

- c) au § 1<sup>er</sup>, alinéa 1<sup>er</sup>, 2<sup>o</sup>, le e) est remplacé par ce qui suit : « e) l'année, le mois et le jour d'admission ou de réadmission »;
- d) au § 1<sup>er</sup>, alinéa 1<sup>er</sup>, 6<sup>o</sup>, le mot « globalisées » est remplacé par le mot « détaillées ».
- e) le § 2, alinéa 1<sup>er</sup>, 1<sup>o</sup> est complété par ce qui suit : « ainsi que l'année, le mois et le jour de sortie »;
- f) au § 2, alinéa 1<sup>er</sup>, 2<sup>o</sup>, le c) est remplacé par ce qui suit : « c) l'année de naissance du patient »;
- g) au § 2, alinéa 1<sup>er</sup>, 6<sup>o</sup>, le mot « globalisées » est remplacé par le mot « détaillées ».

**Art. 2.** La Ministre qui a les Affaires sociales dans ses attributions est chargée de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 11 mai 2009.

ALBERT

Par le Roi :

La Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,  
Mme L. ONKELINX

- c) in § 1, eerste lid, 2<sup>o</sup>, wordt de bepaling onder e) vervangen als volgt : « het jaar, de maand en de dag van opneming of heropneming »;
- d) in § 1, eerste lid, 6<sup>o</sup>, wordt het woord « geglobaliseerde » vervangen door het woord « gedetailleerde ».
- e) § 2, eerste lid, 1<sup>o</sup> wordt aangevuld als volgt : « alsook het jaar, de maand en de dag van ontslag »;
- f) in § 2, eerste lid, 2<sup>o</sup>, wordt de bepaling onder c) vervangen als volgt : « c) het geboortejaar van de patiënt »;
- g) in § 2, eerste lid, 6<sup>o</sup>, wordt het woord « geglobaliseerde » vervangen door het woord « gedetailleerde ».

**Art. 2.** De Minister bevoegd voor Sociale Zaken is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 11 mei 2009.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid,  
Mevr. L. ONKELINX

**SERVICE PUBLIC FEDERAL SANTE PUBLIQUE,  
SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE  
ET ENVIRONNEMENT**

F. 2009 — 2009

[C - 2009/24173]

**26 AVRIL 2009. — Arrêté royal concernant  
des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires**

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, l'article 4, l'article 13, modifié par la loi du 27 mai 1997 et l'arrêté royal du 15 avril 1965, et l'article 14, modifié par la loi du 13 juillet 1981, par l'arrêté royal du 9 janvier 1992, par la loi du 17 novembre 1998, et par l'arrêté royal du 22 février 2001;

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, l'article 3, § 1<sup>er</sup>, modifié par les lois du 13 juillet 1981, du 27 mai 1997 et du 17 novembre 1998, et par l'arrêté royal du 22 février 2001, et l'article 4, modifié par les lois des 13 juillet 1981 et 22 avril 1982, et par la loi du 27 mai 1997;

Vu la loi du 28 mars 1975 relative au commerce des produits de l'agriculture, de l'horticulture et de la pêche maritime, l'article 3, § 1<sup>er</sup>, modifié par les lois des 29 décembre 1990, 5 février 1999, 1<sup>er</sup> mars 2007 et 8 juin 2008, 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, l'article 2, l'article 3, 3<sup>o</sup>, a), modifié par la loi du 22 mars 1989, l'article 11, § 4, ajouté par la loi du 9 février 1994, et l'article 20, § 1<sup>er</sup>;

Vu 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, les articles 4, § 1<sup>er</sup>, et 9, § 1<sup>er</sup>;

Vu l'arrêté royal du 29 mars 1974 relatif à l'extrait de viande, aux arômes liquides, condiments en poudre, potages et bouillons;

Vu l'arrêté royal du 18 mars 1980 relatif au yaourt et autres laits fermentés, modifié par l'arrêté royal du 1<sup>er</sup> mars 1998;

Vu l'arrêté royal du 6 mai 1988 relatif au beurre et aux produits de beurre, modifié par les arrêtés royaux des 9 février 1990, 30 mars 1990 et 19 avril 1993;

