

MINISTÈRE DE LA SANTÉ PUBLIQUE
ET DE LA FAMILLE

F. 85 — 2442

11 OCTOBRE 1985. — Arrêté royal
relatif à l'hygiène des locaux et des personnes
dans le secteur alimentaire

BAUDOUIN, Roi des Belges,
A tous, présents et à venir, Salut.

Vu la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits, notamment l'article 3, 1^o, a et 3^o, a et c;

Vu la directive 80/778/CEE du Conseil des Communautés européennes du 15 juillet 1980, relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine, notamment l'article 3;

Vu les lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973, notamment l'article 3, § 1^{er}, modifié par la loi du 9 août 1980;

Vu l'urgence;

Considérant que, pour des motifs sanitaires, il y a lieu de modifier d'urgence la législation relative à l'hygiène, notamment en vue d'éviter des intoxications alimentaires;

Sur la proposition de Notre Ministre des Affaires sociales et de Notre Secrétaire d'Etat à la Santé publique et à l'Environnement,

Nous avons arrêté et arrêtons :

I. CHAMP D'APPLICATION ET DEFINITIONS

Article 1^{er}. § 1^{er}. Le présent arrêté est d'application :

1^o aux lieux où des denrées alimentaires sont fabriquées, mises dans le commerce ou consommées, à l'exception des locaux où la seule activité exercée est l'étiquetage;

2^o aux appareils, ustensiles et autres objets qui se trouvent dans les lieux cités sous 1^o;

3^o aux véhicules et appareils utilisés pour le commerce ambulante des denrées alimentaires, aux échoppes mobiles, ainsi qu'aux échoppes à parois fixes;

4^o aux véhicules utilisés pour le transport des denrées alimentaires;

5^o aux appareils automatiques utilisés pour la distribution des denrées alimentaires;

6^o aux personnes qui, en cours de fabrication ou lors du commerce des denrées alimentaires, entrent en contact direct avec celles-ci.

§ 2. L'hygiène en cours de fabrication et lors du commerce des denrées visées par la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes et par la loi du 15 avril 1965 concernant l'expertise et le commerce du poisson, des volailles, des lapins et du gibier est régie exclusivement par les lois précitées et par leurs arrêtés d'exécution.

§ 3. L'hygiène au cours de la fabrication ou du commerce des denrées visée par :

1^o l'arrêté royal du 12 décembre 1957 relatif à la nourriture à bord des navires belges de la marine marchande ou des bateaux de pêche;

2^o l'arrêté royal du 31 juillet 1969 relatif au commerce des oeufs, modifié par l'arrêté royal du 5 janvier 1972,

est réglementée uniquement par les arrêtés royaux précités.

§ 4. Pour l'application du présent arrêté on entend par :

1^o *local* : l'endroit isolé de l'environnement par des parois et pourvu d'un plafond;

2^o *denrées alimentaires emballées* : denrées alimentaires protégées par un récipient ou un autre emballage de telle manière que toute contamination d'origine extérieure soit évitée au contenu. Les denrées alimentaires exposées pour la vente en récipients clos qui pourraient être ouverts par le public dans un système de libre service, ne sont pas à considérer comme étant emballées;

3^o *usage du tabac* : le fait de fumer du tabac, des produits à base de tabac ou des produits similaires, de mâcher ou de priser du tabac;

4^o *cuisines pour restauration collective* : locaux où sont préparées des denrées alimentaires destinées à être utilisées comme repas, par plusieurs consommateurs et de façon collective.

MINISTERIE VAN VOLKSGEZONDHEID
EN VAN HET GEZIN

N. 85 — 2442

11 OKTOBER 1985. — Koninklijk besluit
betreffende de hygiëne van lokalen en personen
in de voedingssector

BOUDEWIJN, Koning der Belgen,

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

Gelet op de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere produkten, inzonderheid op het artikel 3, 1^o, a en 3^o, a en c;

Gelet op de Richtlijn 80/778/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 15 juli 1980 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water, inzonderheid op artikel 3;

Gelet op de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973, inzonderheid op artikel 3, § 1, gewijzigd bij de wet van 9 augustus 1980;

Gelet op de dringende noodzakelijkheid;

Overwegende dat het om sanitaire redenen dringend noodzakelijk is de hygiënewetgeving te wijzigen in het bijzonder ter voorkoming van voedselvergiftigingen;

Op de voordracht van Onze Minister van Sociale Zaken en van Onze Staatssecretaris voor Volksgezondheid en Leefmilieu,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

I. TOEPASSINGSGEBIED EN DEFINITIES

Artikel 1. § 1. Dit besluit is van toepassing :

1^o op plaatsen waar voedingsmiddelen worden gefabriceerd, in de handel worden gebracht of worden gebruikt met uitzondering van die lokalen waar het etiketteren de enige activiteit is;

2^o op apparaten, gereedschap en andere voorwerpen die zich in de onder 1^o genoemde plaatsen bevinden;

3^o op voertuigen en apparaten gebruikt voor de ambulante handel in voedingsmiddelen, op verplaatsbare kramen alsmede op kramen met vaste wanden;

4^o op voertuigen gebruikt voor het vervoer van voedingsmiddelen;

5^o op automatische apparaten gebruikt voor de distributie van voedingsmiddelen;

6^o op personen die tijdens de fabricage of de handel van voedingsmiddelen hier rechtstreeks mee in aanraking komen.

§ 2. De hygiëne bij de fabricage en de handel in waren bedoeld in de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel en in de wet van 15 april 1965 betreffende de keuring van en de handel in vis, gevogelte, konijnen en wild, wordt uitsluitend geregeld door de bovenvermelde wetten en hun uitvoeringsbesluiten.

§ 3. De hygiëne bij de fabricage en de handel in waren bedoeld in :

1^o het koninklijk besluit van 12 december 1957 betreffende de levensmiddelen aan boord van Belgische koopvaardischepen en vissersvaartuigen;

2^o het koninklijk besluit van 31 juli 1969 betreffende de handel in eieren, gewijzigd bij het koninklijk besluit van 5 januari 1972,

wordt uitsluitend geregeld door de bovenvermelde besluiten.

§ 4. Voor de toepassing van dit besluit wordt verstaan onder :

1^o *lokaal* : de plaats door wanden afgezonderd van de omgeving en voorzien van een zoldering;

2^o *verpakte voedingsmiddelen* : voedingsmiddelen op een zodanige wijze door een recipiënt of een verpakking beschermd, dat elke verontreiniging van uitwendige oorsprong van de inhoud vermeden wordt. Voedingsmiddelen te koop gesteld in gesloten recipiënten met deksel die door het publiek geopend kunnen worden voor zelfbediening, gelden niet als verpakt;

3^o *gebruik van tabak* : het roken van tabak, van produkten op basis van tabak of van soortgelijke produkten, het kauwen of het snuiven van tabak;

4^o *grootkeukens voor collectieve maaltijden* : lokalen waar voedingsmiddelen worden bereid die bestemd zijn om als maaltijd te worden verbruikt door meerdere verbruikers in gezamenlijk verband.

§ 5. Le présent arrêté comporte les chapitres suivants :

- I. Champ d'application et définitions.
- II. Exigences spécifiques pour les locaux de fabrication.
- III. Exigences spécifiques pour les locaux de commerce.
- IV. Exigences communes aux locaux de fabrication et de commerce.
- V. Commerce ambulante.
- VI. Cuisines pour restauration collective et secteur horeca.
- VII. Eau.
- VIII. Présence d'animaux domestiques et usage du tabac.
- ~~IX.~~ Personnes qui entrent en contact avec les denrées alimentaires.
- X. Appareils de distribution.
- XI. Véhicules de transport.
- XII. Sanctions et divers.

II. EXIGENCES SPECIFIQUES POUR LES LOCAUX DE FABRICATION

Art. 2. § 1er. Les locaux où sont fabriquées des denrées alimentaires doivent satisfaire aux exigences suivantes :

1° le sol doit être constitué d'un matériau dur et facilement lavable qui sera imperméable aux matières grasses et à l'eau. S'il est fait usage de carrelages, les joints doivent être réalisés à l'aide d'une couche lisse d'un ciment dur et imperméable. Les ouvertures autour des conduites, câbles et objets semblables qui traversent le sol seront obturées au moyen d'un matériau solide, imperméable aux matières grasses et à l'eau.

Le sol sera lisse et exempt de fissures et de joints béants. Il ne peut y avoir de carreaux branlants ni de carreaux ou joints abîmés.

Il y aura, au besoin, une pente suffisante pour permettre une évacuation aisée des eaux de fabrication et de nettoyage.

Les eaux résiduaires provenant de la fabrication ou du nettoyage seront évacuées de façon hygiénique et ne pourront, en outre, constituer une source d'odeur ni de contamination dans le voisinage des locaux;

2° les murs, le plafond, les portes et fenêtres seront constitués ou recouverts d'un matériau dur et facilement lavable qui sera impénétrable aux matières grasses et à l'eau.

Les murs, les poutrelles et le plafond seront lisses et ne présenteront aucune fissure ni autre endommagement. Entre les chassis des portes et fenêtres et les murs il ne peut y avoir de joints béants.

S'il est fait usage de panneaux sur lattis, les panneaux seront pourvus d'ouvertures, de telle façon que la lutte contre les rongeurs, insectes et arachnides demeure possible dans l'espace derrière les panneaux;

3° la tuyauterie sera constituée d'un matériau lisse et facilement lavable ou recouverte d'une peinture lavable. Elle ne présentera pas de fuites;

4° les tuyauteries d'évacuation seront pourvues d'un siphon ou de tout autre système qui maintient le local à l'abri des odeurs d'égoût.

Les bouches d'égoûts seront pourvues de grilles amovibles. Les grilles ne peuvent être enlevées des bouches d'égoûts qu'en vue du nettoyage;

5° l'éclairage naturel ou artificiel des locaux sera approprié aux activités.

Les ampoules et les appareils d'éclairage seront conçus de façon à prévenir la contamination des denrées alimentaires par les bris de verre à tous les stades de la fabrication;

6° afin de prévenir la contamination croisée, les établis, tables, appareils, ustensiles, récipients et tous autres objets ayant été en contact avec des denrées alimentaires crues, ne peuvent entrer en contact avec des denrées chauffées, à moins qu'ils n'aient été, au préalable, nettoyés efficacement;

7° seuls les additifs dont l'usage est autorisé dans les denrées alimentaires fabriquées dans les locaux peuvent s'y trouver.

Cette disposition n'est pas d'application aux locaux dans lesquels les denrées alimentaires sont fabriquées pour l'exportation, pour autant que la preuve soit fournie que les additifs sont autorisés dans ces denrées dans le pays destinataire et pour autant qu'après vente, la destination étrangère puisse être prouvée par des documents appropriés;

§ 5. Dit besluit omvat de volgende hoofdstukken :

- I. Toepassingsgebied en definities.
- II. Specifieke eisen voor de fabricagelokalen.
- III. Specifieke eisen voor de handelslokalen.
- IV. Gemeenschappelijke eisen voor fabricagelokalen en handelslokalen.
- V. Ambulante handel.
- VI. Grootkeukens en horeca-sector.
- VII. Water.
- VIII. Aanwezigheid van huisdieren en gebruik van tabak.
- IX. Personen in aanraking met voedingsmiddelen.
- X. Distributie-apparaten.
- XI. Voertuigen.
- XII. Strafbepalingen en varia.

II. SPECIFIEKE EISEN VOOR DE FABRICAGELOKALEN

Art. 2. § 1. De lokalen waar voedingsmiddelen gefabriceerd worden moeten aan de volgende eisen voldoen :

1° de vloer moet vervaardigd zijn uit een hard en gemakkelijk afwasbaar materiaal dat ondoordringbaar is voor vetstoffen en water. Wanneer tegels gebruikt worden moeten de voegen met een effen laag harde en ondoordringbare cement worden gevuld. De openingen rond pijpen, kabels en dergelijke voorwerpen, die door de vloer komen, moeten opgevuld zijn met een sterk, voor vetstoffen en water ondoordringbaar materiaal.

De vloer moet effen zijn en vrij van spleten en open voegen. Losse tegels alsmede beschadigingen aan tegels of voegen mogen niet voorkomen.

Zo nodig moet er een voldoende helling zijn om een gemakkelijk afvoer van fabricage- en reinigingswater mogelijk te maken.

Afvalwaters afkomstig van fabricage of reiniging moeten op hygiënische wijze afgevoerd worden. Zij mogen geen aanleiding geven tot geuren of verontreiniging in de omgeving van de lokalen;

2° de wanden, de zoldering, de deuren en vensters moeten vervaardigd zijn uit of bedekt zijn met hard en gemakkelijk afwasbaar materiaal dat ondoordringbaar is voor vetstoffen en water.

