

MINISTÈRE DE LA SANTÉ PUBLIQUE  
ET DE L'ENVIRONNEMENT

F. 93 — 867

[C — 25034]

31 DECEMBRE 1992. — Arrêté royal  
relatif à la production et à la mise dans le commerce  
des ovoproduits

BAUDOUIN, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, Salut.

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, notamment les articles 2 et 3;

Vu l'arrêté royal du 30 septembre 1974 relatif aux prescriptions sanitaires pour le commerce des oeufs et l'utilisation de certains oeufs dans les denrées alimentaires;

Vu la directive 89/437/CEE du Conseil du 20 juin 1989 concernant les problèmes d'ordre hygiénique et sanitaire relatifs à la production et à la mise sur le marché des ovoproduits, modifiée par la directive 91/684/CEE du 19 décembre 1991;

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

Vu l'urgence motivée par la nécessité d'adapter sans retard la réglementation belge aux dispositions de la directive 89/437/CEE précitée;

Sur la proposition de Notre Ministre de la Santé publique,

Nous avons arrêté et arrêtons :

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

1° *Ovoproduits* : les produits qui ont été obtenus à partir de l'oeuf, de ses différents composants ou de leurs mélanges, après élimination de la coquille et des membranes, et qui sont destinés à la consommation humaine; ils peuvent être partiellement complétés par d'autres denrées alimentaires ou additifs; ils peuvent être soit liquides, soit concentrés, séchés, cristallisés, congelés, surgelés ou congelés.

2° *Exploitation de production* : sans préjudice des dispositions du règlement (CEE) n° 2782/75, l'exploitation pour la production d'oeufs destinés à la consommation humaine.

3° *Etablissement* : l'établissement qui fabrique et/ou traite des ovoproduits.

4° *Oeufs fêlés* : les oeufs dont la coquille est abîmée mais qui ne présente pas de solution de continuité, sans rupture de membrane.

5° *Charge* : la quantité d'ovoproduits préparés dans les mêmes conditions et qui ont notamment été soumis à un traitement en une seule opération continue.

6° *Lot* : une quantité d'ovoproduits à livrer en une seule fois au même lieu de destination pour transformation ultérieure dans l'industrie alimentaire ou destinés à la consommation humaine directe.

7° *Pays expéditeur* : l'Etat membre ou le pays tiers à partir duquel des ovoproduits sont expédiés vers un Etat membre.

8° *Pays destinataire* : l'Etat membre vers lequel des ovoproduits sont expédiés à partir d'un autre Etat membre ou d'un pays tiers.

9° *Conditionnement* : le placement des ovoproduits dans toute sorte de récipient.

10° *Commercialisation* : la détention ou l'exposition en vue de la vente, la mise en vente, la vente, la livraison ou toute autre forme de commercialisation.

**Art. 2.** Le présent arrêté établit les prescriptions d'ordre hygiénique et sanitaire relatives à la production, à la mise dans le commerce et à l'utilisation des ovoproduits destinés tant à la consommation humaine directe qu'à la fabrication de denrées alimentaires.

Toutefois, le présent arrêté ne s'applique pas :

— aux denrées alimentaires finies fabriquées à partir d'ovoproduits;

— aux ovoproduits obtenus dans un atelier non industriel et qui, sans avoir été soumis à un traitement, sont utilisés sur place pour la fabrication de denrées alimentaires destinées à la vente directe sans intermédiaire au consommateur ou consommés sur place directement après leur préparation.

MINISTERIE VAN VOLKSGEZONDHEID  
EN LEEFMILIEU

N. 93 — 867

[C — 25034]

31 DECEMBER 1992. — Koninklijk besluit  
betreffende de bereiding en het in de handel brengen  
van eiprodukten

BOUDEWIJN, Koning der Belgen,

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

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, inzonderheid op de artikelen 2 en 3;

Gelet op het koninklijk besluit van 30 september 1974 betreffende gezondheidsvoorschriften voor de handel in eieren en het gebruik van sommige eieren in voedingsmiddelen;

Gelet op de richtlijn 89/437/EEG van de Raad van 20 juni 1989 inzake hygiëne- en gezondheidsvoorschriften bij de bereiding en het in de handel brengen van eiprodukten, gewijzigd door de richtlijn 91/684/EEG van 19 december 1991;

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

Gelet op de dringende noodzakelijkheid gemotiveerd door de noodzaak om onverwijld de Belgische reglementering aan te passen aan de voornoemde richtlijn 89/437/EEG;

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° *Eiprodukten* : produkten die zijn verkregen uit eieren, uit bestanddelen van eieren of uit mengsels daarvan, na verwijdering van schaal en vliezen, en die bestemd zijn voor menselijke consumptie; zij kunnen gedeeltelijk worden aangevuld met andere voedingsmiddelen of additieven; zij kunnen vloeibaar, geconcentreerd, gedroogd, gekristalliseerd, bevroren, diepgevroren of gecoaguleerd zijn.

2° *Produktiebedrijf* : onverminderd het bepaalde in verordening (EEG) nr. 2782/75, het bedrijf voor de productie van eieren bestemd voor menselijke consumptie.

3° *Inrichting* : de inrichting, die eiprodukten vervaardigt en/of behandelt.

4° *Gebroken eieren* : eieren waarvan de schaal beschadigd, doch niet gebroken is en waarvan de eivliezen geen breuken vertonen.

5° *Partij* : een hoeveelheid eiprodukten, die in dezelfde omstandigheden is bereid en met name een behandeling in één ononderbroken arbeidsgang heeft ondergaan.

6° *Zending* : een hoeveelheid eiprodukten met dezelfde plaats van bestemming, die in één keer voor verdere verwerking in de voedingsmiddelenindustrie of voor directe menselijke consumptie wordt geleverd.

7° *Land van verzending* : de Lid-Staat of het derde land vanwaar eiprodukten naar een Lid-Staat worden verzonden.

8° *Land van bestemming* : de Lid-Staat waarnaar eiprodukten uit een andere Lid-Staat of uit een derde land worden verzonden.

9° *Verpakken* : het plaatsen van eiprodukten in een recipient.

10° *Verhandelen* : het in voorraad hebben of het uitstellen met het oog op de verkoop, het te koop aanbieden, de verkoop, de aflevering, of elke andere wijze van in de handel brengen.

**Art. 2.** Dit besluit stelt hygiëne- en gezondheidsvoorschriften vast voor de bereiding, het in de handel brengen en het gebruiken van eiprodukten die bestemd zijn voor rechtstreekse menselijke consumptie en voor de fabricage van voedingsmiddelen.

Dit besluit is niet van toepassing op :

— de voedingsmiddelen voor de eindverbruiker, bereid met eiprodukten;

— eiprodukten verkregen in een niet-industriële werkplaats en die, zonder te zijn behandeld, ter plaatse worden gebruikt voor de bereiding van voedingsmiddelen bestemd voor rechtstreekse verkoop zonder tussenpersonen aan de verbruiker of die na bereiding rechtstreeks ter plaatse worden gebruikt.

**Art. 3.** Les ovoproduits, produits en tant que denrées alimentaires ou utilisés pour la fabrication de denrées alimentaires, doivent répondre aux exigences suivantes:

- a) avoir été obtenus à partir d'œufs de poule, de cane, d'oie, de dinde, de pintade ou de caille, à l'exclusion des mélanges d'espèces différentes;
- b) porter l'indication du pourcentage de leurs constituants d'œufs lorsqu'ils sont partiellement complétés par d'autres denrées alimentaires ou additifs;
- c) satisfaire à la réglementation concernant les additifs autorisés dans les denrées alimentaires;
- d) avoir été traités et/ou préparés dans un établissement agréé conformément à l'article 6 et répondant aux conditions fixées aux chapitres I et II de l'annexe, et satisfaire aux dispositions du présent arrêté;
- e) avoir été préparés, dans des conditions d'hygiène conformes aux prescriptions des chapitres III et V de l'annexe, à partir d'œufs répondant aux conditions fixées au chapitre IV de l'annexe;
- f) avoir subi un traitement qui leur permet de répondre notamment aux spécifications analytiques prévues au chapitre VI de l'annexe.

Toutefois, lorsque cela est nécessaire pour des raisons technologiques de préparation de certaines denrées alimentaires obtenues à partir d'ovoproduits, le Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions peut autoriser, sur la base de certains critères, que certains ovoproduits ne soient pas soumis à un traitement; dans ce cas, les ovoproduits doivent être utilisés sans délai dans l'établissement où ils sont destinés à la fabrication d'autres denrées alimentaires;

- g) satisfaire aux spécifications analytiques prévues au chapitre VI de l'annexe;
- h) avoir été soumis à un contrôle sanitaire conformément au chapitre VII de l'annexe;
- i) avoir été conditionnés conformément au chapitre VIII de l'annexe;
- j) être entreposés et transportés conformément aux chapitres IX et X de l'annexe;
- k) être munis de la marque de salubrité prévue au chapitre XI de l'annexe et, en ce qui concerne les produits destinés à la consommation humaine directe, répondre aux exigences de l'arrêté royal du 13 novembre 1986 relatif à l'étiquetage des denrées préemballées.

**Art. 4.** Le fabricant d'ovoproduits doit prendre toutes les mesures nécessaires pour se conformer aux dispositions du présent arrêté, et notamment veiller à ce que :

- des échantillons destinés à des examens de laboratoire soient prélevés afin de vérifier le respect des spécifications analytiques prévues au chapitre VI de l'annexe,
- les ovoproduits qui ne peuvent être maintenus à température ambiante soient transportés ou entreposés aux températures visées aux chapitres IX et X de l'annexe,
- la période durant laquelle la conservation des ovoproduits est assurée soit déterminée,
- les résultats des différents contrôles et tests soient enregistrés et conservés pendant une période de deux ans à l'attention des fonctionnaires compétents;
- chaque charge soit assortie d'une indication permettant d'identifier la date de son traitement; cette indication de charge doit figurer sur le support informatique avec les données sur le traitement appliqué et sur la marque de salubrité prévue au chapitre XI de l'annexe.

