



Richtlijnen voor vrijwillige molenaars



Brochure

Deze brochure is uitsluitend bestemd voor molenaars die **occasioneel malen** op historische water-, ros- en windmolens en mechanische maalderijen om het erfgoed en het ambacht van molenaar in stand te houden.

Zelfs al heeft deze activiteit geen handelskarakter, toch zijn er een aantal aandachtspunten waaraan moet voldaan zijn.



Toelating aanvragen?

- Wanneer je voldoet aan onderstaande criteria, moet je **geen toelating** bij het FAVV aanvragen.

Het moet hierbij gaan om:

- verenigingen of organisaties zonder winstgevend doel waarbij de activiteit zelf wel degelijk winstgevend kan zijn;
 - de medewerkers aan de bedoelde activiteit mogen hierbij **geen enkele bezoldiging** ontvangen voor de geleverde diensten;
 - ten hoogste 5 activiteiten gedurende maximaal 10 dagen per jaar worden beschouwd als “sporadisch en uitzonderlijk”. (= **occasioneel malen**)
- In alle **andere gevallen** moet een **toelating 1.2** aangevraagd worden.



Technische fiche activiteit		TRA – ACT 209 versie n° 3 20/04/2016
Korte omschrijving	Maalderij	
	Beschrijving	Code
Plaats	Fabrikant	PL43
Activiteit	Malen	AC124
Product	Producten van plantaardige oorsprong	PR140
E/T/R	Toelating	1.2
Formaat n° E/T	AER<DPC>7000000	
Autocontrolelegids	Autocontrolelegids voor de maalderij	G-020
Betreft het vermalen, met inbegrip van het breken of pletten van korrels van graangewassen bestemd voor menselijke consumptie, tot meel. Inclusief het samenstellen van meelmengelingen met of zonder additieven of bijkomende ingrediënten.		
Verplichte activiteit (= activiteit die verplicht gepresteerd moet worden om de activiteit van de fiche te kunnen uitoefenen)		
NVT.		
Impliciete activiteit(en) (= activiteit die deel uitmaakt van de activiteit van de fiche en door deze wordt gedekt en dus niet afzonderlijk moet worden aangevraagd)		
Transport, ontvangst, behandeling en opslag van grondstoffen voor de vervaardiging van meel (mengelingen).		
Opslag van meel (mengelingen) voor eigen rekening.		
(Onmiddellijke) verpakking van meel (mengelingen) voor eigen rekening.		
Groothandel van meel (mengelingen).		
Transport van meel (mengelingen) voor eigen rekening.		
Verkoop van nevenproducten van de productie van meel (mengelingen) als diervoeding, indien bestemd voor operatoren van de sector van de diervoeders.		
Detailhandel van meel (mengelingen) zonder bijkomende infrastructuur en inrichting voor deze activiteit. Bij verkoop in een speciaal daarvoor voorziene infrastructuur of met specifieke inrichtingen (vb. winkelruimte, marktkraam), zie Plaats-Activiteit-Product combinatie PL29AC96PR52 detailhandel levensmiddelen (zie fiche ACT 376) of PL29AC96PR57 detailhandel LM > 3 maand (zie fiche ACT 038) of PL29AC94PR52 ambulante detailhandel levensmiddelen (zie fiche ACT 377) of PL29AC94PR57 ambulante detailhandel LM > 3 maand (zie fiche ACT 047).		

