



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

ADVIES 17-2010

Betreft : Herevaluatie van de generische autocontrolegids voor slachthuizen, uitsnijderijen en inrichtingen voor de vervaardiging van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees (Gids G-018, dossier SciCom 2010/04)

Advies gevalideerd door het Wetenschappelijk Comité op 23 april 2010

Samenvatting

Dit advies betreft de herevaluatie van de generische autocontrolegids voor slachthuizen, uitsnijderijen en inrichtingen voor de vervaardiging van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees. In het bijzonder werden de nieuwe delen m.b.t. het slachten van schapen en geiten, het darmwassen en het hoofdstuk over microbiologische controles geëvalueerd. Er is vastgesteld dat een aantal fundamentele aanbevelingen (bijv. m.b.t. de goede werkpraktijken, gevarenanalyse en HACCP-voorbeeldplannen) die geformuleerd waren in Advies 05-2006 (eerste evaluatie van deze autocontrolegids door het Wetenschappelijk Comité) niet opgevolgd zijn in de voorgelegde versie van de autocontrolegids. Deze aanbevelingen zijn ook van toepassing op de nieuwe delen. Het advies bevat verder nog een aantal specifieke opmerkingen.

Summary

Advice 17-2010 of the Scientific Committee on the analysis program of the FASFC :

This advice concerns the re-evaluation of the generic self-control guide for slaughterhouses, enterprises for the fabrication of minced meat, meat preparations and separator meat.

Sleutelwoorden

Gids – autocontrole – slachthuizen – gehakt vlees – vleesbereidingen - separatorvlees

1. Referentietermen

1.1. Vraagstelling

Er wordt aan het Wetenschappelijk Comité gevraagd de gevarenanalyse te evalueren van de delen in de autocontrolelegids die betrekking hebben op het slachten van schapen en geiten, de darmverwerking, groothandel en transport. Er wordt ook gevraagd om het onderdeel m.b.t. de microbiologische analyses (hoofdstuk 7) te evalueren.

1.2. Wettelijke context

Koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen.

Ministerieel besluit 24 oktober 2005 betreffende de versoepelingen voor toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en traceerbaarheid in sommige bedrijven van de levensmiddelen-sector.

Overwegende de besprekingen tijdens de werkgroepvergadering van 15 februari 2010 en de plenaire zitting van 19 maart en 23 april 2010;

geeft het Wetenschappelijk Comité het volgende advies :

2. Inleiding

De autocontrolelegids die ter evaluatie aan het Wetenschappelijk Comité voorgelegd wordt (G-018, versie november 2009) is de generische autocontrolelegids voor slachthuizen, uitsnijderijen en inrichtingen voor de vervaardiging van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees voor als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren. Deze gids werd opgesteld op initiatief van de beroepsfederaties :

- BVK vzw : beroepsvereniging voor de kalfsvleessector
- FEBEV vzw : federatie van het Belgisch Vlees

Hij is van toepassing op ondernemingen die volgende activiteiten uitvoeren :

- het slachten van varkens, runderen, kalveren, schapen, geiten en paarden;
- het reinigen van de darmen in het slachthuis;
- het uitsnijden van vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren;
- het vervaardigen van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees.

Het Wetenschappelijk Comité bracht in 2006 aanbevelingen uit (Advies 05-2006) over de versie van september 2005 van deze autocontrolelegids.

3. Advies

3.1. ALGEMENE AANBEVELINGEN

Er kan vastgesteld worden dat een aantal fundamentele aanbevelingen (bijv. m.b.t. de goede werkpraktijken, gevarenanalyse en HACCP-voorbeeldplannen) die geformuleerd waren in advies 05-2006 niet opgevolgd zijn in de voorgelegde versie van de autocontrole gids. Een aantal van deze aanbevelingen worden hieronder herhaald, waarbij het Wetenschappelijk Comité zich gebaseerd heeft op de te evalueren delen m.b.t. het slachten van schapen en geiten, darmwassen en transport.