**Art. 5. § 1er.** Le fabricant d'ovoproduits doit rechercher régulièrement des résidus de substances à action pharmacologique et hormonale, d'antibiotiques, de pesticides, d'agents détergents et d'autres substances nuisibles ou potentiellement nuisibles, ou susceptibles d'altérer les caractéristiques organoleptiques ou de rendre éventuellement la consommation d'ovoproduits dangereuse ou nocive pour la santé humaine. Le fabricant d'ovoproduits communique les méthodes d'analyse utilisées aux fonctionnaires compétents.

§ 2. Les examens des résidus doivent être effectués selon des méthodes éprouvées et scientifiquement reconnues, notamment celles qui sont fixées dans des arrêtés pris en exécution des directives communautaires ou dans d'autres normes nationales ou internationales.

§ 3. Le Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions peut arrêter les modalités de contrôle et la fréquence des échantillonnages.

**Art. 3.** Eiprodukten, die voor verbruik als voedingsmiddel of voor de bereiding van voedingsmiddelen worden gefabriceerd, moeten aan de volgende eisen voldoen :

- a) zij moeten verkregen zijn uit eieren van kippen, eenden, ganzen, kalkoenen, parelhoenders of kwartels, met uitsluiting van mengsels van verschillende soorten;
- b) zij moeten het percentage vermelden van hun eibestanddelen wanneer zij gedeeltelijk worden aangevuld met andere voedingsmiddelen of met toevoegsels;
- c) zij moeten voldoen aan de reglementering betreffende de toevoegsels, toegelaten in voedingsmiddelen;
- d) zij moeten zijn behandeld en/of bereid in een overeenkomstig artikel 6 erkende inrichting die voldoet aan de eisen van de hoofdstukken I en II van de bijlage, en moeten voldoen aan de bepalingen van dit besluit;
- e) zij moeten bereid zijn onder hygiënische omstandigheden die voldoen aan de voorschriften van de hoofdstukken III en V van de bijlage, met eieren die voldoen aan de voorwaarden van hoofdstuk IV van de bijlage;
- f) zij moeten een behandeling hebben ondergaan, waardoor zij met name voldoen aan de analytische eisen van hoofdstuk VI van de bijlage.

Wanneer dat wegens de bereidingstechniek van sommige voedingsmiddelen uit eiprodukten evenwel noodzakelijk is, kan de Minister die de Volksgezondheid onder zijn bevoegdheid heeft onder bepaalde voorwaarden toestaan dat sommige eiprodukten geen behandeling ondergaan; in dat geval moeten de eiprodukten onverwijld worden gebruikt in de inrichting waar zij voor de bereiding van andere voedingsmiddelen bestemd zijn;

- g) zij moeten voldoen aan de in hoofdstuk VI van de bijlage gestelde analytische eisen;
- h) zij moeten zijn gekeurd overeenkomstig hoofdstuk VII van de bijlage;
- i) zij moeten zijn verpakt overeenkomstig hoofdstuk VIII van de bijlage;
- j) zij moeten worden opgeslagen en vervoerd overeenkomstig de hoofdstukken IX en X van de bijlage;
- k) zij moeten zijn voorzien van het keurmerk bedoeld in hoofdstuk XI van de bijlage en, als zij bestemd zijn voor rechtstreekse menselijke consumptie, voldoen aan de bepalingen van het koninklijk besluit van 13 november 1986 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen.

**Art. 4.** De eiproduktenfabrikant dient de nodige maatregelen te nemen om aan de bepalingen van dit besluit te voldoen, met name dat :

- monsters worden genomen voor laboratoriumonderzoek ten einde na te gaan of voldaan is aan de in hoofdstuk VI van de bijlage gestelde analytische eisen;
- eiprodukten die niet bij omgevingstemperatuur kunnen worden bewaard, worden vervoerd of opgeslagen bij de in de hoofdstukken IX en X van de bijlage vermelde temperaturen;
- wordt bepaald hoelang de eiprodukten kunnen worden bewaard;
- de uitkomsten van de diverse controles en tests worden geregistreerd en gedurende twee jaar worden bewaard ten behoeve van de bevoegde ambtenaren;
- iedere partij voorzien wordt van een aanduiding aan de hand waarvan de datum van behandeling kan worden bepaald; deze aanduiding moet worden vermeld op de informatiedrager met de gegevens betreffende de toegepaste behandeling en in het keurmerk bedoeld in hoofdstuk XI van de bijlage.

**Art. 5. § 1.** De eiproduktenfabrikant dient regelmatig onderzoek te verrichten naar de aanwezigheid van residuen van stoffen met farmacologische en hormonale werking, van antibiotica, van bestrijdingsmiddelen, detergenten en van andere stoffen die schadelijk zijn, of kunnen zijn of die de organoleptische kenmerken kunnen beïnvloeden of die er eventueel toe kunnen leiden dat de consumptie van eiprodukten gevaarlijk of schadelijk is voor de menselijke gezondheid. De eiproduktenfabrikant deelt de toegepaste ontledingsmethoden mede aan de bevoegde ambtenaren.

§ 2. Het onderzoek op residuen moet worden verricht volgens methoden die op hun praktische waarde zijn getoetst en wetenschappelijk zijn erkend, in het bijzonder methoden die zijn vastgesteld in koninklijke besluiten genomen in uitvoering van communautaire richtlijnen of in andere nationale of internationale normen.

§ 3. De Minister die de Volksgezondheid onder zijn bevoegdheid heeft kan de modaliteiten vaststellen betreffende de controle en de frequentie van de monsternemingen.

**Art. 6.** Les établissements qui satisfont aux conditions du présent arrêté sont agréés par l'Inspection des denrées alimentaires.

Un numéro d'agrément leur est attribué. L'agrément est retiré s'il apparaît que l'établissement ne satisfait plus aux conditions posées.

Les établissements seront contrôlés régulièrement par les fonctionnaires compétents au minimum deux fois par an.

**Art. 7.** Le Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions peut déterminer le modèle du certificat sanitaire qui doit accompagner, lors de leur importation, les ovoproduits provenant des pays tiers, ainsi que la forme et la nature de la marque de salubrité qui doit être apposée sur ces produits.

**Art. 8. § 1er.** Il est interdit :

1° de préparer et de mettre dans le commerce des ovoproduits qui ne satisfont pas aux exigences du présent arrêté;

2° d'utiliser, pour la fabrication de denrées alimentaires, des ovoproduits qui ne satisfont pas aux exigences du présent arrêté.

§ 2. Sont déclarés nuisibles :

1° les ovoproduits qui ne satisfont pas aux exigences des chapitres IV, V et VI de l'annexe;

2° les denrées alimentaires fabriquées avec des ovoproduits qui ne satisfont pas aux exigences des chapitres IV, V et VI de l'annexe.

**Art. 9.** Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont recherchées, poursuivies et punies conformément à 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.

**Art. 10. § 1er.** L'arrêté royal du 30 septembre 1974 relatif aux prescriptions sanitaires pour le commerce des œufs et l'utilisation de certains œufs dans les denrées alimentaires est complété après l'article 5 par un nouvel article 5bis, rédigé comme suit :

« Article 5bis : Les dispositions des articles 3, § 1er, 4, 2° et 4° et 5, § 1er, 3°, ne sont pas d'application aux œufs d'oies et de canes qui sont manifestement destinés aux ou sont présents dans les établissements qui fabriquent et/ou traitent des ovoproduits et qui satisfont aux conditions de l'arrêté royal du 31 décembre 1992 relatif à la production et à la mise dans le commerce des ovoproduits. »

§ 2. Sont abrogés :

1° l'arrêté royal du 7 mars 1969 concernant les exportations des produits d'œufs;

2° l'arrêté royal du 7 novembre 1975 relatif aux produits d'œufs et aux produits techniques d'œufs;

3° la disposition du point III, 3 de l'annexe de l'arrêté royal du 13 novembre 1986 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

**Art. 11.** Le présent arrêté entre en vigueur le jour de sa publication au *Moniteur belge*.

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

Donné à Motril, le 31 décembre 1992.

**BAUDOIN**

Par le Roi :

La Ministre de la Santé publique,  
Mme L. ONKELINX

Annexe

[C — 25034]

**CHAPITRE I. — Conditions générales d'agrément et d'exploitation des établissements**

Les établissements doivent comporter au moins :

1. dans les locaux où les œufs sont entreposés et où les ovoproduits sont fabriqués ou entreposés;

a) un sol en matériaux imperméables, faciles à nettoyer et à désinfecter, imputrescibles et disposés 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;

b) des murs lisses, résistants et imperméables, enduits d'un revêtement lavable et clair jusqu'à une hauteur d'au moins deux mètres et d'au moins la hauteur de stockage dans les locaux de réfrigération.

**Art. 6.** De inrichtingen die voldoen aan de eisen van dit besluit worden erkend door de Eetwareninspectie.

Er wordt hen een erkenningsnummer toegekend. De erkenning kan ingetrokken worden als blijkt dat de inrichting niet meer voldoet aan de gestelde eisen. De inrichtingen worden geregeld en tenminste tweemaal per jaar door de bevoegde ambtenaren gecontroleerd.

