




Koninklijk besluit van 26 april 2009 betreffende microbiologische criteria voor voedingsmiddelen

 *Tekst gepubliceerd op 8 juni 2009*
Koninklijk besluit

KONINKLIJK BESLUIT van 26 APRIL 2009 **betreffende microbiologische criteria voor voedingsmiddelen** (B.S. 8.VI.2009, err. B.S. 18.VI.2009)

Gelet op de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel, artikel 4, artikel 13, gewijzigd bij de wet van 27 mei 1997 en het koninklijk besluit van 15 april 1965, en artikel 14, gewijzigd bij de wet van 13 juli 1981, bij het koninklijk besluit van 9 januari 1992, bij de wet van 17 november 1998, en bij het koninklijk besluit van 22 februari 2001;

Gelet op de wet van 15 april 1965 betreffende de keuring van en de handel in vis, gevogelte, konijnen en wild, en tot wijziging van de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel, artikel 3, § 1, gewijzigd bij de wetten van 13 juli 1981, 27 mei 1997 en 17 november 1998, en bij het koninklijk besluit van 22 februari 2001, en artikel 4, gewijzigd bij de wetten van 13 juli 1981 en 22 april 1982, en bij de wet van 27 mei 1997;

Gelet op de wet van 28 maart 1975 betreffende de handel in landbouw-, tuinbouw- en zeevisserijproducten, artikel 3, § 1, gewijzigd bij de wetten van 29 december 1990, 5 februari 1999, 1 maart 2007 en 8 juni 2008, en bij het koninklijk besluit van 22 februari 2001;

Gelet op de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere producten, artikel 2, artikel 3, 3°, a), gewijzigd bij de wet van 22 maart 1989, en artikel 11, § 4, toegevoegd bij de wet van 9 februari 1994, en artikel 20, § 1;

Gelet op het koninklijk besluit van 22 februari 2001 houdende organisatie van de controles die worden verricht door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen en tot wijziging van diverse wettelijke bepalingen, de artikelen 4, § 1, en 9, § 1;

Gelet op het koninklijk besluit van 29 maart 1974 betreffende vleesextract, vloeibare aroma's, strooiaroma's, soepen en bouillons;

Gelet op het koninklijk besluit van 18 maart 1980 betreffende yoghurt en andere gefermenteerde melk, gewijzigd bij het koninklijk besluit van 1 maart 1998;

Gelet op het koninklijk besluit van 6 mei 1988 betreffende boter en boterproducten, gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 9 februari 1990, 30 maart 1990 en 19 april 1993;

Gelet op het koninklijk besluit van 18 februari 1991 betreffende voedingsmiddelen bestemd voor bijzondere voeding, laatst gewijzigd bij het koninklijk besluit van 30 juli 2008;

Gelet op het koninklijk besluit van 11 juni 2004 betreffende consumptie-ijs;

Gelet op het ministerieel besluit van 29 augustus 2000 tot vaststelling van de microbiologische criteria voor de productie van gekookte schaal- en weekdieren;

Overwegende de 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 de voedselveiligheid;

Overwegende de Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen ([/nl/extranet/document/996/nl#art](#)), gewijzigd bij de Verordening (EG) nr. 1441/2007 van de Commissie van 5 december 2007;

Overwegende dat aanvullende nationale beschikkingen bij de hoger vermelde Verordening (EG) nr. 2073/2005 noodzakelijk zijn om de gezondheid van de verbruikers te beschermen, in afwachting van verdere harmonisatie op dit vlak in de communautaire voedingswetgeving;

Overwegende dat is voldaan aan de formaliteiten voorgeschreven door de Richtlijn 98/34/EG van het Europees Parlement en de Raad van 22 juni 1998 betreffende de informatieprocedure op het gebied van normen en technische voorschriften en regels betreffende de diensten van de informatiemaatschappij;

Gelet op het advies van de Hoge Gezondheidsraad nr. 8114 en nr. 8163 inzake microbiologische criteria voor sommige voedingsmiddelen, gegeven op 3 juni 2005;

Gelet op het advies van de Hoge Gezondheidsraad nr. 7947 betreffende de bijdrage tot de risicobeoordeling van *Campylobacter* spp. in vleesbereidingen op basis van pluimveegehakt in België, gegeven op 3 juni 2005;

Gelet op het advies nr. 17-2008 van het Wetenschappelijke Comité ingesteld bij het Federale Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, gegeven op 16 april 2008;

Gelet op het overleg tussen de Gewestregeringen en de Federale Overheid op 5 januari 2007;

Gelet op advies nr. 41.269/3 van de Raad van State, gegeven op 24 oktober 2006, met toepassing van artikel 84, § 1, eerste lid, 1°, van de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973;

Op de voordracht van de Minister van Volksgezondheid en de Minister van Landbouw,

HOOFDSTUK I

TOEPASSINGSGBIED EN DEFINITIES

(.) **Art. 1.** De bepalingen van dit besluit zijn van toepassing onverminderd en ter aanvulling van de bepalingen van de Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen ([/nl/extranet/document/996/nl#art](#)).

