

MINISTERIE VAN SOCIALE ZAKEN,
VOLKSGEZONDHEID EN LEEFMILIEU

N. 2000 — 757

[C — 2000/22205]

12 MAART 2000. — Koninklijk besluit tot wijziging van het koninklijk besluit van 30 april 1976 betreffende de keuring van en de handel in vis

ALBERT II, Koning der Belgen,
Aan allen die nu zijn en hierna wezen zullen, Onze Groet.

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, gewijzigd bij de wet van 13 juli 1981 en op artikel 4, gewijzigd bij de wetten van 13 juli 1981 en 22 april 1982;

Gelet op de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de verbruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere producten, inzonderheid op artikel 2 en op artikel 3, gewijzigd bij de wet van 22 maart 1989;

Gelet op het koninklijk besluit van 30 april 1976 betreffende de keuring van en de handel in vis, gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 3 december 1976, 17 april 1978, 26 maart 1982, 9 december 1987, 12 augustus 1988, 25 januari 1989, 30 december 1992 en 19 mei 1995;

Gelet op de richtlijn 89/662/EEG van de Raad van 11 december 1989 inzake veterinaire controles in het intracommunautaire handelsverkeer in het vooruitzicht van de totstandbrenging van de interne markt, gewijzigd bij de richtlijnen 91/495/EEG van 27 november 1990, 90/675/EEG van 10 december 1990, 91/494/EEG van 26 juni 1991, 91/492/EEG van 15 juli 1991, 91/496/EEG van 15 juli 1991, 91/493/EEG van 22 juli 1991, 92/45/EEG van 16 juni 1992, 92/46/EEG van 16 juni 1992, 92/67/EEG van 14 juli 1992 en 92/118/EEG van 17 december 1992 en bij besluit 95/1/EG van 1 januari 1995;

Gelet op de richtlijn 91/492/EEG van de Raad van 15 juli 1991 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van levende tweekleppige weekdieren, gewijzigd bij besluit 95/1/EG van 1 januari 1995 en de richtlijn 97/61/EG van 20 oktober 1997;

Gelet op de richtlijn 91/493/EEG van de Raad van 22 juli 1991 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van visserijproducten, gewijzigd bij besluit 95/1/EG van 1 januari 1995 en de richtlijn 95/71/EG van 22 december 1995;

Gelet op het advies van de Raad voor veterinaire keuring, gegeven op 28 juli 1993, 9 juni 1994 en 2 september 1999;

Gelet op het advies van de Raad van State, gegeven op 30 november 1994;

Gelet op de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973, inzonderheid op artikel 3, § 1, vervangen bij de wet van 4 juli 1989 en gewijzigd bij de wet van 4 augustus 1996;

Gelet op de dringende noodzakelijkheid gemotiveerd door de omstandigheid dat de Europese Commissie bij het Europees Hof van Justitie te Luxemburg een verzoek heeft ingediend tot veroordeling van België wegens het niet omzetten van de bovenvermelde richtlijn 97/61/CE;

Op de voordracht van Onze Minister van Consumentenzaken, Volksgezondheid en Leefmilieu,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

Artikel 1. In artikel 1 van het koninklijk besluit van 30 april 1976 betreffende de keuring van en de handel in vis, vervangen bij koninklijk besluit van 30 december 1992, worden de volgende wijzigingen aangebracht :

1° punt 12. wordt vervangen door de volgende bepaling :

« 12. Inrichting :

a) het geheel van de infrastructuur die op eenzelfde plaats is gevestigd en waarin vis wordt bewerkt, verwerkt, gekoeld, ingevroren, verpakt of opgeslagen;

MINISTÈRE DES AFFAIRES SOCIALES,
DE LA SANTÉ PUBLIQUE ET DE L'ENVIRONNEMENT

F. 2000 — 757

[C — 2000/22205]

12 MARS 2000. — Arrêté royal
modifiant l'arrêté royal du 30 avril 1976
relatif à l'expertise et au commerce du poisson

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

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, modifié par la loi du 13 juillet 1981 et l'article 4, modifié par les lois des 13 juillet 1981 et 22 avril 1982;

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, notamment l'article 2 et l'article 3, modifié par la loi du 22 mars 1989;

Vu l'arrêté royal du 30 avril 1976 relatif à l'expertise et au commerce du poisson, modifié par les arrêtés royaux des 3 décembre 1976, 17 avril 1978, 26 mars 1982, 9 décembre 1987, 12 août 1988, 25 janvier 1989, 30 décembre 1992 et 19 mai 1995;

Vu la directive 89/662/CEE du Conseil du 11 décembre 1989 relative aux contrôles vétérinaires applicables dans les échanges intracommunautaires dans la perspective de la réalisation du marché intérieur, modifiée par les directives 91/495/CEE du 27 novembre 1990, 90/675/CEE du 10 décembre 1990, 91/494/CEE du 26 juin 1991, 91/492/CEE du 15 juillet 1991, 91/496/CEE du 15 juillet 1991, 91/493/CEE du 22 juillet 1991, 92/45/CEE du 16 juin 1992, 92/46/CEE du 16 juin 1992, 92/67/CEE du 14 juillet 1992 et 92/118/CEE du 17 décembre 1992 et par la décision 95/1/CE du 1^{er} janvier 1995;

Vu la directive 91/492/CEE du Conseil du 15 juillet 1991 fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché de mollusques bivalves vivants, modifié par la décision 95/1/CE du 1^{er} janvier 1995 et la directive 97/61/CE du 20 octobre 1997;

Vu la directive 91/493/CEE du Conseil du 22 juillet 1991 fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche, modifié par la décision 95/1/CE du 1^{er} janvier 1995 et la directive 95/71/CE du 22 décembre 1995;

Vu l'avis du Conseil d'expertise vétérinaire, donné le 28 juillet 1993, le 9 juin 1994 et le 2 septembre 1999;

Vu l'avis du Conseil d'Etat, donné le 30 novembre 1994;

Vu les lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973, notamment l'article 3, § 1^{er}, remplacé par la loi du 4 juillet 1989 et modifié par la loi du 4 août 1996;

Vu l'urgence, motivée par la circonstance que la Commission européenne a introduit un recours devant la Cour de Justice à Luxembourg visant à faire condamner la Belgique pour ne pas avoir transposé la directive 97/61/CE précitée;

Sur la proposition de Notre Ministre de la Protection de la consommation, de la Santé publique et de l'Environnement,

Nous avons arrêté et arrêtons :

Article 1^{er}. A l'article 1^{er} de l'arrêté royal du 30 avril 1976 relatif à l'expertise et au commerce du poisson, remplacé par l'arrêté royal du 30 décembre 1992, sont apportées les modifications suivantes :

1° le point 12. est remplacé par la disposition suivante :

« 12. Etablissement :

a) l'ensemble de l'infrastructure établie sur un même site et dans laquelle du poisson est préparé, transformé, réfrigéré, congelé, emballé ou entreposé;

b) een fabrieksvaartuig, zijnde een vaartuig waarop vis één of meer van de volgende behandelingen, gevolgd door verpakking, ondergaat : het fileren, in moten verdelen, stropen, hakken, invriezen of verwerken. Worden niet als fabrieksvaartuigen beschouwd :

— vissersvaartuigen aan boord waarvan schaaldieren of weekdieren enkel worden gekookt;

— vissersvaartuigen aan boord waarvan vis enkel wordt ingevroren;

Worden niet als inrichtingen beschouwd :

— de detailhandelszaken en leurhandels;

— de afslagen en groothandelsmarkten waarin er uitsluitend wordt uitgesteld en in het groot wordt verkocht;

— de verzendingscentra; »

2° het punt 14 wordt geschrapt.

Art. 2. In artikel 2 van hetzelfde besluit, worden de volgende wijzigingen aangebracht :

1° de §§ 1 en 1bis, gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 30 december 1992 en 19 mei 1995, worden vervangen door de volgende bepalingen :

« § 1. Vis die in zijn natuurlijk milieu gevangen is mag slechts met het oog op de menselijke consumptie verhandeld worden indien hij werd :

1° gevangen en desgevallend aan boord van vissersvaartuigen uitgebloed, ontcopt, gestript, van de vinnen ontdaan, gekoeld of ingevroren overeenkomstig de bepalingen van hoofdstuk I van bijlage III.

Wanneer de vis, met uitzondering van die welke aan boord in leven wordt gehouden, gedurende meer dan vierentwintig uur aan boord van het vissersvaartuig bewaard wordt, moet daarenboven voldaan worden aan de aanvullende voorwaarden vervat in hoofdstuk II van dezelfde bijlage;

2° gevangen en desgevallend aan boord van fabrieksvaartuigen bewerkt, verwerkt, ingevroren, verpakt of opgeslagen overeenkomstig de bepalingen van hoofdstuk I van bijlage I;

3° gelost, uitgesteld en opgeslagen in de afslagen of groothandelsmarkten overeenkomstig de bepalingen van hoofdstuk II van bijlage I;

4° geschikt bevonden voor menselijke consumptie ingevolge de keuring bedoeld in artikelen 5 en 6 of voldoet aan de in die artikelen bedoelde voorwaarden;

5° behandeld, bewerkt, verwerkt, ingevroren, ontdooid, verpakt of opgeslagen in de inrichtingen, overeenkomstig de bepalingen van de hoofdstukken III en IV van bijlage I;

6° verpakt overeenkomstig de bepalingen van hoofdstuk VI van bijlage I;

7° geïdentificeerd overeenkomstig de bepalingen van artikel 29;

8° opgeslagen en vervoerd overeenkomstig de bepalingen van hoofdstuk VI.

Wanneer het strippen vanuit technisch en commercieel oogpunt mogelijk is, dient dit zo snel mogelijk na de vangst of het lossen te gebeuren.

Het koken van garnalen en weekdieren aan boord van vissersvaartuigen is slechts toegestaan indien de voorwaarden bedoeld in de hoofdstukken III, afdeling I, punt 5, en IV, afdeling IV, punt 7, van bijlage I vervuld zijn.

2° de § 2, gewijzigd bij het koninklijk besluit van 30 december 1992 en waarvan de huidige tekst § 3 wordt, wordt vervangen door de volgende bepalingen :

b) un navire-usine, c'est-à-dire un navire à bord duquel du poisson subit une ou plusieurs des opérations suivantes suivies d'un emballage : filetage, tranchage, pelage, hachage, congélation ou transformation. Ne sont pas considérés comme des navires-usines :

— les bateaux de pêche à bord desquels des crustacés ou des mollusques sont uniquement cuits;

— les bateaux de pêche à bord desquels du poisson est uniquement congelé;

Ne sont pas considérés comme des établissements :

— les magasins de détail et les commerces ambulants;

— les halles de criée et les marchés de gros dans lesquels se font exclusivement l'exposition et la vente en gros;

— les centres d'expédition; »

2° le point 14 est supprimé.

Art. 2. Dans l'article 2 du même arrêté, sont apportées les modifications suivantes :

1° les §§ 1^{er} et 1^{er}bis, modifiés par les arrêtés royaux du 30 décembre 1992 et 19 mai 1995, sont remplacés par les dispositions suivantes :

« § 1^{er}. Du poisson capturé dans son milieu naturel ne peut être commercialisé en vue de la consommation humaine que s'il a été :

1° capturé et, le cas échéant, manipulé pour la saignée, l'ététagé, l'éviscération et l'enlèvement des nageoires, réfrigéré ou congelé, à bord des bateaux de pêche, conformément aux dispositions du chapitre I^{er} de l'annexe III.

Lorsque le poisson, à l'exception de celui qui est maintenu en vie à bord, est conservé pendant plus de vingt-quatre heures à bord du bateau de pêche, il doit en outre être satisfait aux conditions supplémentaires visées au chapitre II de la même annexe;

2° capturé et, le cas échéant, préparé, transformé, congelé, emballé ou entreposé, à bord des navires-usines conformément aux dispositions du chapitre I^{er} de l'annexe I;

3° débarqué, exposé et entreposé dans les halles de criée ou les marchés de gros conformément aux dispositions du chapitre II de l'annexe I;

4° reconnu propre à la consommation humaine suite à l'expertise visée aux articles 5 et 6 ou répond aux conditions fixées par ces articles;

5° manipulé, préparé, transformé, congelé, décongelé, emballé ou entreposé dans les établissements, conformément aux dispositions des chapitres III et IV de l'annexe I;

6° emballé conformément aux dispositions du chapitre VI de l'annexe I;

7° identifié conformément aux dispositions de l'article 29;

8° entreposé et transporté conformément aux dispositions du chapitre VI.

Lorsque l'éviscération est possible d'un point de vue technique et commercial, elle doit être pratiquée le plus rapidement possible après la capture ou le débarquement.

La cuisson des crevettes et mollusques à bord des bateaux de pêche n'est admise que si les conditions visées aux chapitres III, section I, point 5 et IV, section IV, point 7, de l'annexe I sont respectées.

2° le § 2, modifié par l'arrêté royal du 30 décembre 1992 et dont le texte actuel devient le § 3, est remplacé par les dispositions suivantes :

« § 2. Levende tweekleppige weekdieren mogen slechts met het oog op de menselijke consumptie verhandeld worden indien zij :

1° bij hun aankomst in een verzendingscentrum of een verwerkende inrichting, vergezeld gaan van de documenten die door de Europese wetgeving zijn opgelegd. Wanneer hetzelfde personeel werkzaam is voor de verzameling en in het verzendingscentrum of in de verwerkende inrichting, kunnen deze documenten echter vervangen worden door een permanente vervoersvergunning;

2° voldoen aan de in hoofdstuk II van bijlage II vastgestelde eisen;

3° zijn verpakt, overeenkomstig de bepalingen van hoofdstuk III van bijlage II;

4° zijn opgeslagen en vervoerd overeenkomstig de bepalingen van hoofdstuk VI;

5° zijn geïdentificeerd overeenkomstig de bepalingen van artikel 30.

In geval van verwerking van tweekleppige weekdieren moet tevens voldaan zijn aan de voorwaarden bedoeld in artikel 2, § 1, 5° tot 8° . »

3° de nieuwe § 3 wordt aangevuld met het volgende lid :

« Nadere voorschriften inzake de soorten waarop deze paragraaf van toepassing is en inzake de analysemethoden, kunnen door de Minister worden vastgesteld. »

4° een § 4 wordt toegevoegd luidend als volgt :

« § 4. De bepalingen van § 2 zijn van toepassing op stekelhuidigen, manteldieren en mariene buikpotigen. ».

Art. 3. Het opschrift van hoofdstuk II van hetzelfde besluit wordt vervangen door het opschrift « De viskwekerijen ».

Art. 4. Artikel 3 van hetzelfde besluit, gewijzigd bij koninklijk besluit van 30 december 1992, wordt vervangen door de volgende bepalingen :

« Art. 3.- Vis afkomstig uit kwekerijen mag slechts met het oog op de menselijke consumptie worden verhandeld indien :

1° de vis wordt geslacht onder passende hygiënische omstandigheden, hij niet onder meer met aarde, slijk of uitwerpselen is verontreinigd en hij gekoeld wordt bewaard wanneer niet onmiddellijk na de slachting tot verwerking wordt overgegaan;

2° de vis wordt gehanteerd, bewerkt, verwerkt, verpakt, ingevroren en ontdooid, opgeslagen, geïdentificeerd en vervoerd overeenkomstig de bepalingen van hoofdstuk VI en van de hoofdstukken III, IV en VI van bijlage I;

3° de vis die levend in de handel wordt gebracht voortdurend in omstandigheden wordt gehouden die optimaal zijn voor zijn overleving;

4° degene die vis produceert of op de markt brengt geregeld controles uitvoert zowel op de vis als op het water, inzonderheid door middel van parasitologische, chemische en microbiologische controles, waarvan de regels door de Minister kunnen worden vastgesteld. De keurder kan een chemisch, parasitologisch, microbiologisch of enig ander onderzoek laten verrichten, zowel van de vis als van het water. »

Art. 5. Artikel 5 van hetzelfde besluit, gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 26 maart 1982 en 12 augustus 1988, wordt vervangen door de volgende bepaling :

« Art. 5.- Onverminderd de in Verordening (EG) nr. 2406/96 van de Raad van 26 november 1996 houdende vaststelling van gemeenschappelijke handelsnormen voor bepaalde visserijproducten bedoelde afwijkingen, moet elke partij uit zee aangevoerde vis worden aangeboden in een afslag ter keuring vóór de eerste verkoop ten einde vast te stellen of de vis geschikt is voor menselijke consumptie. Vis die door vissersvaartuigen wordt gevangen moet als vers gekoelde vis worden aangevoerd. Schaaldieren en weekdieren mogen in gekookte toestand worden aangevoerd. Vis gevangen door vissersvaartuigen aan boord waarvan vis enkel wordt ingevroren mag uit zee worden aangevoerd in ingevroren toestand.

« § 2. Les mollusques bivalves vivants ne peuvent être commercialisés en vue de la consommation humaine que s'ils :

1° sont accompagnés des documents imposés par la réglementation européenne, lors de leur arrivée dans un centre d'expédition ou dans un établissement de transformation. Toutefois, si c'est le même personnel qui intervient pour la récolte et dans le centre d'expédition ou l'établissement de transformation, ces documents peuvent être remplacés par une autorisation permanente de transport;

2° satisfont aux prescriptions du chapitre II de l'annexe II;

3° ont été conditionnés conformément aux dispositions du chapitre III de l'annexe II;

4° ont été entreposés et transportés conformément aux dispositions du chapitre VI;

5° sont identifiés conformément aux dispositions de l'article 30.

En cas de transformation de mollusques bivalves, il doit, en outre, être satisfait aux conditions visées à l'article 2, § 1^{er}, 5° à 8° . »

3° le nouveau § 3 est complété par l'alinéa suivant :

« Des exigences détaillées pour les espèces visées par le présent paragraphe ainsi que les méthodes d'analyse peuvent être fixées par le Ministre. »

4° il est ajouté un § 4 rédigé comme suit :

« § 4. Les dispositions du § 2 s'appliquent aux échinodermes, aux tuniciers et aux gastéropodes marins. »

Art. 3. Le titre du chapitre II du même arrêté est remplacé par le titre « Les parcs d'élevage de poisson ».

Art. 4. L'article 3 du même arrêté, modifié par l'arrêté royal du 30 décembre 1992, est remplacé par les dispositions suivantes :

« Art. 3.- Le poisson provenant de parcs d'élevage ne peut être commercialisé en vue de la consommation humaine que si :

1° le poisson est abattu dans des conditions d'hygiène appropriées, il n'a pas été souillé notamment de terre, de vase ou de fèces, et il est maintenu réfrigéré s'il n'est pas procédé à la transformation directement après l'abattage;

2° le poisson est manipulé, préparé, transformé, emballé, congelé et décongelé, entreposé, identifié et transporté conformément aux dispositions du chapitre VI et des chapitres III, IV et VI de l'annexe I;

3° le poisson qui est commercialisé à l'état vivant, est tenu constamment dans les meilleures conditions de survie;

4° celui qui produit ou commercialise du poisson procède à un contrôle régulier tant du poisson que de l'eau, notamment par des contrôles parasitaires, chimiques et microbiologiques, dont les modalités peuvent être fixées par le Ministre. L'expert peut faire procéder à un examen chimique, parasitaire, microbiologique ou à n'importe quel examen, tant du poisson que de l'eau. »

Art. 5. L'article 5 du même arrêté, modifié par les arrêtés royaux des 26 mars 1982 et 12 août 1988, est remplacé par les dispositions suivantes :

« Art. 5.- Sans préjudice des dérogations prévues par le Règlement (CE) n° 2406/96 du Conseil du 26 novembre 1996 fixant des normes communes de commercialisation pour certains produits de la pêche, chaque lot de poisson apporté de la mer doit être présenté à l'expertise dans une halle de criée avant la première vente afin de constater s'il est propre à la consommation humaine. Le poisson capturé par des bateaux de pêche doit être apporté à l'état frais réfrigéré. Les crustacés et les mollusques peuvent être apportés à l'état cuit. Du poisson capturé par des bateaux de pêche à bord desquels du poisson est uniquement congelé peut être apporté de la mer à l'état congelé.

