

**Art. 10.** Le présent arrêté produit ses effets le 1<sup>er</sup> janvier 2015.

**Art. 11.** Le ministre qui a la Santé publique dans ses attributions est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 25 novembre 2015.

**PHILIPPE**

Par le Roi :

La Ministre de la Santé publique,  
Maggie De Block

**Art. 10.** Dit besluit heeft uitwerking met ingang van 1 januari 2015.

**Art. 11.** De minister bevoegd voor Volksgezondheid is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 25 november 2015.

**FILIP**

Van Koningswege :

De Minister van Volksgezondheid,  
Maggie De Block

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

[C – 2015/18401]

**30 NOVEMBRE 2015. — Arrêté royal relatif  
à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale**

PHILIPPE, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, Salut.

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 le règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine;

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

Vu le règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 du parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004, annexe I, section II, chapitre I;

Vu la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes, l'article 13, modifié par les lois des 15 avril 1965 et 27 mai 1997, et l'article 14, modifié par la loi du 13 juillet 1981 et les arrêtés royaux des 9 janvier 1992 et 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 des 13 juillet 1981, 27 mai 1997 et par l'arrêté royal du 22 février 2001 et l'article 4, § 1<sup>er</sup>;

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>, 2<sup>o</sup> et 4<sup>o</sup> modifié par les lois des 29 décembre 1990 et 1<sup>er</sup> mars 2007;

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

Vu la loi du 4 février 2000 relative à la création de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la chaîne alimentaire, l'article 4, § 1 à 3, et l'article 5, § 2, 2<sup>o</sup>, 4<sup>o</sup>, 8<sup>o</sup> et 9<sup>o</sup> modifiés par la loi du 22 décembre 2003;

Vu l'arrêté royal du 12 mai 1971 relatif à la détention et au transport des viandes, [...], graisses, abats et autres déchets résultant du travail des viandes, souillés, gâtés ou corrompus, modifié par l'arrêté royal du 26 août 1971;

Vu l'arrêté royal du 4 juillet 1996 relatif aux conditions générales et spéciales d'exploitation des abattoirs et d'autres établissements, modifié par les arrêtés royaux du 11 octobre 1997, 22 décembre 1997, 6 novembre 1999, 16 mai 2001, 18 mars 2002 et 10 mars 2005;

Vu l'arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale;

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

[C – 2015/18401]

**30 NOVEMBER 2015. — Koninklijk besluit betreffende  
de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong**

FILIP, Koning der Belgen,

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

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 de verordening (EG) nr. 854/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke voorschriften voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong;

Gelet op de verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen;

Gelet op de verordening (EG) nr. 2074/2005 van de Commissie van 5 december 2005 tot vaststelling van uitvoeringsmaatregelen voor bepaalde producten die onder verordening (EG) nr. 853/2004 vallen en voor de organisatie van officiële controles overeenkomstig de verordeningen (EG) nr. 854/2002 en (EG) nr. 882/2004, tot afwijking van de verordening (EG) nr. 852/2004 en tot wijziging van de verordeningen (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 854/2004, bijlage I, sectie II, hoofdstuk I;

Gelet op de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel, artikel 13, gewijzigd bij de wetten van 15 april 1965 en 27 mei 1997 en artikel 14, gewijzigd bij de wet van 13 juli 1981 en de koninklijke besluiten van 9 januari 1992 en 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 bij het koninklijk besluit van 22 februari 2001 en artikel 4, § 1;

Gelet op de wet van 28 maart 1975 betreffende de handel in landbouw-, tuinbouw-, en zeevisserijproducten, artikel 3, § 1, 2<sup>o</sup> en 4<sup>o</sup> gewijzigd bij de wetten van 29 december 1990 en 1 maart 2007;

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

Gelet op de wet van 4 februari 2000 houdende oprichting van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, artikel 4, § 1 tot 3, en artikel 5, § 2, 2<sup>o</sup>, 4<sup>o</sup>, 8<sup>o</sup> et 9<sup>o</sup> gewijzigd bij de wet van 22 december 2003;

Gelet op het koninklijk besluit van 12 mei 1971 betreffende het in voorraad houden en het vervoer van vlees, [...], vetten, slacht- en andere afval, voortvloeiende uit de verwerking van vlees, die beoedeld, bedorven of ontaard zijn gewijzigd bij het koninklijk besluit van 26 augustus 1971;

Gelet op het koninklijk besluit van 4 juli 1996 betreffende de algemene en bijzondere exploitatievoorwaarden van de slachthuizen en andere inrichtingen gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 11 oktober 1997, 22 december 1997, 6 november 1999, 16 mei 2001, 18 maart 2002 en 10 maart 2005;

Gelet op het koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong;

Vu l'avis du Comité scientifique 26-2012, institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, donné le 14 septembre 2012;

Vu la notification à la Commission européenne, le 8 novembre 2012, en application de l'article 8, paragraphe 1<sup>er</sup>, de 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 des réglementations techniques et des règles relatives aux services de la société de l'information;

Vu l'examen préalable de la nécessité de réaliser une évaluation d'incidence des décisions sur le développement durable, comme prévu à l'article 19/1 de la loi du 5 mai 1997 relative à la coordination de la politique fédérale de développement durable, dont il ressort qu'une évaluation d'incidence n'est pas nécessaire dans le cas présent, étant donné que cet arrêté ne doit pas faire l'objet d'une délibération en Conseil des ministres;

Vu la concertation entre les gouvernements régionaux et l'autorité fédérale le 23 mars 2015;

Vu l'avis 57.712/3 du Conseil d'Etat, donné le 29 juillet 2015, en application de l'article 84, § 1<sup>er</sup>, alinéa 1<sup>er</sup>, 2<sup>o</sup>, des lois coordonnées sur le Conseil d'Etat,

Sur la proposition du Ministre de l'Agriculture,

Nous avons arrêté et arrêtons :

### TITRE 1<sup>er</sup>. — Définitions

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

1<sup>o</sup> Agence : l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire;

2<sup>o</sup> Ministre : le Ministre qui a la sécurité de la chaîne alimentaire dans ses attributions;

3<sup>o</sup> Abattage : la mise à mort d'animaux destinés à la consommation humaine;

4<sup>o</sup> Abattage privé : l'abattage d'un animal dont les viandes sont exclusivement destinées aux besoins du propriétaire et de son ménage;

5<sup>o</sup> Colonne vertébrale : la colonne vertébrale désignée comme matériel à risque spécifié par le Règlement (CE) n<sup>o</sup> 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;

6<sup>o</sup> Règlement (CE) n<sup>o</sup> 852/2004 : le règlement (CE) n<sup>o</sup> 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires;

7<sup>o</sup> Règlement (CE) n<sup>o</sup> 853/2004 : le règlement (CE) n<sup>o</sup> 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;

8<sup>o</sup> Règlement (CE) n<sup>o</sup> 854/2004 : le règlement (CE) n<sup>o</sup> 854/2004 du parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine;

§ 2. Pour l'application du présent arrêté, les définitions reprises à l'article 2 du règlement (CE) n<sup>o</sup> 853/2004 sont également applicables.

### TITRE 2. — Information sur la chaîne alimentaire

**Art. 2.** Le modèle et le contenu minimal de l'information sur la chaîne alimentaire visée à l'annexe II, section III, du règlement (CE) n<sup>o</sup> 853/2004 sont déterminés par le Ministre conformément au règlement précité. Les formulaires sont publiés sur le site web de l'Agence

**TITRE 3. — Prescriptions en matière d'hygiène dans le domaine des denrées alimentaires d'origine animale, en complément du règlement (CE) n<sup>o</sup> 853/2004.**

#### CHAPITRE 1<sup>er</sup>. — Prescriptions concernant plusieurs produits d'origine animale

##### Section 1<sup>re</sup>. — Dispositions pour tous les établissements

**Art. 3.** Durant les activités, l'exploitant du secteur alimentaire interdit l'accès aux locaux de travail et d'entreposage aux personnes étrangères à l'établissement, à moins que leur présence ne soit nécessaire au fonctionnement de l'établissement.

Gelet op het advies 26-2012 van het Wetenschappelijk Comité, ingesteld bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, gegeven op 14 september 2012;

Gelet op de melding aan de Europese Commissie, op 8 november 2012, met toepassing van artikel 8, lid 1, van richtlijn 98/34/EG van het Europees Parlement en de Raad van 22 juni 1998 betreffende een informatieprocedure op het gebied van normen en technische voorschriften met betrekking tot de diensten van de informatiemaatschappij;

Gelet op het voorafgaand onderzoek met betrekking tot de noodzakelijkheid van de uitvoering van een effectbeoordeling zoals voorzien bij artikel 19/1 van de wet van 5 mei 1997 betreffende de coördinatie van het federale beleid inzake duurzame ontwikkeling, waarbij besloten is dat een effectbeoordeling niet vereist is in dit geval aangezien het besluit niet het voorwerp uitmaakt van een overleg in de Ministerraad;

Gelet op het overleg tussen de gewestregeringen en de federale overheid op 23 maart 2015;

Gelet op het advies 57.712/3 van de Raad van State, gegeven op 29 juli 2015, met toepassing van artikel 84, § 1, eerste lid, 2<sup>o</sup>, van de gecoördineerde wetten op de Raad van State,

Op de voordracht van de Minister van Landbouw,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

### TITEL 1. — Definities

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

1<sup>o</sup> Agentschap : het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen;

2<sup>o</sup> Minister : de Minister tot wiens bevoegdheid de veiligheid van de voedselketen behoort;

3<sup>o</sup> Slachten : het doden van dieren bestemd voor menselijke consumptie;

4<sup>o</sup> Particuliere slachting : de slachting van een dier waarvan het vlees bestemd is voor de uitsluitende behoeften van de eigenaar en van zijn gezin;

5<sup>o</sup> Wervelkolom : de wervelkolom aangewezen als gespecificeerd risicomateriaal bij 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 encefalopathiën;

6<sup>o</sup> Verordening (EG) nr. 852/2004 : de verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne;

7<sup>o</sup> Verordening (EG) nr. 853/2004 : 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;

8<sup>o</sup> Verordening (EG) nr. 854/2004 : de verordening (EG) nr. 854/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke voorschriften voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong;

§ 2. Zijn eveneens van toepassing voor dit besluit de definities vermeld in artikel 2 van de verordening (EG) nr. 853/2004.

### TITEL 2. — Informatie over de voedselketen

**Art. 2.** Het model en de inhoud van de informatie over de voedselketen zoals bedoeld in bijlage II, sectie III, van de verordening (EG) nr. 853/2004 worden door de Minister bepaald, overeenkomstig voornoemde verordening. De formulieren worden op de website van het Agentschap gepubliceerd.

**TITEL 3. — Hygiënevoorschriften op het gebied van levensmiddelen van dierlijke oorsprong vastgelegd ter aanvulling van bovenvermelde verordening (EG) nr. 853/2004.**

#### HOOFDSTUK 1. — Voorschriften betreffende verscheidene producten van dierlijke oorsprong

##### Afdeling 1. — Bepalingen voor alle inrichtingen

**Art. 3.** Tijdens de werkzaamheden ontzegt de exploitant van het levensmiddelenbedrijf de toegang tot de werk- en opslaglokalen aan personen vreemd aan de inrichting, tenzij hun aanwezigheid noodzakelijk is voor de bedrijfswerking.

**Art. 4.** Dans les établissements, ne peuvent être effectuées que les activités pour lesquelles l'agrément, l'autorisation ou l'enregistrement a été accordé.

Les locaux ne peuvent pas servir à d'autres fins que celles auxquelles ils sont destinés.

**Art. 5.** Les établissements satisfont aux prescriptions d'aménagement et d'exploitation fixées en annexe 1<sup>re</sup> du présent arrêté.

*Section 2. — Prescriptions pour l'entreposage réfrigéré*

**Art. 6.** Les établissements où des produits d'origine animale sont entreposés réfrigérés ou surgelés, disposent :

1° d'un local ou emplacement pour la réception et l'expédition de produits d'origine animale;

2° de locaux suffisamment grands, faciles à nettoyer et dans lesquels on peut entreposer les produits d'origine animale à la température prescrite et sans danger de contamination.

*Section 3. — Prescriptions pour le reconditionnement et le réemballage de produits d'origine animale*

**Art. 7.** Les établissements où des produits d'origine animale pourvus d'un conditionnement sont à nouveau rassemblés et/ou sont pourvus d'un nouveau conditionnement ou d'un nouvel emballage, disposent, outre les dispositifs et locaux prévus à l'article 6 :

1° d'un ou plusieurs locaux pour le reconditionnement des produits d'origine animale;

2° d'un ou plusieurs locaux pour le réemballage des produits d'origine animale.

S'il est assez grand pour que le réemballage, l'expédition et la réception se déroulent de manière hygiénique, le local mentionné à l'article 6, 1°, peut être utilisé pour le réemballage.

*Section 4. — Prescriptions pour les établissements où des animaux sont abattus ou des viandes sont découpées, transformées, traitées ou entreposées*

**Art. 8.** Les établissements dans lesquels des animaux sont abattus ou des viandes sont découpées, transformées, traitées ou entreposées satisfont aux prescriptions fixées en annexe 2.

*Section 5. — Prescriptions pour tous les établissements, autres que les abattoirs, où des viandes sont découpées, transformées, traitées ou entreposées*

**Art. 9.** § 1<sup>er</sup>. Dans les établissements, autres que les abattoirs, où des viandes sont découpées, transformées, traitées ou entreposées, il est interdit d'introduire, de détenir, de transformer, de traiter ou d'emballer :

1° des viandes fraîches qui n'ont pas été soumises à l'expertise à moins qu'elles ne puissent réglementairement être présentées pour l'expertise dans cet établissement;

2° des viandes fraîches impropres à la consommation humaine ou qui n'ont pas été autorisées à l'importation;

3° des viandes fraîches infestées par les cysticerques et non-traitées à moins que l'établissement n'exécute ce traitement;

4° des viandes fraîches qui, conformément à la marque de salubrité, sont obtenues d'un abattage privé;

5° des denrées alimentaires d'origine animale ne portant ni marque de salubrité, ni marque d'identification, sauf si cela n'est pas requis;

6° des denrées alimentaires d'origine animale pour lesquelles il ne figure dans le registre d'entrée de l'établissement aucune inscription adéquate permettant de déterminer leur provenance.

§ 2. Par dérogation à l'alinéa précédent, 3° et 4°, les viandes obtenues lors d'un abattage privé peuvent être présentes dans les entreprises suivantes du secteur alimentaire, pour les traitements cités ci-après :

1° dans un atelier de découpe : pour la découpe des viandes infestées par les cysticerques préalablement à leur transfert dans un établissement disposant d'installations adéquates pour congeler les viandes infestées par les cysticerques;

2° dans un établissement disposant d'installations adéquates pour congeler les viandes infestées par les cysticerques : pour la congélation des viandes infestées par les cysticerques;

3° dans un atelier de découpe : pour l'enlèvement de la colonne vertébrale des carcasses de bovins de plus de 30 mois.

