

**AGENCE FEDERALE  
POUR LA SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE**

F. 2005 — 3107

[C — 2005/22955]

**10 NOVEMBRE 2005. — Arrêté royal relatif  
au commerce de détail  
de certaines denrées alimentaires d'origine animale**

ALBERT II, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, Salut.

Vu la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes, notamment l'article 13, modifié par les lois des 15 avril 1965 et 27 mai 1997 et l'article 14, modifié par les lois des 13 juillet 1981 et 17 novembre 1998 et par l'arrêté royal du 9 janvier 1992;

Vu la loi du 15 avril 1965 concernant l'expertise et le commerce du poisson, des volailles, des lapins et du gibier et modifiant la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes, notamment l'article 3, § 1<sup>er</sup>, modifié par les lois des 13 juillet 1981, 27 mai 1997 et 17 novembre 1998;

Vu la loi du 28 mars 1975 relative au commerce des produits de l'agriculture, de l'horticulture et de la pêche maritime, notamment l'article 3, § 1<sup>er</sup>, modifié par les lois des 29 décembre 1990 et 5 février 1999, et par l'arrêté royal du 22 février 2001;

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 12 décembre 1955 relatif aux débits de viandes et aux ateliers de préparation y annexés, modifié par les arrêtés royaux des 20 mars 1956, 6 février 1969, 19 septembre 1969, 6 septembre 1972, 16 mai 1980, 23 juillet 1980, 10 décembre 1984 et 30 décembre 1992;

Vu l'arrêté royal du 30 avril 1976 relatif à l'expertise et au commerce du poisson, modifié par les arrêtés royaux des 26 mars 1982, 12 août 1988, 30 décembre 1992, 12 mars 2000, 4 juillet 2004 et 14 mars 2005;

Vu l'arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif au transport des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viandes, modifié par les arrêtés royaux des 9 octobre 1998, 18 mars 2002, 9 juin 2003 et 22 avril 2005;

Vu l'arrêté royal du 4 décembre 1995 soumettant à une autorisation les lieux où des denrées alimentaires sont fabriquées ou mises dans le commerce ou sont traitées en vue de l'exportation, modifié par les arrêtés royaux des 4 août 1996, 22 décembre 1998, 3 mars 1999, 28 septembre 1999, 20 juillet 2000 et 9 juin 2003;

Vu l'arrêté royal du 9 juin 2003 instaurant dans les débits de viandes et les ateliers de préparation y annexés certaines mesures de protection contre les encéphalopathies spongiformes transmissibles;

Vu l'arrêté ministériel du 19 juillet 1956 concernant l'autorisation prévue par l'article 3 de l'arrêté royal du 12 décembre 1955 relatif aux débits de viandes et aux ateliers de préparation y annexés;

Vu l'arrêté ministériel du 18 mars 1983 pris en exécution de l'arrêté royal du 12 décembre 1955 relatif aux débits de viandes et aux ateliers de préparation y annexés, modifié par l'arrêté ministériel du 28 juin 1985;

Vu le règlement (CE) N° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001, fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles, modifié par les règlements (CE) N° 1248/2001 du 22 juin 2001, (CE) N° 1326/2001 du 29 juin 2001, (CE) N° 270/2002 du 14 février 2002, (CE) N° 1494/2002 du 21 août 2002, (CE) N° 260/2003 du 12 février 2003, (CE) N° 650/2003 du 10 avril 2003, (CE) N° 1128/2003 du 16 juin 2003, (CE) N° 1053/2003 du 19 juin 2003, (CE) N° 1139/2003 du 27 juin 2003, (CE) N° 1234/2003 du 10 juillet 2003, (CE) N° 1809/2003 du 15 octobre 2003, (CE) N° 1915/2003 du 30 octobre 2003 et (CE) N° 2245/2003 du 19 décembre 2003;

Vu le règlement (CE) N° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires, modifié par le règlement (CE) n° 1642/2003 du 22 juillet 2003;

Vu le règlement (CE) N° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine, modifié par le règlement (CE) N° 808/2003 du 12 mai 2003;

**FEDERAAL AGENTSCHAP  
VOOR DE VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN**

N. 2005 — 3107

[C — 2005/22955]

**10 NOVEMBER 2005. — Koninklijk besluit  
betreffende de detailhandel in bepaalde levensmiddelen  
van dierlijke oorsprong**

ALBERT II, Koning der Belgen,

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

Gelet op de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel, inzonderheid op artikel 13, gewijzigd bij de wetten van 15 april 1965 en 27 mei 1997 en artikel 14, gewijzigd bij de wetten van 13 juli 1981 en 17 november 1998 en bij het koninklijk besluit van 9 januari 1992;

Gelet op de wet van 15 april 1965 betreffende de keuring van en de handel in vis, gevogelte, konijnen en wild, en tot wijziging van de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel, inzonderheid op artikel 3, § 1, gewijzigd bij de wetten van 13 juli 1981, 27 mei 1997 en 17 november 1998;

Gelet op de wet van 28 maart 1975 betreffende de handel in de landbouw-, tuinbouw en zeevisserijproducten, inzonderheid op artikel 3, § 1, gewijzigd bij de wetten van 29 december 1990 en 5 februari 1999, en bij het koninklijk besluit van 22 februari 2001;

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

Gelet op het koninklijk besluit van 12 december 1955 betreffende de vleeswinkels en de daarbij behorende bereidingswerkplaatsen, gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 20 maart 1956, 6 februari 1969, 19 september 1969, 6 september 1972, 16 mei 1980, 23 juli 1980, 10 december 1984 en 30 december 1992;

Gelet op het koninklijk besluit van 30 april 1976 betreffende de keuring van en de handel in vis, gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 26 maart 1982, 12 augustus 1988, 30 december 1992, 12 maart 2000, 4 juli 2004 en 14 maart 2005;

Gelet op het koninklijk besluit van 30 december 1992 betreffende het vervoer van vers vlees, vleesproducten en vleesbereidingen, gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 9 oktober 1998, 18 maart 2002, 9 juni 2003 en 22 april 2005;

Gelet op het koninklijk besluit van 4 december 1995 tot onderwerping aan vergunning van plaatsen waar voedingsmiddelen gefabriceerd of in de handel gebracht worden of met het oog op de uitvoer behandeld worden, gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 4 augustus 1996, 22 december 1998, 3 maart 1999, 28 september 1999, 20 juli 2000 en 9 juni 2003;

Gelet op het koninklijk besluit van 9 juni 2003 tot vaststelling van bepaalde beschermende maatregelen in de vleeswinkels en de daarbij behorende bereidingswerkplaatsen tegen overdraagbare spongiforme encefalopathieën;

Gelet op het ministerieel besluit van 19 juli 1956 aangaande de vergunning bedoeld bij artikel 3 van het koninklijk besluit van 12 december 1955 betreffende de vleeswinkels en de daarbij behorende bereidingswerkplaatsen;

Gelet op het ministerieel besluit van 18 maart 1983 tot uitvoering van het koninklijk besluit van 12 december 1955 betreffende de vleeswinkels en de daarbij behorende bereidingswerkplaatsen, gewijzigd bij het ministerieel besluit van 28 juni 1985;

Gelet op de verordening (EG) Nr. 999/2001 van het Europees Parlement en de Raad van 22 mei 2001, houdende vaststelling van voorschriften inzake preventie, bestrijding en uitroeiing van bepaalde overdraagbare spongiforme encefalopathieën, gewijzigd bij de verordeningen (EG) Nr. 1248/2001 van 22 juni 2001, (EG) Nr. 1326/2001 van 29 juni 2001, (EG) Nr. 270/2002 van 14 februari 2002, (EG) Nr. 1494/2002 van 21 augustus 2002, (EG) Nr. 260/2003 van 12 februari 2003, (EG) Nr. 650/2003 van 10 april 2003, (EG) Nr. 1128/2003 van 16 juni 2003, (EG) Nr. 1053/2003 van 19 juni 2003, (EG) Nr. 1139/2003 van 27 juni 2003, (EG) Nr. 1234/2003 van 10 juli 2003, (EG) Nr. 1809/2003 van 15 oktober 2003, (EG) Nr. 1915/2003 van 30 oktober 2003 en (EG) Nr. 2245/2003 van 19 december 2003;

Gelet op de verordening (EG) Nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden, gewijzigd bij de verordening (EG) Nr. 1642/2003 van 22 juli 2003;

Gelet op de verordening (EG) nr. 1774/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 3 oktober 2002 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften inzake niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten, gewijzigd bij de verordening (EG) Nr. 808/2003 van 12 mei 2003;

Vu le règlement (CE) N° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires;

Vu le règlement (CE) N° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale;

Vu l'avis du Comité consultatif, institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, donné le 23 mars 2005 et le 25 mai 2005;

Vu l'avis du Comité scientifique, institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, donné le 30 mai 2005;

Vu l'avis n° 38.800/1/V du Conseil d'Etat, donné le 9 août 2005, en application de l'article 84, § 1<sup>er</sup>, alinéa 1<sup>er</sup>, 1°, des lois coordonnées sur le Conseil d'Etat;

Sur la proposition de Notre Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,

Nous avons arrêté et arrêtons :

#### CHAPITRE 1<sup>er</sup>. — Définitions et champ d'application

**Article 1<sup>er</sup>.** § 1<sup>er</sup>. Pour l'application du présent arrêté, on entend par :

1° denrées alimentaires d'origine animale : les viandes fraîches, les préparations de viandes, les viandes hachées, les produits à base de viande, les autres issues traitées d'origine animale, les produits de la pêche frais, entiers ou préparés, les produits de la pêche transformés, les mollusques bivalves vivants, les échinodermes vivants, les tuniciers vivants, les gastéropodes marins vivants, les escargots, les cuisses de grenouille et les parties comestibles de mammifères marins et reptiles aquatiques;

2° autres issues traitées d'origine animale : les extraits de viandes, les graisses animales fondues, les cretons, les farines de viande, la poudre de couenne, le sang salé ou séché, le plasma sanguin salé ou séché et les estomacs, vessies et boyaux traités;

3° colonne vertébrale : la colonne vertébrale désignée comme matériels à risque spécifiés par le règlement (CE) N° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles;

4° débit : le site, fixe ou mobile, permanent ou provisoire, ou l'ensemble de ceux-ci, dans lequel ou au moyen duquel le commerce de détail est exercé, de manière principale ou accessoire, par une entreprise du secteur alimentaire;

5° commerce ambulante : le commerce de détail exercé par une entreprise du secteur alimentaire sur des sites mobiles et/ou provisoires y compris les activités ambulantes prévues à l'article 2 de la loi du 25 juin 1993 sur l'exercice d'activités ambulantes et l'organisation des marchés publics;

6° débit de viandes : le magasin, le débit de volailles, lagomorphes et gibier, la boucherie, le rayon boucherie d'une grande surface ou le commerce ambulante, dans lequel est effectué le commerce de détail, y compris la préparation ou la transformation, des viandes fraîches, préparations de viandes, viandes hachées, produits à base de viande et autres issues traitées d'origine animale;

7° débit de poisson : le magasin, la poissonnerie, le rayon poissonnerie d'une grande surface ou le commerce ambulante, dans lequel est effectué le commerce de détail, y compris la préparation ou la transformation, des produits de la pêche frais, entiers ou préparés, des produits de la pêche transformés, des mollusques bivalves vivants, des échinodermes vivants, des tuniciers vivants, et des gastéropodes marins vivants;

8° atelier annexé : le local annexé à un débit de viandes ou un débit de poisson, dans lequel sont effectués, en vue de la vente ou de la livraison dans ce débit de viandes ou de poisson, la préparation et/ou la transformation des denrées alimentaires d'origine animale ainsi que leur entreposage;