Wanneer wegens omstandigheden de aanvoer in de afslag onmogelijk blijkt te zijn, kan de vis ter keuring worden aangeboden op een andere plaats die door de keurder wordt aanvaard. »

Art. 6. Artikel 6 van hetzelfde besluit, gewijzigd bij koninklijk besluit van 26 maart 1982, wordt vervangen door de volgende bepalingen :

« Art. 6.- De keuring bestaat uit een organoleptische beoordeling van de vis door middel van monsters.

Vis die qua versheid voldoet aan de gemeenschappelijke handelsnormen die zijn vastgesteld ter toepassing van Verordening (EEG) nr. 3759/92, wordt geacht te voldoen aan de organoleptische eisen bedoeld bij dit besluit.

Indien bij de organoleptische beoordeling enige twijfel bestaat over de versheid van de vis, kunnen chemische of microbiologische controles worden uitgevoerd.

De minister kan de regels, de ontledingsmethoden, bemonsteringsplannen en de te respecteren niveaus bepalen voor de chemische, microbiologische en parasitologische controles.

Vis die in afwachting van de keuringsbeslissing in observatie wordt gehouden, wordt overeenkomstig de aanwijzingen van de keurder in een afsluitbaar lokaal ondergebracht en er onder passende omstandigheden bewaard.

Wanneer de keurder de vis ongeschikt bevindt voor consumptie door de mens deelt hij de reden van zijn beslissing mee aan de eigenaar van de vis.

Indien de eigenaar van de vis zich niet met de beslissing van de keurder kan verenigen, beschikt hij over een termijn van 12 uur om verzet aan te tekenen. In dat geval doet hij op eigen kosten een tegenkeuring uitvoeren door een dierenarts van zijn keuze.

Indien de bevindingen van de keurder en van de tegenkeurder niet dezelfde zijn, geeft deze laatste schriftelijk zijn met redenen omkleed advies en vraagt dringend de tussenkomst van het hoofd van de bevoegde keurkring of zijn afgevaardigde. Diens beslissing is niet vatbaar voor beroep.

De definitief voor menselijke consumptie ongeschikt bevonden vis wordt gedatureerd op kosten van de eigenaar van de vis. De Minister kan de regels inzake de denaturatie bepalen. In afwachting van zijn ophaling wordt de vis die voor menselijke consumptie ongeschikt is bevonden ondergebracht in een daartoe bestemd lokaal of recipiënt. »

Art. 7. Het opschrift van hoofdstuk VI van hetzelfde besluit wordt vervangen door het opschrift « Bewaring, opslag, vervoer en identificatie ».

Art. 8. « Artikel 27 van hetzelfde besluit wordt vervangen door de volgende bepalingen :

« Art. 27. § 1^{er}. Vis moet tijdens de opslag en het vervoer op de volgende temperaturen worden gehouden :

a) voor verse of ontdooide vis en voor producten van gekookte en gekoelde schaal- en weekdieren : op de temperatuur van smeltend ijs in alle delen van het product;

b) voor ingevroren vis, met uitzondering van ingevroren vis in pekel bestemd voor de fabricage van conserven : een constante temperatuur van -18 °C of lager in alle delen van het product, met eventueel korte schommelingen naar boven van maximaal 3 °C tijdens het vervoer;

c) voor verwerkte vis : de door de fabrikant aangegeven temperatuur of, wanneer de omstandigheden zulks vereisen, op de door de Europese regelgeving vastgestelde temperatuur.

Lorsqu'en raison des circonstances l'apport dans la halle de criée semble être impossible, le poisson peut être présenté à l'expertise en tout autre endroit accepté par l'expert. »

Art. 6. L'article 6 du même arrêté, modifié par l'arrêté royal du 26 mars 1982, est remplacé par les dispositions suivantes :

« Art. 6.- L'expertise consiste en une évaluation organoleptique du poisson au moyen d'échantillons.

Du poisson qui respecte, en ce qui concerne les conditions de fraîcheur, les normes communes de commercialisation, fixées en application du Règlement (CEE) n° 3759/92, est censé être conforme aux exigences organoleptiques visées au présent arrêté.

S'il existe le moindre doute sur la fraîcheur du poisson lors de l'évaluation organoleptique, des contrôles chimiques ou microbiologiques peuvent être exécutés.

Le Ministre peut fixer les modalités, les méthodes d'analyse, les plans d'échantillonnage et les niveaux à respecter pour les contrôles chimiques, microbiologiques et parasitaires.

Le poisson qui est tenu en observation en attendant la décision d'expertise, est entreposé conformément aux instructions de l'expert dans un local fermant à clé et y est conservé dans des conditions appropriées.

Lorsque l'expert reconnaît le poisson impropre à la consommation humaine, il communique les motifs de sa décision au propriétaire du poisson.

Si le propriétaire du poisson ne peut pas se rallier à la décision de l'expert, il dispose d'un délai de 12 heures pour faire opposition. Dans ce cas, il fait procéder à ses frais, à une contre-expertise par un médecin-vétérinaire de son choix.

Si les constatations de l'expert et celles du contre-expert ne sont pas concordantes, ce dernier formule, par écrit, son avis motivé et provoque d'urgence l'intervention du chef du cercle compétent ou de son délégué. Celui-ci tranche sans appel.

Le poisson définitivement reconnu impropre à la consommation humaine est dénaturé aux frais du propriétaire du poisson. Le Ministre peut fixer les modalités relatives à la dénaturation. En attendant son enlèvement, le poisson reconnu impropre à la consommation humaine est entreposé dans un local ou un récipient destiné à cet effet. »

Art. 7. Le titre du chapitre VI du même arrêté est remplacé par le titre « Conservation, entreposage, transport et identification ».

Art. 8. L'article 27 du même arrêté est remplacé par les dispositions suivantes :

« Art. 27. § 1^{er}. Le poisson doit, lors de l'entreposage et du transport, être maintenu aux températures suivantes :

a) le poisson frais ou décongelé, ainsi que les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés : à la température de la glace fondante en tous les points du produit;

b) le poisson congelé, à l'exception du poisson congelé en saumure et destiné à la fabrication de conserves : à une température stable de -18 °C ou plus bas en tous les points du produit, avec éventuellement de brèves fluctuations, vers le haut, de 3 °C maximum, pendant le transport;

c) le poisson transformé doit être maintenu à la température spécifiée par le fabricant ou, lorsque les circonstances l'exigent, à la température fixée par la réglementation européenne.

§ 2. Het gebruikte ijs mag de vis niet verontreinigen en moet worden vervaardigd met drinkwater of schoon zeewater.

§ 3. Vis mag niet worden opgeslagen of vervoerd samen met andere producten die de hygiënische kwaliteit nadelig kunnen beïnvloeden of die de vis kunnen besmetten.

§ 4. Vervoermiddelen die voor het vervoer van vis worden gebruikt, moeten op zodanige wijze zijn gebouwd en ingericht, dat de bij dit besluit voorgeschreven temperaturen tijdens de hele duur van het vervoer kunnen worden gehandhaafd. Indien het voertuig niet uitgerust is met een mechanisch koelingsstelsel moet verse of ontdooide vis worden afgeijsd. Indien de vis wordt gekoeld met ijs, moet ervoor worden gezorgd dat het smeltwater kan wegvloeien, zodat het niet in contact blijft met de vis. De binnenwanden van de vervoermiddelen moeten op zodanige wijze zijn afgewerkt, dat de hygiënische kwaliteit van de vis niet nadelig wordt beïnvloed. Zij moeten glad zijn en gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten.

§ 5. Vervoermiddelen die voor het vervoer van vis worden gebruikt, mogen niet worden gebruikt voor het vervoer van andere producten die de vis zouden kunnen aantasten of besmetten, tenzij door grondige reiniging en vervolgens ontsmetting kan worden gegarandeerd dat de vis niet zal worden besmet.

§ 6. Vis mag niet worden vervoerd in voertuigen of containers die niet schoon zijn en die ontsmet hadden moeten zijn.

§ 7. De omstandigheden waarin vis die levend in de handel wordt gebracht, wordt vervoerd, mag geen nadelig effect hebben op de kwaliteit en de overleving van de vis. »

Art. 9. Artikel 28 van hetzelfde besluit, gewijzigd bij het koninklijk besluit van 28 maart 1982, wordt vervangen door de volgende bepalingen :

« Art. 28. § 1. In de opslaglokalen moeten de levende tweekleppige weekdieren steeds worden bewaard bij een temperatuur die geen nadelig effect heeft op de kwaliteit en de overleving; de verpakkingen mogen niet rechtstreeks in contact komen met de vloer, maar moeten steeds op een schoon, verhoogd oppervlak worden geplaatst.

Na het verpakken en het verlaten van het verzendingscentrum mogen levende tweekleppige weekdieren niet opnieuw in water worden ondergedompeld of met water worden besproeid, behalve bij verkoop aan de eindverbruiker door de verzender zelf.

§ 2. Levende tweekleppige weekdieren bestemd voor menselijke consumptie moeten in gesloten verpakkingen vanuit het verzendingscentrum worden verzonden totdat zij worden aangeboden aan de consument of de detailhandel.

§ 3. De voor het vervoer van zendingen levende tweekleppige weekdieren gebruikte vervoermiddelen vanuit het verzendingscentrum moeten aan de volgende eisen voldoen :

a) de binnenwanden en alle andere delen die in contact kunnen komen met de levende tweekleppige weekdieren moeten uit corrosiebestendig materiaal bestaan; de wanden moeten glad zijn en gemakkelijk kunnen worden gereinigd;

b) zij moeten op zodanige wijze zijn uitgerust dat de levende tweekleppige weekdieren doeltreffend worden beschermd tegen extreem hoge of extreem lage temperaturen, stof of vuil, en beschadiging van de schelpen door trillingen of door schuring;

§ 2. La glace utilisée ne peut contaminer le poisson et doit avoir été obtenue à partir d'eau potable ou d'eau de mer propre.

§ 3. Le poisson ne peut être entreposé ou transporté avec d'autres produits pouvant affecter sa salubrité ou le contaminer.

§ 4. Les moyens de transport utilisés pour le transport du poisson doivent être construits et équipés de manière à assurer que les températures imposées par le présent arrêté peuvent être maintenues pendant la période de transport. Si le véhicule n'est pas équipé d'un système mécanique de réfrigération, le poisson frais ou décongelé doit être recouvert de glace. Si de la glace est utilisée pour la réfrigération du poisson, l'écoulement de l'eau de fusion doit être assurée afin d'éviter que cette eau séjourne au contact du poisson. Le finissage des parois internes des moyens de transport doit être tel que la salubrité du poisson ne soit pas affectée. Les parois doivent être lisses et faciles à nettoyer et à désinfecter.

§ 5. Les moyens de transport utilisés pour le transport du poisson ne peuvent être utilisés pour le transport d'autres produits pouvant affecter ou contaminer le poisson, sauf si un nettoyage approfondi, suivi d'une désinfection, peut assurer une garantie de non-contamination du poisson.

§ 6. Le poisson ne peut pas être transporté dans des engins ou dans des conteneurs qui ne sont pas propres et qui auraient dû être désinfectés.

§ 7. Les conditions de transport du poisson mis sur le marché à l'état vivant ne doivent pas avoir un effet nocif sur la qualité et la viabilité de celui-ci. »

Art. 9. L'article 28, du même arrêté, modifié par l'arrêté royal du 26 mars 1982, est remplacé par les dispositions suivantes :

« Art. 28. § 1^{er}. Dans les locaux d'entreposage, les mollusques bivalves vivants sont maintenus à une température qui ne doit pas avoir d'effet nocif sur leur qualité et leur viabilité; les conditionnements ne doivent pas être en contact avec le sol, mais être posés sur une surface propre et surélevée.

La réimmersion ou l'aspersion à l'eau de mollusques bivalves vivants est interdite après leur conditionnement et leur départ du centre d'expédition, sauf pour les ventes au consommateur final effectuées par l'expéditeur lui-même.

§ 2. Les mollusques bivalves vivants destinés à la consommation humaine doivent être transportés conditionnés en colis fermés depuis les centres d'expédition jusqu'à la présentation au consommateur ou au commerce de détail.

§ 3. Les moyens de transport utilisés pour les envois de mollusques bivalves vivants depuis le centre d'expédition doivent présenter les caractéristiques suivantes :

a) leurs parois intérieures ou toute autre partie susceptible d'entrer en contact avec les mollusques bivalves vivants doivent être en matières résistant à la corrosion; les parois doivent être lisses, faciles à nettoyer;

b) ils doivent être pourvus de dispositifs efficaces assurant la protection des mollusques contre les températures extrêmes, chaudes ou froides, la poussière ou les souillures, ainsi que contre les dégâts occasionnés aux coquilles par les vibrations et l'abrasion;

§ 4. Levende tweekleppige weekdieren mogen niet samen met andere producten waardoor zij zouden kunnen worden besmet, worden vervoerd.

§ 5. Bij het vervoer vanuit het verzendingscentrum en de distributie van levende tweekleppige weekdieren moet gebruik worden gemaakt van gesloten voertuigen of containers waarin het product wordt bewaard bij een temperatuur die geen nadelig effect heeft op de kwaliteit en de overleving.

De verpakkingen levende tweekleppige weekdieren mogen tijdens het vervoer niet rechtstreeks in contact komen met de vloer van het voertuig of de container, maar moeten op een verhoogd oppervlak worden geplaatst of op een andere wijze tegen contact worden beschermd.

Het eventueel bij het vervoer van levende tweekleppige weekdieren gebruikte ijs moet zijn vervaardigd uit drinkwater of schoon zeewater. »

Art. 10. Artikel 29 van hetzelfde besluit wordt vervangen door de volgende bepalingen :

« Art. 29. § 1. Onverminderd het koninklijk besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen, moeten de volgende gegevens op de verpakking van vis of, in geval van onverpakte vis, op de begeleidende documenten zijn vermeld :

a) de naam van het land van verzending, hetzij voluit geschreven, hetzij, in het geval van de Europese Gemeenschap, afgekort in hoofdletters : B - DK - D - EL - E - F - IRL - I - L - NL - AT - P - FI - SE - UK;

b) de identificatie van de inrichting of het fabrieksvaartuig aan de hand van het officiële erkenningsnummer, of, wanneer de vis direct in de handel wordt gebracht vanaf een vissersvaartuig dat onder bijlage III, hoofdstuk II, punt 7 valt, via een afslag of via een groothandelsmarkt, aan de hand van het in artikel 49 bedoelde registratienummer;

c) in het geval van de Europese Gemeenschap, één van de volgende afkortingen : CE - EC - EG - EK - EF - EY.

§ 2. Deze gegevens moeten goed leesbaar zijn en op de verpakking bijeen staan, op een zodanige plaats dat er kennis van kan worden genomen zonder dat de verpakking behoeft te worden opengemaakt. »

Art. 11. Artikel 30 van hetzelfde besluit wordt vervangen door de volgende bepalingen :

« Art. 30. § 1. Alle verpakkingen van een zending levende tweekleppige weekdieren moeten van een identificatiemerktken worden voorzien, zodat op elk ogenblik tijdens het vervoer en de distributie tot in het stadium van de detailhandel kan worden bepaald van welk verzendingscentrum zij afkomstig zijn. Onverminderd het koninklijk besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen, moet het merk de volgende gegevens bevatten :

— het land van verzending;

— de soort tweekleppige weekdieren (gangbare naam en wetenschappelijke naam);

— het erkenningsnummer met het oog op de identificatie van het verzendingscentrum;

— de datum van verpakking met op zijn minst de dag en de maand.

§ 4. Les mollusques bivalves vivants ne peuvent pas être transportés avec d'autres produits susceptibles de les contaminer.

§ 5. Pour le transport depuis le centre d'expédition et la distribution des mollusques bivalves vivants, on doit utiliser des véhicules ou des conteneurs fermés qui maintiennent les produits à une température n'ayant pas d'effet nocif sur leur qualité et leur viabilité.

Les colis contenant les mollusques bivalves vivants ne peuvent, pendant le transport, entrer directement en contact avec le sol du véhicule ou du conteneur, qui doit être pourvu de caillebotis ou d'un autre dispositif évitant ce contact.

Si de la glace est utilisée pour le transport de mollusques bivalves vivants, elle doit avoir été obtenue à partir d'eau potable ou d'eau de mer propre. »

Art. 10. L'article 29 du même arrêté est remplacé par les dispositions suivantes :

« Art. 29. § 1^{er}. Sans préjudice de l'arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, les informations suivantes doivent figurer sur l'emballage du poisson ou, en cas de poisson non emballé, sur les documents d'accompagnement :

a) le pays d'expédition exprimé, soit en toutes lettres, soit, pour la Communauté européenne, par les initiales du pays expéditeur en lettres capitales : B - DK - D - EL - E - F - IRL - I - L - NL - AT - P - FI - SE - UK;

b) l'identification de l'établissement ou du navire-usine par le numéro d'agrément officiel ou, en cas de mise sur le marché directe du poisson, à partir d'un bateau de pêche tel que visé à l'annexe III, chapitre II, point 7, via une halle de criée ou un marché de gros, par le numéro d'enregistrement visé à l'article 49;

c) pour la Communauté européenne, un des sigles suivants : CE - EC - EG - EK - EF - EY.

§ 2. Ces informations doivent être parfaitement lisibles et regroupées sur l'emballage à un endroit visible de l'extérieur sans qu'il soit nécessaire d'ouvrir ledit emballage. »

Art. 11. L'article 30 du même arrêté est remplacé par les dispositions suivantes :

« Art. 30. § 1^{er}. Tous les colis d'un envoi de mollusques bivalves vivants doivent être munis d'une marque d'identification permettant de connaître à tout moment, durant le transport et la distribution jusqu'au stade du commerce de détail, l'identification du centre d'expédition d'où ils proviennent. Sans préjudice de l'arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, la marque doit comprendre les informations suivantes :

— le pays expéditeur;

— l'espèce de mollusque bivalve (nom commun et nom scientifique);

— l'identification du centre d'expédition par le numéro d'agrément;

— la date du conditionnement, se composant au moins du jour et du mois.

In afwijking van koninklijk besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen, mag de datum van minimale houdbaarheid worden vervangen door de vermelding « deze dieren moeten bij aankoop levend zijn ».

Bij hun aankomst in het verzendingscentrum, moet elke verpakking met gezuiverde levende tweekleppige weekdieren worden voorzien van een etiket waaruit blijkt dat de weekdieren zijn gezuiverd.

§ 2. Het identificatiemerktken mag op de recipiënt worden gedrukt of op een apart etiket worden aangebracht dat op de recipiënt wordt bevestigd of erin wordt geplaatst. Het identificatiemerktken mag ook de vorm hebben van een bindsluiting of worden aangebracht met een nietjessysteem; zelfklevende identificatiemerktkens mogen alleen worden gebruikt indien ze niet verwijderbaar zijn. De verschillende identificatiemerktkens moeten zo zijn ontworpen dat ze slechts eenmaal kunnen worden gebruikt en dat ze niet van de ene op de andere verpakking kunnen worden overgebracht.

§ 3. Het identificatiemerktken moet duurzaam en waterbestendig zijn en de gegevens die het bevat moeten leesbaar, onuitwisbaar en in gemakkelijk te ontcijferen letters zijn aangebracht.

§ 4. De identificatiemerktkens die zijn bevestigd op zendingen levende tweekleppige weekdieren die niet zijn verpakt in consumentenverpakkingen, moeten door de detailhandelaar worden bewaard gedurende ten minste 60 dagen nadat hij de inhoud van de zending heeft gesplitst. »

Art. 12. Artikel 31 van hetzelfde besluit wordt vervangen door de volgende bepaling :

« Art. 31. De bepalingen van dit hoofdstuk, met uitzondering van die betreffende de temperatuur en de hygiënische eisen, zijn niet van toepassing op het vervoer van vis van de detailhandel naar de eindverbruiker of van de werkplaats bestemd voor de bevoorrading van de detailhandel of de ambulante handel van de exploitant ».

Art. 13. Het opschrift van hoofdstuk VII van hetzelfde besluit wordt vervangen door volgend opschrift :

« Detailhandel en ambulante handel ».