GOEDE HYGIËNEPRAKTIJKEN EN GOEDE WERKPRAKTIJKEN (GMP)

Goede werkpraktijken en goede hygiënepraktijken voorafgaand aan HACCP zijn zeer belangrijk voor de beheersing van voedselveiligheidsrisico's. Het hoofdstuk over "goede werkpraktijken" (hoofdstuk 2) beschrijft een aantal punten die betrekking hebben op de goede hygiënepraktijken (hygiëne van personeel, reiniging en desinfectie, bestrijding ongedierte,...) maar informatie over "goede slachtpraktijken" ontbreekt.

De gids bevat wel werkinstructies (bijlage 2) voor varkensslachthuizen, runderslachthuizen, uitsnijderijen, inrichtingen van gehakt vlees, separatorvlees en vleesbereidingen, maar geen werkinstructies voor het slachten van schapen en geiten, noch werkinstructies die betrekking hebben op het darmwassen. Nochtans wordt in de HACCP-plannen frequent verwezen naar deze werkinstructies.

HACCP-GEVARENANALYSE

Een grondige gevarenanalyse is essentieel als basis voor de uitwerking van een HACCP-plan. De gids bevat een algemene beschrijving van chemische, microbiologische en fysische gevaren (bijlage 3) maar een gevarenanalyse per diersoort binnen het toepassingsgebied van deze gids (varkens, runderen, schapen,...) alsook een gevarenanalyse voor de grondstoffen en de processen ontbreekt. Er wordt aangeraden de gevarenanalyse beter uit te werken. Deze aanbeveling, die hernomen wordt uit advies 05-2006 is van toepassing voor het volledige toepassingsgebied van de gids (inclusief de nieuwe delen m.b.t. het slachten van schapen en geiten, darmwassen en transport).

HACCP (GEVARENIDENTIFICATIE EN BEPALING VAN DE CCP'S)

In de gids wordt gebruik gemaakt van een risico-inschattingstabel voor de bepaling van de kritische controlepunten (CCP's) en de punten van aandacht (PVA). Hiertoe wordt het risico ingeschat door telkens per beschouwd gevaar in een beschouwde stap twee scores toe te kennen : i) een score aan de kans van aanwezigheid van het gevaar in het eindproduct (indien de beheersmaatregel in de beschouwde stap zou falen) en ii) een score aan de ernst van het gevaar voor de volksgezondheid. Deze scores variëren van 1 tot 4 waarbij na vermenigvuldiging van deze scores voor waarden gelijk aan 8 een punt van aandacht toegekend wordt, terwijl aan waarden hoger dan 9 een kritisch controlepunt (CCP) toegekend wordt.

De scores voor de kans en de ernst van de gevaren werden in de HACCP-plannen van de gids in vele gevallen niet consequent toegekend. Ter illustratie twee voorbeelden :

HACCP-plan "slachten van schapen" : Het gevaar "kruiscontaminatie door de operator" in de processtappen "ophangen aan de pootketting", "vooronthuiden en onthuiden", en "losmaken anus en afbinden aars" wordt ingeschat met een score voor de kans gelijk aan respectievelijk 4, 3 en 3 wat voor de stap "ophangen aan de pootketting" leidt tot een punt van aandacht maar niet voor de andere stappen wat niet logisch is.

HACCP-plan "gekoeld transport vers vlees" : Het gevaar "uitgroei pathogenen door ontoereikende temperatuur vervoermiddel". Aan dit gevaar wordt een effect 1 toegekend in de gids.

Nochtans zou voor pathogenen zoals *Salmonella* een effect 3 dienen toegekend te worden en een effect 4 voor *Listeria monocytogenes* (zie ook advies 05-2006).

GEBRUIKTE TERMINOLOGIE IN DE GIDS

De in de gids opgenomen definities zijn niet steeds duidelijk (bijv. definitie CCP) en de in de gids gebruikte termen worden niet steeds correct gebruikt (bijv. risico i.p.v. gevaar, risico-evaluatie i.p.v. risico-inschatting, ...). Er wordt (her)aangeraden om de termen en definities te gebruiken die voorkomen in de Europese en Belgische wetgeving of ook het document "Terminologie inzake gevaren- en risicoanalyse volgens de Codex Alimentarius" dat door het Wetenschappelijk Comité van het FAVV werd opgesteld.