Wanden, balken en zoldering moeten effen zijn en vrij van spleten en andere beschadigingen. Tussen de ramen van deuren en vensters en de muur mogen geen open voegen voorkomen.

Bij het aanwenden van panelen op latwerk moeten de panelen van dustanige openingen voorzien zijn dat de bestrijding van knaagdieren, insecten en spinachtigen in de ruimte achter de panelen mogelijk blijft;

3° buisleidingen moeten uit glad en gemakkelijk afwasbaar materiaal vervaardigd zijn of met afwasbare verf bedekt zijn. Zij mogen geen lekken vertonen;

4° afvoerbuizen moeten voorzien zijn van een stankafsluiter of van enig ander systeem dat de rioolgeur uit de lokalen houdt.

De roosters moeten voorzien zijn van afneembare roosters. De roosters mogen enkel van de roosters verwijderd worden met het oog op de reiniging;

5° in de lokalen moet dag- of kunstlicht, aan de werkzaamheden aangepast zijn.

De lampen en verlichtingstoestellen moeten zo ontworpen of geplaatst zijn dat verontreiniging van de voedingsmiddelen door glasscherven in alle stadia van de fabricage voorkomen wordt;

6° ten einde kruisbesmetting te voorkomen mogen werkbanken, tafels, apparaten, gereedschap, recipiënten en alle andere voorwerpen die in aanraking zijn geweest met rauwe voedingsmiddelen, niet in aanraking komen met verhitte voedingsmiddelen, tenzij zij voorafgaand doelmatig gereinigd werden;

7° alleen toevoegsels waarvan het gebruik toegelaten is in de voedingsmiddelen die in de lokalen worden gefabriceerd, mogen in die lokalen aanwezig zijn.

Die bepaling is niet van toepassing op lokalen waarin voor de uitvoer bestemde voedingsmiddelen gefabriceerd worden, mits het bewijs wordt geleverd dat de toevoegsels in die voedingsmiddelen toegelaten zijn in het land van bestemming en mits na verkoop de buitenlandse bestemming aan de hand van geëigende documenten kan bewezen worden;

8° des substances toxiques ou dangereuses ne peuvent se trouver dans les locaux, sauf pour combattre la vermine.

La fabrication ou le stockage d'autres produits non comestibles ne peut s'effectuer dans les locaux, à moins de n'offrir aucun danger de contamination pour les denrées alimentaires;

9° les matières premières destinées à la fabrication des denrées alimentaires, ainsi que les récipients et emballages destinés à recevoir les denrées alimentaires seront stockés de façon telle qu'ils soient protégés des contaminations microbiennes ou autres;

10° les nouveaux récipients et emballages seront, au besoin, nettoyés minutieusement avant leur utilisation.

Les récipients usagés ne peuvent être utilisés pour le conditionnement des denrées alimentaires qu'après avoir été nettoyés de façon telle qu'il ne puisse résulter de leur usage aucune contamination microbienne ou chimique, ni altération des propriétés organoleptiques des denrées alimentaires.

A cette occasion tous les restes de denrées alimentaires et autres impuretés, ainsi que les corps étrangers seront éliminés des récipients. Si nécessaire, les récipients seront nettoyés à l'aide d'une solution d'un détergent approprié ou d'un désinfectant et rincés à fond afin d'éliminer le détergent ou le désinfectant utilisé.

Les récipients qui ne peuvent satisfaire aux exigences précitées ainsi que les récipients neufs ou usagés qui sont endommagés seront détruits;

11° les locaux doivent satisfaire aux exigences prévues à l'article 4.

§ 2. Lorsque dans un même local des denrées alimentaires sont, d'une part, fabriquées et, d'autre part, mises dans le commerce ou consommées, les parties du local utilisées pour la fabrication doivent satisfaire aux dispositions du § 1er.

III. EXIGENCES SPECIFIQUES POUR LES LOCAUX DE COMMERCE

Art. 3. § 1er. Les locaux où des denrées alimentaires sont mises dans le commerce doivent satisfaire aux exigences suivantes :

1° les denrées alimentaires emballées seront mises dans le commerce de façon telle que l'emballage ne puisse normalement être détérioré par l'humidité ni par toute autre cause prévisible.

Lorsque l'emballage est détérioré de façon telle que le contenu en puisse être contaminé, les denrées alimentaires seront retirées immédiatement du commerce;

2° des substances toxiques ou dangereuses ne peuvent être exposées en vente dans les locaux.

Cette disposition n'est pas d'application aux substances exposées pour la vente dans des locaux où sont exposées en même temps des denrées alimentaires, pour autant qu'il soit satisfait à toutes les exigences suivantes :

a) les substances toxiques ou dangereuses doivent être étiquetées clairement en tant que telles conformément à la réglementation existante en la matière;

b) elles doivent être contenues dans des emballages parfaitement clos;

c) elles doivent être offertes en vente et stockées nettement séparées des denrées alimentaires, de telle façon qu'il ne puisse y avoir de contamination de ces denrées;

3° dans les locaux où sont vendues des denrées alimentaires non-emballées, du matériel sera prévu permettant d'envelopper les denrées alimentaires de manière hygiénique avant leur remise aux consommateurs.

Lorsque le matériel utilisé pour envelopper les denrées alimentaires porte des textes ou motifs imprimés, ce matériel doit être utilisé de façon telle que le texte ou les motifs imprimés n'entrent pas en contact avec la denrée;

4° les denrées alimentaires non-emballées seront exposées pour la vente de façon à être prémunies en permanence contre toute souillure par les animaux, par la poussière soulevée à partir du sol ou par toute autre cause;

5° les denrées alimentaires non-emballées, à l'exception des fruits frais et des légumes frais, seront exposées en vente de façon à échapper aux manipulations du public.

Cette disposition n'est pas applicable aux denrées alimentaires suivantes qui sont exposées pour la vente en libre service, à condition qu'elles soient protégées de la toux, de la respiration ou de toute autre contamination pouvant émaner du public :

a) les légumineuses séchées;

b) les noix en coque;

8° toxische of gevaarlijke stoffen mogen zich niet in de lokalen bevinden, behoudens voor de bestrijding van ongedierte.

Het fabriceren of het voorhanden houden van andere niet-eetbare producten mag in de lokalen slechts gescheiden mits dit geen gevaar oplevert voor verontreiniging van de voedingsmiddelen;

9° grondstoffen bestemd voor het fabriceren van voedingsmiddelen alsmede recipiënten en verpakkingen bestemd om voedingsmiddelen te bevatten, moeten zodanig opgeslagen worden dat zij tegen microbiële of andere verontreiniging beschermd zijn;

10° nieuwe recipiënten worden zo nodig vóór het gebruik grondig gereinigd.

Reeds gebruikte recipiënten mogen voor het verpakken van voedingsmiddelen alleen worden aangewend nadat zij op zodanige wijze gereinigd zijn dat uit hun gebruik noch een microbiële of chemische verontreiniging, noch een ongunstige verandering van de organoleptische eigenschappen van de voedingsmiddelen kan ontstaan.

Hierbij moeten alle resten van voedingsmiddelen en andere onzuiverheden alsmede vreemde lichamen uit de recipiënten verwijderd worden. Zo nodig worden de recipiënten met een oplossing van een geschikt detergens of met een ontsmettingsmiddel gereinigd en grondig nagespoeld teneinde het gebruikte detergens of ontsmettingsmiddel te verwijderen.

Recipiënten die niet aan voornoemde eisen kunnen voldoen, alsmede nieuwe of reeds gebruikte recipiënten die beschadigd zijn, moeten vernietigd worden;

11° de lokalen moeten voldoen aan de eisen voorzien in artikel 4.

§ 2. Wanneer in eenzelfde lokaal, voedingsmiddelen worden gefabriceerd en in de handel worden gebracht of verbruikt worden, moeten de gedeelten van het lokaal die voor fabricage aangewend worden aan de bepalingen van § 1 voldoen.

III. SPECIFIEKE EISEN VOOR DE HANDELSLOKALEN

Art. 3. § 1. De lokalen waar voedingsmiddelen in de handel gebracht worden, moeten aan de volgende eisen voldoen :

1° verpakte voedingsmiddelen moeten in de handel gebracht worden op zodanige wijze dat de verpakking op normale wijze niet kan beschadigd worden door vocht of door enige andere voorzienbare oorzaak.

Indien de verpakking op zodanige wijze beschadigd is dat de inhoud erdoor kan worden verontreinigd, moeten de voedingsmiddelen onmiddellijk uit de handel worden verwijderd;

2° toxische of gevaarlijke stoffen mogen in de lokalen niet te koop gesteld worden.

Die bepaling is niet van toepassing op stoffen te koop gesteld in lokalen waar tevens voedingsmiddelen worden te koop gesteld mits aan al de volgende voorwaarden voldaan is :

a) de toxische of gevaarlijke stoffen moeten duidelijk als dusdanig geëtiketteerd zijn volgens de bestaande wetgeving terzake,

b) zij moeten verpakt zijn in degelijk afgesloten verpakkingen;

c) zij moeten duidelijk van voedingsmiddelen worden afgescheiden, te koop gesteld en voorhanden gehouden worden, op zodanige wijze dat er geen contaminatie van de voedingsmiddelen kan gebeuren;

3° in plaatsen waar niet-verpakte voedingsmiddelen verkocht worden, moet materiaal voorhanden zijn, waarmee de voedingsmiddelen op hygiënische wijze kunnen omhuld worden alvorens aan de verbruikers afgeleverd te worden.

Wanneer het materiaal aangewend om de voedingsmiddelen te omhullen, gedrukte teksten of figuren draagt, mag het materiaal slechts zo aangewend worden dat de gedrukte teksten of figuren niet in aanraking komen met de waar;

4° niet-verpakte voedingsmiddelen moeten steeds gevrijwaard blijven van verontreiniging door dieren, opwarrelend stof of enige andere oorzaak;

5° niet-verpakte voedingsmiddelen met uitzondering van verse groenten en vers fruit, moeten zodanig te koop worden gesteld dat zij niet door het publiek kunnen worden aangeraakt.

Deze bepaling is niet van toepassing op de hiernavolgende voedingsmiddelen die voor zelfbediening te koop worden gesteld op voorwaarde dat zij niet door hoest, ademhaling of enige andere wijze door het publiek kunnen worden verontreinigd :

a) gedroogde peulvruchten;

b) noten in de schaal;

- c) les grains de café vert ou torréfié;
- d) le thé et les succédanés de thé;
- e) les céréales non-laminées ni moulues;
- f) les pâtes alimentaires.

Cette disposition n'est pas non plus applicable au pain non-coupé et non-emballé destiné à être exposé en vente en libre service, à condition que les mesures suivantes soient prises :

- 1) le pain doit être exposé en vente dans des meubles protégés par des vitres à clapet;
- 2) sur les vitres doit figurer un avis indiquant que le public est prié de ne toucher qu'un seul pain;
- 3) le rayon pain en libre service doit être placé de façon qu'un responsable puisse veiller à ce qu'il n'y ait pas d'abus;

6° l'éclairage naturel ou artificiel des locaux sera approprié aux activités;

7° les locaux doivent satisfaire aux exigences prévues à l'article 4.

§ 2. Lorsque dans un même local des denrées alimentaires sont à la fois mises dans le commerce et consommées, les parties du local utilisées pour le commerce doivent satisfaire aux dispositions du § 1er.

IV. EXIGENCES COMMUNES AUX LOCAUX DE FABRICATION ET DE COMMERCE

Art. 4. § 1er. Les locaux où des denrées alimentaires sont fabriquées, ainsi que les locaux où des denrées alimentaires sont mises dans le commerce doivent satisfaire aux exigences suivantes :

1° les dimensions des locaux seront appropriées au mobilier utilisé et aux appareils mis en oeuvre ainsi qu'aux manipulations qui s'y effectuent.

Les appareils et autres objets doivent être placés ou rangés de manière telle qu'ils ne constituent pas un obstacle à un nettoyage efficace des locaux;

2° les locaux ne peuvent servir de logement, de garage, de réfectoire ou de vestiaire;

3° la formation d'eau de condensation sur les plafonds doit être évitée.

L'excès de chaleur ou d'humidité sera évacué de façon efficace.

S'il est fait usage de ventilateurs, ils seront aisément démontables et seront nettoyés régulièrement.

