

§ 2. In afwijking van het bepaalde in § 1 van dit artikel, mag het in b) en c) bedoelde vlees afkomstig van het gevogelte, voorzien worden van het bijzonder stempelmerk waarvan het model is vastgesteld door de Minister tot wiens bevoegdheid de volksgezondheid behoort, indien het op een andere plaats of op een ander tijdstip is verkregen, uitgesneden, vervoerd en opgeslagen dan vlees van pluimvee dat bestemd is voor het intracommunautaire handelsverkeer en op zodanige wijze wordt gebruikt dat het niet kan terecht komen in vleesprodukten die bestemd zijn voor het intracommunautaire handelsverkeer, en op zodanige wijze wordt gebruikt dat het niet kan terecht komen in vleesprodukten die bestemd zijn voor het intracommunautaire handelsverkeer, tenzij het een warmtebehandeling heeft ondergaan overeenkomstig artikel 4, punt 1 van de richtlijn 80/215/EEG. »

Art. 2. In artikel 46, vierde lid, van hetzelfde besluit, gewijzigd bij koninklijk besluit van 9 december 1987, worden tussen de woorden « wordt » en « de controle » de woorden « uiterlijk tot 31 december 1992 » ingevoegd.

Art. 3. In hoofdstuk 9 van hetzelfde besluit wordt een artikel 64bis ingevoegd, luidend als volgt :

« Art. 64bis. In de inrichtingen waar bij invoer vlees van gevogelte wordt opgeslagen, wordt een register bijgehouden waarin de zendingen op de dag van de aankomst worden ingeschreven. Uit dit register moet de aard, de hoeveelheid en het land van herkomst van het ingevoerde vlees van gevogelte, alsmede de identiteit van de invoerder blijken.

Het register wordt ter beschikking gehouden van de keurder.

De invoerders zijn ertoe gehouden maandelijks aan het Instituut voor veterinaire keuring een overzicht te sturen van de ingevoerde hoeveelheden aan de hand van een maandstaat, waarvan het model is vastgesteld door de Minister tot wiens bevoegdheid de volksgezondheid behoort. »

Art. 4. Dit besluit treedt in werking op 1 januari 1993.

Art. 5. Onze Minister van Volksgezondheid is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Motril, 30 december 1992.

BOUDEWIJN

Van Koningswege :

De Minister van Volksgezondheid,

Mevr. L. ONKELINX

§ 2. Par dérogation aux dispositions du § 1^{er} du présent article, les viandes provenant des volailles visées au b) et c) peuvent être marquées d'une marque spéciale dont le modèle est fixé par le Ministre qui a la santé publique dans ses attributions, à condition qu'elles soient obtenues, découpées, transportées et entreposées de façon séparée ou à d'autres moments que les viandes de volaille destinées aux échanges intracommunautaires et utilisées de façon à éviter leur introduction dans les produits à base de viande destinés aux échanges intracommunautaires, sauf si elles ont subi un traitement thermique conformément à l'article 4, point 1 de la directive 80/215/CEE. »

Art. 2. Dans l'article 46, alinéa 4, du même arrêté, modifié par l'arrêté royal du 9 décembre 1987, les mots « jusqu'au 31 décembre 1992 » sont insérés entre les mots « est effectué » et « par les fonctionnaires ».

Art. 3. Dans le chapitre 9 du même arrêté, il est inséré un article 64bis, rédigé comme suit :

« Art. 64bis. Dans les établissements où, lors de l'importation, des viandes de volaille sont entreposées, il est tenu un registre dans lequel les envois sont inscrits le jour de leur entrée. Ce registre doit faire ressortir la nature, la quantité et le pays de provenance des viandes de volaille importées, ainsi que l'identité de l'importateur.

Le registre est tenu à la disposition de l'expert.

Les importateurs sont tenus de transmettre à l'Institut d'expertise vétérinaire chaque mois un relevé des quantités importées au moyen d'un état mensuel, dont le modèle est fixé par le Ministre qui a la santé publique dans ses attributions. »

Art. 4. Le présent arrêté entre en vigueur le 1^{er} janvier 1993.

Art. 5. Notre Ministre de la Santé publique est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Motril, le 30 décembre 1992.

BAUDOUIN

Par le Roi :

La Ministre de la Santé publique.

Mme L. ONKELINX

N. 92 — 3241

30 DECEMBER 1992. — Koninklijk besluit betreffende de keuring van en de handel in vlees van konijnen

BOUDEWIJN, Koning der Belgen,

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

Gelet op de wet van 15 april 1985 betreffende de keuring van en de handel in vis, gevogelte, konijnen en wild, en tot wijziging van de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel, inzonderheid artikel 3, § 1 en artikel 4, §§ 1 en 2;

Gelet op de richtlijn van de Raad van de Europese Gemeenschappen 91/495/EEG van 27 november 1990 inzake gezondheidsvoorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van konijnenvlees en vlees van gekweekt wild;

Gelet op het advies van de Raad voor veterinaire keuring;

Gelet op de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973, inzonderheid op artikel 3, § 1, vervangen bij de wet van 4 juli 1989;

Gelet op de dringende noodzakelijkheid;

Overwegende dat de reglementering inzake de keuring van en de handel in vlees van konijnen in overeenstemming met de richtlijn 91/495/EEG zonder uitstel dient te worden opgelegd;

F. 92 — 3241

30 DECEMBRE 1992. — Arrêté royal relatif à l'expertise et au commerce des viandes de lapin

BAUDOUIN, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, Salut.

Vu la loi du 15 avril 1985 concernant l'expertise et le commerce du poisson, des volailles, des lapins et du gibier et modifiant la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes, notamment l'article 3, § 1^{er} et l'article 4, §§ 1^{er} et 2;

Vu la directive du Conseil des Communautés européennes 91/495/CEE du 27 novembre 1990 concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la production et à la mise sur le marché de viandes de lapin et de viandes de gibier d'élevage;

Vu l'avis du Conseil d'expertise vétérinaire;

Vu les lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973, notamment l'article 3, § 1^{er}, remplacé par la loi du 4 juillet 1989;

Vu l'urgence;

Considérant que la réglementation concernant l'expertise et le commerce des viandes de lapin doit être imposée en conformité avec la directive 91/495/CEE sans délai;

Op de voordracht van Onze Minister van Volksgezondheid,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

HOOFDSTUK I. — *Definities en toepassingsgebied*

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

1° vlees van konijnen : alle voor menselijke consumptie geschikte delen van tamme konijnen;

2° vers vlees van konijnen : alle vlees van konijnen dat buiten de koudebehandeling geen behandeling ter bevordering van de houdbaarheid heeft ondergaan;

3° geslacht konijn : het gehele konijn na het uitbloeden, het volledig villen, het afsnijden van de poten ter hoogte van het carpaal respectievelijk het tarsaal gewricht, het verwijderen van het darmkanaal het wegnemen van de longen, het hart, de nieren, de lever en het vet evenals het afsnijden van de kop zijn facultatief;

4° ingewanden : de inhoud van de borst-, buik- en bekkenholte met inbegrip van de luchtpijp en de slokdarm;

5° slachtafval : de longen met inbegrip van de luchtpijp, het hart, de lever, de nieren en het vet die van het geslachte konijn zijn afgescheiden;

6° uitsnijderij : de inrichting waar vlees van konijnen wordt uitgesneden of uitgebeend;

7° de Minister : de Minister die de Volksgezondheid in zijn bevoegdheid heeft.

Art. 2. De bepalingen van dit besluit zijn niet van toepassing ingeval konijnen worden geslacht door een particulier of door een toevallig producent voor de rechtstreekse levering aan een particulier indien het vlees uitsluitend bestemd is voor de consumptie door diens huisgezin.

HOOFDSTUK II. — *De inrichtingen*

Art. 3. § 1. Het slachten van konijnen, uitsnijden of uitbenen en opslaan van vlees van konijnen, mag alleen geschieden in inrichtingen die door de Minister zijn erkend. Deze bepalingen is niet van toepassing op het uitsnijden of uitbenen en op de opslag in detailhandelszaken.