4. SPECIFIEKE AANBEVELINGEN M.B.T. DE ONDERDELEN "SLACHTEN VAN SCHAPEN", "DARMWASSEN" EN "TRANSPORT"

Bijlage 7 : stroomschema schapenslachtlijn

Wat betreft de processtap "bloedopvang", vermeldt het stroomschema dat bloed dat niet bestemd is voor menselijke consumptie tot categorie 2 of 3 behoort. Bloed dat niet bestemd is voor menselijke consumptie kan inderdaad tot categorie 2 (bij afkeuring van het karkas van het schaap door de dierenarts) of tot categorie 3 (bij goedkeuring van het karkas van het schaap door de dierenarts) behoren, maar het is ook mogelijk dat dit bloed tot categorie 1 behoort indien de reden van afkeuring "een vermoeden van overdraagbare spongiforme encephalopathie" betreft. Indien het schapenbloed bestemd zou zijn voor menselijke consumptie, is het belangrijk dat het bloed gekoeld wordt.

Wat betreft de processtap "verwijdering van de witte organen" dient in het stroomschema ook de "verwijdering van het ileum" toegevoegd te worden (categorie 1 materiaal).

Bijlage 16 : voorbeeld risico-inschatting schapen- en geitenslachtlijn

Zoals vermeld in het onderdeel algemene opmerkingen van dit advies, is de gevarenanalyse waarop deze risico-inschattingstabel gesteund is onvoldoende, alsook is de omschrijving van de gevaren te vaag waardoor de HACCP-plannen een volledige herziening vereisen.

De tabel vermeldt dat er voor "rituele slachtingen" geen bijkomende voedselveiligheidsrisico's zijn. Dit is niet correct. Het is zo dat bij rituele slachtingen minstens dezelfde risico's voorkomen als bij traditionele slachting (vb. kruiscontaminatie door gecontamineerde messen). Rituele slachtingen kunnen evenwel ook een bijkomend risico inhouden, bijvoorbeeld wordt bij rituele slachtingen de slokdarm doorgesneden, wat kan leiden tot uitvloeien van slokdarminhoud en pensinhoud met bezoedeling van het vlees voor gevolg.

Bijlage 24 : beheersing CCP's schapenslachtlijn

Het koelen van karkassen en rode organen wordt in de gids beschouwd als een kritisch controlepunt (CCP). Er wordt aangeraden om ook toe te voegen dat het belangrijk is dat de karkassen goed gescheiden hangen zodat ze elkaar niet raken alsook dat de koelsnelheid goed moet gecontroleerd worden.

Bijlage 30 : beheersing PVA's schapenslachtlijn

Er wordt in deze bijlage meerdere malen verwezen naar werkinstructies maar de gids bevat geen specifieke werkinstructies die van toepassing zijn voor het slachten van schapen.

Bijlage 41: aanverwante activiteiten: darmwassen en transport van vers vlees en vleesbereidingen

De gids vermeldt dat bij rundvee de “ingewanden” als gespecificeerd risicomateriaal beschouwd worden. Gezien bijvoorbeeld de maag geen gespecificeerd risicomateriaal is, dient “ingewanden” vervangen te worden door “darmen”.

In het HACCP-plan heeft één van de vermelde gevaren betrekking op het gebruik van natriumbisulfiet. Er kan opgemerkt worden dat ook de maximale toegelaten concentratie vermeld zou moeten worden.

De gids kent een CCP toe aan het koelen van vers vlees en vleesbereidingen. Bij de vermelding van de criteria voor de kerntemperatuur zou moeten toegevoegd worden : “kerntemperatuur voor gehakt < 2°C”

5. AANBEVELINGEN M.B.T. HET HOOFSTUK “MICROBIOLOGISCHE CONTROLE”

Punt 7.2.1. slachthuizen : proceshygiëncriteria

In dit onderdeel worden voor de parameters totaal aëroob kiemgetal, *Enterobacteriaceae* en *Salmonella* de staalnamemethode, de analysemethode, de frequentie en de toe te passen proceshygiëncriteria bij karkassen van runderen, schapen, geiten, paarden en varkens opgenomen.

