

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 daarbij horende 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;

Gelet op de richtlijn 71/118 van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 15 februari 1971 inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van het handelsverkeer in vers vlees van pluimvee, gewijzigd bij de richtlijn 75/431/EEG van 10 juli 1975, inzonderheid het artikel 3, A, h, het artikel 8, de bijlage I, hoofdstuk XI;

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 artikel 3, A, 8 en 9, de bijlage B, hoofdstuk VII, punten 3 en 4, de bijlage C, hoofdstuk II, B, punten 3 en 4 en hoofdstuk III, punten 2, 5 en 6;

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 artikel 3, 1, f en g en de bijlage I, hoofdstuk VIII;

Gelet op de richtlijn 91/495 van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 27 november 1990 inzake gezondheidsvoorschriften en veterinairerechtelijke voorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van konijnvlees en vlees van gekweekt wild, inzonderheid artikel 3, 1, h en 2, artikel 6, 1, artikel 8, de bijlage I, hoofdstuk V;

Gelet op het advies van de Raad voor veterinaire keuring;
Gelet op het advies van de Raad van State;
Op de voordracht van Onze Minister van Volksgezondheid,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

HOOFDSTUK I. — *Definities en toepassingsgebied*

Artikel 1. § 1. Voor de toepassing van dit besluit wordt verstaan onder vervoermiddelen : voor belading bestemde gedeelten van voertuigen en aanhangwagens, van spoorvoertuigen en van luchtvaartuigen, alsmede scheepsruimen of containers voor het vervoer over land, over water of door de lucht;

Bovendien zij de definities vervat in de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel en de wet van 15 april 1965 betreffende de keuring van en de handel in vis, gevogelte, konijnen en wild en in de besluiten genomen krachtens deze wetten eveneens van toepassing voor dit besluit.

§ 2. Dit besluit is van toepassing gedurende de gehele tijdspanne dat het vers vlees, de vleesprodukten en de vleesbereidingen zich in de vervoermiddelen bevinden.

§ 3. Dit besluit is van toepassing op het vervoer voor handels- of beroepsdoeleinden van vlees van slachtdieren, van gevogelte, van konijnen en van gekweekt wild.

§ 4. Dit besluit is niet van toepassing op het vervoer van vers vlees, vleesprodukten en vleesbereidingen, in transit op het Belgisch grondgebied naar een land dat geen lid is van de EEG, voor zover het vervoermiddel verzegeld is en er geen overlading gebeurt, tenzij in een douanekantoor of in een inrichting onder douaneregime.

§ 5. Dit besluit is niet van toepassing op het vervoer van vlees bekleed met het keurmerk waaruit blijkt dat het bestemd moet zijn voor de exclusieve behoeften van het gezin van de eigenaar van het slachtdier. Evenwel mag dit vlees slechts worden vervoerd van het slachthuis naar de woning van de eigenaar.

§ 6. Dit besluit is niet van toepassing op het thuis bezorgen door de detailhandelaar, op voorwaarde dat de stukken afzonderlijk worden verpakt en in reine en gemakkelijk afwasbare recipiënten worden geplaatst.

HOOFDSTUK II. — *De vervoermiddelen*

Art. 2. Vervoermiddelen die worden gebruikt voor het vervoer van vers vlees, vleesprodukten en vleesbereidingen dienen aan de volgende vereisten te voldoen :

1^o onverminderd de bepalingen betreffende voorwerpen en stoffen bestemd om in aanraking te worden gebracht met voedingsmiddelen, moeten de binnenwanden en alle andere delen, daaronder begrepen de gebruikte recipiënten en dragers, die met vers vlees, vleesprodukten en vleesbereidingen in aanraking kunnen komen, onbeschadigd zijn en uit corrosiebestendig materiaal bestaan en mogen zij de organoleptische eigenschappen van het vers vlees, de vleesprodukten en de vleesbereidingen niet kunnen aantasten, noch deze verontreinigen, noch deze voor de gezondheid van de mens schadelijk maken. Ze moeten glad zijn en gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten.

Vu la directive 71/118 du Conseil des Communautés européennes du 15 février 1971 relative à des problèmes sanitaires en matières d'échanges de viandes fraîches de volaille, modifiée par la directive 75/431/CEE du 10 juillet 1975, notamment l'article 3, A, h, l'article 8, l'annexe Ier, chapitre XI;

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 l'article 3, A, 8 et 9, l'annexe B, chapitre VII, points 3 et 4, l'annexe C, chapitre II, B, points 3 et 4 et chapitre III, points 2, 5 et 6;

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 l'article 3, 1, f et g et l'annexe Ier, chapitre VIII;

Vu la directive 91/495 du Conseil des Communautés européennes du 27 novembre 1991 concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la production et à la mise sur le marché de viandes de lapin et de viandes de gibier d'élevage, notamment l'article 3, 1, h et 2, l'article 6, 1, l'article 8, l'annexe Ier, chapitre V;

Vu l'avis du Conseil d'expertise vétérinaire;
Vu l'avis du Conseil d'Etat;
Sur la proposition de Notre Ministre de la Santé publique,

Nous avons arrêté et arrêtons :

CHAPITRE Ier. — *Définitions et champ d'application*

Article 1^{er}. § 1^{er}. Pour l'application du présent arrêté, on entend par moyens de transport : les parties réservées au chargement dans les véhicules automobiles et remorques, les véhicules circulant sur rails, les aéronefs, ainsi que les cales des bateaux ou les containers pour le transport par terre, voie d'eau ou air;

En outre, les définitions prévues dans la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes et dans la loi du 15 avril 1965 concernant l'expertise et le commerce du poisson, des volailles, des lapins et du gibier et dans les arrêtés pris en vertu de ces lois sont aussi applicables pour le présent arrêté.

§ 2. Le présent arrêté s'applique pendant tout le laps de temps que les viandes fraîches, les produits à base de viande et les préparations de viandes se trouvent dans le moyen de transport.

§ 3. Le présent arrêté s'applique au transport à des fins commerciales ou professionnelles des viandes d'animaux de boucherie, de volaille, de lapin et de gibier d'élevage.

