

MINISTERE DE L'INTERIEUR

F. 2001 — 2837

[C — 2001/00800]

5 SEPTEMBRE 2001. — Arrêté royal établissant la traduction officielle en langue allemande de l'arrêté ministériel du 28 janvier 1993 relatif au contrôle de la température des produits surgelés et de deux arrêtés ministériels modifiant cet arrêté

ALBERT II, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, Salut.

Vu la loi du 31 décembre 1983 de réformes institutionnelles pour la Communauté germanophone, notamment l'article 76, § 1^{er}, 1°, et § 3, remplacé par la loi du 18 juillet 1990;

Vu les projets de traduction officielle en langue allemande de :

— l'arrêté ministériel du 28 janvier 1993 relatif au contrôle de la température des produits surgelés,

— l'arrêté ministériel du 24 janvier 1995 modifiant l'arrêté ministériel du 28 janvier 1993 relatif au contrôle de la température des produits surgelés,

— l'arrêté ministériel du 26 juin 1998 modifiant l'arrêté ministériel du 28 janvier 1993 relatif au contrôle de la température des produits surgelés,

établis par le Service central de traduction allemande du Commissariat d'arrondissement adjoint à Malmedy;

Sur la proposition de Notre Ministre de l'Intérieur,

Nous avons arrêté et arrêtons :

Article 1^{er}. Les textes figurant respectivement aux annexes 1 à 3 du présent arrêté constituent la traduction officielle en langue allemande de :

— l'arrêté ministériel du 28 janvier 1993 relatif au contrôle de la température des produits surgelés;

— l'arrêté ministériel du 24 janvier 1995 modifiant l'arrêté ministériel du 28 janvier 1993 relatif au contrôle de la température des produits surgelés;

— l'arrêté ministériel du 26 juin 1998 modifiant l'arrêté ministériel du 28 janvier 1993 relatif au contrôle de la température des produits surgelés.

Art. 2. Notre Ministre de l'Intérieur est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 5 septembre 2001.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de l'Intérieur,
A. DUQUESNE

—

MINISTERIE VAN BINNENLANDSE ZAKEN

N. 2001 — 2837

[C — 2001/00800]

5 SEPTEMBER 2001. — Koninklijk besluit tot vaststelling van de officiële Duitse vertaling van het ministerieel besluit van 28 januari 1993 betreffende de temperatuurcontrole van diepvriesprodukten en van twee ministeriële besluiten tot wijziging van dit besluit

ALBERT II, Koning der Belgen,

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

Gelet op de wet van 31 december 1983 tot hervorming der instellingen voor de Duitstalige Gemeenschap, inzonderheid op artikel 76, § 1, 1°, en § 3, vervangen bij de wet van 18 juli 1990;

Gelet op de ontwerpen van officiële Duitse vertaling van :

— het ministerieel besluit van 28 januari 1993 betreffende de temperatuurcontrole van diepvriesprodukten,

— het ministerieel besluit van 24 januari 1995 tot wijziging van het ministerieel besluit van 28 januari 1993 betreffende de temperatuurcontrole van diepvriesprodukten,

— het ministerieel besluit van 26 juni 1998 tot wijziging van het ministerieel besluit van 28 januari 1993 betreffende de temperatuurcontrole van diepvriesprodukten,

opgemaakt door de Centrale dienst voor Duitse vertaling van het Adjunct-arrondissementscommissariaat in Malmedy;

Op de voordracht van Onze Minister van Binnenlandse Zaken,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

Artikel 1. De bij dit besluit respectievelijk in bijlagen 1 tot 3 gevoegde teksten zijn de officiële Duitse vertaling van :

— het ministerieel besluit van 28 januari 1993 betreffende de temperatuurcontrole van diepvriesprodukten;

— het ministerieel besluit van 24 januari 1995 tot wijziging van het ministerieel besluit van 28 januari 1993 betreffende de temperatuurcontrole van diepvriesprodukten;

— het ministerieel besluit van 26 juni 1998 tot wijziging van het ministerieel besluit van 28 januari 1993 betreffende de temperatuurcontrole van diepvriesprodukten.

