

Europa-Overeenkomst waarbij een associatie tot stand wordt gebracht tussen de Europese Gemeenschappen en hun Lid-Statens, enerzijds, en de Republiek Letland, anderzijds, Bijlagen I tot XVIII, Protocolen 1 tot 5, en Slotakte, gedaan te Luxemburg op 12 juni 1995

Accord européenne établissant une association entre les Communautés européennes et leurs Etats membres, d'une part, et la République de Lettonie, d'autre part, Annexes I à X, Protocoles 1 à 5 et Acte final, faits à Luxembourg le 12 juin 1995

Lijst met de gebonden Staten

België	25 november 1997
Denemarken	28 november 1995
Duitsland	7 november 1996
Europese Gemeenschap	19 december 1997
Europese Gemeenschap voor Kolen en Staal	22 december 1997
Europese Gemeenschap voor Atoom-energie	22 december 1997
Finland	22 maart 1996
Frankrijk	15 december 1997
Griekenland	29 juli 1997
Ierland	24 mei 1996
Italië	10 juli 1997
Letland	28 september 1995
Luxemburg	6 december 1996
Nederland	20 november 1996
Oostenrijk	30 april 1996
Portugal	7 mei 1997
Spanje	30 januari 1996
Verenigd Koninkrijk	18 maart 1997
Zweden	30 november 1995

Liste des Etats liés

Allemagne	7 novembre 1996
Autriche	30 avril 1996
Belgique	25 novembre 1997
Communauté européenne	19 décembre 1997
Communauté européenne du Charbon et de l'Acier	22 décembre 1997
Communauté européenne de l'Energie atomique	22 décembre 1997
Danemark	28 novembre 1995
Espagne	30 janvier 1996
Finlande	22 mars 1996
France	15 décembre 1997
Grèce	29 juillet 1997
Irlande	24 mai 1996
Italie	10 juillet 1997
Lettonie	28 septembre 1995
Luxembourg	6 décembre 1996
Pays-Bas	20 novembre 1996
Portugal	7 mai 1997
Royaume-Uni	18 mars 1997
Suède	30 novembre 1995

Deze Overeenkomst is op 1 februari 1998 in werking getreden.

Cette Convention est entrée en vigueur le 1^{er} février 1998.

**MINISTERIE VAN SOCIALE ZAKEN,
VOLKSGEZONDHEID EN LEEFMILIEU**

N. 2000 — 2546

[C — 2000/22670]

29 AUGUSTUS 2000. — Ministerieel besluit tot vaststelling van de microbiologische criteria voor de productie van gekookte schaal- en weekdieren

De Minister van Consumentenzaken, Volksgezondheid en Leefmilieu,

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 het koninklijk besluit van 30 april 1976 betreffende de keuring van en de handel in vis, inzonderheid op artikel 2, gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 30 december 1992, 19 mei 1995 en 12 maart 2000;

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 richtlijnen 95/71/EG van 22 december 1995, 96/23/EG van 29 april 1996 en 97/79/EG van 18 december 1997;

Gelet op de beschikking 93/51/EEG van de Europese Commissie van 15 december 1992 betreffende microbiologische normen voor de productie van gekookte schaal- en weekdieren;

Gelet op het advies van de Raad voor veterinaire keuring, gegeven op 25 april 2000;

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;

**MINISTERE DES AFFAIRES SOCIALES,
DE LA SANTE PUBLIQUE ET DE L'ENVIRONNEMENT**

F. 2000 — 2546 A

[C — 2000/22670]

29 AOUT 2000. — Arrêté ministériel fixant les critères microbiologiques applicables à la production de crustacés et de mollusques cuits

La Ministre de la Protection de la consommation, de la Santé publique et des Pensions,

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 l'arrêté royal du 30 avril 1976 relatif à l'expertise et au commerce du poisson, notamment l'article 2, modifié par les arrêtés royaux des 30 décembre 1992, 19 mai 1995 et 12 mars 2000;

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, modifiée par la décision 95/1/CE du 1^{er} janvier 1995 et les directives 95/71/CE du 22 décembre 1995, 96/23/CE du 29 avril 1996 et 97/79/CE du 18 décembre 1997;

Vu la décision 93/51/CEE de la Commission européenne du 15 décembre 1992 relative aux critères microbiologiques applicables à la production de crustacés et de mollusques cuits;

Vu l'avis du Conseil d'expertise vétérinaire, donné le 25 avril 2000;

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;

Gelet op de dringende noodzakelijkheid gemotiveerd door de omstandigheid dat de reglementering inzake de keuring van en de handel in vis zonder verwijl in overeenstemming moet worden gebracht met de bepalingen van de bovenvermelde beschikking 93/51/EEG van de Europese Commissie van 15 december 1992 die reeds van toepassing is,

Besluit :

Artikel 1. De microbiologische criteria voor de productie van gekookte schaal- en weekdieren zijn in de bijlage bij dit besluit vastgesteld.

