

FAQ

Tijdens de bilaterale vergaderingen met het F.A.V.V. worden door de Landsbond der Beenhouders verschillende praktische vragen gesteld die duidelijkheid moeten brengen voor de operator en de controleur. Om u zo goed mogelijk op de hoogte te houden van alle praktische vragen en antwoorden uit de FAQ's bij de autocontrole gidsen in de B2C-sector — van toepassing sinds 28 juli 2015 —, publiceren wij in 2016 in elk vakblad een drietal vragen met antwoord.

Moeten de toiletruimtes met handwasbakken met warm en koud stromend water uitgerust worden?

Nee, in de toiletruimtes volstaat koud stromend water op voorwaarde dat in de inrichting een wasbak met warm en koud of gemengd stromend water voorzien is.

Mogen producten tussen twee werkruimten worden doorgevoerd via een niet-overdekte binnenplaats?

Het is de bedoeling dat de producten niet verontreinigd worden. Deze doelstelling is onder meer te bereiken door de binnenplaats te overdekken of door de producten bij hun doorgang af te schermten als de binnenplaats niet overdekt is.

Dient het werklokaal waar gekoelde levensmiddelen worden verwerkt, verplicht uitgerust te zijn met een koelsysteem om de temperatuur in het lokaal op 12 °C te houden?

Dit is niet verplicht. De wettelijke maximumtemperatuur van de voedingsmiddelen die in het werklokaal worden gehanteerd, dient gerespecteerd te worden. Wanneer dit nodig is in verband met de hantering bij de bereiding, wordt een korte schommeling van deze temperatuur met maximum 3 °C wel toegelaten. De temperatuur in het werklokaal zal daarom afhangen van de levensmiddelen die er verwerkt worden, de duur van de handelingen...

1 www.favv.be > Professionelen > Autocontrole > Distributiesector: Quick Start Fiches

VRAAG EN ANTWOORD

Binnen hoeveel tijd moet ik door mij zelf geproduceerd gehakt vlees en vleesbereidingen verkopen?

Gehakt vlees en vleesbereidingen die gehakt vlees bevatten, mogen niet langer dan 48

uur na productie te koop worden aangeboden. Dit geldt ook indien deze producten worden voorverpakt en volledig geëtiketteerd te koop gesteld worden. U moet als slager deze producten 48 uur na de produc-

tie uit de verkoop halen, ongeacht de uiterste consumptiedatum die u bepaalde en als dusdanig etiketteerde.

Marktberichten van de prijzen voor levend vee Maximumprijzen zoals vastgesteld op de hierna vermelde markten

RUNDEREN	De prijzen zijn aangeduid in EUR/kg	15-jan-2016			
		15-jan-2016	22-jan-2016	29-jan-2016	5-feb-2016
Battice	Stieren (S)	2,70 - 3,20	2,70 - 3,20	2,70 - 3,20	2,70 - 3,20
Ciney	Stieren dikbil	3,05 - 3,35	3,05 - 3,35	3,05 - 3,35	3,05 - 3,35
Brugge	Stieren dikbil	3,10 - 3,25	3,10 - 3,25	3,10 - 3,25	3,10 - 3,25
	Vaarzen dikbil	2,95 - 3,25	2,95 - 3,25	2,95 - 3,25	2,95 - 3,25

Opmerkingen

15-jan-16	Grote aanvoer - Vlotte verkoop
22-jan-16	Minder aanvoer - Trage verkoop
29-jan-16	
05-feb-16	

ACTIVITEITENKALENDER

05-03-2016	WEGING VETTE OS ANTWERPEN
06-03-2016	JAARLIJKS FEEST IEPER
12-03-2016	FEEST VAN DE BREYDELZONEN VAN SINT NIKLAAS EN TEMSE
13-03-2016	SINT-JAN - VETTE OS ANTWERPEN
19-03-2016	SLAGERSBOND ZUID-WEST REGIO KORTRIJK EN HARELBEKE : JAARLIJKS BANKET
20-04-2016	DAG VAN DE WEST-VLAAMSE SLAGER IN HET HUIS VAN DE VOEDING IN ROESLARE
20-06-2016	DAG VAN DE WEST-VLAAMSE SLAGER
29-10-2016	JAARLIJKS FEEST SYNDICAAT TIELT EN OMLIGGENDE
19-11-2016	JAARLIJKS FEEST BRUGGE EN OMLIGGENDE

INFOAVONDEN

23-05-2016	AALST, ZAAL PAVILJOEN, GROTE MARKT
02-06-2016	BRUGGE 20.00 UUR SYNTRA WEST
06-06-2016	KORTRIJK 20.00 UUR SYNTRA WEST
07-06-2016	IEPER 20.00 UUR SYNTRA WEST
24-10-2016	AALST PAVILJOEN 20.00 UUR

BERICHT AAN ONZE CORRESPONDENTEN

Onze volgende uitgave verschijnt op 13/03/2016. Alle artikels, mededelingen, kleine aankondigingen, bestemd voor dit blad, dienen uiterlijk in ons bezit te zijn voor 01/03/2016. Teksten die na die datum toekomen, worden verschoven naar de uitgave van 10-04-2016.