De erkenning, de toekenning van een veterinaire toelatingsnummer en de weigering, opschorting of intrekking van de erkenning gebeuren overeenkomstig de procedureregels van het koninklijk besluit van 30 december 1992 betreffende de erkenning en de inrichtingsvoorwaarden van de slachthuizen en andere inrichtingen.

§ 2. Om te worden erkend moeten de slachthuizen voor konijnen voldoen aan de bepalingen van de artikelen 6 tot 8 van het koninklijk besluit van 21 september 1970 betreffende de keuring van en de handel in vlees van gevogelte, met dien verstande dat de woorden « gevogelte », « veren » en « plukken » respectievelijk vervangen worden door de woorden « konijnen », « huiden » en « villen ».

Om te worden erkend moeten de uitsnijderijen van vlees van konijnen voldoen aan de bepalingen van de artikelen 3 en 4 van het koninklijk besluit van 18 juli 1980 betreffende de uitsnijderijen van vlees van gevogelte en hun produkten, met dien verstande dat het woord « gevogelte » vervangen wordt door het woord « konijnen ».

Evenwel kunnen uitsnijderijen, erkend krachtens de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel of erkend krachtens de wet van 15 april 1965 betreffende de keuring van en de handel in vis, gevogelte, konijnen en wild, eveneens erkend worden voor het uitsnijden en uitbenen van vlees van konijnen op voorwaarde dat ze over de nodige voorzieningen beschikken.

Koel- en vrieshuizen erkend krachtens bovenvermelde wet van 5 september 1952 zijn eveneens erkend voor de opslag van vlees van konijnen.

HOOFDSTUK III. — *Het register*

Art. 4. Ieder slachthuis voor konijnen moet beschikken over een register der binnengekomen dieren overeenkomstig het model in bijlage I bij dit besluit.

Bij aankomst op het slachthuis voor konijnen moeten de te slachten dieren onmiddellijk worden ingeschreven in dit register.

Het register moet bijgehouden en gedurende vijf jaar bewaard worden door de exploitant van het slachthuis die hiervoor de volledige verantwoordelijkheid draagt. Hij houdt het register steeds ter beschikking van de keurder die er de resultaten van het gezondheidsonderzoek en de keuring in aanbrengt.

Sur la proposition de Notre Ministre de la Santé publique,

Nous avons arrêté et arrêtons :

CHAPITRE I^{er}. — *Définitions et champ d'application*

Article 1^{er}. Pour l'application du présent arrêté, on entend par :

1° viandes de lapin : toutes les parties du lapin domestique qui sont propres à la consommation humaine;

2° viandes fraîches de lapin : toutes les viandes de lapin n'ayant subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation à l'exception d'un traitement par le froid;

3° carcasse : le lapin entier après la saignée, le déshabillage, la section des pattes à la hauteur, respectivement, des articulations du carpe et du tarse, l'enlèvement du tractus digestif, l'ablation des poumons, du cœur, des reins, du foie et de la graisse ainsi que la section de la tête sont facultatives;

4° viscères : le contenu des cavités de la cage thoracique, de l'abdomen et du bassin, y compris la trachée et l'œsophage;

5° abats : les poumons, y compris la trachée, le cœur, le foie, les reins et la graisse enlevés de la carcasse;

6° atelier de découpe : l'établissement où les viandes de lapin sont découpées ou désossées;

7° le Ministre : le Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions.

Art. 2. Les dispositions du présent arrêté ne sont pas d'application en cas d'abattage de lapins par une personne privée ou par un producteur occasionnel pour la livraison directe à une personne privée si les viandes sont exclusivement destinées à la consommation par son ménage.

CHAPITRE II. — *Les établissements*

Art. 3. § 1^{er}. L'abattage de lapins, la découpe, le désossage et l'entreposage de viandes de lapin ne peuvent avoir lieu que dans des établissements agréés par le Ministre. Cette disposition n'est pas d'application à la découpe ou au désossage et à l'entreposage dans des commerces de détail.

L'agrément, l'attribution d'un numéro d'agrément vétérinaire et le refus, la suspension ou le retrait de l'agrément se font conformément aux procédures de l'arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif à l'agrément et aux conditions d'installation des abattoirs et d'autres établissements.

§ 2. Pour être agréés, les abattoirs de lapins doivent satisfaire aux dispositions des articles 6 à 8 de l'arrêté royal du 21 septembre 1970 relatif à l'expertise et au commerce des viandes de volaille, étant entendu que respectivement les mots « volaille(s) », « plumes » et « la plumaison » sont remplacés par les mots « lapin(s) », « peaux » et « le déshabillage ».

Pour être agréés, les ateliers de découpe de viandes de lapin doivent satisfaire aux dispositions des articles 3 et 4 de l'arrêté royal du 18 juillet 1980 relatif aux ateliers de découpage de viandes de volailles et à leurs produits, étant entendu que le mot « volaille » est remplacé par le mot « lapin ».

Néanmoins, les ateliers de découpe agréés en vertu de la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce de viandes ou en vertu de la loi du 15 avril 1965 concernant l'expertise et le commerce du poisson, des volailles, des lapins et du gibier peuvent également être agréés pour la découpe et le désossage des viandes de lapin à condition qu'ils disposent de l'équipement nécessaire.

Les entrepôts frigorifiques agréés en vertu de la loi du 5 septembre 1952 mentionnée ci-dessus sont également agréés pour l'entreposage des viandes de lapin.

CHAPITRE III. — *Le registre*

Art. 4. Chaque abattoir de lapins doit disposer d'un registre des entrées conformément au modèle repris en annexe I du présent arrêté.

A l'arrivée à l'abattoir de lapins, les animaux à abattre doivent être immédiatement inscrits dans ce registre.

Le registre doit être tenu et être conservé pendant cinq ans par l'exploitant de l'abattoir qui en porte l'entière responsabilité. Il tient le registre toujours à la disposition de l'expert qui y mentionne les résultats de l'examen sanitaire et de l'expertise.

Art. 5. Alle konijnen ingeschreven in het register der binnengekomen dieren van een slachthuis moeten er worden geslacht of, overeenkomstig artikel 8, § 2, gedood.

HOOFDSTUK IV. — *Het gezondheidsonderzoek voor de slachting*

Art. 6. Het gezondheidsonderzoek voor de slachting is verplicht. Het dient bij voldoende verlichting te worden verricht op alle konijnen of op een deel der konijnen behorend tot een partij van dezelfde herkomst.

De konijnen moeten binnen de vierentwintig uur na hun aankomst op het slachthuis aan een gezondheidsonderzoek na de slachting worden onderworpen alvorens te worden geslacht. Indien sedert het aanvankelijk onderzoek meer dan vierentwintig uur zijn verstreken, dient dit onderzoek onmiddellijk voor het slachten te worden herhaald.

Art. 7. Bij aankomst in het slachthuis moet elk te slachten konijn of elke partij te slachten konijnen voorzien zijn van een identificatiemerk waardoor de oorsprong van de dieren kan worden bepaald.

Art. 8. § 1. Het gezondheidsonderzoek voor de slachting moet het mogelijk maken vast te stellen :

a) of de dieren lijden aan een ziekte die besmettelijk is voor mens of dier dan wel of de aanwezig verschijnselen of de algemene gezondheidstoestand van het dier het uitbreken van een dergelijke ziekte doen vrezen;

b) of de dieren verschijnselen van een ziekte of van een storing van de algemene gezondheidstoestand vertonen, waardoor het vlees ongeschikt kan worden voor menselijke consumptie;

c) of de dieren vermoeid of opgewonden of niet uitgevast zijn.

§ 2. In het geval vermeld in § 1, a), mogen de dieren niet voor menselijke consumptie worden geslacht. Ze moeten onmiddellijk worden afgezonderd en worden gedood nadat alle andere dieren zijn geslacht tenzij ze onmiddellijk op een afzonderlijke plaats kunnen worden gedood. De kadavers ervan moeten op hygiënische wijze worden afgevoerd.