**FEDERALE OVERHEIDSDIENST VOLKSGEZONDHEID,  
VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN  
EN LEEFMILIEU**

N. 2009 — 2009

[C - 2009/24173]

**26 APRIL 2009. — Koninklijk besluit  
betreffende microbiologische criteria voor voedingsmiddelen**

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, artikel 4, artikel 13, gewijzigd bij de wet van 27 mei 1997 en het koninklijk besluit van 15 april 1965, en artikel 14, gewijzigd bij de wet van 13 juli 1981, bij het koninklijk besluit van 9 januari 1992, bij de wet van 17 november 1998, en bij het koninklijk besluit van 22 februari 2001;

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, artikel 3, § 1, gewijzigd bij de wetten van 13 juli 1981, 27 mei 1997 en 17 november 1998, en bij het koninklijk besluit van 22 februari 2001, en artikel 4, gewijzigd bij de wetten van 13 juli 1981 en 22 april 1982, en bij de wet van 27 mei 1997;

Gelet op de wet van 28 maart 1975 betreffende de handel in landbouw-, tuinbouw- en zeevisserijproducten, artikel 3, § 1, gewijzigd bij de wetten van 29 december 1990, 5 februari 1999, 1 maart 2007 en 8 juni 2008, 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, artikel 2, artikel 3, 3<sup>o</sup>, a), gewijzigd bij de wet van 22 maart 1989, en artikel 11, § 4, toegevoegd bij de wet van 9 februari 1994, en artikel 20, § 1;

Gelet op 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, de artikelen 4, § 1, en 9, § 1;

Gelet op het koninklijk besluit van 29 maart 1974 betreffende vleesextract, vloeibare aroma's, strooiaroma's, soepen en bouillons;

Gelet op het koninklijk besluit van 18 maart 1980 betreffende yoghurt en andere gefermenteerde melk, gewijzigd bij het koninklijk besluit van 1 maart 1998;

Gelet op het koninklijk besluit van 6 mei 1988 betreffende boter en boterproducten, gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 9 februari 1990, 30 maart 1990 en 19 april 1993;

Vu l'arrêté royal du 18 février 1991 relatif aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière, modifié en dernier lieu par l'arrêté royal du 30 juillet 2008;

Vu l'arrêté royal du 11 juin 2004 relatif aux glaces de consommation;

Vu l'arrêté ministériel du 29 août 2000 fixant les critères microbiologiques applicables à la production de crustacés et de mollusques cuits;

Considérant 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;

Considérant le Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, modifié par le Règlement (CE) n° 1441/2007 de la Commission du 5 décembre 2007;

Considérant que des dispositions nationales complémentaires au Règlement (CE) n° 2073/2005 précité sont nécessaires pour protéger la santé des consommateurs, dans l'attente d'une harmonisation plus complète de ce domaine dans la législation alimentaire communautaire;

Considérant qu'il a été satisfait aux formalités prescrites par la Directive 98/34/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 juin 1998 prévoyant une procédure d'information dans le domaine des normes et réglementations techniques et des règles relatives aux services de la société de l'information;

Vu l'avis du Conseil supérieur de la Santé n° 8114 et n° 8163 concernant les critères microbiologiques pour certaines denrées alimentaires, donné le 3 juin 2005;

Vu l'avis du Conseil supérieur de la Santé n° 7947 concernant la contribution à l'évaluation du risque présenté en Belgique par les *Campylobacter spp.* dans les préparations de viande à base de viande hachée de volaille, donné le 3 juin 2005;

Vu l'avis n° 17-2008 du Comité Scientifique créé par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, donné le 16 avril 2008;

Vu la concertation entre les Gouvernements régionaux et l'Autorité fédérale du 5 janvier 2007;

Vu l'avis n° 41.269/3 du Conseil d'Etat, donné le 24 octobre 2006, en application de l'article 84, § 1<sup>er</sup>, alinéa 1<sup>er</sup>, 1°, des lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973;

Sur la proposition de la Ministre de la Santé publique et de la Ministre de l'Agriculture,

Nous avons arrêté et arrêtons :

#### CHAPITRE I<sup>er</sup>. — *Champ d'application et définitions*

**Article 1<sup>er</sup>.** Les dispositions du présent arrêté s'appliquent sans préjudice et en complément des dispositions du Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

**Art. 2.** Pour l'application du présent arrêté, on entend par :

Le règlement : le Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

**Art. 3.** Les dispositions visées aux articles 1<sup>er</sup> à 7, à l'article 9 et à l'annexe II du règlement sont d'application pour le présent arrêté.