9° débit de denrées alimentaires : le magasin d'alimentation générale, le rayon d'alimentation générale d'une grande surface ou le commerce ambulante d'alimentation générale, dans lequel est effectué le commerce de détail, à l'exclusion de la préparation et/ou transformation, des denrées alimentaires d'origine animale préemballées conformément à l'arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées;

10° Ministre : le Ministre qui a la santé publique dans ses attributions;

11° Agence : l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

Gelet op de verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne;

Gelet op de verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong;

Gelet op het advies van het Raadgevend Comité ingesteld bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, gegeven op 23 maart 2005 en 25 mei 2005;

Gelet op het advies van het Wetenschappelijk Comité, ingesteld bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, gegeven op 30 mei 2005;

Gelet op het advies nr. 38.800/1/V van de Raad van State, gegeven op 9 augustus 2005, met toepassing van artikel 84, § 1, eerste lid, 1°, van de gecoördineerde wetten op de Raad van State;

Op de voordracht van Onze Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

#### HOOFDSTUK I. — Definities en toepassingsgebied

**Artikel 1.** § 1. Voor de toepassing van dit besluit, wordt verstaan onder :

1° levensmiddelen van dierlijke oorsprong : vers vlees, vleesbereidingen, gehakt vlees, vleesproducten, andere behandelde producten van dierlijke oorsprong, verse visserijproducten, geheel of bewerkt, verwerkte visserijproducten, levende tweekleppige weekdieren, levende stekelhuidigen, levende manteldieren, levende mariene buikpotigen, slakken, kikkerbiljetjes en eetbare delen van mariene zoogdieren en aquatische reptielen;

2° andere behandelde producten van dierlijke oorsprong : vleesextracten, gesmolten dierlijke vetten, kanen, vleesmeel, zwoerd in poeder, gezouten of gedroogd bloed, gezouten of gedroogd bloedplasma en behandelde magen, blazen en darmen;

3° wervelkolom : de wervelkolom aangewezen als gespecificeerd risicomateriaal bij verordening (EG) nr. 999/2001 van het Europees Parlement en de Raad van 22 mei 2001 houdende vaststelling van voorschriften inzake preventie, bestrijding en uitroeiing van bepaalde overdraagbare spongiforme encefalopathieën;

4° verkooppunt : bedrijfsruimte, vast of mobiel, permanent of tijdelijk, of het geheel daarvan, waarin of waar hoofdzakelijk of in bijkomende orde, detailhandel wordt uitgeoefend door een levensmiddelenbedrijf;

5° ambulante handel : de detailhandel uitgeoefend in mobiele en/of tijdelijke bedrijfsruimten door een levensmiddelenbedrijf met inbegrip van de ambulante activiteiten waarvan sprake in artikel 2 van de wet van 25 juni 1993 betreffende de uitoefening van ambulante activiteiten en de organisatie van openbare markten;

6° vleeswinkel : winkel, pluimvee-, lagomorfen- en wildhandel, slagerij, slagerijafdeling van een supermarkt of ambulante handel, waar de detailhandel, met inbegrip van de be- of verwerking, in vers vlees, vleesbereidingen, gehakt vlees, vleesproducten en andere behandelde producten van dierlijke oorsprong wordt uitgeoefend;

7° viswinkel : winkel, vishandel, visafdeling van een supermarkt of ambulante handel waar de detailhandel, met inbegrip van de be- of verwerking, in verse visserijproducten, geheel of bewerkt, verwerkte visserijproducten, levende tweekleppige weekdieren, levende stekelhuidigen, levende manteldieren en levende mariene buikpotigen wordt uitgeoefend;

8° bijhorende werkplaats : het lokaal dat bij een vlees- of viswinkel behoort, waarin met het oog op de verkoop of de levering in deze vlees- of viswinkel, de be- en/of verwerking van levensmiddelen van dierlijke oorsprong alsook de opslag gebeuren;

9° voedingswinkel : algemene voedingswinkel, afdeling algemene voeding van een supermarkt of ambulante voedingshandel, waar de detailhandel, met uitsluiting van de be- en/of verwerking, van levensmiddelen van dierlijke oorsprong die zijn voorverpakt overeenkomstig het koninklijk besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen, plaatsvindt;

10° Minister : de Minister die de volksgezondheid in zijn bevoegdheid heeft;

11° Agentschap : het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen.

§ 2. En outre, sont d'application pour le présent arrêté, les définitions prévues dans :

1° le règlement (CE) N° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires;

2° le règlement (CE) N° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine;

3° le règlement (CE) N° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires;

4° le règlement (CE) N° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

**Art. 2.** Le présent arrêté fixe les conditions sanitaires applicables dans les débits où est effectué le commerce de détail des denrées alimentaires d'origine animale.

#### CHAPITRE II. — Dispositions générales

**Art. 3.** § 1<sup>er</sup>. Les débits ne peuvent s'approvisionner en denrées alimentaires d'origine animale qu'auprès d'établissements agréés conformément aux dispositions du règlement (CE) N° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

§ 2. Par dérogation au § 1<sup>er</sup>, les débits peuvent s'approvisionner en denrées alimentaires d'origine animale auprès d'autres débits, pour autant que les conditions fixées au chapitre VIII soient respectées.

**Art. 4.** Le commerce de détail des denrées alimentaires d'origine animale qui ne sont pas préemballées conformément à l'arrêté royal du 13 septembre 1999 précité, est interdit dans les distributeurs automatiques.

**Art. 5.** § 1<sup>er</sup>. Le commerce de détail des denrées alimentaires d'origine animale ne peut s'effectuer que dans des débits qui comportent des équipements ou dispositifs uniquement réservés à cet effet et satisfaisant aux conditions suivantes :

1° leur superficie doit être proportionnée à l'importance de l'activité, de sorte que le commerce de détail puisse se faire aisément et de manière hygiénique;

2° le nombre et la taille des équipements ou dispositifs doivent être proportionnés à l'importance de l'activité, de sorte que le commerce de détail puisse se faire aisément et de manière hygiénique et que la contamination croisée soit évitée;

3° un nombre suffisant de lavabos destinés au lavage des mains doit être présent dans les locaux, ceux-ci doivent être équipés d'eau potable courante, chaude et froide, ainsi que de matériel pour le nettoyage et le séchage hygiénique des mains;

4° les espaces destinés à la vente doivent être pourvus de matériel d'emballage permettant de conditionner les denrées alimentaires d'origine animale d'une manière hygiénique pour la remise au consommateur final. Cette condition ne s'applique pas en cas de commerce de détail de denrées alimentaires d'origine animale préemballées visées à l'arrêté royal du 13 septembre 1999 précité.

§ 2. Si dans les débits, les denrées d'origine animale sont exposées en vue de la vente ou la livraison au consommateur final, les conditions suivantes doivent également être respectées :

1° les débits doivent disposer d'étals et de comptoirs qui sont uniquement réservés à cet effet et qui :

a) ont, le cas échéant, une pente suffisante permettant un écoulement efficace des liquides;

b) sont agencés de manière à mettre les produits à l'abri du soleil, des souillures, des contacts et des manipulations du public;

c) garantissent le maintien des températures prévues à l'article 9;

d) sont pourvus d'un thermomètre visible du public si les denrées alimentaires d'origine animale sont à conserver réfrigérées;

§ 2. Bovendien zijn van toepassing voor dit besluit de voorziene definities in :

1° de verordening (EG) Nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden;

2° de verordening (EG) nr. 1774/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 3 oktober 2002 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften inzake niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten;

3° de verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne;

4° de verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

**Art. 2.** Dit besluit bepaalt de gezondheidsvoorwaarden die van toepassing zijn in de verkooppunten waar detailhandel van levensmiddelen van dierlijke oorsprong plaatsvindt.

#### HOOFDSTUK II. — Algemene bepalingen

**Art. 3.** § 1. De verkooppunten mogen zich in levensmiddelen van dierlijke oorsprong enkel bevoorraden bij inrichtingen die, overeenkomstig de bepalingen van verordening (EG) 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong, erkend zijn.

§ 2. In afwijking van § 1 mogen de verkooppunten zich bevoorraden in levensmiddelen van dierlijke oorsprong bij andere verkooppunten, voor zover wordt voldaan aan de in hoofdstuk VIII vastgestelde voorwaarden.

**Art. 4.** De detailhandel in levensmiddelen van dierlijke oorsprong die niet zijn voorverpakt overeenkomstig het voornoemd koninklijk besluit van 13 september 1999, is verboden in automaten.

**Art. 5.** § 1. Detailhandel in levensmiddelen van dierlijke oorsprong mag alleen plaatsvinden in verkooppunten die beschikken over uitrustingen of voorzieningen die uitsluitend daartoe bestemd zijn en voldoen aan de volgende voorwaarden :

1° de oppervlakte van de verkooppunten moet in verhouding staan met de omvang van de activiteit, zodat de handel gemakkelijk en hygiënisch kan gebeuren;

2° het aantal en de grootte van de uitrustingen of voorzieningen moeten in verhouding staan met de omvang van de activiteit, zodat de handel gemakkelijk en hygiënisch kan gebeuren en zodat kruisbesmetting wordt voorkomen;

3° er moeten voldoende wasbakken voor het reinigen van de handen aanwezig zijn in de lokalen, deze moeten voorzien zijn van warm en koud stromend drinkbaar water en van middelen voor het hygiënisch reinigen en drogen van de handen;

4° in de ruimten bestemd voor de verkoop moet verpakkingsmateriaal voorhanden zijn dat het mogelijk maakt de levensmiddelen van dierlijke oorsprong op een hygiënische manier te voorzien van een onmiddellijke verpakking voor de overhandiging aan de eindverbruiker. Deze voorwaarde is niet van toepassing in geval van detailhandel in voorverpakte voedingsmiddelen van dierlijke oorsprong zoals bedoeld in voornoemd koninklijk besluit van 13 september 1999.

§ 2. Indien de levensmiddelen van dierlijke oorsprong in de verkooppunten worden uitgestald voor verkoop of levering aan de eindverbruiker, moeten de volgende voorwaarden eveneens gerespecteerd worden :

1° de verkooppunten moeten beschikken over uitsluitend daartoe bestemde uitstallkasten of toonbanken die :

a) in voorkomend geval, voldoende afhellen om een doeltreffende afloop van vloeistoffen mogelijk te maken;

b) zodanig zijn dat de producten beschut zijn tegen de zon, bevuling, contact en manipulaties van het publiek;

c) ervoor zorgen dat de temperatuur bedoeld in artikel 9 wordt gehandhaafd;

d) indien de levensmiddelen van dierlijke oorsprong gekoeld moeten bewaard worden, uitgerust zijn met een thermometer die zichtbaar is voor het publiek;

2° les denrées alimentaires d'origine animale séchées qui sont microbiologiquement stables à température ambiante, peuvent être pendues à température ambiante à des crochets en matériaux inaltérables, pour autant qu'elles soient mises à l'abri des manipulations du public.

**Art. 6. § 1<sup>er</sup>.** Conformément à l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire, l'exploitant d'un débit doit disposer d'un système d'enregistrement dans lequel, lors de la réception des denrées alimentaires d'origine animale, chaque envoi est introduit avec l'indication de la date d'entrée, de la nature, de l'identification et du poids, le cas échéant du numéro de série du document d'accompagnement commercial ou du certificat, ainsi que du nom de l'établissement de provenance.

Ce système d'enregistrement peut consister en un registre écrit, un système informatique, un classement chronologique des documents d'accompagnement commercial ou une combinaison de ceux-ci.