L'air aspiré ne peut constituer une source de contamination microbienne ou autre pour les denrées alimentaires;

4° les gaz de combustion de moteurs ne peuvent être dégagés dans les locaux.

Cette disposition n'est pas d'application pour les véhicules à moteur présents pour le chargement ou le déchargement dans les criées ou marchés couverts de fruits et légumes ainsi que dans les entrepôts où sont entreposées exclusivement des denrées alimentaires emballées, pour autant que ces véhicules ne puissent être cause de souillures des légumes, des fruits ou des autres denrées alimentaires.

Même dans ces cas d'exception, il est interdit de laisser tourner le moteur d'un véhicule à l'arrêt;

5° les locaux ne peuvent être en communication directe avec des toilettes.

Les toilettes seront en tout temps en parfait état de propreté, seront pourvues d'un système de rinçage à l'eau et aérées de façon telle qu'elles n'occasionnent aucune odeur dans les locaux.

Dans toute toilette utilisée par le personnel sera affiché, de manière clairement visible et indélébile, un avis selon lequel le lavage des mains est obligatoire après l'usage des toilettes. Cet avis fera référence au présent arrêté;

6° un lavabo sera prévu dans les toilettes ou aux abords immédiats de celles-ci.

S'il n'est pas prévu de toilettes ou si les dimensions des locaux ou le nombre de personnes employées l'exige, il sera en outre prévu dans ces locaux ou à leurs abords immédiats, un ou plusieurs lavabos supplémentaires auxquels le personnel qui entre en contact direct avec les denrées alimentaires puisse se laver les mains chaque fois que celles-ci sont souillées.

Les lavabos seront, en tout temps, en parfait état de propreté et seront alimentés en eau courante qui répondra aux exigences reprises à l'annexe sous 1 et 2. Ils seront, en outre, pourvus de savon ou d'un autre produit de nettoyage approprié et d'essuie-mains destinés à n'être utilisés qu'une fois ou de tout autre système hygiénique de séchage;

- c) groene of gebrande koffiebonen;
- d) thee en theesurrogaten;
- e) niet geplette of niet gemalen graangewassen;
- f) deegwaren.

Deze bepaling is evenmin van toepassing op onverpakt en ongesneden brood dat voor zelfbediening te koop gesteld staat, mits voldaan wordt aan volgende voorwaarden :

1) het brood moet te koop gesteld staan in afgeschermd meubilair met klapvenster;

2) op het klapvenster dient een bericht aangebracht waarbij het publiek verzocht wordt slechts één brood aan te raken;

3) het meubilair dient opgesteld te staan in de buurt van een verantwoordelijke die er over kan waken dat er zich geen misbruiken voordoen;

6° in de lokalen moet dag- of kunstlicht aan de werkzaamheden aangepast zijn;

7° de lokalen moeten voldoen aan de eisen voorzien in artikel 4.

§ 2. Wanneer in eenzelfde lokaal voedingsmiddelen in de handel gebracht worden en verbruikt worden, moeten de gedeelten van het lokaal die voor de handel aangewend worden aan de bepalingen van § 1 voldoen.

IV. GEMEENSCHAPPELIJKE EISEN VOOR FABRICAGELOKALEN EN HANDELSLOKALEN

Art. 4. § 1. De lokalen waar voedingsmiddelen gefabriceerd worden alsmede de lokalen waar voedingsmiddelen in de handel gebracht worden moeten aan de volgende eisen voldoen :

1° de afmetingen van de lokalen moeten aangepast zijn aan het gebruikte meubilair, aan de aangewende apparaten en aan de handelingen die er plaatsgrijpen.

Apparaten en andere voorwerpen moeten zo geplaatst of bewaard zijn dat de doelmatige reiniging van de lokalen er niet wordt doorgehinderd;

2° de lokalen mogen niet aangewend worden als woonplaats, garage, eetplaats of kleedkamer;

3° de vorming van condensatiewater op de zoldering moet vermeden worden.

Overmatige warmte of vochtigheid moet op doelmatige wijze afgevoerd worden.

Wanneer daartoe ventilatoren aangewend worden moeten zij gemakkelijk demonteerbaar zijn en regelmatig gereinigd worden.

De aangevoerde lucht mag geen bron van microbiële of andere verontreiniging voor de voedingsmiddelen uitmaken;

4° verbrandingsgassen van motoren mogen niet in de lokalen geloosd worden.

De bepaling is niet van toepassing op motorvoertuigen die dienen voor het laden of lossen aanwezig in veilingen, overdekte markthallen voor groenten en fruit of opslagplaatsen waar uitsluitend verpakte voedingsmiddelen voorradig zijn, mits deze voertuigen geen verontreiniging van de groenten, het fruit of de andere voedingsmiddelen veroorzaken.

Zelfs onder die uitzonderingsomstandigheden is het verboden de motor van een stilstaand voertuig te laten draaien;

5° de lokalen mogen niet rechtstreeks in verbinding staan met de toiletten.

De toiletten moeten steeds zindelijk zijn, voorzien van waterspeling en zodanig verlucht, dat zij geen geur in de lokalen teweeg brengen.

In ieder toilet dat door personeelsleden gebruikt wordt moet op duidelijk zichtbare en op onuitwisbare wijze een bericht aangebracht zijn dat het wassen van de handen na gebruik van het toilet verplicht stelt. Dat bericht zal een verwijzing naar dit besluit dragen;

6° in de toiletten of in de onmiddellijke nabijheid ervan moet een wastafel voorzien zijn.

Wanneer geen toiletten voorzien zijn, of indien de afmeting van de lokalen of het aantal tewerkgestelde personeelsleden zulks vereist, moeten daarenboven één of meerdere wastafels in de lokalen of in de onmiddellijke nabijheid ervan voorzien zijn, opdat de personen die met voedingsmiddelen in contact komen, zich de handen kunnen wassen telkens die verontreinigd zijn.

Alle wastafels moeten steeds volkomen zindelijk zijn en bevoorradigd zijn met stromend water dat voldoet aan de eisen gesteld in de bijlage onder 1 en 2. Zij moeten tevens voorzien zijn van zeep of enig ander geschikt reinigingsmiddel en van zindelijke wegwerphanddoeken of enig ander hygiënisch droogmiddel;

7° le sol, les murs, le plafond et toutes les autres parties constitutives des locaux ainsi que tous objets se trouvant dans les locaux ne présenteront ni taches de moisissure, ni rouille, ni écaillures. Ils seront en outre maintenus en bon état d'entretien et nettoyés régulièrement;

8° les établis, étals, tables, appareils, ustensiles, récipients et tous autres objets qui entrent en contact avec les denrées alimentaires seront conçus de telle façon qu'ils soient d'un entretien facile et que toute souillure et tous restes de denrées alimentaires puissent être facilement éliminés.

Ils seront constitués ou recouverts d'un matériau dur, lisse et facilement lavable qui sera impénétrable aux matières grasses et à l'eau.

Cette disposition n'est pas d'application lorsque, pour des raisons technologiques inhérentes au mode de fabrication des denrées ou à la nature des denrées, une surface en bois est requise.

Tous les objets qui se trouvent dans les locaux seront nettoyés régulièrement de telle façon qu'ils ne puissent constituer une source de contamination microbienne ou autre pour les denrées alimentaires. A cet effet et selon les nécessités, ils seront traités à l'aide d'un détergent, un désodorisant ou un désinfectant et ensuite rincés au moyen d'une eau qui répond aux exigences prévues à l'annexe sous 1;

9° les torchons, brosses et autres ustensiles utilisés lors du nettoyage seront eux-mêmes régulièrement nettoyés et au besoin, traités à l'aide d'un détergent, d'un désodorisant ou d'un désinfectant;

10° toute situation susceptible de constituer une source d'infestation par rongeurs, insectes ou arachnides est à éviter dans le voisinage des locaux;

11° des mesures efficaces seront prises afin d'assurer l'absence de rongeurs, d'insectes ou d'arachnides dans les locaux.

Lorsque ces mesures nécessitent l'utilisation de pesticides, cette mesure ne peut entraîner une contamination des denrées alimentaires ni avoir une influence défavorable sur leurs propriétés organoleptiques.

Toute vaporisation, pulvérisation, fumigation ou tout gazage à l'aide de produits chimiques est interdit dans les locaux au moment où des denrées alimentaires y sont fabriquées ou détenues pour la vente.

Cette disposition n'est pas d'application dans le cas des traitements phytopharmaceutiques autorisés pour la protection des stocks de matières premières destinées à l'alimentation humaine;

12° les denrées alimentaires avariées seront immédiatement éliminées des locaux.

Les autres déchets alimentaires, de quelque origine que ce soit, seront rassemblés dans des récipients clos, de préférence moyennant l'utilisation de sacs adéquats à n'utiliser qu'une fois.

Ces déchets alimentaires peuvent demeurer dans les locaux pendant un temps limité pour autant qu'ils ne dégagent aucune odeur; sinon dans l'attente de leur enlèvement, ils seront conservés dans un local séparé.

Les récipients pour déchets seront vidés et nettoyés régulièrement et, au besoin et selon les nécessités, traités à l'aide d'un détergent, d'un désodorisant ou d'un désinfectant.

§ 2. Lorsque dans un même local des denrées alimentaires sont à la fois fabriquées ou mises dans le commerce, et, consommées, les parties du local utilisées pour la fabrication ou le commerce doivent satisfaire aux dispositions du § 1er.

V. COMMERCE AMBULANT

Art. 5. § 1er. Les frisées et échoppes similaires, pourvues de parois ainsi que les véhicules, utilisés pour le commerce ambulant qui sont utilisés pour la fabrication ou le commerce de denrées alimentaires doivent satisfaire aux exigences reprises aux articles 3 et 4.

§ 2. Par dérogation aux dispositions de l'article 3, § 1er, 2° les substances toxiques ou dangereuses ne peuvent être détenues pour la vente dans les échoppes et les véhicules visés au § 1er.

§ 3. Par dérogation aux dispositions de l'article 3, § 1er, 5°, dans les échoppes et véhicules visés au § 1er, toutes les denrées alimentaires non-emballées à l'exception des fruits frais et des légumes frais, seront exposées pour la vente de façon à échapper aux manipulations du public.

7° de vloer, de wanden, de zoldering en alle andere onderdelen van de lokalen, alsmede alle voorwerpen die zich in de lokalen bevinden mogen geen schimmelvlekken, roest of verschilders vertonen. Zij moeten daarenboven in goede staat van onderhoud gehouden worden en geregeld worden gereinigd;

8° werkbanken, toonbanken, tafels, apparaten, gereedschap, recipienten en alle andere voorwerpen die met voedingsmiddelen in aanraking komen, moeten zo ontworpen zijn dat zij goed kunnen onderhouden worden en dat vuil en voedingsresten gemakkelijk te verwijderen zijn.

Zij moeten vervaardigd zijn uit of bedekt zijn met hard, glad en gemakkelijk afwasbaar materiaal dat ondoordringbaar is voor vetstoffen en water.

Die bepaling is niet van toepassing wanneer om technologische redenen eigen aan de wijze waarop gefabriceerd wordt of eigen aan de aard van de voedingsmiddelen een houten oppervlak vereist is.

Alle voorwerpen die zich in de lokalen bevinden moeten op zodanige wijze regelmatig gereinigd worden dat zij geen bron van microbiële of andere verontreiniging voor de voedingsmiddelen uitmaken. Zij moeten daartoe volgens de noodwendigheden met een detergent, een reukwerend- of ontsmettingsmiddel worden behandeld en grondig worden nagespoeld met water dat voldoet aan de eisen gesteld in de bijlage onder 1;

9° dweilen, borstels en andere gereedschappen gebruikt bij het reinigen, moeten gereinigd worden en zo nodig met detergens, een reukwerend- of een ontsmettingsmiddel behandeld worden;

10° in de omgeving van de lokalen moet iedere toestand vermeden worden die een broeinest van knaagdieren, insecten of spinachtigen kan veroorzaken;

11° efficiënte maatregelen moeten getroffen worden, ten einde de afwezigheid van knaagdieren, insecten of spinachtigen in de lokalen te bewerkstelligen.

Wanneer die maatregelen het gebruik van bestrijdingsmiddelen inhouden mag dit noch een verontreiniging van de voedingsmiddelen, noch enige ongunstige invloed op de organoleptische eigenschappen ervan ten gevolge hebben.

Iedere bespuiting, verstuiving, roking of gassing met chemische producten is verboden in lokalen waar op dat ogenblik voedingsmiddelen worden gefabriceerd of voorhanden worden gehouden.