**Art. 4.** In de inrichtingen mogen slechts die activiteiten worden uitgeoefend waarvoor een erkenning, toelating of registratie werd toegekend.

De lokalen mogen niet worden aangewend voor andere doeleinden dan deze waartoe ze zijn bestemd.

**Art. 5.** De inrichtingen voldoen aan de inrichtings- en exploitatievoorschriften vastgelegd in bijlage 1 bij dit besluit.

*Afdeling 2. — Voorschriften voor gekoelde opslag*

**Art. 6.** De inrichtingen waar producten van dierlijke oorsprong gekoeld of diepgevroren worden opgeslagen beschikken over :

1° een lokaal of plaats voor de ontvangst en het verzenden van de producten van dierlijke oorsprong;

2° voldoende grote lokalen, die gemakkelijk kunnen worden gereinigd en waarin de producten van dierlijke oorsprong kunnen worden opgeslagen bij de voorgeschreven temperatuur en zonder gevaar voor besmetting.

*Afdeling 3. — Voorschriften voor het opnieuw onmiddellijk verpakken en het herverpakken van producten van dierlijke oorsprong*

**Art. 7.** De inrichtingen waar producten van dierlijke oorsprong die met een onmiddellijke verpakking zijn omhuld, opnieuw worden bijeengebracht en/of van een nieuwe onmiddellijke verpakking of verpakking worden voorzien, beschikken behalve de voorzieningen en lokalen voorzien in artikel 6 ook over :

1° één of meer lokalen voor het opnieuw onmiddellijk verpakken van de producten van dierlijke oorsprong;

2° één of meer lokalen voor het herverpakken van de producten van dierlijke oorsprong.

Indien het voldoende groot is om het herverpakken, de verzending en ontvangst hygiënisch te laten verlopen, kan het lokaal vermeld onder artikel 6, 1°, voor het herverpakken aangewend worden.

*Afdeling 4. — Voorschriften voor inrichtingen waar dieren worden geslacht of vlees wordt versneden, verwerkt, behandeld of opgeslagen*

**Art. 8.** De inrichtingen waar dieren worden geslacht of waar vlees wordt versneden, verwerkt, behandeld of opgeslagen, voldoen aan de voorschriften vastgelegd in bijlage 2.

*Afdeling 5. — Voorschriften voor alle inrichtingen, andere dan slachthuizen, waar vlees wordt versneden, verwerkt, behandeld of opgeslagen*

**Art. 9.** § 1. In deze inrichtingen, andere dan slachthuizen waar vlees wordt versneden, verwerkt, behandeld of opgeslagen, is het verboden binnen te brengen, voorhanden te hebben, te verwerken, te behandelen of te verpakken van :

1° vers vlees dat niet werd gekeurd, tenzij het reglementair in deze inrichting ter keuring zal worden aangeboden;

2° niet voor de menselijke consumptie geschikt vers vlees of vers vlees dat niet tot de invoer werd toegelaten;

3° vers vlees dat met cysticerci geïnfecteerd is en niet werd behandeld, tenzij de inrichting deze behandeling uitvoert;

4° vers vlees dat, overeenkomstig het gezondheidsmerk, bekomen is bij particuliere slachting;

5° levensmiddelen van dierlijke oorsprong die geen gezondheidsmerk noch identificatiemerken dragen, tenzij dit niet verplicht is;

6° levensmiddelen van dierlijke oorsprong waarvoor geen passende inschrijving in het aanvoerregister van de inrichting is opgenomen die toelaat de herkomst ervan te bepalen.

§ 2. In afwijking op het vorige lid, 3° en 4° mag het vlees bekomen bij een particuliere slachting in de volgende levensmiddelenbedrijven aanwezig zijn voor de hierna genoemde bewerkingen :

1° in een uitsnijderij : voor het versnijden van met cysticerci geïnfecteerd vlees, voorafgaandelijk aan de overbrenging naar een inrichting die beschikt over passende installaties om met cysticerci geïnfecteerd vlees in te vriezen;

2° in een inrichting die beschikt over passende installaties om met cysticerci geïnfecteerd vlees in te vriezen : voor het invriezen van met cysticerci geïnfecteerd vlees;

3° in een uitsnijderij : voor het verwijderen van de wervelkolom uit karkassen van runderen ouder dan 30 maanden.

Les carcasses obtenues lors d'abattages privés qui sont expédiées dans une entreprise du secteur alimentaire pour un traitement cité à l'alinéa précédent, 3° sont munies d'une étiquette mentionnant le nom et l'adresse de l'entreprise du secteur alimentaire de destination et le motif de l'expédition.

Dans les registres d'entrée et de sortie, il doit être fait mention du traitement spécifique visé qui se trouve à la base de l'expédition.

**Art. 10.** § 1<sup>er</sup>. S'il se trouve en même temps dans l'établissement, d'une part, des viandes fraîches qui, conformément à l'estampille, sont autorisées au marché intracommunautaire et, d'autre part, des viandes fraîches qui, conformément à l'estampille, peuvent exclusivement être vendues sur le territoire national, ou encore, des viandes fraîches ne pouvant être autorisées au marché intracommunautaire qu'après un traitement spécifique, toutes ces viandes sont entreposées dans des endroits séparés et préparées ou transformées dans des endroits séparés à des moments différents. Les viandes emballées peuvent toutefois être entreposées ensemble.

§ 2. Toutes les mesures de précaution requises par le vétérinaire officiel afin d'éviter toute confusion entre les viandes qui portent une estampille avec une portée différente en ce qui concerne la mise sur le marché, sont prises.

#### Section 6. — Prescriptions pour les abattoirs

**Art. 11.** L'exploitant du secteur alimentaire est tenu de faciliter les opérations d'expertise et de contrôle, notamment d'effectuer toute manipulation jugée utile par l'expert, de suivre toutes les instructions de celui-ci relatives au marquage ou à la dénaturation, de mettre à sa disposition l'espace équipé et suffisant permettant l'expertise efficace et de lui procurer l'aide nécessaire et de mettre à sa disposition l'utilisation des moyens de communication de l'établissement.

**Art. 12.** § 1<sup>er</sup>. Le vétérinaire officiel peut ordonner l'abattage immédiat des animaux qu'il désigne.

§ 2. L'exploitant du secteur alimentaire stoppe les opérations d'abattage lorsque le vétérinaire officiel l'ordonne en vue du respect des dispositions légales ou réglementaires ou sur base de motifs sanitaires ou d'hygiène.

**Art. 13.** L'abattage ne peut pas être visible de la voie publique. Lors de l'abattage, les portes restent fermées, à l'exception de l'accès des animaux à abattre.

**Art. 14.** L'exploitant de l'abattoir communique au vétérinaire officiel le moment de l'abattage et l'estimation du nombre d'animaux au plus tard le jour qui précède. Toutefois, s'il s'agit d'un abattage de nécessité, l'exploitant de l'abattoir en avertit le vétérinaire officiel le jour même avant 14 heures, ou, si l'abattage s'est déroulé plus tard, le jour ouvrable suivant avant 10 heures.

**Art. 15.** Les carcasses, parties de carcasses et les abats définitivement reconnus ou déclarés impropres à la consommation humaine ou déclarés nuisibles sont, si nécessaire, mis hors d'usage en présence et suivant les instructions du vétérinaire officiel, par l'exploitant de l'abattoir ou de l'établissement où l'expertise a eu lieu. Les moyens nécessaires à cet effet sont également mis à disposition par l'exploitant. Le Ministre peut établir une liste des colorants pouvant être utilisés pour la mise hors d'usage des viandes précitées.

**Art. 16.** § 1<sup>er</sup>. Sauf sur ordre du vétérinaire officiel, il est interdit d'enlever, d'inciser ou de découper des parties de carcasses ou d'abats avant la fin de l'expertise.

Les viandes fraîches ne peuvent pas être découpées ou désossées dans les abattoirs, exception faite de la découpe, après expertise, d'organes, de la langue, du diaphragme, de la queue, de la graisse superficielle et de parties pouvant facultativement être enlevées de la carcasse, ainsi que les masséters internes et externes des animaux ayant subi un abattage privé.

§ 2. Il est interdit de planter les couteaux dans les viandes, de nettoyer les viandes à l'aide d'un linge ou d'autres matériaux et de procéder au soufflage des viandes.

Toutefois, le soufflage d'un organe, lorsqu'il est imposé par un rite religieux, peut être autorisé. Dans ce cas, l'organe qui a fait l'objet d'un soufflage sera exclu de la consommation humaine.

L'insufflation mécanique pour le dépouillement des agneaux et chevreaux de poids vif inférieur à 15 kg est également autorisée, moyennant le respect des normes d'hygiène.

§ 3. Il est interdit de procéder au bourrage des carcasses à l'abattoir.

De karkassen bekomen bij particuliere slachtingen die om een in het vorige lid, 3° genoemde bewerking naar een levensmiddelenbedrijf worden verzonden, moeten voorzien zijn van een etiket dat de naam en het adres van het levensmiddelenbedrijf van bestemming en de reden van verzending vermeldt.

In de aanvoer- en afvoerregisters dient melding worden gemaakt van de specifieke beoogde behandeling die aan de verzending ten grondslag ligt.

**Art. 10.** § 1. Indien zich in een inrichting tegelijkertijd enerzijds vers vlees bevindt dat blijkens het merkteken toegelaten is tot de intracommunautaire markt en anderzijds vers vlees dat blijkens het merkteken uitsluitend mag worden verhandeld op het nationale grondgebied, of nog, vers vlees dat slechts na een specifieke behandeling kan worden toegelaten tot de intracommunautaire markt, wordt al dit vlees op afzonderlijke plaatsen opgeslagen en op afzonderlijke plaatsen of verschillende tijdstippen bewerkt of verwerkt. Evenwel mag verpakt vlees samen worden opgeslagen.

§ 2. Alle voorzorgsmaatregelen die de officiële dierenarts oplegt, worden genomen om verwarring te voorkomen tussen het vlees dat een merkteken draagt met verschillende draagwijdte wat betreft het in de handel brengen.

#### Afdeling 6. — Voorschriften voor slachthuizen

**Art. 11.** De exploitant van een levensmiddelenbedrijf is ertoe gehouden de keurings- en de controlewerkzaamheden te vergemakkelijken, inzonderheid door alle door de officiële dierenarts nuttig geachte handelingen te verrichten, diens instructies inzake merken en onbruikbaarmaking op te volgen, hem de nodige ingerichte ruimte met het oog op efficiënte keuring ter beschikking te stellen evenals de nodige hulp te bieden en het gebruik van de communicatiemiddelen van de inrichting ter beschikking te stellen.

**Art. 12.** § 1. De officiële dierenarts kan bevelen de dieren die hij aanwijst, onmiddellijk te slachten.

§ 2. De exploitant van een levensmiddelenbedrijf zet de slachtoverrichtingen stop wanneer de officiële dierenarts het beveelt met het oog op de naleving van de wettelijke of reglementaire bepalingen of op grond van sanitaire of hygiënische motieven.

**Art. 13.** Het slachten mag vanaf de openbare weg niet zichtbaar zijn. Tijdens het slachten blijven de deuren gesloten, met uitzondering van de toegang voor de te slachten dieren.

**Art. 14.** De exploitant van het slachthuis deelt ten laatste de dag voordien het tijdstip van slachten en het vermoedelijke aantal dieren mee aan de officiële dierenarts. Indien het evenwel om een noodslachting gaat, licht de exploitant van het slachthuis de officiële dierenarts de dag zelf vóór 14 uur of indien de slachting later heeft plaatsgehad, de volgende werkdag vóór 10 uur, in.

**Art. 15.** Karkassen, delen van karkassen en slachtafval die definitief ongeschikt voor de menselijke consumptie worden bevonden of verklaard of schadelijk worden verklaard, worden zo nodig in aanwezigheid en volgens instructie van de officiële dierenarts, onbruikbaar gemaakt door de exploitant van het slachthuis of de inrichting waar de keuring heeft plaatsgevonden. De nodige middelen daartoe worden eveneens door de exploitant ter beschikking gesteld. De Minister kan een lijst vaststellen van kleurstoffen die voor de onbruikbaarmaking van bovenvermeld vlees mogen worden aangewend.

**Art. 16.** § 1. Tenzij in opdracht van de officiële dierenarts is het verboden karkassen of slachtafval te verwijderen of in te snijden of delen daarvan weg te snijden voor het einde van de keuring.

Vers vlees mag in de slachthuizen niet worden uitgesneden of uitgebeend, tenzij het na de keuring lossnijden van organen, tong, middenrif, staart, oppervlakkig vet en delen die facultatief van het karkas mogen worden losgesneden, evenals de inwendige en uitwendige kauwspieren van dieren die een particuliere slachting hebben ondergaan.

§ 2. Het is verboden messen in het vlees te steken, vlees met behulp van doeken of andere materialen te reinigen, alsmede vlees op te blazen.

Wanneer zulks door een godsdienstige ritus wordt voorgeschreven, kan evenwel het opblazen van een orgaan worden toegestaan. In dit geval zal het opgeblazen orgaan voor de menselijke voeding worden uitgesloten.

Eveneens is het mechanisch opblazen voor het villen van lammeren en jonge geiten van minder dan 15 kg levend gewicht toegestaan mits de hygiënenormen worden nageleefd.

§ 3. Het is verboden karkassen in het slachthuis op te vullen.

Toutefois, les carcasses de volaille, de lapins, et de petit gibier sauvage peuvent à l'abattoir être bourrées d'abats provenant d'animaux de la même espèce abattus dans cet abattoir. A cet effet, les carcasses comme les abats utilisés doivent être préalablement reconnus propres à la consommation humaine.

#### Section 7. — Marques d'identification

**Art. 17. § 1<sup>er</sup>.** Par dérogation à l'article 5, 1, b, du règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 précité, la marque d'identification apposée sur les viandes reconnues propres à la consommation humaine obtenues à partir de volailles, lagomorphes et petit gibier sauvage et qui proviennent d'un territoire ou d'une partie de territoire ne remplissant pas toutes les conditions de police sanitaire prévues dans l'arrêté royal du 13 mai 2005 fixant les règles de police sanitaire régissant la production, la transformation, la distribution et l'introduction des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, est conforme au modèle suivant :

1° forme : ovale, recouverte d'une croix constituée de deux traits perpendiculaires apposée en oblique de sorte que l'intersection se situe au centre de la marque de salubrité et que les indications figurant sur celle-ci restent lisibles;

2° indications :

- dans la partie supérieure : BELGIQUE ou BE;
- au centre : le numéro d'agrément de l'établissement;
- dans la partie inférieure : l'abréviation CE;
- des informations permettant d'identifier le vétérinaire officiel ayant procédé à l'inspection des viandes.

Cette marque d'identification ne peut être apposée que sous la surveillance directe du vétérinaire officiel.

