

van de kenmerken van vers vlees kan worden vastgesteld, « vleesprodukten » genoemd, is slechts toegestaan indien voldaan is aan de bepalingen van de Richtlijn van de Raad 80/215/EEG van 22 januari 1980 inzake veterinairrechtelijke vraagstukken op het gebied van het intracommunautaire handelsverkeer in vleesprodukten. »

Art. 2. Dit besluit treedt in werking op 1 januari 1993.

Art. 3. Onze Minister van Volksgezondheid is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Motril, 30 december 1992.

BOUDEWIJN

Van Koningswege :
De Minister van Volksgezondheid,
Mevr. L. ONKELINX

cœur permet de constater la disparition des caractéristiques des viandes fraîches, dénommées « produits à base de viande », n'est autorisée qu'à condition qu'il soit satisfait aux dispositions de la directive du Conseil 80/215/CEE du 22 janvier 1980 relative à des problèmes de police sanitaire en matière d'échanges intracommunautaires de produits à base de viande. »

Art. 2. Le présent arrêté entre en vigueur le 1^{er} janvier 1993.

Art. 3. Notre Ministre de la Santé publique est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Motril, le 30 décembre 1992.

BAUDOUIN

Par le Roi :
La Ministre de la Santé publique,
Mme L. ONKELINX

N. 92 — 3236

**30 DECEMBER 1992. — Koninklijk besluit
betreffende de erkenning en de inrichtingsvoorwaarden
van de slachthuizen en andere inrichtingen**

BOUDEWIJN, Koning der Belgen,

Aan allen die nu zijn en hierna wezen zullen, Onze Groet.

Gelet op de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel, inzonderheid artikel 14;

Gelet op de richtlijn 64/433 van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 26 juni 1964 betreffende de gezondheidsvoorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van vers vlees, zoals gewijzigd en bijgewerkt door de richtlijn 91/497/EEG van 29 juli 1991 en gewijzigd bij de richtlijn 92/5/EEG van 10 februari 1992, inzonderheid de artikelen 3, 4 en 10, de bijlage I, hoofdstukken I tot IV en de bijlage II;

Gelet op de richtlijn 77/99 van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 21 december 1976 betreffende de gezondheidsvoorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van vleesprodukten en bepaalde andere produkten van dierlijke oorsprong, zoals gewijzigd bij de richtlijn 92/5/EEG van 10 februari 1992, inzonderheid de artikelen 3, 6, 8, 9, 10 en 11, de bijlage A, hoofdstuk I, de bijlage B, hoofdstukken I, VIII A1, IX 1 en de bijlage C, hoofdstukken I, II A en III;

Gelet op de richtlijn 88/657 van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 14 december 1988 tot vaststelling van de eisen voor de produktie van en het handelsverkeer in gehakt, vlees in stukken van minder dan 100 gram en vleesbereidingen en tot wijziging van de richtlijnen 64/433/EEG, 71/118/EEG en 72/462/EEG, inzonderheid de artikelen 3 en 7 en de bijlage I, hoofdstuk I;

Gelet op het advies van de Raad voor veterinaire keuring;

Gelet op de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973, inzonderheid op artikel 3, § 1, vervangen bij de wet van 4 juli 1989;

Gelet op de dringende noodzakelijkheid;

Overwegende dat, om de richtlijnen 64/433/EEG, 77/99/EEG en 88/657/EEG om te zetten in het nationaal recht, zonder uitstel de erkennings- en inrichtingsvoorwaarden van de slachthuizen en andere inrichtingen moeten worden vastgesteld;

Op de voordracht van Onze Minister van Volksgezondheid,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

Artikel 1. Voor de toepassing van dit besluit wordt verstaan onder :

- 1^o inrichting :
- een slachthuis;
 - een uitsnijderij, zijnde een inrichting waar vers vlees wordt uitgesneden of uitgebeend of waar vers vlees wordt verpakt of herverpakt;
 - een opslagplaats of koel- en vrieshuis;
 - een inrichting waar gehakt, vlees in stukken van minder dan 100 gram en vleesbereidingen worden vervaardigd;
 - een inrichting waar vleesprodukten of kant en klaargerechten worden vervaardigd of herverpakt;

F. 92 — 3236

**30 DECEMBRE 1992. — Arrêté royal
relatif à l'agrément et aux conditions d'installation
des abattoirs et d'autres établissements**

BAUDOUIN, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, Salut.

Vu la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes, notamment l'article 14;

Vu la directive 64/433 du Conseil des Communautés européennes du 26 juin 1964 relative aux conditions sanitaires de production et de mise sur le marché de viandes fraîches, telle que modifiée et mise à jour par la directive 91/497/CEE du 29 juillet 1991 et modifiée par la directive 92/5/CEE du 10 février 1992, notamment les articles 3, 4 et 10, l'annexe I, chapitres I^{er} à IV et l'annexe II;

Vu la directive 77/99 du Conseil des Communautés européennes du 21 décembre 1976 relative à des problèmes sanitaires en matière de production et de mise sur le marché de produits à base de viande et de certains autres produits d'origine animale, telle que modifiée par la directive 92/5/CEE du 10 février 1992, notamment les articles 3, 6, 8, 9, 10 et 11, l'annexe A, chapitre I^{er}, l'annexe A, chapitre I^{er}, l'annexe C, chapitres I^{er}, II A et III;

Vu la directive 88/657 du Conseil des Communautés européennes du 14 décembre 1988 établissant les exigences relatives à la production et aux échanges de viandes hachées, de viandes en morceaux de moins de 100 grammes et de préparations de viandes et modifiant les directives 64/433/CEE, 71/118/CEE et 72/462/CEE, notamment les articles 3 et 7 et l'annexe I, chapitre I^{er};

Vu l'avis du Conseil d'expertise vétérinaire;

Vu les lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973, notamment l'article 3, § 1^{er}, remplacé par la loi du 4 juillet 1989;

Vu l'urgence;

Considérant que, en vue de transposer en droit national les directives 64/433/CEE, 77/99/CEE et 88/657/CEE, les conditions d'agrément et d'installation des abattoirs et d'autres établissements doivent être fixées sans délai;

Sur la proposition de Notre Ministre de la Santé publique,

Nous avons arrêté et arrêtons :

Article 1^{er}. Pour l'application du présent arrêté, on entend par :

1^o établissement :

- un abattoir;
- un atelier de découpe, c'est-à-dire un établissement où la viande fraîche est découpée ou désossée ou dans lequel des viandes fraîches sont emballées ou reconditionnées;
- un entrepôt ou un entrepôt frigorifique;
- un établissement où sont produites des viandes hachées, des viandes en morceaux de moins de 100 grammes ou des préparations de viandes;
- un établissement où les produits à base de viande ou les plats cuisinés sont fabriqués ou reconditionnés;

f) een inrichting waar bijprodukten van dierlijke oorsprong worden vervaardigd die bestemd zijn voor menselijke consumptie;

2° de Minister : de Minister die de Volksgezondheid in zijn bevoegdheid heeft;

3° het Instituut : het Instituut voor veterinaire keuring.

Bovendien zijn de definities vervat in het koninklijk besluit betreffende de exploitatievoorwaarden van de slachthuizen en andere inrichtingen eveneens van toepassing voor dit besluit.

Art. 2. Dit besluit is niet van toepassing op detailhandelszaken of lokalen die aan verkooppunten grenzen, waar het uitsnijden, de vervaardiging, de opslag en de verpakking uitsluitend geschieden met het oog op de rechtstreekse verkoop aan de consument.

Art. 3. § 1. De exploitant van een inrichting moet beschikken over een erkenning verleend door de Minister of de door hem gemachtigde ambtenaar van het Instituut.

Deze erkenning wordt verleend op advies van het Instituut, dat te dien einde een administratief en technisch onderzoek instelt. Ze kan in de tijd en tot bepaalde activiteiten zijn beperkt.

De exploitant die voor zijn inrichting een erkenning wenst te bekomen, richt de vraag daartoe bij een ter post aangetekende brief tot het Instituut. Hij overlegt ten behoeve van het hierboven vermeld onderzoek alle gegevens en documenten waarom door het Instituut wordt verzocht en waaruit blijkt dat aan de erkenningsvoorwaarden is voldaan.

§ 2. De Minister kan, op advies van het Instituut, de erkenning bedoeld in § 1 geheel of gedeeltelijk weigeren, opschorten of intrekken alsook het gebruik van de lokalen, ruimten en installaties van de inrichting opschorten of verbieden.

§ 3. Wanneer het Instituut van oordeel is dat er redenen bestaan om geen of slechts een gedeeltelijke erkenning te verlenen of om de erkenning geheel of gedeeltelijk op te schorten of in te trekken, deelt het die redenen, samen met de voorgenomen maatregel, mee aan de betrokkene.

Deze laatste beschikt over tien werkdagen om bij een ter post aangetekende brief, gericht aan het Instituut, zijn bezwaren kenbaar te maken.

Daarna beschikt de Minister over dertig werkdagen om een beslissing te nemen.

De bepalingen van deze paragraaf zijn niet van toepassing bij een ernstig en dreigend gevaar voor de volksgezondheid.

§ 4. De met redenen omklede beslissing van de Minister wordt, bij een ter post aangetekende brief, aan de betrokkene medegeedeeld.

Art. 4. Om de erkenning te bekomen moeten de inrichtingen voldoen aan de inrichtingsvoorwaarden gesteld in bijlage I.

Art. 5. § 1. In afwijking op artikel 4 kunnen :

1° de exploitanten van de slachthuizen die niet voldoen aan de voorwaarden van bijlage I, een erkenning bekomen van slachthuis met een geringe capaciteit, voor zover :

a) ze de activiteit in hun slachthuis beperken tot het slachten van 12 grootvee-eenheden (GVE) per week (één GVE overeenstemmend met één rund of eenhoevig dier of drie varkens of zeven schapen of geiten);

b) hun slachthuis voldoet aan de inrichtingsvoorwaarden van bijlage II, hoofdstukken I en II.

2° de exploitanten van uitsnijderijen die niet voldoen aan de eisen van bijlage I, een erkenning bekomen van uitsnijderij met een geringe capaciteit voor zover :

a) ze hun produktie beperken tot 3 ton uitgesneden of uitgebeend vlees per week;

b) hun uitsnijderij voldoet aan de inrichtingsvoorwaarden van bijlage II, hoofdstukken I en III.

§ 2. In afwijking op artikel 4, kunnen de exploitanten van inrichtingen bedoeld in artikel 1, 1°, e), die geen industriële produktie-structuur en -capaciteit bezitten, een erkenning bekomen van inrichting met een geringe capaciteit, voor zover deze voldoet aan de inrichtingsvoorwaarden van bijlage II, hoofdstuk IV.

De criteria waaruit de afwezigheid van industriële produktie-structuur en -capaciteit blijkt, zijn :

a) ten hoogste drie personen bewerken en verwerken het vlees en de vleesprodukten;

b) ten hoogste drie ton vlees wordt per week verwerkt;

c) ten hoogste vier ton eindprodukt wordt per week vervaardigd.

Art. 6. Verschillende inrichtingen die gevestigd zijn in hetzelfde gebouw of gebouwencomplex en die anders dan langs de openbare weg met elkaar in verbinding staan, moeten allen beschikken over hetzelfde type van erkenning, hetzij dit bedoeld in artikel 4, hetzij dit bedoeld in artikel 5.

f) un établissement où sont produites les autres issues traitées d'origine animale destinées à la consommation humaine;

2° le Ministre : le Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions;

3° l'Institut : l'Institut d'expertise vétérinaire.

En outre, les définitions prévues à l'arrêté royal relatif aux conditions d'exploitation des abattoirs et d'autres établissements sont aussi applicables pour le présent arrêté.

Art. 2. Le présent arrêté ne s'applique pas aux magasins de détail ou aux locaux contigus à des points de vente, où la découpe, la fabrication, l'entreposage et l'emballage sont effectués exclusivement en vue de la vente directe au consommateur.

Art. 3. § 1er. L'exploitant d'un établissement doit disposer d'un agrément accordé par le Ministre ou par le fonctionnaire de l'Institut qu'il délègue.

Cet agrément est accordé sur avis de l'Institut, qui à cette fin procède à une enquête administrative et technique. L'agrément peut être limité dans le temps et à des activités définies.

L'exploitant qui désire obtenir un agrément pour son établissement introduit une demande à cet effet, par lettre recommandée à la poste, auprès de l'Institut. Pour les besoins de l'enquête ci-dessus mentionnée, il transmet tous les données et documents sollicités par l'Institut et qui font apparaître que les conditions d'agrément sont respectées.

§ 2. Le Ministre peut, sur avis de l'Institut, refuser, suspendre ou retirer l'agrément visé au § 1er, totalement ou partiellement ainsi que suspendre ou interdire l'usage des locaux, des emplacements ou des installations de l'établissement.

§ 3. Lorsque l'Institut estime qu'il existe des motifs pour ne pas accorder l'agrément ou pour n'accorder qu'un agrément partiel, ou pour suspendre ou retirer totalement ou partiellement l'agrément, il fait connaître à l'intéressé les motifs invoqués et la mesure envisagée.