§ 4. Le présent arrêté ne s'applique pas au transport des viandes fraîches, produits à base de viande ou préparations de viandes en transit sur le territoire belge à destination d'un pays non-membre de la CEE, pour autant que le moyen de transport soit scellé et qu'aucun transbordement soit effectué, sauf dans un office douanier ou dans une installation sous régime de douane.

§ 5. Le présent arrêté ne s'applique pas au transport de viandes revêtues de la marque de salubrité prouvant qu'elles doivent être destinées aux besoins exclusifs du ménage du propriétaire de l'animal de boucherie. Toutefois, ces viandes ne peuvent être transportées que de l'abattoir au domicile du propriétaire.

§ 6. Le présent arrêté ne s'applique pas à la remise à domicile par un détaillant, à condition que les morceaux soient emballés séparément et placés dans des récipients propres et aisément lavables.

CHAPITRE II. — *Les moyens de transport*

Art. 2. Les engins utilisés pour le transport des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viandes doivent répondre aux conditions suivantes :

1^o sans préjudice aux dispositions relatives aux objets et matières destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires, les parois intérieures et toutes autres parties, y compris les récipients et supports utilisés, pouvant se trouver en contact avec les viandes fraîches, les produits à base de viande et les préparations de viandes, doivent être intacts et en matériaux résistant à la corrosion et ne pouvant ni altérer les caractères organoleptiques des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viandes, ni les souiller, ni les rendre nuisibles pour la sante humaine. Elles doivent être lisses et faciles à nettoyer et à désinfecter.

Het gebruik van hout is verboden, tenzij voor laadborden uitsluitend gebruikt voor het vervoer van vers vlees, vleesprodukten en vleesbereidingen in eindverpakking of in gesloten recipiënten.

2° ze moeten uitgerust zijn met isolerende wanden en een koelinstallatie, zoals een mechanische compressiegroep, een absorptiemachine met of zonder gebruikmaking van eutectische platen, een systeem voor injectie van inert koelgas, of enig ander soortgelijk toestel die het mogelijk maakt om de inwendige temperaturen bepaald in artikel 5, § 1 bestendig te behouden. Deze installatie mag geen kwalijke geur veroorzaken in het vervoermiddel.

3° ze moeten uitgerust zijn met een registreerthermometer teneinde de efficiëntie van de koeling te kunnen nagaan. De temperatuur mag niet uitsluitend in de koudeluchtstroom worden gemeten.

4° ze moeten uitgerust zijn met doelmatige voorzieningen ter bescherming van het vers vlees, de vleesprodukten en de vleesbereidingen tegen insecten, ongedierte en stof en ze moeten tijdens het vervoer zodanig zijn afgedicht dat er geen vloeistoffen kunnen wegvloeien. Alleen gesloten vervoermiddelen mogen worden gebruikt. Voor het vervoer van vetten en beenderen bestemd om te smelten mag het dak vervangen worden door een behoorlijke bedekking.

5° de deuren moeten ondoordringbaar zijn. Ze moeten zijn uitgerust met een hermetisch sluitingssysteem en met voorzieningen voor een gemakkelijke en efficiënte verzegeling.

6° voor het vervoer van gehele of halve karkassen of van halve karkassen die in ten hoogste drie stukken zijn verdeeld of van kwartieren van slachtdieren, moeten ze voorzien zijn van een ophanginstallatie uit corrosiebestendig materiaal, vastgemaakt op een zodanige hoogte dat het vlees niet met de vloer in aanraking kan komen. Dit voorschrift geldt niet voor bevroren vlees dat van een hygiënische eindverpakking is voorzien. Bij vervoer door de lucht is een ophanginstallatie evenwel niet vereist op voorwaarde dat passende corrosiebestendige voorzieningen aanwezig zijn voor het inladen, het vervoer en het lossen van het vlees.

De bepalingen onder 2° en 3° zijn niet van toepassing voor de vervoermiddelen uitsluitend gebruikt voor het vervoer van goederen die bij toepassing van artikel 5, §§ 1 en 2 bij omgevingstemperatuur mogen worden vervoerd.

Art. 3, § 1. De vervoermiddelen mogen niet worden gebruikt voor doeleinden die naderhand een hygiënisch vervoer van vers vlees, vleesprodukten en vleesbereidingen in de weg kunnen staan, en in geen geval voor het vervoer van levende dieren, mest of afval, lijken, vlees dat ongeschikt is voor menselijke consumptie, huiden, horens, hoeven, klauwen en haar.

§ 2. De vervoermiddelen, de recipiënten, de dragers en alle andere delen die in aanraking kunnen komen met het vers vlees, de vleesprodukten en de vleesbereidingen dienen zorgvuldig te worden onderhouden, gereinigd en ontsmet. De reiniging en de ontsmetting moeten gebeuren telkens wanneer de vervoermiddelen verontreinigd of besmet zijn en minstens dagelijks bij het einde der werkzaamheden. Zij mogen worden uitgesteld tot het einde van het vervoer, zo dit langer dan één dag in beslag neemt. Tijdens de reiniging en ontsmetting mag zich geen lading in het vervoermiddel bevinden.

Reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen en soortgelijke middelen moeten zodanig worden gebruikt dat ze achteraf generlei invloed hebben op het vers vlees, de vleesprodukten en de vleesbereidingen, noch op de voorzieningen. Elke reiniging en ontsmetting moet gevolgd worden door uitgebreid spoelen met drinkwater.

In de vervoermiddelen is het verboden te roken.

HOOFDSTUK III. — De waren

Art. 4. Vers vlees, vleesprodukten en vleesbereidingen mogen slechts vervoerd worden wanneer een keurmerk of merk is aangebracht of, indien ze verpakt zijn, moet elke verpakking een etiket of opdruk met een keurmerk dragen.

Koppen en poten van slachtdieren mogen slechts vervoerd worden nadat ze volledig onthuid zijn of gebroeid en volledig ontdaan zijn van haren en nadat de hoornen en hoeven of klauwen verwijderd zijn. De oren van varkens mogen slechts vervoerd worden indien zij gebroeid en volledig van haar ontdaan zijn.