Deze bepaling is niet van toepassing op toegelaten fytofarmaceutische behandelingen ter bescherming van de voorraden van grondstoffen voor de menselijke voeding;

12° bedorven voedingsmiddelen moeten onmiddellijk uit de lokalen verwijderd worden.

Andere voedingsafval, van welke oorsprong ook, moet verzameld worden in afgesloten recipienten, bij voorkeur met behulp van wegwerp-zakken.

Die voedingsafval mag gedurende een beperkte tijd in de lokalen aanwezig blijven, mits zij geen geur verspreiden; zoniet moeten zij, in afwachting van afvoering, in een afzonderlijk lokaal bewaard worden.

Recipienten waarin voedingsafval wordt verzameld, moeten geregeld geledigd en gereinigd worden en zo nodig en volgens de noodwendigheden, met een detergent, een reukwerend- of een ontsmettingsmiddel behandeld worden.

§ 2. Wanneer in eenzelfde lokaal voedingsmiddelen worden gefabriceerd of in de handel worden gebracht en worden verbruikt, moeten de gedeelten van het lokaal die voor fabricage of handel aangewend worden aan de bepalingen van § 1 voldoen.

V. AMBULANTE HANDEL

Art. 5. § 1. Frietkramen en gelijkaardige van wanden voorziene kramen, alsmede voertuigen aangewend voor de ambulante handel, waarin voedingsmiddelen worden gefabriceerd of in de handel worden gebracht, moeten voldoen aan de eisen gesteld in artikelen 3 en 4.

§ 2. In afwijking van de bepalingen van artikel 3, § 1, 2° mogen toxische of gevaarlijke stoffen niet voor verkoop voorhanden gehouden worden in kramen en voertuigen bedoeld in § 1.

§ 3. In afwijking van de bepaling van artikel 3, § 1, 5°, moeten alle niet-verpakte voedingsmiddelen met uitzondering van verse groenten en fruit in de kramen en voertuigen bedoeld in § 1 zodanig te koop gesteld zijn dat zij niet door het publiek kunnen aangeraakt worden.

Art. 6. § 1er. Les denrées alimentaires ne peuvent être mises dans le commerce aux échoppes ouvertes, sur des marchés couverts ou non, ou à des points de vente à l'air libre que s'il est satisfait aux exigences suivantes :

1^o des substances toxiques ou dangereuses ne peuvent être vendues à l'échoppe;

2^o la détention d'autres produits non-comestibles à l'échoppe n'est autorisée que s'il n'en résulte aucun danger de contamination des denrées alimentaires;

3^o les denrées alimentaires gâtées doivent être immédiatement éloignées de l'échoppe;

4^o les denrées alimentaires emballées seront mises dans le commerce de façon telle que l'emballage ne puisse normalement être endommagé par l'humidité ou par toute autre cause prévisible.

Lorsque l'emballage est détérioré de façon telle que le contenu en puisse être contaminé, les denrées alimentaires seront éloignées immédiatement de l'échoppe;

5^o sur les échoppes où sont vendues des denrées alimentaires non-emballées, du matériau sera prévu permettant d'envelopper les denrées alimentaires de manière hygiénique avant leur remise aux consommateurs.

Lorsque le matériau utilisé pour envelopper les denrées alimentaires porte des textes ou des motifs imprimés, ce matériau doit être utilisé de façon telle que les textes ou les motifs imprimés n'entrent pas en contact avec la denrée;

6^o les denrées alimentaires non-emballées seront exposées pour la vente de façon à être prémunies en permanence contre toute souillure par les animaux, par la poussière soulevée à partir du sol ou par toute autre cause.

§ 2. Par dérogation aux dispositions de l'article 3, § 1er, 5^o dans les échoppes, les marchés ou points de vente visés au § 1er, toutes denrées alimentaires non-emballées, à l'exception des fruits frais et des légumes frais, seront exposées pour la vente de façon à échapper aux manipulations du public.

Art. 7. Toute échoppe où des denrées alimentaires sont fabriquées ou exposées pour la vente devra porter de façon visible et indélébile le nom et l'adresse complète du fabricant ou du vendeur responsable.

Ces mentions pourront être apposées sur un écriteau, à condition que cet écriteau soit exposé de façon bien visible dès que la fabrication aura débuté ou dès que les denrées alimentaires seront étalées sur l'échoppe.

Art. 8. Sur un marché couvert ou non ou à un point de vente à ciel ouvert où sont vendues des denrées alimentaires, il est interdit à quiconque de laisser tourner le moteur d'un véhicule à l'arrêt.

VI. CUISINES POUR RESTAURATION COLLECTIVE ET SECTEUR HORECA

Art. 9. Les cuisines de restaurants, cafés, snackbars, friteries et établissements semblables ainsi que les cuisines pour restauration collective doivent satisfaire aux exigences prévues aux articles 2, 4 et 13.

Art. 10. Par dérogation aux dispositions de l'article 3, § 1, 5^o toutes denrées alimentaires non-emballées, peuvent être exposées en vente en des endroits où le public peut entrer en contact par le système de vente en libre service et de consommation sur place, à l'une des conditions suivantes :

1^o les plats chauds destinés à la vente doivent être gardés à une température constante d'au moins 65° C;

2^o les plats froids doivent satisfaire aux conditions de la réglementation relative à la mise dans le commerce de denrées alimentaires à réfrigérer.

Art. 11. Les locaux de consommation dans les restaurants, salons de glaciers, pâtisseries, snackbars, friteries, bars, cafés et établissements semblables, ainsi que les réfectoires d'écoles, de pensionnats, d'entreprises, d'administrations ou de tout établissement semblable doivent satisfaire aux exigences suivantes

1^o les dimensions des locaux seront appropriées aux manipulations qui s'y effectuent, ainsi qu'au mobilier utilisé et aux appareils mis en oeuvre.

Les appareils, meubles et autres objets doivent être placés ou rangés de façon telle qu'ils ne constituent pas un obstacle à un nettoyage efficace des locaux.

Ces dispositions ne portent pas préjudice aux dispositions particulières relatives aux débits, prises en exécution de l'article 10 de la loi du 28 décembre 1983 sur le débit de boissons spiritueuses et sur la taxe de patente;

Art. 6. § 1. Voedingsmiddelen mogen op de open kramen van al dan niet overdekte markten of verkooppunten in open lucht, slechts in de handel worden gebracht mits aan de volgende eisen is voldaan :

1^o toxische of gevaarlijke stoffen mogen niet aan het kraam verkocht worden;

2^o het voorhanden houden van andere niet-eetbare producten is op de kramen slechts toegelaten mits daaruit geen gevaar voor verontreiniging van de voedingsmiddelen kan voortvloeien;

3^o bedorven voedingsmiddelen moeten onmiddellijk van het kraam verwijderd worden;

4^o verpakte voedingsmiddelen moeten in de handel gebracht worden op zodanige wijze dat de verpakking onder normale omstandigheden niet kan beschadigd worden door vocht of door enige andere voorzienbare oorzaak.

Indien de verpakking op zodanige wijze beschadigd is dat de inhoud erdoor kan verontreinigd worden, moeten de voedingsmiddelen onmiddellijk van het kraam verwijderd worden;

5^o op kramen waar niet-verpakte voedingsmiddelen verkocht worden moet materiaal voorhanden zijn waarmee de voedingsmiddelen op hygiënische wijze kunnen omhuld worden alvorens zij aan de verbruikers afgeleverd worden.

Wanneer het materiaal, aangewend om de voedingsmiddelen te omhullen, gedrukte teksten of figuren draagt mag dat materiaal slechts zo aangewend worden dat de gedrukte teksten of figuren niet in aanraking komen met de waar;

6^o niet-verpakte voedingsmiddelen moeten steeds gevrijwaard blijven van verontreiniging door dieren, opwarrelend stof of enige andere oorzaak.

§ 2. In afwijking van de bepalingen van artikel 3, § 1, 5^o moeten alle niet-verpakte voedingsmiddelen, met uitzondering van verse groenten en fruit, in de kramen, op de markten of verkooppunten bedoeld in § 1 zodanig te koop gesteld zijn dat zij niet door het publiek kunnen aangeraakt worden.

Art. 7. Elk kraam waar voedingsmiddelen worden gefabriceerd of te koop worden gesteld, moet op duidelijk zichtbare en onuitwisbare wijze de naam en het volledig adres van de verantwoordelijke fabrikant of verkoper dragen.

Die vermeldingen mogen op een bord zijn aangebracht mits dit bord goed zichtbaar wordt uitgehangen zodra de fabricage is begonnen of de voedingsmiddelen op het kraam zijn uitgesteld.

Art. 8. Het is eenieder verboden op al dan niet overdekte markten of op verkooppunten in open lucht waar voedingsmiddelen in de handel worden gebracht, de motor van een stilstaand voertuig te laten draaien.

VI. GROOTKEUKENS EN HORECA-SECTOR

Art. 9. De keukens van restaurants, café's, snackbars, frituren en dergelijke inrichtingen, alsmede de grootkeukens voor collectieve maaltijden moeten voldoen aan de eisen gesteld in de artikelen 2, 4 en 13.

Art. 10. In afwijking van de bepalingen van artikel 3, § 1, 5^o mogen alle niet verpakte voedingsmiddelen te koop gesteld worden op plaatsen waarbij het publiek voor zelfbediening en verbruik ter plaatse mee in aanraking kan komen, mits :

1^o warme gerechten aanhoudend op een temperatuur van minstens 65° C voor de verkoop voorhanden worden gehouden;

2^o koude gerechten voldoen aan de voorschriften van de reglementering betreffende het in de handel brengen van te koelen voedingsmiddelen.

Art. 11. De verbruikslokalen van restaurants, lissalons, patisserieën, snackbars, frituren, bars, café's en dergelijke, alsmede refters van scholen, kostscholen, ondernemingen, administraties of van iedere gelijkaardige inrichting moeten aan de volgende eisen voldoen :

1^o de afmetingen van de lokalen moeten aangepast zijn aan het gebruikte meubilair en aan de aangewende apparaten en aan de handelingen die er plaats vinden.

Apparaten, meubilair en andere voorwerpen moeten zo geplaatst of bewaard zijn dat de doelmatige reiniging van de lokalen er niet wordt door gehinderd.

Deze bepalingen gelden onverminderd de bijzondere eisen voor drankgelegenheden genomen in uitvoering van artikel 10 van de wet van 28 december 1983 betreffende het verstrekken van sterke drank en betreffende het vergunningsrecht;

2° les locaux ne peuvent être en communication directe avec les toilettes.

Les toilettes seront en tout temps en parfait état de propreté, seront pourvues d'un système de rinçage à l'eau et aérées de façon telle qu'elles n'occasionnent aucune odeur dans les locaux.

Dans toute toilette utilisée par le personnel sera affiché, de manière clairement visible et indélébile, un avis selon lequel le lavage des mains est obligatoire après l'usage des toilettes.

Cet avis fera référence au présent arrêté;

3° un lavabo sera prévu dans les toilettes ou à proximité immédiate de celles-ci.

Les lavabos seront en tout temps en parfait état de propreté et seront alimentés en eau courante qui répondra aux exigences reprises à l'annexe sous 1 et 2. Ils seront en outre pourvus de savon ou d'un autre moyen de nettoyage approprié et d'essuie-mains propres à n'utiliser qu'une fois ou de tout autre système hygiénique de séchage;

4° le sol, les murs, le plafond et toutes les autres parties constitutives des locaux, ainsi que le mobilier et tous autres objets qui se trouvent dans les locaux ne présenteront ni taches de moisissure, ni rouille, ni écaillures.

Ils seront en outre maintenus en bon état d'entretien et nettoyés régulièrement;

5° des mesures efficaces seront prises afin d'assurer l'absence de rongeurs, d'insectes ou d'araignées.

Lorsque ces mesures nécessitent l'utilisation de pesticides, cette mesure ne peut entraîner une contamination des denrées alimentaires ni avoir une influence défavorable sur leurs propriétés organoleptiques;

6° les denrées alimentaires avariées seront immédiatement éloignées des locaux.

Les déchets alimentaires provenant d'assiettes, de verres, de tasses ou de plats ayant été servis aux consommateurs ne peuvent être utilisés pour l'alimentation humaine.

Les déchets alimentaires seront éliminés par la voie usuelle ou rassemblés dans des récipients clos de préférence moyennant l'utilisation de sacs adéquats à n'utiliser qu'une fois.

