werden stukken verse varkenshuid, die na de aflevering tijdens de reiniging van de vrachtauto's waren verzameld (d.w.z. van de bodem) in een open krat buiten opgeslagen, onbeschermd en met vuil verontreinigd. De ELB verklaarde dat dit materiaal nog zal worden gebruikt als grondstof voor de productie van gelatine voor menselijke consumptie.
- In een andere ruimte waar gedehydroliseerde varkensbotten op omgevingstemperatuur waren opgeslagen, waren de muren, het plafond en de vloeren niet glad en niet gemakkelijk schoon te maken. Bovendien waren de muren en het plafond zeer vuil en stoffig¹⁰.

De officiële controleverslagen gaven bovengenoemde opmerkingen van het auditteam van het VVB betreffende de handel in en de geschiktheid van grondstoffen voor de productie van gelatine voor menselijke consumptie niet weer. Het FAVV had de tekortkomingen in verband met het afval bij het schoonmaken van de vrachtauto's en de niet-conforme voorzieningen voor de opslag van gedehydroliseerde varkensbotten niet geconstateerd.

5.4.1.2.2 Verwerking van gelatine

Voorlooiingsproces

Een bezochte leerlooierij produceerde gesplitste huiden, bestemd voor de productie van gelatine voor menselijke consumptie. Door het auditteam van het VVB is een aantal opmerkingen gemaakt:

- De inrichting van de leerlooierij maakte geen continu verloop van het productieproces mogelijk.
- Een deel van de voorzieningen, met name die waar de productie van de gesplitste huiden plaatsvond, was niet schoon. In dit deel groeide onkruid in het gebouw.
- Niet alle uitrusting voor het voorlooiingsproces bestond uit niet-corrosief materiaal. De tafels waar het vet en het spiervlees van de huiden werden geschrapt, bestond uit hout met een werkblad van pvc. Het werkblad was niet glad. Er kwam verf los van de uitrusting waar de huiden werden gesplitst.
- Het VVB constateerde dat de uitrusting, inclusief de containers voor de opslag van de gesplitste huiden, alleen met water werd schoongemaakt.
- Het VVB constateerde ook dat extreem vuile huiden door de afzender als geschikt voor menselijke consumptie waren verklaard en door de ELB voor de productie van gesplitste huiden waren aanvaard. De ELB had geen criteria voor de weigering of aanvaarding van vuile huiden, bestemd voor de productie van levensmiddelen.
- Het FAVV keurde de leerlooierij eind 2008 goed voor de opslag van grondstoffen voor de productie van voor menselijke consumptie bestemde gelatine. Het VVB constateerde dat pas vanaf januari 2012 gesplitste huiden voor de productie van gelatine voor menselijke consumptie werden geproduceerd. De eerste officiële controle door het FAVV sinds de goedkeuring vond in juni 2012 plaats. Tijdens deze controle constateerde het FAVV dat tijdens het voorlooiingsproces bepaalde producten werden gebruikt zoals een biocide

¹⁰ In haar reactie op het ontwerpverslag heeft de Belgische BA opgemerkt dat rekening moet worden gehouden met de aard van het product bij het vaststellen van de eisen voor de infrastructuur.

(Bussan 85® dat kaliumdimethyldithiocarbamaat bevat) en andere van alcohol afgeleide stoffen waarvan de ELB niet kon aantonen dat zij veilig voor gebruik in de levensmiddelenindustrie waren. Als voorzorgsmaatregel (naast de meer specifieke bevindingen in verband met dierlijke bijproducten) schortte het FAVV de speciale goedkeuring van de leerlooierij op. De werkzame stof kaliumdimethyldithiocarbamaat mag in de EU niet als biocide van type 20 worden gebruikt. Bijgevolg mag Bussan 85® in lijn met de bepalingen van Richtlijn 98/8/EG betreffende biociden niet in de EU op de markt worden gebracht voor toepassingen waarbij het in contact komt met levensmiddelen.¹¹

Verwerking van gelatine

Het ELB liet het auditteam van het VVB weten dat gelatine alleen van varkensbeenderen en varkenshuiden wordt geproduceerd. De runderbeenderen worden gebruikt voor de productie van osseïne. Het gebruik van runderhuiden voor de vervaardiging van gelatine voor menselijke consumptie werd kort vóór het begin van deze audit beëindigd. De runderbotten zijn vooral afkomstig uit India. De varkensbotten, runder- en varkenshuiden zijn van oorsprong uit België en andere lidstaten. Runderhuiden worden ook ingevoerd uit Noorwegen.