Al dan met losgemaakte slachtafvalven mogen slechts vervoerd worden wanneer ze bovendien volledig gereinigd zijn. Magen, darmen en blazen mogen slechts vervoerd worden als ze geleegd en gespoeld zijn. Slachtafval die zich nog in geslacht gevogelte of geslachte konijnen bevindt waarvan alleen het spijsverteringskanaal is weggenomen, mag geen bron van bezoedeling of besmetting zijn.

L'utilisation du bois est interdite, sauf les palettes en bois uniquement utilisées pour le transport des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viandes emballés ou contenus dans des récipients fermés.

2° ils doivent être équipés de parois isolantes et d'une installation frigorifique, comme une groupe mécanique à compression, une machine à absorption avec ou sans utilisation de plaques eutectiques, un système d'injection de gaz frigorigène inerte, ou tout autre dispositif analogue capable d'assurer en permanence les températures à cœur déterminées à l'article 5, § 1^{er}. Cette installation ne doit pas provoquer une mauvaise odeur dans le moyen de transport.

3° ils doivent être équipés d'un thermomètre enregistreur permettant de contrôler l'efficacité du refroidissement. La température ne peut pas être mesurée exclusivement dans le courant d'air froid.

4° ils doivent être munis de dispositifs efficaces assurant la protection des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viandes contre les insectes, les animaux nuisibles et la poussière et être étanches de façon à éviter tout écoulement de liquides durant le transport. Seuls des moyens de transport fermés peuvent être utilisés. Pour le transport de graisses et d'os destinés à fondre, le toit peut être remplacé par une couverture convenable.

5° les portes doivent être étanches. Elles doivent être équipées d'un système de fermeture hermétique et de dispositifs permettant de les sceller de manière facile et efficace.

6° ils doivent, pour le transport des carcasses, des demi-carcasses ou des demi-carcasses découpées en un maximum de trois morceaux de gros ou des quartiers d'animaux de boucherie, être munis de dispositifs de suspension en matériaux résistant à la corrosion, fixés à une hauteur telle que les viandes ne puissent toucher le plancher. Cette disposition ne s'applique pas aux viandes congelées pourvues d'un emballage hygiénique. Toutefois, en cas de transport aérien, les dispositifs de suspension ne sont pas exigés, à condition que des équipements résistant à la corrosion soient prévus pour le chargement, le transport et le déchargement des viandes.

Les dispositions sous 2° et 3° ne sont pas d'application pour les moyens de transport uniquement employés pour le transport de marchandises qui peuvent être transportées en application de l'article 5, §§ 1^{er} et 2 à température ambiante.

Art. 3, § 1^{er}. Les moyens de transport ne peuvent être utilisés à des fins susceptibles de compromettre le transport hygiénique ultérieur de viandes fraîches, de produits à base de viande et de préparations de viandes, et en aucun cas pour le transport d'animaux vivants, de fumier ou de déchets, de cadavres, de viandes impropres à la consommation humaine, de peaux, de cornes, de sabots, d'onglons et de soies.

§ 2. Les moyens de transport, les récipients, les supports et toutes autres parties qui entrent en contact avec les viandes fraîches, les produits à base de viande et les préparations de viandes doivent être minutieusement entretenus, nettoyés et désinfectés. Le nettoyage et la désinfection doivent se faire chaque fois que les moyens de transport ont été souillés ou contaminés et au moins quotidiennement à la fin des activités. Ils peuvent être reportés à la fin du transport, lorsque celui-ci dure plus d'un jour. Pendant le nettoyage et la désinfection, aucun chargement ne peut se trouver dans le moyen de transport.

Les produits de nettoyage, de désinfection et substances similaires doivent être employés de telle façon qu'ils n'altèrent pas par après les viandes fraîches, les produits à base de viande et les préparations de viandes, ni les équipements. Chaque opération de nettoyage et de désinfection doit être suivie d'un rinçage complet à l'eau potable.

Il est interdit de fumer dans les moyens de transport.

CHAPITRE III. — Les marchandises

Art. 4. Les viandes fraîches, les produits à base de viande et les préparations de viandes ne peuvent être transportés que lorsqu'une marque de salubrité ou une marque est apposée, ou, lorsqu'ils sont emballés, chaque emballage doit être pourvu d'une étiquette ou d'une impression comprenant une marque de salubrité.

Les têtes et les pattes d'animaux de boucherie ne peuvent être transportées que complètement dépeussées ou échaudées et épilées, et lorsque les cornes et les sabots ou les onglons ont été enlevés. Les oreilles de porcs ne peuvent être transportées que si elles sont échaudées et complètement débarrassées de leurs soies.

Les abats détachés ou non ne peuvent être transportés que si, en outre, ils sont complètement nettoyés. Les estomacs, les boyaux et les vessies ne peuvent être transportés que s'ils sont vidés et rincés. Les abats qui se trouvent encore dans les volailles ou les lapins abatues dont uniquement le tractus digestif est enlevé, ne doivent pas provoquer de souillure ni de contamination.

HOOFDSTUK IV. — *Het vervoer*

Art. 5. § 1. Het vervoer van vers vlees, vleesprodukten en vleesbereidingen moet zodanig geschieden dat de volgende maximale inwendige temperaturen steeds geëerbiedigd worden :

- 1^o voor gekoeld vers vlees van slachtdieren en gekweekt tweehoevig wild 7 °C;
 - 2^o voor gekoelde verse slachtafval van slachtdieren en gekweekt tweehoevig wild 3 °C;
 - 3^o voor gekoeld vers vlees van gevogelte, konijnen en gekweekt gevederd wild 4 °C;
 - 4^o voor bevroren vlees — 12 °C;
 - 5^o voor diepgevroren vlees — 18 °C;
 - 6^o voor vleesprodukten 7 °C; tenzij
 - de producent op de verpakking een lagere temperatuur voor de bewaring heeft aangegeven, in welk geval deze temperatuur geldt;
 - het gaat om gedroogde produkten;
 - het gaat om vleesconserven in hermetisch gesloten recipiënten die bij omgevingstemperatuur langer dan achttien maanden houdbaar zijn in microbiologische zin;
- In beide laatste gevallen wordt de omgevingstemperatuur aanvaard;
- 7^o voor gehakt, vlees in stukken van minder dan 100 gram en vleesbereidingen :
 - a) wanneer niet verpakt in eenheden direct leverbaar aan de gebruiker — 12 °C;
 - b) wanneer verpakt in eenheden direct leverbaar aan de gebruiker :
 - onder gekoelde vorm 2 °C;
 - onder diepgevroren vorm — 18 °C;

§ 2. Vetweefsels of beenderen bestemd voor de vervaardiging van gesmolten dierlijke vetten moeten bij een maximale inwendige temperatuur van 7 °C; worden vervoerd. Ongekoeld vervoer van dergelijke grondstoffen die nog niet volledig zijn gekoeld, naar inrichtingen die ze smelten, is toegelaten voor zover ze uiterlijk twaalf uur na de dag van verkrijgen worden gesmolten.