#### CHAPITRE II. — *Exigences générales*

**Art. 4.** Il est interdit de mettre dans le commerce des denrées alimentaires qui :

1° sont moisis, fermentées ou gâtées de quelque autre façon que ce soit, exception faite pour les denrées ou substances alimentaires dont l'état moisi ou fermenté est propre à la denrée et résulte d'un procédé normal de fabrication ou de préparation;

Gelet op het koninklijk besluit van 18 februari 1991 betreffende voedingsmiddelen bestemd voor bijzondere voeding, laatst gewijzigd bij het koninklijk besluit van 30 juli 2008;

Gelet op het koninklijk besluit van 11 juni 2004 betreffende consumptie-ijs;

Gelet op het ministerieel besluit van 29 augustus 2000 tot vaststelling van de microbiologische criteria voor de productie van gekookte schaal- en weekdieren;

Overwegende 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 de voedselveiligheid;

Overwegende de Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen, gewijzigd bij de Verordening (EG) nr. 1441/2007 van de Commissie van 5 december 2007;

Overwegende dat aanvullende nationale beschikkingen bij de hoger vermelde Verordening (EG) nr. 2073/2005 noodzakelijk zijn om de gezondheid van de verbruikers te beschermen, in afwachting van verdere harmonisatie op dit vlak in de communautaire voedingswetgeving;

Overwegende dat is voldaan aan de formaliteiten voorgeschreven door de Richtlijn 98/34/EG van het Europees Parlement en de Raad van 22 juni 1998 betreffende de informatieprocedure op het gebied van normen en technische voorschriften en regels betreffende de diensten van de informatiemaatschappij;

Gelet op het advies van de Hoge Gezondheidsraad nr. 8114 en nr. 8163 inzake microbiologische criteria voor sommige voedingsmiddelen, gegeven op 3 juni 2005;

Gelet op het advies van de Hoge Gezondheidsraad nr. 7947 betreffende de bijdrage tot de risicobeadeling van *Campylobacter spp.* in vleesbereidingen op basis van pluimveegehakt in België, gegeven op 3 juni 2005;

Gelet op het advies nr. 17-2008 van het Wetenschappelijke Comité ingesteld bij het Federale Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, gegeven op 16 april 2008;

Gelet op het overleg tussen de Gewestregeringen en de Federale Overheid op 5 januari 2007;

Gelet op advies nr. 41.269/3 van de Raad van State, gegeven op 24 oktober 2006, met toepassing van artikel 84, § 1, eerste lid, 1°, van de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973;

Op de voordracht van de Minister van Volksgezondheid en de Minister van Landbouw,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

#### HOOFDSTUK I. — *Toepassingsgebied en definities*

**Artikel 1.** De bepalingen van dit besluit zijn van toepassing onverminderd en ter aanvulling van de bepalingen van de Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen.

**Art. 2.** Voor de toepassing van dit besluit, wordt verstaan onder :

De verordening : de Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen.

**Art. 3.** De bepalingen bedoeld in artikelen 1 tot 7, in artikel 9 en in bijlage II van de verordening zijn van toepassing op dit besluit.

#### HOOFDSTUK II. — *Algemene eisen*

**Art. 4.** Het is verboden om levensmiddelen in de handel te brengen die :

1° beschimmeld, gegist of op enige andere wijze bedorven zijn, behalve wanneer het voedingswaren of -stoffen betreft waarvan de beschimmelde of gegiste toestand eigen is aan de waar en voortvloeit uit een normaal fabricage- of bereidingsproces;

2° contiennent des microorganismes pathogènes ou des toxines d'origine microbienne dans une quantité qui peut représenter un danger potentiel pour la santé des consommateurs;

3° ne satisfont pas aux critères de sécurité alimentaire visés dans le règlement.