Art. 2. Onze Minister van Binnenlandse Zaken is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 5 september 2001.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Binnenlandse Zaken,
A. DUQUESNE

—

Annexe 1 — Bijlage 1

MINISTERIUM DER VOLKSGESUNDHEIT UND DER UMWELT

28. JANUAR 1993 — Ministerieller Erlass über die Kontrolle der Temperatur von tiefgefrorenen Erzeugnissen

Der Minister der Volksgesundheit,

Aufgrund des Gesetzes vom 24. Januar 1977 über den Schutz der Gesundheit der Verbraucher im Bereich der Lebensmittel und anderer Waren, abgeändert durch das Gesetz vom 22. März 1989, insbesondere der Artikel 2 und 12;

Aufgrund des Königlichen Erlasses vom 5. Dezember 1990 über tiefgefrorene Erzeugnisse, insbesondere des Artikels 6;

Aufgrund des Königlichen Erlasses vom 5. Dezember 1990 über die Entnahme von Proben von Lebensmitteln und anderen Erzeugnissen, insbesondere des Artikels 5 § 1 Absatz 2;

Aufgrund der Richtlinie 92/1/EWG der Kommission der Europäischen Gemeinschaften vom 13. Januar 1992 zur Überwachung der Temperaturen von tiefgefrorenen Lebensmitteln in Beförderungsmitteln sowie Einlagerungs- und Lagereinrichtungen;

Aufgrund der Richtlinie 92/2/EWG der Kommission der Europäischen Gemeinschaften vom 13. Januar 1992 zur Festlegung des Probenahmeverfahrens und des gemeinschaftlichen Analyseverfahrens für die amtliche Kontrolle der Temperaturen von tiefgefrorenen Lebensmitteln;

Aufgrund der am 12. Januar 1973 koordinierten Gesetze über den Staatsrat, insbesondere des Artikels 3 § 1, abgeändert durch die Gesetze vom 9. August 1980, 16. Juni 1989 und 4. Juli 1989;

Aufgrund der Dringlichkeit, begründet durch die Tatsache, dass diese Bestimmungen innerhalb der durch vorerwähnte Richtlinien 92/1/EWG und 92/2/EWG bestimmten Frist festgelegt werden müssen und dass eine ausreichende Frist zur Anpassung an die neuen Bestimmungen eingeräumt werden muss,

Erlässt:

Artikel 1 - § 1 - In Anwendung von Artikel 6 des Königlichen Erlasses vom 5. Dezember 1990 über tiefgefrorene Erzeugnisse und von Artikel 5 § 1 Absatz 2 des Königlichen Erlasses vom 5. Dezember 1990 über die Entnahme von Proben von Lebensmitteln und anderen Erzeugnissen werden mit den Bestimmungen des vorliegenden Erlasses die Modalitäten für die Kontrolle der Temperatur von tiefgefrorenen Erzeugnissen in Beförderungsmitteln und Lagerungseinrichtungen und für die Probenahme im Hinblick auf diese Kontrolle festgelegt.

§ 2 - Die Bestimmungen des vorliegenden Erlasses finden keine Anwendung auf die Beförderung tiefgefrorener Erzeugnisse mit der Eisenbahn.

Art. 2 - § 1 - Die Beförderungsmittel und die Lagerungseinrichtungen für tiefgefrorene Erzeugnisse müssen mit geeigneten aufzeichnenden Messgeräten ausgestattet sein, um während des Betriebs die Lufttemperatur, der tiefgefrorene Erzeugnisse ausgesetzt sind, häufig und in regelmäßigen Zeitabständen zu messen. Im Falle der Beförderung müssen die Messgeräte von der Generalinspektion der Metrologie des Ministeriums der Wirtschaftsangelegenheiten genehmigt werden.

Die auf diese Weise erhaltenen Temperaturaufzeichnungen sind vom Betreiber zu datieren und je nach Art des Lebensmittels ein Jahr lang oder länger aufzubewahren.