L'intéressé dispose de dix jours ouvrables pour faire connaître, par lettre recommandée à la poste, ses objections à l'Institut.

Le Ministre dispose ensuite de trente jours ouvrables pour prendre une décision.

Les dispositions visées à ce paragraphe ne sont pas d'application en cas de danger grave et imminent pour la santé publique.

§ 4. La décision motivée du Ministre est communiquée à l'intéressé par lettre recommandée à la poste.

Art. 4. Pour obtenir l'agrément, les établissements doivent répondre aux conditions d'installation prévues à l'annexe I.

Art. 5. § 1er. Par dérogation à l'article 4 :

1° les exploitants des abattoirs qui ne répondent pas aux conditions de l'annexe I peuvent obtenir un agrément d'abattoir de faible capacité, pour autant :

a) qu'ils limitent l'activité dans leur abattoir à l'abattage de 12 unités de gros bétail (UGB) par semaine (une UGB correspond à un bovin ou un solipède ou trois porcs ou sept moutons ou chèvres);

b) que leur abattoir réponde aux conditions d'installation visées à l'annexe II, chapitres 1^{er} et II.

2° les exploitants des ateliers de découpe qui ne répondent pas aux conditions de l'annexe I, peuvent obtenir un agrément d'atelier de découpe de faible capacité pour autant :

a) qu'ils limitent leur production à 3 tonnes de viandes découpées ou désossées par semaine;

b) que leur atelier de découpe réponde aux conditions d'installation visées à l'annexe II, chapitres 1^{er} et III.

§ 2. Par dérogation à l'article 4, les exploitants des établissements visés à l'article 1er, 1°, e), qui ne disposent pas de structure et de capacité de production industrielle, peuvent obtenir un agrément d'établissement de faible capacité pour autant que celui-ci satisfasse aux conditions d'installation de l'annexe I, chapitre 1er et de l'annexe II, chapitre IV.

Les critères qui déterminent l'absence de structure et de capacité de production industrielle sont :

a) au maximum trois personnes travaillent ou manipulent la viande ou les produits à base de viande;

b) au maximum trois tonnes de viande par semaine sont utilisées comme matière première;

c) au maximum quatre tonnes de produits finis sont fabriqués par semaine.

Art. 6. Les différents établissements situés dans un même bâtiment ou groupe de bâtiments, qui communiquent entre eux autrement que par la voie publique, doivent tous disposer du même type d'agrément, soit celui visé à l'article 4, soit celui visé à l'article 5.

Art. 7. De erkenning kan door de Minister, op advies van het Instituut, geheel of gedeeltelijk worden opgeschort of ingetrokken in één van volgende gevallen :

- 1° de inrichting voldoet niet aan de inrichtingsvoorwaarden;
- 2° de exploitatievoorwaarden genomen krachtens artikel 14 van de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel worden niet nageleefd;
- 3° in de inrichting worden andere activiteiten ontwikkeld dan deze waarvoor de erkenning geldt;
- 4° een adequate keuring of controle wordt belemmerd, verhinderd of geweigerd;
- 5° de veiligheid of integriteit van de keurders wordt in het gedrang gebracht.

Art. 8. § 1. Aan de inrichtingen erkend op grond van artikel 4 wordt een veterinair toelatingsnummer toegekend.

§ 2. Aan de inrichtingen erkend op grond van artikel 5 wordt een specifiek toelatingsnummer toegekend dat verwijst naar de keurkring waarin ze gelegen zijn.

Art. 9. De exploitanten van de slachthuizen en andere inrichtingen die op het ogenblik van de bekendmaking van dit besluit in werking zijn, dienen een aanvraag tot erkenning te doen voor het einde van de tweede maand volgend op deze van de bekendmaking van dit besluit.

In afwachting van een beslissing door de Minister of zijn gemachtigde, kunnen de exploitanten van deze inrichtingen hun activiteit voortzetten volgens de reglementering genomen krachtens de wet van 5 september 1952 en die van toepassing was voor de bekendmaking van dit besluit.

Art. 10. § 1. De exploitant is ertoe gehouden elke wijziging in de gegevens waarop de erkenning betrekking heeft, vooraf aan het Instituut bij een ter post aangetekende brief mede te delen.

§ 2. Ingeval een erkende inrichting door een andere exploitant wordt overgenomen, dient hij, op straffe van verval van de erkenning, de overname te melden bij een ter post aangetekende brief gericht aan het Instituut. Deze melding dient te gebeuren uiterlijk tien werkdagen voor de datum van de overname.

Art. 11. De exploitanten die een erkenning aanvragen voor een inrichting bedoeld in artikel 1, 1°, e) die voor 1 oktober 1992 in werking was en niet in overeenstemming is met de vereisten van artikel 4 respectievelijk artikel 5, kunnen de Minister de toelating vragen hun activiteit verder te zetten.

In dit geval moet de aanvraag vergezeld zijn van een plan en een werkprogramma waarin de termijnen worden genoemd waarbinnen de inrichting zal voldoen aan hetzij de vereisten van artikel 4, hetzij de vereisten van artikel 5. De aanvraag moet tevens de verbintenis van de exploitant tot naleving van het werkprogramma bevatten.

De duur van deze toelating loopt uiterlijk tot 1 januari 1996.

De produkten van de inrichtingen waarvoor deze toestemming werd verleend, mogen niet worden uitgevoerd noch geleverd worden aan een inrichting erkend op grond van artikel 4. Ze worden voorzien van een identificatiemerktken.

Art. 12. Onze Minister van Volksgezondheid is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Motril, 30 december 1992.

BOUDEWIJN

Van Koningswege :

De Minister van Volksgezondheid,
Mevr. L. ONKELINX

Art. 7. L'agrément peut être, sur avis de l'Institut, totalement ou en partie, suspendu ou retiré par le Ministre, dans un des cas suivants :

- 1° l'établissement ne répond pas aux conditions d'installation;
- 2° les conditions d'exploitation arrêtées en vertu de l'article 14 de la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes ne sont pas respectées;
- 3° d'autres activités que celles visées à l'agrément sont effectuées dans l'établissement;
- 4° l'expertise ou le contrôle adéquats sont contrariés, empêchés ou refusés;
- 5° la sécurité ou l'intégrité des experts est affectée.

Art. 8. § 1er. Aux établissements agréés sur base de l'article 4, il est attribué un numéro d'agrément vétérinaire.

§ 2. Aux établissements agréés sur base de l'article 5, il est attribué un numéro d'agrément spécifique qui se réfère au cercle d'expertise où ils sont établis.

Art. 9. Les exploitants des abattoirs et d'autres établissements en activité lors de la publication du présent arrêté doivent introduire une demande d'agrément avant la fin du deuxième mois qui suit celui de la publication du présent arrêté.

En attendant la décision du Ministre ou de son délégué, les exploitants de ces établissements peuvent poursuivre leurs activités conformément aux réglementations arrêtées en vertu de la loi du 5 septembre 1952 et qui étaient en vigueur avant la publication du présent arrêté.

Art. 10. § 1er. L'exploitant est tenu de communiquer préalablement par lettre recommandée à la poste adressée à l'Institut, toute modification des données qui sont visées par l'agrément.

§ 2. Si un établissement agréé est repris par un autre exploitant, celui-ci doit, sous peine de déchéance de l'agrément, notifier la reprise visée par une lettre recommandée à la poste adressée à l'Institut. Cette notification doit s'effectuer au plus tard dix jours ouvrables avant la date de reprise.

Art. 11. Les exploitants, sollicitant un agrément pour un établissement visé dans l'article 1er, 1°, e) et en activité avant le 1er octobre 1992 mais non conforme aux exigences des articles 4 et 5, peuvent demander au Ministre l'autorisation de poursuivre leur activité.

Dans ce cas la demande doit être assortie d'un plan et d'un programme de travaux précisant les délais dans lesquels l'établissement peut se conformer aux conditions visées soit à l'article 4, soit à l'article 5. La demande doit également être munie de l'engagement de l'exploitant à respecter le programme des travaux.

La durée de cette autorisation prend fin au plus tard le 1er janvier 1996.

Les produits des établissements ayant obtenus cette autorisation, ne peuvent être exportés ni livrés à un établissement agréé en vertu de l'article 4. Ils doivent être revêtus d'une marque d'identification.

Art. 12. Notre Ministre de la Santé publique est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Motril, le 30 décembre 1992.

BAUDOUIN

Par le Roi :

La Ministre de la Santé publique,
Mme L. ONKELINX

Bijlage I bij het koninklijk besluit van 30 december 1992

[S-C — 25316]

Inrichtingsvoorwaarden

HOOFDSTUK I. — Algemene inrichtingsvoorwaarden voor de erkenning

De inrichtingen moeten ten minste voorzien zijn van :

1. de nodige lokalen die in verhouding staan tot de omvang der uitgevoerde activiteiten en waarvan de ligging en de uitrusting een rationele en hygiënische exploitatie mogelijk maken. In elk geval moeten de lokalen zo zijn ontworpen en ingericht dat besmetting van de grondstoffen, het vers vlees, de vleesbereidingen, de vleesprodukten en de bijprodukten van dierlijke oorsprong voorkomen wordt. Deze lokalen mogen niet worden aangewend voor andere doeleinden dan deze waartoe ze overeenkomstig dit besluit zijn bestemd en erkend.

Voor lokalen waar vers vlees, vleesbereidingen, vleesprodukten of bijprodukten van dierlijke oorsprong worden verkregen, bewerkt, gehanteerd, vervaardigd of opgeslagen :

a) vloeren uit ondoordringbaar, duurzaam, gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten materiaal, die niet kunnen rotten en zo zijn aangelegd dat het water gemakkelijk kan wegvloeien naar met een rooster bedekte en van stankafsluiting voorziene zinkputten, om geuren te voorkomen. Evenwel wordt voor de volgende lokalen niet geëist dat het water wegvloeit naar met een rooster bedekte en van een stankafsluiting voorziene zinkputten :

1° in een lokaal dat uitsluitend bestemd is voor de verpakking van slachtafval en in de koelokalen, waar het volstaat dat de vloer zodanig is aangelegd dat het water gemakkelijk kan worden afgevoerd;

2° in de vrieslokalen en in zones en gangen waarin vlees wordt vervoerd, waar het volstaat dat de vloer bestaat uit ondoordringbaar materiaal dat niet kan rotten;

b) gladde, duurzame en ondoordringbare wanden die van een heldere, gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten bekleding zijn voorzien tot een hoogte van ten minste 2 meter, maar in slachtlokalen tot ten minste 3 meter, en in koel- en vrieslokalen of opslagruimten ten minste tot de hoogte waarop het vlees, de vleesbereidingen, de vleesprodukten of bijprodukten van dierlijke oorsprong worden opgeslagen. De overgang van vloer naar wanden en de overgang van de wanden onderling moet rond of op een soortgelijke wijze zijn afgewerkt, behalve voor de vrieslokalen.

Het gebruik van houten wanden in koel- en vrieslokalen of opslagruimten, die voor 1 januari 1983 zijn gebouwd, is echter geen reden voor intrekking van de erkenning;

c) gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten deuren van bestendig materiaal, en indien ze uit hout bestaan, moeten ze op alle vlakken voorzien zijn van een gladde ondoordringbare bekleding;

d) reukloos isolatiemateriaal dat niet kan rotten;

e) voldoende luchtverversing en een goede afvoer van damp;

f) voldoende verlichting, door daglicht of door kunstlicht, waardoor de kleuren niet worden veranderd;

g) een schoon en gemakkelijk schoon te houden plafond; bij ontstentenis daarvan moet het binnenoppervlak van de dakbekleding aan deze voorwaarden voldoen.

2. a) voldoende voorzieningen voor het wassen en ontsmetten van de handen en voor het reinigen van het materieel met warm water. De installaties voor het wassen en ontsmetten van de handen moeten voorzien zijn van koud en warm stromend water of van vooraf op een passende temperatuur gemengd water, van was- en ontsmettingsmiddelen alsmede hygiënische middelen voor het drogen van de handen.

In de slachthuizen en in de lokalen waar vers vlees behandeld wordt, moeten deze voorzieningen zich zo dicht mogelijk bevinden bij de plaatsen waar de arbeid wordt verricht. De kranen mogen niet met de hand of met de arm kunnen worden bediend;

b) passende voorzieningen voor het ontsmetten van het gereedschap en de installaties met water dat een temperatuur moet hebben van ten minste 82 °C.

3. passende voorzieningen ter bescherming tegen schadelijke dieren zoals insecten, knaagdieren, vogels, enz.