Niet-gezouten of niet-gedroogde magen, darmen en blazen moeten bij een maximale inwendige temperatuur van 3 °C; worden vervoerd. Ongekoeld vervoer van dergelijke grondstoffen die nog niet volledig zijn gekoeld, naar inrichtingen die ze behandelen, is toegelaten voor zover het vervoer dezelfde dag gebeurt als de slachting der dieren waarvan ze voortkomen.

§ 3. De registreerthermometer moet in werking gesteld worden voor elk vervoer bedoeld in § 1, 5^o en 7^o en voor elk ander vervoer dat één uur te boven gaat, tenzij vervoer bij omgevingstemperatuur is toegelaten.

Art. 6. § 1. Vers vlees, vleesprodukten en vleesbereidingen mogen slechts worden vervoerd te zamen met andere produkten die hun hygiënische kwaliteit nadelig kunnen beïnvloeden, er een kwalijke geur kunnen aan geven of ze schadelijk kunnen maken voor de gezondheid van de mens, indien passende voorzorgsmaatregelen worden getroffen.

§ 2. Vers vlees, vleesprodukten en vleesbereidingen mogen niet worden vervoerd in vervoermiddelen die niet werden gereinigd en ontsmet conform de bepalingen van artikel 3, § 2, en, indien nodig, ontgeurd. Van ontsmetting kan worden afgezien indien het vers vlees, de vleesprodukten en de vleesbereidingen zodanig eindverpakt zijn dat elke beschadiging, verontreiniging of besmetting voorkomen wordt.

§ 3. Het vervoer van bevroren of diepgevroren vers vlees, vleesprodukten en vleesbereidingen samen met andere ingevroren voedingsmiddelen is toegelaten indien alles afzonderlijk eindverpakt is.

§ 4. Het vervoer van vers vlees, vleesprodukten en vleesbereidingen dient als volgt te geschieden :

- 1^o vers vlees als gehele of halve karkassen of als halve karkassen die in ten hoogste drie stukken zijn verdeeld of als kwartieren van slachtdieren moet worden opgehangen zonder met de vloer in aanraking te komen, behalve bij vervoer door de lucht zoals bedoeld in artikel 2, 6^o;
 - 2^o vers vlees van gevogelte, van konijnen of van gekweekt wild moet in recipiënten of op dragers geplaatst worden, tenzij het eindverpakt is;
 - 3^o met uitzondering van stukken spek en buik van varkens moeten uitgesneden vers vlees en slachtafval voorzien zijn van een onmiddellijke verpakking, behalve indien ze hangend of op dragers geplaatst, vervoerd worden.
- Ingeval geen eindverpakking is aangebracht moeten zij worden geborgen in recipiënten, behalve indien ze hangend of op dragers geplaatst, vervoerd worden.

CHAPITRE IV. — *Le transport*

Art. 5. § 1er. Le transport des viandes fraîches, de produits à base de viande et de préparations de viandes doit se faire de telle façon que les températures maximales à cœur suivantes soient respectées à tout moment :

- 1^o pour les viandes fraîches réfrigérées d'animaux de boucherie et de gibier d'élevage biongulé 7 °C;
 - 2^o pour les abats frais réfrigérés d'animaux de boucherie et de gibier d'élevage biongulé 3 °C;
 - 3^o pour les viandes fraîches de volailles, de lapins et de gibier à plumes d'élevage 4 °C;
 - 4^o pour les viandes congelées — 12 °C;
 - 5^o pour les viandes surgelées — 18 °C;
 - 6^o pour les produits à base de viande 7 °C; sauf
 - dans le cas où le producteur a indiqué sur l'emballage une température inférieure, auquel cas cette température est requise;
 - s'il s'agit de produits séchés;
 - s'il s'agit de conserves de viandes contenues dans des récipients hermétiquement clos qui, au sens microbiologique, se conservent plus de dix-huit mois à la température ambiante;
- Dans ces deux derniers cas la température ambiante est acceptée;

7^o pour les viandes hachées, les viandes en morceaux de moins de 100 grammes et les préparations de viandes :

- a) lorsqu'elles ne sont pas conditionnées en unités destinées au consommateur — 12 °C;
- b) lorsqu'elles sont conditionnées en unités destinées au consommateur :
 - sous forme réfrigérée 2 °C;
 - sous forme surgelée — 18 °C;

§ 2. Des tissus adipeux ou des os destinés à l'élaboration de graisses animales fondues doivent être transportés à une température à cœur maximale de 7 °C. Le transport non réfrigéré de telles matières premières qui ne sont pas encore tout à fait réfrigérées, vers les établissements qui les fondent, est admis pour autant qu'elles soient fondues dans les douze heures suivant le jour de leur obtention.

Les estomacs, boyaux et vessies qui ne sont pas salés ou séchés, doivent être transportés à une température à cœur maximale de 3 °C. Le transport non réfrigéré de telles matières premières qui ne sont pas encore tout à fait réfrigérées, vers les établissements qui les traitent, est admis pour autant que le transport se fasse le jour même de l'abatage des animaux dont elles proviennent.

§ 3. Le fonctionnement du thermomètre enregistreur est obligatoire pour tout transport prévu au § 1er, 5^o et 7^o et pour les autres transports dépassant une heure, à moins que le transport à température ambiante soit admis.

Art. 6. § 1er. Les viandes fraîches, les produits à base de viande et les préparations de viandes ne peuvent être transportés en même temps que d'autres produits susceptibles d'affecter leur qualité hygiénique, ou de leur communiquer une mauvaise odeur ou de les rendre nuisibles pour la santé humaine, à moins que des précautions appropriées ne soient prises.