§ 2. Par dérogation à l'article 5, 1, b, du règlement (CE) n° 853/2004 précité, conformément à la décision 2007/118/CE de la Commission du 16 février 2007 définissant les modalités d'utilisation d'une nouvelle marque d'identification conforme à la directive 2002/99/CE du Conseil, la marque d'identification apposée sur les viandes reconnues propres à la consommation humaine obtenues à partir de volailles et de gibier à plumes d'élevage et qui proviennent d'un territoire ou d'une partie de territoire ne remplissant pas toutes les conditions de police sanitaire prévues dans l'arrêté royal du 13 mai 2005 fixant les règles de police sanitaire régissant la production, la transformation, la distribution et l'introduction des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, est conforme au modèle suivant ou en respecte les proportions, les informations qu'elle contient devant rester lisibles :

1° forme : un carré dont la diagonale extérieure est supérieure ou égale à 30 mm et dont l'épaisseur du trait est égale à 3 mm;

2° indications :

- dans la partie supérieure : BE dont l'épaisseur du trait est de 8 mm;
- dans la partie inférieure : le numéro d'agrément dont l'épaisseur du trait est de 11 mm.

Cette marque d'identification ne peut être apposée que sous la surveillance directe du vétérinaire officiel.

§ 3. Si, dans l'atelier de découpe, les opérations de découpe de viandes marquées conformément au § 1<sup>er</sup> ou au § 2 ou à l'annexe V, point I de l'arrêté royal du 22 décembre 2005 fixant des mesures complémentaires pour l'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, aboutissent à la production de morceaux non marqués, ces morceaux sont munis d'une marque d'identification selon le même modèle que la marque de salubrité ou la marque d'identification qui figurait sur les viandes qui ont été découpées.

#### CHAPITRE 2. — Prescriptions spécifiques pour certains produits d'origine animale

##### Section 1<sup>re</sup>. — Viandes d'ongulés domestiques et d'ongulés à nombre de doigts pairs

##### Sous-section 1<sup>re</sup>. — Prescriptions pour les abattoirs

**Art. 18.** Il est interdit de découper les abats dans les abattoirs.

**Art. 19.** Dans les abattoirs pour ongulés domestiques, l'exploitant tient un registre mentionnant :

1° la quantité et la nature des matériaux à risque spécifiés qui sont enlevés par l'entreprise de destruction;

Karkassen van pluimvee, konijnen, en klein vrij wild mogen evenwel in het slachthuis worden opgevuld met slachtafval afkomstig van dieren van dezelfde soort die in dit slachthuis zijn geslacht. Daartoe moeten zowel de karkassen als de aangewende slachtafvallen vooraf geschikt zijn bevonden voor de menselijke voeding.

#### Afdeling 7. — Identificatiemerken

**Art. 17. § 1.** In afwijking van artikel 5, 1, b, van bovenvermelde verordening (EG) nr. 853/2004 van 29 april 2004 is het identificatiemerk op het voor menselijke consumptie geschikt bevonden vlees bekomen van pluimvee, lagomorfen en klein vrij wild, die afkomstig zijn van een grondgebied of een deel van een grondgebied dat niet voldoet aan alle veterinaire voorschriften, zoals vermeld in het koninklijk besluit van 13 mei 2005 houdende vaststelling van veterinaire voorschriften voor de productie, de verwerking, de distributie en het binnenbrengen van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong, in overeenstemming met het volgende model :

1° vorm : ovaal met twee rechte lijnen die loodrecht op elkaar staan, schuin door het identificatiemerk lopen, elkaar in het midden ervan kruisen en zodanig zijn aangebracht dat de aanduidingen leesbaar blijven;

2° aanduidingen :

- in het bovenste deel : BELGIE of BE;
- in het midden : het erkenningsnummer van de inrichting;
- in het onderste deel : de initialen EG;
- gegevens aan de hand waarvan de officiële dierenarts die het vlees heeft gekeurd, kan worden geïdentificeerd.

Dit identificatiemerk mag alleen worden aangebracht onder rechtstreeks toezicht van de officiële dierenarts.

§ 2. In afwijking van artikel 5, 1, b, van bovenvermelde verordening (EG) nr. 853/2004 overeenkomstig beschikking 2007/118/EG van de Commissie van 16 februari 2007 tot vaststelling van uitvoeringsbepalingen in verband met een alternatief identificatiemerk overeenkomstig richtlijn 2002/99/EG van de Raad is het identificatiemerk op het voor menselijke consumptie geschikt bevonden vlees bekomen van pluimvee en gekweekt veevild die afkomstig zijn van een grondgebied of een deel van een grondgebied dat niet voldoet aan alle veterinaire voorschriften, zoals vermeld in het koninklijk besluit van 13 mei 2005 houdende vaststelling van veterinaire voorschriften voor de productie, de verwerking, de distributie en het binnenbrengen van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong, in overeenstemming met het volgende model of beantwoordt het aan de verhoudingen daarvan, waarbij de daarin opgenomen informatie zichtbaar moeten blijven :

1° vorm : een vierkant waarvan de buitendiagonaal gelijk aan of groter is dan 30 mm en met een streepdikte gelijk aan 3 mm;

2° vermeldingen :

- in het bovenste deel : BE, met een streepdikte van 8 mm;
- in het onderste deel : erkenningsnummer, met een streepdikte van 11 mm.

Dit identificatiemerk mag alleen worden aangebracht onder rechtstreeks toezicht van de officiële dierenarts.

§ 3. Indien in de uitsnijderij, ten gevolge van het uitsnijden van vlees gemerkt overeenkomstig § 1 of § 2 of bijlage V, punt I van het koninklijk besluit van 22 december 2005 tot vaststelling van aanvullende maatregelen voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong, delen zonder merk worden verkregen, worden die delen voorzien van een identificatiemerk naar hetzelfde model als het gezondheidsmerk of identificatiemerk dat voorkwam op het vlees dat werd versneden.

#### HOOFDSTUK 2. — Specifieke voorschriften voor bepaalde producten van dierlijke oorsprong

##### Afdeling 1. — Vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren en van tweehoevigen

##### Onderafdeling 1. — Voorschriften voor slachthuizen

**Art. 18.** In de slachthuizen is het verboden slachtafval te versnijden.

**Art. 19.** In de slachthuizen voor als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren houdt de exploitant een register bij met vermelding van :

1° de hoeveelheid en de aard van het gespecificeerd risicomateriaal dat is opgehaald door het destructiebedrijf;

2° le nombre et la destination des têtes contenant des matériaux à risque spécifiés qui ont été envoyées à des ateliers de découpe agréés pour leur découpe;

3° le nombre et la destination des carcasses, demi-carcasses, quartiers ou morceaux d'ongulés domestiques contenant des matériaux à risque spécifiés qui ont été envoyés à des établissements agréés ou à des débits de viandes autorisés avec un atelier de préparation annexé;

4° la quantité, la nature et la destination des matériels à risque spécifiés, des carcasses, des parties ou morceaux de carcasses, ou des abats les contenant qui ont été envoyés vers une destination autorisée autre que l'entreprise de destruction.

L'exploitant présente à tout moment des documents confirmant les indications du registre, à la demande du vétérinaire officiel.

**Art. 20.** Les abattoirs dans lesquels sont abattus des ongulés domestiques, satisfont aux prescriptions en matière d'infrastructure et d'équipement fixées à l'annexe 3.

#### Sous-section 2. — Prescriptions pour les ateliers de découpe

**Art. 21.** Lors de la découpe des têtes contenant des matériels à risque spécifiés, il est interdit d'en enlever la cervelle et les yeux.

Les exploitants des ateliers de découpe et des entrepôts frigorifiques dans lesquels est entreposée de la viande fraîche tiennent un registre dans lequel, lors de la réception et de l'expédition de cette viande, chaque envoi est inscrit avec l'indication de la date, du poids, de l'espèce animale, du document d'accompagnement commercial ou du certificat ainsi que de la provenance et de la destination. La relation entre les envois réceptionnés et expédiés doit également être établie par ce registre.

Ce registre peut être scindé en parties séparées pour les viandes réceptionnées et expédiées.

**Art. 22.** Les ateliers de découpe satisfont aux prescriptions en matière d'infrastructure et d'équipement fixées à l'annexe 3.

#### Sous-section 3. — Hygiène lors de l'abattage

**Art. 23.** Les exploitants des abattoirs dans lesquels des ongulés domestiques sont abattus respectent les prescriptions en matière d'hygiène et de critères microbiologiques fixées à l'annexe 3.

### Section 2. — Viandes de volaille, de lagomorphes et de ratites

#### Sous-section 1<sup>er</sup>. — Prescriptions pour les abattoirs de volailles et de lagomorphes

**Art. 24. § 1<sup>er</sup>.** Les abattoirs dans lesquels des volailles ou des lagomorphes sont abattus satisfont aux prescriptions en matière d'infrastructure et d'équipement fixées à l'annexe 4.

§ 2. L'abattage de volailles et de lapins détenus par des particuliers et destinés à la consommation au sein de leur ménage est soumis aux dispositions du règlement (CE) n° 853/2004, sauf si cet abattage, dans le respect d'un accord d'adhésion conclu avec l'Agence, a lieu à un moment notifié au préalable, au cours d'une demi-journée, au moins, pendant laquelle sont réalisés exclusivement des abattages de ce type.

Les exploitants d'abattoirs mettent en place les mesures nécessaires pour prévenir toute contamination croisée avec les autres animaux abattus normalement et des contrôles pour éviter que les volailles et les lapins abattus dans le cadre de ce régime ne soient mis sur le marché.

#### Sous-section 2. — Prescriptions pour ateliers de découpe de volailles et de lagomorphes

**Art. 25.** Les ateliers de découpe satisfont aux prescriptions en matière d'infrastructure et d'équipement fixées à l'annexe 4.

#### Sous-section 3. — Hygiène lors de l'abattage de volailles et de lagomorphes

**Art. 26.** Les exploitants d'abattoirs dans lesquels des volailles ou des lagomorphes sont abattus doivent satisfaire aux prescriptions en matière d'hygiène et de critères microbiologiques fixées à l'annexe 4.

2° het aantal en de bestemming van de koppen die gespecificeerd risicomateriaal bevatten die verzonden werden naar uitsnijderijen die voor het uitsnijden ervan zijn erkend;

3° het aantal en de bestemming van karkassen, halve karkassen, kwartieren of deelstukken van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren die gespecificeerd risicomateriaal bevatten, die werden verzonden naar erkende inrichtingen of naar toegelaten vleeswinkels met een bijhorende werkplaats;

4° de hoeveelheid, de aard en de bestemming van het gespecificeerd risicomateriaal of de karkassen, delen of stukken van karkassen of slachtafval die het bevatten, die verzonden werden naar een andere toegelaten bestemming dan het destructiebedrijf.

De exploitant toont de documenten ter staving van de vermeldingen in dit register telkens wanneer de officiële dierenarts daarom vraagt.

**Art. 20.** De slachthuizen waar als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren worden geslacht voldoen aan de voorschriften inzake infrastructuur en uitrusting vastgelegd in bijlage 3.

#### Onderafdeling 2. — Voorschriften voor uitsnijderijen

**Art. 21.** Bij het uitsnijden van koppen die gespecificeerd risicomateriaal bevatten, is het verboden de hersenen en de ogen uit deze koppen te verwijderen.

De exploitanten van de uitsnijderijen en van de koel- en vrieshuizen waar vers vlees wordt opgeslagen, houden een register bij waarin respectievelijk bij ontvangst en bij verzending van vers vlees, elke zending wordt vermeld met aanduiding van de datum, het gewicht, de diersoort, het begeleidend handelsdocument of het certificaat evenals de herkomst, respectievelijk de bestemming. Dit register geeft tevens het verband weer tussen de ontvangen en de verzonden zendingen.

Dit register mag worden uitgesplitst in afzonderlijke delen voor het ontvangen en het verzonden vlees.

**Art. 22.** De uitsnijderijen voldoen aan de voorschriften inzake infrastructuur en uitrusting vastgelegd in bijlage 3.

#### Onderafdeling 3. — Hygiëne bij het slachten

**Art. 23.** De exploitanten van slachthuizen waar als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren worden geslacht, leven de in bijlage 3 vastgelegde voorschriften met betrekking tot hygiëne en microbiologische criteria na.

### Afdeling 2. — Vlees van pluimvee, lagomorfen en loopvogels

#### Onderafdeling 1. — Voorschriften voor slachthuizen van pluimvee en lagomorfen

**Art. 24. § 1.** De slachthuizen waar pluimvee of lagomorfen worden geslacht, voldoen aan de in bijlage 4 vastgelegde voorschriften inzake infrastructuur en uitrusting.

§ 2. Het slachten van pluimvee en konijnen die door particulieren worden gehouden en die bestemd zijn voor gebruik binnen hun gezin, is onderworpen aan de bepalingen van de verordening (EG) nr. 853/2004, behalve indien dit slachten, met naleving van een overeenkomst die met het Agentschap werd gesloten, plaatsvindt op een vooraf gemeld tijdstip, gedurende minstens een halve dag waarop uitsluitend slachtingen van dit type worden uitgevoerd.

De exploitanten van de slachthuizen nemen de nodige maatregelen om elke kruisbesmetting te voorkomen met andere, normaal geslachte dieren en om controles uit te voeren om te voorkomen dat het pluimvee en de konijnen die op deze manier worden geslacht niet in de handel worden gebracht.

#### Onderafdeling 2. — Voorschriften voor uitsnijderijen van pluimvee en lagomorfen

**Art. 25.** De uitsnijderijen voldoen aan de voorschriften inzake infrastructuur en uitrusting vastgelegd in bijlage 4.

#### Onderafdeling 3. — Hygiëne bij het slachten van pluimvee en lagomorfen

**Art. 26.** De exploitanten van slachthuizen waar pluimvee en lagomorfen worden geslacht, leven de in bijlage 4 vastgelegde voorschriften met betrekking tot hygiëne en microbiologische criteria na.

## Sous-section 4. — Abattage de ratites dans les abattoirs agréés

**Art. 27.** Les ratites peuvent être abattus dans les abattoirs dont les installations sont adaptées à la taille des animaux conformément au point 2 de la section III de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004. Les abattoirs doivent respecter dans le cadre de l'abattage des ratites les exigences suivantes de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 :

- les exigences des points 1 et 7 du chapitre II de la section I<sup>re</sup>;
- les exigences des points 1, 3, 8, 10 et 13 du chapitre IV de la section I<sup>re</sup>.

## Section 3. — Activités spécifiques

## Salles d'abattage à l'exploitation agréées

**Art. 28.** En application du chapitre VI de la section II et du point 3 de la section III de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004, les exploitants peuvent abattre les animaux suivants dans l'exploitation où ils ont été élevés dans les conditions définies à l'annexe 6 :

- des oies et des canards pour la production de foie gras;
- du petit gibier à plumes d'élevage.