**Art. 5.** Les critères microbiologiques visés à l'annexe du présent arrêté sont d'application en complément aux critères microbiologiques visés à l'annexe I<sup>re</sup> du règlement.

#### CHAPITRE III. — Produits déclarés nuisibles

**Art. 6.** Pour l'application de l'article 18 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, sont déclarés nuisibles les denrées alimentaires qui ne satisfont pas aux dispositions visées à l'article 4.

#### CHAPITRE IV. — Dispositions pénales

**Art. 7.** § 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, de la loi du 28 mars 1975 relative au commerce des produits de l'agriculture, de l'horticulture et de la pêche maritime 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 V. — Dispositions finales

**Art. 8.** § 1<sup>er</sup>. Sont abrogés :

1° le point A de l'annexe de l'arrêté royal du 18 mars 1980 relatif au yaourt et autres laits fermentés;

2° l'article 3, § 1<sup>er</sup>, 5°, 6° et 7°, et le point III de l'annexe de l'arrêté royal du 6 mai 1988 relatif au beurre et aux produits de beurre, modifié par l'arrêté royal du 30 mars 1990;

3° l'article 4, 1°, c), et le point B de l'annexe de l'arrêté royal du 11 juin 2004 relatif aux glaces de consommation;

4° l'article 2, § 1<sup>er</sup>, 12°, a), de l'arrêté royal du 29 mars 1974 relatif à l'extrait de viande, aux arômes liquides, condiments en poudre, potages et bouillons.

5° les points 1 des chapitres 5.1.2.3., 5.2.2.3. et 5.4.2.3. de l'annexe de l'arrêté royal du 18 février 1991 relatif aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière, modifié par les arrêtés royaux des 27 septembre 1993 et 11 octobre 1997.

§ 2. L'arrêté ministériel du 29 août 2000 fixant les critères microbiologiques applicables à la production de crustacés et de mollusques cuits est abrogé.

**Art. 9.** Le Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions et le Ministre qui a l'Agriculture dans ses attributions sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Bruxelles, le 26 avril 2009.

ALBERT

Par le Roi :

La Ministre de la Santé publique,  
Mme L. ONKELINX

La Ministre de l'Agriculture,  
Mme S. LARUELLE

2° pathogene micro-organismen of toxines van microbiële oorsprong bevatten, in een hoeveelheid die een potentieel gevaar voor de gezondheid van de consumenten kan vormen;

3° niet voldoen aan de voedselveiligheidscriteria vastgelegd in de verordening.

**Art. 5.** De microbiologische criteria opgenomen in de bijlage van dit besluit zijn van toepassing ter aanvulling aan de microbiologische criteria opgenomen in de bijlage I van de verordening.

#### HOOFDSTUK III. — Schadelijk verklaarde producten

**Art. 6.** Voor de toepassing van artikel 18 van de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere producten, worden de voedingsmiddelen, die niet aan de bepalingen van artikel 4 voldoen, schadelijk verklaard.

#### HOOFDSTUK IV. — Strafbepalingen

**Art. 7.** § 1. De overtredingen 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 overtredingen 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, van 28 maart 1975 betreffende de handel in landbouw-, tuinbouw- en zeevisserijproducten en van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere producten.

#### HOOFDSTUK V. — Slotbepalingen

**Art. 8.** § 1. Worden opgeheven :

1° punt A van de bijlage van het koninklijk besluit van 18 maart 1980 betreffende yoghurt en andere gefermenteerde melk;

2° artikel 3, § 1, 5°, 6° en 7°, en punt III van de bijlage van het koninklijk besluit van 6 mei 1988 betreffende boter en boterproducten, gewijzigd bij het koninklijk besluit van 30 maart 1990;

3° artikel 4, 1°, c), en punt B van de bijlage van het koninklijk besluit van 11 juni 2004 betreffende consumptie-ijs;

4° artikel 2, § 1, 12°, a), van het koninklijk besluit van 29 maart 1974 betreffende vleesextract, vloeibare aroma's, strooiaroma's, soepen en bouillons.