§ 2 - Die Lufttemperatur wird während der Lagerung in Tiefkühltruhen des Einzelhandels für tiefgefrorene Erzeugnisse und während des örtlichen Vertriebs mit einem gut sichtbaren Thermometer gemessen, das bei offenen Kühltruhen die Temperatur auf der Seite der Luftrückführung in Höhe der maximalen Füllhöhe anzeigt. Diese maximale Füllhöhe muss deutlich gekennzeichnet sein.

§ 3 - In Abweichung von den Bestimmungen von § 1 kann die Temperatur in Kühlräumen von weniger als zehn Kubikmetern zur Lagerung von tiefgefrorenen Erzeugnissen in Einzelhandelsgeschäften mit einem gut sichtbaren Thermometer gemessen werden.

Art. 3 - Die amtliche Kontrolle der Temperatur von tiefgefrorenen Erzeugnissen wird gemäß den Bestimmungen von Punkt 1 und Punkt 2 der Anlage durchgeführt.

Art. 4 - Vorliegender Erlass tritt am 1. Juli 1993 in Kraft.

Brüssel, den 28. Januar 1993

Frau L. ONKELINX

—

Anlage

1. MODALITÄTEN FÜR DIE PROBENAHME ZUR KONTROLLE DER TEMPERATUREN VON TIEFGEFRORENEN ERZEUGNISSEN

1.1 Auswahl der zu kontrollierenden Pakete

Art und Menge der ausgewählten Packungen müssen so beschaffen sein, dass ihre Temperatur für die wärmsten Stellen der kontrollierten Sendung repräsentativ ist.

1.1.1 Gefrierlagerräume

Die Proben für die Kontrolle sind an mehreren kritischen Stellen des Gefrierraums zu entnehmen, zum Beispiel: in der Nähe der Türen (oberer und unterer Bereich), in der Mitte des Gefrierraums (oberer und unterer Bereich), in der Nähe der Luftrückführung der Verdampfer.

Bei allen Produkten ist die Lagerungsdauer (für die Stabilisierung der Temperatur) zu berücksichtigen.

1.1.2 Transport

a) Falls die Entnahme von Proben während des Transports erforderlich ist:

Diese an der Ober- und Unterseite der Sendung an den Öffnungskanten der Türen oder jedes Türpaares entnehmen.

b) Probenahme beim Entladen:

Auswahl von Proben an vier der folgenden kritischen Stellen:

- Ober- und Unterseite der Sendung an den Öffnungskanten der Türen,
- obere hintere Ecken der Sendung (an einem vom Kühlaggregat so weit wie möglich entfernten Punkt),
- Mitte der Sendung,
- Mitte der Vorderseite der Sendung (so nahe wie möglich am Kühlaggregat),
- obere und untere Ecken der Vorderseite der Sendung (so nahe wie möglich am Kühlaggregat).

1.1.3 Tiefkühltruhen des Einzelhandels

Aus drei Stellen, die für die wärmsten Punkte der verwendeten Tiefkühltruhe repräsentativ sind, ist eine Probe für die Prüfung zu entnehmen.

2. TEMPERATURMESSVERFAHREN FÜR TIEFGEFRORENE ERZEUGNISSE

2.1 Prinzip

Bei der Temperaturmessung an tiefgefrorenen Erzeugnissen wird die Temperatur einer gemäß Punkt 1 der Anlage entnommenen Probe mit geeigneten Geräten sorgfältig angezeigt.

2.2 Begriffsbestimmung

Unter "Temperatur" ist die Temperatur zu verstehen, die von dem temperaturempfindlichen Teil des Messgeräts oder der Messvorrichtung an der festgelegten Stelle gemessen wird.

2.3 Geräte

2.3.1 Temperaturmessgeräte

2.3.2 Instrumente zum Eindringen in das Erzeugnis

Es ist ein leicht zu säuberndes, spitzes Metallinstrument wie ein Eisstichel, Handbohrer oder Stangenbohrer zu verwenden.