## Section 4. — Viandes de gibier sauvage

**Art. 29.** § 1<sup>er</sup>. Pour être autorisé à suivre la formation pour personne formée visée au chapitre I, section IV, annexe III du règlement (CE) n° 853/2004, le candidat doit avoir atteint l'âge de la majorité légale et être en possession d'un permis de chasse délivré par les autorités régionales, ou avoir réussi la partie théorique de l'examen de chasse, ou apporter la preuve qu'il est en possession d'un document équivalent délivré dans un autre Etat membre et reconnu par les autorités régionales.

§ 2. Pour obtenir le statut de personne formée, il doit avoir réussi le test organisé pour l'Agence à l'issue de la formation, et être enregistré comme tel auprès de l'Agence. Il communique à cet effet l'ensemble des informations demandées. Les vétérinaires en possession d'un des documents visés à l'alinéa 1<sup>er</sup> sont dispensés du test visé au deuxième alinéa.

§ 3. Lorsque le statut visé dans le règlement précité a été obtenu dans un autre Etat membre, les personnes concernées peuvent être enregistrées en tant que telles en Belgique suivant les modalités du protocole qui a été conclu avec cet Etat membre.

**Art. 30.** § 1<sup>er</sup>. Les informations suivantes figurent sur une déclaration numérotée qui accompagne le gibier lors de la livraison à un atelier de traitement de gibier agréé :

- 1° nom et adresse et numéro d'enregistrement de la personne formée;
- 2° espèce de gibier;
- 3° nombre de pièces de gibier;
- 4° n° d'identification unique de la pièce de gros gibier;
- 5° lieu, date et heure de mise à mort par action de chasse;
- 6° date et signature de la personne formée confirmant sa conclusion de l'examen.

§ 2. En complément du point 3, chapitre III, section IV, annexe III du règlement (CE) n° 853/2004, une déclaration de la personne formée doit être présente à l'arrivée dans un établissement de traitement de gibier sauvage pour le petit gibier sauvage.

**Art. 31.** § 1<sup>er</sup>. Les conditions suivantes sont respectées pour l'approvisionnement direct, par le chasseur, de l'établissement de traitement du gibier attendant à un commerce de détail qui approvisionne directement le consommateur final :

- 1° L'approvisionnement est limité à une pièce de gros gibier sauvage et 10 pièces de petit gibier sauvage abattus lors d'une même journée de chasse, sur un même terrain de chasse;
- 2° Un établissement de traitement du gibier sauvage agréé est attendant à ce commerce de détail;
- 3° Le gibier sauvage est expertisé conformément aux dispositions du règlement (CE) n° 854/2004;
- 4° Après expertise du gros gibier, le vétérinaire officiel appose la marque de salubrité dont la forme et le contenu sont fixés en annexe 5 du présent arrêté.

## Onderafdeling 4. — Slachten van loopvogels in de erkende slachthuizen

**Art. 27.** De loopvogels mogen worden geslacht in slachthuizen waar de voorzieningen aan de grootte van de dieren aangepast zijn overeenkomstig punt 2 van sectie III van bijlage III bij verordening (EG) nr. 853/2004. De slachthuizen moeten in het kader van het slachten van loopvogels voldoen aan de eisen van bijlage III van de verordening (EG) nr. 853/2004 :

- de eisen van punten 1 en 7 van hoofdstuk II van sectie I;
- de eisen van punten 1, 3, 8, 10 en 13 van hoofdstuk IV van sectie I.

## Afdeling 3. — Specifieke activiteiten

## Erkende slachtruimten op het bedrijf

**Art. 28.** Overeenkomstig hoofdstuk VI van sectie II en punt 3 van sectie III van bijlage III van de verordening (EG) nr. 853/2004, mogen de exploitanten volgende dieren slachten op het bedrijf waar ze zijn gekweekt onder de in bijlage 6 bepaalde voorwaarden :

- ganzen en eenden voor de productie van foie gras;
- gekweekt klein vederwild.

## Afdeling 4. — Vlees van vrij wild

**Art. 29.** § 1. Om de opleiding te mogen volgen tot gekwalificeerd persoon, bedoeld in hoofdstuk I van sectie IV van de bijlage III bij verordening (EG) nr. 853/2004, moet de kandidaat de leeftijd van wettelijke meerderjarigheid hebben bereikt en in het bezit zijn van een door de gewestelijke autoriteiten afgegeven jachtverlof of geslaagd zijn in het theoretisch gedeelte van het jachtexamen of het bewijs leveren dat hij in het bezit is van een in een andere lidstaat afgegeven en door de gewestelijke autoriteiten erkend gelijkwaardig document.

§ 2. Om het statuut van gekwalificeerd persoon te bekomen, moet hij geslaagd zijn voor de test die ten genoegen van het Agentschap ter afsluiting van de opleiding wordt afgenomen en bij het Agentschap als zodanig zijn geregistreerd. Hij deelt te dien einde de gevraagde gegevens mee. Dierenartsen die in het bezit zijn van een van de documenten bedoeld in het eerste lid worden vrijgesteld van de test bedoeld in het tweede lid.

§ 3. Personen die de door genoemde verordening bedoelde status hebben verkregen in een andere lidstaat, kunnen als zodanig in België worden geregistreerd conform hetgeen is bepaald in een met die lidstaat afgesloten protocol.

**Art. 30.** § 1. De volgende informatie is vermeld op een genummerde verklaring die het wild vergezelt bij de levering aan de eindverbruiker of aan de erkende wildbewerkingsinrichting :

- 1° naam, adres en registratienummer van de gekwalificeerde persoon;
- 2° soort wild;
- 3° aantal stuks wild;
- 4° enig identificatienummer van het stuk grof wild;
- 5° plaats, datum en tijdstip van het doden bij de jacht;
- 6° datum en handtekening van de gekwalificeerde persoon ter bevestiging van het besluit van zijn onderzoek.

§ 2. In aanvulling van bijlage III, sectie IV, hoofdstuk III, punt 3 van de verordening (EG) nr. 853/2004 moet de genummerde verklaring van een gekwalificeerde persoon aanwezig zijn bij aankomst in een wildbewerkingsinrichting voor klein vrij wild.

**Art. 31.** § 1. De volgende voorwaarden worden nageleefd bij rechtstreekse levering door de jager van vrij wild aan de wildbewerkingsinrichting die grenst aan een detailhandel die rechtstreeks levert aan de eindverbruiker :

- 1° De rechtstreekse levering beperkt tot één stuk grof vrij wild en 10 stuks klein vrij wild die zijn neergeschoten op dezelfde jachtdag en op één en hetzelfde jachtterrein;
- 2° Aan die detailhandel grenst een erkende bewerkingsinrichting voor vrij wild;
- 3° Het vrij wild wordt gekeurd in overeenstemming met de bepalingen van de verordening (EG) nr. 854/2004;
- 4° Na de keuring van groot wild brengt de officiële dierenarts het identificatiemerk aan, waarvan de vorm en de inhoud zijn vastgelegd in bijlage 5 bij dit besluit.

§ 2. Pour être agréé, l'établissement de traitement de gibier attenant à un commerce de détail répond aux conditions d'installation et d'exploitation fixées dans le règlement (CE) n° 852/2004 et en annexe 5 du présent arrêté.

**Art. 32.** Les exploitants d'établissements de traitement du gibier, autres que ceux visés à l'article 31, respectent, outre les exigences prévues par les règlements (CE) n° 852/2004 et (CE) n° 853/2004, les prescriptions spécifiques fixées à l'annexe 5, partie II du présent arrêté.

*Section 5. — Viandes hachées, préparations de viandes et viandes séparées mécaniquement*

**Art. 33.** Les établissements dans lesquels sont produites des viandes hachées, préparations de viandes et viandes séparées mécaniquement, disposent d'un local de réception, d'un local d'expédition et d'un local pour l'emballage de ces denrées. Ces locaux peuvent être remplacés par un seul, à condition qu'il soit assez grand pour que l'emballage, l'expédition et la réception se déroulent de manière hygiénique.

*Section 6. — Produits à base de viande*

**Art. 34.** Les établissements dans lesquels des produits à base de viande sont produits, disposent :

1° d'un local pour la réception des viandes et des matières premières;

2° de locaux permettant d'entreposer les viandes et les produits emballés à l'écart des viandes et des produits nus, à moins qu'ils ne soient entreposés à des moments différents ou de manière à ce que les emballages et le mode d'entreposage ne puissent constituer une source de contamination pour la viande ou les produits;

3° d'un local pour l'emballage et pour l'expédition. Ce local ainsi que celui visé au point 2 peuvent être remplacés par un seul, à condition qu'il soit assez grand pour que l'emballage, la réception et l'expédition se déroulent de manière hygiénique.

*Section 7. — Produits de la pêche*

**Art. 35.** Les exploitants du secteur alimentaire qui gèrent des établissements sur terre dans lesquels des produits de la pêche sont manipulés doivent disposer d'une séparation nette entre la zone souillée et la zone propre afin de protéger cette dernière contre toute contamination.

**Art. 36.** Afin d'obtenir l'autorisation relative au traitement requis en vertu du point 3, c, de la partie D du chapitre III de la section VIII de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004, l'exploitant de l'entreprise alimentaire doit adresser une demande à l'Unité provinciale de Contrôle ou l'unité de contrôle pour la Région de Bruxelles-Capital de l'Agence dont dépend l'entreprise. Cette demande doit être accompagnée d'un dossier contenant des données épizootiologiques qui démontrent que les lieux de pêche d'origine ne présentent pas de danger sanitaire en ce qui concerne la présence de parasites.

*Section 8. — Lait cru et produits laitiers*

*Sous-section 1<sup>re</sup>. — Lait cru*

**Art. 37.** En exécution de l'article 10, 8. b du règlement (CE) n° 853/2004, le lait cru qui ne satisfait pas aux critères fixés à l'annexe III, section IX de ce règlement concernant le nombre de germes et le nombre de cellules somatiques, peut être utilisé pour la fabrication de fromage avec un temps de maturation d'au moins 60 jours, et de produits laitiers obtenus lors de la fabrication d'un tel fromage, pour autant que cela ne compromette pas la réalisation des objectifs du règlement (CE) n° 853/2004 et moyennant autorisation préalable de l'Agence. La demande se fait auprès de l'Unité Provinciale de Contrôle ou l'unité de contrôle pour la Région de Bruxelles-Capitale de l'Agence.

*Sous-section 2. — Produits laitiers*

**Art. 38.** En exécution de l'article 10, 8, a) du règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 précité, sans préjudice des dispositions de l'arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et du chapitre IV de la section IX de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 précité, il doit clairement être mentionné sur l'étiquette de l'emballage du lait cru destiné à la consommation humaine directe, la mention « porter à ébullition avant utilisation ».

§ 2. Om erkend te kunnen worden, voldoet de wildbewerkingsinrichting die grenst aan een detailhandel aan de inrichtings- en exploitatievoorwaarden die zijn vastgelegd in de verordening (EG) nr. 852/2004 en in bijlage 5 bij dit besluit.

**Art. 32.** De exploitanten van wildbewerkingsinrichtingen, andere dan deze bedoeld in artikel 31, leven naast de eisen opgenomen in de verordeningen (EG) nr. 852/2004 en (EG) nr. 853/2004, de specifieke voorschriften na die zijn vastgelegd in bijlage 5, deel II bij dit besluit.

*Afdeling 5. — Gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees*

**Art. 33.** De inrichtingen waar gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees worden geproduceerd, beschikken over een lokaal voor ontvangst, een lokaal voor verzending en een lokaal voor het verpakken van deze levensmiddelen. Deze lokalen kunnen worden vervangen door een enkel lokaal, op voorwaarde dat het voldoende groot is om de verpakking, de verzending en de ontvangst hygiënisch te laten verlopen.

*Afdeling 6. — Vleesproducten*

**Art. 34.** De inrichtingen waar vleesproducten worden geproduceerd, beschikken over :

1° een lokaal voor de ontvangst van het vlees en de grondstoffen;

2° lokalen om verpakt en onverpakt vlees en verpakte en onverpakte producten gescheiden op te slaan, tenzij verpakt en onverpakt vlees of verpakte en onverpakte producten nooit tegelijk worden opgeslagen of zodanig dat het verpakkingsmateriaal en de wijze van opslag geen bron van verontreiniging van het vlees of de producten kunnen zijn;

3° een lokaal voor het aanbrengen van de verpakking en voor de verzending. Dit lokaal mag samen met het lokaal bedoeld onder punt 2, worden vervangen door een enkel lokaal, op voorwaarde dat het voldoende groot is om de verpakking, de ontvangst en de verzending hygiënisch te laten verlopen.

*Afdeling 7. — Visserijproducten*

**Art. 35.** Exploitanten van levensmiddelenbedrijven aan land die inrichtingen beheren waar visserijproducten worden gehanteerd, moeten beschikken over een duidelijke scheiding tussen de onreine en de reine zone teneinde deze laatste te beschermen tegen alle verontreiniging.

**Art. 36.** Om de toestemming te verkrijgen voor de krachtens punt 3, c, van deel D van hoofdstuk III van sectie VIII van bijlage III bij verordening (EG) nr. 853/2004 vereiste behandeling, moet de exploitant van het levensmiddelenbedrijf een aanvraag richten tot de Provinciale Controle-eenheid of de controle-eenheid voor het Brussels Hoofdstedelijk Gewest van het Agentschap waarvan het levensmiddelenbedrijf afhangt. Deze aanvraag moet vergezeld gaan van een dossier dat de epizootiologische gegevens bevat waaruit blijkt dat de visgronden van oorsprong geen gevaar opleveren voor de gezondheid wat de aanwezigheid van parasieten betreft.

*Afdeling 8. — Rauwe melk en zuivelproducten*

*Onderafdeling 1. — Rauwe melk*

**Art. 37.** In uitvoering van artikel 10, 8. b van de verordening (EG) nr. 853/2004, kan rauwe melk die niet voldoet aan de in bijlage III, sectie IX, bij deze verordening vastgelegde criteria wat betreft het kiemgetal en het aantal somatische cellen, worden gebruikt voor de vervaardiging van kaas met een rijpingstijd van ten minste 60 dagen, en van bij de vervaardiging van dergelijke kaas verkregen zuivelproducten, op voorwaarde dat daardoor de verwezenlijking van de doelstellingen van de verordening (EG) nr. 853/2004 niet wordt gehinderd en mits voorafgaande toestemming van het Agentschap. De aanvraag daartoe wordt gericht aan de Provinciale Controle-eenheid of de controle-eenheid voor het Brussels Hoofdstedelijk Gewest van het Agentschap.

*Onderafdeling 2. — Zuivelproducten*

**Art. 38.** In uitvoering van artikel 10, 8, a) van de bovenvermelde verordening (EG) nr. 853/2004 van 29 april 2004 moet, onverminderd de bepalingen van het koninklijk besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen en van hoofdstuk IV van sectie IX van bijlage III van de bovenvermelde verordening (EG) nr. 853/2004 van 29 april 2004, op het etiket van de verpakking van rauwe melk bestemd voor rechtstreekse menselijke consumptie de vermelding "koken voor gebruik" duidelijk vermeld worden.