De verwerking van gelatine was over het algemeen bevredigend en in lijn met de wettelijke voorschriften.

5.4.2 Op HACCP gebaseerde systemen

Wettelijke voorschriften

Op grond van artikel 5 van Verordening (EG) nr. 852/2004 moet de ELB zorgen voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van een of meer permanente procedures die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen (Hazard Analysis Critical Control Points - risicoanalyse en kritische controlepunten.) Officiële controles op alle producten van dierlijke oorsprong in het kader van Verordening (EG) nr. 854/2004 moeten audits van op HACCP gebaseerde procedures omvatten (artikel 4, lid 3, onder a), en lid 5 van Verordening (EG) nr. 854/2004).

Auditbevindingen

5.4.2.1 Vlees van gekweekte konijnen

De bezochte inrichtingen voor de verwerking van vlees van gekweekte konijnen beschikten over op HACCP gebaseerde systemen. De verificatie is opgenomen in de officiële controles en werd uitgevoerd zoals gepland. Er werden door het auditteam van het VVB en tijdens de officiële controles door het FAVV geen belangrijke tekortkomingen geconstateerd. In een inrichting werden de positieve resultaten voor *E. coli* niet onderzocht en er volgde geen corrigerende actie (zie ook punt 5.4.3.1).

5.4.2.2 Gelatine

De bezochte inrichtingen voor de verwerking van gelatine beschikten over op HACCP gebaseerde systemen. Naast de voorgeschreven tests voor residuen van parameters, als aangegeven in Verordening (EG) nr. 853/2004, werden meer parameters getest en de ELB's stelden voor sommige parameters stringentere normen vast dan wettelijk voorgeschreven.

¹¹ In haar reactie op het ontwerpverslag heeft de Belgische BA opgemerkt dat alle ondernemingen van dit type in de hele EU aan dezelfde eisen betreffende biociden voldoen, om oneerlijke concurrentie te voorkomen.

Het FAVV kon niet aangeven of de ELB onderzoek deed naar de bron van besmetting van zendingen gelatine waarvan de ELB positieve resultaten voor coliforme bacteriën had verkregen (zie punt 5.4.3.2).

De resultaten van de tests op residuen van eindproducten, als aangegeven in hoofdstuk IV van sectie XIV van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004, waren beschikbaar. In een bezochte inrichting voor de verwerking van gelatine constateerde het auditteam van het VVB dat de ELB in het kader van zijn eigen controles de parameters in een samengevoegd monster van een wekelijkse productie testte. Hoewel de wetgeving geen bemonsteringsfrequentie voorschrijft, wordt dit niet als een goede praktijk beschouwd en vermindert het de betrouwbaarheid van de monitoring.

5.4.3 *Microbiologische criteria voor levensmiddelen*

Wettelijke voorschriften

De bijzonderheden over de microbiologische criteria waaraan levensmiddelen moeten voldoen, staan vermeld in Verordening (EG) nr. 2073/2005. Artikel 1 van Verordening (EG) nr. 2073/2005 bepaalt dat de BA moet nagaan of aan de in die verordening vastgestelde voorschriften en criteria wordt voldaan.

Auditbevindingen

5.4.3.1 *Vlees van gekweekte konijnen*

Verordening (EG) nr. 2073/2005 stelt geen microbiologische criteria voor vlees van gekweekte konijnen vast. In twee bezochte inrichtingen voerde de ELB een microbiologische karkasbemonstering van karkassen voor coliforme bacteriën en *salmonella* uit. In een inrichting werden de positieve resultaten voor *E. coli* niet onderzocht en er volgde geen corrigerende actie.

5.4.3.2 *Gelatine en grondstoffen voor de productie van voor menselijke consumptie bestemde gelatine*

De resultaten van gelatinetests op *salmonella* waren beschikbaar. De ELB's gaven aan dat zij meer microbiologische parameters hadden vastgesteld op grond van een aanbeveling van de Gelatine Manufacturers of Europe. Er worden ook tests uitgevoerd op coliforme bacteriën, *Clostridium*, gisten en schimmels en met betrekking tot het totaalgehalte aan kiemen. In een bezochte inrichting werden positieve resultaten gevonden voor coliforme bacteriën maar er heeft geen onderzoek naar de oorsprong van de besmetting plaatsgevonden.