Art. 14. Artikel 32 van hetzelfde besluit wordt vervangen door de volgende bepaling :

« Art. 32. Het is verboden in visdetailhandelszaken en in de werkplaatsen van waaruit de bevoorrading van de detailhandelszaken of de ambulante handel van de exploitant geschiedt, vis voorhanden te houden die bedorven, ontwaard of schadelijk is, of die door een reglement schadelijk werd verklaard. »

Art. 15. In artikel 33 van hetzelfde besluit, gewijzigd bij koninklijk besluit van 26 maart 1982, worden de volgende wijzigingen aangebracht :

1° in § 1 worden de woorden « van maximum + 4 °C » vervangen door de woorden « van smeltend ijs »;

2° in § 2 worden de woorden « niet bewaard worden bij een temperatuur van meer dan + 10° C » vervangen door de woorden « enkel bewaard worden bij een temperatuur die geen nadelig effect heeft op de kwaliteit en de overleving »;

Par dérogation à l'arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, la date de durabilité minimale peut être remplacée par la mention « ces animaux doivent être vivants au moment de l'achat ».

Lors de leur arrivée au centre d'expédition, tout emballage contenant des mollusques bivalves vivants purifiés doit être muni d'une étiquette attestant la purification de ceux-ci.

§ 2. La marque d'identification peut être imprimée sur le récipient de conditionnement ou sur une étiquette séparée fixée au récipient ou placée à l'intérieur. La marque d'identification peut aussi être du type à fixation par torsion ou agrafe; les marques d'identification auto-adhésives ne peuvent être utilisées que si elles ne sont pas détachables. Les différentes marques d'identification doivent être conçues de telle façon qu'elles ne doivent être employées qu'une seule fois et ne doivent pas pouvoir être transférées d'un emballage à l'autre.

§ 3. La marque d'identification doit être résistante et imperméable et les informations qu'elle comporte doivent être lisibles, indélébiles et en caractères aisément déchiffrables.

§ 4. Les marques d'identification fixées aux envois de mollusques bivalves vivants qui ne sont pas conditionnés en colis unitaires pour le consommateur doivent être conservées au moins 60 jours par le détaillant après le fractionnement du contenu de l'envoi. »

Art. 12. L'article 31 du même arrêté est remplacé par la disposition suivante :

« Art. 31. Les dispositions du présent chapitre, à l'exception de celles relatives à la température et aux conditions d'hygiène, ne s'appliquent pas au transport du poisson du commerce de détail au consommateur final ou de l'atelier de préparation destiné à l'approvisionnement du commerce de détail ou du commerce ambulant de l'exploitant ».

Art. 13. Le titre du chapitre VII du même arrêté est remplacé par le titre suivant :

« Commerce de détail et commerce ambulant ».

Art. 14. L'article 32 du même arrêté est remplacé par la disposition suivante :

« Art. 32. Dans les magasins de commerce de détail de poisson et les ateliers de préparation à partir desquels se fait l'approvisionnement des magasins de commerce de détail ou du commerce ambulant de l'exploitant, il est interdit de détenir du poisson qui est gâté, corrompu ou nuisible, ou qui est déclaré nuisible par un règlement. »

Art. 15. Dans l'article 33 du même arrêté, modifié par l'arrêté royal du 26 mars 1982, sont apportées les modifications suivantes :

1° dans le § 1^{er}, les mots « une température maximale de + 4 °C » sont remplacés par les mots « la température de la glace fondante »;

2° dans le § 2, les mots « à une température supérieure à + 10° C » sont remplacés par les mots « qu'à une température qui n'a pas d'effet nocif sur leur qualité et leur viabilité »;

3° in § 3 worden de woorden « hoogstens -2 °C » vervangen door de woorden « hoogstens -18 °C »;

4° in § 3 wordt het tweede lid geschrapt;

5° de § 4 wordt geschrapt.

Art. 16. Het opschrift van hoofdstuk VII, afdeling 2, van hetzelfde besluit wordt vervangen door volgend opschrift :

« Detailhandel ».

Art. 17. In artikel 37, eerste lid, worden de volgende wijzigingen aangebracht :

a) in de Nederlandse tekst wordt het woord « uitsnijden » vervangen door het woord « verwerken »;

b) in de Franse tekst worden de woorden « la découpe » vervangen door de woorden « la préparation ».

Art. 18. Het opschrift van hoofdstuk VII, afdeling 3, van hetzelfde besluit wordt vervangen door volgend opschrift :

« Ambulante handel ».

Art. 19. Artikel 39 van hetzelfde besluit wordt aangevuld met de volgende leden :

« De werkplaats van waaruit de bevoorrading van een ambulante handel geschiedt moet voldoen aan de bepalingen van artikel 37 van dit besluit, met uitzondering van het bepaalde onder g). De werkplaats van een exploitant van een ambulante handel die enkel voorverpakte vis verkoopt en geen bewerking of verwerking uitvoert op de vis, moet enkel beschikken over een koelinstallatie die krachtig genoeg is om de vis te bewaren onder de in dit besluit voorgeschreven temperatuursomstandigheden.

De bepalingen van deze afdeling zijn op overeenkomstige wijze van toepassing op vaste standplaatsen waar vissers vis rechtstreeks aan de gebruiker verkopen. »

Art. 20. Artikel 40 van hetzelfde besluit wordt vervangen door de volgende bepaling :

« Art. 40. Het is verboden vis te bewerken of te verwerken, te bewaren, in te vriezen, te verpakken of te verhandelen die bedorven, ontwaard of schadelijk is, of die door een reglement schadelijk werd verklaard. »

Art. 21. Artikel 40bis van hetzelfde besluit, ingevoegd bij koninklijk besluit van 12 maart 1988, wordt vervangen door de volgende bepalingen :

« Art. 40bis. De exploitanten van de inrichtingen en de verkoopsorganismen van aangevoerde vis houden een register bij waarin, respectievelijk bij ontvangst en bij verzending van vis, de datum, de aard en de hoeveelheid, alsmede de herkomst en de bestemming van de vis worden vermeld.

Dit register mag worden uitgesplitst in afzonderlijke delen voor de ontvangen en de verzonden vis.

De exploitanten van viskwekerijen houden een register bij waarin elke zending van vis wordt ingeschreven met aanduiding van de datum, de aard, de hoeveelheid en de bestemming van de vis.

De registers worden ter beschikking gehouden van de keurder.

3° dans le § 3 les mots « maximum de -2 °C » sont remplacés par les mots « maximum de -18 °C »;

4° dans le § 3, l'alinéa 2 est supprimé;

5° le § 4 est supprimé.

Art. 16. Le titre du chapitre VII, section 2, du même arrêté est remplacé par le titre suivant :

« Commerce de détail ».

Art. 17. Dans l'article 37, alinéa 1, sont apportées les modifications suivantes :

a) dans le texte néerlandais le mot « uitsnijden » est remplacé par le mot « verwerken »;

b) dans le texte français, les mots « la découpe » sont remplacés par les mots « la préparation. »

Art. 18. Le titre du chapitre VII, section 3, du même arrêté est remplacé par le titre suivant :

« Commerce ambulante ».

Art. 19. L'article 39 du même arrêté est complété par les alinéas suivants :

« L'atelier de préparation à partir duquel se fait l'approvisionnement d'un commerce ambulante doit répondre aux dispositions de l'article 37 du présent arrêté, à l'exception de la disposition reprise sous g). L'atelier de préparation de l'exploitant d'un commerce ambulante qui vend uniquement du poisson préemballé et qui n'effectue aucune préparation ou transformation du poisson, ne doit disposer que d'une installation frigorifique d'une puissance suffisante pour conserver le poisson dans les conditions thermiques prescrites par le présent arrêté.

Les dispositions de la présente section sont applicables d'une manière analogue aux emplacements fixes où des pêcheurs vendent du poisson directement au consommateur. »

Art. 20. L'article 40 du même arrêté, est remplacé par la disposition suivante :

« Art. 40. Il est interdit de préparer ou de transformer, de conserver, de congeler, d'emballer ou de commercialiser, du poisson qui est gâté, corrompu ou nuisible, ou qui est déclaré nuisible par un règlement. »

Art. 21. L'article 40bis du même arrêté, inséré par l'arrêté royal du 12 mars 1988, est remplacé par les dispositions suivantes :

« Art. 40bis. Les exploitants des établissements et les organismes de vente de poisson apporté, tiennent un registre dans lequel, lors de la réception et de l'envoi de poisson, sont mentionnés la date, la nature et la quantité, ainsi que la provenance et la destination du poisson.

Ce registre peut être scindé en parties séparées pour le poisson réceptionné et envoyé.

Les exploitants des parcs d'élevage tiennent un registre dans lequel chaque envoi de poisson est inscrit avec l'indication de la date, de la nature, de la quantité et de la destination du poisson.

Les registres sont tenus à la disposition de l'expert.

Onder de voorwaarden die de Minister bepaalt, kan het bijhouden van deze geschreven registers worden vervangen door het gebruik van een informaticasysteem dat dezelfde waarborgen biedt. In dit geval dient de keurder steeds toegang te hebben tot dit systeem en dient telkens deze het vraagt een afgedrukte versie van de verzamelde gegevens te worden overhandigd.

De registers of de gegevensbestanden moeten gedurende drie jaar door de exploitant worden bewaard. »

Art. 22. Artikel 41 van hetzelfde besluit wordt vervangen door de volgende bepalingen :

« Art. 41. De exploitanten van de inrichtingen zijn ertoe gehouden de exploitatievoorwaarden, bedoeld in de bijlage I en die op hun inrichting betrekking hebben, na te leven.

De exploitanten van de verzendingscentra zijn ertoe gehouden de exploitatievoorwaarden na te leven bedoeld in de bijlage II. »

Art. 23. Artikel 42 van hetzelfde besluit wordt vervangen door de volgende bepalingen :

« Art. 42. De exploitanten van de afslagen en de groothandelsmarkten zijn ertoe gehouden de exploitatievoorwaarden na te leven bedoeld in de bijlage I. »

Art. 24. In artikel 43, § 1, van hetzelfde besluit wordt het woord « mogen » vervangen door de woorden « mogen, behoudens afwijking door de Minister verleend, ».

Art. 25. In artikel 47 van hetzelfde besluit, gewijzigd bij koninklijk besluit van 30 december 1992, worden de volgende wijzigingen aangebracht :

1° in § 1 worden de woorden « of zuiveringscentrum » geschrapt;

2° de §§ 2 tot 4 worden vervangen door de volgende bepalingen :

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

De Minister kan daarenboven, op advies van het Instituut, het behoud of het verkrijgen van een erkenning afhankelijk stellen van bijzondere voorwaarden die onder meer een verhoogd veterinair toezicht op de inrichting of op het verzendingscentrum, kunnen omvatten.

De Minister kan de bepalingen van deze paragraaf toepassen op elke inrichting of elk verzendingscentrum van de exploitant.

§ 3. Wanneer het Instituut van oordeel is dat er redenen bestaan om toepassing te maken van het bepaalde in § 2, deelt het deze samen met de voorgenomen maatregelen mede aan de betrokkene.

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

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

§ 4. De bepalingen vervat in de §§ 2 en 3 van dit artikel kunnen worden toegepast in de volgende gevallen :

1° de inrichting of het verzendingscentrum voldoet niet aan de inrichtingsvoorwaarden;

2° de exploitatievoorwaarden worden niet nageleefd;

3° in de inrichting of in het verzendingscentrum worden andere activiteiten ontwikkeld dan die waarvoor de erkenning geldt;

Sous les conditions fixées par le Ministre, l'obligation de tenir ces registres par écrit peut être remplacée par l'utilisation d'un système informatique donnant les mêmes garanties. Dans ce cas, l'expert doit avoir en permanence l'accès à ce système et, à la demande de celui-ci, une version imprimée de l'ensemble des données doit lui être remise.

Les registres ou les fichiers informatisés doivent être conservés par l'exploitant pendant trois ans. »

Art. 22. L'article 41 du même arrêté est remplacé par les dispositions suivantes :

« Art. 41. Les exploitants des établissements sont tenus de respecter les conditions d'exploitation visées à l'annexe I et qui concernent leur établissement.

Les exploitants des centres d'expédition sont tenus d'observer les conditions d'exploitation visées l'annexe II. »

Art. 23. L'article 42 du même arrêté est remplacé par les dispositions suivantes :

« Art. 42. Les exploitants des halles de criées et des marchés de gros sont tenus d'observer les conditions d'exploitation visées à l'annexe I. »

Art. 24. A l'article 43, § 1^{er}, du même arrêté, les mots « ne peuvent », sont remplacés par les mots « ne peuvent, sauf dérogation du Ministre, ».

Art. 25. Dans l'article 47 du même arrêté, modifié par l'arrêté royal du 30 décembre 1992, sont apportées les modifications suivantes :

1° au § 1^{er}, les mots « ou de purification » sont supprimés;

2° les §§ 2 à 4 sont remplacés par les dispositions suivantes :

« § 2. Le Ministre peut, sur avis de l'Institut, refuser totalement ou partiellement, suspendre, retirer ou limiter dans le temps, l'agrément visé au § 1^{er} du présent article, ainsi que limiter, suspendre ou interdire l'usage des locaux, des emplacements et des installations de l'établissement.

En outre, le Ministre peut, sur avis de l'Institut, subordonner le maintien ou l'octroi d'un agrément, à des conditions particulières qui peuvent comporter notamment un contrôle vétérinaire renforcé sur l'établissement ou sur le centre d'expédition.

Le Ministre peut appliquer les dispositions de ce paragraphe à chaque établissement ou à chaque centre d'expédition de l'exploitant.

§ 3. Lorsque l'Institut estime qu'il existe des motifs pour appliquer les dispositions du § 2, il fait connaître à l'intéressé les motifs invoqués ainsi que les mesures envisagées.

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

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

§ 4. Les dispositions reprises dans les §§ 2 et 3 du présent article peuvent être appliquées dans les cas suivants :

1° l'établissement ou le centre d'expédition ne répond pas aux conditions d'installation;

2° les conditions d'exploitation ne sont pas respectées;

3° d'autres activités que celles visées à l'agrément sont effectuées dans l'établissement ou le centre d'expédition;

4° een adequate keuring of controle wordt belemmerd, verhinderd of geweigerd;

5° de veiligheid of integriteit van de keurders wordt in het gedrang gebracht;

6° een inbreuk is vastgesteld op de bepalingen 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 of op de bepalingen van de krachtens deze wet genomen besluiten die de handel regelen, inzonderheid in geval vanuit een inrichting of een verzendingscentrum vis of voedingsmiddelen die vis bevatten zijn verhandeld die een gevaar opleveren voor de gezondheid;

7° in hoofde van de exploitant van de inrichting of het verzendingscentrum bedrog vastgesteld is, hetzij nopens de geschiktheid voor menselijke voeding, hetzij nopens de oorsprong of de herkomst van vis of voedingsmiddelen die vis bevatten, inzonderheid indien daartoe documenten of identificatiemerktekens zijn aangewend of daardoor certificaten zijn bekomen waarvan de inhoud niet overeenstemt met de feitelijke staat, oorsprong of herkomst van de vis, of indien op vis of voedingsmiddelen die vis bevatten een identificatiemerkteken is aangebracht dat niet aan de voorschriften voldoet;

8° een inbreuk is vastgesteld op de bepalingen van de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de gebruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere producten of de uitvoeringsbesluiten ervan.

§ 5. De bepalingen van § 3 zijn niet van toepassing ingeval de Minister een beslissing neemt die geheel of gedeeltelijk gesteund is op een van de gevallen bedoeld onder § 4, 6° of 7°.

Art. 26. Artikel 48 van hetzelfde besluit, vervangen bij koninklijk besluit van 30 december 1992, wordt vervangen door de volgende bepaling :

« Art. 48. Om een erkenning te bekomen moeten :

a) de fabrieksvaartuigen beantwoorden aan de inrichtingsvoorwaarden voorzien in hoofdstuk I, afdeling I van bijlage I.

b) de inrichtingen aan de wal beantwoorden aan de inrichtingsvoorwaarden, al naar gelang van het geval voorzien in de hoofdstukken III en IV van bijlage I.

c) de verzendingcentra voldoen aan de inrichtingsvoorwaarden voorzien in hoofdstuk I, afdeling I van bijlage II. »

Art. 27. Artikel 49 van hetzelfde besluit, vervangen bij koninklijk besluit van 30 december 1992, wordt vervangen door de volgende bepalingen :

« Art. 49. § 1-. De exploitant van een afslag, een groothandelmarkt, een vissersvaartuig, een viskwekerij, alsmede de groothandelaarsverdelers moeten beschikken over een registratienummer.

Dit registratienummer wordt verleend op advies van het Instituut, dat daartoe een administratief en technisch onderzoek instelt. Het registratienummer kan in de tijd en tot bepaalde activiteiten beperkt zijn.

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

§ 2. Om een registratienummer te bekomen moeten :

a) de afslagen en de groothandelmarkten voldoen aan de inrichtingsvoorwaarden bedoeld in hoofdstuk II van bijlage I;

b) de vissersvaartuigen voldoen aan de inrichtingsvoorwaarden bedoeld in hoofdstuk I van bijlage III.

Wanneer de vis, met uitzondering van die welke aan boord in leven wordt gehouden, gedurende meer dan vierentwintig uur aan boord van het vissersvaartuig bewaard wordt, moet daarenboven voldaan worden aan de aanvullende voorwaarden vervat in hoofdstuk II van dezelfde bijlage.

4° l'expertise ou le contrôle adéquats sont contrariés, empêchés ou refusés;

5° la sécurité ou l'intégrité des experts est affectée;

6° une infraction est constatée aux dispositions 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 ou aux dispositions des arrêtés réglementant le commerce pris en vertu de cette loi, notamment dans le cas où à partir de l'établissement ou d'un centre d'expédition du poisson ou des denrées alimentaires qui contiennent du poisson sont commercialisées en présentant un danger pour la santé;

7° une fraude a été constatée dans le chef de l'exploitant de l'établissement ou du centre d'expédition, soit concernant le caractère propre à la consommation humaine, soit concernant l'origine ou la provenance du poisson ou des denrées alimentaires qui contiennent du poisson, notamment si des documents ou des marques d'identification sont utilisés à cet effet ou si des certificats sont obtenus dont le contenu ne correspond pas à l'état réel, à l'origine ou à la provenance du poisson, ou si une marque d'identification qui ne répond pas aux prescriptions est apposée sur du poisson ou sur des denrées alimentaires qui contiennent du poisson;

8° une infraction a été constatée aux dispositions 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 ou de ses arrêtés d'exécution.

§ 5. Les dispositions du § 3 ne sont pas d'application dans le cas où le Ministre prend une décision basée entièrement ou partiellement sur un des cas mentionnés au § 4, 6° ou 7°.

Art. 26. L'article 48 du même arrêté, remplacé par l'arrêté royal du 30 décembre 1992, est remplacé par la disposition suivante :

« Art. 48. En vue d'obtenir un agrément :

a) les navires-usines doivent répondre aux conditions d'installation visées au chapitre I^{er}, section I de l'annexe I.

b) les établissements à terre doivent répondre aux conditions d'installation visées, selon le cas, aux chapitres III et IV de l'annexe I.

c) les centres d'expédition doivent répondre aux conditions d'installation prévues au chapitre I^{er}, section I de l'annexe II. »

Art. 27. L'article 49 du même arrêté, remplacé par l'arrêté royal du 30 décembre 1992, est remplacé par les dispositions suivantes :

« Art. 49. § 1^{er}-. L'exploitant d'une halle de criée, d'un marché de gros, d'un bateau de pêche, d'un parc d'élevage de poisson ainsi que les grossistes répartiteurs doivent disposer d'un numéro d'enregistrement.

Ce numéro d'enregistrement est accordé sur avis de l'Institut, qui à cette fin procède à une enquête administrative et technique. Le numéro d'enregistrement peut être limité dans le temps et à des activités définies.

L'exploitant qui désire obtenir un numéro d'enregistrement, introduit une demande à cette fin par lettre recommandée à la poste, auprès de l'Institut. Pour les besoins de l'enquête mentionnée ci-dessus, il transmet tous les documents et données sollicités par l'Institut qui font ressortir que les conditions d'enregistrement sont respectées.

§ 2. Pour obtenir un numéro d'enregistrement :

a) les halles de criée et les marchés de gros doivent répondre aux conditions d'installation visées au chapitre II de l'annexe I;

b) les bateaux de pêche doivent répondre aux conditions d'installation visées au chapitre I^{er} de l'annexe III .