In het geval vermeld in § 1, b), moeten de dieren worden afgezonderd en geslacht na alle gezonde dieren.

In het geval vermeld in § 1, c) legt de keurder alle nodige maatregelen en in elk geval een rustperiode op vooraleer hij de slachting toelaat.

HOOFDSTUK V. — *De slachting*

Art. 9. De slachtverrichtingen moeten gebeuren in overeenstemming met de bepalingen van hoofdstuk I van de bijlage II bij dit besluit.

HOOFDSTUK VI. — *De keuring na de slachting*

Art. 10. Elk geslacht konijn moet onmiddellijk na het slachten in zijn geheel, inbegrepen de erbijhorende slachtafval ter keuring worden aangeboden. Met het oog op het uitvoeren van de keuring dient de exploitant van het slachthuis de keurder een voldoende ruimte en verlichting, evenals een gepaste installatie en de nodige medewerking ter beschikking te stellen.

Art. 11. Elk geslacht konijn moet gekeurd worden met alle middelen die zijn opgelegd door dit besluit of die de keurder nodig acht.

De keuring na de slachting kan inhouden :

1° een visueel onderzoek van het geslacht konijn en de erbijhorende slachtafval;

2° het betasten van het geslacht konijn en, zo nodig, het insnijden of wegsnijden van de organen en van die delen van het konijn die een verandering hebben ondergaan;

3° een onderzoek naar afwijkingen in de consistentie, de kleur, de geur en de smaak;

4° laboratoriumonderzoeken en het nemen van monsters daarvoor.

In het geval vermeld in artikel 8, § 1, b), evenals indien op basis van de keuring na de slachting, besmetting met een ziekte wordt vermoed, zijn een laboratoriumonderzoek naar residuen van stoffen met farmacologische werking die normaal worden toegediend bij de vastgestelde ziekte toestand evenals een bacteriologisch onderzoek van het vlees verplicht. Ingeval verscheidene geslachte konijnen van eenzelfde partij gelijkaardige letsels vertonen, kunnen deze onderzoeken steekproefsgewijs gebeuren, waarbij een ongunstig resultaat geldt voor de hele partij. De keurder mag niet tot deze onderzoeken overgaan wanneer het macroscopisch onderzoek alleen reeds aan het licht heeft gebracht dat het vlees voor menselijke voeding ongeschikt is.

Art. 5. Tous les lapins inscrits au registre des entrées d'un abattoir doivent y être abattus ou, conformément à l'article 8, § 2, tués.

CHAPITRE IV. — *L'examen sanitaire avant l'abattage*

Art. 6. L'examen sanitaire avant l'abattage par un expert est obligatoire. Cet examen doit être effectué dans des conditions d'éclairage appropriées sur tous les lapins ou sur une partie des lapins appartenant à un lot de même provenance.

Dans les vingt-quatre heures suivant leur arrivée à l'abattoir, les lapins doivent être soumis à un examen sanitaire avant l'abattage avant d'être abattus. Si, depuis l'examen initial, plus de vingt-quatre heures se sont écoulées, cet examen doit être renouvelé immédiatement avant l'abattage.

Art. 7. A l'arrivée à l'abattoir tout lapin ou lot de lapins à abattre doit être pourvu d'une marque d'identification permettant de déterminer l'origine des animaux.

Art. 8. § 1^{er}. L'examen sanitaire avant l'abattage doit permettre de déterminer :

a) si les animaux sont atteints d'une maladie transmissible à l'homme ou aux animaux, ou s'ils présentent des symptômes, ou s'ils se trouvent dans un état général permettant de craindre l'apparition d'une telle maladie;

b) si les animaux présentent des symptômes d'une maladie ou d'un trouble de leur état général susceptibles de rendre les viandes impropres à la consommation humaine;

c) si les animaux sont fatigués ou en état d'excitation ou non à jeun.

§ 2. Dans le cas mentionné sous le § 1^{er}, a), les animaux ne peuvent être abattus pour la consommation humaine. Ils doivent être immédiatement séparés et être tués après l'abattage des autres animaux à moins qu'ils puissent être tués immédiatement à un endroit séparé. Les cadavres doivent être évacués d'une manière hygiénique.

Dans le cas mentionné sous le § 1^{er}, b), les animaux doivent être séparés et abattus après les animaux en bonne santé.

Dans le cas mentionné sous le § 1^{er}, c), l'expert impose toutes les mesures nécessaires et en tout cas une période de repos avant d'autoriser l'abattage.

CHAPITRE V. — *L'abattage*

Art. 9. Les opérations d'abattage doivent se faire conformément aux dispositions du chapitre I^{er} de l'annexe II du présent arrêté.

CHAPITRE VI. — *L'expertise après l'abattage*

Art. 10. Tout lapin abattu doit être présenté en sa totalité, y compris les abats, à l'expertise immédiatement après l'abattage. En vue de l'expertise, l'exploitant de l'abattoir doit mettre à la disposition de l'expert, un espace et un éclairage suffisants, ainsi qu'une installation appropriée et la coopération nécessaire.

Art. 11. Tout lapin abattu doit être expertisé à l'aide de tous les moyens imposés par le présent arrêté ou jugés nécessaires par l'expert.

L'expertise après l'abattage peut comprendre :

1° un examen visuel du lapin abattu et des abats correspondants;

2° la palpation du lapin abattu et, si nécessaire l'incision ou l'ablation des organes et des parties du corps du lapin qui ont subi un changement;

3° la recherche d'anomalies de la consistance, de la couleur, de l'odeur et de la saveur;

4° des examens de laboratoire et la prise d'échantillons à cet effet.

Dans le cas mentionné à l'article 8, § 1^{er}, b), ainsi que dans le cas où, sur base de l'expertise effectuée après l'abattage, une maladie est suspectée, un examen de laboratoire visant à détecter des résidus de substances à effet pharmacologique administrées habituellement lorsqu'une telle maladie est diagnostiquée ainsi qu'un examen bactériologique de la viande sont imposés. Dans le cas où plusieurs lapins abattus d'un même lot présentent des lésions semblables, ces examens peuvent être effectués par sondage, auquel cas un résultat défavorable est valable pour le lot entier. L'expert ne peut recourir à ces examens lorsque, à lui seul, l'examen macroscopique révèle que les viandes sont impropres à la consommation humaine.

Art. 12. De geslachte konijnen en hun slachtafval worden geschikt bevonden voor menselijke consumptie op voorwaarde dat ze bij de keuring geen afwijkingen hebben vertoond, met uitzondering van kort voor of bij de slachting opgelopen verwondingen of van kleine misvormingen of afwijkingen, voor zover is geconstateerd dat deze het geslachte konijn en de slachtafval niet ongeschikt maken voor menselijke consumptie, noch enig gevaar opleveren voor de volksgezondheid.

Art. 13. § 1. De geslachte konijnen en hun slachtafval worden in elk geval volledig ongeschikt verklaard voor menselijke consumptie indien het gezondheidsonderzoek voor de slachting of de keuring na de slachting een van volgende afwijkingen aan het licht brengt :

- 1° voor de slachting gestorven dier;
- 2° dier dat lijdt aan een besmettelijke ziekte voor mens of dier;
- 3° onvoldoende uitgebloed dier;
- 4° laattijdige verwijdering der ingewanden;
- 5° multiële tumoren of multiële abcessen;
- 6° extensieve parasitaire infestatie van het subcutane of van het spierweefsel;
- 7° uitgebreide letsels of algemene doorsijpeling van het bindweefsel;
- 8° afwijkende kleur, geur of smaak;
- 9° afwijkende consistentie, in het bijzonder ten gevolge van oedeem of uitmergeling;
- 10° uitgebreide bezoedeling;
- 11° bevestigd of nakend bederf, septicemie of septicemisch uitzicht of pyemie;
- 12° polyarthritis evenals acute pleuropneumonie of peritonitis;
- 13° ascites;
- 14° geelzucht;
- 15° vergiftiging;
- 16° aanwezigheid van residuen van stoffen met farmacologische werking;
- 17° ongunstig resultaat van het bacteriologisch onderzoek.