5.4.4 *Traceerbaarheid, etikettering en aanbrengen van identificatiemerken*

Wettelijke voorschriften

Volgens artikel 18 van Verordening (EG) nr. 178/2002 moeten levensmiddelen, voedselproducerende dieren en alle andere stoffen die bestemd zijn om in een levensmiddel te worden verwerkt, in alle stadia van de productie, verwerking en distributie traceerbaar zijn. De ELB's moeten beschikken over systemen en procedures waarmee kan worden vastgesteld wie hun deze producten hebben geleverd en aan welke bedrijven zij hun producten hebben geleverd. Artikel 4, lid 6, van Verordening (EG) nr. 854/2004 schrijft voor dat de toetsing aan de eisen inzake de traceerbaarheid plaatsvindt in alle erkende inrichtingen.

Bepalingen voor het aanbrengen van een identificatiemerk op een product van dierlijke oorsprong zijn vastgesteld in artikel 5 en in bijlage II, sectie I, bij Verordening (EG) nr. 853/2004, en in de toetsing aan deze eisen is voorzien in artikel 4, lid 6, van Verordening (EG) nr. 854/2004. Artikel 3 van Richtlijn 2000/13/EG beschrijft de gegevens die moeten worden vermeld op de etikettering van levensmiddelen die als zodanig aan de eindconsument worden geleverd. Hoofdstuk V van sectie XIV van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 stelt etiketteringsvoorschriften voor gelatine voor menselijke consumptie vast (eindproducten).

Auditbevindingen

5.4.4.1 Vlees van gekweekte konijnen

Alle bezochte inrichtingen beschikten over een traceerbaarheidssysteem en de identificatiemerken werden op bevredigende wijze aangebracht. In een bezochte inrichting kon de traceerbaarheid van konijnenvlees echter niet worden gewaarborgd. De ELB kon voor een aantal zendingen van geslachte gekweekte konijnen niet aantonen waarnaar het konijnenvlees was verzonden. Voor een aantal zendingen uit het bezochte slachthuis verzonden konijnenvlees kon de ELB het vlees niet terug naar de oorsprong daarvan traceren. Bovendien gaven de etiketten op de bakken en het verpakkingsmateriaal in het koelhuis de uiterste consumptiedatum aan, die volgens de ELB de feitelijke productiedatum was.

Het FAVV lichtte op bevredigende wijze de follow-up van de RASFF-kennisgeving van afkeuring aan de grens 2012.ASC toe met betrekking tot de positieve resultaten voor residuen van de verboden stof chlooramfenicol in konijnenvlees uit China.

5.4.4.2 Gelatine

Alle bezochte inrichtingen beschikten over een traceerbaarheidssysteem en de voor menselijke consumptie bestemde gelatine was correct geëtiketteerd en voorzien van identificatiemerken.

5.4.5 Informatie over de voedselketen

Wettelijke voorschriften

Overeenkomstig artikel 3 van Verordening (EG) nr. 853/2004 moeten de ELB's voldoen aan de relevante bepalingen van de bijlagen II en III bij deze verordening. Met name ELB's die een slachthuis exploiteren, moeten de informatie over de voedselketen betreffende alle andere dieren dan vrij wild die naar het slachthuis worden gebracht of daarvoor bestemd zijn, naargelang het geval opvragen, ontvangen, controleren en er actief gebruik van maken. Overeenkomstig artikel 5, lid 1, van Verordening (EG) nr. 854/2004 moet de officiële dierenarts in slachthuizen ook inspectietaken uitvoeren met betrekking tot de informatie over de voedselketen.