**Art. 7.** De Minister, die de Volksgezondheid onder zijn bevoegdheid heeft kan het model van het gezondheidscertificaat, dat de produkten bij de invoer uit derde landen moet vergezellen, alsmede de vorm en de aard van het keurmerk dat op de produkten wordt aangebracht, voorschrijven.

**Art. 8. § 1.** Het is verboden :

1° eiprodukten te bereiden en in de handel te brengen die niet voldoen aan de eisen van dit besluit;

2° bij de fabricage van voedingsmiddelen eiprodukten te gebruiken die niet voldoen aan de eisen van dit besluit.

§ 2. Worden schadelijk verklaard :

1° eiprodukten die niet voldoen aan de eisen van de bijlage onder de hoofdstukken IV, V en VI;

2° voedingsmiddelen gefabriceerd met eiprodukten die niet voldoen aan de eisen van de bijlage onder de hoofdstukken IV, V en VI.

**Art. 9.** Overtredingen van de bepalingen van dit besluit worden opgespoord, vervolgd en gestraft overeenkomstig de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de gebruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere produkten.

**Art. 10. § 1.** Het koninklijk besluit van 30 september 1974 betreffende gezondheidsvoorschriften voor de handel in eieren en het gebruik van sommige eieren in voedingsmiddelen wordt na het artikel 5 aangevuld met een nieuw artikel 5bis, luidend als volgt :

« Artikel 5bis : De bepalingen van de artikelen 3, § 1, 4, 2° en 4° en 5, § 1, 3°, zijn niet van toepassing op de eende- en ganzeneieren die kennelijk bestemd zijn voor of die aanwezig zijn in de inrichtingen die eiprodukten vervaardigen en/of behandelen en die voldoen aan de voorwaarden van het koninklijk besluit van 31 december 1992 betreffende de bereiding en het in de handel brengen van eiprodukten. »

§ 2. Worden opgeheven :

1° het koninklijk besluit van 7 maart 1969 betreffende de uitvoer van eiprodukten;

2° het koninklijk besluit van 7 november 1975 betreffende eiprodukten en technische eiprodukten;

3° de bepaling onder punt III, 3°, van de bijlage van het koninklijk besluit van 13 november 1986 betreffende de etikettering van verpakte voedingsmiddelen.

**Art. 11.** Dit besluit treedt in werking de dag waarop het in het *Belgisch Staatsblad* wordt bekendgemaakt.

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

Gegeven te Motril, 31 december 1992.

**BOUDEWIJN**

Van Koningswege :

De Minister van Volksgezondheid,  
Mevr. L. ONKELINX

Bijlage

[C — 25034]

**HOOFDSTUK I. — Algemene voorwaarden voor erkenning en exploitatie van inrichtingen**

Inrichtingen moeten ten minste van het volgende zijn voorzien

1. in lokalen waar eieren worden opgeslagen of eiprodukten worden bereid of opgeslagen :

a) vloeren uit waterdicht, gemakkelijk schoon te houden en te ontsmetten materiaal dat niet kan rotten, welke vloeren zo moeten zijn aangelegd dat het water gemakkelijk kan wegvloeien naar met een rooster gedekte en van stankafsluiting voorziene kolken,

b) gladde, duurzame en ondoordringbare wanden die van een heldere, afwasbare bekleding zijn voorzien tot een hoogte van ten minste twee meter en in koeiruimten of opslagruimten ten minste

tion et de stockage. La ligne de jonction des murs et du sol doit être arrondie ou dotée d'une finition similaire, de manière à pouvoir être nettoyée facilement;

c) des portes en matériaux inaltérables et, si elles sont en bois, recouvertes des deux côtés d'un revêtement lisse et imperméable;

d) des plafonds faciles à nettoyer, construits et achevés de manière à éviter l'accumulation des impuretés, la formation de moisissures, l'écaillage éventuel des peintures et la condensation de la vapeur d'eau;

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

f) un éclairage suffisant, naturel ou artificiel;

g) 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. Les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main ou au bras. Pour le nettoyage des mains, les installations doivent être pourvues d'eau courante, froide et chaude, ou d'eau prémélangée à une température appropriée, de produits de nettoyage et de désinfection ainsi que d'essuie-mains ne pouvant être utilisés qu'une seule fois,

— des dispositifs pour la désinfection des outils;

2. un nombre approprié de vestiaires, dotés de murs et de sols lisses, imperméables et lavables, de lavabos et de cabinets d'aisance avec chasse d'eau. Ces derniers ne doivent pas donner directement sur les locaux de travail. Les lavabos doivent être pourvus d'eau courante, chaude et froide, ou d'eau prémélangée à une température appropriée, d'installations pour le nettoyage et la désinfection des mains, ainsi que d'essuie-mains ne pouvant être utilisés qu'une seule fois. Les robinets des lavabos ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main. Ces lavabos doivent se trouver en nombre suffisant à proximité des cabinets d'aisance;

3. un local séparé et des installations appropriées pour les opérations de nettoyage et de désinfection des récipients et des citernes fixes et mobiles. Toutefois, cet emplacement et ces installations ne sont pas exigés s'il existe des dispositions permettant le nettoyage et la désinfection des récipients et des citernes par d'autres centres;

4. une installation permettant l'approvisionnement exclusivement en eau de distribution par réseau ou en eau de qualité équivalente.

Toutefois, une installation d'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 ovoproduits. La vapeur et l'eau en question ne peuvent ni entrer en contact direct avec les ovoproduits, ni être utilisées pour le nettoyage et la désinfection des récipients, des installations et du matériel qui entrent en contact avec les ovoproduits. Les conduites d'eau non potable doivent être bien différenciées de celles destinées à l'eau potable.

5. un dispositif approprié de protection contre les animaux indésirables, tels qu'insectes et rongeurs;

6. le matériel, les raccords et les instruments, ou leur surface, qui sont destinés à entrer en contact avec les ovoproduits, doivent être fabriqués en un matériau lisse, facile à laver, à nettoyer et à désinfecter, résistant à la corrosion et ne dégageant pas dans les ovoproduits une quantité d'éléments telle qu'elle risquerait de mettre en danger la santé humaine, d'altérer la composition des ovoproduits ou de dégrader leurs propriétés organoleptiques.

## CHAPITRE II. — Conditions spéciales d'agrément des établissements

Outre les conditions générales prévues au chapitre I<sup>er</sup>, les établissements doivent comporter au moins:

1. des locaux adéquats, suffisamment vastes pour l'entreposage séparé des œufs et des ovoproduits finis, le cas échéant, équipés d'une installation de réfrigération permettant de conserver les ovoproduits aux températures adéquates. Les entrepôts frigorifiques doivent être équipés d'un thermomètre ou un téléthermomètre enregistreur;

2. en cas d'utilisation d'œufs souillés, des installations pour laver et désinfecter les œufs. Le Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions peut établir une liste des produits autorisés pour effectuer cette désinfection.

3. a) un local doté d'installations appropriées pour casser les œufs et collecter leur contenu et éliminer les parties de coquilles et de membranes;

tot de hoogte tot waarop de desbetreffende produkten worden opgeslagen. De overgang van vloer naar wanden en van de wanden onderling moet rond of op soortgelijke wijze zijn afgewerkt, zodat hij gemakkelijk kan worden schoongemaakt;

c) deuren van bestendig materiaal; houten deuren moeten aan beide zijden voorzien zijn van een gladde ondoordringbare bekleding;

d) gemakkelijk schoon te maken plafonds die zo zijn geconstrueerd en afgewerkt dat vuilophoping, schimmelvorming, eventueel afbladeren van de verf en condensatie worden voorkomen;

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

f) voldoende verlichting, door daglicht of door kunstlicht;

g) zo dicht mogelijk bij de plaatsen waar de arbeid wordt verricht:

— voldoende voorzieningen voor het reinigen en ontsmetten van de handen en voor het reinigen van het materiaal met warm water. De kranen mogen niet met de hand of met de arm kunnen worden bediend. De installaties voor het reinigen van de handen moeten voorzien zijn van koud en warm stromend water of van vooraf gemengd water op een passende temperatuur, van reinigings- en ontsmettingsmiddelen, alsmede van handdoeken die slechts eenmaal kunnen worden gebruikt;

— voorzieningen voor het ontsmetten van het gereedschap;

2. een voldoende aantal kleedlokalen met gladde, waterdichte en afwasbare wanden en vloeren, met wasgelegenheden, alsmede met toiletten met waterspoeling die geen rechtstreekse toegang tot de werkruimten geven. De wasgelegenheden moeten voorzien zijn van koud en warm of vooraf via menging op de juiste temperatuur gebracht stromend water, van was- en ontsmettingsmiddelen voor de handen, alsmede van handdoeken die slechts eenmaal kunnen worden gebruikt; de kranen van de wasgelegenheden mogen niet met de hand kunnen worden bediend. Er moeten voldoende wasgelegenheden zijn in de nabijheid van de toiletten;

3. een aparte ruimte en passende voorzieningen voor het schoonmaken en ontsmetten van recipiënten en vaste en mobiele tanks; deze ruimte en deze voorzieningen zijn evenwel niet vereist indien er regelingen zijn getroffen om recipiënten en tanks door andere stations te laten schoonmaken en ontsmetten;

4. een installatie waardoor uitsluitend leidingwater of water van vergelijkbare kwaliteit wordt geleverd.