§ 2. Delen van geslachte konijnen of slachtafvallen met kleine letsels of verontreinigingen waardoor het overige vlees niet wordt aangetast, worden ongeschikt verklaard voor menselijke consumptie.

Art. 14. Indien de keurder een ongunstige beslissing neemt, vermeldt hij dit de dag zelf in het register der binnengekomen dieren.

Art. 15. Indien de eigenaar van het dier of de exploitant van het slachthuis zich niet met de beslissing van de keurder niet kan verenigen, beschikt hij over een termijn van vierentwintig uur om hiertegen verzet te doen bij de betrokken keurder. In dit geval doet hij, op eigen kosten, een tegenkeuring verrichten door een dierenarts van zijn keuze.

Indien de vaststellingen van de keurder en van de tegenkeurder tegenstrijdig zijn, geeft deze laatste schriftelijk zijn mening en vraagt tevens dat de inspecteur-hoofd van de keurkring of zijn afgevaardigde dringend tussenbeide komt. Diens beslissing is niet voor beroep vatbaar.

Art. 16. Tot besluit van de keuring wordt op elk geschikt bevonden geslacht dier hetzij rechtstreeks hetzij op de verpakking een keurmerk aangebracht. Indien het slachten en het uitsnijden of uitbenen in hetzelfde bedrijf plaatsvinden, mag het merken worden uitgesteld, op voorwaarde dat alle delen worden verpakt en dat elke verpakkingseenheid een keurmerk draagt. De Minister bepaalt het model van het keurmerk, de wijze van merken en de voorwaarden waaronder één keurmerk per partij geslachte dieren of delen van geslachte dieren volstaat.

HOOFDSTUK VII. — *Het uitsnijden en het uitbenen*

Art. 17. Vers vlees van konijnen dat in een uitsnijderij wordt binnengebracht moet

— ofwel afkomstig zijn van in België of in de EEG geslachte konijnen die bij keuring geschikt zijn bevonden voor menselijke consumptie en als dusdanig zijn gemerkt;

— ofwel zijn ingevoerd uit een land dat geen lid is van de EEG met in achtname van de voorschriften daartoe.

Art. 18. In de uitsnijderijen moet een register gehouden worden van het aangevoerde vlees. Het model van dit register kan door de Minister worden bepaald.

Art. 19. Het vlees van konijnen bestemd voor het uitsnijden of uitbenen alsmede deze bewerkingen zelf moeten voldoen aan de bepalingen van hoofdstuk II van de bijlage II bij dit besluit.

Art. 12. Les lapins abattus et leurs abats sont reconnus propres à la consommation humaine à condition qu'ils n'aient révélés aucune altération lors de l'expertise, à l'exception de lésions traumatiques subies peu de temps avant ou lors de l'abattage ou des malformations ou altérations localisées, pour autant qu'il est établi qu'elles ne rendent pas la carcasse et les abats impropres à la consommation humaine ou dangereux pour la santé publique.

Art. 13. § 1^{er}. Les lapins abattus et leurs abats sont en tout cas entièrement déclarés impropres à la consommation humaine si l'examen sanitaire avant l'abattage ou l'expertise après l'abattage révèlent une des anomalies suivantes :

- 1° un animal mort avant l'abattage;
- 2° un animal atteint d'une maladie transmissible à l'homme ou à l'animal;
- 3° un animal dont la saignée a été insuffisante;
- 4° une éviscération tardive;
- 5° des tumeurs multiples et des abcès multiples;
- 6° une infestation parasitaire étendue des tissus sous-cutanés ou musculaires;
- 7° des dommages étendus ou une infiltration généralisée du tissu conjonctif;
- 8° couleur, odeur ou goût anormaux;
- 9° consistance anormale, en particulier des œdèmes ou un état émâcié;
- 10° des souillures étendues;
- 11° de la putréfaction confirmée ou imminente, de la septicémie ou un aspect septicémique ou de la pyohémie;
- 12° de la polyarthrite ainsi que de la pleuropneumonie ou de la péritonite aiguës;
- 13° de l'ascite;
- 14° de l'ictère;
- 15° un empoisonnement;
- 16° la présence de résidus de substances à effet pharmacologique;

17° un résultat défavorable de l'examen bactériologique.

§ 2. Les parties des carcasses ou des abats présentant des lésions ou contaminations localisées n'affectant pas la salubrité des autres viandes doivent être déclarées impropres à la consommation humaine.

Art. 14. Si l'expert prend une décision défavorable, il la notifie le jour même dans le registre des entrées.

Art. 15. Si le propriétaire de l'animal ou l'exploitant de l'abattoir ne peut se rallier à la décision de l'expert, il dispose d'un délai de vingt-quatre heures pour faire opposition auprès de l'expert concerné. Dans ce cas il fait procéder, à ses frais, à une contre-expertise par un médecin vétérinaire de son choix.

Si les constatations de l'expert et celles du contre-expert ne concordent pas, ce dernier formule son avis par écrit et provoque d'urgence l'intervention de l'inspecteur-chef du cercle d'expertise ou de son délégué. La décision de celui-ci est sans appel.

Art. 16. En conclusion de l'expertise, une marque de salubrité est apposée soit directement sur, soit sur l'emballage de chaque carcasse reconnue propre à la consommation. Si l'abattage et la découpe ou le désossage sont effectués dans le même établissement, le marquage peut être postposé à condition que tous les morceaux soient emballés et que chaque unité d'emballage porte une marque de salubrité. Le Ministre fixe le modèle de la marque de salubrité, le mode de marquage et les conditions pour lesquelles une seule marque de salubrité suffit par lot de carcasses ou parties de carcasse.

CHAPITRE VII. — *La découpe et le désossage*

Art. 17. Les viandes fraîches de lapin entrant dans un atelier de découpe doivent

— ou bien provenir de lapins abattus en Belgique ou dans la CEE, et être reconnues déclarées propres à la consommation et être marquées en ce sens;

— ou bien être importées d'un pays non membre de la CEE tout en observant les dispositions à cet effet.

Art. 18. Les ateliers de découpe doivent tenir un registre des viandes introduites dans l'établissement. Le modèle de ce registre peut être fixé par le Ministre.

Art. 19. Les viandes de lapin destinées à la découpe ou au désossage ainsi que ces traitements doivent répondre aux dispositions du chapitre II de l'annexe II du présent arrêté.

HOOFDSTUK VIII. — *De opslag en de verpakking*

Art. 20. De opslag en de eventuele verpakking van vlees van konijnen moeten gebeuren overeenkomstig de bepalingen van hoofdstuk III van de bijlage II bij dit besluit.

HOOFDSTUK IX. — *De hygiëne*

Art. 21. De hygiëne van het personeel, de lokalen en het gereedschap moet voldoen aan de bepalingen van hoofdstuk IV van de bijlage II bij dit besluit.

Art. 22. De exploitant van het slachthuis voor konijnen of van de uitsnijderij dient de algemene hygiëne bij de produktie in zijn inrichting regelmatig te controleren of te doen controleren, ondermeer door middel van microbiologisch onderzoek.

De controles moeten het gereedschap, de installaties en de werktuigen in alle produktiestadia en, zo nodig, de produkten betreffen.

De resultaten van de uitgevoerde controles worden ter beschikking gehouden van de keurder, die aanvullend microbiologisch onderzoek kan doen uitvoeren.

De aard en de frequentie van de controles, alsmede de methoden van monsterneming en van microbiologisch onderzoek kunnen worden vastgesteld door de Minister.

HOOFDSTUK X. — *De invoer*

Art. 23. Vlees van konijnen dat wordt ingevoerd dient vergezeld te zijn van een keuringscertificaat waarvan het model door de minister wordt bepaald.