4. a) voorzieningen en werktuigen, zoals tafels voor het uitsnijden, verplaatsbare uitsnijbladen, recipiënten, transportbanden en zagen, van onschadelijk corrosiebestendig materiaal dat gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten is. Oppervlakken die met vlees, vleesbereidingen, vleesprodukten of bijprodukten van dierlijke oorsprong, in aanraking komen of kunnen komen, inclusief lasnaden en voegen, moeten glad worden gehouden. Het gebruik van hout is verboden behalve in lokalen waar zich uitsluitend eindverpakte goederen bevinden en in lokalen voor het roken, doorzouten, rijpen, pekelen, opslaan of verzenden van vleesprodukten, wanneer dit om technologische redenen nodig is en voor zover er geen gevaar bestaat voor besmetting van deze produkten. Houten laadborden mogen slechts voor vervoer van vlees, vleesbereidingen, vleesprodukten of bijprodukten van dierlijke oorsprong, in eindverpakking en uitsluitend voor dat gebruik in de lokalen worden toegelaten. Voorts kan het gebruik van gegalvaniseerd metaal worden toegestaan, op voorwaarde dat dit metaal niet gecorrodeerd is en niet in contact komt met vers vlees, vleesbereidingen, vleesprodukten en bijprodukten van dierlijke oorsprong;

b) voorzieningen voor hygiënisch intern transport en ter bescherming van de grondstoffen, het vlees, de vleesbereidingen, de vleesprodukten en de bijprodukten van dierlijke oorsprong tijdens het laden en lossen, inclusief passend ingedeelde en ingerichte aanvoer- en sorteerruimten;

c) corrosiebestendige werktuigen en apparatuur die aan de eisen van de hygiëne voldoen en bestemd zijn voor :

— het interne transport van vlees, vleesbereidingen, vleesprodukten of bijprodukten van dierlijke oorsprong;

— het neerzetten van de recipiënten op zodanige wijze dat voorkomen wordt dat deze of hun inhoud rechtstreeks met de vloer of de wanden in aanraking kunnen komen;

d) speciale waterdichte recipiënten van corrosie bestendig materiaal, met een deksel en een sluiting om te verhinderen dat onbevoegden er iets uit kunnen nemen, voor vlees, vleesbereidingen, vleesprodukten/bijprodukten van dierlijke oorsprong of grondstoffen, die niet geschikt zijn voor menselijke consumptie, of een afsluitbaar lokaal hiervoor, indien daarvan zo grote hoeveelheden bestaan dat een dergelijk lokaal noodzakelijk is of indien zij niet aan het einde van iedere werkdag worden opgehaald of vernietigd; wanneer ze door leidingen worden afgevoerd, moeten deze zodanig zijn gebouwd en geplaatst dat geen gevaar ontstaat voor besmetting;

e) voorzieningen voor de hygiënische opslag van verpakkingsmateriaal, wanneer onmiddellijke of eindverpakking gebeurt in de inrichting;

5. een koelinstallatie met voldoende koelcapaciteit om vlees, vleesbereidingen, vleesprodukten of bijprodukten van dierlijke oorsprong op de voorgeschreven inwendige temperatuur te brengen en er constant op te houden. Deze installatie moet een afvoersysteem bevatten dat is aangesloten op een afvalwaterleiding en waardoor condensatiewater kan worden afgevoerd zonder enig gevaar voor besmetting op te leveren;

6. een installatie die onder druk een voldoende hoeveelheid van uitsluitend drinkbaar water kan leveren. Bij wijze van uitzondering is evenwel een installatie met niet-drinkbaar water toegelaten voor de productie van stoom, voor brandbestrijding of voor het koelen van koelinstallaties, op voorwaarde dat de daartoe aangebrachte leidingen het gebruik van dit water voor andere doeleinden onmogelijk maken en geen gevaar voor besmetting opleveren. De leidingen voor niet-drinkbaar water moeten goed kunnen worden onderscheiden van de drinkwaterleidingen;

7. een installatie die warm drinkbaar water in voldoende hoeveelheden levert;

8. een voorziening voor de afvoer van vloeibare en vaste afvalstoffen, die aan de eisen van de hygiëne voldoet;

9. een adequaat ingericht afsluitbaar lokaal dat uitsluitend ter beschikking van de dierenartsen van het Instituut staat. In de bedrijven voor de vervaardiging of herverpakking van vleesprodukten of bijprodukten van dierlijke oorsprong, evenals in de opslagplaatsen, koel- en vrieshuizen inbegrepen, kan, mits akkoord van het Instituut, worden volstaan met aangepaste voorzieningen;

10. voorzieningen die het mogelijk maken de voorgeschreven keuring te allen tijde op doelmatige wijze uit te voeren;

11. een voldoende aantal kleedlokalen, met gladde, ondoordringbare en afwasbare wanden en vloeren, was-gelegenheden, alsmede toiletten met waterspoeling. Er moeten voldoende wasgelegenheden zijn in de nabijheid van deze toiletten die geen rechtstreekse toegang tot de werkllokalen mogen geven. Alle wasgelegenheden moeten voorzien zijn van koud en warm stromend water of van vooraf op een passende temperatuur gemengd water, was- en ontsmettingsmiddelen voor de handen, en hygiënische voorzieningen voor het drogen van de handen. De kranen van de wasgelegenheden mogen niet met de hand of met de arm kunnen worden bediend. Bovendien zijn douchegelegenheden verplicht in de slachthuizen en de uitsnijderijen;

12. een plaats en passende voorzieningen voor het reinigen en ontsmetten van de vervoermiddelen, behalve bij bedrijven die uitsluitend eindverpakte goederen ontvangen, opslaan en verzenden. Slachthuizen moeten beschikken over een afzonderlijke plaats en voorzieningen voor het reinigen en ontsmetten van de vervoermiddelen voor slachtdieren;

13. een lokaal of een kast voor het opslaan van reinigings- en ontsmettingsmiddelen en andere dergelijke stoffen evenals van het reinigings- en ontsmettingsmaterieel;

14. indien in hetzelfde gebouw of gebouwencomplex meerdere inrichtingen gevestigd zijn, dan mogen de voor het personeel alsook de voor de dierenartsen van het Instituut bestemde lokalen, apparatuur en installaties gemeenschappelijk zijn, evenals andere lokalen of voorzieningen, zoals deze voor het reinigen en ontsmetten van de vervoermiddelen, voor zover geen gevaar bestaat voor besmetting.

HOOFDSTUK II. — *Bijzondere inrichtingsvoorwaarden voor de erkenning van slachthuizen*

15. Onverminderd de algemene voorwaarden, moeten slachthuizen ten minste beschikken over :

a) passende hygiënische stallen, of, indien de klimatologische omstandigheden zulks toelaten, een terrein voor het onderbrengen van de dieren. Wand en vloeren moeten duurzaam, ondoordringbaar en gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten zijn. Deze stallen en terreinen moeten de nodige uitrusting omvatten voor het drenken en, zo nodig, het voederen van de dieren, alsmede, indien van toepassing, een voorziening voor de afvoer van vloeistoffen. De nodige voorzieningen moeten worden getroffen om de keurder in de gelegenheid te stellen het onderzoek ante mortem te verrichten. Deze voorzieningen omvatten ten minste een doeltreffende verlichting, een plaats voor het reinigen en ontsmetten van de handen en voorzieningen om de dieren af te zonderen;

b) slachtlokalen die voldoende groot zijn om het slachten op bevredigende wijze te laten verlopen. Ingeval men in een slachtlokaal niet alleen varkens maar ook andere dieren slacht, moeten deze slachtlokalen voorzien zijn van een afzonderlijke afdeling voor het slachten van varkens; deze afzonderlijke afdeling is evenwel niet absoluut noodzakelijk indien de varkens en de andere dieren niet terzelfder tijd worden geslacht; in dat geval moet het broeien, ontharen, afschrapen en afschroeven evenwel geschieden in afzonderlijke afdelingen die duidelijk zijn afgescheiden van de slachtlijn, hetzij door een vrije ruimte van minstens 5 meter, hetzij door een afscheiding van ten minste 3 meter hoogte;

c) voldoende grote afzonderlijke lokalen die uitsluitend mogen worden gebruikt :

— voor het ledigen, schoonmaken en bijsnijden van magen en darmen;

Een dergelijk afzonderlijk lokaal is evenwel niet noodzakelijk wanneer de magen in gesloten circuit worden behandeld met mechanische apparatuur die voorzien is van een passende ventilatie en die aan de volgende eisen voldoet :

i) de apparatuur moet zodanig worden geplaatst en opgesteld dat het scheiden van de ingewanden van de maag en het ledigen en schoonmaken van de maag op hygiënische wijze plaatsvinden. Zij moet op een speciale plaats komen die duidelijk van het onbeschermde vers vlees gescheiden is door een tussenwand die vanaf de grond ten minste 3 meter hoog is en die de ruimte waar deze handelingen plaatsvinden, omgeeft;

ii) door de vormgeving en de werking van de machine moet besmetting van het verse vlees op doeltreffende wijze worden voorkomen;

iii) een inrichting voor het afzuigen van lucht moet zodanig zijn geplaatst en zodanig werken dat de geuren en het risico voor besmetting worden uitgeschakeld;

iv) de machine moet voorzien zijn van een inrichting waarmee het afvalwater en de inhoud van de magen in gesloten circuit naar het afvoersysteem kunnen worden afgevoerd;

v) het circuit dat door de magen wordt gevolgd naar en van het apparaat moet duidelijk gescheiden en verwijderd zijn van het circuit van het overige vers vlees. De magen moeten onmiddellijk na lediging en schoonmaken op hygiënische wijze worden weggevoerd;

vi) het personeel dat het overige verse vlees hanteert mag de magen niet hanteren. Het personeel dat de magen hanteert, mag geen toegang hebben tot het overige verse vlees;

— voor het verder verwerken van darmen en pensen indien dit in het slachthuis plaatsvindt; deze werkzaamheden mogen echter ook in het in het eerste streepje bedoelde lokaal worden uitgevoerd, mits kruisbesmetting wordt voorkomen;

— voor de bereiding en het schoonmaken van andere slachtafvallen dan die genoemd onder bovenstaande streepjes, inclusief een afzonderlijke ruimte om de koppen voldoende gescheiden te houden van de andere slachtafvallen, voor zover deze bewerkingen worden uitgevoerd in het slachthuis maar niet op de slachtlijn;

— voor het opslaan van huiden, horens, klauwen hoeven en varkenshaar, indien deze producten niet onmiddellijk op de dag van het slachten zelf uit het slachthuis worden verwijderd, in hermetisch gesloten containers in afwachting van hun ophaling;

d) een afzonderlijk lokaal voor het aanbrengen van de eindverpakking van de slachtafvallen, indien deze in het slachthuis van een eindverpakking worden voorzien;

e) — afsluitbare stallen of, indien de klimatologische omstandigheden zulks toelaten, terreinen, die op een geschikte plek zijn gelegen en uitgerust zijn met een apart afvoersysteem, voor het onderbrengen van zieke of van ziekte verdachte dieren;

— afsluitbare lokalen voor het slachten van deze dieren en voor het uitvoeren van noodslachtingen. In een slachthuis dat niet over een toelating beschikt tot het uitvoeren van noodslachtingen, zijn deze afgescheiden lokalen niet nodig indien de verdachte dieren aan het einde van de normale slachtverrichtingen worden geslacht en op voorwaarde dat maatregelen worden genomen om besmetting van voor menselijke consumptie geschikt verklaard vlees te voorkomen. In dat geval moeten deze lokalen speciaal worden gereinigd en ontsmet alvorens opnieuw te worden gebruikt voor normale slachtingen;

f) — voldoende grote koel- of vrieslokalen met corrosiebestendige voorzieningen die zo zijn ontworpen dat vers vlees niet in aanraking komt met de vloer of de wanden wanneer het wordt vervoerd en opgeslagen;

— een afzonderlijk afsluitbaar koellokaal dat uitsluitend mag worden gebruikt voor de tijdelijke bewaring van tot nader onderzoek in observatie aangehouden vlees;

- een afsluitbaar gekoeld lokaal voor de opslag van voor menselijke consumptie ongeschikt of schadelijk verklaarde geslachte dieren, samen met de bijhorende slachtafval;
- een zelfregistrerende thermometer of telethermometer voor elk koel- of vrieslokaal waar het vlees aan de voorgeschreven temperatuur bewaard moet worden;
- g) een lokaal voor de verzending van het vers vlees dat eventueel ook als ontvangstlokaal kan dienen;
- h) een omheining met voorziening die het mogelijk maakt toezicht uit te oefenen op het binnenkomen en het verlaten van het slachthuis;
- i) een duidelijke scheiding tussen de onreine en de reine zone, ten einde deze laatste te beschermen tegen iedere vorm van verontreiniging;
- j) een voorziening voor het ophangen van de dieren na het bedwelmen, zodat het onthuiden zoveel mogelijk aan het vrijhangende dier kan plaatsvinden;
- k) een hangbaan voor het verdere interne transport van het vlees;
- l) voor zover op het terrein van het slachthuis mest wordt opgeslagen, een speciaal hiervoor ingerichte overdekte plaats;
- m) de nodige lokalen met adequate voorzieningen om een onderzoek op trichinen te kunnen uitvoeren. Deze lokalen zijn niet vereist in slachthuizen waar geen varkens noch paarden worden geslacht of indien daar geen 5 000 van deze dieren per jaar worden geslacht.