Gevolgvactiviteit(en) (= activiteit die niet alleen kan worden beoefend en die voortvloeit uit de activiteit van de fiche en afzonderlijk moet worden aangevraagd)
NVT.
Aansluitende activiteit(en) (= activiteit die vaak samengaat met de activiteit van de fiche en afzonderlijk moet worden aangevraagd)
PL43 - Fabrikant AC39 - Vervaardigen PR96 - Voedermiddelen
Reglementaire basis
K.B. van 16 januari 2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen.
Andere documenten noodzakelijk bij de aanvraag (buiten het aanvraagformulier)
Geen.
Inspectiebezoek(en) noodzakelijk voor het toekennen van de E/T en checklist(en) te gebruiken voor het toekennen van de E/T
Niet verplicht.
Indien toch een inspectie wordt uitgevoerd na toekenning voorwaardelijke toelating checklists: TRA 2044 – Infrastructuur, inrichting en hygiëne TRA 2447 – Autocontrole TRA 2307 - Traceerbaarheid TRA 2120 – Verpakking en etikettering (inclusief handelsnormen) TRA 2004 - Meldingsplicht http://www.favy.afsca.fgov.be/checklists-nl/verwerking.asp
Voorwaarden voor het verlenen van de E/T
http://www.afsca.be/erkenningen/erkenningvoorwaarden/bijlage3.asp
Bijkomende informatie en/of opmerkingen
NVT.
Autocontrole
Gids G-020 vanaf versie 1.
Waarschuwing: om te weten welke gids precies gehanteerd kan worden en in welke mate deze code "plaats-activiteit-product" hiermee al dan niet volledig gedekt is, moet men het toepassingsgebied in de gids zelf raadplegen.
Financiering
Facturatiesector = verwerking. Indien deze activiteit de economisch belangrijkste activiteit van de vestigingseenheid is, wordt de FAVV heffing berekend volgens de tarieven van de sector verwerking, op basis van het aantal tewerkgestelde personen. Dit aantal tewerkgestelde personen bevat eventueel ook het personeel van de vestigingseenheid dat tewerkgesteld is in andere activiteiten onder de controlebevoegdheid van het FAVV.



Hygiëne van de lokalen en persoonlijke hygiëne (1)

- Er moet **proper** kunnen gewerkt worden.
- Er moet een plaats zijn waar je je handen kan wassen met stromend drinkbaar water (eventueel jerrycan met kraantje), vloeibare handzeep en papier voor éénmalig gebruik om je handen af te drogen (geen handdoek).
- Was je handen na elk toiletbezoek, bij de start van het werk of als je vuil materiaal hebt aangeraakt.
- Oppervlakken die in aanraking komen met het meel moeten goed reinigbaar en proper zijn.
- Zorg voor een afsluitbare afvalbak.



Hygiëne van de lokalen en persoonlijke hygiëne (2)

- Zorg ervoor dat het afval het meel niet kan bevuilden.
- Vanzelfsprekend draag je propere kledij en wordt er niet gerookt!
- Het is ook niet de bedoeling dat de bezoekers het meel aanraken tijdens de productie.



Allergenen

- Sommige mensen zijn allergisch voor granen of intolerant aan de gluten die ze bevatten. Voorzie daarom een affiche op een goed zichtbare plaats die de bezoekers daarop wijst.
- Lijst van allergenen waarover gecommuniceerd moet worden:
 - Glutenbevattende granen: **tarwe** (zoals spelt en khorasantarwe), **rogge**, **gerst**, **haver** of de hybride soorten hiervan.
 - Mosterd
 - Lupine
 - Soja
 - Sesamzaad
 - Schaalvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten)
 - Aardnoten (pinda, arachide)
 - Schaaldieren
 - Weekdieren
 - Eieren
 - Vis
 - Melk (met inbegrip van lactose)
 - Selderij
 - Afgeleide producten van ieder bovenstaand allergeen.
 - Zwavel dioxide en sulfiet(en) in concentraties hoger dan 10mg/kg of 10 mg/l



Ongedierte



Ratten en muizen

Er is overal voedsel aanwezig (granen) voor muizen en ratten. Ook zijn de molens veelal oudere gebouwen die niet volledig gesloten zijn.

- Maak zoveel mogelijk alle gaten en spleten dicht (bv. bij watermolens is er de as die naar binnen komt door de muur: als men niet aan het malen is, kan deze met wat doeken dicht gemaakt worden).
- Zet op een aantal plaatsen lokaas of een muizenval. Let erop giftige stoffen niet vrij in de ruimte te leggen waardoor er contaminatie kan zijn met het graan voor de productie.