Les récipients dans lesquels les déchets alimentaires sont rassemblés seront vidés et nettoyés régulièrement et en tout cas avant l'entrée en putréfaction ou en fermentation du contenu. Au besoin et selon les nécessités, les récipients seront traités à l'aide d'un détergent ou d'un désinfectant;

7° la vaisselle, les verres et les couverts devront, au moment de leur utilisation, être en parfait état de propreté et exempts de germes pathogènes.

Après usage, ils seront soigneusement nettoyés.

Le cas échéant il seront rincés à fond afin d'éliminer le détergent ou le désinfectant utilisé;

8° les accessoires mis en oeuvre pour le nettoyage ou le séchage de la vaisselle, des verres et des couverts seront maintenus en parfait état de propreté.

Les torchons de cuisine seront régulièrement renouvelés.

VII. EAU

Art. 12. § 1er. Pour la fabrication ou la préparation de denrées alimentaires dans les locaux, parties de locaux et autres lieux visés aux articles 2 à 7, ainsi que pour toutes les activités dans les cuisines et cuisines pour restauration collective visées à l'article 9, il ne peut être fait usage que d'une eau qui répond aux exigences prévues à l'annexe sous 1 et 2.

§ 2. Pour le nettoyage de locaux, appareils, ustensiles et autres objets à l'exception des activités visées au § 1er, doit être utilisée une eau qui répond aux exigences prévues à l'annexe sous 1.

§ 3. Lorsque l'on dispose dans les locaux d'eau qui ne satisfait pas aux exigences prévues à l'annexe sous 1 et 2, pour la production de vapeur, pour la lutte contre l'incendie, pour les usages prévus au § 2, ou pour tout autre usage qui n'est pas interdit, cette eau ne peut entrer en contact ni avec les denrées alimentaires ni avec les matières premières et doit être distribuée par une canalisation distincte, entièrement séparée de celle d'eau potable et peinte de couleur différente.

Au voisinage immédiate de tout robinet ou pompe servant de prise pour l'eau visée à l'alinéa 1er, sera affichée de manière clairement visible et indélébile l'inscription « EAU NON POTABLE » ou le symbole prévu à l'annexe sous 4.

2° de lokalen mogen niet rechtstreeks in verbinding staan met de toiletten.

De toiletten moeten steeds zindelijk zijn, voorzien zijn van waterspoeling en zodanig verlucht, dat zij geen geur in de lokalen teweegbrengen.

In ieder toilet dat door personeelsleden gebruikt wordt moet op duidelijk zichtbare en op onuitwisbare wijze een bericht aangebracht zijn dat het wassen van de handen na gebruik van het toilet verplicht stelt.

Dit bericht zal een verwijzing naar dit besluit dragen;

3° in de toiletten of in de onmiddellijke nabijheid ervan moet een wastafel voorzien zijn.

De wastafels moeten steeds volkomen zindelijk zijn en bevoorradig zijn met stromend water dat voldoet aan de eisen gesteld in de bijlage onder 1 en 2. Zij moeten tevens voorzien zijn van zeep of enig ander geschikt reinigingsmiddel en van zindelijke wegwerphanddoeken of enig ander hygiënisch droogmiddel;

4° de vloer, de wanden, de zoldering en alle onderdelen van de lokalen, alsmede het meubilair en alle andere voorwerpen die zich in de lokalen bevinden, mogen geen schimmelvlekken, roest of verfschilfers vertonen.

Zij moeten daarenboven in goede staat van onderhoud worden gehouden en geregeld worden gereinigd;

5° efficiënte maatregelen moeten getroffen worden teneinde de afwezigheid van knaagdieren, insecten of spinachtigen te bewerkstelligen.

Wanneer die maatregelen het gebruik van bestrijdingsmiddelen inhouden mag dit geen verontreiniging van de voedingsmiddelen noch enige ongunstige invloed op de organoleptische eigenschappen ervan tot gevolg hebben;

6° bedorven voedingsmiddelen moeten onmiddellijk uit de lokalen verwijderd worden.

Voedingsafval in borden, glazen, koppen of schotels van aan verbruikers geserveerde voedingsmiddelen mag niet meer voor de menselijke voeding gebruikt worden.

Voedingsafval moet langs de gebruikelijke weg worden verwijderd of verzameld in afgesloten recipiënten, bij voorkeur met behulp van daartoe geschikte wegwerpzaken.

Recipiënten waarin de voedingsafval wordt verzameld, moeten geregeld worden geledigd en gereinigd, alleszins vooraleer de inhoud in staat van gisting of ontbinding treedt. Zo nodig en volgens noodwendigheden moeten de recipiënten met een detergens of ontsmettingsmiddel behandeld worden;

7° het vaatwerk, de glazen en het bestek moeten bij de ingebruikneming volkomen zuiver zijn en vrij van pathogene kiemen.

Na gebruik ervan moeten zij grondig gereinigd worden.

Zo nodig worden zij grondig nagespoeld ten einde het gebruikte detergens of ontsmettingsmiddel te verwijderen;

8° de benodigdheden die bij het reinigen of drogen van het vaatwerk, de glazen en het bestek gebruikt worden moeten volkomen zindelijk gehouden worden.

Vaardoeken moeten geregeld hernieuwd worden.

VII. WATER

Art. 12. § 1. Voor de fabricage of de bereiding van voedingsmiddelen in de lokalen, gedeelten van lokalen en andere plaatsen bedoeld in de artikelen 2 tot 7, alsmede voor alle activiteiten in de keukens en grootkeukens bedoeld in artikel 9 mag uitsluitend water worden gebruikt dat voldoet aan de eisen gesteld in de bijlage, onder 1 en 2.

§ 2. Voor het reinigen van lokalen, apparaten, gereedschap en andere voorwerpen, uitgezonderd voor de activiteiten bedoeld in § 1, moet water worden gebruikt dat voldoet aan de eisen gesteld in de bijlage, onder 1.

§ 3. Indien water dat niet voldoet aan de eisen gesteld in de bijlage, onder 1 en 2, in de lokalen voorradig is voor het voortbrengen van stoom, voor de brandbestrijding, voor de gebruiken voorzien in § 2 of voor enig ander niet verboden gebruik, mag dat water nooit met de voedingsmiddelen of met de grondstoffen in aanraking komen en moet het aangevoerd worden door afzonderlijke leidingen die van de drinkwaterleiding volledig gescheiden zijn en in een andere kleur geverfd zijn.

In de onmiddellijke nabijheid van elke kraan of pomp waarmee water bedoeld in het eerste lid wordt afgetapt of uitgedompt, moet op duidelijk zichtbare en onuitwisbare wijze het opschrift « ONDRINKBAAR WATER » of het in de bijlage, onder 4 voorziene symbool aangebracht zijn.

VIII. PRESENCE D'ANIMAUX DOMESTIQUES ET USAGE DU TABAC

Art. 13. § 1er. Les animaux de compagnie ne peuvent être introduits dans les locaux où des denrées alimentaires sont fabriquées ou mises dans le commerce.

Cette interdiction n'est pas d'application :

1^o aux handicapés de la vue qui se déplacent avec l'assistance d'un chien-guide;

2^o aux personnes chargées du dressage des chiens-guides destinés aux handicapés de la vue et qui peuvent produire une attestation rédigée à cet effet.

§ 2. A l'entrée de chaque local accessible au public sera affiché de manière clairement visible et indélébile un avis portant interdiction de la présence d'animaux dans le local.

L'avis fera référence au présent arrêté.

§ 3. Les animaux de compagnie ne peuvent être introduits dans les locaux de consommation.

Cette interdiction n'est pas d'application aux animaux suivants, à condition qu'ils ne constituent pas un danger pour les êtres humains :

1^o chiens et chats qui sont tenus en laisse dans les locaux ou parties de locaux précités et à condition que le propriétaire de l'animal veille à ce que celui-ci ne puisse souiller, en aucune manière, ni les denrées alimentaires, ni les lieux, les appareils, les ustensiles ou les meubles;

2^o oiseaux tenus en volière ou en cage fermée;

3^o autres petits animaux domestiques tenus en panier fermé;

4^o animaux décoratifs tenus en aquarium ou en terrarium.

§ 4. L'usage du tabac est interdit dans des locaux où des denrées alimentaires sont fabriquées, détenues ou mises dans le commerce.

§ 5. Dans les locaux où des denrées alimentaires sont fabriquées, détenues ou mises dans le commerce, doit être affiché, d'une manière clairement visible et indélébile, un avis portant interdiction de fumer ou le symbole prévu en annexe sous 3.

Cet avis ou ce symbole sera affiché en permanence en un nombre suffisant d'exemplaires pour que chacun dans le local puisse en prendre connaissance.

§ 6. Lorsque dans un même local, des denrées alimentaires sont, d'une part fabriquées ou mises dans le commerce, et d'autre part consommées, seules les exigences visées au § 1 et au § 4 sont applicables dans les parties du local utilisées pour la fabrication ou le commerce.

IX. PERSONNES QUI ENTRENT EN CONTACT AVEC LES DENREES ALIMENTAIRES

Art. 14. § 1er. Toute personne qui, même momentanément, lors de la fabrication de denrées alimentaires entre en contact direct avec celles-ci doit observer les règles suivantes relatives à l'hygiène :

1^o les mains et les ongles des mains doivent être, en tout temps, en parfait état de propreté;

2^o les mains doivent être lavées et rincées au moyen d'une eau qui satisfait aux exigences prévues à l'annexe sous 1 et au moyen de savon ou d'un autre produit de nettoyage et séchées ensuite avec des serviettes-mains à n'utiliser qu'une fois ou tout autre moyen hygiénique de séchage :

a) après chaque utilisation des toilettes;

b) après l'utilisation d'objets potentiellement contaminés;

c) après chaque manipulation où les mains peuvent être contaminées ou salies.

L'emploi de gants ou d'un quelconque instrument pour manipuler les denrées alimentaires n'exclut pas l'application de ces dispositions;

3^o les blessures aux mains, aux bras ou à la tête doivent être soignées de manière à prévenir ou guérir toute infection.

Les blessures seront recouvertes d'un pansement occlusif qui, pour les mains et les avant-bras sera de plus imperméable à l'eau;

4^o toutes mesures requises en matière d'hygiène personnelle doivent être prises afin de prévenir tout danger de souillure ou de contamination des denrées alimentaires;

5^o un vêtement adapté doit être porté.

Ce vêtement devra être propre, nettoyé et changé régulièrement;

VIII. AANWEZIGHEID VAN HUISDIEREN EN GEBRUIK VAN TABAK

Art. 13. § 1. Gezelschapsdieren mogen niet aanwezig zijn in de lokalen waar voedingsmiddelen worden gefabriceerd of in de handel worden gebracht.

Dit verbod is niet van toepassing :

1^o op gezichtsgestoorden die zich verplaatsen met behulp van een geleidehond;

2^o op personen belast met het africhten van geleidehonden bestemd voor gezichtsgestoorden en die een daartoe geëigend attest kunnen voorleggen.

§ 2. Bij de ingang van ieder lokaal dat toegankelijk is voor het publiek moet op duidelijke en onuitwisbare wijze een bericht aangebracht worden waaruit het verbod van de aanwezigheid van dieren in het lokaal blijkt.

Dit bericht moet naar dit besluit verwijzen.

§ 3. Gezelschapsdieren mogen niet in verbruikslokalen aanwezig zijn.

Dit verbod is niet van toepassing op de hiernavolgende dieren mits zij geen gevaar voor de mensen opleveren :

1^o honden en katten die aan de leiband gehouden worden in de voornoemde lokalen en op voorwaarde dat de eigenaar van het dier erover waakt dat het op geen enkele manier noch de voedingsmiddelen noch de plaatsen, apparaten, gebruiksvoorwerpen of meubels bevuilt;

2^o vogels die gehouden worden in een vogelren of in een gesloten kooi;

3^o ander kleine huisdieren gehouden in een gesloten korf;

4^o sierdieren, gehouden in een aquarium of in een terrarium.

§ 4. Het gebruik van tabak is verboden in lokalen waar voedingsmiddelen gefabriceerd, voorhanden gehouden of in de handel worden gebracht.

§ 5. In de lokalen waar voedingsmiddelen worden gefabriceerd, voorhanden worden gehouden of in de handel worden gebracht, moet op duidelijk zichtbare en onuitwisbare wijze een bericht van rookverbod of het in bijlage onder 3 voorziene symbool zijn aangebracht.

Dat bericht of geëigend symbool moet steeds in voldoende aantal exemplaren zijn aangebracht opdat eenieder die in het lokaal aanwezig is, er kennis kan van nemen.

§ 6. Wanneer in eenzelfde lokaal voedingsmiddelen worden gefabriceerd of in de handel gebracht en worden verbruikt, zijn enkel de eisen gesteld in § 1 en § 4 van toepassing in de gedeelten van het lokaal die voor fabricage of handel aangewend worden.