(.) **Art. 2.** Voor de toepassing van dit besluit, wordt verstaan onder:
De verordening: de Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen ([/nl/extranet/document/996/nl#art](#)).

(.) **Art. 3.** De bepalingen bedoeld in artikelen 1 tot 7, in artikel 9 en in bijlage II van de verordening ([/nl/extranet/document/996/nl#art](#)) zijn van toepassing op dit besluit.

HOOFDSTUK II

ALGEMENE EISEN

(.) **Art. 4.** Het is verboden om levensmiddelen in de handel te brengen die:

- 1° beschimmeld, gegist of op enige andere wijze bedorven zijn, behalve wanneer het voedingswaren of -stoffen betreft waarvan de beschimmelde of gegiste toestand eigen is aan de waar en voortvloeit uit een normaal fabricage- of bereidingsprocédé;
- 2° pathogene micro-organismen of toxines van microbiële oorsprong bevatten, in een hoeveelheid die een potentieel gevaar voor de gezondheid van de consumenten kan vormen;
- 3° niet voldoen aan de voedselveiligheidscriteria vastgelegd in de verordening.

(.) **Art. 5.** De microbiologische criteria opgenomen in de bijlage van dit besluit zijn van toepassing ter aanvulling aan de microbiologische criteria opgenomen in de bijlage I van de verordening.

HOOFDSTUK III

SCHADELIJK VERKLAARDE PRODUCTEN

(.) **Art. 6.** Voor de toepassing van artikel 18 van de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere producten

[\(/nl/extranet/document/1/nl#art\)](#), worden de voedingsmiddelen, die niet aan de bepalingen van artikel 4 voldoen, schadelijk verklaard.

HOOFDSTUK IV

STRAFBEPALINGEN

(.) **Art. 7.** § 1. De overtredingen op de bepalingen van dit besluit worden opgespoord en vastgesteld overeenkomstig de bepalingen van het koninklijk besluit van 22 februari 2001 houdende organisatie van de controles die worden verricht door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen en tot wijziging van diverse wettelijke bepalingen [\(/nl/extranet/document/370/nl#art\)](#).

§ 2. De overtredingen op de bepalingen van dit besluit worden bestraft overeenkomstig de bepalingen van de wetten van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel [\(/nl/extranet/document/661/nl#art\)](#), van 15 april 1965 betreffende de keuring van en de handel in vis, gevogelte, konijnen en wild, en tot wijziging van de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel [\(/nl/extranet/document/700/nl#art\)](#), van 28 maart 1975 betreffende de handel in landbouw-, tuinbouw- en zeevisserijproducten [\(/nl/extranet/document/413/nl#art\)](#) en van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere producten [\(/nl/extranet/document/1/nl#art\)](#).

HOOFDSTUK V

SLOTBEPALINGEN

(.) **Art. 8.** § 1. Worden opgeheven:

1° punt A van de bijlage van het koninklijk besluit van 18 maart 1980 betreffende yoghurt en andere gefermenteerde melk;

2° artikel 3, § 1, 5°, 6° en 7°, en punt III van de bijlage van het koninklijk besluit van 6 mei 1988 betreffende boter en boterproducten, gewijzigd bij het koninklijk besluit van 30 maart 1990;

3° artikel 4, 1°, c), en punt B van de bijlage van het koninklijk besluit van 11 juni 2004 betreffende consumptie-ijs;

4° artikel 2, § 1, 12°, a), van het koninklijk besluit van 29 maart 1974 betreffende vleesextract, vloeibare aroma's, strooiaroma's, soepen en bouillons;

5° punt 1 van hoofdstuk 5.4.2.3. van de bijlage van het koninklijk besluit van 18 februari 1991 betreffende voedingsmiddelen bestemd voor bijzondere voeding, gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 27 september 1993 en 11 oktober 1997.

§ 2. Het ministerieel besluit van 29 augustus 2000 tot vaststelling van de microbiologische criteria voor de productie van gekookte schaal- en weekdieren wordt opgeheven.