Het is evenwel toegestaan dat voor het opwekken van stoom, het bestrijden van brand of het koelen van de koelinstallaties een installatie aanwezig is die niet-drinkbaar water levert, op voorwaarde dat de daartoe aangebrachte leidingen het gebruik van dat water voor andere doeleinden onmogelijk maken en geen gevaar opleveren voor besmetting van de eiprodukten. De stoom en het water in kwestie mogen niet rechtstreeks in aanraking komen met de eiprodukten en mogen niet worden gebruikt voor het schoonmaken en ontsmetten van recipiënten, installaties en materiaal waarmee de eiprodukten in aanraking komen. Leidingen voor niet-drinkbaar water moeten goed kunnen worden onderscheiden van drinkwaterleidingen;

5. passende voorzieningen tegen ongedierte, zoals insecten en knaagdieren;

6. materiaal, leidingen en instrumenten, of oppervlakten daarvan, welke met eiprodukten in aanraking komen, moeten zijn vervaardigd van glad, gemakkelijk te wassen, schoon te maken en te ontsmetten, corrosiebestendig materiaal, dat geen stoffen aan de eiprodukten afgeeft in zodanige hoeveelheden dat de gezondheid van de mens daardoor in gevaar wordt gebracht, de samenstelling van de eiprodukten wordt gewijzigd of de organoleptische eigenschappen ervan worden aangetast.

## HOOFDSTUK II. — Bijzondere voorwaarden voor de erkenning van inrichtingen

Afgezien van de in hoofdstuk I vastgestelde voorwaarden, moeten inrichtingen ten minste van het volgende zijn voorzien:

1. geschikte lokalen die ruim genoeg zijn voor de gescheiden opslag van eieren en afgewerkte eiprodukten, eventueel met een koelinstallatie om de eiprodukten op de vereiste temperatuur te houden; koelhuizen moeten voorzien zijn van een zelfregistrerende thermometer of telethermometer;

2. bij gebruik van vuile eieren, voorzieningen voor het wassen en ontsmetten van de eieren; de Minister die de Volksgezondheid onder zijn bevoegdheid heeft, kan een lijst opstellen van de produkten die voor het ontsmetten mogen worden gebruikt;

3. a) een speciaal lokaal met passende voorzieningen voor het breken en het opvangen van de inhoud van de eieren en voor het verwijderen van de delen van schalen en vliezen;

b) un local séparé pour les opérations autres que celles visées au point a)

En cas de pasteurisation des ovoproduits, celle-ci peut intervenir dans le local visé au point a) lorsque l'établissement dispose d'un système fermé de pasteurisation; dans les autres cas, elle doit intervenir dans le local visé au point b). Dans ce dernier cas, toutes les dispositions doivent être prises pour éviter une contamination des ovoproduits après leur pasteurisation;

4. des équipements appropriés pour transporter le contenu des œufs dans l'établissement;

5. des équipements agréés par l'Inspection des denrées alimentaires pour le traitement des ovoproduits, au moins pourvus:

a) dans le cas de la pasteurisation:

— d'un contrôle automatique de la température,

— d'un thermomètre enregistreur,

— d'un système de sûreté automatique interdisant un chauffage insuffisant;

b) dans le cas d'un système de pasteurisation en continu, l'équipement doit, en outre, être pourvu:

— d'un système de sûreté adéquat interdisant le mélange d'ovoproduits pasteurisés avec des ovoproduits incomplètement pasteurisés et

— d'un enregistreur automatique de la sûreté empêchant le mélange précité;

6. un local pour l'entreposage d'autres denrées alimentaires et d'additifs;

7. en cas d'emballage dans des récipients à jeter, un emplacement approprié et, le cas échéant, séparé pour l'entreposage de ces récipients et des matières premières destinées à leur fabrication;

8. des installations permettant l'enlèvement immédiat et l'entreposage séparé des coquilles vides et des œufs ou ovoproduits impropres à la consommation humaine;

9. des installations appropriées pour l'emballage hygiénique des ovoproduits;

10. pour effectuer les analyses et les examens dans le respect des exigences du présent arrêté sur les matières premières et les ovoproduits, l'établissement doit disposer d'un laboratoire approprié. Dans le cas contraire, il doit s'assurer les services d'un laboratoire qui permette de satisfaire aux mêmes exigences. Dans ce dernier cas, il en informe l'Inspection des denrées alimentaires;

11. le cas échéant, des installations appropriées pour la décongélation des ovoproduits congelés qui doivent être soumis à un traitement et autre manipulation dans un établissement agréé;

12. un local séparé pour l'entreposage des produits de nettoyage et de désinfection.

### CHAPITRE III. — Hygiène des locaux, du matériel et du personnel dans les établissements

Le plus parfait état de propreté est exigé du personnel, des locaux et du matériel:

1. le personnel affecté au traitement ou à la manipulation des œufs et des ovoproduits doit notamment porter des vêtements de travail et une coiffure propres. Il est tenu de se laver et de se désinfecter les mains plusieurs fois au cours d'une même journée de travail, ainsi qu'à chaque reprise du travail;

2. aucun animal ne doit pénétrer dans les établissements. La destruction des rongeurs, des insectes et de toute autre vermine doit y être systématiquement réalisée;

3. les locaux, le matériel et les instruments utilisés pour le travail des ovoproduits doivent être maintenus en bon état d'entretien et de propreté. Le matériel et les instruments doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés, si nécessaire plusieurs fois au cours de la journée de travail, à la fin de la journée et avant d'être réutilisés lorsqu'ils ont été souillés. Les dispositifs de conduite fermés servant au transport des ovoproduits doivent être pourvus d'un système approprié de nettoyage permettant le nettoyage et la désinfection de toutes les parties. Après le nettoyage et la désinfection, les conduites doivent être rincées à l'eau potable;

4. les locaux, les outils et le matériel ne doivent pas être utilisés à d'autres fins que le travail des ovoproduits, sauf pour le travail d'autres denrées alimentaires effectué simultanément ou à des moments différents après autorisation par l'Inspection des denrées alimentaires, à condition que toutes les mesures appropriées soient prises pour éviter la contamination ou l'altération des produits couverts par le présent arrêté;

b) een apart lokaal voor de andere dan onder a) bedoelde handelingen. In geval van pasteurisatie van eiprodukten mag deze geschieden in het onder a) bedoelde lokaal waar de inrichting geschikt over een gesloten pasteurisatiesysteem en, zo niet, moet deze geschieden in het onder b) bedoelde lokaal. In dit laatste geval moeten alle voorzieningen worden getroffen om besmetting van de eiprodukten na pasteurisatie te voorkomen;

4. passende voorzieningen voor het interne transport van de eihinoud;

5. door de Eetwareninspectie goedgekeurde apparatuur voor de behandeling van eiprodukten, die ten minste voorzien is van:

a) in het geval van pasteurisatie:

— een automatische temperatuurregelaar,

— een zelfregistrerende thermometer,

— een automatische beveiliging tegen onderverhitting;

b) in geval van een continu pasteurisatiesysteem moet de apparatuur bovendien ten minste voorzien zijn van:

— een deugdelijke beveiliging tegen vermenging van gepasteuriseerde eiprodukten met onvolledig gepasteuriseerde eiprodukten en

— een automatische registratie van de beveiliging tegen bovengenoemde vermenging;

6. een lokaal voor het opslaan van andere levensmiddelen en additieven;

7. bij verpakking voor eenmalig gebruik, een geschikte en eventueel aparte ruimte voor de opslag van die recipiënten en de voor de vervaardiging ervan bestemde materialen;

8. voorzieningen voor onmiddellijke verwijdering en aparte opslag van lege schalen, alsmede van eieren en eiprodukten die niet geschikt zijn voor menselijke consumptie;

9. de nodige voorzieningen voor het hygiënisch verpakken van de eiprodukten;

10. om analyses en onderzoeken te verrichten waarbij de eisen van dit besluit betreffende de grondstoffen en de eiprodukten worden nageleefd, dient de inrichting over een passend laboratorium te beschikken. Zo niet, moet zij gebruik kunnen maken van de diensten van een laboratorium, waardoor aan dezelfde eisen kan worden voldaan. In dit laatste geval stelt zij de Eetwareninspectie daarvan in kennis;

11. voor zover noodzakelijk, passende voorzieningen voor het ontdooien van bevroren eiprodukten die in een erkende inrichting moeten worden behandeld of anderszins verwerkt;

12. een apart lokaal voor het opslaan van schoonmaak- en ontsmettingsprodukten.

### HOOFDSTUK III. — Hygienische eisen inzake lokalen, materiaal en personeel in de inrichtingen

De grootst mogelijke zindelijkheid is vereist voor personeel, lokalen en materiaal:

1. het personeel dat eieren en eiprodukten behandelt of verwerkt, moet met name schone werkkleding en een schoon hoofddeksel dragen. Het betrokken personeel moet tijdens de werkdag verscheidene malen en telkens voor de hervatting der werkzaamheden de handen wassen en ontsmetten; in de lokalen waar eieren en eiprodukten worden verwerkt en opgeslagen mag niet worden gerookt, gegeten, gespuwd of gekauwd;

2. dieren mogen niet in de inrichtingen worden toegelaten. Knaagdieren, insecten en ander ongedierte moeten stelselmatig worden verdelgd;

3. lokalen, materiaal en gereedschappen die bij de bereiding van eiprodukten worden gebruikt, moeten schoon worden gehouden en goed worden onderhouden. Materiaal en gereedschappen moeten zo nodig verscheidene malen per werkdag, bij het einde van de dagelijkse werkzaamheden en alvorens opnieuw te worden gebruikt na vuil te zijn geworden, zorgvuldig worden schoongemaakt er ontsmet; gesloten leidingen voor het transport van eiprodukten moeten voorzien zijn van een adequaat schoonmaakstelsel waarmee alle onderdelen kunnen worden schoongemaakt er ontsmet; na schoonmaken en ontsmetting moeten de leidingen met drinkwater worden gespoeld;