Je kan deze in doosjes leggen die hiervoor speciaal zijn ontworpen (te verkrijgen bij de plaatselijke verkoper van bestrijdingsmiddelen).



Ongedierte

Vliegend ongedierte

- Specifiek in warme periodes kunnen er **motjes** worden waargenomen. Deze komen vaak voor in het meel. Hiervoor kan je (indien nodig) een **pot met lokmiddel** ophangen. Veelal bestaat dit uit feromonen (een soort natuurlijke hormonen van de motjes die ze naar de pot toe lokt). Ook dit is te verkrijgen bij de plaatselijke verkoper van bestrijdingsmiddelen.
- Om te voorkomen dat tijdens de productie ongedierte binnenkomt hou je best alle **deuren en ramen** zoveel mogelijk dicht of plaats je vliegenramen in open ramen en deuren.



Andere aandachtspunten (1)

- Zie er na het malen op toe dat de maalinstallatie volledig wordt leeggemaakt (van kaar tot meelgoot). Dit om te voorkomen dat er bij de volgende maalbeurt nog oud graan/meel aanwezig is. Ook kunnen nog aanwezige resten ongedierte aantrekken.
- Zorg dat er geen vreemde voorwerpen in het graan/meel kunnen terecht komen. Best kan je hierbij zelf je proces kritisch bekijken. Hierbij een aantal aandachtspunten: vervang uitrafelende touwen en doeken in de buurt van molenstenen en meelgoten om te vermijden dat stukjes ervan in het meel terechtkomen. Hou doeken schoon.
- Als je na het malen alles proper hebt gemaakt, zorg er dan voor dat dit ook zo blijft: hiervoor kan je alle open delen (bv. kaar) afdekken tot de volgende maalbeurt.



Andere aandachtspunten (2)

- Soms zijn er ook mogelijke problemen met de granen zelf. Van nature kunnen er schimmels op aanwezig zijn die de schadelijke stoffen “mycotoxines” kunnen produceren.
- Tijdens de productie van granen zorgt de landbouwer ervoor dat de aanwezigheid van deze schimmels zo laag mogelijk is door het toepassen van goede landbouwpraktijken.
- Tijdens de opslag zorgt de graanhandelaar ervoor dat opslagomstandigheden gunstig zijn zodat er geen schimmels kunnen groeien.
- Daarom is de aankoop van goede granen ook belangrijk.



Andere aandachtspunten (3)

- Best koop je de granen aan bij door het FAVV gekende organisaties en verifieer je of de granen geschikt zijn voor menselijke consumptie. Dit betekent dat deze organisatie door het FAVV gecontroleerd wordt.
Deze operatoren hebben een “autocontrolesysteem” wat ondermeer inhoudt dat zij de granen steekproefsgewijs moeten laten analyseren op de aanwezigheid van deze mycotoxines.
In een Europese wetgeving is vastgelegd wat de maximum gehalten mycotoxines mogen zijn.
- Als de granen aangekocht worden, kan je deze ook best controleren (ingangscontrole): kleur, geur en uitzicht moeten normaal zijn.
- Op de website van het FAVV kan je via de applicatie “foodweb” nagaan of een handelaar geregistreerd is bij het FAVV.



Welkom

Dossier operatoren

Opzoeking operatoren

Alle smiley's

[Foodweb](#) > [Dossier operatoren](#) > Opzoeking operatoren

Opzoeking operatoren

Opzoekingscriteria

Operatornummer :

Benaming :

Type inrichting :

[Selecteren...](#)

Postcode :

Gemeente :

Provincie :

Straatnaam :

- Erkenning
- Toelating
- Smiley
- Actieve autocontrolestatus
- Exploitant

Erkenningsnr./toelatingsnr. :

α

Smiley nr. :

Reïncialiseren

Opzoeken