HOOFDSTUK III. — *Bijzondere inrichtingsvoorwaarden voor de erkenning van uitsnijderijen*

16. Onverminderd de algemene voorwaarden, moeten uitsnijderijen ten minste beschikken over :
- a) een lokaal voor de ontvangst en voor het verzenden van het vlees;
 - b) voldoende grote koel- of vrieslokalen voor de bewaring van het vlees en, wanneer in de inrichting vlees in eindverpakking wordt opgeslagen, een koel- of vrieslokaal voor dat vlees. Vlees dat niet van een eindverpakking is voorzien mag pas in een dergelijk koel- of vrieslokaal worden opgeslagen nadat dit gereinigd en ontsmet is;
 - c) een lokaal voor het uitsnijden, uitbenen en onmiddellijk verpakken, voorzien van een koelinstallatie die een omgevingstemperatuur verzekert van maximaal 12° C;
 - d) een lokaal voor het aanbrengen van de eindverpakking indien dit in de uitsnijderij geschiedt. Uitsnijden, uitbenen, onmiddellijke en eindverpakking mogen in een zelfde lokaal plaatsvinden voor zover dit voldoende groot is en zo is ingericht dat de bewerkingen volgens de daartoe voorziene hygiënische bepalingen kunnen worden uitgevoerd;
 - e) een lokaal voor het opslaan van materiaal voor onmiddellijke en eindverpakking, indien deze werkzaamheden in de uitsnijderij geschieden;
 - f) een zelfregistrerende thermometer of telethermometer voor elk koel- of vrieslokaal waar het vlees aan de voorgeschreven temperatuur bewaard moet worden, en voor elk lokaal als bedoeld onder c).

HOOFDSTUK IV. — *Bijzondere inrichtingsvoorwaarden voor de erkenning van opslagplaatsen en van koel- en vrieshuizen*

17. Onverminderd de algemene voorwaarden moeten opslagplaatsen en koel- en vrieshuizen waar vers vlees, vleesbereidingen, vleesprodukten of bijprodukten van dierlijke oorsprong worden opgeslagen, ten minste beschikken over :
- a) een lokaal voor de ontvangst en voor het verzenden van de goederen;
 - b) voldoende grote lokalen, die gemakkelijk kunnen worden gereinigd en waarin vers vlees, vleesbereidingen, vleesprodukten of bijprodukten van dierlijke oorsprong kunnen worden opgeslagen bij de voorgeschreven temperatuur en zonder gevaar van besmetting;
 - c) een zelfregistrerende thermometer of telethermometer voor elk koel- of vrieslokaal waar de goederen aan de voorgeschreven temperatuur bewaard moeten worden.

HOOFDSTUK V. — *Bijzondere inrichtingsvoorwaarden voor de erkenning van inrichtingen voor de vervaardiging van gehakt, vlees in stukken van minder dan 100 gram en vleesbereidingen*

18. Onverminderd de voorwaarden van de hoofdstukken I, III en IV van deze bijlage, moeten de werkplaatsen en zelfstandige productie-eenheden voor de vervaardiging van gehakt, vlees in stukken van minder dan 100 gram en vleesbereidingen ook ten minste beschikken over :
- a) een van het uitsnijlokaal afgescheiden lokaal voor de gehaktbereiding, het onmiddellijk verpakken en de toevoeging van andere levensmiddelen, dat is voorzien van een zelfregistrerende thermometer of telethermometer. Evenwel mag het vlees in het uitsnijlokaal worden gehakt, op voorwaarde dat dit op een afgescheiden plaats geschiedt en dat er geen kruiden noch andere levensmiddelen worden toegevoegd;
 - b) een lokaal voor het aanbrengen van de eindverpakking. Evenwel mag de eindverpakking geschieden in het onder a) vermelde lokaal voor zover dit voldoende groot is en zo is ingericht dat de bewerkingen volgens de daartoe voorziene hygiënische bepalingen kunnen worden uitgevoerd;
 - c) een lokaal voor het opslaan van kruiden en andere levensmiddelen, die schoon en gebruiksklaar zijn.
- De bedrijven waar vleesbereidingen worden vervaardigd moeten bovendien voldoen aan de desbetreffende voorwaarden van hoofdstuk VI.

HOOFDSTUK VI. — *Bijzondere inrichtingsvoorwaarden voor de erkenning van inrichtingen voor de vervaardiging of herverpakking van vleesprodukten*

19. Onverminderd de algemene voorwaarden van hoofdstuk I, moeten inrichtingen waar vleesprodukten worden vervaardigd, gehanteerd en van een onmiddellijke verpakking voorzien, ten minste beschikken over :
- a) een lokaal voor de ontvangst van het vlees en de grondstoffen;
 - b) — geschikte lokalen van voldoende grootte voor de gescheiden opslag van :
 - 1° grondstoffen, onder koeling of bij omgevingstemperatuur naargelang hun aard, enerzijds;
 - 2° afgewerkte vleesprodukten, onder koeling of bij omgevingstemperatuur naargelang hun aard, anderzijds;
 Bovendien mogen grondstoffen en afgewerkte vleesprodukten die niet van een eindverpakking zijn voorzien, niet samen worden opgeslagen met grondstoffen en afgewerkte vleesprodukten die wel van een eindverpakking zijn voorzien;
 - een zelfregistrerende thermometer of telethermometer voor elk koel- of vrieslokaal waar vlees of vleesprodukten aan de voorgeschreven temperatuur bewaard moeten worden;

c) één of meer geschikte lokalen van voldoende grootte voor de vervaardiging en onmiddellijke verpakking van vleesprodukten. Mits deze werkzaamheden één enkele productiecycclus vormen waarmee de naleving van de voorschriften van dit besluit en de hygiënische kwaliteit van grondstoffen en eindprodukten worden gegarandeerd, en mits ontwerp en afmetingen van het lokaal voor vervaardiging zulks toelaten, mogen deze werkzaamheden in hetzelfde lokaal plaatsvinden;

d) een lokaal of voorziening voor de opslag van bepaalde ingrediënten zoals levensmiddelenadditieven;

e) een lokaal voor het aanbrengen van de eindverpakking en voor de verzending. Evenwel mag de eindverpakking geschieden in het onder c) vermelde lokaal voor zover dit voldoende groot is en zo is ingericht dat de bewerkingen volgens de daartoe voorziene hygiënische bepalingen kunnen worden uitgevoerd;

f) een lokaal voor het opslaan van het materiaal voor de onmiddellijke en de eindverpakking;

g) een lokaal voor het reinigen van apparatuur en verplaatsbaar materieel, zoals haken en recipiënten.

20. Afhankelijk van het soort betrokken produkten moet het bedrijf beschikken over :

a) een lokaal of, indien er geen gevaar voor besmetting bestaat, een plaats voor het verwijderen van de eindverpakking;

b) een lokaal of, indien er geen gevaar voor besmetting bestaat, een plaats voor het ontdoien van grondstoffen;

c) een lokaal voor het uitsnijden en uitbenen, voorzien van een zelfregistrerende thermometer of telethermometer;

d) een lokaal voor het vullen van de recipiënten alvorens deze een hittebehandeling ondergaan;

e) een lokaal :

— voor het koken; de voor de hittebehandeling bestemde toestellen moeten voorzien zijn van een zelfregistrerende thermometer of telethermometer;

— voor autoclaafbehandeling; de autoclaven moeten voorzien zijn van een zelfregistrerende thermometer of telethermometer, alsmede een controlethermometer met rechtstreekse aflezing en een manometer;

f) specifieke lokalen voor de eventuele vervaardiging van bijprodukten van dierlijke oorsprong zoals voorzien in hoofdstuk VII;

g) een lokaal of een installatie voor het roken;

h) een lokaal of een installatie voor het drogen en het rijpen;

i) een lokaal voor het ontzouten, het weken en elke andere behandeling van natuurlijke darmen indien ze deze behandelingen niet in de inrichting van oorsprong hebben ondergaan;

j) een lokaal voor het voorafgaand reinigen van de grondstoffen die nodig zijn voor de vervaardiging van vleesprodukten;

k) een lokaal voor het doorzouten, voorzien van een klimaatregelingsinstallatie en een zelfregistrerende thermometer of telethermometer;

l) een lokaal voor het voorafgaand reinigen, indien nodig, van vleesprodukten die in plakken moeten worden gesneden of moeten worden uitgesneden en van een onmiddellijke verpakking voorzien;

m) een lokaal, zo nodig met een klimaatregelingsinstallatie en een zelfregistrerende thermometer of telethermometer voor het in plakken snijden of het uitsnijden en voor de onmiddellijke verpakking van vleesprodukten die bestemd zijn om voorverpakt in de handel te worden gebracht;

Verder, en met name meer specifiek voor de bedrijven die gepasteuriseerde of gesteriliseerde vleesprodukten in hermetisch gesloten recipiënten vervaardigen :

n) een voorziening die het mogelijk maakt conservenblikken of andere recipiënten op een hygiënische manier naar de werkruimte te transporteren;

o) een voorziening waarmee de conservenblikken of andere recipiënten onmiddellijk voor het vullen op doeltreffende wijze gereinigd kunnen worden;

p) een voorziening om conservenblikken of andere recipiënten na hermetische sluiting en voor autoclaafbehandeling te wassen met drinkbaar water dat voldoende warm is om het vet te verwijderen;

q) een lokaal of een geschikte plaats of installatie voor het koelen en drogen van de recipiënten na de hittebehandeling;

r) voorzieningen voor het broeden van als monsters genomen hermetisch gesloten recipiënten waarin zich vleesprodukten bevinden;

s) geschikte apparatuur waarmee kan worden nagegaan of de recipiënten waterdicht zijn en of ze ongeschonden zijn;

Wanneer voldaan is aan de voorwaarden van punt 19, c) kan worden toegelaten dat bepaalde werkzaamheden in een gemeenschappelijk lokaal plaatsvinden.

Wanneer niet is voldaan aan deze voorwaarden, moeten de werkzaamheden die een gezondheidsrisico kunnen inhouden voor sommige gelijktijdig vervaardigde produkten en de werkzaamheden die gepaard gaan met een zeer hoge warmteontwikkeling, in een afzonderlijk lokaal worden verricht.

21. Onverminderd de algemene voorwaarden van hoofdstuk I en de bijzondere voorwaarden voorzien in de punten 19 en 20 moet een bedrijf voor de vervaardiging van kant- en klaargerechten beschikken over een afzonderlijk lokaal voor de vervaardiging en onmiddellijke verpakking van de kant- en klaargerechten.

In een inrichting waar ook andere voedingsmiddelen worden vervaardigd of behandeld, is dit afzonderlijk lokaal niet noodzakelijk indien de vleesprodukten en het vlees op afzonderlijke tijdstippen worden gehanteerd dan deze andere voedingsmiddelen, en voor zover de lokalen voor deze werkzaamheden tussen het gebruik voor de verschillende produktietypes gereinigd en ontsmet worden.

HOOFDSTUK VII. — *Bijzondere inrichtingsvoorwaarden voor de erkenning van inrichtingen voor de vervaardiging van bijprodukten van dierlijke oorsprong*

22. Indien in het bedrijf eveneens niet voor menselijke consumptie bestemde produkten worden gebruikt of vervaardigd moet dit bedrijf beschikken over :

a) een volledig afzonderlijk lokaal of een volledig afgezonderde ontvangstplaats voor de opslag van de grondstoffen die worden gebruikt voor de vervaardiging van bijprodukten van dierlijke oorsprong die bestemd zijn voor menselijke consumptie;

b) afzonderlijke lokalen waar met behulp van andere installaties en apparatuur deze grondstoffen worden bewerkt en verwerkt, tenzij de vervaardiging van de niet voor menselijke consumptie bestemde produkten plaatsvindt in volledig gesloten installaties en apparatuur die uitsluitend voor dat doel worden gebruikt;

c) een afzonderlijk lokaal of afzonderlijke containers voor de opslag van de eindprodukten die voor menselijke consumptie geschikt zijn.

23. Bedrijven die grondstoffen voor de vervaardiging van gesmolten dierlijke vetten, kanen en bijprodukten van het smeltproces verzamelen, moeten beschikken over een koel- of vrieslokaal om deze grondstoffen bij een temperatuur gelijk aan of lager dan 7 °C op te slaan, tenzij de opgehaalde vetweefsels en beenderen worden verzameld en gesmolten uiterlijk twaalf uur na de dag van verkrijgen in slachthuizen, uitsnijderijen, vleesverwerkingsbedrijven, detailhandelszaken of in lokalen die aan verkooppunten grenzen.