En outre, les viandes d'animaux de l'espèce bovine doivent être enregistrées avec la mention du numéro ou du code de référence visés à l'article 13, 2., a), du règlement (CE) N° 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine.

Le système d'enregistrement est tenu à la disposition de l'Agence et conservé sur place, conformément à l'article 11 de l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.

§ 2. Le Ministre peut fixer les modalités du système d'enregistrement.

**Art. 7.** Dans les débits, il est interdit d'introduire, de détenir et de procéder au commerce de détail :

1° de viandes fraîches ou de produits de la pêche frais qui n'ont pas été reconnus propres à la consommation humaine via l'expertise ou le contrôle officiel, ou qui n'ont pas été admis à l'importation;

2° de viandes portant la marque indiquant qu'elles sont réservées aux besoins exclusifs du ménage du propriétaire, à l'exception, dans les débits autorisés à cette fin, de celles dont le retrait de la colonne vertébrale est exigé par le règlement (CE) N° 999/2001 du 22 mai 2001 précité. Après désossage et découpe, ces viandes ne peuvent être commercialisées et doivent être transportées directement au domicile du propriétaire;

3° de viandes de bovins, ovins et caprins dont les matériels à risque spécifiques n'ont pas été préalablement retirés conformément aux dispositions du règlement (CE) N° 999/2001 du 22 mai 2001 précité.

**Art. 8.** Dans les débits, les denrées alimentaires d'origine animale gâtées, corrompues, nuisibles ou déclarées nuisibles, sont immédiatement dénaturées et placées dans des récipients exclusivement réservés aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine, conçus et situés de manière à éviter toute contamination ou souillure des denrées alimentaires.

Le Ministre détermine les substances qui peuvent être utilisées pour cette dénaturation.

Lorsque les sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine n'ont pas été collectés à la fin de la journée de travail, ils sont, en l'attente de leur enlèvement par un collecteur agréé, entreposés à l'état réfrigéré, à une température ambiante maximale de 10 °C.

Les récipients doivent être étanches, fermer hermétiquement et être inaccessibles aux personnes non autorisées. Selon le matériel, ils doivent porter de manière bien visible l'une des mentions suivantes :

1° pour les matières de catégorie 3, les termes « Catégorie 3 - Impropre à la consommation humaine »;

2° pour les matières de catégorie 2, les termes « Catégorie 2 - Impropre à la consommation animale »;

3° pour les matières de catégorie 1, les termes « Catégorie 1 - Exclusivement pour élimination ».

Les récipients destinés aux sous-produits animaux doivent être clairement identifiables selon la catégorie de risque des sous-produits animaux qu'ils contiennent. Ceci au moyen d'une couleur spécifique :

— soit le récipient doit être d'une certaine couleur;

— soit l'étiquette sur laquelle est mentionnée la catégorie de risque doit être d'une certaine couleur;

2° gedroogde levensmiddelen van dierlijke oorsprong die bij omgevingstemperatuur microbiologisch stabiel zijn, mogen bij omgevingstemperatuur worden opgehangen aan haken in roestvrij materiaal, indien deze niet door het publiek kunnen aangeraakt worden.

**Art. 6. § 1.** Overeenkomstig het koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen, moet de exploitant van een verkooppunt beschikken over een registratiesysteem waarin, bij het binnenbrengen van de levensmiddelen van dierlijke oorsprong, iedere zending wordt ingebracht met vermelding van de ontvangstdatum, de aard, de identificatie en het gewicht, desgevallend het serienummer van het begeleidend handelsdocument of van het certificaat, alsook de naam van de inrichting van herkomst.

Dit registratiesysteem kan bestaan uit een geschreven register, een informaticasysteem, een chronologische rangschikking van begeleidende handelsdocumenten of een combinatie hiervan.

Bovendien dient het vlees van runderen te worden geregistreerd met vermelding van het referentienummer of de referentiecode, zoals bedoeld in artikel 13, 2., a), van verordening (EG) Nr. 1760/2000 van het Europees Parlement en de Raad van 17 juli 2000 tot vaststelling van een identificatie- en registratieregeling voor runderen en inzake de etikettering van rundvlees en rundvleesproducten.

Het registratiesysteem moet ter beschikking zijn van het Agentschap en moet ter plaatse worden bewaard overeenkomstig artikel 11 van het koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen.

§ 2. De Minister kan de bepalingen met betrekking tot het registratiesysteem vaststellen.

**Art. 7.** In verkooppunten is er een verbod op het binnenbrengen, het aanhouden van en het bedrijven van de detailhandel in :

1° vers vlees of verse visserijproducten die niet geschikt werden verklaard voor menselijke consumptie via keuring of officiële controle, of die niet werden toegelaten bij invoer;

2° vlees met een merk dat aangeeft dat het bestemd is voor de exclusieve behoeften van het gezin van de eigenaar, met uitzondering, in de daartoe gemachtigde verkooppunten, van dat waarvoor de verwijdering van de wervelkolom wordt opgelegd bij de bovenvermelde verordening (EG) nr. 999/2001 van 22 mei 2001. Na uitbenen en versnijden mag dit vlees niet in de handel worden gebracht en moet het rechtstreeks naar de woning van de eigenaar worden vervoerd;

3° vlees van runderen, schapen en geiten waaruit het gespecificeerd risicomateriaal niet vooraf werd verwijderd in overeenstemming met hetgeen bepaald is in voornoemde verordening (EG) nr. 999/2001 van 22 mei 2001.

**Art. 8.** In de verkooppunten worden levensmiddelen van dierlijke oorsprong die bedorven, ontaard, schadelijk of schadelijk verklaard zijn, onmiddellijk gedenatureerd en ondergebracht in recipiënten die uitsluitend worden gebruikt voor niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten en die zo zijn ontworpen en gesitueerd dat elke besmetting of verontreiniging van de levensmiddelen wordt voorkomen.

De Minister bepaalt de stoffen die mogen worden gebruikt voor deze denaturatie.

Wanneer niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten op het einde van de werkdag niet zijn opgehaald, worden zij, tot wanneer ze door een erkend ophaler worden opgehaald, gekoeld bewaard, bij een omgevingstemperatuur van maximaal 10 °C.

De recipiënten moeten lekvrij zijn, hermetisch sluiten en ontoegankelijk zijn voor onbevoegden. Naargelang het materiaal moet één van de volgende vermeldingen er duidelijk op zijn aangebracht :

1° voor materiaal van categorie 3, de woorden « Categorie 3 - Niet voor menselijke consumptie »;

2° voor materiaal van categorie 2, de woorden « Categorie 2 - Niet voor dierlijke consumptie »;

3° voor materiaal van categorie 1, de woorden « Categorie 1 - Uitsluitend geschikt voor verwijdering ».

De recipiënten die voor dierlijke bijproducten bestemd zijn moeten duidelijk identificeerbaar zijn naargelang de risicocategorie van de dierlijke bijproducten die zij bevatten. Dit door middel van een specifieke kleur :

— ofwel moet de recipiënt zelf een bepaalde kleur hebben;

— ofwel moet het etiket waarop de risicocategorie vermeld wordt van een bepaalde kleur zijn;

— soit le récipient doit être pourvu d'une bande autocollante d'une certaine couleur.

Les récipients doivent être spécialement réservés à cette catégorie de risque.

Dans les débits de viandes où sont produits des matières de catégorie 1, tous les sous-produits animaux produits dans le débit, tels que les os, les graisses, les produits du parage doivent être rassemblés et entreposés ensemble avec les matériels à risque spécifiés dans les mêmes récipients destinés aux matières de catégorie 1, la totalité des sous-produits animaux ainsi rassemblés devant être traitée comme une matière de catégorie 1.

**Art. 9. § 1<sup>er</sup>.** A tous les stades du commerce de détail, les denrées alimentaires d'origine animale à conserver réfrigérées ou à température ambiante ne peuvent être commercialisées que si les températures à cœur maximales suivantes sont respectées à tout moment :

1° pour les viandes fraîches réfrigérées d'ongulés domestiques, de gibier d'élevage ongulé et de gros gibier sauvage : + 7 °C;

2° pour les abats frais réfrigérés d'ongulés domestiques, de gibier d'élevage, de gibier sauvage, de volaille et de lagomorphes : + 4 °C;

3° pour les viandes fraîches réfrigérées de volaille, de ratites d'élevage, de lagomorphes et de petit gibier sauvage : + 4 °C;

4° pour les viandes surgelées : — 18 °C;

5° pour les produits à base de viande : + 7 °C, sauf :

— si l'exploitant d'un établissement agréé conformément au règlement (CE) N° 853/2004 du 29 avril 2004 précité mentionne une température plus élevée sur l'emballage. Dans ce cas, cette température est acceptée;

— s'il s'agit de produits séchés qui sont microbiologiquement stables à température ambiante;

— s'il s'agit de conserves de viandes contenues dans des récipients hermétiquement clos qui, au sens microbiologique, se conservent plus de dix-huit mois à la température ambiante.

Dans ces deux derniers cas, la température ambiante est acceptée;

6° pour les viandes hachées et les préparations de viandes :

— sous forme réfrigérée : + 4 °C;

— sous forme surgelée : — 18 °C;

7° autres issues traitées d'origine animale : température spécifiée par l'exploitant de l'établissement de provenance, agréé conformément au règlement (CE) N° 853/2004 du 29 avril 2004 précité;

8° mollusques bivalves vivants, échinodermes vivants, tuniciers vivants et gastéropodes marins vivants : température qui ne doit pas avoir d'effet nocif sur la sécurité alimentaire et leur viabilité;

9° les produits de la pêche conservés vivants doivent être maintenus dans des viviers à une température et dans des conditions qui n'affectent pas leurs caractéristiques en matière de sécurité alimentaire et de viabilité;

10° produits de la pêche frais, entiers ou préparés, escargots frais et cuisses de grenouilles fraîches, les parties comestibles fraîches des mammifères marins et reptiles aquatiques, ainsi que les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés : température approchant celle de la glace fondante avec un maximum de + 4 °C;

11° produits de la pêche, escargots et cuisses de grenouilles, les parties comestibles des mammifères marins et reptiles aquatiques surgelés : — 18° C;

12° produits de la pêche transformés, produits transformés d'escargots, de cuisses de grenouilles, de parties comestibles de mammifères marins et reptiles aquatiques : + 4 °C, sauf :

— si l'exploitant d'un établissement agréé conformément au règlement (CE) N° 853/2004 du 29 avril 2004 précité mentionne une température plus élevée sur l'emballage. Dans ce cas cette température est acceptée;

— s'il s'agit de produits séchés qui sont microbiologiquement stables à température ambiante;

— s'il s'agit de conserves contenues dans des récipients hermétiquement clos qui, au sens microbiologique, se conservent plus de dix-huit mois à la température ambiante.

Dans ces deux derniers cas, la température ambiante est acceptée.

— ofwel moet de recipiënt voorzien zijn van een zelfklevende band van een bepaalde kleur.

De recipiënten moeten uitsluitend voor die risicocategorie bestemd zijn.

In de vleeswinkels waar materiaal van categorie 1 wordt voortgebracht, moeten alle in het verkooppunt voortgebrachte dierlijke bijproducten, zoals beenderen, vet en afval van het opmaken samen met het gespecificeerd risicomateriaal worden verzameld en opgeslagen in dezelfde recipiënten bestemd voor materiaal van categorie 1. Alle aldus verzamelde dierlijke bijproducten moeten als categorie 1-materiaal worden behandeld.