Wat betreft de toegelaten analysemethoden worden in dit onderdeel enkel de ISO-methoden vermeld (ISO 4833 voor aëroob kiemgetal, ISO 21528-2 voor *Enterobacteriaceae* en EN/ISO 6579 voor *Salmonella*). Hieraan kan toegevoegd worden dat ook alternatieve methoden die erkend werden door het FAVV mogen gebruikt worden. Verordening (EG) 2073/2005 vermeldt immers dat de exploitant van andere analysemethoden gebruik kan maken mits deze methoden door internationale methoden gevalideerd werden alsook dat de bevoegde autoriteit hiervoor toestemming verleend heeft.

Voor staalname voor analyses op het totaal aëroob kiemgetal en *Enterobacteriaceae* wordt in de gids voorgesteld om de niet-destructieve methode toe te passen waarbij de criteria vermeld worden die aanbevolen werden in advies 39-2006 van het Wetenschappelijk Comité. Wat betreft het stadium waarvoor de criteria gelden, wordt in de gids vermeld “tussen 2 en 4 uur na het slachten”. Er kan opgemerkt worden dat de criteria die vermeld zijn in advies 39-2006 opgesteld werden met het oog op staalname voor het stadium “na het slachten en voor het koelen” en niet “tussen 2 en 4 uur na het slachten”.

Punt 7.2.2. runderslachthuizen : controle van afwezigheid van weefsel van het centraal zenuwstelsel

Dit onderdeel vermeldt een frequentie en staalnameprocedure voor de bepaling van “afwezigheid van weefsel van het centraal zenuwstelsel” bij runderen. Verordening (EG) 999/2001 vermeldt immers dat exploitanten van slachthuizen verplicht zijn om testen uit te voeren op afwezigheid van weefsel van het centrale zenuwstelsel.

Wat betreft de frequentie voor het nemen van stalen (5 stalen, minstens één maal per jaar), die in dit onderdeel vermeld wordt, kan opgemerkt worden dat dit een aanvaardbare initiële frequentie is, maar dat het beter is de frequentie te bepalen in functie van de te schatten prevalentie.

Wat betreft de staalnameprocedure vermeldt dit onderdeel dat een staal van een kaakspier dient genomen te worden en dit vervolgens naar het laboratorium te sturen. Hierbij kan opgemerkt worden dat bij aankomst van dit staal in het labo er verwarring kan zijn over welke kant van het staal geswabt moet worden. Om dit te vermijden wordt aangeraden om het nemen van het swabstaal uit te voeren in het slachthuis. Ook wordt aangeraden om in de gids op te nemen welke methode er gebruikt moet worden om de analyse uit te voeren.

Punt 7.2.3. Uitsnijderijen : proceshygiëncriteria

Dit onderdeel vermeldt dat analyses op het totaal kiemgetal, *Escherichia coli* en *Enterobacteriaceae* in "uitsnijderijen" uitgevoerd moeten worden met als doelstelling de controle van de hygiëne van het proces (proceshygiëncriteria). Deze specifieke proceshygiëncriteria zijn niet opgenomen in de Verordening 2073/2005. Daarom wordt aangeraden om ook in de gids alle relevante informatie op te nemen, in het bijzonder wat deze criteria zijn.

Punt 7.2.4. Versoepelingen voor kleine slachthuizen

Dit onderdeel vermeldt dat versoepelingen kunnen toegepast worden voor kleine ondernemingen, bijvoorbeeld voor de bepaling van de frequentie van uit te voeren analyses of de mogelijkheid tot overname van CCP's en correctieve acties zoals deze opgenomen zijn in de HACCP-plannen van de autocontrolelegids.

De gids vermeldt als definitie voor "kleine ondernemingen" (gebaseerd op het ministerieel besluit versoepelingen van 24 oktober 2005) "een zeer kleine onderneming is een onderneming die levert aan andere bedrijven en die voor wat betreft het aantal personeelsleden maximaal 2 voltijdse equivalenten tellen (inclusief directeur) zonder rekening te houden met de oppervlakte." Deze omschrijving is niet in overeenstemming met de praktijk van slachthuizen en dient aangepast te worden.