Lorsque le poisson, à l'exception de celui qui est maintenu en vie à bord, est conservé pendant plus de vingt-quatre heures à bord du bateau de pêche, il doit en outre être satisfait aux conditions supplémentaires visées au chapitre II de la même annexe.

Bovendien moeten de vissersvaartuigen waarop garnalen en weekdieren aan boord enkel worden gekookt voldoen aan de inrichtingsvoorwaarden voorzien in de hoofdstukken III, afdeling I, punt 5, en IV, afdeling IV, punt 7, van bijlage I;

c) de viskwekerijen voldoen aan de voorwaarden bedoeld in artikel 3. »

Art. 28. Artikel 50 van hetzelfde besluit, vervangen bij koninklijk besluit van 30 december 1992, wordt vervangen door de volgende bepalingen :

« Art. 50. § 1. De exploitant van een verzendingscentrum dient in zijn verzendingscentrum geregeld interne gezondheidscontroles uit te voeren om erop toe te zien en aan te tonen dat aan alle vereisten van dit besluit voldaan is.

§ 2. De exploitant van een inrichting dient in zijn inrichting regelmatig interne gezondheidscontroles uit te voeren om erop toe te zien en om aan te tonen dat de vis in alle stadia van de productie aan de vereisten van dit besluit voldoet.

Deze interne gezondheidscontroles omvatten :

— de identificatie van de kritieke punten in de inrichting aan de hand van de gebruikte fabricageprocedures;

— het opstellen en toepassen van methoden om toezicht en controle uit te oefenen op deze kritieke punten;

— de monsterneming met het oog op analyse met het oog op de controle van de reinigings- en desinfectiemethoden en om na te gaan of de bij dit besluit opgelegde normen worden nageleefd;

— de bewaring van schriftelijke of op onuitwisbare wijze geregistreerde stukken met betrekking tot voorgaande punten om die aan de controlerende dierenarts te kunnen voorleggen.

De Minister kan nadere regels van de interne gezondheidscontroles bepalen. »

Art. 29. Artikel 50*bis* van hetzelfde besluit, ingevoegd bij koninklijk besluit van 26 maart 1982 en gewijzigd bij koninklijk besluit van 30 december 1992, wordt vervangen door de volgende bepaling :

« Art. 50*bis*. Onverminderd de bevoegdheid van de ambtenaren bedoeld in artikel 7 van de wet van 15 april 1965, oefent de dierenarts die door de Minister met een keurings- of controleopdracht is belast de gezondheidscontrole en toezicht op de productie-eisen van vis uit overeenkomstig hoofdstuk V van bijlage I.

Deze gezondheidscontrole en toezicht kunnen in het bijzonder worden aangevuld met parasitologische, chemische en microbiologische controles, waarvan de regels door de Minister kunnen worden vastgesteld. »

Art. 30. In artikel 51 van hetzelfde besluit, vervangen bij het koninklijk besluit van 30 december 1992, worden de volgende wijzigingen aangebracht :

1° in § 1 worden de woorden « de verzendings- of zuiveringscentra een nummer toegekend dat moet vermeld worden op alle bescheiden die door de onderneming gebruikt worden » vervangen door de woorden « de verzendingscentra een nummer toegekend »;

2° de §§ 2 en 3 worden vervangen door de volgende bepalingen :

« § 2. De exploitant dient :

a) elke wijziging die hij wenst aan te brengen aan de structuur van zijn inrichting of verzendingscentrum vooraf aan het hoofd van de keurkring waarin zijn inrichting of verzendingscentrum gelegen is, schriftelijk mede te delen, samen met een plan en een tijdschema van de werken en de verbintenis deze na te leven;

De plus, les bateaux de pêche, à bord desquels des crevettes et des mollusques sont uniquement cuits, doivent répondre aux conditions d'installation visées aux chapitres III, section I, point 5, et IV, section IV, point 7, de l'annexe I;

c) les parcs d'élevage de poisson doivent répondre aux conditions visées à l'article 3. »

Art. 28. L'article 50 du même arrêté, remplacé par l'arrêté royal du 30 décembre 1992, est remplacé par les dispositions suivantes :

« Art. 50. § 1^{er}. L'exploitant d'un centre d'expédition doit exécuter régulièrement dans son centre d'expédition des autocontrôles sanitaires afin de contrôler et de démontrer que toutes les conditions prévues par le présent arrêté sont respectées.

§ 2. L'exploitant d'un établissement doit exécuter régulièrement dans son établissement des autocontrôles sanitaires afin de contrôler et de démontrer que, à tous les stades de production du poisson, celui-ci réunit les conditions prévues par le présent arrêté.

Ces autocontrôles sanitaires comportent :

— l'identification des points critiques dans l'établissement en fonction des procédés de fabrication utilisés;

— l'établissement et la mise en œuvre de méthodes de surveillance et de contrôle de ces points critiques;

— le prélèvement d'échantillons pour analyse aux fins de contrôle des méthodes de nettoyage et de désinfection et aux fins de vérification du respect des normes fixées par le présent arrêté;

— la conservation d'une trace écrite ou enregistrée de façon indélébile des points précédents en vue de leur présentation au vétérinaire de contrôle.

Le Ministre peut préciser les modalités de l'autocontrôle sanitaire. »

Art. 29. L'article 50*bis* du même arrêté, inséré par l'arrêté royal du 26 mars 1982 et modifié par l'arrêté royal du 30 décembre 1992, est remplacé par la disposition suivante :

« Art. 50*bis*. Sans préjudice des attributions des fonctionnaires visés à l'article 7 de la loi du 15 avril 1965, le vétérinaire qui est chargé par le Ministre d'une mission d'expertise ou de contrôle, effectue le contrôle sanitaire et la surveillance des conditions de production du poisson conformément au chapitre V de l'annexe I.

Ce contrôle sanitaire et cette surveillance peuvent être complétés par des contrôles parasitaires, chimiques et microbiologiques, particuliers dont les modalités peuvent être fixées par le Ministre. »

Art. 30. Dans l'article 51 du même arrêté, remplacé par l'arrêté royal du 30 décembre 1992, sont apportées les modifications suivantes :

1° dans le § 1^{er}, les mots « ou de purification un numéro qui doit être reproduits sur tous les documents utilisés par l'entreprise » sont remplacés par les mots « , un numéro »;

2° les §§ 2 et 3 sont remplacés par les dispositions suivantes :

« § 2. L'exploitant est tenu de :

a) communiquer, au préalable, par écrit adressé au chef de cercle d'expertise du lieu où se trouve son établissement ou son centre d'expédition, chaque modification qu'il veut apporter à la structure de son établissement ou de son centre d'expédition, assorti d'un plan et d'un calendrier des travaux, qu'il s'engage à respecter;

b) elke wijziging in de administratieve gegevens van de inrichting of het verzendingscentrum die zijn opgenomen in de erkenning, de identiteit van de exploitant uitgezonderd, binnen ten hoogste een maand aan het Instituut bij een ter post aangetekende brief mee te delen.

§ 3. Bij niet naleving van de verplichtingen bedoeld in § 2, kan de Minister, in afwijking van de procedure van artikel 47, § 3 en de gevallen van artikel 47, § 4, de opschorting of de intrekking van de erkenning van de inrichting of van het verzendingscentrum met onmiddellijke ingang opleggen.

§ 4. In geval de identiteit van de exploitant van de inrichting of het verzendingscentrum wijzigt, dient de nieuwe exploitant deze wijziging en de datum ervan binnen ten hoogste een maand bij een ter post aangetekende brief aan het Instituut mee te delen en het schriftelijk bewijs ervan te leveren. Tevens dient hij elke andere wijziging in de administratieve gegevens van de inrichting of het verzendingscentrum die zijn opgenomen in de bestaande erkenning mee te delen.

In dit geval kan de nieuwe exploitant voorlopig de werkzaamheden onder dekking van de bestaande erkenning verderzetten.

Tenzij een eerdere datum erin als einddatum is opgenomen, en onverminderd de toepassing van artikel 47, § 4, vervalt de lopende erkenning van rechtswege op 31 december van het kalenderjaar dat het jaar van de wijziging volgt, ook als tijdens deze termijn een nieuwe wijziging van de identiteit van de exploitant optreedt.

Evenwel kan de erkenning tijdens de bedoelde termijn op vraag van de nieuwe exploitant worden vernieuwd volgens de procedure en de voorwaarden van dit besluit en voor zover de exploitatievoorwaarden vervuld zijn.

§ 5. Bij niet naleving van de verplichtingen bedoeld in § 4 kan de Minister, in afwijking van de procedure bedoeld in artikel 47, § 3, en de gevallen van artikel 47, § 4, de opschorting of de intrekking van de erkenning van de inrichting of het verzendingscentrum met onmiddellijke ingang opleggen.

Indien de wijziging van de identiteit van de exploitant ambtshalve wordt vastgesteld en de Minister niet overgaat tot een maatregel bedoeld in vorig lid, is de overgangsmaatregel bedoeld in § 4, derde lid, van toepassing, evenwel met beperking tot zes volle maanden na de vaststelling van de wijziging.

§ 6. De bepalingen bedoeld in §§ 2 en 4, eerste lid, zijn mutatis mutandis van toepassing als het om een registratienummer gaat. »

Art. 31. De bijlage bij het koninklijk besluit van 30 april 1976, ingevoegd bij koninklijk besluit van 19 mei 1995, wordt bijlage III.

Art. 32. De bijlagen I en II bij dit besluit worden respectievelijk als bijlagen I en II bij het koninklijk besluit van 30 april 1976 gevoegd.

Art. 33. Worden opgeheven :

a) het artikel 4, de hoofdstukken IV en V, de artikelen 28 tot 30, 44 tot 46 en 53 tot 57 van het koninklijk besluit van 30 april 1976 betreffende de keuring van en de handel in vis;

b) communiquer dans un délai maximal d'un mois, par lettre recommandée à la poste, adressée à l'Institut, chaque modification des données administratives de l'établissement ou du centre d'expédition, reprises dans l'agrément, à l'exception de l'identité de l'exploitant.

§ 3. En cas de non respect des obligations mentionnées au § 2, le Ministre peut, par dérogation à la procédure de l'article 47, § 3, et aux cas de l'article 47, § 4, imposer la suspension ou le retrait immédiat de l'agrément de l'établissement ou du centre d'expédition.

§ 4. Dans le cas où l'identité de l'exploitant de l'établissement ou du centre d'expédition est modifiée, le nouvel exploitant est tenu, dans un délai maximal d'un mois et par lettre recommandée à la poste, adressée à l'Institut, de communiquer et de prouver par écrit cette modification et sa date, ainsi que de communiquer toute modification des données administratives de l'établissement ou du centre d'expédition reprises dans l'agrément existant.

Dans ce cas, le nouvel exploitant peut provisoirement continuer les activités sous couverture de l'agrément existant.

Sauf si un terme préalable y a été précisé et sans préjudice de l'application de l'article 47, § 4, l'agrément en cours tombera de plein droit le 31 décembre de l'année civile suivant l'année de la modification, même si pendant cette période une nouvelle modification de l'identité de l'exploitant se présente.

Toutefois, pendant la période visée, l'agrément peut être renouvelé à la demande du nouvel exploitant suivant la procédure et les conditions du présent arrêté et pour autant que les conditions d'exploitation soient respectées.

§ 5. En cas de non respect des obligations visées au § 4, le Ministre peut, par dérogation à la procédure de l'article 47, § 3, et aux cas de l'article 47, § 4, imposer la suspension ou le retrait immédiat de l'agrément de l'établissement ou du centre d'expédition.

Si la modification de l'identité de l'exploitant est constatée d'office et le Ministre ne procède pas à une des mesures mentionnées à l'alinéa précédent, la mesure transitoire visée au § 4, alinéa 3, est applicable; toutefois, elle sera limitée à six mois entiers après la constatation de la modification.

§ 6. Les dispositions visées aux §§ 2 et 4, alinéa 1, sont applicables mutatis mutandis s'il s'agit d'un numéro d'enregistrement. »

Art. 31. L'annexe de l'arrêté royal du 30 avril 1976, inséré par l'arrêté royal du 19 mai 1995, devient l'annexe III.

Art. 32. Les annexes I et II du présent arrêté sont jointes respectivement en tant qu'annexes I et II à l'arrêté royal du 30 avril 1976.

Art. 33. Sont abrogés :

a) l'article 4, les chapitres IV et V, les articles 28 à 30, 44 à 46 et 53 à 57 de l'arrêté royal du 30 avril 1976 relatif à l'expertise et au commerce du poisson;

b) het koninklijk besluit van 2 maart 1965 betreffende de teelt van ongewervelde zeedieren die rauw kunnen gegeten worden, en betreffende de in- en uitvoer van deze dieren, voor zover zij voor de teelt bestemd zijn;

c) het koninklijk besluit van 9 maart 1965 betreffende de handel in ongewervelde zeedieren, die rauw kunnen gegeten worden;

d) het koninklijk besluit van 26 maart 1982 betreffende de rechten bestemd om de kosten te dekken van de keuringen, gezondheidsonderzoeken en controles van vis;

e) het ministerieel besluit van 29 november 1976 ter uitvoering van het koninklijk besluit van 30 april 1976 betreffende de keuring van en de handel in vis, houdende vaststelling van het model van het keurmerk dat dient aangebracht na het gezondheidsonderzoek, de keuring of het sanitair toezicht van de vis;

f) het ministerieel besluit van 29 november 1976 ter uitvoering van het koninklijk besluit van 30 april 1976 betreffende de keuring van en de handel in vis, houdende vaststelling van het model van het gezondheidsattest dat dient afgeleverd na het gezondheidsonderzoek van de vis in viskwekerijen;

g) het ministerieel besluit van 29 november 1976 ter uitvoering van het koninklijk besluit van 30 april 1976 betreffende de keuring van en de handel in vis, houdende vaststelling van het model van het gezondheidsattest dat dient voorgelegd bij de uitvoer van vis;

h) het ministerieel besluit van 29 november 1976 ter uitvoering van het koninklijk besluit van 30 april 1976 betreffende de keuring van en de handel in vis, houdende vaststelling van het model van het gezondheidsattest dat dient voorgelegd bij de invoer van vis;

i) het ministerieel besluit van 1 augustus 1978 houdende aanduiding van de kantoren en hulpkantoren van douanen langs waar de invoer van vis toegelaten is;

j) het ministerieel besluit van 2 april 1982 tot vaststelling van het model van register dat dient bijgehouden door de uitbaters van een viskwekerij en door de verkoper van de aangevoerde vis;

k) het ministerieel besluit van 12 augustus 1988 tot vaststelling van het model van het gezondheidscertificaat dat dient voorgelegd te worden bij de invoer van garnalen of van voedingswaren waarin garnalen verwerkt zijn.

Art. 34. Dit besluit treedt in werking de eerste dag van de maand volgend op die gedurende welke het in het *Belgisch Staatsblad* is bekendgemaakt.

Art. 35. Onze Minister van Consumentenzaken, Volksgezondheid en Leefmilieu is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 12 maart 2000.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Consumentenzaken,
Volksgezondheid en Leefmilieu,

Mevr. M. AELVOET

b) l'arrêté royal du 2 mars 1965 relatif à l'élevage des animaux invertébrés marins susceptibles d'être consommés crus et à l'importation et l'exportation de ces animaux dans la mesure où ils sont destinés à l'élevage;

c) l'arrêté royal du 9 mars 1965 relatif au commerce des animaux invertébrés marins susceptibles d'être consommés crus;

d) l'arrêté royal du 26 mars 1982 relatif aux droits destinés à couvrir les frais résultant des expertises, examens et contrôles sanitaires du poisson;

e) l'arrêté ministériel du 29 novembre 1976 pris en exécution de l'arrêté royal du 30 avril 1976 relatif à l'expertise et au commerce du poisson, fixant le modèle de la marque d'expertise à apposer après l'examen sanitaire, l'expertise ou le contrôle sanitaire du poisson;

f) l'arrêté ministériel du 29 novembre 1976 pris en exécution de l'arrêté royal du 30 avril 1976 relatif à l'expertise et au commerce du poisson, fixant le modèle du certificat de salubrité qui doit être délivré après l'examen sanitaire du poisson des parcs d'élevage;

g) l'arrêté ministériel du 29 novembre 1976 pris en exécution de l'arrêté royal du 30 avril 1976 relatif à l'expertise et au commerce du poisson fixant le modèle de certificat de salubrité qui doit être présenté pour l'exportation du poisson;

h) l'arrêté ministériel du 29 novembre 1976 pris en exécution de l'arrêté royal du 30 avril 1976 relatif à l'expertise et au commerce du poisson, fixant le modèle du certificat de salubrité qui doit être présenté pour l'importation du poisson;

i) l'arrêté ministériel du 1^{er} août 1978 désignant les bureaux et les succursales de douane par lesquels l'importation du poisson peut s'effectuer;

j) l'arrêté ministériel du 2 avril 1982 fixant le modèle du registre qui doit être tenu par l'exploitant d'un parc d'élevage de poissons et par le vendeur du poisson apporté;

k) l'arrêté ministériel du 12 août 1988 fixant le modèle du certificat de salubrité qui doit être présenté lors de l'importation de crevettes ou de denrées alimentaires contenant des crevettes.

Art. 34. Le présent arrêté entre en vigueur le 1^{er} jour du mois qui suit celui au cours duquel il aura été publié au *Moniteur belge*.

Art. 35. Notre Ministre de la Protection de la consommation, de la Santé publique et de l'Environnement est chargée de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 12 mars 2000.

ALBERT

Par le Roi :

La Ministre de la Protection de la consommation,
de la Santé publique et de l'Environnement,

Mme M. AELVOET

Bijlage I

HOOFDSTUK I. — *Eisen voor fabrieksvaartuigen**Afdeling I. — Eisen inzake constructie en apparatuur*

1. Fabrieksvaartuigen moeten ten minste beschikken over :

a) een ontvangstzone die uitsluitend bestemd is voor het aan boord brengen van de vis en die qua ontwerp en indeling uit een reeks van boxen van voldoende grootte bestaat, zodat een aan boord gebrachte hoeveelheid vis van de daarop volgende hoeveelheid kan worden gescheiden. Deze ontvangstzone en de demonteerbare onderdelen ervan moeten gemakkelijk kunnen worden gereinigd. Zij moet zo ontworpen zijn dat zij bescherming biedt tegen het effect van de zonnestralen en van slecht weer, alsmede tegen alle vuil en iedere bron van besmetting;

b) een systeem voor het transport van de vis van de ontvangstzone naar de werkplaatsen dat aan de hygiënische voorschriften voldoet;

c) werkplaatsen die groot genoeg zijn om de bewerking en verwerking van de vis in bevredigende hygiënische omstandigheden te laten verlopen. Deze plaatsen moeten zo zijn ontworpen en ingedeeld dat iedere besmetting van de vis wordt voorkomen;

d) opslagplaatsen voor de eindproducten die van voldoende grootte zijn en die zo zijn ontworpen dat zij gemakkelijk gereinigd kunnen worden. Daarenboven moet een afzonderlijke opslagruimte voorbehouden worden voor afval indien aan boord van het fabrieksvaartuig een installatie in bedrijf is voor de behandeling van afval;

e) een opslaglokaal voor het verpakkingsmateriaal dat afgescheiden is van de lokalen voor de visbewerking en de visverwerking;

f) speciale apparatuur om de afval en de niet voor menselijke consumptie geschikte vis, hetzij rechtstreeks in zee te storten, hetzij als de omstandigheden zulks vereisen in een uitsluitend daartoe bestemd waterdicht vat te storten. Als deze afval worden opgeslagen en met het oog op zuivering aan boord worden behandeld, dienen daarvoor aparte lokalen aanwezig te zijn;

g) een installatie die drinkwater of schoon zeewater onder druk levert. De opening voor het pompen van zeewater moet zich op een zodanige plaats bevinden dat de kwaliteit van het gepompte water niet heeft te lijden onder het in zee storten van afvalwater, afval en koelwater van de motoren;

h) een voldoende aantal kleedlokalen, wastafels en toiletten; deze laatste mogen niet rechtstreeks toegang geven tot de ruimten waar de vis wordt bewerkt, verwerkt of opgeslagen. Bij de wastafels dienen producten aanwezig te zijn voor het reinigen en afdrogen die voldoen aan de hygiënische voorschriften; de kranen van de wastafels mogen niet met de hand kunnen worden bediend.