**Art. 9. § 1.** In alle stadia van de detailhandel mogen levensmiddelen van dierlijke oorsprong die gekoeld of bij omgevingstemperatuur moeten bewaard worden, slechts in de handel worden gebracht indien de volgende maximale inwendige temperaturen op ieder moment worden gerespecteerd :

1° voor gekoeld vers vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, gekweekte wilde hoefdieren en grof vrij wild : + 7 °C;

2° voor gekoeld vers slachtafval van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, gekweekt wild, vrij wild, pluimvee en lagomorfen : + 4 °C;

3° voor gekoeld vers vlees van pluimvee, gekweekte loopvogels, lagomorfen en klein vrij wild : + 4 °C;

4° voor diepgevroren vlees : — 18 °C;

5° voor vleesproducten : + 7 °C, tenzij :

— de exploitant van een inrichting erkend overeenkomstig de voornoemde verordening (EG) 853/2004 van 29 april 2004 een hogere temperatuur op de verpakking vermeldt. In dit geval wordt deze temperatuur aanvaard;

— het gaat om gedroogde producten die bij omgevingstemperatuur microbiologisch stabiel zijn;

— het gaat om vleesconserven in hermetisch gesloten recipiënten die bij omgevingstemperatuur langer dan achttien maanden houdbaar zijn in microbiologische zin.

In beide laatste gevallen wordt de omgevingstemperatuur aanvaard;

6° voor gehakt vlees en vleesbereidingen :

— onder gekoelde vorm : + 4 °C;

— onder diepgevroren vorm : — 18 °C;

7° andere behandelde producten van dierlijke oorsprong : temperatuur aangegeven door de exploitant van de inrichting van herkomst, erkend overeenkomstig de voornoemde verordening (EG) 853/2004 van 29 april 2004;

8° levende tweekleppige weekdieren, levende stekelhuidigen, levende manteldieren en levende mariene buikpotigen : temperatuur die geen negatief effect heeft op de voedselveiligheid en de overleving;

9° levend bewaarde visserijproducten moeten worden gehouden in aquariums bij een temperatuur en op een manier die geen negatief effect hebben op de voedselveiligheid en de overleving;

10° verse visserijproducten, geheel of bewerkt, verse slakken en kikkerbilletjes, verse eetbare delen van mariene zoogdieren en aquatische reptielen alsook producten van gekookte en gekoelde schaaldieren en weekdieren : op temperatuur welke die van smeltend ijs benadert met een maximum van + 4 °C;

11° diepgevroren visserijproducten, slakken, kikkerbilletjes, eetbare delen van mariene zoogdieren en aquatische reptielen : — 18 °C;

12° verwerkte visserijproducten, verwerkte producten van slakken, kikkerbilletjes, eetbare delen van mariene zoogdieren en aquatische reptielen : + 4 °C, tenzij :

— de exploitant van een inrichting erkend overeenkomstig de voornoemde verordening (EG) 853/2004 van 29 april 2004 een hogere temperatuur op de verpakking vermeldt. In dit geval wordt deze temperatuur aanvaard;

— het gaat om gedroogde producten die bij omgevingstemperatuur microbiologisch stabiel zijn;

— het gaat om conserven in hermetisch gesloten recipiënten die bij omgevingstemperatuur langer dan achttien maanden houdbaar zijn in microbiologische zin.

In beide laatste gevallen wordt de omgevingstemperatuur aanvaard.

§ 2. A tous les stades du commerce de détail, les denrées alimentaires d'origine animale qui sont conservées ou livrées chaudes ne peuvent être commercialisées que si une température à cœur d'au moins + 65 °C est respectée à tout moment.

Si elles ne sont pas commercialisées chaudes, ces denrées doivent être soumises à un refroidissement rapide et conservées, jusqu'à réchauffement, à la température de + 4 °C maximum.

§ 3. Toutefois, si l'exploitant d'un établissement agréé conformément au règlement (CE) N° 853/2004 du 29 avril 2004 précité mentionne une température plus basse sur l'emballage des denrées alimentaires d'origine animale, celle-ci doit être respectée.

**Art. 10.** Dans les débits, le commerce de détail de denrées alimentaires d'origine animale livrées chaudes au consommateur final est autorisé aux conditions suivantes :

1° un espace séparé est réservé à ces seules opérations. Lorsque l'activité est limitée, un étal servant à l'exposition à la vente des denrées peut remplacer cet espace;

2° les denrées doivent être placées dans un dispositif garantissant le maintien de la température exigée.

**Art. 11.** Le transport de denrées alimentaires d'origine animale par l'exploitant d'un débit ne peut avoir lieu qu'aux conditions suivantes :

1° les parois intérieures des moyens de transport, les récipients et toutes autres parties, pouvant se trouver en contact avec les denrées alimentaires d'origine animale, doivent être intacts et en matériaux résistant à la corrosion et ne pouvant ni altérer les caractères organoleptiques des denrées alimentaires d'origine animale, ni les souiller, ni les rendre nuisibles pour la santé humaine. Elles doivent être lisses et faciles à nettoyer et à désinfecter;

2° les réceptacles de moyens de transport et récipients ne peuvent être utilisés pour le transport d'autres biens si cela peut mener à la contamination de denrées alimentaires d'origine animale;

3° lorsque les moyens de transport et/ou récipients sont utilisés pour transporter d'autres biens en plus des denrées alimentaires ou pour transporter différentes denrées alimentaires en même temps, les produits doivent être séparés efficacement, de sorte que la souillure ou la contamination croisée soit évitée;

4° les moyens de transport, récipients et toutes autres parties qui peuvent entrer en contact avec les denrées alimentaires d'origine animale doivent être minutieusement entretenus, nettoyés et désinfectés;

5° les denrées alimentaires d'origine animale doivent être pourvues d'un conditionnement sauf si elles sont placées sur des supports ou suspendues sans contact avec le plancher;

6° les moyens de transport ou les récipients doivent être équipés de manière telle que les températures visées à l'article 9 sont respectées;

7° pendant le transport, les denrées d'origine animale doivent être accompagnées d'un document d'accompagnement commercial rédigé par l'établissement d'expédition, conformément aux conditions mentionnées dans l'arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif au transport des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viandes ou aux conditions mentionnées dans l'article 25, § 1<sup>er</sup>, 4°, du présent arrêté;

8° par dérogation aux dispositions du point 7°, le document d'accompagnement commercial n'est pas obligatoire en cas de livraison de denrées alimentaires d'origine animale par l'exploitant d'un débit au domicile du consommateur final.

**Art. 12.** Les viandes hachées et les préparations de viandes, qui contiennent de la viande hachée de volailles, ne peuvent être livrées au consommateur final que s'il est clairement mentionné sur le conditionnement que ces produits doivent être cuits préalablement à la consommation.

**Art. 13.** Dans les débits où sont manipulés et préparés les produits de la pêche frais, ceux-ci doivent être soumis par l'exploitant à un contrôle visuel destiné à la détection et à l'élimination des parasites visibles. Les produits de la pêche manifestement parasités ne peuvent pas être mis sur le marché pour la consommation humaine.

§ 2. In alle stadia van de detailhandel mogen levensmiddelen van dierlijke oorsprong die warm bewaard of afgeleverd worden, slechts in de handel gebracht worden indien een inwendige temperatuur van ten minste + 65 °C op elk ogenblik wordt gerespecteerd.

Indien deze levensmiddelen niet warm worden verhandeld, moeten deze onderworpen worden aan een snelle afkoeling en bewaard worden bij een temperatuur van + 4 °C maximum, tot ze terug opgewarmd worden.

§ 3. Wanneer door de exploitant van een inrichting erkend overeenkomstig de voornoemde verordening (EG) 853/2004 van 29 april 2004 echter een lagere temperatuur wordt vermeld op de verpakking van levensmiddelen van dierlijke oorsprong, dient deze gerespecteerd te worden.

**Art. 10.** In de verkooppunten is de detailhandel van levensmiddelen van dierlijke oorsprong die warm worden afgeleverd aan de eindverbruiker, toegelaten op voorwaarde dat :

1° een afgescheiden ruimte is voorzien voor deze activiteiten. Indien deze activiteit beperkt is, kan deze ruimte vervangen worden door een uitstalkast voor het te koop stellen van de levensmiddelen;

2° de levensmiddelen worden ondergebracht in een voorziening die de vereiste temperatuur kan handhaven.

**Art. 11.** Het vervoer van levensmiddelen van dierlijke oorsprong door de exploitant van een verkooppunt mag enkel gebeuren mits aan de volgende voorwaarden is voldaan :

1° de binnenwanden van de vervoermiddelen, recipiënten en alle andere delen die met levensmiddelen van dierlijke oorsprong in aanraking kunnen komen, moeten onbeschadigd zijn en uit corrosiebestendig materiaal bestaan en mogen de organoleptische eigenschappen van de levensmiddelen van dierlijke oorsprong niet kunnen aantasten, noch deze verontreinigen, noch deze voor de gezondheid van de mens schadelijk maken. Ze moeten glad zijn en gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten;

2° de ruimten in vervoermiddelen en recipiënten mogen niet worden gebruikt voor vervoer van andere goederen indien dit tot verontreiniging van de levensmiddelen van dierlijke oorsprong kan leiden;

3° in vervoermiddelen en/of recipiënten die tegelijkertijd worden gebruikt voor het vervoer van andere producten dan levensmiddelen of voor het vervoer van verschillende levensmiddelen tegelijk, moeten de producten afdoende van elkaar gescheiden zijn, zodat verontreiniging of kruiscontaminatie wordt voorkomen;

4° de vervoermiddelen, recipiënten en alle andere delen die in aanraking kunnen komen met de levensmiddelen van dierlijke oorsprong dienen zorgvuldig te worden onderhouden, gereinigd en ontsmet;

5° de levensmiddelen van dierlijke oorsprong moeten voorzien zijn van een onmiddellijke verpakking tenzij ze op dragers geplaatst worden of worden opgehangen zonder met de vloer in aanraking te komen;

6° de vervoermiddelen of de recipiënten moeten zodanig uitgerust zijn dat de temperaturen bedoeld in artikel 9 gerespecteerd zijn;

7° gedurende het vervoer moeten levensmiddelen van dierlijke oorsprong vergezeld gaan van een begeleidend handelsdocument opgesteld door de inrichting van verzending, overeenkomstig de voorwaarden vermeld in het koninklijk besluit van 30 december 1992 betreffende het vervoer van vers vlees, vleesproducten en vleesbereidingen of de voorwaarden vermeld in artikel 25, § 1, 4°, van dit besluit;

8° in afwijking van hetgeen bepaald in punt 7° is het begeleidend handelsdocument niet vereist in geval van thuislevering aan de eindverbruiker van levensmiddelen van dierlijke oorsprong door de exploitant van een verkooppunt.

**Art. 12.** Gehakt vlees en vleesbereidingen, die gehakt vlees van pluimvee bevatten, mogen slechts worden afgeleverd aan de eindverbruiker indien er op de onmiddellijke verpakking duidelijk vermeld wordt dat deze producten moeten worden verhit voor consumptie.

**Art. 13.** In verkooppunten waar verse visserijproducten gehanteerd en bewerkt worden, moeten deze door de exploitant aan een visuele controle worden onderworpen voor de opsporing en verwijdering van zichtbare parasieten. Visserijproducten die duidelijk drager zijn van parasieten mogen niet voor menselijke consumptie in de handel worden gebracht.