IX. PERSONEN IN AANRAKING MET VOEDINGSMIDDELEN

Art. 14. § 1. Ieder persoon die, zelfs tijdelijk, tijdens de fabricage van voedingsmiddelen hiermee rechtstreeks in aanraking komt, moet de hiernavolgende regels inzake hygiëne naleven :

1^o handen en vingernagels moeten steeds volkomen zuiver zijn;

2^o de handen moeten worden gewassen en afgespoeld met water dat voldoet aan de eisen gesteld in de bijlage onder 1 en met zeep of met enig ander reinigingsmiddel en vervolgens met een zindelijke wegwerphanddoek of op enige andere hygiënische wijze gedroogd worden :

a) na elk gebruik van de toiletten;

b) na het behandelen van mogelijk besmette voorwerpen;

c) na elke handeling waarbij de handen bevuild of besmet kunnen zijn.

Het gebruik van handschoenen of van enigerlei gerei om de voedingsmiddelen te manipuleren doet geen afbreuk aan deze verplichtingen;

3^o wonden aan handen, armen of hoofd moeten verzorgd worden teneinde iedere infectie te voorkomen of te genezen.

De wonden aan de handen moeten met een sluitend verband bedekt zijn; voor de handen en de bovenarmen moet het daarenboven ondoordringbaar voor water zijn;

4^o alle vereiste maatregelen van persoonlijke hygiëne moeten getroffen worden ten einde elk gevaar voor verontreiniging of besmetting van de voedingsmiddelen te voorkomen;

5^o er dient een aangepaste kledij te worden gedragen.

Deze kledij moet zindelijk zijn en regelmatig worden gereinigd en vervangen;

6° les cheveux longs seront rassemblés de manière efficace afin que les denrées alimentaires non-emballées soient protégées suffisamment contre toute souillure par des cheveux.

§ 2. Toute personne qui, même momentanément, lors de la mise dans le commerce entre en contact avec des denrées alimentaires, à l'exclusion toutefois des fruits frais et de légumes frais, doit observer les règles d'hygiène imposées au § 1er.

X. APPAREILS DE DISTRIBUTION

Art. 15. Les boissons non-emballées ne peuvent être mises dans le commerce au moyen d'appareils automatiques que s'il est satisfait aux exigences suivantes :

1° les parties de l'appareil dans lesquelles les matières premières destinées à la préparation de la boisson sont stockées, ainsi que les tuyaux de l'appareil seront constituées d'un matériau inaltérable, aux parois lisses et conçues de façon telle que les matières premières et les boissons débitées soient protégées efficacement contre toute contamination microbienne ou autre.

L'appareil sera facilement démontable et devra être nettoyé régulièrement;

2° seule une eau qui satisfait aux exigences prévues à l'annexe sous 1 et 2 peut être utilisée pour la préparation des boissons et le nettoyage de l'appareil.

Au cas où un réservoir d'eau est incorporé à l'appareil, il doit être conçu de façon telle que toute prolifération microbienne dans l'eau soit exclue;

3° l'appareil sera pourvu de gobelets individuels placés de façon telle qu'ils soient protégés des souillures;

4° l'appareil portera, à un endroit bien visible, le nom ou la raison sociale, l'adresse en Belgique et, le cas échéant, le numéro de téléphone d'un exploitant responsable.

Art. 16. Les denrées alimentaires emballées ou non, ainsi que les boissons emballées ne peuvent être mises dans le commerce au moyen d'appareils automatiques que s'il est satisfait aux exigences suivantes :

1° les parties de l'appareil dans lesquelles les denrées alimentaires non-emballées sont détenues seront constituées d'un matériau inaltérable et conçues de façon telle que les denrées alimentaires soient protégées efficacement contre toute contamination microbienne ou autre.

L'appareil doit pouvoir être nettoyé facilement et se trouvera en tout temps en bon état d'entretien et de propreté;

2° les denrées alimentaires emballées dont l'emballage est abîmé de façon telle que le contenu puisse être contaminé ainsi que les denrées alimentaires gâtées seront retirées de l'appareil;

3° l'appareil portera, à un endroit bien visible, le nom ou la raison sociale, l'adresse en Belgique et, le cas échéant, le numéro de téléphone de la personne qui est responsable pour le bon fonctionnement de l'appareil;

4° si l'appareil est utilisé pour la distribution de denrées alimentaires altérables ou chaudes, il devra être installé dans un lieu tel qu'il puisse être l'objet d'une surveillance quotidienne d'une personne responsable de la vente des denrées alimentaires.

Les denrées alimentaires non-utilisées seront retirées à temps de l'appareil et de toute façon avant qu'elles ne soient gâtées;

5° les denrées alimentaires altérables qui ne sont pas débitées à l'état chaud seront protégées par une isolation efficace contre toute source externe ou interne de chaleur;

6° les denrées alimentaires qui sont distribuées à l'état chaud seront maintenues en permanence à une température minimum de 65° C.

L'appareil sera automatiquement bloqué lorsque la température descend en dessous de 65° C et ne peut ensuite être réutilisé que si toutes les denrées qu'il contenait en ont été retirées et rendues inutilisables pour la consommation humaine;

7° les denrées alimentaires qui sont distribuées à l'état surgelé seront maintenues en permanence à une température maximum de - 18° C, avec une tolérance de 3° C en plus.

L'appareil sera automatiquement bloqué lorsque la température monte au-dessus de - 15° C et ne peut ensuite être réutilisé que si toutes les denrées qu'il contenait en ont été retirées et rendues inutilisables pour la consommation humaine;

8° lorsque les épices, des assaisonnements ou des couverts sont distribués ou mis à la disposition du consommateur, conjointement avec les denrées alimentaires, ils seront emballés séparément;

9° les denrées alimentaires emballées dans une matière perméable à l'humidité ne peuvent être conservées immergées dans un liquide ou dans la glace.

6° lange hoofdharen moeten op efficiënte wijze samengehouden worden, op zodanig wijze dat de voedingsmiddelen voldoende beschermd zijn tegen verontreiniging door hoofdharen.

§ 2. Ieder persoon die, zelfs tijdelijk, tijdens de handel van voedingsmiddelen hiermee rechtstreeks in aanraking komt met uitzondering van verse groenten en vers fruit moet de regels inzake hygiëne zoals opgelegd in § 1 naleven.

X. DISTRIBUTIE—APPARATEN

Art. 15. Niet verpakte dranken mogen slechts langs automatische apparaten in de handel worden gebracht mits aan de volgende eisen voldaan is :

1° de gedeelten van het apparaat waarin de grondstoffen bestemd voor de bereiding van de drank opgeslagen zijn alsmede het buizenstelsel van het apparaat moeten vervaardigd zijn uit onaantastbaar materiaal met gladde wanden en zodanig opgevat dat de grondstoffen en de afgeleverde dranken doelmatig tegen iedere microbiële of andere verontreiniging beschermd zijn.

Het apparaat moet gemakkelijk demonteerbaar zijn en geregeld gereinigd worden;

2° alleen water dat voldoet aan de eisen gesteld in de bijlage onder 1 en 2 mag voor de bereiding van de dranken en voor het reinigen van het apparaat gebruikt worden.

Indien een waterreservoir in het apparaat is ingebouwd, moet het zodanig opgevat zijn dat woekering van micro-organismen in het water uitgesloten is;

3° het apparaat moet voorzien zijn van individuele bekertjes die zodanig geplaatst zijn dat zij tegen verontreiniging beschermd zijn;

4° het apparaat moet op een duidelijk zichtbare plaats de naam of firmanaam, het adres in België en, in voorkomend geval, het telefoonnummer van een verantwoordelijk exploitant dragen.

Art. 16. Al dan niet verpakte voedingsmiddelen alsmede verpakte dranken mogen slechts langs automatische apparaten in de handel worden gebracht, mits aan de volgende eisen voldaan is :

1° de gedeelten van het apparaat waarin niet-verpakte voedingsmiddelen voorhanden gehouden worden moeten vervaardigd zijn uit niet-aantastbaar materiaal en zodanig ontworpen dat de voedingsmiddelen doelmatig tegen microbiële of andere verontreiniging beschermd zijn.

Het apparaat moet gemakkelijk kunnen worden gereinigd en steeds in goede staat van onderhoud en zindelijkheid verkeren;

2° verpakte voedingsmiddelen waarvan de verpakking op zodanige wijze beschadigd is dat de inhoud kan worden verontreinigd alsmede bedorven voedingsmiddelen, moeten uit het apparaat verwijderd worden;

3° het apparaat moet op een duidelijke zichtbare plaats, de naam of firmanaam, het adres in België en, in voorkomend geval, het telefoonnummer dragen van de persoon die verantwoordelijk is voor de goede werking van het apparaat;

4° indien het apparaat gebruikt wordt voor de distributie van aan bederf onderhevige of warme voedingsmiddelen mag het alleen worden geplaatst op een dusdanige plaats dat het dagelijks onder het toezicht staat van een persoon die verantwoordelijk is voor de verkoop van de voedingsmiddelen.

Niet-gebruikte voedingsmiddelen moeten tijdig en alieszins vooraf eer enig bederf optreedt, uit het apparaat verwijderd worden;

5° aan bederf onderhevige voedingsmiddelen die niet warm gesloten worden, moeten door een doeltreffende isolatie beschermd worden tegen alle uitwendige en inwendige warmtebronnen;

6° voedingsmiddelen die warm gesloten worden moeten aanhoudend op een temperatuur van minimum 65° C gehouden worden.

Bij daling van de temperatuur beneden de 65° C moet het apparaat automatisch blokkeren en mag het daarna enkel terug in gebruik genomen worden, indien alle voedingsmiddelen die het bevatte, er werden uit verwijderd en aan het gebruik voor menselijke voeding onttrokken werden;

7° voedingsmiddelen die in diepgevroren toestand gesloten worden moeten aanhoudend op een temperatuur van maximum - 18° C worden gehouden, met een gedulde afwijking van 3° C naar boven.

Bij stijging van de temperatuur boven - 15° C moet het apparaat automatisch blokkeren en mag het daarna enkel terug in gebruik genomen worden, indien alle voedingsmiddelen die het bevatte, er werden uit verwijderd en aan het gebruik voor menselijke voeding werden onttrokken;

8° indien specerijen, toe kruiden of bestekken samen met het voedingsmiddel worden verdeeld of ter beschikking van de gebruiker worden gesteld, moeten zij afzonderlijk verpakt zijn;

9° voedingsmiddelen die verpakt zijn in vocht doorlatende stoffen mogen niet in een vloeistof of in ijs bewaard worden.

XI. VEHICULES DE TRANSPORT

Art. 17. Sans préjudice d'autres dispositions particulières, les denrées alimentaires en vrac ainsi que les matières premières destinées à être utilisées à la fabrication des denrées alimentaires ne peuvent être transportées en containers ou en camion citerne que s'il est satisfait aux exigences suivantes :

1° le camion citerne ou le container doit être réservé au transport des denrées alimentaires ou des matières premières convenant à leur fabrication.

Cette particularité doit apparaître d'une inscription clairement visible, et indélébile apposée sur le container ou le camion citerne;

2° le container ou le camion citerne doit être conçu et entretenu de telle manière que les surfaces en contact avec le contenu ne puissent constituer une source de contamination microbienne ou autre pour celui-ci.

Art. 18. Les véhicules de transport, autres que ceux visés à l'article 17, ne peuvent être utilisés pour le transport ou la distribution de denrées alimentaires non-emballées que s'il est satisfait aux exigences suivantes :

1° l'espace du véhicule réservé au chargement sera aménagé et entretenu de façon telle que les denrées alimentaires non-emballées ne puissent subir aucune contamination microbienne ou autre en cours de transport.

Cet espace doit notamment être entièrement clos au moyen de parois et de portes en matériau solide.

L'utilisation de toiles ou matériaux similaires pour clore l'espace de chargement est interdite.

L'espace de chargement des véhicules sera régulièrement débarrassé des restes de denrées alimentaires, des poussières et autres impuretés;

2° les denrées alimentaires non-emballées ne peuvent être déposées à même le sol de l'espace de chargement, ni dans la cabine des véhicules, ni à l'extérieur ou dans le coffre d'une automobile, à moins d'être contenues dans des caisses ou autres récipients appropriés.