HOOFDSTUK XI. — *De handel*

Art. 24. Het is verboden vlees van konijnen in te voeren, uit te voeren, te verwerken, met het oog op menselijke consumptie voorhanden te hebben, te koop te stellen, aan te bieden, onder al dan niet bezwarende titel af te staan, indien het :

- a) voortkomt van in België of in de EEG geslachte konijnen die :
 - 1° ofwel niet in een erkend slachthuis werden geslacht of niet werden uitgesneden of uitgebeend in een erkende uitsnijderij;
 - 2° ofwel bij de slachting niet werden gekeurd;
- b) bij de keuring niet geschikt is bevonden of ongeschikt is verklaard voor menselijke consumptie;
- c) werd ingevoerd zonder inachtneming van de daartoe geldende voorschriften;
- d) geen keurmerk draagt waaruit blijkt dat het geschikt is bevonden voor menselijke consumptie;
- e) is behandeld met ioniserende of ultraviolette stralen, dan wel met malsmakers of andere stoffen waardoor de organoleptische eigenschappen van het vlees kunnen worden aangetast of met andere kleurstoffen dan de voor het aanbrengen van het keurmerk gebruikte stoffen;
- f) residuen bevat van stoffen met farmacologische werking.

HOOFDSTUK XII. — *Overgangsbepalingen*

Art. 25. Op voorwaarde dat de exploitanten van een slachthuis voor konijnen of van een uitsnijderij van vlees van konijnen, een aanvraag tot erkenning uiterlijk twee maand na de inwerkingtreding van dit besluit indienen, worden de bedrijven die op het tijdstip van de bekendmaking ervan in het *Belgisch Staatsblad* in werking zijn, als voorlopig erkend beschouwd tot op het ogenblik dat een ministeriële beslissing is getroffen over de aanvraag zoals bedoeld in artikel 3.

HOOFDSTUK XIII. — *Slotbepalingen*

Art. 26. Vlees van konijnen dat niet conform is aan de bepalingen van dit besluit wordt schadelijk verklaard.

Art. 27. Dit besluit treedt in werking de eerste dag van de maand volgend op die gedurende welke het in het *Belgisch Staatsblad* is bekendgemaakt.

Art. 28. Onze Minister van Volksgezondheid is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Motril, 30 december 1992.

BOUDEWIJN

Van Koningswege :

De Minister van Volksgezondheid,

Mevr. ONKELINX

CHAPITRE VIII. — *L'entreposage et le conditionnement*

Art. 20. L'entreposage et le conditionnement éventuel des viandes de lapin doivent se faire conformément aux dispositions du chapitre III de l'annexe II du présent arrêté.

CHAPITRE IX. — *L'hygiène*

Art. 21. L'hygiène du personnel, des locaux et des outils doit répondre aux dispositions du chapitre IV de l'annexe II du présent arrêté.

Art. 22. L'exploitant d'un abattoir de lapins ou d'un atelier de découpe est tenu de procéder ou de faire procéder à un contrôle régulier de l'hygiène générale des conditions de production dans son établissement, y compris par des contrôles microbiologiques.

Les contrôles doivent porter sur les outils, les installations et les machines à tous les stades de la production et, si nécessaire, sur les produits.

Les résultats des contrôles effectués sont tenus à la disposition de l'expert, qui peut faire procéder à des examens microbiologiques complémentaires.

La nature et la fréquence des contrôles, ainsi que les méthodes d'échantillonnage et d'examen microbiologique, peuvent être fixées par le Ministre.

CHAPITRE X. — *L'importation*

Art. 23. Lors de l'importation de viandes de lapin, celles-ci doivent être accompagnées d'un certificat de salubrité dont le modèle est fixé par le Ministre.

CHAPITRE XI. — *Le commerce*

Art. 24. Il est interdit d'importer, d'exporter, de traiter, de détenir en vue de la consommation humaine, de mettre en vente, d'offrir, de céder à titre onéreux ou gratuit des viandes de lapin, si elles :

- a) proviennent de lapins abattus en Belgique ou dans la CEE qui :
 - 1° ou bien n'ont pas été abattus dans un abattoir agréé ou découpés ou désossés dans un atelier de découpe agréé;
 - 2° ou bien n'ont pas été expertisés lors de l'abattage;
- b) n'ont pas été reconnues propres ou ont été déclarées impropres à la consommation humaine lors de l'expertise;
- c) ont été importées sans tenir compte des prescriptions en vigueur à cet effet;
- d) ne portent pas la marque de salubrité attestant qu'elles sont reconnues propres à la consommation humaine;
- e) ont été traitées aux radiations ionisantes ou ultraviolettes, ou bien par des attendrisseurs ou d'autres substances pouvant altérer les caractéristiques organoleptiques des viandes ou au moyen de colorants, autres que ceux utilisés pour apposer la marque de salubrité;
- f) contiennent des résidus de substances à cet effet pharmacologique.

CHAPITRE XII. — *Dispositions transitoires*

Art. 25. A la condition d'introduction par les exploitants d'un abattoir de lapins ou d'un atelier de découpe de viandes de lapin, d'une demande d'agrément au plus tard deux mois après l'entrée en vigueur du présent arrêté, les établissements qui sont en activité au moment de la publication de celui-ci au *Moniteur belge* sont considérées provisoirement agréés jusqu'à ce qu'une décision ministérielle prise conformément à l'article 3 soit intervenue.

CHAPITRE XIII. — *Dispositions finales*

Art. 26. Les viandes de lapin qui ne sont pas conformes aux dispositions du présent arrêté sont déclarées nuisibles.

Art. 27. Le présent arrêté entre en vigueur le premier jour du mois qui suit celui au cours duquel il aura été publié au *Moniteur belge*.

Art. 28. Notre Ministre de la Santé publique est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Motril, le 30 décembre 1992.

BAUDOUIN

Par le Roi :

La Ministre de la Santé publique,

Mme ONKELINX

Bijlage I bij het koninklijk besluit van 30 december 1992.

[F 25304]

MODEL
Register der binnengekomen dieren

Datum	Eigenaar (Naam en adres)	Bedrijf van herkomst	Diersoort	Aantal	Bedrag der keur- rechten per eenheid	Bedrag der keur- rechten	Bedrag der bezoeken	Te storten som	Dieren waarvan het gezondheidsonderzoek geen voldoening geeft Aantal + reden	Ongeslacht bevonden of verklaard en in beslaggenomen vlees (aantal of gewicht) +reden

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 30 december 1992.

Van Koningswege:
De Minister van Volksgezondheid,

Mevr. L. ONKELINX

[F 25304]

Annexe I à l'arrêté royal du 30 décembre 1992.

MODELE

Registre des entrées

Date	Propriétaire (Nom et adresse)	Exploitation d'origine	Espèce animale	Nombre	Montant des droits par unité d'expertise	Montant des droits des visites	Somme à verser	Animaux dont l'examen sanitaire ne donne pas satisfaction Nombre + motifs	Viandes reconnues ou déclarées impropres et saisies (nombre ou poids) + motifs

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 30 décembre 1992.

Par le Roi:
La Ministre de la Santé publique,

Mme. L. ONKELINX

Bijlage II bij het koninklijk besluit van 30 december 1992

HOOFDSTUK I. — *Het slachten van konijnen*

1. Konijnen die in de slachtlokalen worden binnengebracht, moeten onmiddellijk worden geslacht, na door electro-anesthesie volledig te zijn verdoofd.

Verdoving hoeft echter niet te worden toegepast wanneer een godsdienstige ritus dit verbiedt.

2. De konijnen moeten volledig uitbloeden en wel zo dat het bloed geen oorzaak van verontreiniging kan zijn buiten het slachtlokaal. Ze moeten onmiddellijk en volledig worden gevild. De ledematen moeten worden afgesneden ter hoogte van respectievelijk het carpaal en het tarsaal gewricht.

3. De konijnen moeten zo worden geopend dat de holten en de ingewanden kunnen worden gekeurd. Het spijsverteringskanaal moet op zodanige wijze uit het dier worden gehaald dat geen verontreiniging plaatsvindt.

4. Na de keuring moet het spijsverteringskanaal onmiddellijk worden verwijderd. De overige ingewanden die niet tot de slachtafval behoren, moeten eveneens terstond worden verwijderd. In elk geval moet de lever worden ontdaan van de galblaas.