CHAPITRE III. — *Les débits de viandes*

**Art. 14.** Dans les débits de viandes, le commerce de détail des viandes fraîches, des viandes hachées, des préparations de viandes, des produits à base de viande et des autres issues traitées d'origine animale, ne peut être effectué que dans des locaux ou espaces réservés à cet usage et dans le respect des conditions suivantes :

1° les locaux ou les espaces ne peuvent servir qu'au commerce de détail des denrées alimentaires d'origine animale précitées;

2° les locaux ou les espaces doivent être équipés au moins d'une installation frigorifique réservée uniquement à la conservation des denrées alimentaires d'origine animale précitées. Toutefois, si celles-ci sont pourvues d'un conditionnement, elles peuvent être entreposées avec d'autres denrées alimentaires, à condition que la contamination croisée soit évitée. Dans les installations frigorifiques, les accessoires et ustensiles doivent être amovibles, l'usage du bois y est interdit;

3° la préparation et/ou la transformation des denrées alimentaires d'origine animale précitées doit s'effectuer dans l'atelier annexé. Toutefois, le désossage, la découpe et le hachage peuvent être effectués derrière le comptoir, sur demande et/ou en présence de l'acheteur;

4° l'exposition à la vente et la vente des différentes denrées alimentaires d'origine animale précitées doit se faire de façon à éviter la contamination croisée;

5° les denrées alimentaires d'origine animale précitées non suspendues doivent être disposées sur des équipements ou dans des récipients en matériaux propres, étanches, lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxiques;

6° le commerce de détail des pièces entières non éviscérées de petit gibier sauvage doit être effectué dans des étals ou comptoirs séparés, de manière à prévenir toute contamination des autres denrées alimentaires d'origine animale précitées;

7° les denrées alimentaires d'origine animale précitées ne peuvent être exposées ou mises en vente à l'extérieur du local, à moins qu'il ne s'agisse d'une armoire fermée à laquelle le public ne peut avoir accès et permettant de respecter les températures visées à l'article 9.

**Art. 15.** La production des viandes hachées est subordonnée au respect des conditions suivantes :

1° elles doivent être obtenues à partir de muscles squelettiques et de tissus adipeux y attachés :

— des viandes de la tête, des muscles du cœur, de la partie non musculaire de la *linea alba* ainsi que des viandes de la région du carpe et du tarse,

— des chutes de viande raclées sur les os,

— des viandes séparées mécaniquement;

2° pendant la production, la température des viandes peut atteindre au maximum 4 °C;

Les viandes hachées et les préparations de viande en contenant ne peuvent être mises en vente plus de 48 heures après leur production.

**Art. 16.** § 1<sup>er</sup>. Par dérogation aux dispositions de l'article 7, 3°, les viandes de bovins âgés de plus de douze mois auxquelles restent attachées des parties de la colonne vertébrale peuvent être introduites dans les débits de viandes qui disposent de l'autorisation spéciale visée à l'article 8, § 5, de l'arrêté royal du 4 décembre 1995 soumettant à une autorisation les lieux où des denrées alimentaires sont fabriquées ou mises dans le commerce ou sont traitées en vue de leur exportation.

§ 2. Les viandes visées au § 1<sup>er</sup> ne peuvent être vendues ou exposées en vue de la vente que si la colonne vertébrale a été retirée au préalable dans l'atelier annexé.

§ 3. Lors du retrait de la colonne vertébrale, l'exploitant doit :

1° dans le système d'enregistrement prévu à l'article 6, enregistrer les viandes fraîches bovines auxquelles restent attachées des parties de la colonne vertébrale avec la mention du nombre de carcasses ou de parties de carcasses de bovins dont le retrait de la colonne vertébrale est exigé et du nombre de celles dont le retrait de la colonne vertébrale n'est pas exigé;

HOOFDSTUK III. — *Vleeswinkels*

**Art. 14.** In vleeswinkels mag de detailhandel in vers vlees, gehakt vlees, vleesbereidingen, vleesproducten en andere behandelde producten van dierlijke oorsprong, alleen plaatsvinden in de uitsluitend daartoe bestemde ruimten of lokalen en met inachtneming van de volgende voorwaarden :

1° de lokalen of de ruimten mogen alleen worden gebruikt voor de detailhandel van de voornoemde levensmiddelen van dierlijke oorsprong;

2° de lokalen of de ruimten moeten ten minste voorzien zijn van een koelinstallatie die uitsluitend bestemd is voor het bewaren van de voornoemde levensmiddelen van dierlijke oorsprong. Indien deze echter voorzien zijn van een onmiddellijke verpakking, mogen ze samen met andere levensmiddelen worden opgeslagen, op voorwaarde dat kruiscontaminatie wordt voorkomen. In de koelinstallaties moeten de toebehoren en werktuigen verwijderbaar zijn, het gebruik van hout is er verboden;

3° het be- en/of verwerken van voornoemde levensmiddelen van dierlijke oorsprong moet gebeuren in de bijhorende werkplaats. Evenwel, op aanvraag en/of in aanwezigheid van de koper, mag het uitbenen, versnijden en hakken gebeuren achter de toonbank;

4° het te koop stellen en het verkopen van voornoemde levensmiddelen van dierlijke oorsprong moet zo gebeuren dat kruisbesmetting wordt voorkomen;

5° indien ze niet zijn opgehangen, moeten voornoemde levensmiddelen van dierlijke oorsprong op gerei of in recipiënten uit schoon, ondoordringbaar, glad, afwasbaar, corrosiebestendig en niet-toxisch materiaal worden gelegd;

6° de detailhandel van gehele stukken klein wild waarvan de ingewanden niet zijn verwijderd, moet gebeuren in afgescheiden uitstalkasten of toonbanken, zodanig dat besmetting van de andere voornoemde levensmiddelen van dierlijke oorsprong steeds wordt voorkomen;

7° de voornoemde levensmiddelen van dierlijke oorsprong mogen niet buiten het lokaal worden uitgesteld of te koop gesteld, tenzij het gaat om een gesloten kast waartoe het publiek geen toegang heeft en die toelaat dat de temperaturen bedoeld in artikel 9 gerespecteerd worden.

**Art. 15.** De productie van gehakt vlees is onderworpen aan de volgende voorwaarden :

1° het moet verkregen zijn uit skeletspieren en naastliggend vetweefsel met uitzondering van :

— vlees van de kop, van de hartspieren, van het niet uit spier bestaande deel van de witte lijn alsook van vlees uit de omgeving van het voorkniegewricht en spronggewricht,

— vleesresten die van de beenderen zijn geschraapt,

— separatorvlees;

2° tijdens de productie mag de temperatuur van het vlees maximum 4 °C bedragen;

Gehakt vlees en vleesbereidingen die gehakt vlees bevatten, mogen niet langer dan 48 uur na productie te koop worden gesteld.

**Art. 16.** § 1. In afwijking van hetgeen bepaald is in artikel 7, 3°, mag het vlees van runderen van meer dan twaalf maand, waaraan nog delen van de wervelkolom vastzitten, worden binnengebracht in vleeswinkels die in het bezit zijn van de bijzondere vergunning bedoeld in artikel 8, § 5, van het koninklijk besluit van 4 december 1995 tot onderwerping aan vergunning van plaatsen waar levensmiddelen gefabriceerd of in de handel gebracht worden of met het oog op de uitvoer behandeld worden.

§ 2. Het in § 1 bedoelde vlees mag alleen worden verkocht of met het oog op verkoop worden uitgesteld indien de wervelkolom vooraf in de bijhorende werkplaats werd verwijderd.

§ 3. Bij het verwijderen van de wervelkolom dient de exploitant :

1° in het registratiesysteem bedoeld in artikel 6, vers rundvlees waaraan nog delen van de wervelkolom vastzitten te registreren met vermelding van het aantal runderkarkassen of delen daarvan, waarvan de wervelkolom moet worden verwijderd en het aantal runderkarkassen of delen daarvan, waarbij dit niet hoeft te gebeuren;

2° garantir une méthode de travail hygiénique permettant de limiter autant que possible la contamination des viandes, des outils, des équipements, des locaux et des personnes par des matériels à risque spécifiés; à cette fin, il se base sur les recommandations formulées par le Conseil supérieur d'Hygiène pour la protection du personnel manipulant des matériels à risque spécifiés, dont un exemplaire est présent dans le débit de viandes;

3° rassembler et entreposer dans des récipients destinés exclusivement à cette fin, tous les sous-produits animaux visés au règlement (CE) N° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine, notamment les os, les graisses, les déchets du parage et la colonne vertébrale; la totalité des sous-produits animaux ainsi rassemblés sont traités comme des sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine de la catégorie 1 au sens du règlement (CE) N° 1774/2002 du 3 octobre 2002 précité.

**Art. 17.** Par dérogation aux dispositions de l'article 14, 1°, le commerce de détail des denrées alimentaires d'origine animale visées à l'article 14 est autorisé dans les débits de viandes simultanément à d'autres denrées alimentaires et/ou des biens autres que des denrées alimentaires à condition que :

1° la vente et l'exposition à la vente des denrées alimentaires d'origine animale visées à l'article 14 s'effectue en des espaces séparés;

2° les denrées alimentaires d'origine animale visées à l'article 14 soient entreposées, manipulées et exposées à la vente de manière hygiénique, de sorte que la contamination par les autres produits soit évitée.

#### CHAPITRE IV. — *Les débits de poisson*

**Art. 18.** Dans les débits de poisson, le commerce de détail de produits de la pêche frais, entiers ou préparés, de produits de la pêche transformés, de mollusques bivalves vivants, d'échinodermes vivants, de tuniciers vivants, et de gastéropodes marins vivants, ne peut être effectué que dans des locaux ou espaces réservés à cet usage et dans le respect des conditions suivantes :

1° les locaux ou les espaces ne peuvent servir qu'au commerce de détail des denrées alimentaires d'origine animale précitées;

2° les locaux ou les espaces doivent être équipés d'une glacière, munie de glace en quantité suffisante et dotée d'un système d'évacuation, ou d'une installation frigorifique, réservée exclusivement à la conservation des denrées alimentaires d'origine animale précitées. Toutefois, si celles-ci sont pourvues d'un conditionnement, elles peuvent être entreposées avec d'autres denrées alimentaires, à condition que la contamination croisée soit évitée. Dans les installations frigorifiques, les accessoires et ustensiles doivent être amovibles, l'usage du bois y est interdit;

3° la préparation et/ou la transformation des denrées alimentaires d'origine animale précitées doit s'effectuer dans l'atelier annexé. Toutefois, le filetage, le tranchage et le hachage peuvent être effectués derrière le comptoir, sur demande et/ou en présence de l'acheteur;

4° les étals doivent avoir une pente suffisante permettant un écoulement efficace des liquides;

5° l'exposition à la vente et la vente des denrées alimentaires d'origine animale précitées doivent être effectuées en des espaces séparés;

6° si elles ne sont pas présentées suspendues, les denrées alimentaires d'origine animale précitées doivent être disposées sur des équipements ou dans des récipients en matériaux propres, étanches, lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxiques;

7° les denrées alimentaires d'origine animale précitées ne peuvent être exposées ou mises en vente à l'extérieur du local.

**Art. 19.** Par dérogation aux dispositions de l'article 18, 1°, le commerce de détail des denrées alimentaires d'origine animale visées à l'article 18 est autorisé dans les débits de poisson simultanément à d'autres denrées alimentaires et/ou des biens autres que des denrées alimentaires à condition que :

1° la vente et l'exposition à la vente des denrées alimentaires d'origine animale visées à l'article 18 s'effectue en des espaces séparés;

2° les denrées alimentaires d'origine animale visées à l'article 18 soient entreposées, manipulées et exposées à la vente de manière hygiénique, de sorte que la contamination par les autres produits soit évitée.