Ces caisses et autres récipients doivent être conçus et entretenus de façon telle qu'ils ne puissent constituer une source de souillure ou de contamination microbienne ou autre des denrées alimentaires;

3° les denrées alimentaires non-emballées ne peuvent être transportées avec des animaux ou avec des produits non-comestibles susceptibles de souiller ou d'influencer organoleptiquement les denrées alimentaires non-emballées;

4° aucune substance toxique ne peut se trouver dans les véhicules;

5° les gaz de combustion de moteurs ne peuvent être dégagés dans l'espace de chargement des véhicules;

6° les dispositions prévues au 1° et au 2° ne sont pas applicables :

a) aux fruits frais et aux légumes frais;

b) aux grains transportés en vrac.

Art. 19. Les véhicules de transport ne peuvent être utilisés pour le transport ou la distribution des denrées alimentaires emballées que s'il est satisfait aux exigences suivantes :

1° les gaz de combustion de moteurs ne peuvent être dégagés dans l'espace de chargement des véhicules;

2° les denrées alimentaires emballées seront chargées et protégées de façon telle que l'emballage ne puisse être endommagé par l'humidité ou toute autre cause prévisible;

3° l'espace de chargement des véhicules sera régulièrement débarrassé des restes de denrées alimentaires, des poussières et d'autres impuretés;

4° les denrées alimentaires gâtées seront immédiatement éloignées des véhicules;

5° les denrées alimentaires emballées ne peuvent être transportées avec des animaux ou avec des produits non-comestibles qui peuvent souiller ou influencer organoleptiquement ces denrées.

XII. SANCTIONS ET DIVERS

Art. 10. Les inspecteurs du Service d'inspection des denrées alimentaires du Ministère de la Santé publique, ainsi que les fonctionnaires chargés du contrôle des dispositions du présent arrêté peuvent interdire l'utilisation des lieux, véhicules et objets réglementés par le présent arrêté si la situation dans laquelle se trouvent ces lieux, véhicules et objets est telle qu'il en résulte un danger pour la santé publique.

Cette interdiction est confirmée à l'intéressé par lettre recommandée, avec mention de la raison de la mesure.

XI. VOERTUIGEN

Art. 17. Onverminderd andere bijzondere bepalingen, mogen voedingsmiddelen in bulk alsook grondstoffen bestemd om te worden aangewend bij de fabricage van voedingsmiddelen slechts in containers of tankwagens vervoerd worden mits aan de volgende eisen voldaan is;

1° de container of tankwagen moet voorbehouden zijn voor het vervoer van voedingsmiddelen of van grondstoffen die geschikt zijn voor de fabricage ervan.

Die bijzonderheid moet blijken uit een opschrift dat op duidelijk zichtbare en onuitwisbare wijze op de container of tankwagen is aangebracht;

2° de container of tankwagen moet zodanig ontworpen en onderhouden zijn, dat de oppervlakken in aanraking met de inhoud geen bron van microbiële of andere verontreiniging ervan kunnen uitmaken.

Art. 18. Voertuigen, andere dan deze bedoeld in artikel 17 mogen voor het vervoer of de distributie van niet-verpakte voedingsmiddelen slechts aangewend worden, mits aan de volgende eisen voldaan is :

1° de laadruimte van de voertuigen moet zodanig ontworpen en onderhouden zijn dat niet-verpakte voedingsmiddelen tijdens het vervoer noch microbiële noch op enige andere wijze kunnen worden verontreinigd.

De laadruimte moet ondermeer volledig afgesloten zijn door middel van wanden en deuren uit duurzaam materiaal.

Het gebruik van zeildoeken of gelijkaardig materiaal voor het afsluiten van de laadruimte is verboden.

De laadruimte van de voertuigen moet geregeld ontdaan worden van resten van voedingsmiddelen, stof en andere onreinheden;

2° niet-verpakte voedingsmiddelen mogen niet op de vloer van de laadruimte, noch in de bestuurderscabine van de voertuigen noch in een auto noch in de kofferruimte daarvan geplaatst worden, tenzij zij vervat zijn in kratten of in andere aangepaste houders.

Die kratten en houders moeten zodanig opgevat en onderhouden zijn dat zij geen bron van microbiële of andere verontreiniging van de voedingsmiddelen uitmaken;

3° niet-verpakte voedingsmiddelen mogen niet vervoerd worden samen met dieren of met niet-eetbare produkten die de voedingsmiddelen kunnen verontreinigen of organoleptisch beïnvloeden;

4° er mogen geen toxische stoffen in de voertuigen aanwezig zijn;

5° verbrandingsgassen van motoren mogen niet de laadruimte van de voertuigen geloosd worden;

6° de bepalingen onder 1° en 2° zijn niet van toepassing op :

a) verse groenten en vers fruit;

b) granen die in bulk vervoerd worden.

Art. 19. Voertuigen mogen voor het vervoer of de distributie van verpakte voedingsmiddelen slechts aangewend worden, mits aan de volgende eisen voldaan is :

1° verbrandingsgassen van motoren mogen niet in de laadruimte van de voertuigen geloosd worden;

2° de verpakte voedingsmiddelen moeten op zodanige wijze geladen en beschermd worden dat de verpakking niet kan beschadigd worden door vocht of andere voorzienbare oorzaak;

3° de laadruimte van de voertuigen moet geregeld ontdaan worden van resten van voedingsmiddelen, stof en andere onreinheden;

4° bedorven voedingsmiddelen moeten onmiddellijk uit de voertuigen verwijderd worden;

5° de verpakte voedingsmiddelen mogen niet vervoerd worden samen met dieren of met niet-eetbare produkten die de voedingsmiddelen kunnen verontreinigen of organoleptisch beïnvloeden.

XII. STRAFBEPALINGEN EN VARIA

Art. 20. De inspecteurs van de Inspectie der Eetwaren van het Ministerie van Volksgezondheid alsmede de ambtenaren bevoegd verklaard voor het toezicht op de bepalingen van dit besluit kunnen het gebruik van de bij dit besluit geregelende plaatsen, voertuigen en voorwerpen verbieden, indien de toestand waarin de plaatsen, voertuigen en voorwerpen zich bevinden dusdanig is dat daaruit gevaar voortvloeit voor de volksgezondheid.

Dat verbod wordt per aangetekend schrijven aan de betrokkene bevestigd met vermelding van de reden van die maatregel.

Art. 21. Lorsque des lieux ou parties de lieux ne sont utilisés qu'exceptionnellement pour la fabrication, pour le commerce ou pour la consommation de denrées alimentaires, à l'occasion de fêtes de bienfaisance, braderies ou autres activités semblables, ils ne sont pas assujettis aux dispositions du présent arrêté, excepté aux dispositions des articles 8, 12 et 14.

Art. 22. Notre Ministre qui a la Santé publique sous sa compétence peut, après avis du Conseil supérieur d'Hygiène, accorder des dérogations à certaines dispositions du présent arrêté.

Ces dérogations ne peuvent être accordées que globalement et par secteur de fabrication ou de commerce des denrées alimentaires.

Art. 23. Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont recherchées, poursuivies et punies conformément à 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.

Art. 24. L'arrêté royal du 13 novembre 1978 relatif à l'hygiène en cours de fabrication et lors du commerce des denrées alimentaires, modifié par l'arrêté royal du 3 janvier 1985, est abrogé.

Art. 25. Le présent arrêté entre en vigueur le jour de sa publication au *Moniteur belge*, à l'exception des dispositions relatives à l'affichage des avis concernant l'interdiction de fumer, le lavage des mains et relatives à l'inscription à porter sur les containers et camions citernes qui entrent en vigueur le 1er jour du septième mois qui suit cette publication.

Art. 26. Notre Ministre des Affaires sociales et Notre Secrétaire d'Etat à la Santé publique et à l'Environnement sont chargés de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 11 octobre 1985.

BAUDOUIN

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires sociales,

J.-L. DEHAENE

Le Secrétaire d'Etat à la Santé publique
et à l'Environnement,

F. AERTS

Art. 21. Wanneer plaatsen of gedeelten van plaatsen slechts uitzonderlijk voor de fabricage, de handel of het gebruik van voedingsmiddelen worden gebruikt naar aanleiding van liefdadigheidsfeesten, braderijen of dergelijke, zijn zij niet aan de bepalingen van dit besluit onderworpen, behalve aan de bepalingen voorzien in de artikelen 8, 12 en 14.

Art. 22. Onze Minister die de Volksgezondheid onder zijn bevoegdheid heeft, kan na advies van de Hoge Gezondheidsraad, afwijkingen toestaan op sommige bepalingen van dit besluit.

Die afwijkingen kunnen enkel globaal worden toegestaan per sector van de fabricage of van de handel in voedingsmiddelen.

Art. 23. Overtredingen van de bepalingen van dit besluit worden opgespoord, vervolgd en bestraft overeenkomstig de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere producten.

Art. 24. Het koninklijk besluit van 13 november 1978 betreffende de hygiëne bij de fabricage van en de handel in voedingsmiddelen, gewijzigd bij het koninklijk besluit van 3 januari 1985, wordt opgeheven.

Art. 25. Dit besluit treedt in werking op de dag van zijn bekendmaking in het *Belgisch Staatsblad*, met uitzondering van de bepalingen betreffende het aanbrengen van de berichten in verband met het rookverbod, het wassen van de handen en betreffende het opschrift aan te brengen op containers en tankwagens, die in werking treden op de eerste dag van de zevende maand na die bekendmaking.

Art. 26. Onze Minister van Sociale Zaken en Onze Staatssecretaris voor Volksgezondheid en Leefmilieu belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 11 oktober 1985.

BOUDEWIJN

Van Koningswege

De Minister van Sociale Zaken,

J.-L. DEHAENE

De Staatssecretaris voor Volksgezondheid
en Leefmilieu,

F. AERTS

Annexe

1. Normes microbiologiques pour l'eau.

Paramètres	Résultats : volume de l'échantillon en ml	Concentration maximale admissible (1)
1.1. Coliformes totaux (2)	100	absence dans 100 ml
1.2. Coliformes fécaux	100	absence dans 100 ml
1.3. Streptocoques fécaux	100	absence dans 100 ml
1.4. Clostridium sulfitoréducteurs	20	absence dans 20 ml

1.5. L'eau ne peut contenir d'organismes pathogènes.

1.6. Seront notamment absents les germes pathogènes suivants :

- les salmonelles (absence dans 2 000 ml);
- les staphylocoques pathogènes;
- les entérovirus;
- les parasites.

1.7. L'eau ne peut contenir d'algues ni autres éléments figurés (animalcules).

(1) Les méthodes de détermination de la concentration maximale admissible sont reprises à l'annexe, sous 5.

(2) Sous réserve qu'un nombre suffisant d'échantillons soit examiné (95 % de résultats conformes).

2. Normes chimiques pour l'eau.

Concentration maximale exprimée en µg/l (1)

2.1. Arsenic	50	
2.2. Cadmium	5	
2.3. Cyanure	10	
2.4. Chrome	50	
2.5. Mercure	1	
2.6. Nickel	50	
2.7. Plomb	50	(dans l'eau courante)
2.8. Antimoine	10	
2.9. Sélénium	10	
2.10. Pesticides et produits apparentés par substance individualisée	0,1	
- au total	0,5	
On entend par pesticides et produits apparentés :		
- les insecticides organochlorés persistants		
organophosphorés		
- carbamates		
- les herbicides:		
- les fongicides;		
- les PCB et PCT		
2.11. Hydrocarbures polycycliques aromatiques	0,2	
Substances de références		
fluoranthène		
- benzo 3,4 fluoranthène;		
- benzo 1,2 fluoranthène;		
- benzo 3,4 pyrène		
- benzo 1,12 pérylène;		
- indeno-pyrène (1,2,3, cd).		

Concentration maximale exprimée en mg/l

2.12. Nitrates en NO ₃	50
2.13. Nitrites en NO ₂	0,1

3. Symbole relatif à l'interdiction de fumer (art. 13, § 5).

Signe d'interdiction à l'annexe II, à l'article 54 *quinquies* sous a du règlement général pour la protection des travailleurs :

4. Symbole relatif à l'eau non-potable (art. 12, § 3).

Signe d'interdiction imposé à l'annexe II, à l'article 54 *quinquies* sous e du règlement général pour la protection des travailleurs :
Arrêté royal du 19 septembre 1980 (*Moniteur belge* du 9 octobre 1980).