4. lokalen, gereedschap en materiaal mogen niet worden gebruikt voor andere doeleinden dan de bereiding van eiprodukten; zij mogen evenwel na toestemming van de Eetwareninspectie gelijk tijdig of op andere tijdstippen worden gebruikt voor de bereiding van andere levensmiddelen, op voorwaarde dat de nodige maatregelen worden getroffen om verontreiniging of aantasting van de onder dit besluit vallende produkten te voorkomen;

5. l'utilisation d'eau potable est imposée pour tous les usages; toutefois, à titre exceptionnel, l'utilisation d'eau non potable est autorisée pour la production de vapeur, à condition que les conduites installées à cet effet ne permettent d'utiliser cette eau à d'autres fins et ne présentent aucun risque de contamination des œufs et des ovoproduits. Par ailleurs, l'utilisation d'eau non potable peut être autorisée à titre exceptionnel pour le refroidissement des équipements frigorifiques. Les conduites d'eau non potable doivent être bien différenciées de celles utilisées pour l'eau potable;

6. des détersifs, désinfectants et substances similaires doivent être utilisés et entreposés de manière à ne pas contaminer les équipements, les instruments de travail et les ovoproduits. Leur utilisation doit être suivie du rinçage complet à l'eau potable de ces équipements et instruments de travail;

7. le travail et la manipulation des œufs et des ovoproduits doivent être interdits aux personnes susceptibles de les contaminer;

8. toute personne affectée au travail ou à la manipulation des œufs et des ovoproduits est tenue de produire un certificat médical attestant que rien ne s'oppose à cette affectation. Ce certificat médical doit être renouvelé tous les ans.

#### CHAPITRE IV. — Prescriptions concernant les œufs destiné à la fabrication d'ovoproduits

1. Les œufs utilisés pour la fabrication des ovoproduits doivent être conditionnés conformément aux dispositions du règlement (CEE) n° 1907/90 du Conseil du 26 juin 1990 concernant certaines normes de commercialisation applicables aux œufs et aux dispositions communautaires fixant les modalités d'application de ce règlement.

2.a) Pour fabriquer des ovoproduits, seuls peuvent être utilisés des œufs non incubés propres à la consommation humaine; leurs coquilles doivent être entièrement développées et ne pas présenter de défauts.

b) Par dérogation au point a), les œufs fêlés peuvent être utilisés pour la fabrication d'ovoproduits, à condition d'être livrés directement par les centres d'emballage ou l'exploitation de production à un établissement agréé, où ils doivent être cassés aussi rapidement que possible.

3. Les œufs et les ovoproduits qui sont impropres à la consommation humaine doivent être enlevés et dénaturés de manière à ne pas pouvoir être réutilisés pour la consommation humaine. Ils doivent être immédiatement placés dans un local prévu au chapitre II point 8.

#### CHAPITRE V. — Prescriptions d'hygiène spéciales pour la fabrication d'ovoproduits

Toutes les opérations doivent être effectuées de manière à éviter toute contamination pendant la production, la manipulation et l'entreposage des ovoproduits, et notamment:

1. les œufs et les ovoproduits présentés pour être ultérieurement traités dans un établissement agréé doivent être entreposés immédiatement après leur arrivée dans les locaux prévus au chapitre II, point 1, jusqu'à leur transformation. La température de ces locaux doit garantir que la prolifération des microorganismes soit empêchée. Les plateaux servant au transport des œufs en coquille ne doivent pas être posés à même le sol;

2. les œufs doivent être déballés et, si nécessaire, être lavés et désinfectés dans un local séparé du local de cassage; le matériel d'emballage ne doit pas pénétrer dans le local de cassage;

3. les œufs doivent être cassés dans le local prévu au chapitre II, point 3, sous a); les œufs fêlés visés au chapitre IV, point 2, sous b) doivent être transformés sans délai;

4. les œufs souillés doivent être nettoyés avant cassage; cette opération doit être effectuée dans un local séparé du local de cassage ou de tout local où le contenu des œufs, exposé à la contamination, est manipulé. Les opérations de nettoyage doivent se dérouler de manière à éviter la contamination ou l'altération du contenu des œufs. Les coquilles doivent être suffisamment sèches au moment du cassage, de manière à éviter que des résidus d'eau de nettoyage ne souillent le contenu des œufs;

5. les œufs autres que ceux de poule, de dinde et de pintade doivent être manipulés et transformés séparément. Les équipements doivent être nettoyés et désinfectés au moment de reprendre la transformation des œufs de poule, de dinde et de pintade;

6. le cassage, quelle que soit la méthode appliquée, doit être effectué de manière à éviter dans toute la mesure du possible la contamination du contenu des œufs. A cet effet, le contenu des œufs ne peut pas être obtenu par centrifugation ou écrasement des œufs,

5. er mag uitsluitend drinkwater worden gebruikt; bij wijze van uitzondering kan evenwel worden toegestaan dat niet-drinkbaar water wordt gebruikt voor het opwekken van stoom, mits de daartoe aangebrachte leidingen het gebruik van dit water voor andere doeleinden onmogelijk maken en geen gevaar voor verontreiniging van eieren en eiprodukten opleveren. Voorts mag bij wijze van uitzondering niet-drinkbaar water worden gebruikt voor het koelen van de koelinstallaties. De leidingen voor niet-drinkbaar water moeten goed van de drinkwaterleidingen kunnen worden onderscheiden;

6. schoonmaakmiddelen, ontsmettingsmiddelen en soortgelijke middelen moeten zo worden gebruikt en opgeslagen dat materiaal, gereedschap en eiprodukten er niet door worden verontreinigd. Na gebruik van die middelen moeten materiaal en gereedschap grondig met drinkwater worden gespoeld;

7. bij de bereiding en verwerking van eieren of eiprodukten mogen geen personen zijn betrokken die een mogelijke bron van verontreiniging kunnen zijn;

8. een ieder die eieren en eiprodukten bereidt of verwerkt, moet een doktersattest kunnen overleggen, waarin wordt verklaard dat de betrokkene dit werk mag verrichten. Dit doktersattest dient elk jaar te worden vernieuwd.

#### HOOFDSTUK IV. — Voorschriften betreffende eieren die voor de bereiding van eiprodukten zijn bestemd

1. Eieren die voor de bereiding van eiprodukten worden gebruikt, moeten zijn verpakt overeenkomstig het bepaalde in Verordening (EEG) nr. 1907/90 van de Raad van 26 juni 1990 betreffende bepaalde handelsnormen voor eieren en de uitvoeringsbepalingen ervan.

2. a) Voor de bereiding van eiprodukten mogen alleen niet-bebroede eieren worden gebruikt die geschikt zijn voor menselijke consumptie; de schaal van deze eieren moet volledig ontwikkeld zijn en mag geen gebreken vertonen;

b) in afwijking van het bepaalde onder a) mogen voor de bereiding van eiprodukten gebarsten eieren worden gebruikt, mits deze eieren rechtstreeks door de pakstations of productiebedrijven aan een erkende inrichting worden geleverd, waar ze zo snel mogelijk moeten worden gebroken.

3. Eieren en eiprodukten die ongeschikt zijn voor menselijke consumptie, moeten worden verwijderd en gedatureerd zodat zij niet opnieuw voor menselijke consumptie kunnen worden gebruikt; deze eieren en eiprodukten dienen onmiddellijk in het in hoofdstuk II, punt 8, bedoelde lokaal te worden geplaatst.

#### HOOFDSTUK V. — Bijzondere voorschriften inzake de hygiëne bij de bereiding van eiprodukten

Bij de bereiding van eiprodukten dient er steeds op te worden toegezien dat elke vorm van verontreiniging tijdens de productie, de verwerking en de opslag wordt voorkomen. Daartoe dienen met name de volgende voorschriften in acht te worden genomen:

1. eieren en eiprodukten die voor verwerking in een erkende inrichting worden aangeboden, moeten onmiddellijk na ontvangst in de in hoofdstuk II, punt 1, bedoelde lokalen worden opgeslagen totdat zij worden verwerkt; de temperatuur in die lokalen moet zodanig zijn dat de proliferatie van de microorganismen voorkomen wordt; de houders met eieren in de schaal mogen niet rechtstreeks op de vloer worden geplaatst;

2. de eieren moeten worden uitgepakt en zo nodig worden gewassen en ontsmet in een lokaal dat is gescheiden van het lokaal waar de eieren worden gebroken; het verpakkingsmateriaal mag niet in het breeklokaal worden binnengebracht;

3. de eieren moeten worden gebroken in het in hoofdstuk II, punt 3, onder a), bedoelde lokaal; gebarsten eieren als bedoeld in hoofdstuk IV, punt 2, onder b), moeten onverwijld worden verwerkt;

4. vuile eieren moeten voor het breken worden schoongemaakt in een lokaal dat gescheiden is van het breeklokaal of van elk ander lokaal waar aan verontreiniging blootgestelde ei-inhoud wordt behandeld; bij het schoonmaken moet elk gevaar voor verontreiniging of aantasting van de ei-inhoud worden voorkomen; de schalen moeten bij het breken voldoende droog zijn, zodat de ei-inhoud niet met vochtresten kan worden bevuild;

5. andere eieren dan die van kippen, kalkoenen en parelhoenders, moeten afzonderlijk worden behandeld en verwerkt; alle apparatuur moet worden schoongemaakt en ontsmet wanneer weer met de verwerking van eieren van kippen, kalkoenen of parelhoenders wordt begonnen;