De slachtafvalfen mogen worden gescheiden van het konijn, doch op een zodanige wijze dat de keurder, vooraleer zijn beslissing te treffen, steeds in de mogelijkheid verkeert om vast te stellen tot welk geslacht konijn ze behoren.

Al deze bewerkingen moeten op een hygiënisch verantwoorde wijze gebeuren, zodanig dat besmetting of bezoedeling van het vlees wordt voorkomen.

5. Het opblazen en het reinigen van de geslachte konijnen met behulp van doeken zijn verboden, alsmede het opvullen van de geslachte konijnen, behalve door middel van een hoeveelheid slachtafval die afkomstig is van één der in het slachthuis geslachte konijnen.

6. In de slachthuizen die zijn uitgerust met een slachtketting mogen de geslachte konijnen niet voor het einde van de keuring van de ketting worden gehaald.

In de slachthuizen die niet over dergelijke installatie beschikken, moeten de konijnen tot op het einde van de keuring opgehangen blijven.

7. Het vlees dat ongeschikt is voor menselijke consumptie, de niet eetbare afval en de huiden moeten zo vlug mogelijk worden overgebracht naar de daartoe bestemde lokalen of recipiënten op zodanige wijze dat geen gevaar bestaat voor besmetting of bezoedeling van voor menselijke consumptie geschikt bevonden vlees.

8. Voor menselijke consumptie geschikt bevonden vlees en in observatie gesteld vlees wordt onmiddellijk na de keuring gekoeld tot een inwendige temperatuur van ten hoogste 4 °C.

HOOFDSTUK II. — *Het uitsnijden en uitbenen van vlees van konijnen*

9. Voor uitsnijden of uitbenen bestemd vers vlees van konijnen moet onmiddellijk nadat het in de uitsnijderij is binnengebracht en tot op het ogenblik waarop het wordt bewerkt, worden opgeslagen in een daartoe voorzien koellokaal.

10. Het uitsnijden of uitbenen mag slechts plaatsvinden indien het vlees een temperatuur heeft van ten hoogste 4 °C.

11. In afwijking van de punten 9 en 10, mag het vlees warm worden uitgesneden of uitgebeend. In dit geval moet het rechtstreeks van het slachtlokaal naar het uitsnijlokaal worden overgebracht. Deze lokalen moeten dan voldoende dicht bij elkaar liggen, in hetzelfde gebouw of gebouwencomplex, want het te versnijden vlees moet zonder overlading van het ene lokaal naar het andere worden gebracht en het uitsnijden of uitbenen en eventueel het verpakken moeten onmiddellijk geschieden.

12. Het vlees moet naar gelang de behoeften en de bewerkingcapaciteit in de lokalen voor het uitsnijden en uitbenen worden binnengebracht.

13. Zodra het uitsnijden of uitbenen en de eventuele verpakking hebben plaatsgevonden, moet het vlees worden overgebracht naar de daartoe bestemde koellokalen, waar de temperatuur steeds zodanig moet zijn dat de inwendige temperatuur van het vlees niet hoger dan 4 °C kan worden.

14. Reinigen van vers vlees van konijnen met behulp van doeken is verboden.

Het vlees moet tijdens het behandelen en het bewerken beschermd worden tegen elke verontreiniging en moet steeds onberispelijk zijn.

HOOFDSTUK III. — *De opslag en de verpakking*

15. Na de keuring na het slachten, of in voorkomend geval na het warm versnijden overeenkomstig punt 11, moet vlees van konijnen worden gekoeld of ingevroren en worden bewaard bij een temperatuur van ten hoogste 4 °C bij koeling en ten hoogste — 12 °C bij invriezing.

Vlees van konijnen dat opgeslagen wordt in koellokalen van uitsnijderijen of in koel- en vrieshuizen moet aan dezelfde temperatuurvereisten voldoen.

16. Onverpakt vers vlees van konijnen moet worden opgeslagen in een ander lokaal dan vlees in eindverpakking.

17. Onverminderd de reglementaire bepalingen inzake materialen en voorwerpen bestemd om met voedingsmiddelen in aanraking te komen, moeten de onmiddellijke verpakking en de eindverpakking aan alle hygiënische voorschriften voldoen en voldoende stevig zijn om het vlees van konijnen tijdens het vervoer en bij het hanteren een doeltreffende bescherming te bieden.

18. Het verpakkingsmateriaal moet op hygiënische wijze in een afzonderlijk lokaal worden opgeslagen en mag slechts volgens de behoeften in de werklokalen worden gebracht om er onmiddellijk te worden aangewend.

19. De verpakking mag niet opnieuw voor het verpakken van vlees worden gebruikt, behalve wanneer ze bestaat uit corrosiebestendig materiaal, gemakkelijk te reinigen is en telkens voor gebruik gereinigd en ontsmet is.

20. Onmiddellijk na het aanbrengen van de onmiddellijke verpakking en van de eindverpakking dient het vlees in de daartoe bestemde lokalen te worden opgeslagen.

21. Delen van geslachte konijnen of van het geslachte konijn gescheiden slachtafvalfen moeten steeds van een doorzichtige en kleurloze onmiddellijke verpakking worden voorzien.

HOOFDSTUK IV. — *Hygiëne van het personeel, de lokalen en het materieel in de inrichtingen*

22. Een zo volmaakt mogelijke reinheid wordt verplicht gesteld voor het personeel. In het bijzonder gelden de volgende regels :

a) het personeel dat onverpakt of slechts van een onmiddellijke verpakking voorzien vers vlees van konijnen hanteert of dat werkzaam is in lokalen of zones waar dergelijk vlees wordt bewerkt, gehanteerd, vervoerd of van een eindverpakking voorzien, dient in het bijzonder een geschikte en schone en gemakkelijk te reinigen lichtkleurige werkkledij, schoeisel, hoofddekseel, en zo nodig, andere beschermende kledij te dragen;

b) het bij het slachten der dieren en bij het bewerken of hanteren van vers vlees betrokken personeel moet bij het begin van elke werkdag schone werkkledij dragen en deze zo nodig in de loop van de dag verschonen;

c) het personeel moet verscheidene malen tijdens de werkdag en telkens voor de hervatting der werkzaamheden zijn handen wassen en ontsmetten. Wonden aan de handen moeten worden afgedekt met waterdicht wondverband. Personen die met zieke dieren of besmet vlees in aanraking zijn gekomen, dienen onverwijld handen en armen grondig met warm water te wassen en te ontsmetten;

d) in de werk- en opslaglokalen, de laad- en aanvoer-, sorteer- en loszones, alsmede in andere zones en in gangen waar vers vlees van konijnen wordt vervoerd, mag niet worden gerookt, gespuwd, gegeten en gedronken.

23. a) het vlees van konijnen mag niet worden bewerkt en gehanteerd door personen die het kunnen besmetten;

b) bij aanwerving dienen personen die betrokken zijn bij de produktie, de be- en verwerking en het hanteren van vers vlees van konijnen door middel van een medisch attest te bewijzen dat niets hun tewerkstelling in de weg staat;

c) de werkgever of de exploitant dient de nodige maatregelen te nemen om te voorkomen dat personen die een bron van besmetting zouden kunnen zijn, bij de produktie, de bewerking en het hanteren van vers vlees van konijnen worden betrokken, totdat is aangetoond dat die personen dat werk kunnen verrichten zonder gevaar voor besmetting.

24. Lokalen, werktuigen en materieel mogen niet worden aangewend voor andere doeleinden dan voor de produktie of bewerking of behandeling van vers vlees van konijnen waarvoor het betrokken bedrijf een erkenning heeft bekomen.

Deze beperking is niet van toepassing op :

— materieel voor het vervoer, dat gebruikt wordt in bedrijven of lokalen waar geen bewerking van vlees van konijnen plaatsvindt, wanneer dit vlees van een eindverpakking is voorzien;

— het uitsnijden van vlees van slachtdieren, vlees van pluimvee of vlees van wild voor zover zulks geschiedt op een ander ogenblik dan het uitsnijden van vers vlees van konijnen en voor zover het uitsnijlokaal volledig gereinigd en ontsmet wordt alvorens het opnieuw wordt gebruikt voor het uitsnijden van vers vlees van konijnen.