2° een hygiënische werkwijze te garanderen om zoveel mogelijk besmetting met gespecificeerd risicomateriaal van vlees, werktuigen, uitrusting, lokalen en personen te beperken; daartoe baseert hij zich op de aanbevelingen van de Hoge Gezondheidsraad voor de bescherming van het personeel dat gespecificeerd risicomateriaal behandelt, waarvan een exemplaar aanwezig is in de vleeswinkel;

3° alle dierlijke bijproducten bedoeld in verordening (EG) Nr. 1774/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 3 oktober 2002 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften inzake niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten, met name beenderen, vetten, afval van de opmaak en de wervelkolom te verzamelen en op te slaan in uitsluitend daartoe bestemde recipiënten; het geheel van de aldus verzamelde dierlijke bijproducten wordt behandeld als niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten van categorie 1 in de zin van voornoemde verordening (EG) Nr. 1774/2002 van 3 oktober 2002.

**Art. 17.** In afwijking van hetgeen bepaald in artikel 14, 1°, is in vleeswinkels gelijktijdige detailhandel in levensmiddelen van dierlijke oorsprong bedoeld in artikel 14 en detailhandel in andere levensmiddelen en/of andere goederen dan levensmiddelen toegestaan op voorwaarde dat :

1° de verkoop en de uitstalling van levensmiddelen van dierlijke oorsprong bedoeld in artikel 14 plaatsvindt in afgescheiden ruimten;

2° de levensmiddelen van dierlijke oorsprong bedoeld in artikel 14 worden bewaard, behandeld en te koop gesteld op een hygiënische wijze zodat contaminatie door de andere producten vermeden wordt.

#### HOOFDSTUK IV. — *Viswinkels*

**Art. 18.** In viswinkels mag de detailhandel in verse visserijproducten, geheel of bewerkt, verwerkte visserijproducten, levende tweekleppige weekdieren, levende stekelhuidigen, levende manteldieren en levende mariene buikpotigen, alleen plaatsvinden in uitsluitend daartoe bestemde ruimten of lokalen en met inachtneming van de volgende voorwaarden :

1° de lokalen of de ruimten mogen uitsluitend worden gebruikt voor de detailhandel in de voornoemde levensmiddelen van dierlijke oorsprong;

2° de lokalen of de ruimten moeten beschikken over een ijsbak met een voldoende hoeveelheid ijs en voorzien van een afvoersysteem, of een koelinstallatie die uitsluitend bestemd is voor het bewaren van de voornoemde levensmiddelen van dierlijke oorsprong. Indien deze echter voorzien zijn van een onmiddellijke verpakking mogen ze samen met andere levensmiddelen worden opgeslagen, op voorwaarde dat kruiscontaminatie wordt voorkomen. In de koelinstallaties moeten de toebehoren en werktuigen verwijderbaar zijn, het gebruik van hout is er verboden;

3° het be- en/of verwerken van voornoemde levensmiddelen van dierlijke oorsprong moet gebeuren in de bijhorende werkplaats. Evenwel, op aanvraag en/of in aanwezigheid van de koper mag het fileren, in moten verdelen en hakken achter de toonbank gebeuren;

4° de toonbanken moeten voldoende afhellen om een doeltreffende afloop van vloeistoffen mogelijk te maken;

5° het te koop stellen en het verkopen van voornoemde levensmiddelen van dierlijke oorsprong moet gebeuren in afgescheiden ruimten;

6° indien ze niet zijn opgehangen, moeten voornoemde levensmiddelen van dierlijke oorsprong op gerei of in recipiënten uit schoon, ondoordringbaar, glad, afwasbaar, corrosiebestendig en niet-toxisch materiaal worden gelegd;

7° de voornoemde levensmiddelen van dierlijke oorsprong mogen niet buiten het lokaal uitgesteld of te koop gesteld worden.

**Art. 19.** In afwijking van hetgeen bepaald in artikel 18, 1°, is in viswinkels gelijktijdige detailhandel in levensmiddelen van dierlijke oorsprong bedoeld in artikel 18 en detailhandel in andere levensmiddelen en/of andere goederen dan levensmiddelen toegestaan op voorwaarde dat :

1° de verkoop van levensmiddelen van dierlijke oorsprong bedoeld in artikel 18 plaatsvindt in afgescheiden ruimten;

2° de levensmiddelen van dierlijke oorsprong bedoeld in artikel 18 worden bewaard, behandeld en te koop gesteld op een hygiënische wijze zodat contaminatie door de andere producten wordt vermeden.



CHAPITRE V. — *Les débits de denrées alimentaires*

**Art. 20.** Le commerce de détail des denrées alimentaires d'origine animale ne peut être effectué dans les débits de denrées alimentaires que moyennant le respect des conditions suivantes :

1° un espace séparé satisfaisant aux conditions prévues à l'article 5 est réservé à cette seule opération. Lorsque l'activité est limitée, un étal ou un comptoir servant à l'exposition à la vente des denrées alimentaires d'origine animale peut tenir lieu d'espace;

2° l'exposition à la vente doit, le cas échéant, être effectuée dans un dispositif frigorifique en matériel adéquat et réservé à cette seule opération;

**Art. 21.** § 1<sup>er</sup>. Les denrées alimentaires d'origine animale doivent être livrées au consommateur final dans leur conditionnement d'origine. Celui-ci ne peut être ouvert sous aucun prétexte.

§ 2. Par dérogation aux dispositions du § 1<sup>er</sup>, les produits à base de viande et les produits de la pêche transformés dont le conditionnement d'origine a été ouvert peuvent être livrés au consommateur final à l'état fractionné ou après préparation à condition que l'étiquette du conditionnement d'origine soit conservée jusqu'à ce que la denrée alimentaire concernée soit entièrement vendue.

CHAPITRE VI. — *Le commerce ambulante*

**Art. 22.** Le commerce ambulante des denrées alimentaires d'origine animale ne peut être effectué qu'au moyen d'un véhicule uniquement réservé et spécialement aménagé à cet effet. Ce véhicule, dont la grandeur doit être proportionnée aux besoins, doit présenter les caractéristiques suivantes :

1° les parois et le toit doivent être rigides; la face interne du plancher, des parois et du toit doit être constituée ou revêtue de matériaux durs, lisses, étanches, lavables et non toxiques;

2° les côtés ouverts au public doivent être pourvus d'un dispositif mettant les marchandises à l'abri des manipulations du public, des poussières, du soleil et des souillures extérieures. La partie supérieure de ce dispositif doit être placée à 1,50 m au moins du sol, celle-ci ne peut servir d'étal;

3° le véhicule doit être équipé de dispositifs susceptibles de conserver les denrées alimentaires d'origine animale aux températures prévues à l'article 9;

4° les barres et crochets de suspension ne peuvent être placés le long des parties ouvertes au public.

**Art. 23.** Les équipements fixes utilisés en vue du commerce ambulante doivent satisfaire aux conditions sanitaires d'installation prévues à l'article 22 pour les équipements mobiles.

Toutefois, si l'équipement fixe est installé dans un espace couvert pourvu de parois, les exigences relatives au toit ne sont pas d'application.

CHAPITRE VII. — *Les ateliers annexés*

**Art. 24.** § 1<sup>er</sup>. Le commerce de détail des denrées alimentaires d'origine animale ne peut être effectué dans les débits de viandes et les débits de poisson que si le débit comprend un atelier annexé.

En dehors de celles qui peuvent être effectuées sur demande et/ou en présence de l'acheteur, les opérations de préparation et/ou de transformation ne peuvent avoir lieu que dans l'atelier annexé.

§ 2. L'atelier annexé répond aux conditions suivantes :

1° à l'exception du commerce ambulante, le local doit communiquer directement avec le local de vente. Toutefois, cette disposition ne s'applique pas aux débits de viandes et débits de poisson qui ne disposent pas d'une communication directe entre le local de vente et l'atelier annexé à la date d'entrée en vigueur du présent arrêté. Dans de tels cas, des mesures appropriées doivent être prises de sorte que le transfert des denrées alimentaires d'origine animale puisse être effectué sans aucun risque de souillure;

2° il ne peut s'y trouver que les produits, machines, ustensiles et instruments utilisés lors de la manipulation et la préparation et/ou la transformation des denrées alimentaires d'origine animale;

3° il ne peut servir qu'à l'approvisionnement du débit de viandes ou de poisson auquel il est annexé, sauf si les conditions du chapitre VIII sont respectées;

4° des dispositifs appropriés doivent être présents pour évacuer les vapeurs, fumées et émanations qui pourraient résulter des opérations de préparation.

HOOFDSTUK V. — *De voedingswinkels*

**Art. 20.** De detailhandel in levensmiddelen van dierlijke oorsprong mag in voedingswinkels alleen plaatsvinden indien de volgende voorwaarden worden nageleefd :

1° een afgescheiden ruimte die voldoet aan de voorwaarden bedoeld in artikel 5 is uitsluitend bestemd voor deze activiteit. Indien deze activiteit beperkt is, kan deze ruimte vervangen worden door een uitstallkast of toonbank voor het te koop stellen van de levensmiddelen van dierlijke oorsprong;

2° het te koop stellen moet desgevallend gebeuren in een koelvoorziening uit geschikt materiaal en uitsluitend bestemd voor deze activiteit;

**Art. 21.** § 1. De levensmiddelen van dierlijke oorsprong moeten in hun oorspronkelijke verpakking aan de eindverbruiker afgeleverd worden. Deze verpakking mag in geen geval geopend zijn.

§ 2. In afwijking van hetgeen bepaald is in § 1, mogen vleesproducten en verwerkte visserijproducten, waarvan de oorspronkelijke verpakking werd geopend, opgesplitst of na bewerking aan de eindverbruiker worden geleverd mits bewaren van het etiket van de oorspronkelijke verpakking tot het betrokken levensmiddel volledig verkocht is.

HOOFDSTUK VI. — *De ambulante handel*

**Art. 22.** De ambulante handel in levensmiddelen van dierlijke oorsprong mag alleen gebeuren door middel van een uitsluitend voor dat doel bestemd voertuig dat daartoe speciaal is ingericht. Dat voertuig, waarvan de grootte dient te beantwoorden aan de behoeften, moet de volgende kenmerken vertonen :

1° de wanden en het dak moeten stevig zijn, de binnenkant van de vloer, de wanden en het dak moeten vervaardigd zijn uit of bekleed zijn met hard, glad, ondoordringbaar, afwasbaar en niet-toxisch materiaal;

2° de zijden die open zijn voor het publiek moeten voorzien zijn van een schut zodat de waren beschermd zijn van manipulaties door de kopers, van stof, zonlicht en verontreiniging van buiten uit. Het bovenste deel van dat schut moet zich op ten minste 1,50 m van de grond bevinden, dit mag niet als toonbank worden gebruikt;

3° het voertuig moet uitgerust zijn met voorzieningen waarin de levensmiddelen van dierlijke oorsprong de temperatuur behouden bedoeld in artikel 9;

4° de ophangstaven en -haken mogen niet langs de gedeelten die open zijn voor het publiek worden geplaatst.

**Art. 23.** De vaste voorzieningen gebruikt voor de ambulante handel moeten voldoen aan de gezondheidsvoorwaarden inzake installatie die zijn vastgelegd in artikel 22 betreffende de mobiele voorzieningen.

Indien de vaste voorziening is geïnstalleerd in een overdekte ruimte voorzien van zijwanden, zijn de eisen met betrekking tot het dak niet van toepassing.

HOOFDSTUK VII. — *De bijhorende werkplaatsen*

**Art. 24.** § 1. De detailhandel in levensmiddelen van dierlijke oorsprong mag in vleeswinkels en viswinkels alleen plaatsvinden als de winkel een bijhorende werkplaats omvat.

Behalve de be- en/of verwerkingen die op verzoek en/of in aanwezigheid van de koper kunnen worden uitgevoerd, mogen de be- en/of verwerkingsverrichtingen alleen plaatsvinden in de bijhorende werkplaats.