Auditbevindingen

Het FAVV heeft een model voor de informatie over de voedselketen opgesteld voor naar het slachthuis gebrachte gekweekte konijnen. Het model is sinds 1 januari 2012 van kracht. Het bevat geen door de houder van het bedrijf van oorsprong te ondertekenen verklaringen, waaronder verklaringen over de afwezigheid van symptomen van myxomatose of de afwezigheid van rabiës of verklaringen dat in de laatste maand geen contact met uitbraken of verdachte gevallen van rabiës

heeft plaatsgevonden.¹²

De informatie over de voedselketen was beschikbaar voor de door het auditteam van het VVB in de drie bezochte slachthuizen gecontroleerde zendingen. De inhoud van de modellen van andere lidstaten volgde geen uniforme aanpak en omvatte niet altijd de diergezondheidsverklaringen, als voorgeschreven door Richtlijn 92/65/EEG van de Raad. Verscheidene documenten die de informatie over de voedselketen bevatten, waren niet door de vorige houder van de gekweekte konijnen ingevuld of ondertekend. De ELB en het FAVV konden niet aantonen dat in die gevallen actie was ondernomen.

5.4.6 *Ante-mortem- en post-mortemkeuring*

Wettelijke voorschriften

Artikel 5, lid 1, van Verordening (EG) nr. 854/2004 schrijft voor dat de officiële dierenarts keuringen uitvoert, waaronder ante-mortemkeuringen op alle dieren voordat zij worden geslacht overeenkomstig de algemene voorschriften van sectie I, hoofdstuk II van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 854/2004, en post-mortemkeuringen overeenkomstig de algemene voorschriften van sectie I, hoofdstuk II van bijlage I en de specifieke voorschriften van sectie IV, hoofdstuk VI van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 854/2004.

Auditbevindingen

Levende konijnen of de groep van dieren van dezelfde oorsprong die naar het slachthuis werden gebracht, werden niet geïdentificeerd. De gegevens over het laadplan van de vrachtauto en de aangewezen opslagruimte in de uitlaadzone van het slachthuis zijn niet toereikend, aangezien soortgelijke kooien worden gebruikt en er kon ook geen onderscheid worden gemaakt tussen konijnen uit verschillende partijen.

Het FAVV stelde het VVB ervan in kennis dat de ante-mortemkeuring vóór de slacht in de slachthuizen plaatsvindt en niet op het bedrijf van oorsprong. De resultaten van de ante-mortemkeuring worden goed gedocumenteerd.

De post-mortemkeuring wordt alleen uitgevoerd door dierenartsen in de slachtlijn. Wegens de organisatie van het werk is bij het combineren van de ante- en post-mortemkeuring de post-mortemkeuring van alle dieren niet gegarandeerd. In een bezocht slachthuis concentreerde de officiële dierenarts zich wegens de hoge snelheid van de slachtlijn alleen op de karkassen.

5.4.7 *Welzijn van dieren bij het slachten of doden*

Wettelijke voorschriften

Artikel 5, lid 1, van Verordening (EG) nr. 854/2004 vereist dat de officiële dierenarts keuringen uitvoert, onder meer met betrekking tot dierenwelzijn. Richtlijn 93/119/EG van de Raad stelt EU-voorschriften vast inzake de bescherming van dieren bij het slachten of doden.

Auditbevindingen

¹² In haar reactie op het ontwerpverslag heeft de Belgische BA opgemerkt dat er moet worden nagegaan of een dergelijke verklaring nog steeds noodzakelijk is, hetzij in een afzonderlijk document, hetzij in het IVK-transmissiedocument.

De ELB's van de drie bezochte slachthuizen waren onvoldoende op de hoogte van de veranderingen in de wetgeving betreffende het welzijn van dieren, vastgesteld in Verordening (EG) nr. 1099/2009, die vanaf januari 2013 gelden. Het FAVV gaf te kennen dat het de slachtersverenigingen in België had geïnformeerd over de veranderingen, met name betreffende de verplichting om een voor het dierenwelzijn verantwoordelijke persoon aan te wijzen en de betrokken personen een passende opleiding te geven wat de omgang met levende dieren in slachthuizen betreft¹³.

Een bezocht slachthuis was nog niet uitgerust met het hoorbaar of zichtbaar apparaat en een apparaat dat de spanning en de stroom bij belasting aangeeft, was niet goed zichtbaar voor de bedieners. Dit is slechts voorgeschreven sinds 1 januari 2013.

5.4.8 *Schriftelijke vastlegging van officiële controles*

Wettelijke voorschriften

Artikel 9 van Verordening (EG) nr. 882/2004 vereist dat de BA's verslagen opstellen over de uitgevoerde officiële controles, met inbegrip van een beschrijving van de doelstellingen van de officiële controles, de toegepaste methoden, de geboekte resultaten en eventuele maatregelen die door de betrokken exploitant van het bedrijf moeten worden genomen.