2. De lokalen waar de vis wordt bewerkt en verwerkt, ingevroren of diepgevroren, moeten voorzien zijn van :

a) een gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten anti-slipvloer, met voorzieningen voor een vlotte waterafvoer. De op de vloer bevestigde structuren en apparaten moeten voorzien zijn van gaten om het water te lozen die groot genoeg zijn om niet met visafval verstopt te raken en om het water gemakkelijk te laten wegvloeien;

b) wanden en plafonds die gemakkelijk kunnen worden gereinigd, in het bijzonder op de plaatsen waar buizen, kettingen of elektrische leidingen liggen;

c) hydraulische circuits die dusdanig zijn geplaatst of beschermd dat de vis niet kan worden verontreinigd door een eventueel olielek;

Annexe I

CHAPITRE I^{er}. — *Conditions applicables aux navires-usines**Section I. — Conditions concernant la construction et l'équipement*

1. Les navires-usines doivent disposer au moins :

a) d'une aire de réception réservée à la mise à bord du poisson, conçue et disposée en parcs de dimensions suffisantes, de façon à permettre de séparer des apports séquentiels. Cette aire de réception et ses éléments démontables doivent être aisément nettoyables. Elle doit être conçue de façon à protéger le poisson de l'action du soleil ou des intempéries, ainsi que de toute source de souillure ou de contamination;

b) d'un système de convoyage du poisson, de l'aire de réception vers les lieux de travail, qui respecte les règles de l'hygiène;

c) des lieux de travail de dimensions suffisantes pour permettre de réaliser les préparations et les transformations du poisson dans des conditions d'hygiène convenables. Ils sont conçus et disposés de façon à éviter toute contamination du poisson;

d) des lieux d'entreposage des produits finis de dimensions suffisantes, conçus de façon à pouvoir être facilement nettoyés. Si une unité de traitement des déchets fonctionne à bord, une cale séparée doit être destinée à l'entreposage de ces déchets;

e) d'un local d'entreposage du matériel d'emballage, séparé des locaux de préparation et de transformation du poisson;

f) des équipements spéciaux pour évacuer soit directement à la mer, soit, si les circonstances l'exigent, dans une cuve étanche réservée à cet usage, les déchets et le poisson impropre à la consommation humaine. Si ces déchets sont stockés et traités à bord en vue de leur assainissement, des locaux séparés doivent être prévus à cet usage;

g) d'une installation permettant l'approvisionnement en eau potable ou en eau de mer propre sous pression. L'orifice de pompage de l'eau de mer doit être situé à un emplacement tel que la qualité de l'eau pompée ne puisse être affectée par le rejet à la mer des eaux usées, des déchets et de l'eau de refroidissement des moteurs;

h) d'un nombre approprié de vestiaires, lavabos et cabinets d'aisance, ces derniers ne pouvant ouvrir directement sur les locaux où le poisson est préparé, transformé ou entreposé. Les lavabos doivent être pourvus de moyens de nettoyage et d'essuyage répondant aux exigences de l'hygiène; les robinets des lavabos ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main.

2. Dans les locaux où l'on procède à la préparation et à la transformation, à la congélation ou à la surgélation du poisson, il faut :

a) un sol qui allie les qualités antidérapantes avec la facilité de nettoyage et de désinfection et qui soit pourvu de dispositifs permettant une évacuation facile de l'eau. Les structures et appareils fixés au sol doivent être munis d'anguillers de taille suffisante pour ne pas être obstrués par des déchets de poisson et laisser écouler l'eau facilement;

b) des parois et des plafonds faciles à nettoyer, en particulier au niveau des tuyaux, chaînes ou conduits électriques les traversant;

c) des circuits hydrauliques qui soient disposés ou protégés de façon qu'une fuite éventuelle d'huile ne puisse contaminer le poisson;

d) voldoende luchtverversing en, indien nodig, een goede dampafvoer;

e) voldoende verlichting;

f) voorzieningen voor het reinigen en ontsmetten van het gereedschap, het materieel en de installaties;

g) voorzieningen voor het reinigen en ontsmetten van de handen, voorzien van kranen die niet met de hand kunnen worden bediend en van wegwerphanddoeken.

3. De voorzieningen en het gereedschap, zoals bijvoorbeeld snijtafels, recipiënten, transportbanden, machines voor het strippen, fileren, enz., moeten vervaardigd zijn uit materiaal dat bestand is tegen corrosie door zeewater; zij moeten gemakkelijk kunnen worden gereinigd en ontsmet en zij moeten in goede staat worden gehouden.

4. Fabrieksvaartuigen waar vis wordt ingevroren moeten beschikken over :

a) een koelinstallatie die voldoende krachtig is om de temperatuur van de vis snel te doen dalen en aldus een kerntemperatuur te bereiken die aan de bepalingen van dit besluit voldoet;

b) koelinstallaties die voldoende krachtig zijn om de vis in de opslaglokalen te bewaren bij een temperatuur die aan de bepalingen van dit besluit voldoet. De opslaglokalen moeten voorzien zijn van een thermograaf die gemakkelijk kan worden afgelezen.

Afdeling II. — Hygiënische eisen aan boord van fabrieksvaartuigen

1. Aan boord van het fabrieksvaartuig moet een bevoegd persoon zijn die verantwoordelijk is voor de toepassing van goede fabricagepraktijken op het gebied van vis. Hij moet met het nodige gezag bekleed zijn om de bepalingen van deze bijlage te doen naleven. Hij moet het aan boord uitgevoerde programma voor de inspectie en de verificatie van de kritieke punten, een register met zijn opmerkingen, alsmede de eventueel vereiste temperatuurnoteringen ter beschikking houden van de controlerende dierenarts.

2. Voor de lokalen en het gereedschap gelden de algemene hygiënische eisen van hoofdstuk III, afdeling II, A van deze bijlage.

3. Voor het personeel gelden de algemene hygiënische eisen van hoofdstuk III, afdeling II, B van deze bijlage.

4. Voor het ontkoppen, strippen en fileren gelden de hygiënische eisen van hoofdstuk IV, afdeling I, punten 2, 3 en 4, van deze bijlage.

5. Voor de aan boord verrichte verwerking van de vis gelden de hygiënische eisen van hoofdstuk IV, afdelingen II, punten 2 en 3, IV en V van deze bijlage.

6. Voor het aan boord verpakken van vis gelden de hygiënische eisen van hoofdstuk VI van deze bijlage.

7. Voor de opslag van vis aan boord gelden de hygiënische eisen van hoofdstuk VI van dit besluit.

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

e) un éclairage suffisant;

f) des dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des outils, du matériel et des installations;

g) des dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains, dont les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main et qui soient pourvus d'essuie-mains à usage unique.

3. Les dispositifs et les outils de travail, comme par exemple les tables de découpe, les récipients, les bandes transporteuses, les machines à éviscérer, à fileter, etc., doivent être en matériaux résistants à la corrosion de l'eau de mer, faciles à nettoyer et à désinfecter et maintenus en bon état.

4. Les navires-usines qui congèlent le poisson doivent disposer :

a) d'une installation d'une puissance frigorifique suffisante pour soumettre le poisson à un abaissement de température rapide permettant d'obtenir à cœur une température conforme aux prescriptions du présent arrêté;

b) des installations d'une puissance frigorifique suffisante pour maintenir dans les locaux d'entreposage le poisson à une température conforme aux prescriptions du présent arrêté. Les locaux d'entreposage doivent être munis d'un système d'enregistrement de la température placé de façon à pouvoir être consulté facilement.

Section II. — Conditions d'hygiène à bord des navires-usines

1. Une personne qualifiée à bord du navire-usine doit être responsable de l'application de bonnes pratiques de fabrication du poisson. Elle doit être investie de l'autorité nécessaire pour faire respecter les dispositions de la présente annexe. Elle tient, à la disposition du vétérinaire de contrôle, le programme d'inspection et de vérification des points critiques appliqué à bord, un registre sur lequel sont consignées ses observations, ainsi que les enregistrements thermiques éventuellement requis.

2. Les conditions générales d'hygiène applicables aux locaux et aux matériels sont celles qui sont énoncées au chapitre III, section II, A, de la présente annexe.

3. Les conditions générales d'hygiène applicables au personnel sont celles qui sont énoncées au chapitre III, section II, B, de la présente annexe.

4. Les opérations d'ététagage, d'éviscération et de filetage doivent s'effectuer dans les conditions d'hygiène énoncées au chapitre IV, section I, points 2, 3 et 4, de la présente annexe.

5. Les opérations de transformation du poisson effectuées à bord doivent l'être dans les conditions d'hygiène énoncées au chapitre IV, sections II, points 2 et 3, IV et V de la présente annexe.

6. Le conditionnement et l'emballage du poisson à bord doit s'effectuer dans les conditions d'hygiène énoncées au chapitre VI de la présente annexe.

7. L'entreposage à bord du poisson doit s'effectuer dans les conditions d'hygiène énoncées au chapitre VI du présent arrêté.

HOOFDSTUK II. — *Eisen bij en na aanvoer*

1. De voorzieningen voor het lossen en de aanvoer van vis moeten zijn vervaardigd uit materiaal dat gemakkelijk kan worden gereinigd en dat goed onderhouden en proper is.

2. Bij het lossen en de aanvoer moet besmetting van de vis worden voorkomen; met name moet ervoor worden gezorgd dat :

— het lossen en de aanvoer snel geschieden;

— de vis onverwijd wordt ondergebracht in een beschermde omgeving op de juiste temperatuur naargelang van de aard van de vis en desgevallend met ijs bedekt in de vervoers-, opslag- of verkoopinstallaties of in een inrichting;

— geen apparatuur wordt gebruikt en geen behandelingen worden uitgevoerd die de eetbare delen van de vis kunnen aantasten.

3. De delen van de afslagen en groothandelsmarkten waar vis met het oog op verkoop wordt uitgesteld :

a) moeten overdekt zijn en over wanden beschikken die gemakkelijk te reinigen zijn;

b) moeten over vloeren beschikken die waterdicht, gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten zijn, zo zijn aangelegd dat het water gemakkelijk kan wegvloeiën en beschikken over een hygiënische afvoer voor afvalwater;

c) moeten beschikken over sanitaire voorzieningen met een voldoende aantal wastafels en toiletten met waterspoeling. De toiletten mogen niet rechtstreeks toegang geven tot de werkruimten. Bij de wastafels dienen producten en wegwerphanddoeken aanwezig te zijn om de handen te reinigen;

d) moeten goed verlicht zijn om de in hoofdstuk V van deze bijlage bedoelde controle van de vis te vergemakkelijken;

e) mogen, op het ogenblik dat er vis uitgesteld of opgeslagen wordt, niet voor andere doeleinden worden gebruikt; voertuigen waarvan de uitlaatgassen een negatieve invloed kunnen hebben op de kwaliteit van de vis, mogen er niet worden toegelaten. Ongewenste dieren moeten buiten de ruimten worden gehouden;

f) moeten geregeld en ten minste na elke verkoop worden gereinigd. De kratten moeten na elke verkoop worden gereinigd, van binnen en van buiten gespoeld met drinkwater of met schoon zeewater en indien nodig worden ontsmet;

g) moeten voorzien zijn van duidelijk zichtbare borden met de vermelding dat het verboden is te roken, te spuwen, te drinken en te eten;

h) moeten afgesloten kunnen worden en afgesloten kunnen blijven wanneer de controlerende dierenarts dit noodzakelijk acht;

i) moeten beschikken over een installatie voor de levering van water die voldoet aan de voorwaarden van hoofdstuk III, afdeling I, punt 7, van deze bijlage;

j) moeten beschikken over speciale waterdichte corrosiebestendige containers waarin de niet voor menselijke consumptie geschikte vis moeten worden gedeponeerd :

k) voor zover zij niet beschikken over eigen lokalen ter plaatse of in de onmiddellijke nabijheid, moeten zij, afhankelijk van de te koop uitgestalde hoeveelheden, ten behoeve van de controlerende dierenarts beschikken over een adequaat ingericht afsluitbaar lokaal en over het voor het verrichten van de controles noodzakelijke materieel.

4. Na de aanvoer of eventueel na de eerste verkoop moet de vis onder de in hoofdstuk VI van dit besluit vastgestelde voorwaarden onverwijd worden vervoerd naar de plaats van bestemming.

CHAPITRE II. — *Conditions pendant et après débarquement*

1. Le matériel de déchargement et de débarquement doit être constitué d'un matériau facile à nettoyer et doit être maintenu en bon état d'entretien et de propreté.

2. Lors du déchargement et du débarquement, la contamination du poisson doit être évitée; il doit notamment être assuré que :

— le déchargement et le débarquement sont effectués rapidement;

— le poisson est placé sans retard dans un environnement protégé, à la température requise en fonction de sa nature et, le cas échéant, mis sous glace dans les installations de transport, de stockage ou de vente ou dans un établissement;

— les équipements et les manipulations susceptibles de détériorer les parties comestibles du poisson ne sont pas autorisés.

3. Les parties des halles de criée et des marchés de gros dans lesquelles le poisson est exposé à la vente doivent :

a) être couvertes et avoir des murs faciles à nettoyer;

b) avoir un sol imperméable, facile à laver et à désinfecter, et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau et avoir un dispositif permettant une évacuation hygiénique des eaux résiduaires;

c) être équipées d'installations sanitaires avec un nombre adéquat de lavabos et de cabinets d'aisance avec chasse d'eau. Ces derniers ne peuvent ouvrir directement sur les locaux de travail. Les lavabos doivent être pourvus de moyens de nettoyage des mains, ainsi que d'essuie-mains à usage unique;

d) être bien éclairées pour faciliter le contrôle du poisson prévu au chapitre V de la présente annexe;

e) lors de l'exposition ou de l'entreposage du poisson, ne pas être utilisées à d'autres fins. Les véhicules émettant des gaz d'échappement susceptibles de nuire à la qualité du poisson ne doivent pas pouvoir y pénétrer. Les animaux indésirables ne doivent pas y pénétrer;

f) être régulièrement nettoyées, au moins à la fin de chaque vente. Les caisses doivent être nettoyées après chaque vente, rincées extérieurement et intérieurement, à l'eau potable ou avec de l'eau de mer propre et, si nécessaire, être désinfectées;

g) être pourvues de pancartes d'interdiction de fumer ou de cracher, de boire et de manger, placées de façon visible;

h) pouvoir être fermées et maintenues fermées lorsque le vétérinaire de contrôle l'estime nécessaire;

i) disposer d'une installation permettant l'approvisionnement en eau répondant aux conditions du chapitre III, section I, point 7, de la présente annexe;

j) disposer de conteneurs spéciaux étanches en matériau résistant à la corrosion et destinés à recevoir le poisson impropre à la consommation humaine;

k) dans la mesure où elles ne disposent pas de ses propres locaux sur place ou à proximité immédiate et en fonction des quantités exposées à la vente, comporter, pour les besoins du vétérinaire de contrôle, un local suffisamment aménagé, fermant à clé, et le matériel nécessaire à l'exercice des contrôles.

4. Après le débarquement ou, le cas échéant, après la première vente, le poisson doit être acheminé sans délai vers son lieu de destination, dans les conditions énoncées au chapitre VI du présent arrêté.

5. Hallen waarin de vis met het oog op verkoop of na de verkoop, in afwachting van hun vervoer naar hun plaats van bestemming, wordt opgeslagen moeten voorzien zijn van koelruimten met een voldoende capaciteit en die voldoen aan de voorwaarden vervat in hoofdstuk III, afdeling 1, punt 3, van deze bijlage. In dat geval moet de vis worden opgeslagen bij een temperatuur welke die van smeltend ijs benadert.

6. De algemene hygiënische eisen van hoofdstuk III, afdeling II, met uitzondering van punt B, 1, a), zijn mutatis mutandis van toepassing op de hallen waarin vis wordt uitgesteld met het oog op de verkoop of opgeslagen.

7. Voor groothandelsmarkten waar vis wordt uitgesteld met het oog op verkoop of waar vis wordt opgeslagen, gelden dezelfde bepalingen als die van dit hoofdstuk, onder 3 en 5, alsmede de bepalingen van hoofdstuk III, afdeling I, punten 4, 10 en 11 van deze bijlage.

De algemene hygiënische eisen van hoofdstuk III, afdeling II, van deze bijlage zijn mutatis mutandis van toepassing op groothandelsmarkten.

HOOFDSTUK III. — *Algemene eisen voor inrichtingen aan de wal*

Afdeling I. — Algemene eisen voor ruimten en materieel

De inrichtingen moeten minstens beschikken over :

1. werklokalen die groot genoeg zijn om de beroepsactiviteiten in bevredigende hygiënische omstandigheden te laten verlopen. Deze werklokalen moeten zo zijn ontworpen en ingericht dat besmetting van de vis wordt voorkomen en dat de reine en de onreine sector duidelijk van elkaar gescheiden zijn;

2. lokalen waar vis wordt behandeld, bewerkt en verwerkt, met :

a) vloeren van waterdicht, gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten materiaal, die zo zijn aangelegd dat het water gemakkelijk kan wegvloeien of die toegerust zijn met een voorziening voor de afvoer van het water;

b) gemakkelijk te reinigen, duurzame en ondoordringbare wanden met gladde oppervlakken;

c) een gemakkelijk te reinigen plafond;

d) deuren van onaantastbaar, gemakkelijk te reinigen materiaal;

e) voldoende luchtverversing en, indien nodig, een goede dampafvoer;

f) voldoende verlichting;

g) een voldoende aantal voorzieningen voor het reinigen en ontsmetten van de handen; in de werkruimten en in de toiletten mogen de kranen niet met de hand kunnen worden bediend; er moeten wegwerphanddoeken beschikbaar zijn;

h) voorzieningen voor het reinigen van het gereedschap, het materieel en de installaties;

3. koelruimten voor de opslag van vis met :

— dezelfde voorzieningen als bedoeld in punt 2, onder a), b), c), d) en f);

— eventueel, een koelinstallatie die krachtig genoeg is om de vis onder de in dit besluit voorgeschreven temperatuuromstandigheden te bewaren;

4. passende voorzieningen ter bescherming tegen ongewenste dieren, zoals insecten, knaagdieren, vogels, enz.;

5. Les halles dans lesquelles le poisson est entreposé avant son exposition à la vente ou après la vente et dans l'attente de son acheminement vers son lieu de destination doivent disposer de chambres froides de capacité suffisante répondant aux conditions énoncées au chapitre III, section I, point 3, de la présente annexe. Le poisson doit, dans ce cas, être entreposé à une température approchant celle de la glace fondante.

6. Les conditions générales d'hygiène énoncées au chapitre III, section II, à l'exception du point B, 1, a), de la présente annexe s'appliquent mutatis mutandis aux halles où le poisson est exposé à la vente ou entreposé.

7. Les marchés de gros, dans lesquels du poisson est exposé à la vente ou entreposé sont soumis aux mêmes conditions que celles énoncées au présent chapitre points 3 et 5, ainsi qu'à celles énoncées au chapitre III, section I, points 4, 10 et 11 de la présente annexe.

Les conditions générales d'hygiène énoncées au chapitre III, section II, de la présente annexe s'appliquent mutatis mutandis aux marchés de gros.