6. het breken moet, ongeacht de daarbij gebruikte methode, zo geschieden dat verontreiniging van de ei-inhoud zoveel mogelijk wordt voorkomen. Daartoe mag de ei-inhoud niet worden verkregen door centrifugering of persing van de eieren, noch door centrifuge-

ni par la centrifugation des coquilles vides pour en obtenir le restant des blancs d'œuf. Il y a lieu de limiter le plus possible la présence de restes de coquilles ou de membranes dans l'ovoproduit, qui ne doivent pas dépasser la quantité visée au chapitre VI, point 2, sous c);

7. après cassage, chaque particule de l'ovoproduit doit être soumise aussi rapidement que possible à un traitement. Le traitement thermique consiste en la combinaison appropriée de température et de temps afin d'éliminer les micro-organismes pathogènes éventuellement présents dans l'ovoproduit. Pendant le traitement thermique, les températures doivent être enregistrées en permanence. Les enregistrements se référant à chaque charge traitée doivent être maintenus pendant deux ans à la disposition des fonctionnaires compétents. Une charge dont le traitement a été insuffisant peut être soumise sans délai à un nouveau traitement dans le même établissement, à condition que ce nouveau traitement la rende propre à la consommation humaine; au cas où il serait constaté qu'elle est impropre à la consommation humaine, elle doit être dénaturée conformément aux dispositions du chapitre IV, point 3;

8. si le traitement n'est pas appliqué immédiatement après le cassage, le contenu des œufs doit être entreposé dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, soit congelé, soit à une température ne dépassant pas 4 °C. Cette période d'entreposage à 4 °C ne doit pas dépasser quarante-huit heures, à l'exclusion des composants qui feront l'objet d'un désuçage;

9. lorsque certaines pratiques de production l'imposent, le Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions peut déterminer les cas particuliers et les conditions spécifiques selon lesquelles les ovoproduits provenant d'un établissement agréé peuvent être traités dans un autre établissement agréé, et pour autant que les conditions générales suivantes soient remplies :

a) dès qu'ils ont été obtenus, ils doivent être soit surgelés, soit réfrigérés à une température ne dépassant pas 4 °C; dans ce dernier cas, ils doivent être traités sur le lieu de destination dans les quarante-huit heures suivant le jour de cassage des œufs à partir desquels ils ont été obtenus, à l'exclusion des composants qui feront l'objet d'un désuçage;

b) ils doivent être conditionnés, contrôlés, transportés et manipulés, conformément aux prescriptions du présent arrêté;

c) ils doivent être étiquetés conformément aux prescriptions du chapitre XI. La nature des marchandises doit être indiquée de la manière suivante : « Ovoproduits non pasteurisés — à traiter sur le lieu de destination — date et heure de cassage — »;

10. les autres opérations effectuées après le traitement doivent assurer que l'ovoproduit n'est pas recontaminé. Les produits liquides ou les produits concentrés non stabilisés pour se conserver à température ambiante sont immédiatement, ou après avoir subi un processus de fermentation, soit séchés soit refroidis à une température ne dépassant pas 4 °C. Les produits à congeler sont congelés immédiatement après avoir été traités;

11. les ovoproduits doivent être conservés aux températures requises par le présent arrêté jusqu'à ce qu'ils soient utilisés dans la fabrication d'autres denrées alimentaires;

12. dans les établissements agréés, la préparation d'ovoproduits à partir de matières premières qui ne conviennent pas à la fabrication de denrées alimentaires est interdite, même aux fins d'utilisation technique.

## CHAPITRE VI. — Spécifications analytiques

### 1. Critères microbiologiques :

Les charges d'ovoproduits doivent, après le traitement, être soumises à des contrôles microbiologiques par sondage dans les établissements de traitement, afin de garantir qu'ils sont conformes aux critères suivants :

a) salmonelles: absence dans 25 grammes ou millilitres d'ovoproduit;

b) autres critères :

— bactéries aérobies mésophiles:  $M = 10^3$  dans 1 gramme ou 1 millilitre;

— enterobacteriaceae:  $M = 10^2$  dans 1 gramme ou 1 millilitre;

— staphylococcus aureus: absence dans 1 gramme d'ovoproduit,

$M$  = valeur limite du nombre de bactéries; le résultat est considéré comme insatisfaisant si une ou plusieurs unités d'échantillonnage ont un nombre de bactéries égal ou supérieur à  $M$ .

ring van de lege schalen om het resterende eiwit eruit te halen. De hoeveelheid resten van schalen of vliezen in het eiprodukt moet zo klein mogelijk worden gehouden, en mag niet groter zijn dan de in hoofdstuk VI, punt 2, onder c), aangegeven hoeveelheid;

7. na het breken moeten de eiprodukten zo spoedig mogelijk door en door worden behandeld; de warmtebehandeling bestaat uit een passende combinatie van temperatuur en behandelingsduur, ten einde eventuele pathogene micro-organismen in het eiprodukt te vernietigen; tijdens de warmtebehandeling moet de temperatuur voortdurend worden geregistreerd; de voor elke behandelde partij geregistreerde gegevens moeten gedurende twee jaar ter beschikking worden gehouden van de bevoegde ambtenaren; een partij die niet op afdoende wijze is behandeld, mag onverwijld een nieuwe behandeling ondergaan in dezelfde inrichting op voorwaarde dat deze nieuwe behandeling ze geschikt maakt voor menselijke consumptie; indien zou worden geconstateerd dat de partij ongeschikt is voor menselijke consumptie moet deze worden gedenerend overeenkomstig het bepaalde in punt 3 van hoofdstuk IV;

8. indien de ei-inhoud niet onmiddellijk na het breken wordt behandeld, moet hij onder adequate hygiënische omstandigheden worden bevroren of worden bewaard bij een temperatuur van ten hoogste 4 °C. De bewaartijd bij 4 °C mag niet meer dan 48 uur bedragen, met uitzondering van de bestanddelen die zullen worden ontsuikerd;

9. wanneer bepaalde productieprocedures daartoe nopen, kan de Minister die de Volksgezondheid onder zijn bevoegdheid heeft de bijzondere gevallen en de specifieke voorwaarden vaststellen waaronder eiprodukten afkomstig van een erkende inrichting in een andere erkende inrichting aan een behandeling onderworpen mogen worden, voor zover aan onderstaande voorwaarden wordt voldaan :

a) onmiddellijk nadat ze zijn verkregen, moeten zij worden diepgevroren of gekoeld tot een temperatuur van ten hoogste 4 °C; in dit laatste geval moeten zij binnen 48 uur na de dag van het breken van de eieren waaruit zij zijn verkregen op de plaats van bestemming worden behandeld, met uitzondering van de bestanddelen die zullen worden ontsuikerd;

b) ze moeten worden verpakt, vervoerd en verwerkt overeenkomstig de voorschriften van dit besluit;

c) op de eiprodukten moet een etiket worden aangebracht overeenkomstig de voorschriften van hoofdstuk XI; de aard van de goederen wordt aangegeven als volgt : « niet gepasteuriseerd eiprodukt — te behandelen op de plaats van bestemming — datum en tijdstip van het breken — »;

10. bij de verdere bewerking na de behandeling moet erop worden toegezien dat het eiprodukt niet opnieuw wordt verontreinigd; vloeibare produkten of geconcentreerde produkten, die niet zijn gestabiliseerd om bij kamertemperatuur te kunnen worden bewaard, of nadat zij een fermentatieproces hebben ondergaan, worden gedroogd of worden afgekoeld tot een temperatuur van ten hoogste 4 °C; wanneer produkten moeten worden bevroren, dient dat onmiddellijk na de behandeling te gebeuren;

11. eiprodukten moeten bij de krachtens dit besluit vereiste temperatuur worden bewaard totdat zij in andere levensmiddelen worden verwerkt;

12. in erkende inrichtingen mogen geen eiprodukten worden bereid met grondstoffen die niet geschikt zijn voor de bereiding van voedingsmiddelen, ook niet indien de produkten bestemd zijn voor technisch gebruik.

## HOOFDSTUK VI. — Analytische eisen

### 1. Microbiologische criteria :

De partijen eiprodukten dienen na behandeling aan microbiologische steekproefcontroles te worden onderworpen in de behandelingsinrichtingen, ten einde te waarborgen dat de eiprodukten aan onderstaande criteria voldoen :

a) salmonellae : afwezig in 25 g of ml eiprodukt;

b) andere criteria :

— aérobe mesofiele bacteriën :  $M = 10^3$  in 1 g of 1 ml;

— enterobacteriaceae :  $M = 10^2$  in 1 g of 1 ml;

— stafylococcus aureus : afwezigheid in 1 g eiprodukt.

$M$  = grenswaarde voor het kiemgetal; het resultaat wordt als onbevredigd beschouwd indien voor een of meer bemonsteringen het kiemgetal gelijk is aan of groter is dan  $M$ .

## 2. Autres critères :

Les charges d'ovoproduits doivent être soumises à des contrôles par sondage afin de garantir qu'ils sont conformes aux critères suivants:

a) afin de garantir que la matière première est exempte d'œufs couvés, la concentration en acide Beta-hydroxy-butyrique ne peut pas dépasser 10 milligrammes par kilogramme de matière sèche d'ovoproduit non modifié;

b) afin de garantir une manipulation hygiénique des œufs et des ovoproduits avant leur traitement, les normes suivantes sont applicables;

— la teneur en acide lactique ne doit pas dépasser 1000 milligrammes par kilogramme de matière sèche d'ovoproduit (valeur valable uniquement pour le produit non traité),

— la teneur en acide succinique ne doit pas dépasser 25 milligrammes par kilogramme de matière sèche d'ovoproduit.