Verordening (EG) 2073/2005 vermeldt dat voor karkassen van runderen, varkens, geiten, schapen en paarden wekelijks 5 stalen moeten genomen worden (aëroob kiemgetal, *Enterobacteriaceae*), dit wekelijks en afwisselend op een andere weekdag. De Verordening voorziet ook dat voor kleine slachthuizen er mogelijkheid is om deze frequentie gebaseerd op risico-analyse te reduceren. Hierbij wordt verwezen naar het begrip 'slachthuis met geringe capaciteit'. Het Comité merkt op dat deze laatste categorie van slachthuizen momenteel echter niet meer toegepast wordt. Verder wordt aangeraden om als één van de belangrijke factoren om te bepalen welke slachthuizen er in aanmerking komen voor reductie van de frequentie, de slachtcapaciteit per diersoort in aanmerking te nemen en niet de volledige slachtcapaciteit van een slachthuis.

Punt 7.2.5. Inrichtingen voor de vervaardiging van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees

Dit onderdeel vermeldt dat voor gehakt vlees en vleesbereidingen van alle diersoorten, die bedoeld zijn om verhit te worden gegeten er d.m.v. de etikettering de consument moet op gewezen worden dat de producten voor ze geconsumeerd worden "door en door" verhit moeten worden. De gids (bijlage 37) vermeldt ook dat vanaf 1.1.2010 dit niet meer verplicht is voor gehakt vlees en vleesbereidingen van pluimvee. Het Comité merkt op dat dit niet in overeenstemming is met de voorschriften opgenomen in het Koninklijk Besluit van 10 november 2005 betreffende de detailhandel : "Art. 12 : Gehakt vlees en vleesbereidingen, die gehakt vlees van pluimvee bevatten, mogen slechts worden afgeleverd aan de eindverbruiker indien er op de onmiddellijke verpakking duidelijk vermeld wordt dat deze producten moeten worden verhit voor consumptie".

Punt 7.2.6. Kant-en-klare levensmiddelen : voedselveiligheidscriteria

Wat betreft de challengetesten voor *Listeria monocytogenes* die exploitanten kunnen laten uitvoeren teneinde aan te tonen dat een product op einde houdbaarheid voldoet aan het criterium minder dan 100 cfu *Listeria monocytogenes* per gram, wordt in dit onderdeel verwezen naar advies 09-2006 van het Wetenschappelijk Comité. Gezien er inmiddels een procedure opgesteld werd door het Europese Referentie Laboratorium voor *Listeria monocytogenes* en deze erkend werd als referentiemethode door het FAVV, is het beter hiernaar te verwijzen.

Punt 7.4. Te nemen acties bij overschrijdingen

In dit onderdeel worden de te nemen corrigerende maatregelen vermeld bij overschrijding van de proceshygiëncriteria en voedselveiligheidscriteria.

Wat betreft *Salmonella* zou moeten toegelicht worden dat analyses op *Salmonella* gebruikt kunnen worden als proceshygiëneindicator of als voedselveiligheids criterium en dit afhankelijk van het type product.

Voor *Salmonella* bij varkens als proceshygiëne criterium wordt in dit onderdeel vermeld : *“ingeval er een Salmonella besmetting bij varkens vastgesteld wordt, zijn volgende corrigerende maatregelen mogelijk : verbetering van de hygiëne bij het slachten, herziening van de procesbeheersing, en herziening van de bioveiligheidsmaatregelen op het bedrijf van oorsprong”*. Er kan hierbij opgemerkt worden dat het niet realistisch is om aan een slachthuis te verzoeken de bioveiligheidsmaatregelen van de varkensbedrijven te herzien.

Voor de verbetering van de hygiëne bij het slachten is één van de corrigerende maatregelen die vermeld wordt *“herziening van de risico-evaluatie (HACCP)”*. Dit dient vervangen worden door *“herziening van het volledige HACCP-plan”*.

Wat betreft de corrigerende acties voor de voedselveiligheidscriteria zou vooreerst moeten vermeld worden dat de producten moeten teruggedroepen worden van de markt waarna de andere corrigerende acties (herziening GMP, herziening HACCP-plan, ...) kunnen opgenomen worden.