CHAPITRE III. — *Conditions générales pour les établissements à terre*

Section I. — Conditions générales d'aménagement des locaux et d'équipement en matériel

Les établissements doivent comporter au moins :

1. des locaux de travail de dimensions suffisantes afin que les activités professionnelles puissent s'y exercer dans des conditions d'hygiène convenables. Ces locaux de travail sont conçus et disposés de façon à éviter toute contamination du poisson et à séparer nettement le secteur propre et le secteur souillé;

2. dans des locaux où l'on procède à la manipulation, à la préparation et à la transformation du poisson :

a) un sol en matériaux imperméables, faciles à nettoyer et à désinfecter et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau ou pourvu d'un dispositif destiné à évacuer de l'eau;

b) des murs présentant des surfaces lisses faciles à nettoyer, résistantes et imperméables;

c) un plafond facile à nettoyer;

d) des portes en matériaux inaltérables, faciles à nettoyer;

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

f) un éclairage suffisant;

g) un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains. Dans les locaux de travail et les toilettes, les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main. Les dispositifs doivent être pourvus d'essuie-mains à usage unique;

h) des dispositifs pour le nettoyage des outils, du matériel et des installations;

3. dans les chambres froides où le poisson est entreposé :

— le même aménagement que celui prévu au point 2, a), b), c), d) et f);

— le cas échéant, une installation frigorifique d'une puissance suffisante pour assurer le maintien du poisson dans les conditions thermiques prévues au présent arrêté;

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

5. voorzieningen en gereedschap, zoals snijtafels, recipiënten, transportbanden en messen, van corrosiebestendig materiaal, die gemakkelijk kunnen worden gereinigd en ontsmet;

6. speciale waterdichte containers van corrosiebestendig materiaal voor vis die niet bestemd is voor menselijke consumptie en een gekoeld lokaal uitsluitend bestemd voor de opslag van deze containers indien deze niet op zijn minst aan het eind van elke werkdag worden afgevoerd;

7. een installatie die, onder druk en in voldoende hoeveelheden, drinkwater of eventueel schoon zeewater, dan wel via een adequaat zuiveringssysteem schoongemaakt zeewater levert. Bij wijze van uitzondering is evenwel toegestaan dat voor het opwekken van stoom, voor de bestrijding van brand en voor het koelen van koelmachines een installatie aanwezig is die niet-drinkbaar water levert, mits de daartoe aangebrachte leidingen het onmogelijk maken dit water voor andere doeleinden te gebruiken en geen gevaar opleveren voor besmetting van de vis. De leidingen voor niet-drinkbaar water moeten duidelijk te onderscheiden zijn van die voor drinkwater of schoon zeewater;

8. een systeem voor de hygiënische afvoer van afvalwater;

9. een voldoende aantal kleedlokalen met gladde, ondoordringbare en afwasbare wanden en vloeren, wastafels en toiletten met waterspoeling. De toiletten mogen niet rechtstreeks toegang geven tot de werkruimten. Bij de wastafels dienen wegwerphanddoeken en producten aanwezig te zijn voor het reinigen van de handen; de kranen mogen niet met de hand kunnen worden bediend;

10. een adequaat ingerichte afsluitbare ruimte die uitsluitend ter beschikking staat van de controlerende dierenarts, indien de hoeveelheid bewerkte vis de regelmatigheid of permanente aanwezigheid van de controlerende dierenarts vergt;

11. passende voorzieningen voor het reinigen en ontsmetten van de vervoermiddelen;

12. in inrichtingen waar levende dieren zoals vissen en schaaldieren worden gehouden, een geschikte installatie die de dieren maximale overlevingskansen geeft en die voorzien is van water van een zodanige kwaliteit dat de dieren niet in aanraking komen met schadelijke organismen of stoffen.

Afdeling II. — Algemene hygiënische eisen

A. Algemene hygiënische eisen voor lokalen en materieel

1. Vloeren, wanden, plafonds en scheidingswanden en het materieel dat bij de be- en verwerking van de vis wordt gebruikt, moeten goed schoon worden gehouden en goed worden onderhouden, zodat zij geen oorzaak kunnen zijn van besmetting van de producten.

2. Knaagdieren, insecten en ander ongedierte moeten systematisch worden verdelgd. Rattenverdelgsmiddelen, insecticiden, ontsmettingsmiddelen en andere enigszins giftige stoffen moeten worden opgeslagen in afsluitbare lokalen of kasten. Het gebruik ervan mag geen gevaar opleveren voor besmetting van de producten.

3. Werkplaatsen, gereedschap en materieel mogen uitsluitend voor de be- en verwerking van vis worden gebruikt. Zij mogen evenwel gelijktijdig of op andere tijdstippen worden gebruikt voor de bereiding van andere levensmiddelen als de erkenning het toelaat.

5. des dispositifs et des outils de travail tels que tables de découpe, récipients, bandes transporteuses et couteaux, en matériaux résistant à la corrosion, faciles à nettoyer et à désinfecter;

6. des conteneurs spéciaux, étanches, en matériaux résistant à la corrosion, destinés à recevoir du poisson non destiné à la consommation humaine et un local refroidi exclusivement pour entreposer ces conteneurs quand ils ne sont pas évacués au minimum à l'issue de chaque journée de travail;

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

8. un dispositif permettant une évacuation hygiénique des eaux résiduaires;

9. 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 cabinets d'aisance ne peuvent ouvrir directement sur les locaux de travail. Les lavabos doivent être pourvus d'essuie-mains à usage unique et de produits de nettoyage des mains; les robinets des lavabos ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main;

10. si la quantité de poisson traité nécessite la présence régulière ou permanente d'un vétérinaire de contrôle, un local suffisamment aménagé, fermant à clé, à la disposition exclusive du vétérinaire de contrôle;

11. des équipements appropriés pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport;

12. dans les établissements où sont maintenus des animaux vivants, comme les poissons et les crustacés, une installation appropriée permettant les meilleures conditions de survie, alimentée d'une eau ayant une qualité suffisante pour ne pas transmettre à ces animaux des organismes ou des substances nuisibles.

Section II. — Conditions générales d'hygiène

A. Conditions générales d'hygiène applicables aux locaux et aux matériels

1. Les sols, les murs, les plafonds et les cloisons et le matériel utilisé pour la préparation et la transformation du poisson doivent être maintenus en bon état de propreté et être bien entretenus de façon à ne pas constituer une source de contamination pour les produits.

2. La destruction des rongeurs, des insectes et de toute autre vermine doit être systématiquement effectuée. Les raticides, insecticides, désinfectants ou toutes autres substances pouvant présenter une certaine toxicité sont entreposés dans des locaux ou armoires fermant à clé; ils doivent être utilisés de manière à ne pas risquer de contaminer les produits.

3. Les lieux de travail, les outils et le matériel ne peuvent être utilisés que pour la préparation et la transformation du poisson. Toutefois, ils peuvent être utilisés pour l'élaboration, simultanée ou à des moments différents, d'autres produits alimentaires, si l'agrément le permet.

4. Er mag uitsluitend drinkwater of schoon zeewater worden gebruikt. Bij wijze van uitzondering mag evenwel niet-drinkbaar water worden gebruikt voor het koelen van de machines, het opwekken van stoom en het bestrijden van brand, mits de daartoe aangebrachte leidingen het gebruik van het water voor andere doeleinden onmogelijk maken en geen gevaar opleveren voor besmetting van de producten.

5. Reinigingsmiddelen, toegelaten ontsmettingsmiddelen en soortgelijke stoffen moeten zo worden gebruikt dat de uitrusting, het materieel en de producten er niet door worden aangetast.

B. Algemene hygiënische eisen voor het personeel

1. Vanwege het personeel wordt de grootst mogelijke zindelijkheid geëist. Inzonderheid :

a) moeten de personen die betrokken zijn bij het hanteren van vis die besmet kan raken, geschikte en propere werkkleding en een proper hoofddeksel dragen dat de haren volledig bedekt;

b) moeten de personen die betrokken zijn bij het hanteren en het bewerken van vis ten minste telkens voordat de werkzaamheden worden hervat, hun handen wassen en de wonden aan de handen afdekken met waterdicht wondverband;

c) mag in de werk- en opslaglokalen niet worden gerookt, gespuwd, gedronken en gegeten.

2. De exploitant dient de nodige maatregelen te nemen om te voorkomen dat personen die een bron van besmetting zouden kunnen zijn, bij de be- en verwerking en het hanteren van vis worden betrokken, totdat is aangetoond dat die personen dat werk kunnen verrichten zonder gevaar voor besmetting.

Bij aanwerving dienen personen die betrokken zijn bij de be- en verwerking en het hanteren van vis door middel van een medisch attest te bewijzen dat niets hun tewerkstelling in de weg staat. Het medisch attest dient jaarlijks vernieuwd te worden.

HOOFDSTUK IV. — *Bijzondere eisen voor het hanteren van vis in de inrichtingen aan de wal*

Afdeling I. — Eisen ten aanzien van verse vis

1. Gekoelde onverpakte vis die niet onmiddellijk na aankomst in de inrichting wordt verdeeld, verzonden, bewerkt of verwerkt, moet onder ijs worden opgeslagen of worden uitgesteld in een koellokaal van de inrichting. Het ijs moet zo vaak als nodig worden vervangen. Het gebruikte ijs moet zijn bereid met drinkwater of schoon zeewater en moet onder hygiënische omstandigheden worden opgeslagen in speciaal daarvoor bestemde containers die schoon gehouden en goed onderhouden moeten worden. Voorverpakte verse vis moet worden gekoeld met ijs of met een koelinstallatie waarmee vergelijkbare temperatuursomstandigheden worden verkregen.

2. Bewerkingen zoals het ontkoppen en het strippen die niet aan boord zijn uitgevoerd, moeten op hygiënische wijze worden uitgevoerd. De vis moet onmiddellijk daarna uitvoerig worden gewassen met drinkwater of schoon zeewater.

3. Bewerkingen zoals het fileren en in moten verdelen dienen met de nodige voorzorgen te worden omgeven om besmetting of verontreiniging van de filets en de moten te voorkomen en op een andere werktafel te geschieden dan het ontkoppen en het strippen. Filets en moten mogen niet langer op de werktafel liggen dan nodig is voor de bewerking en moeten door een adequate verpakking voor besmetting worden gevrijwaard. Filets en moten die bestemd zijn om vers te worden verkocht, moeten zo spoedig mogelijk na de bewerking worden gekoeld.

4. L'utilisation d'eau potable ou d'eau de mer propre est imposée pour tous les usages. Toutefois, peut être autorisée à titre exceptionnel l'utilisation d'eau non potable pour le refroidissement des machines, la production de vapeur ou la lutte contre les incendies, 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 produits.

5. Des détersifs, désinfectants autorisés et substances similaires doivent être utilisés de manière que l'équipement, le matériel et les produits ne soient pas affectés.

B. Conditions générales d'hygiène applicables au personnel

1. Le plus parfait état de propreté est exigé de la part du personnel. En particulier :

a) le personnel doit porter des vêtements de travail appropriés et propres ainsi qu'une coiffure propre enveloppant complètement la chevelure. Sont notamment concernées les personnes manipulant du poisson sujet à contamination;

b) le personnel affecté à la manipulation et à la préparation du poisson est tenu de se laver les mains au moins à chaque reprise du travail; les blessures aux mains doivent être recouvertes par un pansement étanche;

c) il est interdit de fumer, de cracher, de boire et de manger dans les locaux de travail et d'entreposage du poisson.

2. l'exploitant doit prendre toutes les mesures nécessaires pour écarter de la préparation, de la transformation et de la manipulation du poisson les personnes susceptibles de le contaminer jusqu'à ce qu'il soit démontré que ces personnes sont aptes à le faire sans danger.

Lors de l'embauche, toute personne affectée à la préparation, à la transformation et à la manipulation du poisson est tenue de prouver, par un certificat médical, que rien ne s'oppose à son affectation. Le certificat médical doit être renouvelé tous les ans.

CHAPITRE IV. — *Conditions spéciales pour la manipulation du poisson dans les établissements à terre*

Section I. — Conditions pour le poisson frais

1. Quand le poisson réfrigéré, non conditionné, n'est pas distribué, expédié, préparé ou transformé immédiatement après son arrivée dans l'établissement, il doit être entreposé ou exposé sous glace dans une chambre froide de l'établissement. Un réglage doit être effectué aussi souvent que nécessaire. La glace utilisée doit être fabriquée à partir d'eau potable ou d'eau de mer propre et entreposée hygiéniquement dans des conteneurs prévus à cet effet qui doivent être maintenus propres et en bon état d'entretien. Le poisson frais préemballé doit être réfrigéré avec de la glace ou avec un appareil de réfrigération mécanique donnant les mêmes conditions de température.

2. Les opérations telles que l'ététagage et l'éviscération, si elles n'ont été faites à bord, doivent s'effectuer de manière hygiénique. Le poisson doit être lavé abondamment au moyen d'eau potable ou d'eau de mer propre immédiatement après ces opérations.

3. Les opérations telles que le filetage et le tranchage doivent s'effectuer de telle sorte que la contamination ou la souillure des filets et des tranches soit évitée et avoir lieu en un emplacement différent de celui utilisé pour l'ététagage et l'éviscération. Les filets et les tranches ne doivent pas séjourner sur les tables de travail au-delà du temps nécessaire à leur préparation et doivent être protégés des contaminations par un emballage approprié. Les filets et les tranches destinés à être vendus frais doivent être réfrigérés le plus vite possible après leur préparation.

4. De ingewanden en de delen die een gevaar voor de gezondheid kunnen vormen, moeten worden afgezonderd en uit de buurt gehouden van de voor menselijke consumptie bestemde vis.

5. De voor verdeling of opslag van verse vis gebruikte recipiënten moeten zo zijn ontworpen dat zowel de bescherming tegen besmetting als de bewaring van de vis in bevredigende hygiënische omstandigheden gegarandeerd zijn en dat het smeltwater gemakkelijk kan weg-vloeien.

6. Tenzij bijzondere voorzieningen aanwezig zijn voor de continue afvoer van afval, moet dat afval worden opgeslagen in waterdichte, van een deksel voorziene recipiënten, die gemakkelijk kunnen worden gereinigd en ontsmet. Het afval moet geregeld worden verwijderd van de werkplaatsen. Het moet ofwel continu, ofwel zodra de recipiënten vol zijn, en op zijn minst aan het eind van elke werkdag worden afgevoerd naar de containers of naar het lokaal als bedoeld in hoofdstuk III, afdeling I, punt 6, van deze bijlage. De recipiënten, containers en/of lokaal voor het afval moeten na gebruik telkens zorgvuldig worden gereinigd en, zo nodig, ontsmet. Het opgeslagen afval mag geen bron van besmetting voor de inrichting vormen.

Afdeling II. — Eisen ten aanzien van ingevroren vis

1. De inrichtingen moeten beschikken over :

a) een koelinstallatie die voldoende krachtig is om de temperatuur van de vis snel te doen dalen tot de in dit besluit opgelegde temperaturen;

b) koelinstallaties die voldoende krachtig zijn om de vis in de opslagruimten te bewaren bij een temperatuur die, ongeacht de buitentemperatuur, niet hoger is dan de in dit besluit opgelegde temperatuur.

Voor gehele vis die ingevroren wordt in pekelen verder wordt verwerkt tot conserven kunnen omwille van technische redenen die verband houden met de wijze van invriezen en behandelen, hogere temperaturen dan die welke in dit besluit zijn opgelegd worden aanvaard, zonder dat die hoger dan - 9 °C mogen zijn.

2. Enkel verse vis die voldoet aan de bepalingen van afdeling I van dit hoofdstuk mag worden ingevroren of diepgevroren.

3. De opslaglokalen moeten voorzien zijn van een thermograaf die gemakkelijk kan worden afgelezen. Het warmtegevoelige deel van de thermograaf moet zich bevinden in de zone waar de temperatuur het hoogst is.

De geregistreerde temperatuurgegevens worden, tenminste zolang de vis houdbaar blijft, ter beschikking gehouden van de met de controle belaste dierenartsen.

Afdeling III. — Eisen ten aanzien van ontdooide vis

Inrichtingen die vis ontdooien, moeten aan de volgende eisen voldoen :

1. de vis moet worden ontdooid onder passende hygiënische omstandigheden. Besmetting van de vis moet worden voorkomen en er moet worden gezorgd voor een goede afvoer van het smeltwater. Tijdens het ontdooien mag de temperatuur van de vis niet bovenmatig toenemen;

2. na het ontdooien moet de vis worden behandeld overeenkomstig de bepalingen van dit hoofdstuk. Indien de vis wordt bewerkt of verwerkt, moet dat zo snel mogelijk geschieden. Indien de vis rechtstreeks in de handel wordt gebracht, moet een duidelijk zichtbare vermelding met betrekking tot de ontdooide staat van de vis op de verpakking voorkomen, overeenkomstig de reglementering betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen.

4. Les viscères et les parties pouvant constituer un danger pour la santé publique sont séparés et écartés du poisson destiné à la consommation humaine.

5. Les récipients utilisés pour la distribution ou l'entreposage du poisson frais doivent être conçus de telle sorte qu'ils assurent à la fois la protection contre la contamination et la conservation du poisson dans des conditions d'hygiène satisfaisantes et qu'ils permettent notamment un écoulement facile de l'eau de fusion.

6. A défaut d'un dispositif particulier mis en place en vue de l'évacuation continue des déchets, ceux-ci sont placés dans des récipients étanches munis d'un couvercle, faciles à nettoyer et à désinfecter. Les déchets ne doivent pas s'accumuler dans les lieux de travail. Ils sont évacués soit en continu, soit chaque fois que les récipients sont pleins et au minimum à l'issue de chaque journée de travail dans les conteneurs ou dans le local visé au chapitre III, section I, point 6, de la présente annexe. Les récipients, conteneurs et/ou local réservés aux déchets sont soigneusement nettoyés et, en cas de besoin, désinfectés après chaque utilisation. Les déchets entreposés ne doivent pas constituer une source de contamination pour l'établissement ou de nuisance pour son entourage.

Section II. — Conditions pour les produits congelés

1. Les établissements doivent disposer :

a) d'une installation frigorifique d'une puissance suffisante pour soumettre le poisson à un abaissement de température rapide permettant d'obtenir les températures prévues par le présent arrêté;

b) des installations frigorifiques d'une puissance suffisante pour maintenir dans les locaux d'entreposage le poisson à une température ne pouvant être supérieure à celle prévue par le présent arrêté, quelle que soit la température extérieure.

Toutefois, en raison des impératifs techniques liés à la méthode de congélation et à la manutention, pour le poisson entier congelé en saumure et destiné à la fabrication de conserves, des températures plus élevées, ne pouvant toutefois dépasser - 9 °C, que celles prévues par le présent arrêté peuvent être tolérées.

2. Seul, le poisson frais qui satisfait aux dispositions de la section I du présent chapitre peut être congelé ou surgelé.

3. Les locaux d'entreposage doivent être munis d'un système d'enregistrement de la température qui peut être consulté facilement. La partie thermosensible du thermomètre est placée dans la zone où la température est la plus élevée.

Les graphiques d'enregistrement des températures sont gardés à la disposition des vétérinaires chargés du contrôle au moins pendant la période de durabilité du poisson.

Section III. — Conditions pour le poisson décongelé

Les établissements qui procèdent à la décongélation du poisson doivent respecter les exigences suivantes :

1. Le poisson doit être décongelé dans des conditions d'hygiène appropriées. Une contamination du poisson doit être évitée et un écoulement efficace de l'eau de fusion doit être prévu. Pendant la décongélation, la température du poisson ne doit pas augmenter de façon excessive;

2. après décongélation, le poisson doit être manipulé conformément aux dispositions du présent chapitre. Lorsque le poisson est préparé ou transformé, les opérations en question doivent être effectuées dans les plus brefs délais. Lorsque le poisson est mis directement sur le marché, une indication clairement visible concernant l'état décongelé du poisson doit figurer sur l'emballage, conformément à la réglementation concernant l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

Afdeling IV. — Eisen ten aanzien van verwerkte vis

1. Verse, bevroren of ontdooide vis voor verwerking moet voldoen aan de in afdelingen I, II of III van dit hoofdstuk vastgestelde eisen.

2. Indien een behandeling wordt toegepast om de ontwikkeling van ziekteverwekkende micro-organismen tegen te gaan, of indien een dergelijke behandeling een belangrijk element van de conservering van de vis is, moet deze behandeling wetenschappelijk zijn erkend, of in het geval van een behandeling van vis bedoeld in bijlage II, hoofdstuk I, punt 2, van dit besluit, die niet is heruitgezet of gezuiverd, moet deze behandeling door het Permanent Veterinair Comité zijn goedgekeurd.

De exploitant van de inrichting moet een register van de toegepaste behandelingen bijhouden. Al naar gelang van de soort behandeling die is toegepast moeten de duur en de temperatuur van een warmtebehandeling, de zoutconcentratie, de pH en het watergehalte worden opgetekend en gecontroleerd. Deze registers moeten ter beschikking van de controlerende dierenarts worden gehouden gedurende een periode die ten minste even lang is als de conserveringsperiode van de vis.

