



## Plichten van de exploitant van een levensmiddelenbedrijf

### Wie is exploitant van een levensmiddelenbedrijf (= EL)?

EL is elke persoon die een aan productie, verwerking of verkoop van levensmiddelen gerelateerde activiteit uitvoert.

### De kernelementen van de plichten

**Documentatie:** EL hebben de plicht om tegenover de bevoegde instanties het bewijs te leveren dat ze voldoen aan de eisen van de verordening. Ze moeten ervoor zorgen dat de documenten te allen tijde actueel zijn en gedurende een bepaalde periode worden bewaard.



**Scholing:** EL moeten garanderen:

1. dat op personeel van het bedrijf dat omgaat met levensmiddelen, overeenkomstig hun activiteit wordt toegezien, en dat het op het gebied van levensmiddelenhygiëne geïnstrueerd en/of geschoold wordt.
2. dat personen die verantwoordelijk zijn voor de ontwikkeling en toepassing van de onderhavige verordening of voor de implementatie van relevante leidraden, in alle kwesties rondom de toepassing van de HACCP-grondbeginselen adequaat geschoold worden, en
3. dat alle eisen van de wetgeving van afzonderlijk staten over scholingsprogramma's voor werknemers in bepaalde levensmiddelensectoren worden nageleefd.





## Plichten van de exploitant van een levensmiddelenbedrijf

### Traceerbaarheid:

Exploitanten van levensmiddelen- en veevoerbedrijven moeten kunnen vaststellen wanneer, waar en door wie de waren gewonnen, geproduceerd, verwerkt, opgeslagen, getransporteerd, verbruikt of afgevoerd werden.

### Upstream:

Traceerbaarheid tot de oorspronkelijke producent, bijv. de boerderij.

### Downstream:

Traceerbaarheid van de producent via meerdere verwerkings- en handelsstadia tot in de winkel en zo tot de consument.



**Naleven van de koelketen:** De koelketen mag bij levensmiddelen die niet zomaar op omgevingstemperatuur mogen worden opgeslagen, niet worden onderbroken.

- Eventuele afwijkingen (bijv. bij het laden en lossen) zijn alleen toegestaan binnen bepaalde grenzen (maximaal +3 °C) en slechts voor korte tijd.
- In transportmiddelen (bijv. containers) die groter zijn dan 2 m<sup>3</sup> of in koelcellen die groter zijn dan 10 m<sup>3</sup> moet de temperatuur geregistreerd worden.
- De gebruikte meetinstrumenten moeten periodiek worden gekalibreerd.