*Section 9. — Estomacs, vessies et boyaux traités*

**Art. 39.** Les établissements dans lesquels sont traités des estomacs, vessies et boyaux doivent disposer d'une séparation nette entre la zone souillée et la zone propre afin de protéger cette dernière contre toute contamination.

*Section 10. — Gélatine*

**Art. 40.** En complément du 1, g, du chapitre I de la section XIV de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004, les peaux et les arêtes de poissons utilisées comme matières premières pour la fabrication de gélatine, proviennent de poissons qui, lors du contrôle officiel, sont déclarés propres à la consommation humaine.

*Section 11. — Collagène*

**Art. 41.** En complément du 1, g, du chapitre I de la section XV de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004, les peaux et arêtes de poissons comme matières premières pour la fabrication de collagène, proviennent de poissons qui, lors du contrôle officiel, sont déclarés propres à la consommation humaine.

**TITRE 4. — Dispositions abrogatoires et finales**

**Art. 42.** Sont abrogés: l'arrêté royal du 12 mai 1971 relatif à la détention et au transport des viandes, [...], graisses, abats et autres déchets résultant du travail des viandes, souillés, gâtés ou corrompus et l'arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale à l'exception de l'article 31, § 1<sup>er</sup>.

**Art. 43.** § 1<sup>er</sup>. Dans l'arrêté royal du 4 juillet 1996 relatif aux conditions générales et spéciales d'exploitation des abattoirs et d'autres établissements, modifié par les arrêtés royaux des 11 octobre 1997, 22 décembre 1997, 6 novembre 1999, 16 mai 2001, 18 mars 2002, 28 août 2002, 31 juillet 2004 et 10 mars 2005 sont abrogés :

- l'article 1, § 1<sup>er</sup>, 1° à 27° et 30° et § 2,
- l'article 2,
- les articles 4 à 8,
- les articles 13 à 23,
- les articles 26 à 36,
- l'annexe I,
- l'annexe II, chapitre I, chapitre II, 1° à 5° et chapitres III à VII,
- l'annexe III, chapitres I à III et chapitres V et VI.

§ 2. Dans le même arrêté, l'article 3 est remplacé par la disposition suivante :

« Art.3. § 1<sup>er</sup>. Les viandes de volaille destinées à être soumises à un processus de refroidissement par immersion répondent aux exigences qui sont reprises à l'annexe II, chapitre II, 6° et 7°.

§ 2. Lors de l'utilisation du procédé de refroidissement par immersion pour les carcasses de volailles après abattage, les conditions reprises à l'annexe III, chapitre IV doivent être respectées. ».

**Art. 44.** Le ministre qui a la sécurité de la chaîne alimentaire dans ses attributions est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 30 novembre 2015.

PHILIPPE

Par le Roi :

Le Ministre de l'Agriculture,  
W. BORSUS

*Afdeling 9. — Behandelde magen, blazen en darmen*

**Art. 39.** De inrichtingen die magen, blazen en darmen behandelen, moeten beschikken over een duidelijke scheiding tussen de onreine en de reine zone teneinde deze laatste te beschermen tegen alle verontreiniging.

*Afdeling 10. — Gelatine*

**Art. 40.** Ter aanvulling van 1, g, van hoofdstuk I van sectie XIV van bijlage III bij verordening (EG) nr. 853/2004, zijn huid en graten van vissen die worden gebruikt als grondstof voor de vervaardiging van gelatine afkomstig van vissen die bij de officiële controle geschikt zijn bevonden voor menselijke consumptie.

*Afdeling 11. — Collageen*

**Art. 41.** Ter aanvulling van 1, g, van hoofdstuk I van sectie XV van bijlage III bij verordening (EG) nr. 853/2004, zijn huid en graten van vissen die worden gebruikt als grondstof voor de vervaardiging van collageen, afkomstig van vissen die bij de officiële controle geschikt zijn bevonden voor menselijke consumptie.

**TITEL 4. — Opheffings- en slotbepalingen**

**Art. 42.** Worden opgeheven : het koninklijk besluit van 12 mei 1971 betreffende het in voorraad houden en het vervoer van vlees, [...], vetten, slacht- en andere afvallen, voortvloeiende uit de verwerking van vlees, die bezoedeld, bedorven of ontaard zijn en het koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong met uitzondering van artikel 31, § 1.

**Art. 43.** § 1. In het koninklijk besluit van 4 juli 1996 betreffende de algemene en bijzondere exploitatievoorwaarden van de slachthuizen en andere inrichtingen, gewijzigd door koninklijke besluiten van 11 oktober 1997, 22 december 1997, 6 november 1999, 16 mei 2001, 18 maart 2002, 28 augustus 2002, 31 juli 2004 en 10 maart 2005 worden opgeheven :

- artikel 1, § 1, 1° tot 27° en 30° en § 2,
- artikel 2,
- artikelen 4 tot 8,
- artikelen 13 tot 23,
- artikelen 26 tot 36,
- bijlage I,
- bijlage II, hoofdstuk I, hoofdstuk II, 1° tot 5° en hoofdstuk III tot VII,
- bijlage III, hoofdstuk I tot III en hoofdstuk V en VI.

§ 2. In hetzelfde koninklijk besluit, wordt artikel 3 vervangen door de volgende bepaling :

“Art.3. § 1. Het vlees van gevogelte bestemd om door onderdompeling te worden gekoeld, voldoet aan de eisen die in bijlage II, hoofdstuk II, 6 en 7 worden gesteld.

§ 2. Bij het gebruik van het dompelkoelprocédé voor het koelen van karkassen van gevogelte na het slachten moeten de voorwaarden worden gerespecteerd die in bijlage III, hoofdstuk IV worden gesteld.”.

**Art. 44.** De minister bevoegd voor de veiligheid van de voedselketen is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 30 november 2015.

FILIP

Van Koningswege :

De Minister van Landbouw,  
W. BORSUS

Annexe 1<sup>re</sup>

## PRESCRIPTIONS POUR TOUS LES ETABLISSEMENTS POUR PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE

## I. Prescriptions en matière d'infrastructure et d'équipement

1° Les établissements sont pourvus au moins :

de dispositifs pour le transport interne hygiénique;

de dispositifs de protection des matières premières et produits finis sans conditionnement ou emballage, lors du chargement et du déchargement;

d'outils résistants à la corrosion et d'appareillage qui satisfont aux exigences d'hygiène et qui sont destinés :

- au transport interne de denrées alimentaires;

- à déposer des récipients de manière à éviter que ceux-ci ou leur contenu n'entrent directement en contact avec le sol ou les murs.

2° La température dans les locaux frigorifiques ou de congélation doit être mesurée et enregistrée à l'aide d'un thermomètre ou télé thermomètre enregistreur.

#### II. Prescriptions en matière d'exploitation

1° Dans les locaux de travail et d'entreposage, les zones de chargement, d'arrivage, de tri et de déchargement, ainsi que dans les autres zones et couloirs où des denrées alimentaires sont transportées, il est interdit de fumer, de cracher, de manger ou de boire.

2° Les locaux de travail sont, dans tous les cas, nettoyés et désinfectés à la fin des activités quotidiennes, et à chaque fois qu'il existe un danger de contamination. Lors du nettoyage et de la désinfection, aucune denrée alimentaire ne peut se trouver dans les locaux, à moins qu'il ne s'agisse exclusivement de denrées alimentaires dans un emballage fermé. Si un même local est consécutivement utilisé pour différents types de production, il doit être nettoyé et désinfecté entre les différentes activités.

Les locaux d'entreposage, en particulier ceux destinés aux denrées alimentaires non-emballées, sont vidés régulièrement afin de les nettoyer et de les désinfecter.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

PHILIPPE

Par le Roi :

Le Ministre de l'Agriculture,  
W. BORSUS

#### Annexe 2

#### PRESCRIPTIONS GENERALES POUR LES ETABLISSEMENTS OU DES ANIMAUX SONT ABATTUS ET CEUX OU DES VIANDES SONT DECOUPEES, TRANSFORMEES, TRAITEES OU ENTREPOSEES

##### I. Prescriptions en matière d'infrastructure et d'équipement

1° Les établissements sont suffisamment éclairés par la lumière du jour et/ou la lumière artificielle. L'éclairage naturel ou artificiel ne peut pas changer la couleur des denrées alimentaires.

2° Les établissements qui découpent, transforment, traitent ou entreposent des viandes ont des équipements pour la protection des denrées alimentaires au cours des opérations de chargement et de déchargement ainsi que des aires de réception et de triage convenablement conçues.

##### II. Prescriptions en matière d'exploitation

1° L'utilisation de bois est interdite sauf dans les locaux où se trouvent exclusivement des denrées alimentaires emballées et dans les locaux pour le fumage, la salaison, la maturation, le saumurage, l'entreposage ou l'expédition des denrées alimentaires d'origine animale, lorsque cela est nécessaire pour des raisons technologiques et pour autant qu'il n'existe pas de danger de contamination de ces produits. Les plateaux de chargement en bois peuvent uniquement être autorisés dans les locaux pour le transport des denrées alimentaires d'origine animale entièrement enveloppées et exclusivement à cet usage.

En outre, l'utilisation de métal galvanisé est autorisée, à condition que ce métal ne soit pas corrodé et qu'il n'entre pas en contact avec les denrées alimentaires d'origine animale.

2° A l'exception des entreprises d'entreposage où se trouvent exclusivement des denrées alimentaires dans des emballages fermés, des moteurs à combustible qui produisent des gaz de combustion ne peuvent être utilisés qu'à condition que ces gaz de combustion puissent être évacués directement.

##### III. Prescriptions spécifiques en matière de contrôles microbiologiques du nettoyage et de la désinfection des surfaces dans les abattoirs et les ateliers de découpe

1° Les exploitants d'abattoirs et les exploitants d'ateliers de découpe effectuent des autocontrôles microbiologiques portant sur les installations et les équipements à tous les stades de la production afin de contrôler le nettoyage et la désinfection.

En présence de saletés visibles, le nettoyage est considéré comme inacceptable sans autre évaluation microbiologique.

2° Le prélèvement a lieu avant le début de la production. Un minimum de dix échantillons est prélevé sur une période de deux semaines. Trois échantillons sont prélevés sur des objets de grande dimension. Si les résultats sont satisfaisants sur une période donnée, la fréquence d'échantillonnage peut être réduite après accord du vétérinaire officiel à une fois par mois.

Les sites devant être sélectionnés comme sites d'échantillonnages sont ceux qui entrent ou peuvent entrer en contact avec le produit ou susceptibles de contaminer les produits. Environ deux tiers du total des échantillons doit être prélevé sur des surfaces en contact avec les denrées alimentaires.

Pour faire en sorte que toutes les surfaces soient testées sur une période d'un mois, un planning est établi et indique les jours où des surfaces données doivent être échantillonnées. Les résultats sont enregistrés et les évolutions constatées dans les résultats sont régulièrement analysées. Si une évolution tendant vers des résultats insatisfaisants est observée, toutes les mesures appropriées sont prises sans retard pour corriger la situation en vue de prévenir l'apparition de risques microbiologiques.

3° Les boîtes de contact utilisées ne sont pas réfrigérées au cours du transport et avant l'incubation.

Les échantillons sur écouvillons sont réfrigérés à 4 °C jusqu'à leur traitement ultérieur.

4° La norme ISO 18593 est utilisée comme méthode de référence.

Les comptages bactériologiques sont rapportés en UFC par cm<sup>2</sup> de surface.

5° D'autres méthodes d'analyse et/ou procédures d'échantillonnage que celles prévues dans le présent chapitre et équivalentes aux méthodes et/ou procédures décrites peuvent être autorisées par l'Agence sur demande d'une fédération professionnelle après avis favorable du Comité Scientifique de l'Agence. Elles sont publiées sur le site web de l'Agence.

6°

	Satisfaisant	Non satisfaisant
Germes aérobies	0 - 10	> 10

Tableau 1 : critères en nombre d'UFC/cm<sup>2</sup> pour le contrôle du nettoyage et de la désinfection.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

PHILIPPE

Par le Roi :

Le Ministre de l'Agriculture,  
W. BORSUS

Annexe 3

PRESCRIPTIONS SPECIFIQUES POUR LES VIANDES D'ONGULES DOMESTIQUES

I. Prescriptions en matière d'infrastructure et d'équipement pour abattoirs

1° Si les conteneurs étanches pour l'entreposage des peaux, cornes, onglons, sabots et soies de porcs ne sont pas directement enlevés de l'abattoir le jour même de l'abattage, les abattoirs doivent disposer d'un local suffisamment grand pour l'entreposage de ces conteneurs.

2° Les abattoirs disposent de locaux frigorifiques avec une capacité suffisante pour le refroidissement et l'entreposage de viandes fraîches.

3° Les abattoirs disposent d'une enceinte avec un dispositif permettant d'exercer une surveillance des entrées et sorties de l'abattoir.

4° Les abattoirs disposent d'une séparation nette entre la zone souillée et la zone propre afin de protéger cette dernière contre toute contamination.

5° Les abattoirs disposent de lavabos et de toilettes avec chasse d'eau, réservés au personnel manipulant les animaux vivants ou travaillant dans la zone souillée.

6. En application de l'annexe III, section I, chapitre II, point 1 b du règlement (CE) n° 853/2004, les abattoirs peuvent ne pas disposer d'une étable séparée pour les animaux malades ou suspects. Dans ce cas, lorsqu'il est nécessaire de mettre en observation un ou plusieurs animaux, tous les animaux présents dans l'étable ordinaire sont mis en observation.

7° Les petits abattoirs dans lesquels pas plus de 1.000 unités de gros bétail (UGB) sont abattues annuellement ne doivent disposer d'étables que lorsque les animaux passent la nuit sur le terrain de l'abattoir.

8° Pour l'application de la disposition susmentionnée, les taux de conversion suivants sont appliqués :

- gros bovins et solipèdes : 1 UGB;
- autres bovins : 0,50 UGB;
- porcs d'un poids supérieur à 100 kg poids vif : 0,20 UGB;
- autres porcs : 0,15 UGB;
- ovins et caprins : 0,10 UGB;
- agneaux, chevreaux et porcelets de moins de 15 kg de poids vif : 0,05 UGB.

II. Prescriptions en matière d'infrastructure et d'équipement pour ateliers de découpe

Les ateliers de découpe disposent d'un local pour la réception et pour l'expédition des viandes.

III. Hygiène lors de l'abattage

1° Les locaux d'abattage ne peuvent être utilisés à aucune autre fin. L'abattage ne peut avoir lieu que dans les locaux d'abattage de l'abattoir.

2° Les animaux sont saignés convenablement. Le sang est recueilli lors de l'égorgeage. S'il est destiné à la consommation humaine, il est recueilli dans des récipients parfaitement propres et résistants à la corrosion et est immédiatement refroidi.