Toutefois, pour les produits fermentés, ces valeurs sont les valeurs constatées avant le processus de fermentation;

c) la quantité de résidus de coquilles, de membranes d'œufs et d'autres particules éventuelles dans l'ovoproduit ne doit pas dépasser 100 milligrammes par kilogramme d'ovoproduit;

d) les dispositions réglementaires fixées en matière de contaminants doivent être satisfaites.

3. Les méthodes d'analyse et de test, les schémas d'échantillonnage et le nombre d'échantillons à prélever, peuvent être fixé par le Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions.

Dans l'attente de ces décisions, les méthodes d'analyse et de tests admises sur le plan international sont reconnues comme méthode de référence.

## CHAPITRE VII

### Contrôle sanitaire et surveillance de la production

1. Les établissements sont soumis à un contrôle exercé par les fonctionnaires compétents. La surveillance des fonctionnaires compétents comprend toute mesure de surveillance jugée nécessaire pour garantir que le fabricant d'ovoproduits respecte les exigences du présent arrêté et notamment:

— le contrôle de l'origine des œufs et la destination des ovoproduits, ainsi que du registre visé à l'article 4 quatrième tiret,

— l'inspection des œufs destinés à la fabrication d'ovoproduits,

— l'inspection des ovoproduits au départ de l'établissement,

— le contrôle de l'état de propreté des locaux, des installations et de l'outillage ainsi que de l'hygiène du personnel,

— l'exécution de tout prélèvement nécessaire aux examens de laboratoire pour garantir que les œufs et les ovoproduits satisfont aux prescriptions du présent arrêté. Les résultats de ces tests doivent être portés sur un registre et communiqués au fabricant d'ovoproduits.

2. A la demande des fonctionnaires compétents, le fabricant d'ovoproduits doit intensifier la fréquence des examens de laboratoire visés à l'article 4 premier tiret lorsque cela est jugé nécessaire pour garantir l'hygiène de la fabrication des ovoproduits.

## CHAPITRE VIII. — Conditionnement des ovoproduits

1. Le conditionnement des ovoproduits doit être effectué dans des conditions d'hygiène satisfaisantes afin d'assurer que les ovoproduits ne sont pas contaminés.

Les récipients doivent satisfaire à toutes les règles d'hygiène, et notamment:

— ils ne doivent pas pouvoir altérer les propriétés organoleptiques des ovoproduits

— ils ne doivent pas pouvoir transmettre aux ovoproduits des substances nocives pour la santé humaine,

— ils doivent être suffisamment solides pour assurer une protection efficace des ovoproduits.

2. Le local d'entreposage des récipients doit être exempt de poussière et de vermine; les matériaux d'emballage à usage unique ne doivent pas être entreposés sur le sol.

3. Les récipients destinés aux ovoproduits doivent être propres avant d'être remplis; les récipients destinés à être réutilisés doivent être nettoyés, désinfectés et rincés avant d'être remplis.

4. Les récipients doivent être introduits dans le local de travail de façon hygiénique et utilisés sans délai excessif.

## 2. Andere criteria :

De partijen eiprodukten dienen aan steekproefcontroles te worden onderworpen, ten einde te waarborgen dat de eiprodukten aan onderstaande criteria voldoen :

a) om te garanderen dat geen bebroede of ontaarde eieren werden aangewend als grondstof mag het gehalte aan Beta-OH-boterzuur in eiprodukten niet hoger zijn dan 10 mg/kg niet-gemodificeerd eiprodukt, berekend op droge stof;

b) om te garanderen dat de nodige hygiëne in acht wordt genomen totdat de eieren en de eiprodukten een behandeling hebben ondergaan, gelden de volgende normen :

— het melkzuurgehalte mag niet hoger zijn dan 1000 mg/kg eiprodukt, berekend op de droge stof (deze waarde geldt enkel voor het niet-behandelde produkt);

— het barnsteenzuurgehalte mag niet hoger zijn dan 25 mg/kg eiprodukt, berekend op de droge stof.

Voor de gefermenteerde produkten zijn deze waarden echter de voor het fermentatieproces geconstateerde waarden;

c) de hoeveelheid resten van schalen, vliezen en eventuele andere deeltjes in het eiprodukt mag niet hoger zijn dan 100 mg/kg eiprodukt;

d) er moet voldaan zijn aan de in reglementaire bepalingen vastgestelde eisen inzake contaminanten.

3. De analyse- en testmethoden, de bemonsteringsschema's en het aantal te nemen monsters kunnen door de Minister die de Volksgezondheid onder zijn bevoegdheid heeft worden vastgesteld.

In afwachting van deze besluiten gelden de op internationaal vlak aangenomen analyse- en testmethoden als referentiemethode.

## HOOFDSTUK VII

### Keuringen en controles bij de productie

1. De inrichtingen worden gecontroleerd door de bevoegde ambtenaren.

De controle door de bevoegde ambtenaren omvat alle controlemaatregelen die nodig worden geacht om erop toe te zien dat de fabrikant van eiprodukten de bij dit besluit vastgestelde voorschriften in acht neemt, en met name :

— controle van de oorsprong van de eieren en van de bestemming van de eiprodukten, alsmede van het in artikel 4, vierde streepje, bedoelde register;

— keuring van de eieren bestemd voor de bereiding van eiprodukten;

— keuring van de eiprodukten wanneer deze de inrichting verlaten;

— controle op de zindelijkheid van de lokalen, installaties en gereedschappen, alsmede op de hygiëne van het personeel;

— het nemen van de nodige monsters voor laboratoriumonderzoek om na te gaan of de eieren en de eiprodukten aan de voorschriften van deze richtlijn voldoen; de uitkomsten van deze tests worden in een register genoteerd en aan de fabrikant van de eiprodukten medegedeeld;

2. Op verzoek van de bevoegde ambtenaren dient de fabrikant van eiprodukten de frequentie van het in artikel 4, eerste streepje, bedoelde laboratoriumonderzoek op te voeren, wanneer dit noodzakelijk wordt geacht om te garanderen dat de eiprodukten onder hygiënische omstandigheden worden bereid.

## HOOFDSTUK VIII. — Verpakking van eiprodukten

1. De eiprodukten moeten onder bevredigende hygiënische omstandigheden worden verpakt, zodat zij daarbij niet worden verontreinigd.

De recipiënten moeten aan alle hygiënische voorschriften voldoen, met name :

— geen verandering kunnen brengen in de organoleptische eigenschappen van de eiprodukten;

— geen voor de menselijke gezondheid schadelijke stoffen op de eiprodukten kunnen overbrengen;

— voldoende stevig zijn om de eiprodukten een afdoende bescherming te bieden.

2. De opslagruimte voor de recipiënten moet vrij zijn van stof en ongedierte; verpakkingsmateriaal voor eenmalig gebruik mag niet op de vloer worden opgeslagen.

3. De recipiënten voor eiprodukten moeten schoon zijn voordat zij worden gevuld; recipiënten die opnieuw kunnen worden gebruikt, moeten worden schoongemaakt, ontsmet en gespoeld voordat zij worden gevuld.

4. De recipiënten moeten op hygiënisch verantwoorde wijze in de werkruimte worden binnengebracht en zo snel mogelijk worden gebruikt.



5. Immédiatement après le conditionnement, les récipients doivent être fermés et placés dans les locaux d'entreposage visés au chapitre II, point 1.

6. Les récipients destinés aux ovoproduits peuvent être utilisés pour d'autres denrées alimentaires si nécessaire, à condition qu'ils soient nettoyés et désinfectés de manière à ne pas contaminer les ovoproduits.

7. Les récipients destinés au transport des ovoproduits en vrac doivent satisfaire à toutes les règles d'hygiène, et notamment aux suivantes:

— leurs surfaces intérieures et toute autre partie susceptible d'être en contact avec l'ovoproduit doivent être faites d'un matériau lisse qui soit facile à laver, nettoyer et désinfecter, qui résiste à la corrosion et qui ne transfère pas de substances aux ovoproduits dans des quantités susceptibles de menacer la santé humaine, d'altérer la composition de l'ovoproduit ou de dégrader ses caractéristiques organoleptiques,

— ils doivent être conçus de telle sorte que l'ovoproduit puisse être entièrement enlevé; s'ils sont équipés de robinets, ceux-ci doivent être faciles à enlever, à démonter, à laver, à nettoyer et à désinfecter;

— ils doivent être lavés, nettoyés, désinfectés et rincés immédiatement après utilisation et, si nécessaire, avant d'être réutilisés,

— ils doivent être dûment scellés après remplissage et rester scellés pendant le transport jusqu'à l'utilisation des ovoproduits,

— ils sont réservés au transport des ovoproduits.

#### CHAPITRE IX. — *Entreposage*

1. Les ovoproduits doivent être entreposés dans les locaux appropriés visés au chapitre II, point 1.

2. Les ovoproduits pour lesquels certaines températures d'entreposage sont requises doivent être maintenus à ces températures. Les températures d'entreposage doivent être enregistrées de façon continue, la vitesse de réfrigération doit être telle que le produit atteigne les températures requises aussi rapidement que possible et les récipients doivent être entreposés de telle sorte que l'air puisse circuler librement autour d'eux.

3. Lors de l'entreposage, les températures suivantes ne doivent pas être dépassées:

- pour les produits surgelés : — 18 °C;
- pour les produits congelés : — 12 °C;
- pour les produits réfrigérés : + 4 °C.

#### CHAPITRE X. — *Transport*

1. Les véhicules et récipients destinés au transport des ovoproduits doivent être conçus et équipés de telle sorte que les températures requises par le présent arrêté puissent être maintenues de façon continue pendant toute la durée du transport.