25. Werktuigen en materieel die bij de bewerking van vers vlees van konijnen worden gebruikt, dienen in goede staat van onderhoud en reinheid te worden gehouden. Ze moeten verscheidene malen per werkdag evenals bij het einde van de dagelijkse werkzaamheden en alvorens opnieuw te worden gebruikt nadat ze zijn verontreinigd, zorgvuldig worden gereinigd en ontsmet, zodat ze geen oorzaak van besmetting kunnen zijn. Voor het reinigen van de werktuigen moet het gebruikte water een temperatuur hebben van minsten 82 °C. Machines voor de continu produktie moeten minstens bij de beëindiging van het werk, of indien aan de reinheid ervan wordt getwijfeld, worden schoongemaakt.

De werklokalen moeten in elk geval bij het einde van de dagelijkse werkzaamheden worden gereinigd en ontsmet, evenals telkens er gevaar voor besmetting bestaat. Recipiënten voor afval en voor vlees van konijnen dat ongeschikt is voor menselijke consumptie moeten na gebruik worden leeggemaakt en telkens daarna worden gereinigd en ontsmet.

26. Het is verboden zaagsel of enig ander soortgelijk middel te strooien over de vloer van de werklokalen en de opslaglokalen voor vers vlees van konijnen.

27. De kratten en manden voor het aanvoeren van de konijnen moeten bestaan uit corrosiebestendig materiaal dat gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten is. Telkens wanneer ze zijn leeggemaakt moeten ze worden gereinigd en ontsmet.

28. Het vlees en de recipiënten waarin het zich bevindt, mogen niet met de vloer noch met de muren in aanraking komen en moeten gehanteerd worden op een wijze die geen gevaar voor besmetting inhoudt.

29. Er mag geen ander water dan drinkbaar water worden gebruikt. De exploitant doet op zijn kosten chemisch en bacteriologisch onderzoek naar de drinkbaarheid van het gebruikte water uitvoeren. Het chemisch onderzoek gebeurt zesmaandelijks. Het bacteriologisch onderzoek gebeurt zesmaandelijks ingeval drinkwater van het openbaar drinkwaternet wordt gebruikt, en in de andere gevallen maandelijks. Deze onderzoeken moeten eveneens hernieuwd worden telkens de keurder erom verzoekt.

Bij wijze van uitzondering kan evenwel worden toegestaan dat niet drinkbaar water wordt gebruikt voor het produceren van stoom, voor brandbestrijding of voor het koelen van koelapparatuur, mits de daartoe aangebrachte leidingen het gebruik van dit water voor andere doeleinden onmogelijk maken en geen gevaar voor besmetting van het vers vlees van konijnen opleveren. De leidingen voor niet drinkbaar water moeten goed kunnen worden onderscheiden van de drinkwaterleidingen.

30. Geen enkel dier mag een inrichting binnenkomen; dit geldt niet in slachthuizen ten aanzien van voor de slacht bestemde dieren. Knaagdieren, insecten en ander ongedierte moeten stelselmatig worden verdelgd.

Verdelgsmiddelen, insecticiden, ontsmettingsmiddelen en andere enigszins giftige stoffen moeten worden opgeslagen in lokalen of kasten die kunnen worden afgesloten. Het gebruik ervan mag geen gevaar opleveren voor bezoedeling van het vlees van konijnen.

Reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen en soortgelijke middelen moeten zodanig worden gebruikt dat deze generlei invloed hebben op de werktuigen en het materieel. Na gebruik van die middelen moeten de lokalen, de werktuigen en het materieel grondig met drinkbaar water worden nagespoeld.

31. De temperatuur in de lokalen waar vlees van konijnen wordt behandeld, uitgesneden of uitgebeend, moet een hygiënische produktie garanderen; zo nodig moeten deze lokalen van een klimaatregelingsinstallatie zijn voorzien. Op het ogenblik dat ze worden gebruikt, mag de temperatuur in de lokalen voor het uitsnijden, het uitbenen en het aanbrengen van de onmiddellijke verpakking, niet meer dan 12 °C bedragen.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 30 december 1992.

BOUDEWIJN

Van Koningswege :

De Minister van Volksgezondheid,

Mevr. L. ONKELINX

Annexe II à l'arrêté royal du 30 décembre 1992

CHAPITRE I^{er}. — *L'abattage des lapins*

1. Les lapins introduits dans les locaux d'abattage doivent être sacrifiés immédiatement après avoir été étourdis par l'électro-anesthésie.

Toutefois, l'étourdissement peut ne pas être pratiqué lorsqu'il est interdit par un rite religieux.

2. La saignée doit être complète et pratiquée de telle sorte que le sang ne puisse être une cause de souillure en dehors du local d'abattage. Les lapins doivent être immédiatement et complètement dépouillés. Les pattes doivent être coupées à la hauteur, respectivement des articulations du carpe et du tarse.

3. Les lapins doivent être ouverts de façon à ce que les cavités et les viscères puissent être inspectés. Le tractus digestif doit être sorti de la carcasse de façon à ce que nulle souillure ne se produise.

4. Après l'inspection, le tractus digestif doit être immédiatement enlevé. Les autres viscères qui n'appartiennent pas aux abats, doivent être également aussitôt enlevés. En tout cas, la vésicule biliaire doit être enlevée.

Les abats peuvent être séparés de la carcasse, à condition que l'expert, avant qu'il ne prenne sa décision, puisse toujours établir la corrélation abats, carcasse.

Tous ces opérations doivent être exécutées dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, afin d'éviter toute contamination ou souillure des viandes.

5. Sont interdits : le soufflage et le nettoyage des lapins abattus à l'aide d'un linge, ainsi que le bourrage des carcasses, sauf à l'aide d'un lot d'abats correspondant à l'un des lapins abattus dans l'abattoir.

6. Dans les abattoirs équipés d'une chaîne d'abattage, les lapins abattus ne doivent pas être enlevés de celle-ci avant que l'expertise soit terminée.

Dans les abattoirs non équipés d'une telle installation, les lapins doivent être suspendus jusqu'à l'issue de l'expertise.

7. Les viandes impropres à la consommation humaine, les déchets et les peaux doivent être transportés dès que possible dans les locaux ou récipients destinés à cette fin de façon à ne provoquer aucun danger de contamination ou de souillure des viandes propres à la consommation humaine.

8. Les viandes déclarées propres à la consommation humaine et les viandes mises en observation, doivent être refroidies immédiatement après l'expertise à une température interne inférieure ou égale à 4 °C.

CHAPITRE II. — *La découpe et le désossage des viandes de lapin*

9. Les viandes fraîches de lapin destinées à être découpées ou désossées doivent être placées, dès leur introduction dans l'atelier de découpe et jusqu'au moment de leur utilisation, dans un local frigorifique prévu à cette fin.

10. La découpe ou le désossage ne doit se faire qu'à condition que les viandes aient une température inférieure ou égale à 4 °C.

11. Par dérogation aux points 9 et 10, les viandes peuvent être découpées ou désossées et éventuellement emballées à chaud. Dans ce cas, elles doivent être transférées directement du local d'abattage au local de découpe. Ces locaux doivent alors être situés dans un même bâtiment ou groupe de bâtiments et suffisamment proches l'un de l'autre, car les viandes à découper ou à désosser doivent être transférées sans rupture de charge d'un local à l'autre et la découpe ou le désossage et éventuellement l'emballage doivent être réalisés sans délai.

12. Les viandes doivent être introduites dans les locaux de découpe ou de désossage au fur et à mesure des besoins et de la capacité du travail.

13. Sitôt la découpe ou le désossage et l'emballage éventuel effectués, les viandes doivent être transportées dans les locaux frigorifiques prévus; ces locaux doivent permettre d'assurer en permanence le maintien des viandes à une température interne inférieure ou égale à 4 °C.