3° Les carcasses et abats d'ongulés domestiques, à l'exception du système digestif et du sang, doivent rester suspendus jusqu'à la fin de l'expertise.

4° Les sabots, les onglons et les cornes doivent être enlevés.

5° Les oreilles d'ongulés domestiques auxquelles une marque auriculaire d'identification doit réglementairement être fixée sont laissées sur l'animal abattu, par leur fixation naturelle, au moins jusqu'à la fin de l'expertise. Le cas échéant, des mesures doivent être prises afin d'éviter toute contamination des viandes fraîches. A moins qu'elles ne soient épilées, ces oreilles doivent être enlevées de la carcasse, au plus tard lorsqu'elle quitte l'abattoir.

6° Les plaies de saignée doivent être excisées. La vésicule biliaire doit être détachée du foie.

IV. Prescriptions spécifiques en matière de critères microbiologiques applicables aux carcasses d'ongulés domestiques

1° Dans le cas de l'application de la méthode non destructive, quatre zones sont échantillonnées par carcasse d'ongulé domestique au moyen d'une éponge abrasive :

- Bovins, chevaux : rumsteck (zone postéro-externe de la cuisse), flanc, gros bout de poitrine (thorax) et face postérieure du membre antérieur – 4 x 400 cm<sup>2</sup>;
- Ovins, caprins : zones identiques aux bovins – 4 x 100 cm<sup>2</sup>;
- Porcins : jambon (100 cm<sup>2</sup>), bassin (100 cm<sup>2</sup>), poitrine (300 cm<sup>2</sup>) et face postérieure du membre antérieur (100 cm<sup>2</sup>).

Les analyses pour les 3 critères indicateurs d'hygiène des procédés (germes totaux, entérobactéries, salmonelles) sont effectuées à partir du même échantillon.

Pour obtenir des résultats comparables, la technique d'échantillonnage est appliquée avec minutie pour les différents échantillons, les différentes carcasses et les différents jours d'échantillonnage.

Les abattoirs abattant annuellement 1.000 UGB ou moins bénéficient d'une fréquence d'échantillonnage assouplie à un prélèvement par 2 semaines. Cette fréquence assouplie peut être réduite à un prélèvement par mois si les conditions suivantes sont remplies :

- résultats favorables (ou favorables avec remarques) pour les inspections portant sur les scopes infrastructure, installation et hygiène, autocontrôle, traçabilité et notification obligatoire;
- résultats satisfaisants pendant 3 prélèvements consécutifs pour le dénombrement des germes totaux et des entérobactéries et pendant 15 prélèvements consécutifs pour la recherche de salmonelles.

Si les résultats s'avèrent insatisfaisants, la fréquence devra être ré-augmentée à la fréquence de base pour ces petits abattoirs.

2° Les enregistrements indiquent le type, l'origine et l'identification de l'échantillon, la date et l'heure de l'échantillonnage, le nom de la personne qui a procédé à l'échantillonnage, le nom et l'adresse du laboratoire qui a analysé l'échantillon, la date d'examen de l'échantillon au laboratoire, la méthode utilisée et les résultats.

Pour permettre l'évaluation des résultats, ceux-ci sont présentés sous forme de tableaux ou de graphiques. Le dénombrement des germes totaux et des entérobactéries couvre une période de 6 semaines, la recherche de salmonelles 30 semaines.

3° Les échantillons sont prélevés à la fin de la chaîne d'abattage ou dans la chambre froide, et ce dans les deux à quatre heures qui suivent l'abattage, et sont représentatifs de la production de la journée. Si le processus d'abattage possède des étapes identifiées comme problématiques, il peut s'avérer nécessaire de procéder à des prélèvements complémentaires au cours de ces étapes.

4° Les échantillons sont analysés selon les méthodes microbiologiques reconnues par l'Agence. La liste des méthodes microbiologiques reconnues par l'Agence est disponible sur le site internet de l'Agence.

Les résultats des analyses de dénombrement des germes totaux et entérobactéries sont exprimés par le laboratoire sous la forme de Log UFC (unités formant colonies) par cm<sup>2</sup> de surface de prélèvement.

Les prélèvements sont conservés entre 0 et 4 °C jusqu'à l'examen.

Les prélèvements parviennent au laboratoire dans les 24 heures qui suivent l'échantillonnage; ils ne sont pas congelés. L'analyse est réalisée de préférence avant 48 heures et au maximum 72 heures après la réalisation du prélèvement, sans interruption de la chaîne du froid.

5°

	Germes totaux	Entérobactéries
Satisfaisant	< 3,0	< 1,0
Acceptable	3,0 – 4,5	1,0 – 2,0
Insatisfaisant	> 4,5	> 2,0

Tableau 1 : valeurs pour les critères applicables aux carcasses de bovins/ovins/caprins/chevaux et exprimées en Log UFC/cm<sup>2</sup> (= Log moyen quotidien calculé en prenant le log de chacun des différents résultats d'analyse et en calculant ensuite la moyenne de ces Logs.).

	Germes totaux	Entérobactéries
Satisfaisant	< 3,5	< 1,5
Acceptable	3,5 – 4,5	1,5 – 2,5
Insatisfaisant	> 4,5	> 2,5

Tableau 2 : valeurs pour les critères applicables aux carcasses de porcs et exprimées en Log UFC/cm<sup>2</sup>. (= Log moyen quotidien calculé en prenant le log de chacun des différents résultats d'analyse et en calculant ensuite la moyenne de ces Logs.).

Si les résultats des analyses tendent à devenir acceptables voire insatisfaisants, ou si des résultats insatisfaisants apparaissent de façon isolée, le responsable de l'abattoir prend sans délai des mesures visant à rétablir les bonnes pratiques d'hygiène et le respect des procédures HACCP. L'hygiène de l'abattage doit être améliorée et le contrôle de procédures doit être vérifié.

Les mesures correctives prises par l'exploitant sont enregistrées.

6° Lorsque des résultats insatisfaisants sont obtenus et que les actions correctives n'améliorent pas les conditions d'hygiène, il n'y a pas lieu d'utiliser une seule éponge pour écouvillonner les 4 zones tant que les problèmes n'ont pas été identifiés et résolus. En cas de contamination persistante, 4 prélèvements sont réalisés par demi-carcasse et regroupés par zone afin de déterminer la source de cette contamination.

7° D'autres méthodes d'analyse et/ou procédures d'échantillonnage que celles prévues dans le présent chapitre et équivalentes aux méthodes et/ou procédures décrites peuvent être autorisées par l'Agence sur demande d'une fédération professionnelle après avis favorable du Comité Scientifique de l'Agence. Elles sont publiées sur site web de l'Agence.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

PHILIPPE

Par le Roi :

Le Ministre de l'Agriculture,  
W. BORSUS

## Annexe 4

## PRESCRIPTIONS SPECIFIQUES POUR VIANDES FRAICHES DE VOLAILLES ET DE LAGOMORPHES

## I. Prescriptions en matière d'infrastructure et d'équipement pour les abattoirs

1° Les abattoirs disposent d'une séparation nette entre la zone souillée et la zone propre afin de protéger cette dernière contre toute contamination.

2° Les abattoirs disposent d'un local ou d'un lieu pour la collecte des plumes ou peaux, à moins qu'elles ne soient traitées comme déchets.

3° Les abattoirs disposent de lavabos et de toilettes avec chasse d'eau, réservés au personnel manipulant les animaux vivants ou travaillant dans la zone souillée.

4° Les abattoirs disposent d'un emplacement spécialement aménagé et couvert pour le fumier, dans la mesure où il est stocké dans l'enceinte de l'abattoir.

5° Les abattoirs disposent de locaux frigorifiques de capacité suffisante pour le refroidissement et l'entreposage des viandes fraîches.

## II. Prescriptions en matière d'infrastructure et d'équipement pour les ateliers de découpe

Les ateliers de découpe disposent d'un local pour la réception et pour l'expédition des viandes.

## III. Hygiène lors de l'abattage

En application du point c du 7 du chapitre IV, section II de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004, l'enlèvement des viscères de la carcasse, à l'exception des reins, se fait totalement au plus tard directement après l'expertise. L'enlèvement des viscères des carcasses de volailles et de lapins âgés de six mois au plus peut être limité aux intestins. Les parties impropres à la consommation humaine doivent également être directement enlevées.

IV. Prescriptions spécifiques en matière d'échantillonnages et d'analyses microbiologiques applicables aux carcasses de volailles et aux viandes de découpe de volailles

1° Les abattoirs abattant annuellement 1.000.000 de poulets de chair ou moins peuvent bénéficier d'une fréquence d'échantillonnage assouplie en ce qui concerne les analyses salmonelles consistant en un échantillonnage par mois pour les abattoirs abattant plus de 150.000 jusqu'à 1.000.000 de poulets de chair par an, un échantillonnage par trimestre pour les abattoirs abattant plus de 10.000 jusqu'à 150.000 poulets de chair par an ou un échantillonnage par semestre pour les abattoirs abattant jusqu'à 10.000 poulets de chair par an et ce, si les conditions suivantes sont remplies :

- résultats favorables (ou favorables avec remarques) pour les inspections portant sur les scopes infrastructure, installation et hygiène, autocontrôle, traçabilité et notification obligatoire;

- résultats satisfaisants des 50 derniers échantillons.

Les assouplissements sont aussi applicables en cas d'abattage de dindes, tout en tenant compte du taux de conversion suivant : 1 dinde = 3 poulets de chair.

Les abattoirs qui abattent de 150.000 à 1.000.000 de poulets de chair par an ont la possibilité de réduire cette fréquence assouplie à un échantillonnage par 2 mois dès que les résultats de 10 échantillonnages consécutifs réalisés après le passage à la fréquence assouplie sont satisfaisants.

Les ateliers de découpe découpant 10 tonnes de viandes fraîches ou moins par semaine peuvent bénéficier d'une fréquence assouplie si les mêmes conditions, définies plus haut pour les abattoirs, sont remplies. Cette fréquence assouplie consiste en 1 échantillonnage par mois. Celle-ci est réductible à un échantillonnage par 2 mois dès que les résultats de 10 échantillonnages consécutifs réalisés après le passage à la fréquence assouplie sont satisfaisants.

2° Les enregistrements indiquent le type, l'origine et l'identification de l'échantillon, la date et l'heure de l'échantillonnage, le nom de la personne qui a procédé à l'échantillonnage, le nom et l'adresse du laboratoire qui a analysé l'échantillon, la date d'examen de l'échantillon au laboratoire, la méthode utilisée et les résultats.

Pour permettre l'évaluation des résultats, ceux-ci sont présentés chronologiquement sous forme de tableaux ou de graphiques.

3° Les échantillons sont analysés selon les méthodes microbiologiques reconnues par l'Agence. La liste des méthodes microbiologiques reconnues par l'Agence est disponible sur le site internet de l'Agence.

Toutefois, d'autres méthodes d'analyse équivalentes peuvent être autorisées par l'Agence sur demande d'une fédération professionnelle après avis favorable du Comité Scientifique de l'Agence. Elles sont publiées sur le site web de l'Agence.

4° Les prélèvements sont conservés entre 0 et 4 °C jusqu'à l'examen.

L'analyse est réalisée de préférence avant 48 heures et au maximum 72 heures après la réalisation du prélèvement, sans interruption de la chaîne du froid.

5° Si les résultats des analyses salmonelles tendent à devenir insatisfaisants, ou si des résultats insatisfaisants apparaissent de façon isolée, le responsable de l'abattoir prend sans délai des mesures visant à rétablir les bonnes pratiques d'hygiène et le respect des procédures HACCP. L'hygiène de l'abattage doit être améliorée et le contrôle de procédures doit être vérifié.

Les mesures correctives prises par l'exploitant sont enregistrées dans le cadre du système d'autocontrôle basé sur les principes de l'HACCP.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

PHILIPPE

Par le Roi :

Le Ministre de l'Agriculture,  
W. BORSUS

## Annexe 5

I. Conditions d'installation et d'exploitation d'un établissement de traitement du gibier sauvage attenant à un commerce de détail

1° Un établissement de traitement du gibier sauvage attenant à un commerce de détail doit au moins disposer d'un local pour la préparation et l'expertise du gibier et d'un local frigorifique séparé ou un dispositif frigorifique fermant à clé pour conserver de façon isolée les pièces entières de gibier sauvage qui sont gardées en observation jusqu'à un examen plus détaillé.

2° Les pièces entières de gibier sauvage provenant d'un tel établissement doivent exclusivement être utilisées pour l'approvisionnement du commerce de détail attenant de l'exploitant et pour la vente directe au consommateur final.

3° Dans un établissement de traitement du gibier sauvage attenant à un commerce de détail dont les viandes peuvent exclusivement être utilisées pour l'approvisionnement du commerce de détail attenant de l'exploitant et pour la vente directe au consommateur final, les viandes de petit gibier sauvage qui, après expertise, avaient été déclarées propres à la consommation humaine doivent être marquées de la marque d'identification composée d'un rectangle dont la longueur est le double de la largeur.

La longueur sert de base à la division en deux cases contenant les données suivantes :

- au centre de la case de gauche, de la grandeur d'un tiers du rectangle, un D majuscule;
- au centre de la case de droite, le numéro d'agrément de l'établissement de transformation du gibier sauvage attenant à un commerce de détail;
- dans le cas où cette marque d'identification est utilisée pour le marquage direct des viandes de petit gibier sauvage, les côtés du rectangle doivent être de 2 cm et d'1 cm et la lettre D doit faire 0,4 cm de haut, tandis que les autres signes doivent au moins mesurer 0,2 cm.

II. Prescriptions spécifiques pour les viandes de gibier sauvage

1° L'exploitant d'un établissement de traitement du gibier sauvage avertit le vétérinaire officiel dans les douze heures après l'arrivée de gibier sauvage dans son établissement et lui communique l'heure d'arrivée, l'espèce et le nombre de carcasses.

2° A l'établissement de traitement du gibier sauvage, on peut reporter l'enlèvement des viscères de petit gibier sauvage pour une période de tout au plus deux semaines après la mise à mort, à condition que ce petit gibier sauvage soit conservé sous forme réfrigérée à une température ne dépassant pas 4 °C. Ce petit gibier sauvage ne peut être expédié de l'établissement qu'après avoir été présenté pour l'expertise.