5. Méthodes de détermination concernant les normes microbiologiques.

- 5.1. Coliformes totaux (2) Fermentation en tubes multiples. Repiquage des tubes positifs sur milieu de confirmation. Dénombrement selon le nombre le plus probable (NPP).
- 5.2. Coliformes fécaux (2) ou Filtration sur membrane et culture sur un milieu approprié tel que gélose lactosée au tergitol, gélose d'endo, bouillon au teepol 0,4 %, repiquage et identification des colonies suspectes.
Pour les coliformes totaux, température d'incubation 37° C.
Pour les coliformes fécaux, température d'incubation 44° C.
- 5.3. Streptocoques fécaux (2) Méthode à l'azide de sodium (Litsky). Dénombrement selon le nombre le plus probable (NPP).
- 5.4. Clostridiens sulfitoréducteurs (2) Filtration sur membrane et culture sur milieu approprié.
Après chauffage de l'échantillon à 80° C, dénombrement des spores par :
- ensemencement dans milieu avec glucose, sulfite et fer et dénombrement des colonies avec halo noir;
- filtration sur membrane, dépôt du filtre renversé sur milieu avec glucose, sulfite et fer, recouvert de gélose, dénombrement des colonies noires;
- répartition en tubes de milieu « DRCM » (Differential reinforced clostridia medium), repiquage des tubes noirs sur milieu au lait tournesolé, dénombrement selon le nombre le plus probable.

(1) Les méthodes de détermination de la concentration maximale admissible sont reprises à l'annexe, sous 6.

(2) Remarque : en ce qui concerne la période d'incubation, elle est en général de 24 heures ou de 48 heures sauf pour les dénombrements totaux où elle est de 48 heures ou de 72 heures.

5.5. Tests complémentaires :

- 5.5.1. Salmonelles Concentration par filtration sur membrane. Inoculation sur milieu de préenrichissement, Enrichissement, repiquage sur gélose d'isolement. Identification.
- 5.5.2. Staphylocoques pathogènes Filtration sur membrane et culture sur milieu spécifique (par exemple milieu hypersalé de Chapman). Mise en évidence des caractères de pathogénicité.
- 5.5.3. Bactériophages fécaux Technique de Guélin.
- 5.5.4. Entérovirus Concentration par filtration, par floculation ou par centrifugation et identification.
- 5.5.5. Protozoaires Concentration par filtration sur membrane, examen microscopique, test de pathogénicité.
- 5.5.6. Animalcules (vers-larves) Concentration par filtration sur membrane. Examen microscopique. Test de pathogénicité.

6. Méthodes de détermination pour les substances chimiques.

- 6.1. Arsenic Spectrophotométrie d'absorption. Absorption atomique.
- 6.2. Cadmium Absorption atomique.
- 6.3. Cyanures Spectrophotométrie d'absorption.
- 6.4. Chrome Absorption atomique. Spectrophotométrie d'absorption.
- 6.5. Mercure Absorption atomique.
- 6.6. Nickel Absorption atomique.
- 6.7. Plomb Absorption atomique.
- 6.8. Antimoine Spectrophotométrie d'absorption.
- 6.9. Sélénium Absorption atomique.
- 6.10. Pesticides et produits apparentés Chromatographie en phase gazeuse ou liquide après extraction par solvants appropriés et purification. Indentification, si nécessaire, des constituants des mélanges. Détermination quantitative.
- 6.11. Hydrocarbures polycycliques aromatiques Mesure de l'intensité de fluorescence dans l'ultra-violet après extraction à l'hexane. Chromatographie en phase gazeuse ou mesure de la fluorescence dans l'ultra-violet après chromatographie en couches minces.
Mesures comparatives par rapport à un mélange de six substances étalons ayant la même concentration (1).

(1) Substances étalons à prendre en considération : fluoranthène, benzo 3,4 fluoranthène, benzo 11,12 fluoranthène, benzo 3,4 pyrène, benzo 1,12 perylène et indéno (1,2,3 cd) pyrène.

Bijlage

1. Microbiologische normen voor water.

Parameters	Uitkomsten : hoeveelheid van het monster in ml	Maximale toelaatbare concentratie (1)
1.1. Totaal aantal colibacteriën (2)	100	afwezigheid in 100 ml
1.2. Faecale colibacteriën	100	afwezigheid in 100 ml
1.3. Faecale streptococci	100	afwezigheid in 100 ml
1.4. Sulfietreducerende clostridia	20	afwezigheid in 20 ml

1.5. Water mag geen pathogene organismen bevatten.

1.6. Ziektekiemen, zoals :

- salmonella (afwezigheid in 2 000 ml);
 - pathogene stafylococci;
 - enterovirussen;
 - parasitaire organismen,
- moeten eveneens afwezig zijn.

1.7. Evenmin mag dit water algen, noch andere morfologische elementen (kleine dierlijke organismen) bevatten.

(1) De bepalingsmethoden voor de maximaal toelaatbare concentratie zijn weergegeven in de bijlage, onder 5.

(2) Mits er een voldoende aantal monsters wordt onderzocht (95 % moet aan die eis voldoen).

2. Chemische normen voor water.

Maximale gehalten in µg/l (1)

2.1. Arseen	50	
2.2. Cadmium	5	
2.3. Cyaniden	10	
2.4. Chroom	50	
2.5. Kwik	1	
2.6. Nikkel	50	
2.7. Lood	50	(in doorstroomwater)
2.8. Antimonium	10	
2.9. Seleen	10	
2.10. Pesticiden en aanverwante produkten :		
— per afzonderlijke stof	0,1	
— totaal	0,5	
Onder pesticiden en aanverwante produkten wordt verstaan :		
— insecticiden :		
— persistente organische chloorverbindingen		
— organische fosforverbindingen		
— carbamaten		
— herbiciden;		
— fungiciden;		
— PCB's en PCT's.		
2.11. Aromatische polycyclische koolwaterstoffen	0,2	
Met referentiestoffen :		
— fluoranteen;		
— benzo 3,4 fluoranteen;		
— benzo 1,1,2 fluoranteen;		
— benzo 3,4 pyreen;		
— benzo 1,1,2 peryleen;		
— indeno (1,2,3, cd) pyreen.		

Maximale gehalten in mg/l

2.12. Nitraten in NO ₃ ⁻ uitgedrukt	50
2.13. Nitrietén in NO ₂ ⁻ uitgedrukt	0,1

3. Symbool betreffende het rookverbod (art. 13, § 5).

Opgelegd verbodsteken in bijlage II, bij artikel 54 *quinquies* onder a van het algemeen reglement voor de arbeidsbescherming : koninklijk besluit van 19 september 1980 (*Belgisch Staatsblad* van 9 oktober 1980).

4. Symbool betreffende ondrinkbaar water (art. 12, § 3).

Opgelegd verbodsteken in bijlage II, bij artikel 54 *quinquies* onder e van het algemeen reglement voor de arbeidsbescherming : koninklijk besluit van 19 september 1980 (*Belgisch Staatsblad* van 9 oktober 1980).

5. Methoden van onderzoek voor de microbiologische parameters.

- 5.1. Totale colibacteriën (2) Gisting in meervoudige proefbuisjes. Steekenting van de positieve buisjes op een medium voor bevestiging. Tellen volgens techniek van het meest waarschijnlijke aantal (MWA),
- 5.2. Faecale colibacteriën (2) of Membraanfiltratie en kweek op een geschikt medium zoals lactose-tergitolagar, endo-agar of bouillon met 0,4 teepol. Enting en identificatie van de verdachte kolonies. Incubatietemperatuur voor totaal aantal colibacteriën : 37° C. Incubatietemperatuur voor faecale colibacteriën : 44° C.
- 5.3. Faecale streptococcen (2) Natriumazide-methode (Litsky). Tellen volgens techniek van het meest waarschijnlijke aantal (MWA). Membraanfiltratie en kweek op een geschikt medium.
- 5.4. Sulfietreducerende clostridia (2) Na verwarming van het monster tot 80° C, telling van de sporen door :
 — uitzaaien in voedingsbodem met glucose, sulfiet en ijzer en de kolonies met zwarte kring tellen;
 — filtreren over membraanfilter, het omgekeerde filter plaatsen op voedingsbodem met glucose, sulfiet en ijzer, overdekt met agar, telling van de zwarte kolonies;
 — verdeling over kweekbuisjes « DRCM » (Differential reinforceerd clostridia medium), overbrengen van de zwarte buisjes op voedingsbodem met lakmoesmelk, telling volgens MWA.

(1) De methoden van onderzoek voor de maximale gehalten zijn weergegeven in de bijlage, onder 6.

(2) Opmerking : de incubatie duurt gewoonlijk 24 uur of 48 uur, behalve voor totaalstellingen, in welk geval de incubatietijd 48 uur of 72 uur bedraagt.

5.5. Aanvullende onderzoeken :	
5.5.1. Salmonella	Concentratie door membraanfiltratie. Enting op medium voor vooraanrijking. Aanrijking, steekenting op agar voor isolatiedoeleinden. Identificatie.
5.5.2. Pathogene stafylococci	Filtreren over membraan en kweken op specifieke voedingsbodem (bijvoorbeeld hypersaliene voedingsbodem volgens Chapman). Aantonen van de pathogeniteit. Techniek volgens Guelin.
5.5.3. Faecale bacteriëfagen	Concentratie door filtreren, uitvlokken of centrifugeren, en identificatie.
5.5.4. Enterovirussen	Concentratie door filtreren over membraan, microscopisch onderzoek, pathogeniteitstest.
5.5.5. Protozoa	Concentratie door filtreren over membraan, microscopisch onderzoek, pathogeniteitstest.
5.5.6. Kleine dierlijke organismes (wormen-larven)	Concentratie door filtreren over membraan, microscopisch onderzoek, pathogeniteitstest.
6. Bepalingmethoden voor chemische stoffen.	
6.1. Arseen	Absorptiespectrofotometrie. Atomaire absorptie.
6.2. Cadmium	Atomaire absorptie.
6.3. Cyaniden	Absorptiespectrofotometrie.
6.4. Chroom	Absorptiespectrofotometrie. Atomaire absorptie.
6.5. Kwik	Atomaire absorptie.
6.6. Nikkel	Atomaire absorptie.
6.7. Lood	Atomaire absorptie.
6.8. Antimonium	Absorptiespectrofotometrie.
6.9. Seleen	Atomaire absorptie.
6.10. Pesticiden en aanverwante produkten	Gas- of vloeistofchromatografie na extractie door oplosmiddelen en zuivering. Indien nodig identificatie van de bestanddelen van de mengsels. Kwantitatieve bepaling.
6.11. Aromatische polycyclische koolwaterstoffen	Meting van fluorescentie-intensiteit in het ultraviolet na extractie met hexaan. Gaschromatografie of meting van de fluorescentie in het ultraviolet na dunnelaagschromatografie. Vergelijkende metingen ten opzichte van een mengsel van zes ijkstoffen met dezelfde concentratie (1).

(1) In aanmerking te nemen ijkstoffen : fluoranteen, benzo 3,4 fluoranteen, benzo 11,12 fluoranteen, benzo 3,4 pyreen, benzo 1,12 peryleen en indeno (1,2,3 cd) pyreen.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 11 octobre 1985.

BAUDOUIN

Par le Roi :
Le Ministre des Affaires sociales,
J.-L. DEHAENE

Le Secrétaire d'Etat à la Santé publique
et à l'Environnement,
F. AERTS

« MINISTERIE VAN ONDERWIJS »

F. 85 — 2443

14 OCTOBRE 1985. — Arrêté royal
portant organisation du Conseil supérieur
de l'enseignement secondaire technique et professionnel

BAUDOUIN, Roi des Belges,
A tous, présents et à venir, Salut.

Vu la loi du 19 juillet 1971 relative à la structure générale et à l'organisation de l'enseignement secondaire, notamment l'article 13, 4^o;

Vu la loi du 29 juin 1983 concernant l'obligation scolaire;

Vu l'arrêté royal du 29 juin 1984 relatif à l'organisation de l'enseignement secondaire;

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 11 oktober 1985.

BOUDEWIJN

Van Koningswege :
De Minister van Sociale Zaken,
J.-L. DEHAENE

De Staatssecretaris voor Volksgezondheid
en Leefmilieu,
F. AERTS

MINISTERIE VAN ONDERWIJS

N. 85 — 2443

14 OKTOBER 1985. — Koninklijk besluit
houdende inrichting van de Hoge Raad
voor het technisch- en beroepssecundair onderwijs

BOUDEWIJN, Koning der Belgen,

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

Gelet op de wet van 19 juli 1971 betreffende de algemene structuur en de organisatie van het secundair onderwijs, inzonderheid artikel 13, 4^o;

Gelet op de wet van 29 juni 1983 betreffende de leerplicht;

Gelet op het koninklijk besluit van 29 juni 1984 betreffende de organisatie van het secundair onderwijs;