24. Bedrijven die deze grondstoffen verwerken moeten ten minste beschikken over :

- a) een lokaal of een plaats voor de ontvangst van de grondstoffen;
 - b) een koel- of vrieslokaal voor de opslag van grondstoffen overeenkomstig het bepaalde onder punt 23;
 - c) een installatie om het visuele onderzoek van de grondstoffen te vergemakkelijken;
 - d) indien nodig, een installatie om de grondstoffen te verkleinen;
 - e) apparatuur om de grondstoffen door middel van hitte, druk of een andere doeltreffende methode te smelten;
 - f) recipiënten of tanks waarin het vet in vloeibare toestand kan worden bewaard;
 - g) een toestel voor de plasticering of de kristallisatie van het vet om de onmiddellijke en eindverpakking ervan te vergemakkelijken, tenzij de inrichting alleen vloeibare gesmolten dierlijke vetten levert;
 - h) een verzendingslokaal, tenzij de inrichting alleen gesmolten dierlijke vetten als stortgoed verzendt;
 - i) waterdichte recipiënten voor het verwijderen van de niet voor menselijke consumptie geschikte grondstoffen;
 - j) indien nodig, geschikte apparatuur voor de bereiding van produkten bestaande uit gesmolten dierlijke vetten, gemengd met andere levensmiddelen en/of kruiderijen;
 - k) ingeval de kanen voor menselijke consumptie zijn bestemd, passende installaties om de kanen in goede hygiënische omstandigheden te verzamelen, van een onmiddellijke en eindverpakking te voorzien en op te slaan.
25. De bedrijven die magen, darmen en blazen behandelen moeten onverminderd de voorwaarden van hoofdstuk I, hoofdstuk II, punt 15, c), en van hoofdstuk VI voldoen aan volgende voorwaarden :
- a) het reine en onreine gedeelte moeten duidelijk van elkaar worden gescheiden;
 - b) voor opslag van materiaal voor onmiddellijke en eindverpakking moet een lokaal beschikbaar zijn;
 - c) voor het onmiddellijk en het eindverpakken moet een lokaal of een daartoe bestemde plaats beschikbaar zijn;
 - d) een koel- of vrieslokaal voor de opslag van produkten die niet bij kamertemperatuur kunnen worden bewaard.

Gezien om te worden gevoegd bij ons besluit van 30 december 1992.

BOUDEWIJN

Van Koningswege :

De Minister van Volksgezondheid,
L. ONKELINX

Annexe I à l'arrêté royal du 30 décembre 1992

[S-C — 25316]

Conditions d'installation des établissements

CHAPITRE Ier. — Conditions générales d'installation pour l'agrément

Les établissements doivent comporter au moins :

1. les locaux nécessaires se rapportant au volume des activités exercées et dont la situation et l'équipement permettent une exploitation rationnelle et hygiénique. En tout cas, les locaux doivent être conçus et réalisés de manière à éviter la contamination des matières premières, des viandes fraîches, des préparations de viandes, des produits à base de viande et des autres issues traitées d'origine animale. Ces locaux ne peuvent être utilisés à d'autres fins que celles pour lesquelles ils sont destinés et agréés conformément au présent arrêté.

Pour les locaux où les viandes fraîches, les préparations de viandes, les produits à base de viande et les autres issues traitées d'origine animale sont obtenus, travaillés, manipulés, fabriqués ou entreposés :

a) un sol en matériaux imperméables et résistants, facile à nettoyer et à désinfecter, imputrescible et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau; pour éviter les odeurs, cette eau doit être acheminée vers des puisards grillagés et siphonnés. Toutefois, l'acheminement de l'eau vers des puisards grillagés et siphonnés n'est pas exigé :

1° dans le local destiné exclusivement à l'emballage des abats et dans les locaux de réfrigération, où il suffit que le sol soit disposé de façon à permettre une évacuation facile de l'eau;

2° dans les locaux de congélation et les zones et couloirs dans lesquels des viandes sont transportées où il suffit de prévoir un sol en matériaux imperméables et imputrescibles;

b) des murs lisses, résistants et imperméables, enduits d'un revêtement clair, facile à nettoyer et à désinfecter jusqu'à une hauteur d'au moins deux mètres, mais d'au moins trois mètres dans les locaux d'abattage, et dans les locaux frigorifiques ou de stockage jusqu'au moins la hauteur de l'entreposage des viandes, préparations de viandes, produits à base de viande ou autres issues traitées d'origine animale. La ligne de jonction des murs et du sol doit être arrondie ou être dotée d'une finition similaire, sauf en ce qui concerne les locaux de congélation.

Toutefois, l'utilisation de murs en bois dans les locaux construits avant le 1er janvier 1983 en vue de la réfrigération, de la congélation ou de l'entreposage ne constitue pas un motif de retrait de l'agrément;

c) des portes faciles à nettoyer et à désinfecter en matériaux inaltérables et, si elles sont en bois, recouvertes sur toutes les surfaces d'un revêtement lisse et imperméable;

d) des matériaux d'isolation imputrescibles et inodores;

e) une ventilation suffisante et une bonne évacuation des buées;

f) un éclairage suffisant, naturel ou artificiel, ne modifiant pas les couleurs;

g) un plafond propre et facile à maintenir propre à défaut, la surface intérieure de couverture du toit doit remplir ces conditions.

2. a) un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains et pour le nettoyage du matériel à l'eau chaude. Pour le nettoyage des mains, ces installations doivent être pourvues d'eau courante froide et chaude ou d'eau prémélangée d'une température appropriée, de produits de nettoyage et de désinfection, ainsi que de moyens hygiéniques pour le séchage des mains. Dans les abattoirs et les locaux où les viandes fraîches sont manipulées, ces dispositifs doivent se trouver le plus près possible des postes de travail. Les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main ou au bras;

b) des dispositifs appropriés pour la désinfection des outils et des installations; pourvus d'eau à une température minimale de 82 °C.

3. des dispositifs appropriés de protection contre les animaux indésirables tels qu'insectes, rongeurs, oiseaux, etc...

4. a) des dispositifs et des outils de travail, tels que tables de découpe, plateaux de découpe amovibles, récipients, bandes transporteuses et scies, en matériaux inoffensifs, résistant à la corrosion et faciles à nettoyer et à désinfecter. Les surfaces entrant en contact ou susceptibles d'entrer en contact avec les viandes, préparations de viandes, produits à base de viande et autres issues traitées d'origine animale doivent rester lisses, y compris les soudures et les joints. L'emploi du bois est interdit, sauf dans les locaux où se trouvent uniquement des marchandises emballées et dans des locaux de fumaison, salaison, maturation, saumurage, stockage ou d'expédition des produits à base de viande lorsque cela est indispensable pour des raisons technologiques et pour autant qu'il n'y ait aucun danger de contamination de ces produits. L'introduction des palettes en bois dans lesdits locaux n'est autorisée que pour le transport de viandes, préparations de viandes, produits à base de viande ou autres issues traitées d'origine animale, sous emballage, et exclusivement à cet usage. Par ailleurs, l'utilisation des métaux galvanisés peut être autorisée, à condition qu'ils ne soient pas corrodés et qu'ils n'aient pas de contact avec les viandes, préparations de viandes, produits à base de viande et autres issues traitées d'origine animale;

b) des équipements pour la manutention hygiénique et la protection des viandes, préparations de viandes, produits à base de viande et autres issues traitées d'origine animale au cours des opérations de chargement et de déchargement, ainsi que des aires de réception et de triage convenablement conçues et équipées;

c) des outils et équipements résistant à la corrosion et satisfaisant aux exigences de l'hygiène pour :

— la manutention des viandes, préparations de viandes, produits à base de viande et autres issues traitées d'origine animale;

— le dépôt des récipients de manière à empêcher ceux-ci ou leur contenu d'entrer en contact direct avec le sol ou les murs;

d) des récipients spéciaux, hermétiques, en matériaux inaltérables, munis d'une couvercle et d'un système de fermeture empêchant les personnes non autorisées d'y puiser, destinés à recevoir des viandes, préparations de viandes, produits à base de viande ou autres issues traitées d'origine animale, non destinés à la consommation humaine, ou un local fermant à clé destiné à les recevoir si leur abondance le rend nécessaire ou s'ils ne sont pas enlevés ou détruits à la fin de chaque journée de travail; lorsqu'ils sont évacués par des conduits, ces derniers doivent être construits et installés de manière à éviter tout risque de contamination;

e) des équipements pour l'entreposage hygiénique des matériaux de conditionnement et d'emballage, lorsque ces activités sont effectuées dans l'établissement;

5. des équipements de réfrigération permettant d'obtenir et de maintenir les températures internes exigées dans les viandes, préparations de viandes, produits à base de viande ou autres issues traitées d'origine animale. Ces équipements doivent comporter un système d'écoulement raccordé à une canalisation des eaux usées et permettant l'évacuation de l'eau de condensation d'une manière qui ne présente aucun danger de contamination;

6. une installation permettant l'approvisionnement en eau exclusivement potable, sous pression et en quantité suffisante. Toutefois, à titre exceptionnel, une installation fournissant de l'eau non potable est autorisée pour la production de vapeur, la lutte contre les incendies et le refroidissement des équipements frigorifiques, à condition que les conduites installées à cet effet ne permettent pas l'utilisation de cette eau à d'autres fins et ne présentent aucun risque de contamination. Les conduites d'eau non potable doivent être bien différenciées de celles utilisées pour l'eau potable;

7. une installation fournissant une quantité suffisante d'eau potable chaude;

8. un dispositif d'évacuation des déchets liquides et solides qui réponde aux exigences de l'hygiène;

9. un local suffisamment aménagé, fermant à clé, à la disposition exclusive des vétérinaires de l'Institut. Dans les établissements de fabrication ou de reconditionnement de produits à base de viande ou d'autres issues traitées d'origine animale ainsi que dans les établissements d'entreposage, y compris les entrepôts frigorifiques, il peut être admis, avec l'accord de l'Institut, que des aménagements appropriés peuvent suffire;

10. des aménagements permettant d'effectuer à tout moment et d'une manière efficace les opérations d'inspection prescrites;

11. un nombre approprié de vestiaires dotés de murs et de sols lisses, imperméables et lavables, de lavabos et de cabinets d'aisance. Des lavabos doivent se trouver en nombre suffisant, à proximité des cabinets d'aisance, qui ne peuvent ouvrir directement sur les locaux de travail. Tous les lavabos doivent être pourvus d'eau courante chaude et froide ou d'eau prémélangée d'une température appropriée, de moyens pour le nettoyage et la désinfection des mains, ainsi que de moyens hygiéniques de séchage des mains. Les robinets des lavabos ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main ou au bras. En outre, des douches sont obligatoires dans les abattoirs et ateliers de découpe;

12. un emplacement et des dispositifs appropriés pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport, sauf pour les établissements destinés uniquement à la réception et à l'entreposage, en vue de leur expédition, de marchandises emballées. Les abattoirs doivent comporter un emplacement distinct et des aménagements pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport des animaux de boucherie;

13. un local ou une armoire pour le stockage des moyens de nettoyage, de désinfection et de substances analogues, ainsi que du matériel nécessaire à ces opérations;

14. si dans un même bâtiment ou groupe de bâtiments sont établis plusieurs établissements, les locaux, les équipements et les installations destinés au personnel ou aux vétérinaires de l'Institut peuvent être communs ainsi que d'autres locaux ou dispositifs notamment ceux prévus pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport, pour autant qu'il n'existe aucun danger de contamination.

CHAPITRE II. — Conditions spéciales d'installation pour l'agrément des abattoirs

15. Indépendamment des conditions générales, les abattoirs doivent comporter au moins :

a) des locaux appropriés et hygiéniques de stabulation ou, si les conditions climatiques le permettent, des parcs d'attente pour l'hébergement des animaux. Les murs et les sols doivent être résistants, imperméables et faciles à nettoyer et à désinfecter. Ces locaux et parcs doivent être équipés pour l'abreuvement des animaux et, si

nécessaire, pour leur alimentation; le cas échéant, ils doivent avoir des réseaux d'évacuation appropriés pour l'écoulement des liquides. Des aménagements nécessaires doivent être pris pour que l'expert soit à même de procéder à l'examen ante-mortem. Ces aménagements comprennent au moins un éclairage adéquat, un emplacement pour le nettoyage et la désinfection des mains et des aménagements pour isoler les animaux;

b) des locaux d'abattage de dimensions telles que le travail puisse s'y effectuer de façon satisfaisante. Lorsque, dans un local d'abattage, on procède à la fois à l'abattage des porcs et à celui d'autres animaux, un emplacement spécial pour l'abattage des porcs doit être prévu; toutefois, cet emplacement spécial n'est pas indispensable si l'abattage des porcs et celui des autres animaux se font à des moments différents, mais, dans ce cas, les opérations d'échaudage, d'épilage, de grattage et de brûlage doivent être effectuées sur des emplacements spéciaux nettement séparés de la chaîne d'abattage, soit par un espace libre d'au moins 5 mètres, soit par une cloison d'au moins 3 mètres de haut;

c) des locaux séparés, suffisamment vastes et exclusivement destinés :

— à la vidange, au nettoyage et au parage des estomacs et des intestins;