Auditbevindingen

Er bestaat een rapportagesysteem zoals beschreven in het landenprofiel voor België. De resultaten van de officiële controles worden goed gedocumenteerd en waren op één uitzondering na beschikbaar in de bezochte inrichtingen.

Verscheidene tekortkomingen werden echter niet vermeld of werden onvoldoende opgevolgd. In een aantal onderzochte gevallen werden niet zwaarwegende tekortkomingen, die niet leiden tot ongunstige resultaten, in sommige latere verslagen herhaald. Het auditteam van het VVB constateerde ook dat niet diep werd ingegaan op een aantal in het verslag vermelde vragen, met name over de handelsdocumenten waarvan zendingen grondstoffen voor de productie van voor menselijke consumptie bestemde gelatine vergezeld gaan.

Conclusie

Vlees van gekweekte konijnen

Over het algemeen oefent het FAVV controle uit op de productie van konijnenvlees. Het auditteam van het VVB heeft echter een aantal tekortkomingen geconstateerd, met name:

- de niet-naleving door de ELB's van de voorschriften betreffende de slachthygiëne om besmetting van het vlees van gekweekte konijnen tijdens het villen en het verwijderen van de ingewanden te vermijden. In een inrichting was dit deels te wijten aan de gebruikte apparatuur;
- het ontbreken van een goede identificatie van de naar het slachthuis gebrachte konijnen (of groepen konijnen);

¹³ In haar reactie op het ontwerpverslag heeft de Belgische BA opgemerkt dat zij de brief aan de sector had verstuurd op 6 juli 2012.

- wat de infrastructuur van de slachthuizen betreft, het ontbreken van een scheiding tussen de slacht- en de ontvangstruimten;
- het ontbreken van corrigerende maatregelen door de ELB wanneer de monitoring aangeeft dat een microbiologische parameter niet onder controle is; alsmede;
- de niet-conforme bedwelmingsapparatuur voor gekweekte konijnen in een bezocht slachthuis.

Gelatine en grondstoffen voor de productie van voor menselijke consumptie bestemde gelatine

Over het algemeen oefent het FAVV controle uit op het productieproces van voor menselijke consumptie bestemde gelatine; de controle op de voor de opslag van grondstoffen voor de productie van gelatine voor menselijke consumptie erkende of toegelaten voorzieningen was echter zwak.

De minimumfrequentie van de officiële controles van toegelaten vestigingen voor de opslag van grondstoffen voor de productie van gelatine voor menselijke consumptie werd niet nageleefd. Op één uitzondering na voldeden de bezochte faciliteiten niet aan de voorschriften voor de opslag van de grondstoffen voor de vervaardiging van voor menselijke consumptie bestemde gelatine.

Het FAVV nam pas na een recent inspectiebezoek vrijwaringsmaatregelen in een bezochte leerlooierij. In deze inrichting konden de ELB en het FAVV niet garanderen dat bepaalde in het productieproces gebruikte producten veilig zijn voor gebruik in levensmiddelen en diervoeders. Bovendien gebruikte de ELB een biocide dat niet toegelaten was voor gebruik als biocide in de EU. Bovendien maakten de opzet van het productieproces, de bestaande apparatuur en de aanvaarding van zeer vuile huiden geen goede hygiënepraktijk mogelijk¹⁴.

Het FAVV heeft slechts een deel van de aanbeveling uit het vorige verslag (in verband met de etikettering en handelsdocumenten) uitgevoerd en heeft onvoldoende aandacht besteed aan de inhoud van de handelsdocumenten waarvan de grondstoffen voor de productie van gelatine vergezeld gaan.

Er werden tekortkomingen geconstateerd in de controles van het FAVV in verband met de HACCP-programma's van de ELB's, met name wat de follow-up van positieve testresultaten voor microbiologische parameters betreft.

6 ALGEMENE CONCLUSIES

Over het algemeen zijn de officiële controles op de productie van vlees van gekweekte konijnen toereikend. Door het auditteam van het VVB zijn echter enkele tekortkomingen geconstateerd in verband met de controles van de infrastructuur, de uitrusting en de slachthygiëne. In een bezocht slachthuis had het FAVV het slachtproces van konijnen niet geëvalueerd tijdens de aan de goedkeuring voorafgaande inspectie en tijdens routinematige controle-inspecties. De traceerbaarheid was in dit slachthuis niet gewaarborgd.

