

Voorwaarden bij de productie van dierlijk afval

In de erkende inrichtingen, de grensinspectieposten en de detailhandel mag, behalve de eigenlijke productie, geen dierlijk afval worden gemanipuleerd, verwerkt of opgeslagen met behulp van uitrusting of in lokalen of ruimten die bestemd zijn voor producten die geschikt zijn voor menselijke consumptie.

De productie van afval van verschillende risicocategorieën door eenzelfde inrichting houdt in dat deze over verschillende circuits daarvoor dient te beschikken, meer bepaald voor wat de uitrusting en de opslaglokalen betreft.

Bij ontstentenis hiervan zal al het in de inrichting voortgebrachte dierlijk afval gelijkgesteld worden met de hoogste risicocategorie van dierlijk afval dat er wordt voortgebracht.

Deze bepaling geldt evenzeer voor het laag-risicomateriaal voortgebracht op de slachtlijnen die niet beschikken over een bufferopslag waardoor dierlijk afval afkomstig van karkassen die ongeschikt zijn verklaard voor menselijke consumptie kan worden weggehaald.

De exploitanten van de inrichtingen waar gespecificeerd risicomateriaal geproduceerd wordt, zijn er toe gehouden de aanbevelingen van de Hoge Gezondheidsraad op te volgen betreffende de bescherming van het personeel dat gespecificeerd risicomateriaal behandelt.

Volgende voorwaarden dienen te worden opgevolgd :

A) Inrichting en uitrusting

1. Alle inrichtingen.

In alle inrichtingen moeten de recipiënten en verpakkingen die voor dierlijk afval zijn bestemd, een welbepaalde kleur hebben al naargelang van de categorie en in het bijzonder uitsluitend voor dat gebruik bestemd zijn.

De recipiënten en verpakkingen bestemd voor gespecificeerd risicomateriaal zijn in elk geval van een gele kleur en zijn duidelijk voorzien van de vermelding GRM in letters van tenminste 15 cm hoog. Deze recipiënten zijn speciaal voorbehouden voor dit gebruik.

De recipiënten en verpakkingen gebruikt voor het verzamelen en stockeren van laag-risicomateriaal moeten duidelijk geïdentificeerd zijn aan de hand van etiketten waarop de woorden « niet bestemd voor menselijke consumptie » aangebracht zijn in letters van tenminste 2 cm groot. Deze recipiënten moeten speciaal voor dat gebruik bestemd zijn.

Iedere inrichting waar dierlijk afval geproduceerd wordt, dient over een uitrusting te beschikken, vast of mobiel, die toelaat iedere categorie van dierlijk afval die overgedragen wordt aan de ophaler werkelijk te wegen. Deze uitrusting dient aangepast te zijn aan de omvang en de aard van de uitgevoerde activiteiten in de inrichting om aldus te kunnen voldoen aan de verplichting van de weging zonder het ophalen ervan te hinderen.

2. Voor het intracommunautaire handelsverkeer erkende inrichtingen.

Al deze inrichtingen dienen tenminste te beschikken over speciale waterdichte, corrosiebestendige recipiënten voorzien van een deksel en een sluitingssysteem om te verhinderen dat onbevoegden er iets uit kunnen nemen, bestemd om vers vlees, vleesbereidingen, vleesproducten of bijproducten van dierlijke oorsprong die ongeschikt zijn voor menselijke consumptie op te slaan, of een afsluitbaar lokaal hiervoor indien daarvan zo grote hoeveelheden bestaan dat een dergelijk lokaal noodzakelijk is of indien het dierlijk afval niet dagelijks wordt opgehaald of vernietigd. Wanneer het dierlijk afval via afvoerbuizen wordt verwijderd moeten deze zo zijn gebouwd en geplaatst dat ieder risico op contaminatie vermeden wordt.

De slachthuizen voor pluimvee of konijnen dienen bovendien over een afzonderlijke afsluitbare voorziening te beschikken voor de opslag van karkassen, delen van karkassen of slachtafval die ongeschikt of schadelijk voor de menselijke consumptie zijn bevonden of verklaard, tenzij er voor dit doel gesloten recipiënten aanwezig zijn buiten de bedrijfsgebouwen.

De slachthuizen voor slachtdieren dienen bovendien te beschikken over een afzonderlijk, afsluitbaar en gekoeld lokaal voor de opslag van karkassen, delen van karkassen of slachtafval die ongeschikt of schadelijk voor menselijke consumptie zijn bevonden of verklaard, eventueel aangevuld met gesloten recipiënten die zich buiten de gebouwen bevinden.

De slachthuizen dienen ook te beschikken over een lokaal of een specifieke voorziening voor de opslag van de pluimen of de huiden.