Toutefois, ces locaux séparés ne sont pas nécessaires si les opérations concernant les estomacs font intervenir un équipement mécanique fermé pourvu d'un système de ventilation approprié et satisfaisant aux exigences suivantes :

i) l'équipement doit être installé et arrangé de manière telle que les opérations de séparation des intestins de l'estomac, de vidange et de nettoyage des estomacs s'effectuent de manière hygiénique. Il doit être placé dans un emplacement spécial, qui soit nettement séparé des viandes fraîches exposées par une séparation partant du sol jusqu'à la hauteur d'au moins 3 mètres et entourant l'aire sur laquelle sont effectuées ces opérations;

ii) la conception et le fonctionnement de la machine doivent prévenir de manière effective toute contamination des viandes fraîches;

iii) un dispositif d'extraction d'air doit être placé et fonctionner dans des conditions permettant d'éliminer les odeurs ainsi que les risques de contamination par aérosol;

iv) la machine doit être équipée d'un dispositif permettant l'évacuation en circuit fermé des eaux résiduelles et du contenu des estomacs vers le système de drainage;

v) le circuit suivi par les estomacs vers ou à partir des appareils doit être nettement séparé et éloigné du circuit des autres viandes fraîches. Les estomacs doivent être immédiatement et hygiéniquement emportés après leur vidange et leur nettoyage;

vi) les estomacs ne doivent pas être manipulés par le personnel qui manipule les autres viandes fraîches. Le personnel qui manipule les estomacs ne peut pas avoir accès aux autres viandes fraîches;

— à la transformation des boyaux et des tripes, si ces travaux sont effectués dans l'abattoir. Ils peuvent cependant être effectués dans le local visé au premier tiret, à condition que soit évitée toute souillure d'un produit par l'autre;

— à la préparation et au nettoyage des abats autres que ceux visés aux tirets précédents, y compris un emplacement séparé permettant de garder les têtes suffisamment séparées des autres abats, si ces travaux sont effectués dans l'abattoir sans pour autant être effectués sur la chaîne d'abattage;

— à l'entreposage des cuirs, des cornes, des ongloons, sabots et des soies de porc, dans le cas où ceux-ci ne sont pas évacués directement de l'abattoir, le jour même de l'abattage, dans des conteneurs fermés et hermétiques dans l'attente de leur enlèvement;

d) un local séparé pour l'emballage des abats, si ce travail est effectué dans l'abattoir;

e) — des locaux de stabulation fermant à clé ou, si les conditions climatiques le permettent, des parcs, réservés à l'hébergement des animaux malades ou suspects, situés dans un emplacement adéquat et équipés d'un dispositif d'écoulement distinct;

— des locaux fermant à clé réservés à l'abattage de ces animaux et aux abattages de nécessité. Dans un abattoir non autorisé à pratiquer les abattages de nécessité, ces locaux séparés ne sont pas indispensables si les animaux suspects sont abattus à la fin des opérations d'abattage normal et si des mesures sont prises pour éviter une contamination des viandes déclarées propres à la consommation humaine. Dans ce cas, ces locaux doivent être spécialement nettoyés et désinfectés avant d'être réutilisés en vue des abattages normaux;

— un local frigorifique séparé pour l'entreposage des viandes provenant de ces abattages. Dans ce local, un espace séparé fermant à clé doit être aménagé pour isoler les viandes ainsi mises en observation jusqu'à un examen ultérieur, à moins que ne soit prévu à cet effet un local frigorifique séparé et fermant à clé;

f) des locaux frigorifiques suffisamment vastes et qui comportent des dispositifs résistant à la corrosion et destinés à empêcher les viandes fraîches d'entrer en contact avec le sol ou les murs au cours de leur transport et de leur entreposage;

— un local frigorifique séparé et fermant à clé réservé à l'entreposage temporaire des viandes mises en observation en vue d'un complément d'examen;

— un local frigorifique séparé et fermant à clé réservé aux carcasses impropres à la consommation humaine, ou déclarés nuisibles ainsi que leurs abats;

— un thermomètre ou un téléthermomètre enregistreurs pour chaque local frigorifique où les viandes doivent être maintenues aux températures requises;

g) un local d'expédition des viandes fraîches pouvant éventuellement servir de local de réception des viandes fraîches;

h) une enceinte et des moyens permettant de contrôler toute entrée et toute sortie de l'abattoir;

i) une nette séparation entre la zone souillée et la zone propre afin de protéger cette dernière contre toute contamination;

j) un dispositif tel qu'après l'étourdissement l'habillage soit pratiqué autant que possible sur l'animal suspendu;

k) un réseau de rails aériens pour la manutention ultérieure des viandes;

l) dans la mesure où il est stocké dans l'enceinte de l'abattoir, un emplacement spécialement aménagé et couvert pour le fumier;

m) des locaux nécessaires et suffisamment équipés pour la recherche de trichines. Ces locaux ne sont pas imposés aux abattoirs où ne sont abattus ni porcs ni chevaux ou si l'abattage de ces animaux n'y atteint pas le chiffre de 5 000 par an.

CHAPITRE III. — Conditions spéciales d'installation pour l'agrément des ateliers de découpe

16. Indépendamment des conditions générales, les ateliers de découpe doivent comporter au moins :

a) un local de réception et d'expédition des viandes;

b) des locaux frigorifiques suffisamment vastes pour la conservation des viandes et, lorsque des viandes emballées sont entreposées dans l'établissement, un local frigorifique pour ces viandes emballées. Des viandes non emballées ne peuvent être entreposées dans un tel local frigorifique qu'après son nettoyage et sa désinfection;

c) un local pour les opérations de découpe, de désossage et de conditionnement, pourvu d'une installation de réfrigération qui garantit une température ambiante de 12 °C maximum;

d) un local pour les opérations d'emballage lorsque ces opérations sont effectuées à l'atelier de découpe. La découpe, le désossage, le conditionnement et l'emballage peuvent être effectués dans le même local pour autant qu'il soit suffisamment vaste et aménagé de manière à pouvoir y travailler, suivant les exigences d'hygiène prévues;

e) un local pour l'entreposage des matériaux de conditionnement et d'emballage lorsque ces opérations sont effectuées à l'atelier de découpe;

f) un thermomètre ou un téléthermomètre enregistreurs pour chaque local de réfrigération ou de congélation où les viandes doivent être maintenues à la température prescrite, et pour chaque local visé sous c).

CHAPITRE IV. — Conditions spéciales d'installation pour l'agrément des établissements d'entreposage

17. Indépendamment des conditions générales, les établissements d'entreposage, y compris les entrepôts frigorifiques, où sont entreposés des viandes fraîches, des préparations de viandes, des produits à base de viande ou des autres issues traitées d'origine animale, doivent comporter au moins :

a) un local de réception et d'expédition des marchandises;

b) des locaux suffisamment vastes, faciles à nettoyer, dans lesquels les viandes fraîches, les préparations de viandes, les produits à base de viande ou autres issues traitées d'origine animale peuvent être stockés aux températures requises et sans danger de contamination;

c) un thermomètre ou un téléthermomètre enregistreurs dans ou pour chaque local de stockage où les marchandises doivent être maintenues à la température prescrite.

CHAPITRE V. — Conditions spéciales d'agrément des établissements de fabrication de viandes hachées de viandes en morceaux de moins de cent grammes et de préparations de viandes

18. Indépendamment des conditions prévues aux chapitres I^{er}, III et IV de cette annexe, les ateliers de fabrication ou unités de production autonome de viandes hachées, de viandes en morceaux de moins de cent grammes et de préparations de viandes doivent, en outre, comporter au moins :

a) un local séparé de la salle de découpe pour les opérations de hachage, de conditionnement et pour l'ajout d'autres denrées alimentaires, pourvu d'un thermomètre ou d'un téléthermomètre enregistreurs. Toutefois, le hachage des viandes dans l'atelier de découpe peut être autorisé pour autant que le hachage soit effectué dans un emplacement séparé, l'ajout des condiments et d'autres denrées alimentaires étant exclu;

b) un local pour l'emballage. Toutefois, l'emballage peut être réalisé dans le local repris sous a) pour autant qu'il soit suffisamment vaste et aménagé de manière telle que la fabrication puisse s'y dérouler suivant les conditions hygiéniques prévues;

c) un local pour l'entreposage des condiments et d'autres denrées alimentaires propres et prêts à l'utilisation.

Les établissements où sont élaborées des préparations de viandes doivent en plus satisfaire aux conditions pertinentes reprises au chapitre VI.

CHAPITRE VI. — Conditions spéciales d'installation pour l'agrément des établissements de fabrication ou de reconditionnement de produits à base de viande

19. Indépendamment des conditions générales prévues au chapitre I^{er}, les établissements procédant à la fabrication, à la manipulation et au conditionnement des produits à base de viande doivent comporter au moins :

a) un local pour la réception des viandes et autres matières premières;

b) des locaux adéquats suffisamment vastes pour l'entreposage séparé :

1^o des matières premières sous le régime du froid ou à température ambiante en fonction de leur nature, d'une part;

2^o des produits finis, sous le régime du froid ou à température ambiante en fonction de leur nature d'autre part;

En outre, les matières premières et les produits finis non emballés ne peuvent être entreposés avec les matières premières et les produits finis emballés;

— un thermomètre ou un téléthermomètre enregistreurs pour chaque local frigorifique où les viandes ou produits à base de viande doivent être maintenus aux températures prescrites;

c) un ou plusieurs locaux appropriés suffisamment vastes pour la fabrication et le conditionnement des produits à base de viande. Pour autant que les opérations constituent un cycle unique de production garantissant le respect des exigences du présent arrêté et la salubrité des matières premières et des produits finis, et pour autant que la conception et les dimensions du local de fabrication le permettent, elles peuvent être effectuées dans le même local;

d) un local fermant à clé pour l'entreposage de certains ingrédients tels que les additifs alimentaires;

e) un local pour l'emballage et pour l'expédition. Toutefois, l'emballage peut être réalisé dans le local prévu sous c) pour autant qu'il soit suffisamment vaste et aménagé de manière telle que la fabrication puisse s'y dérouler suivant les conditions hygiéniques prévues;

f) un local pour l'entreposage des matériaux de conditionnement et d'emballage;

g) un local pour le nettoyage des équipements et du matériel mobile tels que crochets et récipients.

20. Selon le type de produit concerné, l'établissement doit comporter :

a) un local ou, s'il n'y a aucun danger de contamination, un emplacement pour l'enlèvement de l'emballage;

b) un local ou, s'il n'y a aucun danger de contamination, un emplacement pour la décongélation des matières premières;

c) un local pour les opérations de découpe et de désossage, muni d'un thermomètre ou d'un téléthermomètre enregistreurs;

d) un local pour le remplissage des récipients avant qu'ils ne soient chauffés;

e) un local :

— pour la cuisson; les appareils destinés au traitement par la chaleur doivent être munis d'un thermomètre ou d'un téléthermomètre enregistreur;

— pour l'autoclavage; les autoclaves doivent être munis d'un thermomètre ou d'un téléthermomètre enregistreur, ainsi que d'un thermomètre de contrôle à lecture directe et d'un manomètre;

f) des locaux spécifiques réservés à l'élaboration éventuelle d'autres issues traitées d'origine animale conformément au chapitre VII;

g) un local ou une installation pour la fumaison;

h) un local ou une installation pour le séchage et la maturation;

i) un local pour le dessalage, le trempage et tout autre traitement des boyaux naturels si ces opérations n'ont pas été effectuées dans l'établissement d'origine;

j) un local de prénettoyage des matières premières qui sont nécessaires à l'élaboration des produits à base de viande;

k) un local pour la salaison pourvu d'un dispositif de climatisation et d'un thermomètre ou d'un téléthermomètre enregistreurs;

l) un local de prénettoyage, si nécessaire, des produits à base de viande destinés à être mis en tranches ou découpés et conditionnés;

m) un local comportant, si nécessaire, un dispositif de climatisation pour la mise en tranches ou la découpe et pour le conditionnement des produits à base de viande destinés à être mis dans le commerce sous forme préemballée;

En outre, spécifiquement pour les établissements fabriquant des produits pasteurisés ou stérilisés dans des récipients hermétiquement clos :

n) un dispositif permettant d'acheminer de manière hygiénique les boîtes à conserves ou autres récipients vers la salle de travail;

o) un dispositif pour le nettoyage efficace des boîtes de conserves ou autres récipients immédiatement avant le remplissage;

p) un dispositif pour le lavage à l'eau potable, suffisamment chaude pour éliminer les graisses des boîtes de conserves ou autres récipients après fermeture hermétique et avant autoclavage;

q) un local ou un emplacement approprié ou une installation pour la réfrigération et le séchage des récipients après le traitement par la chaleur;

r) des aménagements pour l'incubation des produits à base de viande contenus dans des récipients hermétiquement clos et prélevés comme échantillons;

s) un équipement approprié pour vérifier si les récipients sont bien étanches et s'ils sont intacts.

Dans la mesure où les conditions prévues au point 19, c) sont remplies, il peut être autorisé d'effectuer certaines de ces opérations dans un local commun.

Dans la mesure où ces conditions ne sont pas remplies, les opérations qui peuvent constituer un risque sanitaire pour certains produits fabriqués simultanément et les opérations associées avec une production excessive de chaleur doivent être effectuées dans un local séparé.