3° Nonobstant la déclaration numérotée d'une personne formée, le foie et un rein du gros gibier doivent être présents à l'arrivée dans un établissement de traitement du gibier sauvage pour le contrôle de certains résidus et de certaines substances.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

PHILIPPE

Par le Roi :

Le Ministre de l'Agriculture,  
W. BORSUS

## Annexe 6

## SALLES D'ABATTAGE A L'EXPLOITATION AGREEES

L'exploitant dispose d'un local d'abattage qui répond aux critères suivants :

- 1° il est suffisamment grand et approprié à un abattage hygiénique des animaux;
- 2° le local est doté des équipements nécessaires pour éviter que les carcasses n'entrent en contact avec le sol et les murs;
- 3° l'exploitant dispose dans le local d'abattage au minimum d'un lavabo;
- 4° l'exploitant dispose d'installations pour la désinfection des outils conformes aux dispositions de l'annexe III, chapitre II, 3, du règlement (CE) n° 853/2004;
- 5° l'exploitant dispose d'un dispositif de réfrigération de capacité suffisante pour le refroidissement et l'entreposage des carcasses, le cas échéant.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

PHILIPPE

Par le Roi :

Le Ministre de l'Agriculture,  
W. BORSUS

## Bijlage 1

## VOORSCHRIFTEN VOOR ALLE INRICHTINGEN VOOR PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG

## I. Voorschriften inzake infrastructuur en uitrusting

1° De inrichtingen moeten ten minste voorzien zijn van :

voorzieningen voor hygiënisch intern transport;

voorzieningen ter bescherming van de grondstoffen en de eindproducten zonder onmiddellijke verpakking of verpakking tijdens het laden en lossen;

corrosiebestendige werktuigen en apparatuur die aan de eisen van de hygiëne voldoen en bestemd zijn voor :

- het intern transport van de levensmiddelen;

- het neerzetten van recipiënten op zodanige wijze dat voorkomen wordt dat deze of hun inhoud rechtstreeks met de vloer of de wanden in aanraking kunnen komen.

2° De temperatuur in koel- en vrieslokalen moet worden opgenomen en geregistreerd met behulp van een zelfregistrerende thermometer of telethermometer.

## II. Voorschriften inzake exploitatie

1° In de werk- en opslaglokalen, de laad-, aanvoer-, sorteer-, en loszones, alsmede in andere zones en gangen waar levensmiddelen worden vervoerd, is het verboden te roken, te spuwen, te eten of te drinken.

2° De werklokalen moeten in elk geval bij het einde van de dagelijkse werkzaamheden worden gereinigd en ontsmet, en telkens er gevaar voor besmetting van de levensmiddelen bestaat. Tijdens de reiniging en ontsmetting mogen zich geen levensmiddelen in de lokalen bevinden, tenzij het uitsluitend levensmiddelen in gesloten verpakking betreft. Indien eenzelfde lokaal achtereenvolgens voor verschillende productietypes wordt gebruikt, dient dit tussen de verschillende activiteiten gereinigd en ontsmet te worden.

Opslaglokalen, in het bijzonder deze bestemd voor onverpakte levensmiddelen, moeten geregeld worden leeggemaakt teneinde ze te reinigen en te ontsmetten.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 30 november 2015 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

## FILIP

Van Koningswege :

De Minister van Landbouw,  
W. BORSUS

## Bijlage 2

## ALGEMENE VOORSCHRIFTEN VOOR INRICHTINGEN WAAR DIEREN WORDEN GESLACHT OF VLEES WORDT VERSNEDEN, VERWERKT, BEHANDELD OF OPGESLAGEN

## I. Voorschriften inzake infrastructuur en uitrusting

1° Inrichtingen moeten voldoende door daglicht en/of kunstlicht worden verlicht. De natuurlijke of kunstmatige verlichting mag de kleur van de levensmiddelen niet veranderen.

2° Inrichtingen die vlees versnijden, verwerken, behandelen of opslaan, moeten beschikken over voorzieningen ter bescherming van de levensmiddelen tijdens het laden en het lossen inclusief passend ingedeelde en ingerichte aanvoer- en sorteerruimten.

## II. Voorschriften inzake exploitatie

1° Het gebruik van hout is verboden behalve in lokalen waar zich uitsluitend verpakte levensmiddelen bevinden en in lokalen voor het roken, doorzouten, rijpen, pekelen, opslaan of verzenden van levensmiddelen van dierlijke oorsprong, wanneer dit om technologische redenen nodig is en voor zover er geen gevaar bestaat voor besmetting van deze producten. Houten laadborden mogen slechts voor het vervoer van volledig omhulde levensmiddelen van dierlijke oorsprong en uitsluitend voor dat gebruik in de lokalen worden toegelaten. Voorts is het gebruik van gegalvaniseerd metaal toegestaan, op voorwaarde dat dit metaal niet gecorrodeerd is en niet in contact komt met levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

2° Behalve in opslagbedrijven waar zich uitsluitend levensmiddelen in gesloten verpakking bevinden, mogen motoren met brandstoffen die uitlaatgassen produceren, alleen worden aangewend indien deze verbrandingsgassen rechtstreeks kunnen afgevoerd worden.

III. Specifieke voorschriften met betrekking tot microbiologische controles van het reinigen en ontsmetten van oppervlakken in slachthuizen en uitsnijderijen.

1° De exploitanten van slachthuizen en de exploitanten van uitsnijderijen voeren microbiologische controles uit op de installaties en de uitrusting in alle stadia van de productie om de reiniging en de ontsmetting te controleren.

Wanneer zichtbaar vuil aanwezig is, wordt de reiniging als onaanvaardbaar beschouwd, zonder enige andere microbiologische evaluatie.

2° De bemonsteringen vinden plaats voor aanvang van de productie. Er worden ten minste tien monsters genomen over een periode van twee weken. Er worden drie monsters genomen van grote voorwerpen. Als de resultaten over een welbepaalde periode toereikend zijn, mag de bemonsteringsfrequentie, na instemming van de officiële dierenarts, worden vermindert tot eenmaal per maand. De plaatsen die moeten worden gekozen als bemonsteringsplaatsen zijn die welke in contact komen of kunnen komen met het product of die de producten kunnen verontreinigen. Ongeveer tweederde van het totaal aantal monsters moet worden genomen op oppervlakken die in contact komen met de levensmiddelen.

Om ervoor te zorgen dat alle oppervlakken in de loop van een maand worden getest, wordt een planning opgemaakt waarop de dagen zijn aangeduid waarop de betreffende oppervlakken moeten worden bemonsterd. De resultaten worden geregistreerd en trends in de resultaten worden geregeld onderzocht. Als een trend richting ontoereikende resultaten wordt geconstateerd, worden onverwijld alle nodige maatregelen genomen om de situatie te corrigeren en te voorkomen dat zich microbiologische risico's voordoen.

3° De gebruikte contactdozen worden niet gekoeld tijdens het transport en voor de incubatie.

De monsters op swabs worden gekoeld tot 4 °C tot wanneer ze verder worden behandeld.

4° De norm ISO 18593 wordt gebruikt als referentiemethode.

De rapportering over de telling van bacteriën gebeurt volgens het aantal kve per cm<sup>2</sup> oppervlak.

5° Op verzoek van een beroepsfederatie kan het Agentschap andere analysemethodes en/of bemonsteringsprocedures dan die waarin in dit hoofdstuk zijn voorzien en gelijkwaardig aan de beschreven methodes en/of procedures toestaan, na gunstig advies van het Wetenschappelijk Comité van het Agentschap. Ze worden op de website van het Agentschap gepubliceerd.

6°

	Toereikend	Ontoereikend
Aerobisch kiemgetal	0 - 10	> 10

Tabel 1 : criteria in aantal kve/cm<sup>2</sup> voor controles op het reinigen en ontsmetten.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 30 november 2015 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

## FILIP

Van Koningswege :

De Minister van Landbouw,  
Willy BORSUS

### Bijlage 3

#### SPECIFIEKE VOORSCHRIFTEN VOOR VLEES VAN ALS LANDBOUWHUISDIER GEHOUDEN HOEFDIEREN

##### I. Voorschriften inzake infrastructuur en uitrusting voor slachthuizen

1° Indien de lekvrije containers voor het opslaan van huiden, horens, klauwen, hoeven en varkenshaar niet onmiddellijk op de dag van het slachten zelf uit het slachthuis worden verwijderd, dienen de slachthuizen te beschikken over een voldoende groot lokaal voor het onderbrengen van deze containers.

2° De slachthuizen dienen te beschikken over koellokalen met voldoende capaciteit voor de koeling en de opslag van vers vlees.

3° De slachthuizen dienen te beschikken over een omheining met voorziening die het mogelijk maakt toezicht uit te oefenen op het binnenkomen en het verlaten van het slachthuis.

4° De slachthuizen dienen te beschikken over een duidelijke scheiding tussen de onreine en de reine zone, teneinde deze laatste te beschermen tegen iedere vorm van verontreiniging.

5. De slachthuizen dienen te beschikken over wasgelegenheden en toiletten met waterspoeling, voorbehouden aan het personeel dat levende dieren hanteert of in de onreine zone werkt.

6° In toepassing van bijlage III, sectie I, hoofdstuk II, punt 1, b, van de verordening (EG) nr. 853/2004, dienen de slachthuizen niet te beschikken over een afzonderlijke stal voor zieke of verdachte dieren op voorwaarde dat in geval van noodzaak tot het in observatie plaatsen van één of meerdere dieren, alle in de gewone stal aanwezige dieren in observatie worden geplaatst.

7° Kleine slachthuizen, waar jaarlijks niet meer dan 1.000 grootvee-eenheden (GVE) worden geslacht, dienen enkel te beschikken over stallen als de dieren de nacht op het terrein van het slachthuis doorbrengen.

8° Voor de toepassing van de bovenstaande bepaling worden de volgende omrekeningscoëfficiënten toegepast :

- volwassen runderen en éénhoevigen : 1 GVE;
- andere runderen : 0,50 GVE;
- varkens van meer dan 100 kg levend gewicht : 0,20 GVE;
- andere varkens : 0,15 GVE;
- schapen en geiten : 0,10 GVE;
- lammeren, jonge geiten en biggen van minder dan 15 kg levend gewicht : 0,05 GVE.

##### II. Voorschrift inzake infrastructuur en uitrusting voor uitsnijderijen

De uitsnijderijen dienen te beschikken over een lokaal voor de ontvangst en voor het verzenden van het vlees.

##### III. Hygiëne bij het slachten

1° De slachtlokale mogen voor geen andere doeleinden worden aangewend. Slachten mag alleen in de slachtlokale van het slachthuis plaatsvinden.

2° De dieren moeten goed zijn uitgebloed. Het bloed moet bij de keling worden opgevangen. Indien het voor de menselijke voeding is bestemd, dient het in volmaakt reine en corrosiebestendige recipiënten te worden opgevangen en onmiddellijk gekoeld.

3° De karkassen en slachtafvallen van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren moeten, behoudens het spijsverteringsstelsel en het bloed, tot het einde van de keuring in opgehangen positie blijven.

4° Hoeven, klauwen en hoornen dienen te worden verwijderd.

5° Oren van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren waaraan reglementair een identificatieoormerk moet zijn bevestigd, dienen in natuurlijk verband aan het geslachte dier te worden gelaten tot minstens het beëindigen van de keuring. In voorkomend geval moeten maatregelen worden genomen om besmetting of verontreiniging van vers vlees te voorkomen. Tenzij ze zijn onthaard, moeten deze oren van het karkas worden verwijderd, ten laatste bij het verlaten van het slachthuis.

6° De steekgaten dienen te worden weggesneden. De galblaas moet van de lever worden verwijderd.



IV. Specifieke voorschriften met betrekking tot microbiologische proceshygiëncriteria van toepassing op karkassen van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren

1° In geval van gebruik van de niet-destructieve methode, worden per karkas van een als landbouwhuisdier gehouden hoefdier vier plaatsen bemonsterd door middel van een schuurspons :

- runderen, paarden : bil (achter buitenzijde van de bil), flank, borst (thorax) en achterkant van het voorste lidmaat – 4 x 400 cm<sup>2</sup>;
- schapen, geiten : zelfde plaatsen als bij runderen – 4 x 100 cm<sup>2</sup>;
- varkens : ham (100 cm<sup>2</sup>), bekken (100 cm<sup>2</sup>), borst (300 cm<sup>2</sup>) en achterkant van het voorste lidmaat (100 cm<sup>2</sup>).

De analyses voor de 3 indicatorproceshygiëncriteria (totaal kiemgetal, enterobacteriën, salmonella) worden op hetzelfde monster uitgevoerd.

Om vergelijkbare resultaten te verkrijgen, wordt de bemonsteringstechniek nauwgezet toegepast voor de verschillende monsters, de verschillende karkassen en de verschillende dagen van bemonstering.

De slachthuizen die 1.000 GVE of minder per jaar slachten, genieten van een versoepelde bemonsteringsfrequentie van een bemonstering per 2 weken. Deze versoepelde frequentie mag tot een bemonstering per maand worden verlaagd, indien volgende voorwaarden vervuld zijn :

- gunstige resultaten (of gunstig met opmerkingen) voor de inspecties die betrekking hebben op de scopes infrastructuur, inrichting en hygiëne, autocontrole, traceerbaarheid en meldingsplicht;
- toereikende resultaten voor 3 opeenvolgende bemonsteringen voor de bepaling van het totale kiemgetal en de enterobacteriën en voor 15 opeenvolgende bemonsteringen voor de bepaling van salmonella werden behaald.

Indien de resultaten onvoldoende zijn, moet de frequentie opnieuw worden verhoogd tot de basisfrequentie voor deze kleine slachthuizen.

2° Het type, de oorsprong en de identificatie van het monster, de datum en het tijdstip van bemonstering, de naam van de persoon die de monsters heeft genomen, de naam en het adres van het laboratorium dat het monster heeft geanalyseerd, de datum waarop het monster in het laboratorium werd onderzocht, de gebruikte methode en de resultaten worden geregistreerd.

Om de resultaten te kunnen beoordelen, worden zij voorgesteld in de vorm van tabellen of grafieken. De bepaling van het totale kiemgetal en de enterobacteriën heeft betrekking op een periode van 6 weken, de bepaling van salmonella op 30 weken.

3° De monsters worden genomen op het einde van de slachtlijn of in de koelkamer binnen twee tot vier uur na het slachten en zijn representatief voor de dagproductie. Als het slachtproces stappen omvat die als problematisch worden herkend, kan het nodig blijken om tijdens die stappen bijkomende bemonsteringen uit te voeren.

4° De monsters worden ontleed volgens de door het Agentschap erkende methodes. De lijst met microbiologische methodes die door het Agentschap erkend zijn, is beschikbaar op de website van het Agentschap.

De analyseresultaten van de bepaling van het totale kiemgetal en de enterobacteriën worden door het laboratorium uitgedrukt in Log kve (kolonievormende eenheden) per cm<sup>2</sup> monsteroppervlakte.

De monsters worden bewaard bij 0 tot 4 °C tot ze worden onderzocht.

De monsters komen in het laboratorium aan binnen 24 uur na de bemonstering; zij worden niet bevroren. De analyse wordt bij voorkeur uitgevoerd vóór 48 uur en maximum 72 uur nadat de monsters genomen werden, zonder onderbreking van de koudeketen.

5°

	Totaal kiemgetal	Enterobacteriaceae
Toereikend	< 3,0	< 1,0
Aanvaardbaar	3,0 – 4,5	1,0 – 2,0
Ontoereikend	> 4,5	> 2,0

Tabel 1 : waarden voor de criteria die van toepassing zijn op de karkassen van runderen/schapen/geiten/paarden en zijn uitgedrukt in Log kve/cm<sup>2</sup> (= de dagelijkse gemiddelde logwaarde wordt berekend door eerst de logaritme van elk testresultaat te nemen en dan het gemiddelde van deze logaritmen te berekenen).