2.4 Allgemeine Anforderungen an die Temperaturmessgeräte

Die Messgeräte müssen folgenden Anforderungen genügen:

a) Die Reaktionszeit muss so sein, dass innerhalb dreier Minuten 90 % des Unterschieds zwischen dem ursprünglichen und dem endgültigen Temperaturstand erreicht werden.

b) Das Instrument muss im Messbereich von - 20°C bis + 30°C eine Genauigkeit von $\pm 0,5^\circ\text{C}$ aufweisen.

c) Die Messgenauigkeit darf während der Messung bei einer Umgebungstemperatur im Bereich von - 20°C bis + 30°C nicht um mehr als $0,3^\circ\text{C}$ abweichen.

d) Die Auflösung der Anzeige des Messgeräts muss mindestens $0,1^\circ\text{C}$ betragen.

e) Die Genauigkeit des Messgeräts ist in regelmäßigen Zeitabständen zu überprüfen.

f) Für das Messgerät muss ein gültiges Eichungszertifikat vorliegen.

g) Der Temperaturmessfühler muss leicht zu reinigen sein.

h) Das temperaturempfindliche Element des Messgeräts ist so auszulegen, dass ein enger thermischer Kontakt mit dem Erzeugnis gewährleistet ist.

i) Die elektrische Ausrüstung des Messgeräts muss gegen unerwünschte Einwirkungen durch Feuchtigkeitskondensation geschützt sein.

2.5 Messverfahren

2.5.1 Vorkühlen der Instrumente

Der Temperaturmessfühler und das Instrument zum Eindringen in das Erzeugnis müssen vor der Messung auf die Temperatur des Erzeugnisses vorgekühlt werden.

Durch das Vorkühlverfahren muss sichergestellt sein, dass die Temperatur beider Instrumente der Temperatur des Erzeugnisses so nahe wie möglich kommt.

2.5.2 Vorbereitung der Proben

Im Allgemeinen sind Temperaturmessfühler nicht zum Eindringen in ein tiefgefrorenes Erzeugnis geeignet. Daher ist es erforderlich, in das Erzeugnis unter Verwendung des vorgekühlten Instruments ein Loch zu bohren, in das der Messfühler eingeführt werden kann.

Der Durchmesser des Loches sollte so beschaffen sein, dass der Messfühler an der Probe eng anliegt, wobei die Eindringtiefe von der Art des Erzeugnisses abhängt (siehe Punkt 2.5.3).

2.5.3 Messung der Innentemperatur des Erzeugnisses

Probe und Geräte müssen in der für die Kontrolle gewählten gekühlten Umgebung verbleiben.

Die Messung wird wie folgt durchgeführt:

a) Sofern es die Produktabmessungen erlauben, muss der Messfühler bis zu einer Tiefe von 2,5 cm unter die Oberfläche des Erzeugnisses eingeführt werden.

b) Sofern es die Produktabmessungen nicht erlauben, wird der Messfühler mindestens so tief eingeführt, dass der Abstand von der Oberfläche seinen drei- bis vierfachen Durchmesser beträgt.

c) Einige Erzeugnisse können aufgrund ihrer Größe oder Zusammensetzung (zum Beispiel grüne Erbsen) zur Bestimmung ihrer Innentemperatur nicht angebohrt werden.

In diesen Fällen ist die Innentemperatur des Pakets, in dem sich diese Erzeugnisse befinden, durch Einführen eines geeigneten vorgekühlten Messfühlers in die Mitte des Paketes in Kontakt mit dem tiefgefrorenen Erzeugnis zu bestimmen.

d) Die angegebene Temperatur ist abzulesen, wenn sie einen konstanten Wert erreicht hat.

Gesehen, um dem Ministeriellen Erlass vom 28. Januar 1993 beigefügt zu werden

Der Minister der Volksgesundheit

Frau L. ONKELINX

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 5 septembre 2001.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 5 september 2001.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de l'Intérieur,

A. DUQUESNE

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Binnenlandse Zaken,

A. DUQUESNE