5° punten 1 van hoofdstukken 5.1.2.3., 5.2.2.3. en 5.4.2.3. van de bijlage van het koninklijk besluit van 18 februari 1991 betreffende voedingsmiddelen bestemd voor bijzondere voeding, gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 27 september 1993 en 11 oktober 1997.

§ 2. Het ministerieel besluit van 29 augustus 2000 tot vaststelling van de microbiologische criteria voor de productie van gekookte schaal- en weekdieren wordt opgeheven.

**Art. 9.** De Minister bevoegd voor Volksgezondheid en de Minister bevoegd voor Landbouw zijn, ieder wat hem betreft, belast met de uitvoering van dit besluit.

Brussel, 26 april 2009.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Volksgezondheid,  
Mevr. L. ONKELINX

De Minister van Landbouw,  
Mevr. S. LARUELLE

Annexe à l'arrêté royal du 26 avril 2009 concernant des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

**Critères d'hygiène des procédés**

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organisme/ Métabolite	Limites (1)		Plan d'échantillonnage (2)		Point d'application du critère	Actions correctives
		m	M	n	c		
1. Viandes hachées de volaille et préparations de viande à base de viande de volailles, destinées à être consommées cuites (3)	<i>Campylobacter</i> spp. thermotolérants	100 ufc/g		5	0	Fin du processus de production	Améliorations de l'hygiène de la production, de la sélection et/ou de l'origine des matières premières
2. Lait cru de vache, destiné à la vente directe au consommateur par le producteur, et lait cru de vache qui est utilisé sans traitement thermique pour la fabrication de produits laitiers destinés à la vente directe au consommateur par le producteur	<i>Escherichia coli</i>	100 ufc/g		5	0	Fin du processus de production	Amélioration de l'hygiène de la production
3. Yoghourt et autres laits fermentés (4)	<i>Enterobacteriaceae</i>	10 ufc/g		5	0	Fin du processus de production	Amélioration de l'hygiène de la production
4. Glaces de consommation	Staphylocoques à coagulase positive	10 ufc/g ou ml	100 ufc/g ou ml	5	2	Pendant le processus de production à la ferme ou dans le commerce de détail, au moment où l'on prévoit le nombre de Staphylocoques à coagulase positive le plus élevé. Au stade du portionnement dans le commerce de détail, c'est-à-dire lors du fractionnement ou la manipulation en vue de la vente directe au consommateur final	Amélioration de l'hygiène de la production et du portionnement
	<i>Enterobacteriaceae</i> (5)	10 ufc/g ou ml	100 ufc/g ou ml	5	2	Fin du processus de production	Amélioration de l'hygiène de la production
	<i>Enterobacteriaceae</i>	50 ufc/g ou ml	500 ufc/g ou ml	5	2	Au stade du portionnement dans le commerce de détail, c'est-à-dire lors du fractionnement ou la manipulation en vue de la vente directe au consommateur final	Amélioration de l'hygiène du portionnement

Notes

(1) m = la valeur seuil du nombre de bactéries en dessous de laquelle tous les résultats sont considérés comme satisfaisants; M = la valeur limite du nombre de bactéries au-delà de laquelle les résultats sont considérés comme insatisfaisants; ufc : unités formant une colonie; pour les points 1, 2 et 3, m = M.

(2) n = le nombre d'unités constituant l'échantillon; c = le nombre d'unités d'échantillonnage donnant des valeurs comprises entre m et M.

(3) Ce critère ne s'applique pas aux produits destinés à être transformés ultérieurement dans une entreprise du secteur alimentaire autre que du commerce de détail, à condition que cette transformation élimine le risque et qu'elle vise à fabriquer une denrée alimentaire d'une autre catégorie.

(4) Ce critère ne s'applique pas si l'exploitant démontre que le risque de contamination est négligeable.