3. Voor inrichtingen met geringe capaciteit.

Al deze inrichtingen dienen tenminste te beschikken over speciale waterdichte, corrosiebestendige recipiënten voorzien van een deksel en een sluitingssysteem om te verhinderen dat onbevoegden er iets uit kunnen nemen, bestemd om vlees in op te slaan dat ongeschikt is voor menselijke consumptie en dat dient verwijderd of vernietigd te worden.

De slachthuizen voor slachtdieren dienen bovendien te beschikken over een afzonderlijk, gekoeld en afsluitbaar lokaal voor de opslag van karkassen, delen van karkassen of slachtafval die ongeschikt of schadelijk voor menselijke consumptie zijn bevonden of verklaard, eventueel aangevuld met gesloten recipiënten die zich buiten de gebouwen bevinden.

4. Detailhandel.

Al deze inrichtingen dienen tenminste te beschikken over waterdichte, duidelijk gemerkte recipiënten om dierlijk afval in op te slaan, en die zijn voorzien van een sluiting om te verhinderen dat onbevoegden er afvalstoffen uit verwijderen of aan toevoegen.

In de verkooppunten van vers vlees waar gespecificeerd risicomateriaal geproduceerd wordt, dient al het dierlijk afval zoals de beenderen, de vetten, de afval van het opschikken en het gespecificeerd risicomateriaal verzameld en opgeslagen te worden in dezelfde recipiënten. Al dit verzameld dierlijk afval moet dan ook als gespecificeerd risicomateriaal behandeld worden.

B) Exploitatie

1. Erkende inrichtingen.

De werkplaatsen mogen niet gebruikt worden voor de bewerking, bereiding, verwerking, verpakking of opslag van waren die niet geschikt zijn voor menselijke consumptie.

Het dierlijk afval en ander slachtafval dat niet bestemd is voor menselijke consumptie, het vlees dat ongeschikt is bevonden of verklaard voor de menselijke consumptie en het vlees dat tot nader onderzoek in observatie is aangehouden, dienen onmiddellijk op zodanige manier verwijderd te worden dat er geen enkel gevaar op contaminatie of bezoedeling van voor menselijke consumptie geschikt vlees kan ontstaan. Zij mogen niet in contact kunnen komen met dit vlees en dienen zo spoedig mogelijk ondergebracht te worden in uitrustingen, recipiënten of lokalen die respectievelijk en exclusief voor dit doel bestemd zijn en zo ontworpen en geplaatst zijn dat contaminatie en bezoedeling van voor menselijke consumptie geschikt vlees voorkomen wordt.

De karkassen, delen van karkassen en slachtafval die definitief ongeschikt voor menselijke consumptie of schadelijk zijn bevonden of verklaard, dienen gedenatureerd te worden, indien nodig in het bijzijn en volgens de instructies van de dierenarts, door de exploitant van het slachthuis of de inrichting waar de keuring is uitgevoerd. De noodzakelijke middelen hiertoe worden door de exploitant ter beschikking gesteld.

De recipiënten die zich in de werklokalen bevinden voor het verzamelen van dierlijk afval en van vlees dat ongeschikt is voor menselijke consumptie dienen elke dag na gebruik geledigd, gereinigd en ontsmet te worden.

In de lokalen of afzonderlijke plaatsen bestemd voor de opslag van ongeschikt of schadelijk verklaard vlees mag noch vlees worden opgeslagen dat geschikt wordt verklaard, noch vlees dat tot nader onderzoek in observatie wordt aangehouden, noch andere voedingsmiddelen.

Het personeel dient vanwege de exploitant de nodige informatie en opleiding te ontvangen die nodig is voor de uitvoering van zijn taken voortvloeiend uit deze Overeenkomst.

2. Detailhandel

Het afval moet behandeld en opgeslagen worden op zodanige hygiënische wijze dat zo veel als mogelijk de contaminatie van het vlees, van het gereedschap, van de uitrusting en van de lokalen voorkomen wordt.

C) Lijst van stoffen die mogen worden gebruikt bij de denaturatie

Chemische stof	Kleur	Solvent	Minimumconcentratie van de gebruiksklare oplossing	
			gr/l	%
Methyleenblauw	Blauw	Water	5	0, 5
Tartrazine T 2005	Geel	Water	5	0, 5

Door de bepalingen van dit punt in de relevante reglementering van het federaal Ministerie van Volksgezondheid te integreren, wordt een termijn van een jaar voorzien om het gebruik van Tartrazine te verbieden zodat de denaturatie alleen nog mag worden uitgevoerd met behulp van de hierboven vermelde blauwe kleurstof.