21. indépendamment des conditions générales du chapitre I^{er} et des conditions spéciales visées aux points 19 et 20, les établissements fabriquant des plats cuisinés doivent disposer d'un local séparé pour la confection et le conditionnement des plats cuisinés.

Dans un établissement où d'autres denrées alimentaires sont aussi préparées, ce local séparé n'est pas exigé lorsque les produits à base de viande et les viandes sont manipulés à d'autres moments que les denrées précitées, et pour autant que les locaux utilisés pour ces opérations soient nettoyés et désinfectés entre leur utilisation pour chaque type de production.

CHAPITRE VII. — Conditions spéciales d'établissement pour l'installation des établissements de fabrication d'autres issues traitées d'origine animale

22. Si dans un établissement sont, en outre, utilisés ou élaborés des produits qui ne sont pas destinés à la consommation humaine, cet établissement doit disposer :

a) d'un local complètement séparé ou un emplacement de réception complètement séparé pour l'entreposage des matières premières utilisées pour la fabrication d'autres issues traitées d'origine animale destinées à la consommation humaine;

b) des locaux séparés où des installations et des équipements distincts sont utilisés pour la transformation de ces matières premières, sauf si la fabrication des produits non destinés à la consommation humaine a lieu dans des installations complètement closes et à l'aide d'équipements utilisés exclusivement à cet effet;

c) d'un local séparé ou des containers séparés pour le stockage des produits finis destinés à la consommation humaine.

23. Les établissements qui collectent des matières premières pour la fabrication de graisses animales fondues, de cretons et d'autres dérivés de la fonte, doivent disposer d'un local frigorifique pour le stockage de ces matières premières à une température égale ou inférieure à 7 °C, à moins que les tissus adipeux et les os ne soient collectés et fondus dans les douze heures suivant le jour de leur obtention dans les abattoirs, ateliers de découpe, établissements de traitement des viandes et dans les magasins de détail ou locaux annexés aux points de vente.

24. Les établissements qui transforment ces matières premières doivent comporter au moins :

a) un local ou un lieu destiné à la réception des matières premières;

b) un local frigorifique destiné au stockage des matières premières conformément aux dispositions du point 23;

c) une installation facilitant l'inspection visuelle des matières premières;

d) si nécessaire, une installation de broyage des matières premières;

e) un équipement de fonte des matières premières par la chaleur ou la pression ou par toute autre méthode appropriée;

f) des récipients ou cuves dans lesquels les graisses peuvent être conservées à l'état liquide;

g) un appareil permettant la plastification ou la cristallisation des graisses qui facilite le conditionnement et l'emballage, à moins que l'établissement n'expédie que des graisses animales fondues liquides;

h) un local d'expédition, à moins que l'établissement n'expédie que des graisses animales fondues en vrac;

i) des récipients étanches pour l'évacuation des matières premières impropres à la consommation humaine;

j) si nécessaire, des équipements appropriés pour la préparation des produits consistant en graisses animales fondues, mélangés à d'autres denrées alimentaires et/ou des assaisonnements;

k) si les cretons sont destinés à la consommation humaine, des installations appropriées garantissant que ces derniers soient collectés, conditionnés, emballés et stockés dans de bonnes conditions hygiéniques.

25. Indépendamment des conditions visées au chapitre I^{er}, au chapitre II, point 15, c, et au chapitre VI, les établissements qui procèdent au traitement des estomacs, boyaux et vessies doivent respecter les conditions suivantes :

- a) la partie souillée et la partie propre doivent être clairement séparées l'une de l'autre,
- b) un local pour l'entreposage des matériaux de conditionnement et d'emballage doit être prévu;
- c) le conditionnement et l'emballage doivent être effectués de façon hygiénique dans un local ou un endroit destiné à cet effet;
- d) les produits ne pouvant pas être maintenus à la température ambiante doivent être entreposés dans des locaux frigorifiques prévus à cet effet.

Vu pour être annexé à notre arrêté du 30 décembre 1992.

BAUDOUIN

Par le Roi :

La Ministre de la Santé publique,

L. ONKELINX

Bijlage II bij het koninklijk besluit van 30 december 1992

[S-C — 25316]

HOOFDSTUK I. — *Algemene inrichtingsvoorwaarden voor de erkenning van slachthuizen en uitsnijderijen met een geringe capaciteit*

Slachthuizen en uitsnijderijen met een geringe capaciteit moeten ten minste voorzien zijn van :

1. voor lokalen waar vlees wordt verkregen, bewerkt en opgeslagen :

a) vloeren uit ondoordringbaar, gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten materiaal, die niet kunnen rotten, en die zo moeten zijn aangelegd dat het water gemakkelijk kan wegvloeien; om geuren te voorkomen moet het water worden afgevoerd naar met een rooster bedekte en van stankafsluiting voorziene zinkputten; deze laatste zijn niet vereist in opslaglokalen;

b) gladde, duurzame en ondoordringbare wanden die van een heldere, afwasbare bekleding zijn voorzien tot een hoogte van ten minste 2 meter maar in slachtlokalen tot een hoogte van ten minste 3 meter en in opslaglokalen tot ten minste de hoogte waarop de opslag gebeurt. Het gebruik van houten wanden in koel- en vrieslokalen die voor 1 juli 1991 zijn gebouwd, is echter geen reden voor intrekking of weigering van de erkenning;

c) deuren van reukloos, gemakkelijk te reinigen materiaal dat niet kan rotten;

d) reukloos isolatiemateriaal dat niet kan rotten;

e) voldoende luchtverversing en, zo nodig, een goede afvoer van damp;

f) voldoende verlichting, door daglicht of door kunstlicht, waardoor de kleuren niet worden veranderd.

2. a) voldoende voorzieningen, zo dicht mogelijk bij de plaatsen waar de arbeid wordt verricht, voor het wassen en ontsmetten van de handen en voor het reinigen van het materieel met warm water. De installaties voor het wassen van de handen moeten voorzien zijn van koud en warm stromend water of van vooraf op een passende temperatuur gemengd water, van was- en ontsmettingsmiddelen alsmede van hygiënische voorzieningen voor het drogen van de handen;

b) ter plaatse of in een aanpalend lokaal, een voorziening voor het ontsmetten van de werktuigen met water dat een temperatuur moet hebben van ten minste 82 °C.

3. passende voorzieningen ter bescherming tegen schadelijke dieren zoals insecten, knaagdieren, vogels enz.

4. a) voorzieningen en werktuigen, zoals tafels voor het uitsnijden, verplaatsbare uitsnijbladen, recipiënten, transportbanden en zagen van corrosiebestendig materiaal, die het vlees niet kunnen aantasten en gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten zijn. Het gebruik van hout is verboden;

b) corrosiebestendige werktuigen en apparatuur die aan de eisen van de hygiëne voldoen en bestemd zijn voor :

— het interne transport van het vlees;

— het neerzetten van de recipiënten die voor het vlees worden gebruikt, op zodanige wijze dat noch het vlees, noch de recipiënten rechtstreeks met de vloer of de wanden in aanraking kunnen komen;

c) speciale waterdichte recipiënten van bestendig materiaal, met een deksel en een sluiting om te verhinderen dat onbevoegden er iets uit kunnen nemen, voor vlees dat niet bestemd is voor menselijke consumptie en dat aan het einde van iedere werkdag moet worden opgehaald of vernietigd.

5. een koelinstallatie om het vlees te koelen en het te houden op een maximale inwendige temperatuur van 7° C, tenzij de slachtafvallen waarvoor een maximum geldt van 3° C. Deze installatie moet een afvoersysteem bevatten dat aangesloten is op een afvalwaterleiding en waardoor condensatiewater kan worden afgevoerd zonder enig gevaar voor besmetting op te leveren.

6. een installatie die onder druk een voldoende hoeveelheid van uitsluitend drinkbaar water kan leveren; bij wijze van uitzondering is evenwel een installatie met niet-drinkbaar water toegelaten voor de produktie van stoom, voor brandbestrijding of voor het koelen van koelinstallaties, op voorwaarde dat de daartoe aangebrachte leidingen het gebruik van dit water voor andere doeleinden onmogelijk maken en geen gevaar voor besmetting van vers vlees opleveren. De leidingen voor niet-drinkbaar water moeten goed kunnen worden onderscheiden van de drinkwaterleidingen.

7. een installatie die warm drinkbaar water in voldoende hoeveelheden levert.

8. een voorziening voor de hygiënische afvoer van afvalwater.

9. ten minste een toilet met waterspoeling met in de nabijheid een wasgelegenheid. Dit toilet mag geen rechtstreekse toegang tot de werklokalen geven. De wasgelegenheid moet voorzien zijn van koud en warm stromend water of van vooraf op een passende temperatuur gemengd water, van was- en ontsmettingsmiddelen voor de handen alsmede van hygiënische voorzieningen voor het drogen van de handen.

10. een kleedlokaal dat vervangen kan worden door één of meer kleerkasten. Deze mogen zich niet in de lokalen bevinden waar vers vlees wordt behandeld of opgeslagen.

**HOOFDSTUK II. — *Bijzondere inrichtingsvoorwaarden
voor de erkenning van slachthuizen met een geringe capaciteit***

11. Onverminderd de algemene voorwaarden van hoofdstuk I van deze bijlage, moeten slachthuizen met een geringe capaciteit ten minste beschikken over :

- a) voldoende stalruimte voor de dieren die de nacht op het terrein van het slachthuis doorbrengen;
- b) een slachtlokaal en, in het licht van de bij het slachten te verrichten werkzaamheden, lokalen voor die werkzaamheden die voldoende groot zijn om het werk vanuit hygiënisch oogpunt op bevredigende wijze te laten verlopen;
- c) gescheiden plaatsen binnen het slachtlokaal voor :
 - het bedwelmen en uitbloeden;
 - het broeien, ontharen, afschrappen en afschroeven van varkens, of voor het onthuiden van slachtdieren;
 - het verwijderen der ingewanden, het klieven en de andere slachtverrichtingen;
- d) een voorziening voor het ophangen van de dieren na het bedwelmen, zodat het uitslachten zoveel mogelijk aan het vrijhangende dier kan plaatsvinden. Tijdens het uitslachten mag het dier in geen geval in aanraking komen met de vloer;
- e) een koellokaal waarvan de capaciteit voldoende groot is in verhouding tot de omvang en de aard van de slachtactiviteiten en die in ieder geval een toereikende afsluitbare geïsoleerde ruimte omvat, welke alleen mag worden gebruikt voor de tijdelijke bewaring van tot nader onderzoek in observatie aangehouden vlees;
- f) een afsluitbaar lokaal om het voor menselijke consumptie ongeschikt vlees en de niet voor menselijke consumptie bestemde slachtafval te bergen in afwachting van afhaling door het destructiebedrijf;
- g) een afzonderlijke ruimte van het opslaan van huiden, horens, klauwen, hoeven, varkenshaar en andere afval van het slachtproces;
- h) een omheining die een afdoende controle op het binnenkomen en het verlaten van het slachthuis mogelijk maakt.

**HOOFDSTUK III. — *Bijzondere inrichtingsvoorwaarden
voor de erkenning van uitsnijderijen met een geringe capaciteit***

12. Onverminderd de algemene voorwaarden van hoofdstuk I van deze bijlage, moeten de uitsnijderijen met een geringe capaciteit ten minste beschikken over lokalen die voldoende groot zijn om de activiteiten vanuit hygiënisch oogpunt op bevredigende wijze te laten verlopen en met name :

- a) een lokaal voor het in ontvangst nemen en het verzenden van het vers vlees;
- b) een koellokaal voor de opslag van het al dan niet uitgebeend of uitgesneden vers vlees;
- c) een werklokaal voor het uitbenen en uitsnijden, voorzien van een koelinstallatie die een omgevingstemperatuur verzekert van maximaal 12° C telkens als daar vers vlees aanwezig is.

**HOOFDSTUK IV. — *Bijzondere inrichtingsvoorwaarden
voor de erkenning van inrichtingen voor de vervaardiging van vleesprodukten met een geringe capaciteit***

13. Onverminderd de algemene voorwaarden van hoofdstuk I van bijlage I, moeten inrichtingen voor de vervaardiging van vleesprodukten met een geringe capaciteit ten minste beschikken over :

- a) een lokaal voor het in ontvangst nemen van grondstoffen en voor het verzenden van eindprodukten;
- b) een lokaal of een voorziening, zo nodig gekoeld, voor het opslaan van grondstoffen, indien deze aldaar worden opgeslagen;
- c) een lokaal voor het uitbenen en uitsnijden en verdere be- en verwerking, en in voorkomend geval voor het aanbrengen van een onmiddellijke en eindverpakking;
- d) een afzonderlijk lokaal voor de werkzaamheden die gepaard gaan met een zeer hoge warmte- of rookontwikkeling, indien deze werkzaamheden in het bedrijf worden toegepast;
- e) een lokaal of voorziening, zo nodig gekoeld, voor het opslaan van eindprodukten, indien deze aldaar worden opgeslagen;
- f) een lokaal of voorziening voor het opslaan van het materiaal voor de onmiddellijke en de eindverpakking;
- g) een passende uitrusting voor het reinigen en ontsmetten van apparatuur en materieel.