3. Op de verpakking van de vis waarvan de houdbaarheid slechts voor een beperkte periode wordt gegarandeerd na toepassing van een behandeling zoals zouten, roken, drogen of marinieren, moet een goed zichtbaar opschrift worden aangebracht met gegevens over de opslagvoorwaarden, overeenkomstig het bepaalde in de reglementering betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen

Bovendien moet worden voldaan, al naar gelang van de behandeling die wordt toegepast, aan de voorwaarden bedoeld in de hierna vermelde punten 4 tot 8.

4. Bij de vervaardiging van vis die in hermetisch gesloten recipiënten gesteriliseerd wordt, hierna conserven genaamd, moet ervoor worden gezorgd dat :

a) bij de bereiding van de conserven enkel drinkwater gebruikt wordt;

b) een verantwoord warmtebehandelingsprocedé wordt toegepast dat voldoet aan belangrijke criteria zoals de verwarmingstijd, de temperatuur, het vullen, de grootte van de recipiënten, enz., en dat de desbetreffende gegevens worden geregistreerd. De toegepaste behandeling moet volstaan om ziekteverwekkende kiemen en sporen van pathogene micro-organismen te vernietigen of te inactiveren. Op de verwarmingsapparatuur dient een voorziening aanwezig te zijn aan de hand waarvan kan worden nagegaan of de recipiënten wel een deugdelijke warmtebehandeling hebben ondergaan. Na de warmtebehandeling dienen de recipiënten met drinkwater te worden afgekoeld, onverminderd de aanwezigheid van chemische additieven die gebruikt worden overeenkomstig de goede technologische praktijken ter voorkoming van corrosie van apparatuur, recipiënten en containers;

c) bijkomende steekproefsgewijze controles worden uitgevoerd door de producent ten einde vast te stellen of de verwerkte producten een doeltreffende behandeling hebben ondergaan door middel van :

— incubatietests : incubatie dient te geschieden bij 37 °C gedurende 7 dagen of bij 35 °C gedurende 10 dagen, of bij elke andere gelijkwaardige combinatie;

— microbiologisch onderzoek van de inhoud en van de recipiënten in het laboratorium van de inrichting of in een ander erkend laboratorium;

d) de dagproductie wordt bemonsterd met een van tevoren bepaalde frequentie om na te gaan of het felsen of de toepassing van een andere methode van hermetisch sluiten op doeltreffende wijze plaatsvindt. Daartoe moet adequate apparatuur aanwezig zijn om dwarsdoorsneden van de felsnaad van gesloten recipiënten te kunnen onderzoeken.

Section IV. — Conditions pour le poisson transformé

1. Le poisson frais, congelé ou décongelé, utilisé pour la transformation doit satisfaire aux exigences fixées aux sections I, II ou III, du présent chapitre.

2. Si un traitement destiné à inhiber le développement des micro-organismes pathogènes est appliqué, ou si ce traitement constitue un élément important pour assurer la conservation du poisson, ce traitement doit être scientifiquement reconnu ou, dans le cas d'un traitement de poisson, visé à l'annexe II, chapitre I, point 2, du présent arrêté, qui n'a pas fait l'objet d'un reparcage ou qui n'a pas été purifié, ce traitement doit être approuvé par le Comité vétérinaire permanent.

L'exploitant de l'établissement doit tenir un registre des traitements appliqués. Il importe, en fonction du type de traitement appliqué, d'enregistrer et de contrôler le temps et la température d'un traitement par la chaleur, la concentration en sel, le pH et le contenu en eau. Ces registres doivent être maintenus à la disposition du vétérinaire de contrôle pour une période qui doit être au moins égale à la période de conservation du poisson.

3. Le poisson pour lequel la conservation n'est garantie que pour une période limitée après application d'un traitement tel que le salage, la fumaison, la dessiccation ou le marinage, doit être pourvu, sur l'emballage, d'une inscription clairement visible, indiquant les conditions d'entreposage conformément aux dispositions de la réglementation concernant l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

En outre, les conditions visées aux points 4 à 8 doivent être respectées selon le traitement appliqué.

4. Pour la fabrication du poisson qui subit une stérilisation dans des récipients hermétiquement fermés, appelés ci-après conserves, il faut veiller à ce que :

a) l'eau utilisée pour la préparation des conserves soit de l'eau potable;

b) le traitement thermique soit appliqué selon un procédé valable, défini selon des critères importants tels que la durée du chauffage, la température, le remplissage, la taille des récipients, etc., dont un registre doit être tenu. Le traitement appliqué doit être capable de détruire ou d'inactiver les germes pathogènes ainsi que les spores des micro-organismes pathogènes. L'appareillage de traitement thermique doit être muni de dispositifs de contrôle pour permettre de vérifier que les récipients ont bien subi un traitement valable par la chaleur. Le refroidissement des récipients après le traitement thermique doit être effectué avec de l'eau potable, sans préjudice de la présence d'éventuels additifs chimiques utilisés conformément aux bonnes pratiques technologiques pour empêcher la corrosion des appareillages, des récipients et des conteneurs;

c) des contrôles supplémentaires par sondage soient effectués par le fabricant pour s'assurer que les produits transformés ont subi un traitement efficace, au moyen :

— de tests d'incubation. L'incubation doit être effectuée à 37 °C pendant 7 jours ou à 35 °C pendant 10 jours, ou toute autre combinaison équivalente;

— d'examen microbiologiques du contenu et des récipients dans le laboratoire de l'établissement ou dans un autre laboratoire agréé;

d) la production journalière soit échantillonnée à des intervalles déterminés à l'avance, pour s'assurer de l'efficacité du sertissage ou de tout autre moyen de fermeture hermétique. Dans ce but, un équipement adéquat doit être disponible pour l'examen des sections perpendiculaires des serts des récipients fermés;

e) de recipiënten worden gecontroleerd op eventuele beschadiging;

f) alle recipiënten die een warmtebehandeling onder vrijwel identieke omstandigheden hebben ondergaan, worden voorzien van een identificatiemerken van de partij, overeenkomstig het bepaalde in koninklijk besluit van 9 februari 1990 betreffende de vermelding van de partij waartoe een voedingsmiddel behoort.

5. Het roken moet geschieden in een afgescheiden lokaal of een speciale ruimte die, indien nodig, is voorzien van een ventilatiesysteem om te voorkomen dat de bij de verbranding vrijkomende rook en warmte terechtkomen in de andere lokalen en ruimten waar de vis wordt bewerkt, verwerkt of opgeslagen. Bovendien :

a) mag het materiaal voor de ontwikkeling van rook dat bij het roken van vis wordt gebruikt, niet worden opgeslagen op de plaats waar de vis wordt gerookt en moet het zo worden gebruikt dat de vis daarbij niet wordt besmet;

b) is het verboden voor de ontwikkeling van rook door verbranding materiaal te gebruiken van hout dat is geveerd, gelakt, gelijmd of dat enige andere bewerking met chemische conserveringsmiddelen heeft ondergaan;

c) moet de vis na het roken vóór de verpakking ervan snel worden afgekoeld tot de temperatuur die vereist is voor de conservering ervan.

6. a) zouten dient te geschieden in afzonderlijke ruimten die voldoende verwijderd zijn van die waar de andere behandelingen plaatsvinden.

b) bij de behandeling van vis gebruikt zout moet schoon zijn en moet zo worden opgeslagen, dat besmetting wordt voorkomen. Het mag niet opnieuw gebruikt worden.

c) de zoutkuipen moeten zo zijn gebouwd, dat elke mogelijke verontreiniging van de vis tijdens het zoutingsproces wordt voorkomen.

d) de zoutkuipen en de ruimten waar het zouten plaatsvindt, moeten vooraf worden gereinigd.

7. Bij het koken van schaal- en weekdieren moeten de volgende voorschriften worden in acht genomen :

a) na het koken moeten de producten snel worden afgekoeld. Het daartoe gebruikte water moet drinkwater of schoon zeewater zijn. Indien geen andere conserveringsmiddelen worden gebruikt, moet de afkoeling worden voortgezet totdat de temperatuur van smeltend ijs wordt bereikt;

b) de schalen en schelpen dienen op hygiënische wijze te worden verwijderd, zodat besmetting van de vis wordt voorkomen. Indien dit met de hand gebeurt, moet het personeel de handen zeer zorgvuldig wassen en moeten alle gebruikte werkoppervlakken zorgvuldig worden gereinigd. Indien machines worden gebruikt moeten deze met korte tussenpozen worden gereinigd en na elke werkdag worden ontsmet.

Na het verwijderen van schalen of schelpen moet de gekookte vis onmiddellijk worden ingevroren of afgekoeld tot een temperatuur waarbij geen ziektekiemen meer kunnen groeien en moet hij in daartoe geschikte ruimten of lokalen worden opgeslagen.

e) des contrôles soient effectués pour s'assurer que les récipients ne sont pas endommagés;

f) tous les récipients ayant subi un traitement thermique dans des circonstances pratiquement identiques reçoivent une marque d'identification du lot, conformément aux dispositions de l'arrêté royal du 9 février 1990 relatif à l'indication du lot auquel appartient une denrée alimentaire.

5. Les opérations de fumage doivent s'effectuer dans un local séparé ou en un emplacement particulier équipé, si nécessaire, d'un système de ventilation évitant que les fumées et la chaleur de la combustion n'affectent les autres locaux et emplacements où est préparé, transformé ou entreposé le poisson. De plus :

a) les matériaux utilisés pour la production de fumée pour le fumage du poisson doivent être entreposés à l'écart du lieu de fumage du poisson et doivent être employés de manière à ne pas contaminer le poisson;

b) les matériaux utilisés pour la production de fumée par combustion de bois peint, vernis, collé ou ayant subi tout type de traitement de préservation chimique sont interdits;

c) après le fumage, le poisson doit être refroidi rapidement à la température requise pour la conservation, avant d'être emballé.

6. a) Les opérations de salage doivent s'effectuer dans des endroits différents et suffisamment écartés de ceux où s'effectuent les autres opérations.

b) Le sel employé pour le traitement du poisson doit être propre et être entreposé de façon que soient évitées les contaminations. Il ne peut pas être réutilisé.

c) Les cuves de saumurage doivent être construites de façon à éviter toute source de pollution du poisson pendant le saumurage.

d) Les cuves de saumurage et les aires de salage doivent être nettoyées avant l'emploi.

7. Lors de la cuisson de crustacés et de mollusques, les prescriptions suivantes doivent être respectées :

a) toute cuisson des produits doit être suivie rapidement d'un refroidissement. L'eau utilisée à cet effet doit être de l'eau potable ou de l'eau de mer propre. Si aucun autre moyen de conservation n'est employé, le refroidissement doit se poursuivre jusqu'à ce que la température de la glace fondante soit atteinte;

b) le décorticage et le décoquillage doivent être pratiqués de manière hygiénique de façon à éviter la contamination du poisson. S'ils sont faits à la main, le personnel doit porter une attention particulière au lavage des mains et toutes les surfaces de travail doivent être nettoyées soigneusement. Si des machines sont employées, elles doivent être nettoyées à de courts intervalles et désinfectées après chaque journée de travail.

Après décorticage ou décoquillage, le poisson cuit doit être, soit congelé immédiatement, soit maintenu réfrigéré à une température ne permettant pas la croissance des germes pathogènes, et il doit être entreposé dans des salles adéquates;

8. Bij de vervaardiging van vispulp, verkregen door het visvlees mechanisch van de graten te scheiden, moet aan de volgende voorwaarden worden voldaan :

a) het mechanisch van de graten scheiden van de visvleesresten moet onverwijld geschieden na het fileren, met gebruikmaking van een grondstof zonder de ingewanden. Indien gebruik wordt gemaakt van de gehele vis, moet die vooraf worden gestript en gewassen;

b) de machines moeten met korte tussenpozen en ten minste om de twee uur worden gereinigd;

c) de pulp moet zo spoedig mogelijk na de vervaardiging ervan worden ingevroren of verwerkt in een product dat voor invriezen of een stabiliserende behandeling is bestemd.

Afdeling V. — Bijzondere eisen met betrekking tot parasieten

1. Tijdens de productie en vooraleer hij voor menselijke consumptie in de handel wordt gebracht, moet de vis aan een visuele controle worden onderworpen voor de opsporing en verwijdering van zichtbare parasieten.

Vis die duidelijk drager is van parasieten of de delen van vis die duidelijk drager zijn van parasieten en die zijn verwijderd, mogen niet voor menselijke consumptie in de handel worden gebracht.

2. De in punt 3 bedoelde vis die bestemd is voor verbruik in ongewijzigde staat, moet bovendien gedurende ten minste 24 uur een zodanige vriesbehandeling hebben ondergaan dat de inwendige temperatuur ervan gelijk is aan of lager aan - 20 °C bedraagt. Deze vriesbehandeling moet worden toegepast op het rauwe eindproduct.

3. Onderstaande vis moet aan de voorwaarden van punt 2 voldoen :

a) vis bestemd om rauw of vrijwel rauw te worden verbruikt, zoals jonge haring (maatje);

b) de volgende soorten, indien zij een koud rookproces ondergaan waarbij de inwendige temperatuur van de vis onder 60 °C blijft :

— haring,

— makreel,

— sprot,

— wilde Atlantische en Pacifische zalm;

c) gemarineerde en/of gezouten haring, indien de toegepaste behandeling niet volstaat om de larven van nematoden te doden.

4. De exploitanten dienen erop toe te zien dat de in punt 3 bedoelde vis of de bij de vervaardiging daarvan gebruikte grondstoffen, de in punt 2 bedoelde behandeling hebben ondergaan voordat hij in de handel wordt gebracht.

5. De in punt 3 bedoelde vis moet, wanneer hij in de handel wordt gebracht, vergezeld gaan van een verklaring van de exploitant waaruit blijkt welke behandeling hij heeft ondergaan.

HOOFDSTUK V

Gezondheidscontrole en controle op de productie-eisen

De algemene controle omvat :

1. controle van de vissersvaartuigen met dien verstande dat de controle bij verblijf in de haven kan geschieden;

2. controle op de naleving van de voorschriften bij aanvoer en eerste verkoop;

3. geregelde controle van de inrichtingen ten einde met name na te gaan of :

a) nog steeds aan de voorwaarden voor erkenning is voldaan;

b) bij het hanteren van de vis de voorschriften in acht worden genomen;

c) wordt voldaan aan de voorschriften op het gebied van de reiniging van de lokalen, de installaties en de werktuigen, en op het gebied van de hygiëne van het personeel;

d) de identificatiemerkttekens op de juiste wijze worden aangebracht;

4. controle op de groothandelsmarkten en afslagen;

5. controle op de opslag en het vervoer.

8. La pulpe de poisson, obtenue par séparation mécanique des arêtes, doit être fabriquée dans les conditions suivantes :

a) la séparation mécanique des arêtes doit se faire sans délai après le filetage, à l'aide de matières premières exemptes de viscères. Si du poisson entier est utilisé, il doit être éviscéré et lavé au préalable;

b) les machines doivent être nettoyées à de courts intervalles et au moins toutes les deux heures;

c) après sa fabrication, la pulpe doit être le plus rapidement possible congelée ou incorporée dans un produit destiné à une congélation ou à un traitement stabilisateur.

Section V. — Conditions particulières concernant les parasites

1. Pendant la production et avant sa mise à la consommation humaine, le poisson doit être soumis à un contrôle visuel en vue de la recherche et de l'enlèvement des parasites visibles.

Le poisson manifestement parasité ou les parties de poisson manifestement parasitées qui sont enlevés ne doivent pas être mis sur le marché pour la consommation humaine.

2. Le poisson visé au point 3 qui est destiné à être consommé en l'état doit, en outre, être soumis à un traitement par congélation à une température égale ou inférieure à - 20 °C à l'intérieur du poisson pendant une période d'au moins 24 heures. Ce traitement par congélation doit être appliqué au produit cru ou au produit fini.

3. Le poisson suivant est soumis aux conditions énoncées au point 2 :

a) poisson devant être consommé cru ou pratiquement cru, tel que les jeunes harengs (maatje);

b) les espèces suivantes lorsqu'elles sont traitées par un fumage à froid pendant lequel la température à l'intérieur du poisson est de moins de 60 °C :

— hareng,

— maquereau,

— sprat,

— saumon sauvage de l'Atlantique ou du Pacifique;

c) hareng mariné et/ou salé quand le traitement subi est insuffisant pour tuer les larves de nématodes.

4. Les exploitants doivent s'assurer que le poisson visé au point 3 ou les matières premières destinées à sa fabrication ont subi, avant sa mise à la consommation, le traitement visé au point 2.

5. Le poisson visé au point 3 doit, lors de sa mise sur le marché, être accompagné d'une attestation de l'exploitant indiquant le type de traitement auquel il a été soumis.

CHAPITRE V. — Contrôle sanitaire et surveillance des conditions de production

La surveillance générale comporte :

1. un contrôle des bateaux de pêche, étant entendu que ce contrôle pourra être effectué lors du séjour dans les ports;

2. un contrôle destiné à vérifier les conditions du débarquement et de la première vente;

3. un contrôle régulier des établissements, destiné à vérifier en particulier :

a) que les conditions d'agrément sont toujours remplies;

b) que le poisson est manipulé correctement;

c) le nettoyage des locaux, des installations et des instruments de travail, ainsi que l'hygiène du personnel;

d) que les marques d'identification sont appliquées de façon correcte;

4. un contrôle effectué sur les marchés de gros et dans les halles de criée;

5. un contrôle de l'entreposage et du transport.

HOOFDSTUK VI. — *Verpakken*

1. Het verpakken moet plaatsvinden onder bevredigende hygiënische omstandigheden, zodat elke besmetting van de vis wordt voorkomen.

2. Het verpakkingsmateriaal en de producten die met de vis in contact kunnen komen, moeten voldoen aan de hygiënische voorschriften die terzake zijn uitgevaardigd in uitvoering van de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de verbruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere producten.

3. Het verpakkingsmateriaal mag geen tweede maal worden gebruikt tenzij het gaat om speciale ondoordringbare, gladde recipiënten van corrosiebestendig materiaal die gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten zijn en die na reiniging en ontsmetting opnieuw kunnen worden gebruikt. Verpakkingsmateriaal voor verse vis onder ijs moet zo zijn ontworpen dat het smeltwater kan wegvloeien.

4. Nog niet gebruikt verpakkingsmateriaal moet worden opgeslagen in een afzonderlijke ruimte, die gescheiden is van de productieplaats en moet worden beschermd tegen stof en besmetting.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 12 maart 2000.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Consumentenzaken,
Volksgezondheid en Leefmilieu,

Mevr. M. AELVOET

—

Bijlage II

HOOFDSTUK I. — *Eisen voor de erkenning van de verzendingscentra**Afdeling I. — Algemene eisen
inzake uitrusting van de lokalen en materieel*

De verzendingscentra mogen niet zijn gelegen nabij gebieden met onaangename geuren, rook, stof en andere verontreinigingen. Zij moeten zo zijn gelegen dat zij niet overstromen bij gewone vloed, noch door water uit omliggende gebieden.

De verzendingscentra moeten ten minste beschikken over :

1. lokalen voor het hanteren of de opslag van levende tweekleppige weekdieren met :

a) gebouwde voorzieningen die stevig zijn ontworpen en met de nodige zorg onderhouden om verontreiniging van de levende tweekleppige weekdieren door afval, afvalwater, damp, vuil of knaagdieren of andere dieren, te voorkomen;

b) vloeren die gemakkelijk kunnen worden gereinigd en die zo zijn aangelegd dat vloeistoffen gemakkelijk kunnen wegvloeien;

c) arbeidsruimten die groot genoeg zijn om alle activiteiten in bevredigende omstandigheden te laten verlopen;

d) stevige wanden die gemakkelijk kunnen worden gereinigd;

e) voldoende verlichting door daglicht of kunstlicht;

2. een voldoende aantal kleedlokalen, wastafels en toiletten met voldoende wastafels;

3. adequate voorzieningen voor het reinigen van gereedschap, recipiënten en materieel;

CHAPITRE VI. — *Emballage*

1. L'emballage doit être effectué dans des conditions hygiéniques satisfaisantes, de façon à éviter la contamination du poisson.