(5) Ce critère ne s'applique qu'aux glaces de consommation qui ne contiennent pas d'ingrédient lacté, sauf si l'exploitant démontre que la présence des *Enterobacteriaceae* n'indique pas une contamination origine fécale ou un manque d'hygiène ou la présence possible de bactéries pathogènes.

**Interprétation des résultats des analyses :**

Les limites indiquées s'appliquent à chaque unité d'échantillon analysée.

Les résultats des analyses révèlent la qualité microbiologique du processus contrôlé.

Pour les critères visés aux points 1, 2 et 3, la qualité est satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont  $\leq m$ . La qualité est insuffisante lorsque la présence de la bactérie est détectée dans une unité de l'échantillon.

Pour le critère visé au point 4 :

- la qualité est satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont  $\leq m$ ,
- la qualité est acceptable lorsqu'un maximum de  $c/n$  valeurs se situe entre  $m$  et  $M$ , et que le reste -des valeurs observées est  $\leq m$ ,
- la qualité est insuffisante lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont  $> M$  ou lorsque plus de  $c/n$  valeurs se situent entre  $m$  et  $M$ .

Vu pour être annexé à notre arrêté du 26 avril 2009 concernant des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

## ALBERT

Par le Roi :

La Ministre de la Santé publique,  
Mme L. ONKELINX

La Ministre de l'Agriculture,  
Mme S. LARUELLE

Bijlage bij het koninklijk besluit van 26 april 2009 betreffende microbiologische criteria voor voedingsmiddelen

### Proceshygiëncriteria

Levensmiddelen categorie	Micro-organisme/-metabooliet	Grenswaarden (1)		Bemonsterings Schema (2)		Stadium waarvoor het criterium geldt	Corrigerende maatregelen
		m	M	n	c		
1. Gehakt vlees van pluimvee en vleesbereidingen van pluimvee bedoeld om na verhitting te worden gegeten (3)	Thermotolerant <i>Campylobacter</i> spp.	100 kve/g		5	0	Einde van de productie	Verbeteringen in de productiehygiëne, in de selectie en/of oorsprong van de grondstoffen
2. Rauwe koemelk voor directe verkoop aan de consument door de producent en rauwe koemelk voor de bereiding van rauwe zuivelproducten zonder thermische behandeling voor directe verkoop door de producent aan de consument	<i>Escherichia coli</i>	100 kve/g		5	0	Einde van de productie	Verbetering van de hygiëne tijdens de productie
3. Yoghurt en gefermenteerde melk (4)	<i>Enterobacteriaceae</i>	10 kve/g		5	0	Einde van de productie	Verbetering van de hygiëne tijdens de productie
4. Consumptie-ijs	Coagulase positieve Staphylococci	10 kve/g of ml	100 kve/g of ml	5	2	Tijdens het fabricageproces op de boerderij of in de detailhandel, op het moment dat men voorziet dat, het aantal coagulase-positieve Staphylococci, het hoogst is. Tijdens het uitscheppen in de detailhandel, namelijk tijdens de verdeling of de handeling met het oog op de directe verkoop aan de eindverbruiker.	Verbetering van de hygiëne tijdens de productie en het uitscheppen
	<i>Enterobacteriaceae</i> (5)	10 kve/g of ml	100 kve/g of ml	5	2	Einde van de productie	Verbetering van de hygiëne tijdens de productie
	<i>Enterobacteriaceae</i>	50 kve/g of ml	500 kve/g of ml	5	2	Tijdens het uitscheppen in de detailhandel, namelijk tijdens de verdeling of de handeling met het oog op de rechtstreekse verkoop aan de eindverbruiker	Verbetering van de hygiëne bij het uitscheppen



## Nota's

(1)  $m$  = de drempelwaarde voor het aantal bacteriën onder dewelke alle resultaten als toereikend worden beschouwd;  $M$  = de grenswaarde voor het aantal bacteriën boven dewelke de resultaten als ontoereikend worden beschouwd;  $kve$  : kolonievormende eenheden; voor punten 1,2 en 3,  $m = M$ .