De verslagen over de controles van het FAVV in de bezochte konijnenkwekerij gaven de slechte hygiëneomstandigheden in de kwekerij niet weer. De kwekerij was pas onlangs voor deze activiteit

¹⁴ In haar reactie op het ontwerpverslag merkte de Belgische BA op dat rekening moet worden gehouden met de aard van de onderneming en het type grondstoffen waarmee wordt gewerkt.

geregistreerd, hoewel zij sinds vele jaren konijnen voor de slacht had geleverd.

Er werden significante tekortkomingen geconstateerd in een leerlooierij waar sommige zendingen door de ELB als geschikt voor menselijke consumptie werden beschouwd, hoewel zij niet vergezeld gingen van de nodige handelsdocumenten. Bovendien heeft de ELB zeer vuile huiden geaccepteerd als grondstof voor de productie van voor menselijke consumptie geschikte gelatine¹⁵. Tijdens het voorlooiproces werd een biocide gebruikt dat in de EU verboden is. De ELB kon niet aantonen dat het gebruik van twee andere chemische producten in de levensmiddelen- en diervoederindustrie was toegestaan. Het auditteam van het VVB vroeg om garanties wat deze inrichting betreft.

Over het algemeen zijn de officiële controles op de verwerking van gelatine toereikend. De opslagvoorzieningen van de verzamelcentra en de leerlooierijen die voor de productie van gelatine bestemde grondstoffen bereiden, worden door de BA vóór de verlening van een vergunning niet gecontroleerd. De officiële controle op de opslag van grondstoffen voor de productie van voor menselijke consumptie bestemde gelatine was echter gering en er werden veel tekortkomingen geconstateerd.

De BA heeft na recente officiële controles de vergunning van twee van de drie voor een bezoek door het auditteam van het VVB voorgestelde verzamelcentra/leerlooierijen wegens niet-naleving van de EU-voorschriften ingetrokken of is daarmee bezig. Bovendien is een aantal tekortkomingen geconstateerd in de handelsdocumenten die grondstoffen voor de productie van voor menselijke consumptie bestemde gelatine moeten vergezellen.

7 SLOTVERGADERING

Op 14 september 2012 werd met de CBA, het FAVV, een slotvergadering gehouden. Tijdens deze vergadering heeft het VVB-auditteam de bevindingen en voorlopige conclusies van de audit gepresenteerd en de CBA geïnformeerd over de tijdslimieten voor het opstellen van het verslag en haar antwoord.

De vertegenwoordiger van de CBA heeft kennis genomen van de bevindingen en conclusies van het auditteam van het VVB. Tijdens de slotvergadering heeft de BA erop gewezen dat het moeilijk is voor inrichtingen die runderhuiden opslaan om een nauwkeurig idee te hebben van redelijke eisen ten aanzien van de hygiëne van de infrastructuur (verwijzingen naar punt 5 van hoofdstuk I van sectie XIV van Verordening (EG) nr. 853/2004), voor wat betreft de aard van de grondstoffen en de zuiverheid ervan, die volkomen relatief is.

Het auditteam van het VVB heeft de CBA verzocht om met name de erkenning van een bezocht slachthuis voor konijnen opnieuw te bekijken en zo nodig corrigerende maatregelen te nemen.

8 AANBEVELINGEN

Binnen 25 werkdagen na ontvangst van het verslag moet aan de Commissie een actieplan worden voorgelegd dat de maatregelen beschrijft die zijn genomen of zijn gepland in reactie op de aanbevelingen van dit verslag, en dat een tijdschema vaststelt voor het verhelpen van de

¹⁵ In haar reactie op het ontwerpverslag merkte de Belgische BA op dat zij contact had opgenomen met de Ierse autoriteiten om hun mee te delen dat de zeer vuile runderhuiden werden verstuurd naar een leerlooierij die deze gebruikte als grondstof voor de productie van gelatine voor menselijke consumptie. Zij verrichtten een inspectie bij de huidenleverancier en sommeerden hem om niet meer te verklaren dat de huiden geschikt waren voor menselijke consumptie.

geconstateerde tekortkomingen.