§ 2. De bijhorende werkplaats voldoet aan de volgende voorwaarden :

1° met uitzondering van de ambulante handel, moet het lokaal rechtstreeks in verbinding staan met het verkooplokaal. Deze bepaling is echter niet van toepassing op vleeswinkels en viswinkels die niet beschikken over een directe verbinding tussen het verkooplokaal en de bijhorende werkplaats op de datum van inwerkingtreding van dit besluit. In die dergelijke gevallen moeten passende maatregelen worden genomen zodat het overbrengen van de levensmiddelen van dierlijke oorsprong kan gebeuren zonder risico op vervuiling;

2° alleen producten, machines, werktuigen en instrumenten die gebruikt worden bij de manipulatie en de be- en/of verwerking van levensmiddelen van dierlijke oorsprong mogen er voorkomen;

3° het lokaal mag slechts gebruikt worden voor de bevoorrading van de vlees- of viswinkel waarbij dit behoort, behalve als de voorwaarden van hoofdstuk VIII gerespecteerd worden;

4° er moeten gepaste voorzieningen aanwezig zijn om de dampen, rook en uitwasemingen die mogelijks kunnen voortkomen uit bereidingsverrichtingen te evacueren.

Si l'atelier annexé est attenant à un établissement agréé conformément aux dispositions du règlement (CE) N° 853/2004 du 29 avril 2004 précité, il ne peut exister entre l'atelier et les locaux de l'établissement agréé de communication telle que les denrées alimentaires d'origine animale ayant séjourné dans l'atelier puissent réintégrer les locaux de l'établissement agréé.

#### CHAPITRE VIII. — *Livraison entre débits*

**Art. 25.** § 1<sup>er</sup>. Un débit de viandes ou un débit de poisson peut approvisionner d'autres débits moyennant le respect des conditions suivantes :

1° la quantité livrée annuellement à d'autres débits n'excède pas 30 %, en terme de poids, de la production annuelle totale de denrées alimentaires d'origine animale, toutes productions confondues, avec un maximum de 800 kg par semaine;

2° les débits approvisionnés sont situés exclusivement dans un rayon de 80 km;

3° outre celui prévu à l'article 6, l'exploitant dispose d'un système d'enregistrement, conformément à l'arrêté royal du 14 novembre 2003 précité, dans lequel chaque envoi est introduit avec l'indication de la date de livraison, de la nature, de l'identification et du poids, du numéro de série du document d'accompagnement commercial et le nom ou la raison sociale du débit approvisionné; le Ministre peut fixer les modalités du système d'enregistrement;

4° pendant le transport entre le débit de production et le débit approvisionné, les denrées alimentaires d'origine animale doivent être accompagnées d'un document d'accompagnement commercial mentionnant au moins le nom ou la raison sociale du débit de production, le nom ou la raison sociale du débit approvisionné, la date de livraison, la nature, l'identification et le poids et un numéro de série.

§ 2. Dans le débit approvisionné par un débit de viandes ou un débit de poisson, ces denrées alimentaires d'origine animale ne peuvent être livrées ou vendues que sur place et au consommateur final;

§ 3. Les plateformes de distribution vers les grandes surfaces et les grossistes qui commercialisent des denrées alimentaires d'origine animale et qui n'assurent que, en ce qui concerne les denrées alimentaires d'origine animale, le transport et/ou le stockage, doivent satisfaire aux conditions visées au § 1<sup>er</sup>, 3° et 4°. En outre, ceux-ci doivent respecter à tout moment les exigences spécifiques de température fixées à l'annexe III du règlement (CE) N° 853/2004 du 29 avril 2004 précité.

#### CHAPITRE IX. — *Dispositions répressives*

**Art. 26.** § 1<sup>er</sup>. Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont recherchées et constatées conformément aux dispositions de l'arrêté royal du 22 février 2001 organisant les contrôles effectués par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire et modifiant diverses dispositions légales.

§ 2. Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont punies conformément aux dispositions des lois du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes, 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 et 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.

#### CHAPITRE X. — *Dispositions modificatives*

**Art. 27.** A l'article 1<sup>er</sup> de l'arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif au transport des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viandes, le § 6, modifié par l'arrêté royal du 9 octobre 1998, est remplacé par la disposition suivante :

« § 6. Cet arrêté ne s'applique pas au transport par l'exploitant d'un débit visé à l'article 1<sup>er</sup>, § 1<sup>er</sup>, 4° de l'arrêté royal du 10 novembre 2005 relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale. »

**Art. 28.** A l'article 6 du même arrêté, le § 5, modifié par l'arrêté royal du 9 octobre 1998, est remplacé par la disposition suivante :

« § 5. Des tissus adipeux ou des os collectés dans des débits visés à l'article 1<sup>er</sup>, § 1<sup>er</sup>, 4°, de l'arrêté royal du 10 novembre 2005 relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale et lesquels sont destinés à la préparation de graisses animales fondues, doivent répondre à des conditions d'hygiène satisfaisantes et doivent être pourvus d'un emballage. »

Indien de bijhorende werkplaats grenst aan een inrichting die, overeenkomstig de bepalingen van voornoemde verordening (EG) 853/2004 van 29 april 2004 erkend is, dan mogen deze werkplaats en de lokalen van de erkende inrichting niet zodanig met elkaar verbonden zijn waardoor levensmiddelen van dierlijke oorsprong uit de bijhorende werkplaats terug zouden kunnen terecht komen in de lokalen van de erkende inrichting.

#### HOOFDSTUK VIII. — *Levering tussen verkooppunten*

**Art. 25.** § 1. Een vleeswinkel of viswinkel mag andere verkooppunten bevoorraden mits de volgende voorwaarden worden nageleefd :

1° de per jaar aan andere verkooppunten geleverde hoeveelheid mag, in gewicht, niet meer dan 30 % uitmaken van de totale jaarproductie van levensmiddelen van dierlijke oorsprong, alle producties samen, met een maximum van 800 kg per week;

2° de bevoorradede verkooppunten zijn uitsluitend gevestigd binnen een straal van 80 km;

3° naast het in artikel 6 bedoelde registratiesysteem, beschikt de exploitant over een registratiesysteem, overeenkomstig het bovenvermelde koninklijk besluit van 14 november 2003, waarin elke verzending wordt ingebracht met vermelding van de leveringsdatum, de aard, de identificatie en het gewicht, het serienummer van het begeleidend handelsdocument en de naam of handelsnaam van het bevoorradede verkooppunt; de Minister kan de bepalingen met betrekking tot het registratiesysteem vaststellen;

4° tijdens het vervoer van het verkooppunt van productie naar het bevoorradede verkooppunt dienen de levensmiddelen van dierlijke oorsprong te worden vergezeld van een begeleidend handelsdocument dat tenminste melding maakt van de naam of handelsnaam van het verkooppunt van productie, de naam of handelsnaam van het bevoorradede verkooppunt, de leveringsdatum, de aard, de identificatie en het gewicht en een serienummer.

§ 2. In het verkooppunt bevoorrad door een vlees- of viswinkel, mogen deze levensmiddelen van dierlijke oorsprong alleen ter plaatse en aan de eindverbruiker worden geleverd of verkocht;

§ 3. Distributiecentra voor supermarkten en groothandelsbedrijven die levensmiddelen van dierlijke oorsprong verhandelen en die, voor wat levensmiddelen van dierlijke oorsprong betreft, uitsluitend handelingen verrichten met betrekking tot vervoer en/of opslag, moeten voldoen aan de voorwaarden vermeld in § 1, 3° en 4°. Zij dienen bovendien op elk ogenblik de specifieke temperatuursvoorschriften van bijlage III van voornoemde verordening (EG) 853/2004 van 29 april 2004 te respecteren.

#### HOOFDSTUK IX. — *Strafbepalingen*

**Art. 26.** § 1. De inbreuken op de bepalingen van dit besluit worden opgespoord en vastgesteld overeenkomstig de bepalingen van het koninklijk besluit van 22 februari 2001 houdende organisatie van de controles die worden verricht door het Federaal Agentschap voor de veiligheid van de voedselketen en tot wijziging van diverse wettelijke bepalingen.

§ 2. De inbreuken op de bepalingen van dit besluit worden bestraft overeenkomstig de bepalingen van de wetten van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel, 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 en van de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van de levensmiddelen en andere producten.

#### HOOFDSTUK X. — *Wijzigingsbepalingen*

**Art. 27.** In artikel 1 van het koninklijk besluit van 30 december 1992 betreffende het vervoer van vers vlees, vleesproducten en vleesbereidingen, wordt § 6, gewijzigd bij het koninklijk besluit van 9 oktober 1998, vervangen door de volgende bepaling :

« § 6. Dit besluit is niet van toepassing op het vervoer door de exploitant van een verkooppunt bedoeld in artikel 1, § 1, 4°, van het koninklijk besluit van 10 november 2005 betreffende de detailhandel in bepaalde levensmiddelen van dierlijke oorsprong. »

**Art. 28.** In artikel 6 van hetzelfde besluit wordt § 5, gewijzigd bij het koninklijk besluit van 9 oktober 1998, vervangen door de volgende bepaling :

« § 5. Vetweefsels en beenderen die worden opgehaald in verkooppunten bedoeld in artikel 1, § 1, 4°, van het koninklijk besluit van 10 november 2005 betreffende de detailhandel in bepaalde levensmiddelen van dierlijke oorsprong en die bestemd zijn voor de vervaardiging van gesmolten dierlijke vetten, moeten aan bevredigende hygiënische voorwaarden voldoen en van een verpakking zijn voorzien. »

**Art. 29.** A l'article 8bis du même arrêté, modifié par les arrêtés royaux des 9 octobre 1998 et 9 juin 2003, les mots « , qu'il s'agisse d'un établissement ou d'un commerce de détail » sont supprimés.

**Art. 30.** L'article 11 du même arrêté, modifié par l'arrêté royal du 9 juin 2003, est remplacé par les dispositions suivantes :

« Art. 11. Le transporteur des viandes devra exhiber à toute réquisition les documents commerciaux, certificats et documents de transport visés aux articles 7 et 8 et les remettre à l'exploitant de l'établissement ou du débit, visé à l'article 1<sup>er</sup>, § 1<sup>er</sup>, 4<sup>o</sup>, de l'arrêté royal du relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale, de destination.

Cet exploitant les conserve sur place pendant deux ans au moins après que les viandes ont quitté son établissement. ».

**Art. 31.** L'article 12 du même arrêté, modifié par les arrêtés royaux des 9 octobre 1998 et 18 mars 2002, est remplacé par les dispositions suivantes :

« Art. 12. A condition que la température prescrite à l'article 5, § 1<sup>er</sup>, soit respectée et que toute souillure ou contamination ou atteinte à la qualité organoleptique soient prévenues, la dérogation suivante est applicable : pour les moyens de transport dont le volume n'excède pas 1,6 m<sup>3</sup>, les dispositions de l'article 2, sub 2<sup>o</sup>, 3<sup>o</sup> et 6<sup>o</sup>, de l'article 5, § 3 et de l'article 6, § 4, 1<sup>o</sup>, ne sont pas d'application.

Dans ce cas, les viandes fraîches, les produits à base de viande et les préparations de viandes qui ne sont pas suspendus, doivent au moins être pourvus d'un conditionnement et placés dans des récipients ou sur des supports ou bien être pourvus d'un emballage. ».

**Art. 32.** A l'article 2 de l'arrêté royal du 4 décembre 1995 soumettant à une autorisation les lieux où des denrées alimentaires sont fabriquées ou mises dans le commerce ou sont traitées en vue de leur exportation sont apportées les modifications suivantes :

1<sup>o</sup> le 2<sup>o</sup> est complété comme suit :

« ou lorsque des viandes ou des produits qui en contiennent y sont commercialisés. ».