Art. 2. De controle van de in een erkende visverwerkende inrichting gekookte schaal- en weekdierproducten ter naleving van de microbiologische criteria dient door de exploitant tijdens het productieproces en voor het in de handel brengen van die producten te worden uitgevoerd.

Art. 3. Bij het opstellen van de bemonsteringsschema's houdt de exploitant rekening met de aard van de producten (hele producten, van schelp of schaal ontdane producten), met de kooktemperatuur en -tijd en met de risicoanalyse. Deze schema's dienen te beantwoorden aan de bepalingen van artikel 50 van het koninklijk besluit van 30 april 1976 betreffende de keuring van en de handel in vis.

In de bemonsteringsschema's wordt de verbintenis opgenomen, voor het geval de in de punten 1 en 2 van de bijlage vastgestelde normen niet zijn nageleefd :

— de controlerende dierenarts in kennis te stellen van de gevonden resultaten, van de maatregelen die in verband met de betrokken partijen zijn genomen en van de in het tweede streepje bedoelde maatregelen;

— de methoden van toezicht en van de controle van de kritieke punten te herzien om na te gaan waar zich de besmettingsbron bevindt, waarbij tevens de frequentie van de analyses wordt verhoogd;

— de partijen waarin ziektekiemen zijn aangetroffen of waarin de in punt 2 van deze bijlage vastgestelde M-waarde voor *Staphylococcus aureus* is overschreden, niet voor menselijke consumptie in de handel te brengen.

Art. 4. Dit besluit treedt in werking de dag waarop het in het *Belgisch Staatsblad* wordt bekendgemaakt.

Brussel, 29 augustus 2000.

Mevr. M. AELVOET

Vu l'urgence, motivée par la circonstance que la réglementation relative à l'expertise et au commerce du poisson doit être mise en concordance sans délai avec les dispositions de la décision 93/51/CEE précitée de la Commission européenne du 15 décembre 1992, qui est déjà d'application,

Arrête :

Article 1^{er}. Les critères microbiologiques applicables à la production de crustacés et de mollusques cuits sont fixés à l'annexe du présent arrêté.

Art. 2. Le respect des critères microbiologiques est à vérifier par l'exploitant pendant le processus de fabrication et avant la mise sur le marché des produits de crustacés et de mollusques cuits dans l'établissement de transformation agréé.

Art. 3. Les programmes d'échantillonnage sont établis par l'exploitant en fonction de la nature des produits (produits entiers, produits décortiqués ou décoquillés), de la température et du temps de cuisson et de l'analyse des risques. Ces programmes doivent répondre aux dispositions de l'article 50 de l'arrêté royal du 30 avril 1976 relatif à l'expertise et au commerce du poisson.

Les programmes d'échantillonnage doivent comprendre, en cas de non-respect des normes fixées aux points 1 et 2 de l'annexe, l'engagement :

— d'informer le vétérinaire de contrôle des résultats trouvés, des mesures prises concernant les lots incriminés, ainsi que des mesures visées au deuxième tiret;

— de réviser les méthodes de surveillance et de contrôle des points critiques pour identifier la source de contamination, incluant une augmentation de la fréquence des analyses;

— de ne pas commercialiser pour la consommation humaine des lots incriminés en raison de la découverte de germes pathogènes ou du dépassement de la valeur M fixée au point 2 de l'annexe pour le germe *Staphylococcus aureus*.

Art. 4. Le présent arrêté entre en vigueur le jour de sa publication au *Moniteur belge*.

Bruxelles, le 29 août 2000.

Mme M. AELVOET

Bijlage

1 Ziektekiemen

Soort kiem	Norm
<i>Salmonella</i> spp.	Afwezig in 25 g n = 5 c = 0

Bovendien mogen op grond van de risicoanalyse op te sporen ziekteverwekkende micro-organismen en toxines daarvan niet voorkomen in hoeveelheden die de gezondheid van de consumenten kunnen schaden.