§ 2. Les viandes fraîches, les produits à base de viande et les préparations de viandes ne peuvent être transportés dans des moyens de transport qui ne sont pas propres et qui n'ont pas été désinfectés conformément à l'article 3, § 2, et, si nécessaire, désodorisés. La désinfection n'est pas nécessaire si les viandes fraîches, les produits à base de viande et les préparations de viandes sont emballés de façon à prévenir tout dégât, souillure ou contamination.

§ 3. Est autorisé, le transport simultané sous forme congelée ou surgelée de viandes fraîches, de produits à base de viande, préparations de viandes et d'autres denrées alimentaires gelées, s'ils sont tous emballés séparément.

§ 4. Le transport de viandes fraîches, de produits à base de viande et de préparations de viandes doit se faire de la façon suivante :

- 1^o les viandes fraîches en carcasses, demi-carcasses ou demi-carcasses découpées en un maximum de trois morceaux de gros ou quartiers d'animaux de boucherie doivent être suspendues sans contact avec le plancher, sauf dans le cas du transport aérien visé à l'article 2, 6^o;
- 2^o les viandes fraîches de volaille, de lapin ou de gibier d'élevage doivent être placées dans des récipients ou sur des supports, à moins d'être emballées;
- 3^o à l'exception des morceaux de lard et de poitrine de porcs, les viandes découpées et les abats doivent être pourvus d'un conditionnement, sauf s'ils sont transportés suspendus ou placés sur des supports.

Dans le cas où ils ne sont pas emballés, ils doivent être placés dans des récipients, sauf s'ils sont transportés suspendus ou placés sur des supports.

Slachtafval die losgemaakt is van de karkassen mag niet in aanraking komen met vlees van karkassen.

Magen en darmen mogen niet vermengd worden met andere slachtafval;

4° de ingewanden moeten steeds vervoerd worden in stevige eindverpakking of in gesloten recipiënten die geen vloeistoffen noch vetten doorlaat;

5° het bloed moet worden geborgen in afgesloten recipiënten;

6° niet eindverpakte vleesproducten en vleesbereidingen moeten worden opgehangen of in recipiënten of op dragers worden geplaatst;

7° eindverpakt vlees en niet eindverpakt vlees moet in afzonderlijke vervoermiddelen worden vervoerd, tenzij er in hetzelfde vervoermiddel een afdoende fysieke afscheiding is aangebracht ter bescherming van het niet eindverpakt vlees;

8° recipiënten mogen niet rechtstreeks met de vloer in aanraking komen tenzij deze geribd is waarbij de ribben ten minste 2 cm hoog zijn. Ze moeten zodanig geplaatst en gehanteerd worden dat ze tijdens het vervoer niet kunnen omvallen, noch beschadigd raken en dat hun inhoud niet verontreinigd noch besmet kan raken.

§ 5. Vetweefsels en beenderen die worden opgehaald in detailhandelszaken of in lokalen die aan verkooppunten grenzen waar vlees van slachtdieren, vlees van gevogelte, vlees van konijnen of vlees van gekweekt wild uitsluitend met het oog op de rechtstreekse voorziening van de consument wordt uitgesneden en opgeslagen, en die bestemd zijn voor de vervaardiging van gesmolten dierlijke vetten moeten aan bevredigende hygiënische voorwaarden voldoen en van een eindverpakking zijn voorzien.

HOOFDSTUK V. — Documenten

Art. 7. § 1. Gedurende het vervoer moet vers vlees van slachtdieren vergezeld gaan van :

a) een door de keurder geïdentificeerd begeleidend handelsdocument, met dien verstande dat dit document volgende gegevens bevat :

1° een keurmerk;

2° een codenummer waarmee de keurder kan worden geïdentificeerd;

3° voor bevroren of diepgevroren vlees, de niet gecodeerde vermelding van de maand en het jaar van bevroering of diepvriezing.

Indien het gaat om een zending herkomstig uit een andere Lid-Staat van de EEG, moet dit document geïdentificeerd zijn door een daartoe bevoegd dierenarts van dit land.

b) het originele exemplaar van het keuringscertificaat, wanneer het gaat hetzij om vlees herkomstig uit een slachthuis dat is gelegen in een gebied of een zone waarvoor beperkingen gelden hetzij om vlees dat voor een andere Lid-Staat van de EEG bestemd of van daaruit herkomstig is na doorvoer via een land dat geen lid is van de EEG. Bovendien moet in deze gevallen het vervoermiddel verzegeld zijn.

§ 2. Gedurende het vervoer moeten vleesproducten vergezeld gaan van :

a) een begeleidend handelsdocument, met dien verstande dat dit document volgende gegevens bevat :

1° een keurmerk;

2° een codenummer dat de keurkring identificeert waartoe het bedrijf van oorsprong behoort.

b) het originele exemplaar van het keuringscertificaat, wanneer het gaat om vleesproducten die :

1° zijn verkregen van vlees herkomstig uit een slachthuis dat is gelegen in een gebied of een zone waarvoor beperkingen gelden;

2° zijn verkregen van vlees van varkens of paarden dat niet op trichinen is onderzocht maar een koudebehandeling heeft ondergaan;

3° zijn verkregen van vlees van mannelijke fokvarkens, van cryptorchiede en hermafrodiete varkens en van niet-gecastreerde mannelijke varkens met een geslacht gewicht van meer dan 80 kg;

4° zijn verkregen van separatorvlees;

5° zijn verkregen van vlees van dieren die niet op gegeneraliseerde wijze zijn aangetast door cysticercose en dat een koudebehandeling heeft ondergaan;

6° zijn verkregen van vlees van dieren die een noodslachting hebben ondergaan;

7° voor een andere Lid-Staat van de EEG bestemd of van daaruit afkomstig zijn na doorvoer via een land dat geen lid is van de EEG. Bovendien moet in deze gevallen het vervoermiddel verzegeld zijn.

Het keuringscertificaat is evenwel niet vereist voor vleesproducten die bestemd zijn voor opslag bij kamertemperatuur in hermetisch gesloten recipiënten waarop op onuitwisbare wijze het

Les abats détachés de la carcasse ne peuvent entrer en contact avec la viande des carcasses.