	Totaal kiemgetal	Enterobacteriaceae
Toereikend	< 3,5	< 1,5
Aanvaardbaar	3,5 – 4,5	1,5 – 2,5
Ontoereikend	> 4,5	> 2,5

Tabel 2 : waarden voor de criteria die van toepassing zijn op varkenskarkassen en zijn uitgedrukt in Log kve/cm<sup>2</sup> (= de dagelijkse gemiddelde logwaarde wordt berekend door eerst de logaritme van elk testresultaat te nemen en dan het gemiddelde van deze logaritmen te berekenen).

Als de analyseresultaten naar aanvaardbaar of zelfs naar ontoereikend neigen of als alleenstaande ontoereikende resultaten voorkomen, moet de slachthuisverantwoordelijke onverwijld maatregelen treffen om de goede hygiënepraktijken en de naleving van de HACCP-procedures te herstellen. De slachthygiëne moet worden verbeterd en de controle op de procedures moet worden nagekeken.

De corrigerende maatregelen genomen door de exploitant worden geregistreerd.

6° Wanneer ontoereikende resultaten worden verkregen en corrigerende maatregelen de hygiënische omstandigheden niet verbeteren, is het niet gepast een enkele spons te gebruiken om een swab te nemen van de 4 plaatsen zolang de problemen niet geïdentificeerd en opgelost zijn. In geval van aanhoudende besmetting, worden 4 bemonsteringen uitgevoerd per half karkas en worden deze gegroepeerd per plaats om de bron van deze besmetting te bepalen.

7° Op verzoek van een beroepsfederatie kan het Agentschap andere analysemethoden en/of bemonsteringsprocedures dan die waarin in dit hoofdstuk is voorzien en gelijkwaardig aan de beschreven methodes en/of procedures toestaan, na gunstig advies van het Wetenschappelijk Comité van het Agentschap. Ze worden op de website van het Agentschap gepubliceerd.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 30 november 2015 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

## FILIP

Van Koningswege :

De Minister van Landbouw,  
W. BORSUS

### Bijlage 4

#### SPECIFIEKE VOORSCHRIFTEN VOOR VERS VLEES VAN PLUIMVEE EN LAGOMORFEN

##### I. Voorschriften inzake infrastructuur en uitrusting voor slachthuizen

1° De slachthuizen dienen te beschikken over een duidelijke scheiding tussen de onreine en de reine zone, teneinde deze laatste te beschermen tegen iedere vorm van verontreiniging.

2° De slachthuizen dienen te beschikken over een lokaal of plaats voor het verzamelen van veren of huiden, tenzij deze als afval worden behandeld.

3° De slachthuizen dienen te beschikken over wasgelegenheden en toiletten met waterspoeling, voorbehouden aan het personeel dat levende dieren hanteert of in de onreine zone werkt.

4° De slachthuizen dienen te beschikken over, voor zover op het terrein van het slachthuis mest wordt opgeslagen, een speciaal hiervoor ingerichte overdekte plaats.

5° De slachthuizen dienen te beschikken over koellokalen met voldoende capaciteit voor de koeling en de opslag van vers vlees.

##### II. Voorschriften inzake infrastructuur en uitrusting voor uitsnijderijen

De uitsnijderijen dienen te beschikken over een lokaal voor de ontvangst en voor het verzenden van het vlees.

##### III. Hygiëne bij het slachten

Overeenkomstig bijlage III, sectie II, hoofdstuk IV, 7. c) moeten de ingewanden, met uitzondering van de nieren, uit het karkas ten laatste onmiddellijk na de keuring worden verwijderd. Het verwijderen van de ingewanden uit karkassen van pluimvee en konijnen die maximum 6 maanden oud zijn, kan tot de darmen worden beperkt. De delen die ongeschikt zijn voor humane consumptie dienen ook onmiddellijk worden verwijderd.

IV. Specifieke voorschriften met betrekking tot microbiologische bemonstering en analyse van toepassing op karkassen van pluimvee en op versneden pluimveevlees

1° De slachthuizen die jaarlijks 1.000.000 braadkippen of minder slachten, kunnen genieten van een versoepelde bemonsteringsfrequentie voor wat de salmonella-analyses betreft. Deze bestaat uit een bemonstering per maand voor de slachthuizen die meer dan 150.000 tot 1.000.000 braadkippen per jaar slachten, uit een driemaandelijke bemonstering voor de slachthuizen die meer dan 10.000 tot 150.000 braadkippen per jaar slachten of een halfjaarlijkse bemonstering voor de slachthuizen die tot 10.000 braadkippen per jaar slachten en dit indien volgende voorwaarden vervuld zijn :

- gunstige resultaten (of gunstig met opmerkingen) voor de inspecties die betrekking hebben op de scopes infrastructuur, inrichting en hygiëne, autocontrole, traceerbaarheid en meldingsplicht;
- resultaten die toereikend zijn voor de laatste 50 monsters.

De versoepelingen zijn eveneens van toepassing op het slachten van kalkoenen, waarbij rekening wordt gehouden met de volgende omrekeningscoëfficiënt : 1 kalkoen = 3 braadkippen.

De slachthuizen die onder 150.000 tot 1.000.000 braadkippen per jaar slachten, hebben de mogelijkheid om deze versoepelde frequentie te verlagen tot een bemonstering om de 2 maanden zodra de resultaten van 10 opeenvolgende bemonsteringen uitgevoerd na het instellen van de versoepelde frequentie toereikend zijn.

De uitsnijderijen van pluimveevlees die 10 ton vers pluimveevlees of minder versnijden per week, kunnen genieten van een versoepelde frequentie, indien is voldaan aan dezelfde voorwaarden als hoger vermeld voor de slachthuizen. Deze versoepelde frequentie omvat 1 bemonstering per maand. Deze kan worden vermindert tot 1 bemonstering per 2 maanden zodra de resultaten van 10 opeenvolgende bemonsteringen uitgevoerd na de overgang naar de versoepelde frequentie toereikend zijn.

2° Het type, de oorsprong en de identificatie van het monster, de datum en het tijdstip van bemonstering, de naam van de persoon die de monsters heeft genomen, de naam en het adres van het laboratorium dat het monster heeft geanalyseerd, de datum waarop het monster in het laboratorium werd onderzocht, de gebruikte methode en de resultaten worden geregistreerd. Om de resultaten te kunnen beoordelen, worden zij chronologisch voorgesteld in de vorm van tabellen of grafieken.

3° De monsters worden ontleed volgens de door het Agentschap erkende methodes. De lijst met microbiologische methodes die door het Agentschap erkend zijn, is beschikbaar op de website van het Agentschap.

Evenwel, kan het Agentschap andere gelijkwaardige analysemethoden toestaan op verzoek van een beroepsfederatie, na gunstig advies van het Wetenschappelijk Comité van het Agentschap. Ze worden op de website van het Agentschap gepubliceerd.

4° De monsters worden bewaard tussen 0 tot 4 °C tot ze worden onderzocht.

De analyse wordt bij voorkeur uitgevoerd vóór 48 uur en maximum 72 uur nadat de monsters genomen werden, zonder onderbreking van de koudeketen.

5° Als de analyseresultaten naar aanvaardbaar of zelfs naar ontoereikend neigen of als alleenstaande ontoereikende resultaten voorkomen, moet de slachthuisverantwoordelijke onverwijld maatregelen treffen om de goede hygiënepraktijken en de naleving van de HACCP-procedures te herstellen. De slachthygiëne moet worden verbeterd en de controle op de procedures moet worden nagekeken.

De corrigerende maatregelen genomen door de exploitant worden geregistreerd in het kader van het autocontrolesysteem gebaseerd op HACCP-beginselen.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 30 november 2015 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

## FILIP

Van Koningswege :  
De Minister van Landbouw,  
W. BORSUS

---

### Bijlage 5

I. Inrichtingen- en exploitatievoorwaarden van een wildbewerkingsinrichting die grenst aan een detailhandelszaak

1° Een wildbewerkingsinrichting die grenst aan een detailhandelszaak dient minimum te beschikken over een lokaal voor het prepareren en het keuren van het vrij wild en een afsluitbaar koellokaal of een afsluitbare koelvoorziening voor het geïsoleerd bewaren van gehele stukken vrij wild die tot nader onderzoek in observatie zijn aangehouden.

2° De gehele stukken vrij wild afkomstig uit dergelijke inrichting mogen uitsluitend worden aangewend voor de bevoorrading van de aangrenzende detailhandelzaak van de exploitant en voor de rechtstreekse verkoop aan de eindverbruiker.

3° In een wildbewerkingsinrichting die grenst aan een detailhandelszaak, waarvan het vlees uitsluitend mag worden aangewend voor de bevoorrading van de detailhandel van de exploitant en tot de rechtstreekse verkoop aan de eindverbruiker, dient het vlees van klein vrij wild dat na de keuring voor de menselijke voeding geschikt werd bevonden, te worden gemerkt met het identificatiemerk dat bestaat uit een rechthoek waarvan de lengte het dubbele bedraagt van de breedte.

De lengte dient als basis voor de verdeling in twee vakken met daarin volgende gegevens :

- centraal in het linkervak, ter grootte van een derde van de rechthoek, de hoofdletter D;
- centraal in het rechtervak, het erkenningsnummer van de wildbewerkingsinrichting die grenst aan een detailhandelszaak;
- ingeval dit identificatiemerk wordt gebruikt voor het rechtstreeks merken van vlees van klein vrij wild dan moeten de zijden van de rechthoek 2 cm en 1 cm bedragen waarbij de letter D 0,4 cm hoog moet zijn, terwijl de andere tekens minstens 0,2 cm hoog moeten zijn.

II. Specifieke voorschriften voor vlees van vrij wild

1° De exploitant van een wildbewerkingsinrichting verwittigt de officiële dierenarts binnen twaalf uur na aankomst van vrij wild in zijn inrichting en deelt hem het uur van aankomst, de diersoort en het aantal karkassen mee.

2° In de wildbewerkingsinrichting mag het verwijderen van de ingewanden van klein vrij wild worden uitgesteld voor een periode van ten hoogste twee weken na het doden, op voorwaarde dat dit klein vrij wild gekoeld wordt bewaard bij een temperatuur die 4 °C niet overstijgt. Dit klein vrij wild mag de wildbewerkingsinrichting slechts verlaten nadat het ter keuring werd aangeboden.

3° Niettegenstaande de genummerde verklaring van een gekwalificeerd persoon dient de lever en één nier altijd bij het grof vrij wild aanwezig te zijn bij aankomst in een wildbewerkingsinrichting ter controle van bepaalde residuen en stoffen.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 30 november 2015 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

## FILIP

Van Koningswege :  
De Minister van Landbouw,  
W. BORSUS

---

### Bijlage 6

#### ERKENDE SLACHTRUIMTEN OP HET BEDRIJF

De exploitant beschikt over een slachtlokaal waar pluimvee en lagomorfen worden geslacht en dat voldoet aan de volgende criteria :

- 1° het is voldoende groot en geschikt om de dieren hygiënisch te slachten;
- 2° het lokaal is voorzien van de uitrusting die nodig is om te vermijden dat het vlees met de vloer of de muren in aanraking komt;
- 3° de exploitant beschikt in het slachtlokaal ten minste over een wasbak;
- 4° de exploitant moet beschikken over een installatie voor het ontsmetten van gereedschap die in overeenstemming is met hetgeen is bepaald in bijlage III, hoofdstuk II, 3 van de verordening (EG) nr. 853/2004;

5° de exploitant beschikt over een koelvoorziening met voldoende capaciteit voor koeling en opslag van karkassen, in voorkomend geval.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 30 november 2015 de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

FILIP

Van Koningswege :  
De Minister van Landbouw,  
W. BORSUS

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

**VLAAMSE GEMEENSCHAP — COMMUNAUTE FLAMANDE**

**VLAAMSE OVERHEID**

[C – 2015/36539]

**4 DECEMBER 2015. — Decreet houdende wijziging van het decreet van 20 januari 2012 houdende een vernieuwd jeugd- en kinderrechtenbeleid, wat de subsidiëring van politieke jongerenbewegingen betreft (1)**

Het VLAAMS PARLEMENT heeft aangenomen en Wij, REGERING, bekrachtigen hetgeen volgt :

Decreet houdende wijziging van het decreet van 20 januari 2012 houdende een vernieuwd jeugd- en kinderrechtenbeleid, wat de subsidiëring van politieke jongerenbewegingen betreft

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

**Art. 2.** In artikel 15, § 8, tweede lid, van het decreet van 20 januari 2012 houdende een vernieuwd jeugd- en kinderrechtenbeleid wordt het bedrag "55.000 euro" vervangen door het bedrag "30.000 euro".

**Art. 3.** In artikel 17, § 5, tweede lid, van hetzelfde decreet, gewijzigd bij het decreet van 3 juli 2015, wordt het bedrag "9625 euro" vervangen door het bedrag "5250 euro".

**Art. 4.** Dit decreet treedt in werking op 1 januari 2016.

Kondigen dit decreet af, bevelen dat het in het *Belgisch Staatsblad* zal worden bekendgemaakt.

Brussel, 4 december 2015.

De minister-president van de Vlaamse Regering,  
G. BOURGEOIS

De Vlaamse minister van Cultuur, Media, Jeugd en Brussel,  
S. GATZ

Nota

(1) *Zitting 2015-2016*

Documenten – Voorstel van decreet : 553 – Nr. 1

– Verslag : 553 – Nr. 2

– Tekst aangenomen door de plenaire vergadering : 553 – Nr. 3

Handelingen - Bespreking en aanneming : Vergadering van 25 november 2015.

TRADUCTION

AUTORITE FLAMANDE

[C – 2015/36539]

**4 DECEMBRE 2015. — Décret modifiant le décret du 20 janvier 2012 relatif à une politique rénovée des droits de l'enfant et de la jeunesse, en ce qui concerne le subventionnement des associations politiques de jeunesse (1)**

Le PARLEMENT FLAMAND a adopté et Nous, GOUVERNEMENT, sanctionnons ce qui suit :

Décret Modifiant le décret du 20 janvier 2012 relatif à une politique rénovée des droits de l'enfant et de la jeunesse, en ce qui concerne le subventionnement des associations politiques de jeunesse

**Article 1<sup>er</sup>.** Le présent décret règle une matière communautaire.

**Art. 2.** A l'article 15, § 8, alinéa deux, du décret du 20 janvier 2012 relatif à une politique rénovée des droits de l'enfant et de la jeunesse, le montant « 55.000 euros » est remplacé par le montant « 30.000 euros ».

**Art. 3.** A l'article 17, § 5, alinéa deux, du même décret, modifié par le décret du 3 juillet 2015, le montant de « 9.625 euros » est remplacé par le montant de « 5.250 euros ».