2. Les matériaux d'emballage et les produits susceptibles d'entrer en contact avec le poisson doivent répondre aux conditions d'hygiène qui ont été prises en la matière en exécution 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.

3. Le matériel d'emballage ne peut être réutilisé, exception faite de certains contenants particuliers en matériaux imperméables, lisses, résistants à la corrosion et faciles à nettoyer et à désinfecter, qui peuvent être réutilisés après nettoyage et désinfection. Le matériel d'emballage utilisé pour le poisson frais maintenu sous glace doit permettre l'écoulement de l'eau de fusion de la glace.

4. Le matériel d'emballage doit, avant son emploi, être entreposé dans un local séparé de l'aire de production; il doit être protégé de la poussière et des contaminations.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 12 mars 2000.

ALBERT

Par le Roi :

La Ministre de la Protection de la consommation,
de la Santé publique et de l'Environnement,

Mme M. AELVOET

—

Annexe II

CHAPITRE I^{er}. — *Conditions d'agrément des centres d'expédition**Section I. — Conditions générales
d'aménagement des locaux et d'équipement en matériel*

Les centres d'expédition ne peuvent pas être situés dans les endroits proches d'odeurs désagréables, de fumées, de poussières et d'autres contaminants. Ces centres ne doivent pas être susceptibles d'être inondés par les marées hautes ordinaires ou des écoulements provenant de zones environnantes.

Les centres d'expédition doivent avoir au moins :

1. des locaux où les mollusques bivalves vivants sont manipulés ou entreposés avec :

a) des installations de construction solide, conçus et correctement entretenus en vue de prévenir la contamination des mollusques bivalves vivants par tout type de déchet, eau usée, vapeur ou souillure ou par la présence de rongeurs ou d'autres animaux;

b) des sols en matériaux faciles à nettoyer et disposés de manière à faciliter l'écoulement des liquides;

c) un espace de travail suffisant pour la bonne exécution de toutes les opérations;

d) des murs résistants, faciles à nettoyer;

e) un éclairage suffisant, naturel ou artificiel;

2. un nombre suffisant de vestiaires, de lavabos et de cabinets d'aisance avec un nombre suffisant de lavabos;

3. du matériel approprié pour les opérations de nettoyage des matériels de travail, des récipients et de l'équipement;

4. een installatie voor de voorziening met, of eventueel de opslag van uitsluitend drinkwater of een voorziening voor de levering van schoon zeewater.

Een installatie die niet-drinkbaar water levert, kan worden toegestaan. Dat water mag dan niet rechtstreeks in contact komen met de levende tweekleppige weekdieren, noch worden gebruikt voor het reinigen of ontsmetten van met de levende tweekleppige weekdieren in contact komende recipiënten, installaties of materieel. De leidingen voor niet-drinkbaar water moeten duidelijk te onderscheiden zijn van die voor drinkwater;

5. materieel en apparatuur waarvan de oppervlakken die met de levende tweekleppige weekdieren in contact kunnen komen zijn vervaardigd van materiaal dat gemakkelijk en veelvuldig kan worden gereinigd en dat corrosiebestendig is.

Afdeling II. — Algemene hygiënische eisen

Een hoge mate van zindelijkheid en hygiëne is vereist ten aanzien van het personeel, de lokalen, het materieel en de arbeidsomstandigheden :

1. het personeel dat betrokken is bij de behandeling of het hanteren van de levende tweekleppige weekdieren moet schone werkkledij dragen en indien nodig handschoenen die geschikt zijn voor het werk dat moet worden verricht;

2. het personeel moet zich onthouden van gedragingen waardoor de levende tweekleppige weekdieren kunnen worden verontreinigd, met name van spuwen. Eenieder die lijdt aan een ziekte die door levende tweekleppige weekdieren kan worden overgedragen, moet, tot hij genezen is, worden geweerd bij de behandeling en het hanteren van deze producten;

3. knaagdieren, insecten en ander ongedierte moeten worden verdelgd. Vervolgens moet ervoor worden gezorgd dat de installaties daarvan vrij blijven. Huisdieren moeten buiten de installaties worden gehouden;

4. lokalen, materieel en instrumenten die worden gebruikt bij het hanteren van levende tweekleppige weekdieren moeten schoon worden gehouden en goed worden onderhouden. Het materieel en de instrumenten moeten aan het einde van elke werkdag en zo vaak als nodig is grondig worden gereinigd;

5. lokalen, instrumenten en materieel mogen, behoudens als de erkenning het toelaat, niet worden gebruikt voor andere doeleinden dan het hanteren van levende tweekleppige weekdieren;

6. afvalen moeten op hygiënische wijze worden opgeslagen op een afzonderlijke plaats, en desnoods in gesloten containers die uitsluitend daarvoor worden gebruikt. Afvalen moeten geregeld uit de nabijheid van de inrichting worden verwijderd;

7. de eindproducten moeten afgedekt worden opgeslagen en mogen niet op plaatsen komen die bestemd zijn voor het hanteren van andere dieren dan levende tweekleppige weekdieren, zoals bij voorbeeld schaaldieren.

Afdeling III. — Bijzondere eisen

1. Onverminderd de in de afdelingen I en II van dit hoofdstuk bedoelde eisen moet aan de volgende eisen worden voldaan :

a) de verwatering mag geen verontreiniging van de tweekleppige weekdieren veroorzaken. De verwaterinstallaties moeten worden gebruikt volgens de instructies van de controlerende dierenarts, met name wat betreft de bacteriologische en chemische kwaliteit van het in deze installaties gebruikte zeewater;

b) het materieel en de containers die in verwaterinstallaties worden gebruikt mogen geen bron zijn van verontreiniging;

4. une installation permettant l'approvisionnement ou, si nécessaire, le stockage d'eau exclusivement potable ou une installation permettant l'approvisionnement en eau de mer propre.

Une installation d'eau non potable peut être autorisée. L'eau en question ne peut ni entrer en contact direct avec les mollusques bivalves vivants, ni être utilisée pour le nettoyage et la désinfection des récipients, des installations et du matériel qui entrent en contact avec les mollusques bivalves vivants. Les conduites d'eau non potable doivent être bien différenciées de celles destinées à l'eau potable;

5. un matériau résistant à la corrosion, facile à nettoyer de façon répétitive pour l'équipement et les instruments ou leurs surfaces susceptibles d'être en contact avec les mollusques bivalves vivants.

Section II. — Conditions générales d'hygiène

Un haut niveau de propreté et d'hygiène est exigé pour le personnel, les locaux, le matériel et les conditions de travail :

1. le personnel qui traite ou manipule des mollusques bivalves vivants doit notamment porter des vêtements de travail propres et, en cas de besoin, des gants adaptés au travail effectué;

2. il est interdit au personnel de cracher ou d'avoir tout autre comportement personnel susceptible d'entraîner la contamination des mollusques bivalves vivants. Toute personne atteinte d'une maladie pouvant être transmise par les mollusques bivalves vivants doit être provisoirement écartée, jusqu'à sa guérison, du travail et de la manipulation de ces produits;

3. les rongeurs, les insectes ou toute vermine doivent être détruits et toute nouvelle infestation doit être évitée. Les animaux domestiques ne doivent pas pénétrer dans les installations;

4. les locaux, le matériel et les instruments utilisés pour la manipulation de mollusques bivalves vivants doivent être maintenus en bon état d'entretien et de propreté. Le matériel et les instruments doivent être nettoyés à fond à la fin de la journée de travail et aussi souvent que nécessaire;

5. les locaux, les instruments et le matériel ne doivent pas être utilisés à d'autres fins que la manipulation des mollusques bivalves vivants, sauf si l'agrément le permet;

6. les déchets doivent être entreposés de manière hygiénique dans un endroit séparé et, en cas de besoin, être placés dans des conteneurs couverts exclusivement destinés à cet emploi. Ces déchets doivent être évacués du voisinage de l'établissement avec une périodicité adéquate;

7. les produits finis doivent être entreposés à couvert et doivent être maintenus à l'écart des endroits où d'autres animaux que les mollusques bivalves vivants, comme les crustacés, sont manipulés.

Section III. — Conditions spéciales

1. Outre les conditions visées aux sections I et II du présent chapitre, les conditions suivantes doivent être remplies :

a) la finition ne doit pas causer de contamination des mollusques bivalves. Les installations de finition doivent être utilisées selon les instructions du vétérinaire de contrôle, tout particulièrement en ce qui concerne la qualité bactériologique et chimique de l'eau de mer utilisée dans ces installations;

b) le matériel et les conteneurs employés dans les installations de finition ne doivent pas constituer une source de contamination;

c) de procédés voor de sortering van levende tweekleppige weekdieren volgens grootte mogen niet resulteren in bijkomende verontreiniging ervan of in wijzigingen waardoor ze minder geschikt worden voor vervoer en opslag na verpakking;

d) voor het wassen of reinigen van levende tweekleppige weekdieren mag alleen schoon zeewater of drinkwater onder druk worden gebruikt. Het gebruikte water mag niet opnieuw in circulatie worden gebracht.

2. Verzendingscentra mogen uitsluitend partijen tweekleppige weekdieren aanvaarden die vergezeld gaan van het in artikel 2, § 2, 1°, van dit besluit bedoelde document.

3. Verzendingscentra moeten een eigen geschikt bevonden laboratorium hebben of werken met een laboratorium dat beschikt over de nodige voorzieningen om onder meer te controleren of de tweekleppige weekdieren voldoen aan de microbiologische normen bedoeld in hoofdstuk II. Laboratoria buiten de centra moeten erkend zijn.

Deze eisen gelden echter niet voor verzendingscentra die hun weekdieren uitsluitend en rechtstreeks betrekken uit een zuiveringscentrum waar zij reeds na zuivering zijn onderzocht.

4. Verzendingscentra moeten de volgende gegevens ter beschikking houden van de controlerende dierenarts :

— de resultaten van het microbiologisch onderzoek van levende tweekleppige weekdieren die uit een erkend productiegebied, een heruitzettingsgebied of een zuiveringscentrum afkomstig zijn;

— de data van ontvangst en de hoeveelheden levende tweekleppige weekdieren die in het verzendingscentrum zijn ontvangen, alsmede de desbetreffende registratiedocumenten;

— het overzicht van de verzendingen met inbegrip van de namen en het adres van de bestemmingen, de datum en de hoeveelheden levende tweekleppige weekdieren die zijn verzonden en het (de) nummer(s) van het (de) bij de partijen verzonden levende tweekleppige weekdieren behorende registratiedocument(en) van binnenkomst.

Deze gegevens moeten in chronologische volgorde worden geklasseerd en gedurende een termijn van minstens twaalf maanden worden bewaard;

5. Verzendingscentra die zich op vaartuigen bevinden, zijn onderworpen aan de in de punten 1, b), c) en d) en de punten 3 en 4 van deze afdeling bedoelde eisen. De in de afdelingen I en II bedoelde eisen gelden mutatis mutandis voor deze verzendingscentra.

HOOFDSTUK II

Eisen ten aanzien van levende tweekleppige weekdieren

Levende tweekleppige weekdieren, rechtstreeks bestemd voor menselijke consumptie, moeten aan de volgende eisen voldoen :

1. zij moeten vers en levend zijn. De schelpen moeten vrij zijn van vuil, de dieren moeten adequaat reageren op beklopping en een normale hoeveelheid lichaamsvocht bevatten;

2. bij een MPN-test met vijf proefbuisjes en drie verdunningen (proef uitgevoerd volgens de techniek van het meest waarschijnlijke aantal) of bij een andere bacteriologische test waarvan is aangetoond dat hij dezelfde nauwkeurigheidsgraad heeft, moeten minder dan 300 faecale coliformen of 230 E. coli per 100 g vlees en lichaamsvocht worden gevonden;

3. in 25 g vlees van de tweekleppige weekdieren mag geen salmonella worden aangetroffen;

4. Levende tweekleppige weekdieren mogen niet in zodanige mate zijn verontreinigd met natuurlijke of door milieuverontreiniging aanwezige toxische of schadelijke bestanddelen, als bedoeld in de bijlage van richtlijn 79/923/EEG, dat de volgens de berekeningen bij consumptie opgenomen hoeveelheden de aanvaardbare dagelijkse dosis (ADI) voor de mens overschrijden of de smaak van de weekdieren erdoor kan worden aangetast;

c) les procédés de calibration des mollusques bivalves vivants ne doivent pas entraîner de contamination supplémentaire du produit ni aucun changement affectant la capacité du produit à être transporté et entreposé après conditionnement;

d) tout lavage ou nettoyage de mollusques bivalves vivants doit être effectué au moyen d'eau de mer propre ou d'eau potable sous pression; l'eau utilisée ne doit pas être recyclée.

2. Les centres d'expédition ne doivent accepter que les lots de mollusques bivalves vivants accompagnés du document prévu à l'article 2, § 2, 1°, du présent arrêté.

3. Les centres d'expédition doivent avoir leur propre laboratoire jugé adéquat ou s'assurer les services d'un laboratoire équipé du matériel nécessaire pour contrôler, entre autres, que les mollusques satisfont aux normes microbiologiques visées au chapitre II de la présente annexe. Les laboratoires extérieurs aux centres doivent être agréés.

Toutefois, ces exigences ne sont pas applicables aux centres d'expédition recevant leurs mollusques exclusivement et directement d'un centre de purification dans lequel ils ont été examinés après la purification.

4. Les centres d'expédition sont tenus de tenir à la disposition du vétérinaire de contrôle les données suivantes :

— les résultats des examens microbiologiques des mollusques bivalves vivants provenant d'une zone de production agréée ou d'une zone de reparcage ou d'un centre de purification;

— les dates de réception et les quantités de mollusques bivalves vivants reçus dans le centre d'expédition ainsi que les documents d'enregistrement y afférents;

— le relevé des expéditions comprenant les noms et adresse des destinataires, la date et les quantités de mollusques bivalves vivants expédiés ainsi que le ou les numéros du ou des documents d'enregistrement d'entrée correspondant aux mollusques expédiés;

Ces données doivent être classées chronologiquement et archivées pendant une période d'au moins douze mois.

5. Les centres d'expédition situés sur des navires sont soumis aux conditions visées aux points 1, b), c) et d), 3 et 4 de la présente section. Les conditions visées aux sections I et II s'appliquent mutatis mutandis à ces centres d'expédition.

CHAPITRE II

Prescriptions concernant les mollusques bivalves vivants

Les mollusques bivalves vivants destinés à la consommation humaine immédiate doivent remplir les conditions suivantes :

1. ils doivent être frais et vivants. Ils doivent posséder des caractéristiques visuelles associées à la fraîcheur et à la viabilité, incluant l'absence de souillure sur la coquille, une réponse à la percussion et une quantité normale de liquide intervalvaire;

2. ils doivent contenir moins de 300 coliformes fécaux ou moins de 230 E. coli pour 100 g de chair de mollusque et de liquide intervalvaire sur la base d'un test MPN (NPP) à 5 tubes et 3 dilutions ou de tout autre procédé bactériologique dont l'équivalence est démontrée en niveau de précision;

3. ils ne doivent pas contenir de salmonelles dans 25 g de chair de mollusque;

4. ils ne doivent pas contenir de composés toxiques ou nocifs d'origine naturelle ou rejetés dans l'environnement, tels que ceux mentionnés à l'annexe de la directive 79/923/CEE, à un taux tel que l'absorption alimentaire calculée dépasse les doses journalières admissibles (DJA) pour l'homme ou qu'ils soient susceptibles de détériorer le goût des coquillages;

5. de radionucleïdegehalten mogen niet hoger liggen dan de maximumgehalten die zijn vastgesteld in uitvoering van de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de verbruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere producten;

6. het totale gehalte aan PSP ("Paralytic Shellfish Poison") in de eetbare delen van de weekdieren (het gehele dier of elk afzonderlijk eetbaar deel) mag niet meer bedragen dan 80 microgram per 100 g volgens de biologische analysemethode eventueel in combinatie met een chemische methode voor het opsporen van saxitoxine;

In geval van betwisting van de resultaten is de referentiemethode de biologische methode;

7. de gewone biologische analysemethoden mogen geen positief resultaat te zien geven wat de aanwezigheid betreft van DSP ("Diarrhetic Shellfish Poison") in de eetbare delen van weekdieren (het gehele dier of elk afzonderlijk eetbaar deel);

8. het gehalte aan "Amnesic Shellfish Poisoning (ASP) in de eetbare delen van weekdieren (het gehele dier of elk afzonderlijk eetbaar deel) mag niet meer bedragen dan 20 microgram domoic acid » per gram volgens de HPLC-analysemethode;

9. bij ontstentenis van routineprocedures voor de opsporing van virussen en van virologische normen, wordt de gezondheidscontrole gebaseerd op tellingen van faecale bacteriën.

De onderzoeken om na te gaan of aan de in dit hoofdstuk vastgestelde eisen wordt voldaan, worden uitgevoerd volgens de wetenschappelijk erkende methoden waarvan de deugdelijkheid in de praktijk is bewezen.

HOOFDSTUK III. — *Verpakking*

1. De verpakking van levende tweekleppige weekdieren moet onder bevredigende hygiënische omstandigheden geschieden.

De recipiënten of containers :

- mogen de organoleptische eigenschappen van de levende tweekleppige weekdieren niet kunnen aantasten,
- mogen geen voor de menselijke gezondheid schadelijke stoffen op levende tweekleppige weekdieren kunnen overbrengen,
- moeten voldoende stevig zijn om de levende tweekleppige weekdieren op doeltreffende wijze te beschermen.

2. Oesters moeten met de holle kant naar beneden worden verpakt.

3. Alle verpakkingen van levende tweekleppige weekdieren moeten zijn gesloten op het moment dat ze het verzendingscentrum verlaten en moeten verzegeld blijven tot zij aan de consument of de kleinhandelaar worden geleverd.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 12 maart 2000.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Consumentenzaken,
Volksgezondheid en Leefmilieu,
Mevr. M. AELVOET

5. les limites supérieures du taux de radionucléides ne doivent pas dépasser celles fixées en exécution 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;

6. le taux de "Paralytic Shellfish Poison"(PSP) dans les parties comestibles des mollusques (corps entier ou toute partie consommable séparément) ne doit pas dépasser 80 Fg pour 100 g, d'après la méthode d'analyse biologique, le cas échéant associée avec une méthode chimique de recherche de la saxitoxine;

En cas de contestation sur les résultats, la méthode de référence doit être la méthode biologique;

7. les méthodes d'analyse biologiques habituelles ne doivent pas donner de réaction positive en ce qui concerne la présence de "Diarrhetic Shellfish Poison"(DSP) dans les parties comestibles des mollusques (corps entier ou toute partie consommable séparément);

8. le taux de « Amnesic Shellfish Poisoning »(ASP) dans les parties comestibles des mollusques (corps entier ou toute partie consommable séparément) ne doit pas dépasser 20 Fg d'acide domoïque par gramme d'après la méthode d'analyse HPLC;

9. en l'absence de techniques de routine pour la recherche de virus et de la fixation de normes virologiques, le contrôle sanitaire se fonde sur des comptages de bactéries fécales.

Les examens visant à contrôler le respect des exigences du présent chapitre doivent s'effectuer selon des méthodes scientifiquement reconnues et pratiquement éprouvées.

CHAPITRE III. — *Conditionnement*

1. Le conditionnement des mollusques bivalves vivants doit être effectué dans des conditions d'hygiène satisfaisantes.

Les récipients ou les conteneurs doivent :

- ne pas pouvoir altérer les propriétés organoleptiques des mollusques bivalves vivants,
- ne pas pouvoir transmettre aux mollusques bivalves vivants des substances nocives pour la santé humaine,
- être suffisamment solides pour assurer une protection efficace des mollusques bivalves vivants.

2. Les huîtres doivent être conditionnées valves creuses en dessous.

3. Tous les conditionnements de mollusques vivants doivent être fermés et demeurer scellés depuis le centre d'expédition jusqu'à la livraison au consommateur ou au détaillant.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 12 mars 2000.

ALBERT

Par le Roi :

La Ministre de la Protection de la consommation,
de la Santé publique et de l'Environnement,
Mme M. AELVOET