(.) **Art. 9.** De Minister bevoegd voor Volksgezondheid en de Minister bevoegd voor Landbouw zijn, ieder wat hem betreft, belast met de uitvoering van dit besluit.

Bijlage

Proceshygiëncriteria

Levensmiddelen	Micro-organisme/-metaboliet	Grenswaarden (1)		Bemonsteringsschema (2)		Stadium waarvoor het criterium geldt	Corrigerende maatregelen
		m	M	n	c		
1. Gehakt vlees van pluimvee en vleesbereidingen van pluimvee bedoeld om na verhitte te worden gegeten (3)	Thermotolerant Campylobacter spp.	100 kve/g		5	0	Einde van de productie	Verbeteringen in de productiehygiëne in de selectie en/of oorsprong van de grondstoffen
2. Rauwe koemelk voor directe verkoop aan de consument door de producent en rauwe koemelk voor de bereiding van rauwe zuivelproducten zonder thermische behandeling voor directe verkoop door de producent aan de consument	Escherichia coli	100 kve/g		5	0	Einde van de productie	Verbetering van de hygiëne tijdens de productie
3. Yoghurt en gefermenteerde melk (4)	Enterobacteriaceae	10 kve/g		5	0	Einde van de productie	Verbetering van de hygiëne tijdens de productie

4. Consumptie- ijs	Coagulase positieve Staphylococcen	10 kve/g of ml	100 kve/g of ml	5	2	Tijdens het fabricageproces op de boerderij of in de detailhandel, op het moment dat men voorziet dat, het aantal coagulase- positieve Staphylococcen, het hoogst is. Tijdens het uitscheppen in de detailhandel, namelijk tijdens de verdeling of de handeling met het oog op de directe verkoop aan de eindverbruiker.	Verbetering van de hygiëne tijdens de productie en het uitscheppen
	Enterobacteriaceae (5)	10 kve/g of ml	100 kve/g of ml	5	2	Einde van de productie	Verbetering van de hygiëne tijdens de productie

	Enterobacteriaceae	50 kve/g of ml	500 kve/g of ml	5	2	Tijdens het uitscheppen in de detailhandel, namelijk tijdens de verdeling of de hantering met het oog op de rechtstreekse verkoop aan de eindverbruiker	Verbetering van de hygiëne bij het uitscheppen
--	--------------------	----------------	-----------------	---	---	---	--

Nota's

- (1) m = de drempelwaarde voor het aantal bacteriën onder dewelke alle resultaten als toereikend worden beschouwd; M = de grenswaarde voor het aantal bacteriën boven dewelke de resultaten als ontoereikend worden beschouwd; kve: kolonievormende eenheden; voor punten 1,2 en 3, m = M.
- (2) n = aantal deelmonsters waaruit het monster bestaat; c = aantal deelmonsters met waarden tussen m en M
- (3) Dit criterium is niet van toepassing op producten bedoeld om verder in een inrichting van de voedingssector, ander dan de detailhandel, verder te worden verwerkt, op voorwaarde dat deze verwerking het risico verwijdert en dat er hierbij een voedingsmiddel van een andere categorie wordt gefabriceerd.
- (4) Dit criterium is niet van toepassing wanneer de exploitant aantoont dat het risico van contaminatie te verwaarlozen is.
- (5) Dit criterium is van toepassing op consumptie-ijs dat geen melkingrediënten bevat, behalve indien de exploitant aantoont dat de aanwezigheid van Enterobacteriaceae niet wijst op fecale contaminatie of gebrek aan hygiëne of potentiële aanwezigheid van microbiële pathogenen.

Interpretatie van de testresultaten:

De grenswaarden zijn van toepassing voor elk geanalyseerd deelmonster.

De analyseresultaten beoordelen de microbiologische kwaliteit van het gecontroleerde proces.

Voor de criteria opgenomen in punten 1, 2 en 3 is de kwaliteit toereikend wanneer alle bekomen waarden $\leq m$. De kwaliteit is ontoereikend wanneer de bacterie in een submonster wordt aangetroffen.

Voor het criterium opgenomen in punt 4:

- de kwaliteit is toereikend wanneer alle bekomen waarden $\leq m$,
- de kwaliteit is acceptabel wanneer maximaal c/n waarden liggen tussen m en M en de rest van de bekomen waarden $\leq m$,
- de kwaliteit is ontoereikend wanneer een of meerdere bekomen waarden $> M$ of wanneer meer dan c/n waarden zich tussen m en M bevinden.