14. In afwijking van de algemene voorwaarden van hoofdstuk I van bijlage I mogen de kledelokalen worden vervangen door één of meer kleerkasten. Deze mogen zich echter niet in de lokalen bevinden waar vers vlees of vleesprodukten worden behandeld of opgeslagen.

Gezien om te worden gevoegd bij ons besluit van 30 december 1992.

BOUDEWIJN

Van Koningswege :

De Minister van Volksgezondheid,
L. ONXELINX

Annexe II à l'arrêté royal du 30 décembre 1992

[S-C — 25316]

**CHAPITRE Ier. — *Conditions générales d'installation
pour l'agrément des abattoirs et ateliers de découpe de faible capacité***

Les abattoirs et ateliers de découpe de faible capacité doivent comporter au moins :

- 1. dans les locaux où l'on procède à l'obtention, au traitement et à l'entreposage des viandes :
 - a) un sol en matériaux imperméables, facile à nettoyer et à désinfecter, imputrescible et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau; pour éviter les odeurs, cette eau doit être acheminée vers des puisards siphonnés et grillagés; ces puisards ne sont pas exigés dans les locaux d'entreposage des viandes;

b) des murs lisses, résistants et imperméables, enduits d'un revêtement lavable et clair jusqu'à une hauteur d'au moins 2 mètres, mais d'au moins 3 mètres dans les locaux d'abattage, et dans les locaux d'entreposage d'au moins la hauteur de l'entreposage. L'utilisation dans les locaux frigorifiques de murs en bois construits avant le 1er juillet 1991 ne constitue pas un motif de retrait ou de refus de l'agrément;

c) des portes en matériaux imputrescibles et inodores, faciles à nettoyer;

d) des matériaux d'isolation imputrescibles et inodores;

e) une ventilation suffisante et, le cas échéant, une bonne évacuation des buées;

f) un éclairage suffisant, naturel ou artificiel, ne modifiant pas les couleurs.

2. a) le plus près possible des postes de travail, un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains et pour le nettoyage du matériel à l'eau chaude. Pour le nettoyage des mains, ces installations doivent être pourvues d'eau courante froide et chaude ou d'eau prémélangée d'une température appropriée, de produits de nettoyage et de désinfection, ainsi que de moyens hygiéniques de séchage des mains;

b) sur place ou dans un local adjacent, un dispositif pour la désinfection des outils, pourvu d'eau d'une température minimale de 82 °C.

3. Des dispositifs appropriés de protection contre les animaux indésirables tels qu'insectes, rongeurs, oiseaux, etc.

4. a) des dispositifs et des outils de travail, tels que tables de découpe, plateaux de découpe amovibles, récipients, bandes transporteuses et scies, en matières résistant à la corrosion, non susceptibles d'altérer les viandes, faciles à nettoyer et à désinfecter. L'emploi du bois est interdit;

b) des outils et équipements résistant à la corrosion et satisfaisant aux exigences de l'hygiène pour :

— la manutention des viandes;

— le dépôt des récipients utilisés pour la viande, de façon à empêcher que la viande ou les récipients n'entrent en contact direct avec le sol ou les murs;

c) des récipients spéciaux, étanches, en matériaux inaltérables, munis d'un couvercle et d'un système de fermeture empêchant les personnes non autorisées d'y puiser, destinés à recevoir des viandes non destinées à la consommation humaine, qui doivent être enlevées ou détruites à la fin de chaque journée de travail.

5. Les équipements de réfrigération permettant d'atteindre et de maintenir la température interne des viandes à 7 °C maximum, sauf celle des abats qui est de 3 °C maximum. Ces équipements doivent comporter un système d'écoulement raccordé à une canalisation des eaux usées permettant l'évacuation de l'eau de condensation d'une manière qui ne présente aucun danger de contamination.

6. Une installation permettant l'approvisionnement en eau potable exclusivement, sous pression et en quantité suffisante. Toutefois, à titre exceptionnel, une installation fournissant de l'eau non potable est autorisée pour la production de vapeur, la lutte contre les incendies et le refroidissement des équipements frigorifiques, à condition que les conduites installées à cet effet ne permettent pas l'utilisation de cette eau à d'autres fins et ne présentent aucun risque de contamination des viandes fraîches. Les conduites d'eau non potable doivent être bien différenciées de celles utilisées pour l'eau potable.

7. Une installation fournissant une quantité suffisante d'eau potable chaude.

8. Un dispositif qui permette d'évacuer les eaux résiduelles de façon hygiénique.

9. Au moins, un cabinet d'aisance avec chasse d'eau et un lavabo à proximité. Ce cabinet d'aisance ne peut ouvrir directement sur les locaux de travail. Le lavabo doit être pourvu d'eau courante chaude et froide ou d'eau prémélangée d'une température appropriée, de matériels hygiéniques pour le nettoyage et la désinfection des mains, ainsi que de moyens hygiéniques de séchage des mains.

10. Un vestiaire qui peut être remplacé par une ou plusieurs armoires. Celles-ci ne pourront se trouver dans les locaux où les viandes fraîches sont manipulées ou entreposées.

CHAPITRE II. — Conditions spéciales d'installation pour l'agrément des abattoirs de faible capacité

11. Indépendamment des conditions générales reprises au chapitre Ier de cet annexe, les abattoirs de faible capacité doivent comporter au moins :

a) pour les animaux passant la nuit dans l'enceinte de l'abattoir, des locaux de stabulation d'une capacité suffisante;

b) d'un local d'abattage et, compte tenu des opérations effectuées lors de l'abattage, les locaux correspondant à ces activités, d'une dimension telle que le travail puisse s'y effectuer de façon satisfaisante du point de vue de l'hygiène;

c) à l'intérieur du local d'abattage, des emplacements séparés pour :

— l'étourdissement et la saignée;

— l'échaudage, l'épilage, le grattage et le brûlage des porcs, ou pour l'habillage des animaux de boucherie;

— l'éviscération, la fente et autres opérations d'abattage;

d) un dispositif tel que, après l'étourdissement, les opérations d'abattage soient pratiquées autant que possible sur l'animal suspendu qui, en aucun cas, ne peut entrer en contact avec le sol.

e) un local frigorifique de capacité suffisante par rapport à l'importance et au type d'abattage, avec en tout cas un emplacement minimal isolé fermant à clé et réservé à l'entreposage temporaire des viandes mises en observation en vue d'un complément d'examen;

f) un local fermant à clé destiné à l'entreposage des viandes et des abats impropres à la consommation humaine, en attendant leur enlèvement par l'usine de destruction;

g) un emplacement séparé pour le stockage des cuirs, des cornes, des onglons, des sabots, des soies de porc et d'autres déchets de l'abattage;

h) une enceinte permettant un contrôle efficace de toute entrée et sortie de l'abattoir.

CHAPITRE III. — Conditions spéciales d'installation pour l'agrément des ateliers de découpe de faible capacité

12. Indépendamment des conditions générales reprises au chapitre Ier du présent annexe, les ateliers de découpe de faible capacité doivent comporter des locaux d'une dimension telle que le travail puisse s'y effectuer de façon satisfaisante du point de vue de l'hygiène, et notamment :

a) un local pour la réception et l'expédition des viandes fraîches;

b) un local frigorifique pour l'entreposage des viandes fraîches, qu'elles soient ou non désossées ou découpées;

c) un local de travail pour le désossage et la découpe pourvu d'un dispositif de réfrigération assurant une température ambiante de maximum 12 °C chaque fois qu'il y a des viandes fraîches présentes.

CHAPITRE IV. — Conditions spéciales d'installation
pour l'agrément des ateliers fabriquant des produits à base de viande de faible capacité

13. Indépendamment des conditions générales reprises au chapitre Ier de l'annexe I, les ateliers fabriquant des produits à base de viande de faible capacité doivent comporter au moins :

- a) un local pour la réception des matières premières et l'expédition des produits finis;
- b) un local ou un dispositif, le cas échéant réfrigérés, pour l'entreposage des matières premières, si un tel entreposage y est effectué;
- c) un local pour le désossage, la découpe et le traitement des viandes, et le cas échéant, le conditionnement et l'emballage;
- d) un local séparé pour les opérations associées avec une production excessive de chaleur ou de fumée, si de telles opérations sont effectuées dans l'atelier;
- e) un local ou un dispositif, le cas échéant réfrigérés, pour l'entreposage des produits finis, si un tel entreposage y est effectué;
- f) un local ou un dispositif pour l'entreposage des matériaux de conditionnement et d'emballage;
- g) un équipement approprié de nettoyage et de désinfection des appareils et du matériel.

14. En dérogation des conditions générales reprises au chapitre Ier de l'annexe I, les vestiaires peuvent être remplacés par une ou plusieurs armoires. Celles-ci ne pourront se trouver dans les locaux où les viandes fraîches sont manipulées ou entreposées.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 30 décembre 1992.

BAUDOUIN

Par le Roi :

La Ministre de la Santé publique,
L. ONKELINK

N. 92 — 3237

30 DECEMBER 1992. — Koninklijk besluit
betreffende het vervoer van vers vlees,
vleesprodukten en vleesbereidingen

BOUDEWIJN, Koning der Belgen,

Aan allen die nu zijn en hierna wezen zullen, Onze Groet.

Gelet op de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel, inzonderheid op artikel 13, gewijzigd bij de wet van 15 april 1965;

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, inzonderheid op artikel 3, § 1, 1°;

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 produkten, gewijzigd bij de wet van 22 maart 1989;

Gelet op het koninklijk besluit van 9 maart 1953 betreffende de handel in slachtvlees en houdende reglementering van de keuring der hier te lande geslachte dieren, inzonderheid op artikel 34, gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 30 augustus 1968 en van 17 juni 1976;

Gelet op het koninklijk besluit van 12 december 1955 betreffende de vleeswinkels en de daarbijkorende bereidingswerkplaatsen, inzonderheid op artikel 5ter, ingevoegd bij het koninklijk besluit van 16 mei 1980 en gewijzigd bij het koninklijk besluit van 10 december 1985;

Gelet op het koninklijk besluit van 1 december 1969 houdende reglementering betreffende het diepvriesvlees, inzonderheid de artikelen 5 en 11, gewijzigd bij het koninklijk besluit van 9 november 1981;

Gelet op het koninklijk besluit van 21 september 1970 betreffende de keuring van en de handel in vlees van gevogelte, inzonderheid de artikelen 38, 39, 40 en 41, gewijzigd bij koninklijk besluit van 28 oktober 1972;

Gelet op het koninklijk besluit van 18 juli 1980 betreffende de uitsnijderijen van vlees van gevogelte en hun produkten, inzonderheid het artikel 25;

Gelet op de richtlijn 64/433 van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 26 juni 1964 betreffende de gezondheidsvoorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van vers vlees, zoals gewijzigd en bijgewerkt door de richtlijn 91/497/EEG van 29 juli 1991 en gewijzigd bij de richtlijn 92/5/EEG van 10 februari 1992, inzonderheid het artikel 3, 1, A, f en h, de bijlage I, hoofdstukken XIII en XV;

F. 92 — 3237

30 DECEMBER 1992. — Arrêté royal relatif au transport des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viandes

BAUDOUIN, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, Salut.

Vu la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes, notamment l'article 13, modifié par la loi du 15 avril 1965;

Vu la loi du 15 avril 1965 concernant l'expertise et le commerce du poisson, des volailles, des lapins et du gibier et modifiant la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes, notamment l'article 3, § 1^{er}, 1°;

Vu la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits, modifiée par la loi du 22 mars 1989;

Vu l'arrêté royal du 9 mars 1953 concernant le commerce des viandes de boucherie et réglementant l'expertise des animaux abattus à l'intérieur du pays, notamment l'article 34, modifié par les arrêtés royaux des 30 août 1968 et 17 juin 1976;

Vu l'arrêté royal du 12 décembre 1955 relatif aux débits de viandes et aux ateliers de préparation y annexés, notamment l'article 5ter, inséré par l'arrêté royal du 16 mai 1980, et modifié par l'arrêté royal du 10 décembre 1985;

Vu l'arrêté royal du 1er décembre 1969 portant réglementation en matière de viandes surgelées, notamment les articles 5 et 11, modifiés par l'arrêté royal du 9 novembre 1981;

Vu l'arrêté royal du 21 septembre 1970 relatif à l'expertise et au commerce des viandes de volaille, notamment les articles 38, 39, 40 et 41, modifiés par l'arrêté royal du 28 octobre 1972;

Vu l'arrêté royal du 18 juillet 1980 relatif aux ateliers de découpe de viandes de volaille et à leurs produits, notamment l'article 25;

Vu la directive 64/433 du Conseil des Communautés européennes du 26 juin 1964 relative aux conditions sanitaires de production et de mise sur le marché de viandes fraîches, telle que modifiée et mise à jour par la directive 91/497/CEE du 29 juillet 1991 et modifiée par la directive 92/5/CEE du 10 février 1992, notamment l'article 3, 1, A, f et h, l'annexe Ier, chapitres XIII et XV;