2. Les ovoproduits doivent être expédiés de manière à être dûment protégés, durant le transport, de tout ce qui est susceptible de leur être préjudiciable.

3. Lors du transport, les températures prévues au chapitre IX, point 3 doivent être respectées.

#### CHAPITRE XI. — *Marquage des ovoproduits*

1. Sans préjudice des dispositions de l'arrêté royal du 13 novembre 1986 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, tout envoi d'ovoproduits quittant l'établissement doit être muni d'une étiquette comportant les indications suivantes :

i) soit:

— dans la partie supérieure, les initiales du pays expéditeur, en majuscules d'imprimerie, ou l'une des lettres suivantes: B — D — DK — EL — ESP — F — IRL — I — L — NL — P — UK, suivies du numéro d'agrément de l'établissement;

— dans la partie inférieure, l'un des sigles suivants: CEE — EEC — EEG — EOK — EWG — EØF;

ii) soit:

— dans la partie supérieure, le nom du pays expéditeur, en majuscules,

— au centre, le numéro d'agrément de l'établissement;

— dans la partie inférieure, l'un des sigles suivants CEE — EEC — EEG — EOK — EWG — EØF;

iii) une indication permettant d'identifier la date du traitement de chaque charge, comme prévu à l'article 4, 5e tiret, la température à laquelle les ovoproduits doivent être maintenus et la période pendant laquelle leur conservation peut ainsi être assurée.

5. Na de vulling moeten de recipiënten onmiddellijk worden gesloten en in de in hoofdstuk II, punt 1, bedoelde opslagruimten worden opgeslagen.

6. Recipiënten voor eiprodukten mogen indien nodig voor andere levensmiddelen worden gebruikt, op voorwaarde dat zij zodanig worden schoongemaakt dat zij de eiprodukten niet kunnen verontreinigen.

7. Recipiënten voor het vervoer van eiprodukten in bulk moeten aan alle hygiënische voorschriften voldoen, met name aan de volgende :

— de binnenwanden en andere delen die met het eiprodukt in aanraking kunnen komen, moeten zijn vervaardigd van een glad, gemakkelijk te wassen, schoon te maken en te ontsmetten corrosiebestendig materiaal, dat geen bestanddelen aan het eiprodukt afgeeft in zodanige hoeveelheden dat de menselijke gezondheid erdoor wordt bedreigd, dat de samenstelling van het eiprodukt erdoor wordt gewijzigd of dat de organoleptische eigenschappen van het eiprodukt erdoor worden aangetast;

— zij moeten zodanig zijn ontworpen dat het eiprodukt volledig kan worden verwijderd; indien zij van kranen zijn voorzien, moeten deze gemakkelijk kunnen worden verwijderd, uiteengenomen, gewassen, schoongemaakt en ontsmet;

— zij moeten onmiddellijk na gebruik en eventueel vooraleer zij opnieuw worden gebruikt, worden gewassen, schoongemaakt, ontsmet en gespeld;

— zij moeten na het vullen op afdoende wijze worden verzegeld en tijdens het vervoer verzegeld blijven totdat de eiprodukten worden gebruikt;

— zij worden gereserveerd voor het vervoer van eiprodukten.

#### HOOFDSTUK IX. — *Opslag*

1. De eiprodukten moeten worden opgeslagen in de in hoofdstuk II, punt 1, bedoelde opslagruimten.

2. Eiprodukten waarvoor een bepaalde opslagtemperatuur is vereist, moeten bij die temperatuur worden bewaard; de opslagtemperatuur moet voortdurend worden geregistreerd, het produkt moet zo snel mogelijk tot de vereiste temperatuur worden gekoeld en de recipiënten moeten zo worden opgeslagen dat de lucht daarrond vrij kan circuleren.

3. Bij het opslaan mogen de volgende temperaturen niet worden overschreden :

- voor diepgevroren produkten : — 18 °C;
- voor bevroren produkten : — 12 °C;
- voor gekoelde produkten : + 4 °C.

#### HOOFDSTUK X. — *Vervoer*

1. De voor het vervoer van eiprodukten gebruikte voertuigen en recipiënten moeten zodanig zijn ontworpen en ingericht dat de bij deze richtlijn vereiste temperaturen tijdens het vervoer steeds kunnen worden gehandhaafd.

2. De eiprodukten moeten op zodanige wijze worden verzonden dat zij tijdens het vervoer op afdoende wijze tegen elke mogelijke aantasting worden beschermd.

3. Tijdens het vervoer moeten de in hoofdstuk IX, punt 3, opgegeven temperaturen worden nageleefd.

#### HOOFDSTUK XI. — *Het merken van eiprodukten*

1. Onverminderd het bepaalde in het koninklijk besluit van 13 november 1986 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen moet elke zending eiprodukten die de inrichting verlaat voorzien zijn van een etiket dat de volgende gegevens bevat :

i) hetzij :

— op het bovenste gedeelte : de beginletter van het land van verzending in hoofdletters, dat wil zeggen één van de volgende afkortingen B — D — DK — EL — ESP — E — IRL — I — L — NL — P — UK, gevolgd door het erkenningsnummer.

— op het onderste gedeelte : een van de volgende afkortingen : CEE — EEG — EWG — EEC — EØF — EOK.

ii) hetzij :

— in het bovenste gedeelte de naam van het land van verzending in hoofdletters;

— in het midden het erkenningsnummer van de inrichting;

— in het onderste gedeelte één van de afkortingen : CEE — EEG — EWG — EEC — EØF — EOK.

iii) een aanduiding aan de hand waarvan de datum van behandeling van ieder lot kan worden bepaald, zoals voorzien in artikel 4, 5de lid, de temperatuur waarbij de eiprodukten moeten worden bewaard en de met die temperatuur overeenkomende houdbaarheidsduur.

L'étiquette doit être rédigée de façon lisible, indélébile et en caractères aisément déchiffrables.

2. Les documents de transport doivent notamment comporter :

- a) la nature du produit, avec mention de l'espèce d'origine;
- b) le numéro de la charge;
- c) le lieu de destination et le nom et l'adresse du premier destinataire.

3. Ces informations ainsi que celles contenues dans la marque de salubrité doivent être établies dans la ou les langues officielles du pays destinataire.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 31 décembre 1992.

**BAUDOUIN**

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

De gegevens op het etiket moeten leesbaar en onuitwisbaar zijn en de letters en cijfers moeten duidelijk kunnen worden onderscheiden.

2. Op de vervoerdocumenten moet met name het volgende vermeld staan :

- a) de aard van het produkt, met vermelding van de soort waarvan de eieren afkomstig zijn;
- b) partijnummer;
- c) plaats van bestemming en naam en adres van de eerste geadresseerde.

3. Deze gegevens alsmede de gegevens in het keurmerk moeten zijn gesteld in de officiële taal of talen van het land van bestemming.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 31 december 1992.

**BOUDEWIJN**

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

#### MINISTÈRE DE L'EMPLOI ET DU TRAVAIL

F. 93 — 868

8 FEVRIER 1993. — Arrêté royal rendant obligatoire la convention collective de travail du 9 juillet 1992, conclue au sein de la Commission paritaire du transport, relative au paiement des prestations de nuit dans les services réguliers spécialisés (1)

BAUDOUIN, Roi des Belges,  
A tous, présents et à venir, Salut.

Vu la loi du 5 décembre 1968 sur les conventions collectives de travail et les commissions paritaires, notamment l'article 28;

Vu la demande de la Commission paritaire du transport;

Sur la proposition de Notre Ministre de l'Emploi et du Travail,

Nous avons arrêté et arrêtons :

**Article 1<sup>er</sup>.** Est rendue obligatoire la convention collective de travail du 9 juillet 1992, reprise en annexe, conclue au sein de la Commission paritaire du transport, relative au paiement des prestations de nuit dans les services réguliers spécialisés.

**Art. 2.** Notre Ministre de l'Emploi et du Travail est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 8 février 1993.

**BAUDOUIN**

Par le Roi :  
Le Ministre de l'Emploi et du Travail,  
Mme M. SMET

(1) Référence au *Moniteur belge* :  
Loi du 5 décembre 1968, *Moniteur belge* du 15 janvier 1969.

#### MINISTERIE VAN TEWERKSTELLING EN ARBEID

N. 93 — 868

8 FEBRUARI 1993. — Koninklijk besluit waarbij algemeen verbindend wordt verklaard de collectieve arbeidsovereenkomst van 9 juli 1992, gesloten in het Paritair Comité voor het vervoer, betreffende de betaling van nachtprestaties in het bijzonder geregeld vervoer (1)

BOUDEWIJN, Koning der Belgen,  
Aan allen die nu zijn en hierna wezen zullen, Onze Groot.

Gelet op de wet van 5 december 1968 betreffende de collectieve arbeidsovereenkomsten en de paritaire comités, inzonderheid op artikel 28;

Gelet op het verzoek van het Paritair Comité voor het vervoer;

Op de voordracht van Onze Minister van Tewerkstelling en Arbeid,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

**Artikel 1.** Algemeen verbindend wordt verklaard de als bijlage overgenomen collectieve arbeidsovereenkomst van 9 juli 1992, gesloten in het Paritair Comité voor het vervoer, betreffende de betaling van nachtprestaties in het bijzonder geregeld vervoer.

**Art. 2.** Onze Minister van Tewerkstelling en Arbeid is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 8 februari 1993.

**BOUDEWIJN**

Van Koningswege :  
De Minister van Tewerkstelling en Arbeid,  
Mevr. M. SMET

(1) Verwijzing naar het *Belgisch Staatsblad*,  
Wet van 5 december 1968, *Belgisch Staatsblad* van 15 januari 1969.