| Nr. | Aanbeveling |
|-----|---|
| 1. | Ervoor zorgen dat aan de voorschriften van Richtlijn 98/83/EG van de Raad wordt voldaan, met name wanneer oppervlaktewater in voorzieningen voor de productie van levensmiddelen wordt gebruikt. |
| 2. | Ervoor zorgen dat levende konijnen (of groepen konijnen uit hetzelfde bedrijf van oorsprong) alleen voor de slacht worden aanvaard als zij naar behoren zijn geïdentificeerd, in lijn met de voorschriften van hoofdstuk III van sectie II van bijlage I bij Verordening (EG) nr. 854/2004 van de Raad. |
| 3. | Opnieuw bekijken van de schriftelijke procedures voor officiële controles in bedrijven waar konijnen worden gehouden, in lijn met artikel 8 van Verordening (EG) nr. 882/2004, om de officiële dierenartsen in staat te stellen na te gaan of wordt voldaan aan de relevante eisen inzake identificatie van de dieren, registratie, verplaatsing, goede hygiënepraktijk en dierlijk welzijn. |
| 4. | Ervoor zorgen dat de erkende slachthuizen voor konijnen voldoen aan de relevante voorschriften, vastgesteld in bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004. Er moet bijzondere aandacht worden besteed aan de bedwelmings- en slachtruimten, de uitrusting voor het welzijn van de dieren en de slachthygiëne. |
| 5. | Opnieuw bekijken van de procedures voor de erkenning van verzamelcentra en leerlooierijen om ervoor te zorgen dat wordt voldaan aan de voorwaarden voor de opslag van grondstoffen voor de productie van voor menselijke consumptie bestemde gelatine, in lijn met de voorschriften van artikel 31 van Verordening (EG) nr. 882/2004. |
| 6. | Opnieuw bekijken van de vergunning van alle verzamelcentra en leerlooierijen en de erkenning van verwerkingsinrichtingen waar grondstoffen voor de productie van voor menselijke consumptie bestemde gelatine worden opgeslagen om ervoor te zorgen dat wordt voldaan aan de voorwaarden voor de opslag van deze grondstoffen, als vastgesteld in punt 5 van hoofdstuk I en punt 2 van hoofdstuk II van sectie XIV van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004. |
| 7. | Ervoor zorgen dat de grondstoffen voor de productie van voor menselijke consumptie bestemde gelatine tijdens het vervoer naar een verzamelcentrum of leerlooierij en bij aflevering aan de gelatineverwerkingsinrichtingen vergezeld gaan van het handelsdocument dat de informatie bevat, als bedoeld in punt 1 van hoofdstuk II van sectie XIV van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004. |

De reactie van de bevoegde autoriteit op de aanbevelingen is te vinden op:

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2012-6353

BIJLAGE 1 – VERWIJZINGEN NAAR WETGEVING

| Wetgeving | Publicatieblad | Titel |
|---------------------------|--|--|
| Verordening nr. 178/2002 | PB L 31 van 1.2.2002, blz. 1-24 | Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden |
| Verordening nr. 852/2004 | PB L 139 van 30.4.2004, blz. 1, gerectificeerd en opnieuw bekendgemaakt in PB L 226 van 25.6.2004, blz. 3 | Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne |
| Verordening nr. 853/2004 | PB L 139 van 30.4.2004, blz. 55, gerectificeerd en opnieuw bekendgemaakt in PB L 226 van 25.6.2004, blz. 22 | Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong |
| Verordening nr. 854/2004 | PB L 139 van 30.4.2004, blz. 206, gerectificeerd en opnieuw bekendgemaakt in PB L 226 van 25.6.2004, blz. 83 | Verordening (EG) nr. 854/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke voorschriften voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong |
| Verordening nr. 882/2004 | PB L 165 van 30.4.2004, blz. 1, gerectificeerd en opnieuw bekendgemaakt in PB L 191 van 28.5.2004, blz. 1 | Verordening (EG) nr. 882/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake officiële controles op de naleving van de wetgeving inzake diervoeders en levensmiddelen en de voorschriften inzake diergezondheid en dierenwelzijn |
| Verordening nr. 2073/2005 | PB L 338 van 22.12.2005, blz. 1-26 | Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen |

| Wetgeving | Publicatieblad | Titel |
|---------------------------|-------------------------------------|--|
| Verordening nr. 2074/2005 | PB L 338 van 22.12.2005, blz. 27-59 | Verordening (EG) nr. 2074/2005 van de Commissie van 5 december 2005 tot vaststelling van uitvoeringsmaatregelen voor bepaalde producten die onder Verordening (EG) nr. 853/2004 vallen en voor de organisatie van officiële controles overeenkomstig de Verordeningen (EG) nr. 854/2002 en (EG) nr. 882/2004, tot afwijking van Verordening (EG) nr. 852/2004 en tot wijziging van de Verordeningen (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 854/2004 |
| Verordening nr. 1099/2009 | PB L 303 van 18.11.2009, blz. 1-30 | Verordening (EG) nr. 1099/2009 van de Raad van 24 september 2009 inzake de bescherming van dieren bij het doden |
| Verordening nr. 1162/2009 | PB L 314 van 1.12.2009, blz. 10-12 | Verordening (EG) nr. 1162/2009 van de Commissie van 30 november 2009 tot vaststelling van overgangsregelingen voor de uitvoering van de Verordeningen (EG) nr. 853/2004, (EG) nr. 854/2004 en (EG) nr. 882/2004 van het Europees Parlement en de Raad |
| Richtlijn 90/425/EEG | PB L 224 van 18.8.1990, blz. 29-41 | Richtlijn 90/425/EEG van de Raad van 26 juni 1990 inzake veterinaire en zoötechnische controles in het intracommunautaire handelsverkeer in bepaalde levende dieren en producten in het vooruitzicht van de totstandbrenging van de interne markt |
| Richtlijn 92/65/EEG | PB L 268 van 14.9.1992, blz. 54-72 | Richtlijn 92/65/EEG van de Raad van 13 juli 1992 tot vaststelling van de veterinaire voorschriften voor het handelsverkeer en de invoer in de Gemeenschap van dieren, sperma, eicellen en embryo's waarvoor ten aanzien van de veterinaire voorschriften geen specifieke communautaire regelgeving als bedoeld in bijlage A, onder I, van Richtlijn 90/425/EEG geldt. |

| Wetgeving | Publicatieblad | Titel |
|----------------------|-------------------------------------|---|
| Richtlijn 92/118/EEG | PB L 62 van 15.3.1993, blz. 49-68 | Richtlijn 92/118/EEG van de Raad van 17 december 1992 tot vaststelling van de veterinairrechtelijke en de gezondheidsvoorschriften voor het handelsverkeer en de invoer in de Gemeenschap van producten 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 |
| Richtlijn 93/119/EG | PB L 340 van 31.12.1993, blz. 21-34 | Richtlijn 93/119/EG van de Raad van 22 december 1993 inzake de bescherming van dieren bij het slachten of doden |
| Richtlijn 96/22/EG | PB L 125 van 23.5.1996, blz. 3-9 | Richtlijn 96/22/EG van de Raad van 29 april 1996 betreffende het verbod op het gebruik, in de veehouderij, van bepaalde stoffen met hormonale werking en van bepaalde stoffen met thyreostatische werking, alsmede van β -agonisten en tot intrekking van de Richtlijnen 81/602/EEG, 88/146/EEG en 88/299/EEG |
| Richtlijn 96/23/EG | PB L 125 van 23.5.1996, blz. 10-32 | Richtlijn 96/23/EG van de Raad van 29 april 1996 inzake controlemaatregelen ten aanzien van bepaalde stoffen en residuen daarvan in levende dieren en in producten daarvan en tot intrekking van de Richtlijnen 85/358/EEG en 86/469/EEG en de Beschikkingen 89/187/EEG en 91/664/EEG |
| Richtlijn 98/8/EG | PB L 123 van 24.4.1998, blz. 1-63 | Richtlijn 98/8/EG van het Europees Parlement en de Raad van 16 februari 1998 betreffende het op de markt brengen van biociden |
| Richtlijn 98/83/EG | PB L 330 van 5.12.1998, blz. 32-54 | Richtlijn 98/83/EG van de Raad van 3 november 1998 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water |
| Richtlijn 2000/13/EG | PB L 109 van 6.5.2000, blz. 29-42 | Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad van 20 maart 2000 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgeving der lidstaten inzake de etikettering en presentatie van levensmiddelen alsmede inzake de daarvoor gemaakte reclame |