Wat betreft de corrigerende maatregelen die dienen uitgevoerd te worden bij positief resultaat van de analyse van weefsels van het zenuwstelsel bij runderen (herziening procedure verdoving, dichten van het schietgat) kan opgemerkt worden dat het dichten van het achterhoofdgat (foramen magnum) ook een belangrijke beheersmaatregel is.

De in dit onderdeel vermelde corrigerende maatregelen voor een positieve test hebben zoals door de Verordening (EG) 999/2001 voorgeschreven werd, enkel betrekking op zenuwweefsel dat aanwezig is op de kop van de dieren. Het risico voor contaminatie van het karkas met GRM (ruggemerg) als gevolg van het klieven van het karkas is evenwel ook belangrijk.

4. Conclusie

Dit advies betreft de herevaluatie van de generische autocontroleplannen voor slachthuizen, uitsnijderijen en inrichtingen voor de vervaardiging van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees. In het bijzonder werden de nieuwe delen m.b.t. het slachten van schapen en geiten, het darmwassen en het hoofdstuk m.b.t. microbiologische controles te geëvalueerd. Er is vastgesteld dat een aantal fundamentele aanbevelingen (bijv. m.b.t. de goede werkpraktijken, gevarenanalyse en HACCP-voorbeeldplannen) die geformuleerd waren in advies 05-2006 (eerste evaluatie van deze autocontroleplannen door het Wetenschappelijk Comité) niet opgevolgd zijn in de voorgelegde versie van de autocontroleplannen. Deze aanbevelingen zijn ook van toepassing op de nieuwe delen. Het advies bevat verder nog een aantal specifieke opmerkingen.

Voor het Wetenschappelijk Comité,

De Voorzitter,

Prof. Dr. Ir. André Huyghebaert

Brussel, 7 mei 2010

Referenties

SicCom 2005. Terminologie inzake gevaren en risico-analyse volgens de Codex Alimentarius (2005). Publicatie van het Wetenschappelijk Comité.
<http://www.favv-afsc.fgov.be/wetenschappelijkcomite/publicaties/terminologie.asp>

Advies 05-2006 van het Wetenschappelijk Comité. Wetenschappelijke evaluatie van de Generische autocontroleplannen voor runder-, varkens- en kalverslachthuizen en uitsnijderijen, productie gehakt en vleesbereidingen. (dossier Sci Com 2005/64).

Advies 09-2006 van het Wetenschappelijk Comité. Evaluatie van een protocol voor challenge testen voor *Listeria monocytogenes* (dossier Sci Com 2005/49).

Advies 39-2006 van het Wetenschappelijk Comité. Proceshygiëncriteria met betrekking tot het aëroob kiemgetal, *Enterobacteriaceae* en *Salmonella* spp. (dossierSciCom 2006/11).

Verordening (EG) 999/2001 van het Europees parlement en de Raad van 22 mei 2001 houdende vaststelling van voorschriften inzake preventie, bestrijding en uitroeiing van bepaalde overdraagbare spongiforme encephalopathieën.

EU Community Reference Laboratory for *Listeria monocytogenes*. Technical guidance document on shelf life studies for *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat foods". Version 2-November 2008.

Leden van het Wetenschappelijk Comité

Het Wetenschappelijk Comité is samengesteld uit de volgende leden:

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

Dankbetuiging

Het Wetenschappelijk Comité dankt het wetenschappelijk secretariaat en de leden van de werkgroep voor de voorbereiding van het ontwerpadvies. De werkgroep was samengesteld uit:

Leden Wetenschappelijk Comité

L. De Zutter (verslaggever), K. Houf, G. Daube, N. Korsak, M. Uyttendaele

Wettelijk kader van het advies

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

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

Huishoudelijk reglement, bedoeld in artikel 3 van het koninklijk besluit van 19 mei 2000 betreffende de samenstelling en de werkwijze van het Wetenschappelijk Comité ingesteld bij

het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, goedgekeurd door de Minister op 27 maart 2006.

Disclaimer

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