Les estomacs et les boyaux ne peuvent être mêlés à d'autres abats;

4° les viscères doivent toujours être transportés dans des emballages ou des récipients fermés qui sont résistants et étanches aux liquides et aux corps gras;

5° le sang doit être contenu dans des récipients fermés;

6° les produits à base de viande et les préparations de viandes non emballés, doivent être suspendus ou placés dans des récipients ou sur des supports;

7° les viandes emballées et les viandes non emballées doivent être transportées dans des moyens de transport distincts, à moins qu'il ne soit installée, dans le même moyen de transport, une séparation physique adéquate protégeant les viandes non emballées;

8° les récipients ne peuvent entrer en contact direct avec le plancher sauf si celui-ci est strié et dont les nervures ont une hauteur d'au moins 2 cm. Ils doivent être placés ou manipulés de telle façon qu'ils ne puissent se renverser ni subir des dégâts au cours du transport et que leur contenu ne puisse être souillé ni contaminé.

§ 5. Des tissus adipeux ou des os collectés dans des magasins de détail ou dans des locaux contigus aux points de vente, où la découpe et le stockage de viandes d'animaux de boucherie, de viandes de volaille, de viandes de lapin ou de viandes de gibier d'élevage ont lieu à la seule fin d'approvisionnement direct du consommateur, et lesquels sont destinés à la préparation de graisses animales fondues doivent répondre à des conditions d'hygiène satisfaisantes et doivent être emballés.

CHAPITRE V. — Documents

Art. 7. § 1er. Au cours de leur transport, les viandes fraîches d'animaux de boucherie doivent être accompagnées :

a) d'un document d'accompagnement commercial visé par l'expert, étant entendu que ce document devra comporter les données suivantes :

1° une marque de salubrité;

2° un numéro de code permettant d'identifier l'expert;

3° pour les viandes congelées ou surgelées, la mention en clair du mois et de l'année de congélation ou surgélation.

S'il s'agit d'un envoi provenant d'un autre Etat membre de la CEE, ce document doit être visé par un vétérinaire compétent à cette fin de ce pays.

b) de l'exemplaire original du certificat de salubrité, lorsqu'il s'agit soit de viandes provenant d'un abattoir situé dans une région ou une zone à restriction soit de viandes destinées à ou provenant d'un autre Etat membre de la CEE après transit par un pays non membre de la CEE. En outre, dans ces cas, le moyen de transport doit être plombé.

§ 2. Au cours de leur transport, les produits à base de viande doivent être accompagnés :

a) d'un document d'accompagnement commercial, étant entendu que ce document devra comporter les données suivantes :

1° une marque de salubrité;

2° un numéro de code identifiant le cercle d'expertise auquel appartient l'établissement d'origine.

b) de l'exemplaire original du certificat de salubrité, lorsqu'il s'agit de produits à base de viande qui :

1° sont obtenus à partir de viandes provenant d'un abattoir situé dans une région ou une zone à restriction;

2° sont obtenus à partir de viandes porcines ou chevalines qui n'ont pas subi un examen de recherche de trichines mais qui ont subi un traitement par le froid;

3° sont obtenus à partir de viandes de porcs mâles utilisés pour la reproduction, de porcs cryptorchides et hermaphrodites et de porcs mâles non castrés d'un poids exprimé en carcasse supérieur à 80 kg;

4° sont obtenus à partir de viandes séparées mécaniquement;

5° sont obtenues à partir de viandes d'animaux présentant une infestation non généralisée de cysticercose et qui ont subi un traitement par le froid;

6° sont obtenues à partir de viandes d'animaux qui ont fait l'objet d'un abattage d'urgence;

7° sont destinés à ou provenant d'un autre Etat membre de la CEE après transit par un pays non membre de la CEE. En outre, dans ces cas, le moyen de transport doit être plombé.

Toutefois, le certificat de salubrité n'est pas requis pour les produits à base de viande destinés à être entreposés à une température ambiante dans des récipients hermétiquement clos sur lesquels

kourmeik is aangebracht. Bovendien moet op deze vleesproducten een procédé zijn toegepast waarmee een Fc-waarde van 3,00 of meer kan worden verkregen, tenzij door zouten een even stabiel produkt is verkregen, of dat gebruik is gemaakt van een warmtebehandeling waarbij een inwendige temperatuur van tenminste 70 °C is bereikt.

§ 3. Gedurende het vervoer moeten vleesextract, gesmolten dierlijke vetten, kanen, vleesmeel, zwoerd in poeder, gezouten of gedroogd bloed of bloedplasma, gezouten of gedroogde en/of verhitte gereinigde magen, darmen en blazen vergezeld gaan van een geviserd handelsdocument als bedoeld in § 2, a, indien ze bestemd zijn voor menselijke consumptie.

Art. 8. § 1. Gedurende het vervoer naar of vanuit een Lid-Staat van de EEG moeten gehakt, vlees in stukken van minder dan 100 gram en vleesbereidingen, verkregen van vlees van slachtdieren, vergezeld gaan van het origineel exemplaar van het keuringscertificaat.

§ 2. Gedurende het vervoer naar of vanuit een Lid-Staat van de EEG moet vers vlees van gevogelte als hele geslachte dieren of delen daarvan vergezeld gaan van het origineel exemplaar van het keuringscertificaat.

§ 3. Gedurende het vervoer naar of vanuit een Lid-Staat van de EEG moet vers vlees van konijnen vergezeld gaan van het origineel exemplaar van het keuringscertificaat.

§ 4. Gedurende het vervoer naar of vanuit een Lid-Staat van de EEG moet vers vlees van gekweekt wild vergezeld gaan van het origineel exemplaar van het keuringscertificaat.

Art. 9. Alle hiervoor bedoelde certificaten worden door de keurder afgegeven op het tijdstip van de lading. Het moet uit één vel bestaan en ten minste in de officiële taal of talen van de plaats van bestemming worden opgesteld.

Het model van de hiervoor en de in artikel 16 bedoelde certificaten wordt vastgelegd door de Minister die de Volksgezondheid in zijn bevoegdheid heeft.