2. Kiemen die op een gebrek aan hygiëne wijzen (van schelp of schaal ontdane producten)

Soort kiem	Norm (/g)
<i>Staphylococcus aureus</i>	m = 100 M = 1000 n = 5 c = 2
Of thermotolerante coliformen (44 °C in een vaste voedingsbodem)	m = 10 M = 100 n = 5 c = 2

Of *Escherichia coli* (in een vaste voedingsbodem)

m = 10
M = 100
n = 5
c = 2

De parameters n, m, M en c worden als volgt vastgesteld :

n = aantal eenheden waaruit het monster bestaat;

m = drempelwaarde waaronder alle resultaten bevredigend worden geacht;

M = maximumwaarde waarboven de resultaten niet meer bevredigend worden geacht;

c = aantal monstereenheden die waarden opleveren tussen m en M.

De kwaliteit van een partij wordt geacht :

a) bevredigend te zijn als alle geconstateerde waarden kleiner zijn dan of gelijk zijn aan 3 m;

b) aanvaardbaar te zijn als de waargenomen waarden tussen 3 m en 10 m liggen en als c/n kleiner is dan of gelijk is aan 2/5.

De kwaliteit van een partij wordt onbevredigend geacht:

— in alle gevallen waarin waarden worden geconstateerd die groter zijn dan M;

— als c/n groter is dan 2/5.

3. Indicatorkiemen (richtsnoeren)

Soort kiem	Norm (/g)
Mesofiele aërobe bacteriën (30 °C)	
a) Hele producten	m = 10.000 M = 100.000 n = 5 c = 2
b) Van schelp of schaal ontdane producten, uitgezonderd krabvlees	m = 50.000 M = 500.000 n = 5 c = 2
c) Krabvlees	m = 100.000 M = 1.000.000 n = 5 c = 2

Deze richtsnoeren moeten de exploitanten helpen bij de beoordeling of hun inrichting goed functioneert en bij de toepassing van de procedures voor toezicht op de productie.

Gezien om te worden gevoegd bij het ministerieel besluit van 29 augustus 2000.

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

Annexe

1. Germes pathogènes

Type de germe	Norme
<i>Salmonella</i> spp.	Absence dans 25 g n = 5 c = 0

En outre, des micro-organismes pathogènes et leurs toxines qui sont à rechercher en fonction de l'analyse des risques ne doivent pas être présents en quantité affectant la santé des consommateurs.

2. Germes témoins de défaut d'hygiène (produits décoquillés ou décortiqués)

Type de germe	Norme (/g)
<i>Staphylococcus aureus</i>	m = 100 M = 1000 n = 5 c = 2
Soit : Coliforme thermotolérant (44 °C sur milieu solide)	m = 10 M = 100 n = 5 c = 2
Soit : <i>Escherichia coli</i> (sur milieu solide)	m = 10 M = 100 n = 5 c = 2

Les paramètres n, m, M et c sont définis comme suit :

n = nombre d'unités dont se compose l'échantillon;

m = seuil limite en dessous duquel tous les résultats sont considérés comme satisfaisants ;

M = seuil limite d'acceptabilité au-delà duquel les résultats ne sont plus considérés comme satisfaisants;

c = nombre d'unités d'échantillonnage donnant des valeurs comprises entre m et M.

La qualité d'un lot est considérée comme :

a) satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont inférieures ou égales à 3 m;

b) acceptable lorsque les valeurs observées sont comprises entre 3 m et 10 m (= M) et lorsque c/n est inférieur ou égal à 2/5.

La qualité du lot est considérée comme non satisfaisante :

— dans tous les cas où les valeurs supérieures à M sont observées;

— lorsque c/n est supérieur à 2/5.

3. Germes indicateurs (lignes directrices)

Type de germe	Norme (/g)
Bactéries aérobies mésophiles (30 °C)	
a) Produits entiers	m = 10.000 M = 100.000 n = 5 c = 2
b) Produits décortiqués ou décoquillés à l'exception de la chair de crabe	m = 50.000 M = 500.000 n = 5 c = 2
c) Chair de crabe	m = 100.000 M = 1.000.000 n = 5 c = 2

Ces lignes directrices doivent aider les fabricants à juger du bon fonctionnement de leur établissement et les aider à la mise en œuvre des procédures de surveillance de la production.

Vu pour être annexé à l'arrêté ministériel du 29 août 2000.

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

Mme M. AELVOET