14. Le nettoyage des viandes fraîches de lapins à l'aide d'un linge est interdit.

Au cours de leur manipulation et de leur traitement, les viandes doivent être protégées contre toute forme de souillure et demeurer dans un état irréprochable de propreté.

CHAPITRE III. — *L'entreposage et l'emballage*

15. Après l'examen post mortem, ou, le cas échéant, après la découpe à chaud conformément au point 11, les viandes de lapin doivent être réfrigérées ou congelées et entreposées à une température inférieure ou égale à 4 °C en cas de réfrigération et inférieure ou égale à -12 °C en cas de congélation.

Les viandes de lapin entreposées dans des locaux frigorifiques appartenant à des ateliers de découpe ou des entrepôts frigorifiques doivent être conformes aux mêmes exigences de température.

16. Les viandes fraîches de lapin non emballées doivent être entreposées dans un autre local que les viandes emballées.

17. Sans préjudice aux dispositions réglementaires concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires, le conditionnement et l'emballage doivent répondre à toutes les règles d'hygiène et être d'une solidité suffisante pour assurer une protection efficace des viandes de lapin au cours du transport et des manipulations.

18. Les matériaux d'emballage doivent être entreposés dans des conditions hygiéniques dans un local séparé et ne peuvent être introduits dans les locaux de travail qu'au fur et à mesure des besoins pour y être utilisés sans délai.

19. Les emballages ne peuvent pas être réutilisés pour emballer des viandes, sauf s'ils sont en matériaux résistants à la corrosion, faciles à nettoyer et ont été, au préalable, nettoyés et désinfectés.

20. Immédiatement après leur conditionnement et leur emballage, les viandes doivent être placées dans des locaux d'entreposage prévus à cette fin.

21. Les parties de lapins abattus ou les abats séparés de la carcasse doivent toujours être enveloppés dans un conditionnement transparent et incolore.

CHAPITRE IV. — *Hygiène du personnel, des locaux et du matériel dans les établissements*

22. Le plus parfait état de propreté est exigé de la part du personnel. En particulier:

a) le personnel manipulant des viandes fraîches de lapin nues ou conditionnées, ou travaillant dans des locaux ou des zones dans lesquels de telles viandes sont manipulées, transportées ou emballées, doit notamment porter des vêtements de travail appropriés et de couleur claire, des chaussures, des coiffures, propres et faciles à nettoyer et, le cas échéant, d'autres vêtements de protection;

b) le personnel affecté à l'abattage des animaux, au travail ou à la manipulation des viandes fraîches est tenu de porter des vêtements de travail propres au début de chaque journée de travail et, si nécessaire, d'en changer au cours de la journée;

c) le personnel doit se laver et se désinfecter les mains plusieurs fois au cours d'une même journée, ainsi qu'à chaque reprise du travail. Les blessures aux mains doivent être recouvertes par un pansement étanche. Les personnes qui ont été en contact avec des animaux malades ou de la viande infectée doivent immédiatement se laver soigneusement les mains et les bras avec de l'eau chaude, puis les désinfecter;

d) il est interdit de fumer, de cracher, de boire et de manger dans les locaux de travail et de stockage, dans les zones de chargement, de réception, de triage et de déchargement, ainsi que dans les autres zones et couloirs par lesquels transitent des viandes fraîches de lapin.

23. a) le travail et la manipulation des viandes de lapin sont interdits aux personnes susceptibles de les contaminer;

b) lors de l'embauche, toute personne affectée au travail et à la manipulation des viandes fraîches de lapin, est tenue de prouver, par un certificat médical, que rien ne s'oppose à cette affectation;

c) les employeurs ou les exploitants doivent prendre toutes les mesures nécessaires pour écarter de la production, du travail et de la manipulation des viandes fraîches de lapin, les personnes susceptibles de les contaminer jusqu'à ce qu'il soit démontré que ces personnes sont aptes à le faire sans danger.

24. Les locaux, les outils et le matériel de travail ne doivent pas être utilisés à d'autres fins que la production, le travail ou la manipulation des viandes fraîches de lapin pour lesquels l'établissement en cause a été agréé.

Cette restriction ne s'applique pas :

— au matériel de transport utilisé dans les établissements ou les locaux où il n'est pas procédé au travail des viandes de lapin lorsque celles-ci sont emballées;

— à la découpe de viandes d'animaux de boucherie, de volaille ou de gibier pour autant que ces opérations soient effectuées à un moment différent de celui de la découpe des viandes fraîches de lapin et que la salle de découpe soit entièrement nettoyée et désinfectée avant de pouvoir à nouveau être affectée à la découpe de viandes fraîches de lapin.

25. Le matériel et les outils utilisés pour le travail des viandes fraîches de lapin doivent être maintenus en bon état d'entretien et de propreté. Ils doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés plusieurs fois au cours d'une même journée de travail, ainsi qu'à la fin des opérations de la journée et avant d'être réutilisés lorsqu'ils ont été souillés, afin de ne provoquer aucune contamination. Pour le nettoyage des outils, l'eau doit avoir une température d'au moins + 82 °C. Les machines à production continue doivent être nettoyées au moins en fin de travail ou en cas de doute sur leur état de propreté.

Les locaux de travail doivent être nettoyés et désinfectés à la fin des opérations de la journée, ainsi que dans le cas où il existe un danger de contamination. Les récipients destinés à contenir des déchets ou de la viande de lapin impropre à la consommation humaine doivent, après utilisation, être vidés, nettoyés et désinfectés chaque fois qu'ils ont été vidés.

26. Il est interdit de répandre de la sciure ou tout autre matière analogue sur le sol des locaux de travail et d'entreposage des viandes fraîches de lapin.

27. Les cages servant à la livraison des lapins doivent être construites avec des matériaux résistant à la corrosion, faciles à nettoyer et à désinfecter. Elles doivent être nettoyées et désinfectées chaque fois qu'elles ont été vidées de leur contenu.

28. Les viandes et les récipients dans lesquels elles sont contenues ne doivent pas entrer en contact avec le sol ou les murs et doivent être manipulés de façon à ne pas provoquer de la contamination.

29. L'utilisation de l'eau potable est imposée pour tous les usages. L'exploitant fait procéder à ses frais à un examen chimique et bactériologique sur la potabilité de l'eau utilisée. L'examen chimique est effectué semestriellement. L'examen bactériologique est effectué semestriellement dans le cas d'utilisation de l'eau potable d'un réseau publique, et mensuellement dans les autres cas. En outre, ces examens seront renouvelés à la requête de l'expert.

Toutefois, à titre exceptionnel, l'utilisation d'eau non potable pour production de la vapeur, la lutte contre l'incendie ou pour le refroidissement des équipements frigorifiques est autorisée à condition que les conduites installées à cet effet ne permettent aucun risque de contamination des viandes fraîches de lapin. Les conduites d'eau non potable doivent être bien différenciées de celles utilisées pour l'eau potable.

30. Aucun animal ne doit pénétrer dans les établissements, à l'exception, pour les abattoirs, des animaux destinés à l'abattage. La destruction des rongeurs, des insectes et de toute autre vermine doit être systématiquement assurée.

Les raticides, insecticides, désinfectants et toutes autres substances pouvant présenter une certaine toxicité sont entreposés dans des locaux ou armoires se fermant à clé; ils doivent être utilisés de manière à ne pas risquer de contaminer les viandes de lapin.

Les détergeants, désinfectants et substances similaires doivent être utilisés de manière que les locaux, les outils et le matériel ne soient pas affectés. Leur utilisation doit être suivie d'un rinçage complet à l'eau potable de ces locaux, outils et matériel.

31. Les températures des locaux dans lesquels il est procédé à la manipulation, la découpe ou le désossage des viandes de lapin, doivent garantir une production hygiénique; si nécessaire, ces locaux doivent être équipés d'un dispositif de conditionnement d'air. Lorsqu'ils sont utilisés, la température dans les locaux de découpe, de désossage et de conditionnement, ne doit pas dépasser les 12 °C.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 30 décembre 1992.

BAUDOUIN

Par le Roi :

La Ministre de la Santé publique,

L. ONKELINX