Art. 10. Vers vlees van slachtdieren, van gevogelte, van konijnen en van gekweekt wild evenals vleesproducten en vleesbereidingen ingevoerd uit een land dat geen lid is van de EEG, moeten vergezeld gaan van de documenten vereist overeenkomstig de bepalingen betreffende de invoer en het vervoermiddel moet verzegeld zijn, tenzij de goederen zijn toegelaten tot het vrije verkeer binnen de EEG.

Art. 11. De geadresseerde van bedoelde handelsdocumenten en certificaten dient deze gedurende minstens één jaar te bewaren, zodat ze desgevraagd kunnen worden overgelegd aan de keurder.

HOOFDSTUK VI. — Afwijkingen

Art. 12. Bij het rechtstreeks vervoer van vers vlees, vleesproducten en vleesbereidingen door een detailhandelaar naar zijn detailhandel of naar grootkeukens of handelszaken uit de horeca-sector zijn de bepalingen vervat in artikel 2, sub 2°, 3°, 5° en 6°, in artikel 5, § 3, in artikel 6, § 4, in artikel 7 en in artikel 8 niet van toepassing, op voorwaarde dat de voorgeschreven temperatuur bepaald in artikel 5, § 1 gerespecteerd blijft en dat elke verontreiniging of besmetting of aantasting van de organoleptische kwaliteit voorkomen wordt. Dit houdt in dat vers vlees, vleesproducten en vleesbereidingen die niet zijn opgehangen, voorzien worden van minstens een onmiddellijke verpakking en in recipiënten of op dragers geplaatst worden.

HOOFDSTUK VII. — Strafbepalingen

Art. 13. De overtredingen van dit besluit worden gestraft met de straffen voorzien in :

1° de artikelen 27 tot 32 van de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel indien het vervoer van waren betreft die tot het toepassingsgebied van deze wet behoren;

2° de artikelen 9 tot 14 van 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 indien het vervoer van waren betreft die tot het toepassingsgebied van deze wet behoren;

3° de artikelen 13 tot 18 van de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere producten voor zover het vervoer van waren betreft die niet onder de toepassing vallen hetzij van de wet van 5 september 1952 hetzij van de wet van 15 april 1965.

la marque de salubrité est appliquée de manière indélébile. En outre, ces produits doivent être soumis à un procédé permettant d'obtenir une valeur Fc égale ou supérieure à 3,00, sauf si la même stabilité du produit a été obtenue par le salage, ou qu'un procédé thermique a été appliqué par lequel une température à cœur d'au moins 70 °C a été atteinte.

§ 3. Au cours de leur transport, les extraits de viande, les graisses animales fondues, les cretons, les gélatines, les farines de viande, la poudre de couenne, le sang et le plasma sanguin salés ou séchés, les estomacs et boyaux et vessies nettoyés, salés ou séchés et/ou chauffés doivent être accompagnés d'un document d'accompagnement commercial visé au § 2, a, s'ils sont destinés à la consommation humaine.

Art. 8. § 1er. Au cours de leur transport vers ou en provenance d'un Etat membre de la CEE les viandes hachées, les viandes en morceaux de moins de 100 grammes et les préparations de viandes, obtenues à partir de viandes d'animaux de boucherie doivent être accompagnées de l'exemplaire original du certificat de salubrité.

§ 2. Au cours de leur transport vers ou en provenance d'un Etat membre de la CEE, les viandes fraîches de volaille en carcasses ou en morceaux de carcasses doivent être accompagnées de l'exemplaire original du certificat de salubrité.

§ 3. Au cours de leur transport vers ou en provenance d'un Etat membre de la CEE les viandes fraîches de lapin doivent être accompagnées de l'exemplaire original du certificat de salubrité.

§ 4. Au cours de leur transport vers ou en provenance d'un Etat membre de la CEE les viandes fraîches de gibier d'élevage doivent être accompagnées de l'exemplaire original du certificat de salubrité.

Art. 9. Tous les certificats mentionnés ci-dessus sont délivrés par l'expert au moment du chargement. Il doit comporter un seul feuillet et doit être établi au moins dans la ou les langues officielles du lieu de destination.

Le modèle des certificats mentionnés ci-dessus et à l'article 16 est fixé par le Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions.

Art. 10. Les viandes fraîches d'animaux de boucherie, de volaille, de lapin et de gibier d'élevage, ainsi que les produits à base de viande et les préparations de viandes importés d'un pays non membre de la CEE, doivent être accompagnés des documents requis conformément aux dispositions relatives à l'importation et le moyen de transport doit être plombé, à moins que les marchandises soient admises en libre circulation dans la CEE.

Art. 11. Le destinataire des documents commerciaux et des certificats mentionnés doit les conserver pendant une période minimale d'un an pour pouvoir être présentés sur demande à l'expert.

CHAPITRE VI. — Dégagements

Art. 12. Lors du transport direct de viandes fraîches, de produits à base de viande et de préparations de viandes par un détaillant vers son commerce de détail ou vers des cuisines collectives ou des commerces du secteur horeca, les dispositions de l'article 2, sub 2°, 3°, 5° et 6°, de l'article 5, § 3, de l'article 6, § 4, de l'article 7 et de l'article 8 ne sont pas d'application, à condition que la température prescrite à l'article 5, § 1er soit respectée et que toute souillure ou contamination ou atteinte à la qualité organoleptique soit prévenue. Cela implique que les viandes fraîches, les produits à base de viande et les préparations de viandes qui ne sont pas suspendus, soient pourvus au moins d'un conditionnement et placés dans des récipients ou sur des supports.

CHAPITRE VII. — Dispositions pénales

Art. 13. Les infractions au présent arrêté sont punies des peines prévues aux :

1° articles 27 à 32 de la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes s'il s'agit de transport de marchandises appartenant au champ d'application de cette loi;

2° articles 9 à 14 de 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 s'il s'agit de transport de marchandises appartenant au champ d'application de cette loi;

3° articles 13 à 18 de 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 s'il s'agit de transport de marchandises qui ne tombent pas sous l'application soit de la loi du 5 septembre 1952 soit de la loi du 15 avril 1965.