2<sup>o</sup> le 5<sup>o</sup>, modifié par l'arrêté royal du 4 août 1996, est remplacé par la disposition suivante :

« 5<sup>o</sup> aux établissements laitiers visés à l'article 3 de l'arrêté royal du 7 mars 1994 relatif à l'agrément des établissements laitiers et des acheteurs; ».

**Art. 33.** A l'article 4 du même arrêté, modifié par l'arrêté royal du 9 juin 2003, le point 3 est supprimé.

**Art. 34.** L'article 5bis du même arrêté, modifié par l'arrêté royal du 9 juin 2003, est remplacé par la disposition suivante :

« Art. 5bis. Pour les débits de viandes et les ateliers annexés, visés à l'article 1<sup>er</sup>, § 1<sup>er</sup>, de l'arrêté royal du 10 novembre 2005 relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale, qui introduisent les viandes de bovins âgés de plus de douze mois auxquelles restent attachées des parties de la colonne vertébrale, la demande visée à l'article 5 doit en outre contenir une demande explicite de pouvoir retirer la colonne vertébrale visée à l'article 1<sup>er</sup>, § 1<sup>er</sup>, 3<sup>o</sup>, de l'arrêté royal du 10 novembre 2005 relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale. ».

**Art. 35.** A l'article 8 du même arrêté, le § 5, modifié par l'arrêté royal du 9 juin 2003, est remplacé par la disposition suivante :

« § 5. Pour les débits de viandes et les ateliers annexés visés à l'article 1<sup>er</sup>, § 1<sup>er</sup>, de l'arrêté royal du 10 novembre 2005 relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale, l'autorisation délivrée mentionne expressément si l'établissement est autorisé à retirer la colonne vertébrale des bovins au sens du règlement (CE) N° 999/2001 du 22 mai 2001 précité.

Par dérogation aux dispositions du § 3, la première autorisation spéciale est valable jusqu'à la date d'expiration de l'autorisation de l'établissement visée au § 1<sup>er</sup>. »

**Art. 29.** In artikel 8bis van hetzelfde besluit, gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 9 oktober 1998 en 9 juni 2003, worden de woorden « , ongeacht of het om een inrichting of een kleinhandel gaat » geschrapt.

**Art. 30.** Artikel 11 van hetzelfde besluit, gewijzigd bij het koninklijk besluit van 9 juni 2003, wordt vervangen door de volgende bepalingen :

« Art. 11. Hij die het vlees vervoert dient de handelsdocumenten, attesten en vervoersdocumenten bedoeld in de artikelen 7 en 8 te tonen telkens wanneer hij daarom wordt verzocht en ze aan de exploitant van de inrichting of het verkooppunt, bedoeld in artikel 1, § 1, 4<sup>o</sup>, van het koninklijk besluit van betreffende de detailhandel in bepaalde levensmiddelen van dierlijke oorsprong, van bestemming ter hand te stellen.

Deze exploitant bewaart ze ter plaatse ten minste gedurende twee jaar nadat het vlees zijn inrichting heeft verlaten. ».

**Art. 31.** Artikel 12 van hetzelfde besluit, gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 9 oktober 1998 en van 18 maart 2002, wordt vervangen door de volgende bepalingen :

« Art. 12. Op voorwaarde dat de temperatuur, voorgeschreven in artikel 5, § 1, gerespecteerd blijft en dat elke verontreiniging of besmetting of aantasting van de organoleptische kwaliteit voorkomen wordt, geldt de volgende afwijking : voor de vervoermiddelen waarvan het volume niet meer dan 1,6 m<sup>3</sup> bedraagt, zijn de bepalingen vervat in artikel 2, sub 2<sup>o</sup>, 3<sup>o</sup> en 6<sup>o</sup>, in artikel 5, § 3 en in artikel 6, § 4, 1<sup>o</sup>, niet van toepassing.

In dit geval moeten het vers vlees, de vleesproducten en de vleesbereidingen die niet zijn opgehangen, worden voorzien van minstens een onmiddellijke verpakking en in recipiënten of op dragers worden geplaatst of worden voorzien van een verpakking. ».

**Art. 32.** In artikel 2 van het koninklijk besluit van 4 december 1995 tot onderwerping aan vergunning van plaatsen waar voedingsmiddelen gefabriceerd of in de handel gebracht worden of met het oog op de uitvoer behandeld worden, worden de volgende wijzigingen aangebracht :

1<sup>o</sup> de bepaling onder 2<sup>o</sup> wordt als volgt aangevuld :

« of indien er vlees of producten die vlees bevatten in de handel gebracht worden. ».

2<sup>o</sup> de bepaling onder 5<sup>o</sup>, gewijzigd bij het koninklijk besluit van 4 augustus 1996, wordt vervangen door de volgende bepaling :

« 5<sup>o</sup> de melkinrichtingen bedoeld in artikel 3 van het koninklijk besluit van 7 maart 1994 betreffende de erkenning van melkinrichtingen en kopers; ».

**Art. 33.** In artikel 4 van hetzelfde besluit, gewijzigd bij het koninklijk besluit van 9 juni 2003, wordt punt 3 geschrapt.

**Art. 34.** Artikel 5bis van hetzelfde besluit, gewijzigd bij het koninklijk besluit van 9 juni 2003, wordt vervangen door de volgende bepaling :

« Art. 5bis. Voor de vleeswinkels en bijhorende werkplaatsen, bedoeld in artikel 1, § 1, van het koninklijk besluit van 10 november 2005 betreffende de detailhandel in bepaalde levensmiddelen van dierlijke oorsprong, die vlees van runderen van meer dan 12 maand waaraan nog delen van de wervelkolom vastzitten binnenbrengen, moet de in artikel 5 bedoelde aanvraag bovendien de uitdrukkelijke aanvraag tot verwijdering van de wervelkolom, zoals bedoeld in artikel 1, § 1, 3<sup>o</sup>, van het koninklijk besluit van 10 november 2005 betreffende de detailhandel in bepaalde levensmiddelen van dierlijke oorsprong, vermelden. ».

**Art. 35.** In artikel 8 van hetzelfde besluit wordt § 5, gewijzigd bij het koninklijk besluit van 9 juni 2003, vervangen door de volgende bepaling :

« § 5. Voor de vleeswinkels en bijhorende werkplaatsen bedoeld in artikel 1, § 1, van het koninklijk besluit van 10 november 2005 betreffende de detailhandel in bepaalde levensmiddelen van dierlijke oorsprong, vermeldt de verleende vergunning uitdrukkelijk of de inrichting ertoe gemachtigd is de wervelkolom te verwijderen bij runderen zoals bedoeld in voornoemde verordening (EG) nr. 999/2001 van 22 mei 2001.

In afwijking van het in § 3 bepaalde, geldt de eerste bijzondere vergunning tot de datum waarop de in § 1 bedoelde vergunning van de inrichting verstrijkt. »

CHAPITRE XI. — *Dispositions abrogatoires et finales*

**Art. 36.** Sont abrogés et remplacés par le présent arrêté :

1° l'arrêté royal du 12 décembre 1955 relatif aux débits de viandes et aux ateliers de préparation y annexés;

2° l'article 31 et le chapitre VII de l'arrêté royal du 30 avril 1976 relatif à l'expertise et au commerce du poisson;

3° l'arrêté royal du 9 juin 2003 instaurant dans les débits de viandes et les ateliers de préparation y annexés certaines mesures de protection contre les encéphalopathies spongiformes transmissibles;

4° l'arrêté ministériel du 19 juillet 1956 concernant l'autorisation prévue par l'article 3 de l'arrêté royal du 12 décembre 1955 relatif aux débits de viandes et aux ateliers de préparation y annexés;

5° l'arrêté ministériel du 18 mars 1983 pris en exécution de l'arrêté royal du 12 décembre 1955 relatif aux débits de viandes et aux ateliers de préparation y annexés.

**Art. 37.** Notre Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 10 novembre 2005.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,  
R. DEMOTTE

HOOFDSTUK XI. — *Slot- en opheffingsbepalingen*

**Art. 36.** Worden opgeheven en vervangen door dit besluit :

1° het koninklijk besluit van 12 december 1955 betreffende de vleeswinkels en de daarbij behorende bereidingswerkplaatsen;

2° artikel 31 en hoofdstuk VII van het koninklijk besluit van 30 april 1976 betreffende de keuring van en de handel in vis;

3° het koninklijk besluit van 9 juni 2003 tot vaststelling van bepaalde beschermende maatregelen in de vleeswinkels en de daarbij behorende bereidingswerkplaatsen tegen overdraagbare spongiforme encefalopathieën;

4° het ministerieel besluit van 19 juli 1956 aangaande de vergunning bedoeld bij artikel 3 van het koninklijk besluit van 12 december 1955 betreffende de vleeswinkels en de daarbij behorende bereidingswerkplaatsen;

5° het ministerieel besluit van 18 maart 1983 tot uitvoering van het koninklijk besluit van 12 december 1955 betreffende de vleeswinkels en de daarbij behorende bereidingswerkplaatsen.

**Art. 37.** Onze Minister bevoegd voor Volksgezondheid is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 10 november 2005.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid,  
R. DEMOTTE

## AGENCE FEDERALE

## POUR LA SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE

F. 2005 — 3108

[C — 2005/22822]

**18 NOVEMBRE 2005.** — Arrêté ministériel établissant le formulaire de déclaration de données pour les contributions visées à l'article 4 de la loi du 9 décembre 2004 relative au financement de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

Le Ministre de la Santé publique,

Vu la loi du 9 décembre 2004 relative au financement de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire;

Vu l'arrêté royal du 10 novembre 2005 relatif aux contributions visées à l'article 4 de la loi du 9 décembre 2004 relative au financement de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, notamment l'article 12;

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

Vu l'urgence;

Considérant qu'il est nécessaire, pour la mise en œuvre du financement de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, d'établir sans délai le formulaire de déclaration de données pour les contributions,

Arrête :

**Article unique.** La déclaration annuelle de données visée à l'article 12 de l'arrêté royal du 10 novembre 2005 relatif aux contributions visées à l'article 4 de la loi du 9 décembre 2004 portant financement de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire se fait au moyen du formulaire dont le modèle est fixé en annexe.

Bruxelles, le 18 novembre 2005.

R. DEMOTTE

## FEDERAAL AGENTSCHAP

## VOOR DE VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN

N. 2005 — 3108

[C — 2005/22822]

**18 NOVEMBER 2005.** — Ministerieel besluit tot vaststelling van het formulier voor aangifte van gegevens voor de heffingen bepaald bij artikel 4 van de wet van 9 december 2004 betreffende de financiering van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

De Minister van Volksgezondheid,

Gelet op de wet van 9 december 2004 betreffende de financiering van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen;

Gelet op het koninklijk besluit van 10 november 2005 betreffende heffingen bepaald bij artikel 4 van de wet van 9 december 2004 betreffende de financiering van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen inzonderheid op artikel 12;

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;

Overwegend dat het noodzakelijk is voor de uitvoering van de financiering van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, zonder verwijl het formulier voor aangifte van gegevens voor de heffingen vast te stellen,

Besluit :

**Enig artikel.** De jaarlijkse verklaring van gegevens bedoeld in artikel 12 van het koninklijk besluit van 10 november 2005 betreffende heffingen bepaald bij artikel 4 van de wet van 9 december 2004 betreffende de financiering van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen vindt plaats bij wijze van het formulier waarvan het model in bijlage vastgelegd is.

Brussel, 18 november 2005.

R. DEMOTTE