(2)  $n$  = aantal deelmonsters waaruit het monster bestaat;  $c$  = aantal deelmonsters met waarden tussen  $m$  en  $M$

(3) Dit criterium is niet van toepassing op producten bedoeld om verder in een inrichting van de voedingssector, ander dan de detailhandel, verder te worden verwerkt, op voorwaarde dat deze verwerking het risico vermindert en dat er hierbij een voedingsmiddel van een andere categorie wordt gefabriceerd.

(4) Dit criterium is niet van toepassing wanneer de exploitant aantoont dat het risico van contaminatie te verwaarlozen is.

(5) Dit criterium is van toepassing op consumptie-ijs dat geen melkingrediënten bevat, behalve indien de exploitant aantoont dat de aanwezigheid van *Enterobacteriaceae* niet wijst op fecale contaminatie of gebrek aan hygiëne of potentiële aanwezigheid van microbiële pathogenen.

---

**Interpretatie van de testresultaten :**

De grenswaarden zijn van toepassing voor elk geanalyseerd deelmonster.

De analyseresultaten beoordelen de microbiologische kwaliteit van het gecontroleerde proces.

Voor de criteria opgenomen in punten 1, 2 en 3 is de kwaliteit toereikend wanneer alle bekomen waarden  $\leq m$ . De kwaliteit is ontoereikend wanneer de bacterie in een submonster wordt aangetroffen.

Voor het criterium opgenomen in punt 4 :

— de kwaliteit is toereikend wanneer alle bekomen waarden  $\leq m$ ,

— de kwaliteit is acceptabel wanneer maximaal  $c/n$  waarden liggen tussen  $m$  en  $M$  en de rest van de bekomen waarden  $\leq m$ ,

— de kwaliteit is ontoereikend wanneer een of meerdere bekomen waarden  $> M$  of wanneer meer dan  $c/n$  waarden zich tussen  $m$  en  $M$  bevinden.

Gezien om gevoegd te worden bij ons besluit van 26 april 2009 betreffende microbiologische criteria voor voedingsmiddelen.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Volksgezondheid,

Mevr. L. ONKELINX

De Minister van Landbouw,

Mevr. S. LARUELLE

---

**GOUVERNEMENTS DE COMMUNAUTE ET DE REGION  
GEMEENSCHAPS- EN GEWESTREGERINGEN  
GEMEINSCHAFTS- UND REGIONALREGIERUNGEN**

**VLAAMSE GEMEENSCHAP — COMMUNAUTE FLAMANDE**

**VLAAMSE OVERHEID**

N. 2009 — 2010

[2009/202282]

**30 APRIL 2009. — Decreet tot wijziging van het decreet van 24 januari 2003 houdende bescherming van het roerend cultureel erfgoed van uitzonderlijk belang (1)**

Het Vlaams Parlement heeft aangenomen en Wij, Regering, bekrachtigen hetgeen volgt :

Decreet tot wijziging van het decreet van 24 januari 2003 houdende bescherming van het roerend cultureel erfgoed van uitzonderlijk belang

**Artikel 1.** Dit decreet regelt een gemeenschapsaangelegenheid.

**Art. 2.** In artikel 5 van het decreet van 24 januari 2003 houdende bescherming van het roerend cultureel erfgoed van uitzonderlijk belang worden de volgende wijzigingen aangebracht :

1° paragraaf 1 wordt vervangen door wat volgt :

« § 1. De Vlaamse Regering neemt, als voorlopige maatregel, op eigen initiatief of op voorstel van de Raad roerende goederen of verzamelingen, zowel in privébezit als in overheidsbezit, in de lijst op.

Bij verzamelingen wordt de samenstelling bij de lijst gevoegd of wordt, als de eigenaar daarmee akkoord gaat, verwezen naar een document dat de verzameling beschrijft. »;

2° in paragraaf 5 wordt het tweede lid vervangen door wat volgt :

Bij verzamelingen wordt de samenstelling bij de lijst gevoegd of wordt, indien de eigenaar daarmee akkoord gaat, verwezen naar een document dat de verzameling beschrijft. »