HOOFDSTUK VIII. — Slot- en overgangsbepalingen

Art. 14. Artikel 5ter, 1^o, d van het koninklijk besluit van 12 december 1955 betreffende de vleeswinkels en de daarbij behorende bereidingswerkplaatsen, gewijzigd bij het koninklijk besluit van 16 mei 1980, wordt vervangen door de volgende bepaling :

« d) het voertuig moet uigierust zijn met voorzieningen die het vlees, het bereid of verduurzaamd vlees en vleesbereidingen, andere dan die bedoeld in artikel 4 steeds houden bij een volgende maximum inwendige temperatuur :

da) voor gekoeld vers vlees 7 °C;

db) voor gekoelde slachtafval 3 °C;

dc) voor diepgevroren vers vlees — 18 °C;

dd) voor bereid of verduurzaamd vlees de maximum temperatuur voor bewaring die door de producent is aangegeven, zoniet 7° C;

de) voor gehakt, vlees in stukken van minder dan 100 gram en vleesbereidingen :

— onder gekoelde vorm 2 °C;

— onder diepgevroren vorm — 18 °C. »

Art. 15. Worden opgeheven :

1^o het koninklijk besluit van 14 juli 1960 betreffende het vervoer langs de weg van voor menselijk verbruik geschikt vers, bereid of verduurzaamd vlees, vet en slachtafval, gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 8 maart 1961, 10 juli 1961, 3 juni 1966, 8 juli 1969, 10 december 1975, 7 oktober 1976 en 30 juli 1986;

2^o het ministerieel besluit van 21 april 1961 getroffen in uitvoering van het koninklijk besluit van 14 juli 1960 betreffende het vervoer langs de weg van voor menselijk verbruik geschikt vers, bereid of verduurzaamd vlees, vet en slachtafval;

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

4^o het punt 3^o van artikel 5ter van het koninklijk besluit van 12 december 1955 betreffende de vleeswinkels en de daarbij behorende bereidingswerkplaatsen, gewijzigd bij het koninklijk besluit van 16 mei 1980;

5^o het tweede en derde lid van artikel 5 van het koninklijk besluit van 1 december 1969, houdende reglementering betreffende het diepvriesvlees, evenals het derde en vierde lid van artikel 11 van hetzelfde besluit, gewijzigd bij het koninklijk besluit van 9 november 1981;

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

7^o het artikel 25 van het koninklijk besluit van 18 juli 1980 betreffende de uitsnijderijen van vlees van gevogelte en hun produkten.

Art. 16. In afwijking van artikel 7 en tot en met 30 juni 1993, moeten alle hierna vermelde zendingen bestemd voor of herkomstig uit een andere Lid-Staat van de EEG, vergezeld zijn van het keuringscertificaat :

1^o vers vlees van slachtdieren;

2^o vleesprodukten.

Art. 17. De eigenaars van de vervoermiddelen die zich bij de bekendmaking van dit besluit in het verkeer bevinden, beschikken over een termijn eindigend op 30 juni 1993 om deze in overeenstemming te brengen met de bepalingen vervat in artikel 2, 2^o, 3^o en 5^o.

Art. 18. Dit besluit treedt in werking op 1 januari 1993.

Art. 19. 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

CHAPITRE VIII. — Dispositions finales et transitoires⁴

Art. 14. L'article 5ter, 1^o, d de l'arrêté royal du 12 décembre 1955 relatif aux débits de viandes et aux ateliers de préparation y annexés, modifié par l'arrêté royal du 16 mai 1980, est remplacé par la disposition suivante :

« d) le véhicule doit être équipé de dispositifs susceptibles de maintenir constamment les viandes, les viandes préparées ou conservées et les préparations de viande autres que celles visées à l'article 4, à une température à cœur maximale suivante :

da) pour les viandes fraîches réfrigérées 7 °C;

db) pour les abats réfrigérés 3 °C;

dc) pour les viandes fraîches surgelées — 18 °C;

dd) pour les viandes préparées ou conservées la température maximale de conservation indiquée par le producteur, sinon 7° C;

de) pour les viandes hachées, les viandes en morceaux de moins de 100 grammes et les préparations de viandes :

— sous forme réfrigérée 2 °C;

— sous forme surgelée — 18 °C. »

Art. 15. Sont abrogés :

1^o l'arrêté royal du 14 juillet 1960 relatif au transport par route des viandes fraîches, préparées ou conservées, graisses et abats propres à la consommation humaine, modifié par les arrêtés royaux des 8 mars 1961, 10 juillet 1961, 3 juin 1966, 8 juillet 1969, 10 décembre 1975, 7 octobre 1976 et 30 juillet 1986;

2^o l'arrêté ministériel du 21 avril 1961 pris en exécution de l'arrêté royal du 14 juillet 1960 relatif au transport par route des viandes fraîches, préparées ou conservées, graisses et abats, propres à la consommation humaine;

3^o l'article 34 de 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, modifié par les arrêtés royaux du 30 août 1968 et du 17 juin 1976;

4^o le point 3^o de l'article 5ter de l'arrêté royal du 12 décembre 1955 relatif aux débits de viandes et aux ateliers de préparation y annexés, modifié par l'arrêté royal du 16 mai 1980;

5^o le second et le troisième alinéa de l'article 5 de l'arrêté royal du 1er décembre 1969, portant réglementation en matière de viandes surgelées, ainsi que le troisième et le quatrième alinéa de l'article 11 du même arrêté, modifié par l'arrêté royal du 9 novembre 1981;

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

7^o l'article 25 de l'arrêté royal du 18 juillet 1980 relatif aux ateliers de découpage de viandes de volaille et à leurs produits.

Art. 16. En dérogation de l'article 7 et jusqu'au 30 juin 1993, tous les envois mentionnés ci-après et destinés à ou en provenance d'un Etat membre de la CEE, doivent être accompagnés d'un certificat de salubrité :

1^o viandes fraîches d'animaux de boucherie;

2^o produits à base de viande.

Art. 17. Les propriétaires des moyens de transport qui se trouvent dans la circulation lors de la publication du présent arrêté, disposent d'un délai qui se termine le 30 juin 1993 pour les mettre en conformité avec les dispositions de l'article 2, 2^o, 3^o et 5^o.

Art. 18. Le présent arrêté entre en vigueur le 1er janvier 1993.

Art. 19. 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