

**MINISTERIE VAN SOCIALE ZAKEN,  
VOLKSGEZONDHEID EN LEEFMILIEU**

N. 96 — 1868

(C — 22422)

**4 JULI 1996. — Koninklijk besluit  
betreffende de algemene en bijzondere exploitatievoorwaarden  
van de slachthuizen en andere inrichtingen**

ALBERT II, Koning der Belgen,

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

Gelet op de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel, inzonderheid op artikel 4, artikel 13, gewijzigd bij de wet van 15 april 1965, artikel 14, gewijzigd bij de wet van 13 juli 1981 en bij het koninklijk besluit van 9 januari 1992, en artikel 20, gewijzigd bij het koninklijk besluit van 9 januari 1992;

Gelet op de wet van 15 april 1965 betreffende de keuring van en de handel in vis, gevogelte, konijnen en wild, en tot wijziging van de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel, inzonderheid op artikel 3, § 1, gewijzigd bij de wet van 13 juli 1981, en artikel 4, gewijzigd bij de wet van 13 juli 1981 en de wet van 22 april 1982;

Gelet op het koninklijk besluit van 9 maart 1953 betreffende de handel in slachtvlees en houdende reglementering van de keuring der hier te lande geslachte dieren, gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 19 augustus 1960, 28 april 1965, 15 december 1965, 5 januari 1968, 5 april 1968, 30 augustus 1968, 9 juni 1970, 15 juni 1970, 1 augustus 1973, 17 juni 1976, 25 juni 1976, 23 maart 1977, 9 september 1981, 30 november 1982, 30 juli 1986, 26 april 1991, 14 november 1991, 11 mei 1992, 30 december 1992, 22 juni 1993 en 14 september 1993 en bij de wet van 14 juli 1994;

Gelet op het koninklijk besluit van 21 september 1970 betreffende de keuring van en de handel in vlees van gevogelte, gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 8 oktober 1971, 28 oktober 1972, 7 augustus 1973, 11 oktober 1974, 20 maart 1978, 29 maart 1979, 4 september 1981, 4 november 1981, 6 december 1983, 1 maart 1985, 4 april 1986, 9 december 1987, 25 september 1992, 30 december 1992, 30 december 1992 en 25 februari 1994 en bij de wet van 14 juli 1994;

Gelet op het koninklijk besluit van 28 december 1970 betreffende de vleeswarenfabrieken en de uitvoer van hun produkten, gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 4 februari 1975, 7 januari 1977, 11 juli 1979, 6 mei 1982 en 30 december 1992.

Gelet op het koninklijk besluit van 9 februari 1981 betreffende de uitsnijderijen alsook de uitvoer van uitgebund en uitgesneden vers vlees, gewijzigd bij het koninklijk besluit van 11 mei 1992;

Gelet op het koninklijk besluit van 19 augustus 1992 betreffende de produktie en de handel in gehakt vlees en vleesbereidingen;

Gelet op het koninklijk besluit van 30 december 1992 betreffende de produktie van en de handel in vleesprodukten en andere bijprodukten van dierlijke oorsprong;

Gelet op het koninklijk besluit van 30 december 1992 betreffende de erkenning en de inrichtingsvoorwaarden van de slachthuizen en andere inrichtingen, gewijzigd bij het koninklijk besluit van 25 februari 1994;

Gelet op het koninklijk besluit van 30 december 1992 betreffende de keuring van en de handel in vlees van konijnen, gewijzigd bij het koninklijk besluit van 25 februari 1994;

Gelet op het koninklijk besluit van 9 november 1994 betreffende de keuring van en de handel in vlees van vrij wild;

Gelet op de richtlijn 64/433/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen betreffende de gezondheidsvoorschriften voor de produktie en het in de handel brengen van vers vlees, gewijzigd en bijgewerkt bij de richtlijn 91/497/EEG van 29 juli 1991 en gewijzigd bij de richtlijn 92/5/EEG van 10 februari 1992 en de richtlijn 95/23/EG van 22 juni 1995;

Gelet op de richtlijn 71/118/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 15 februari 1971 inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van de produktie en het in de handel brengen van vers vlees van pluimvee, gewijzigd en bijgewerkt door de richtlijn 92/116/EEG van 17 december 1992 en gewijzigd bij de richtlijn 94/65/EG van 14 december 1994;

**MINISTÈRE DES AFFAIRES SOCIALES,  
DE LA SANTÉ PUBLIQUE ET DE L'ENVIRONNEMENT**

F. 96 — 1868

(C — 22422)

**4 JUILLET 1996. — Arrêté royal  
relatif aux conditions générales et spéciales  
d'exploitation des abattoirs et d'autres établissements**

ALBERT II, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, Salut.

Vu la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes, notamment l'article 4, l'article 13, modifié par la loi du 15 avril 1965, l'article 14, modifié par la loi du 13 juillet 1981 et par l'arrêté royal du 9 janvier 1992, et l'article 20, modifié par l'arrêté royal du 9 janvier 1992;

Vu la loi du 15 avril 1965 concernant l'expertise et le commerce du poisson, des volailles, des lapins et du gibier et modifiant la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes, notamment l'article 3, § 1<sup>er</sup>, modifié par la loi du 13 juillet 1981, et l'article 4, modifié par la loi du 13 juillet 1981 et la loi du 22 avril 1982;

Vu l'arrêté royal du 9 mars 1953 concernant le commerce des viandes de boucherie et réglementant l'expertise des animaux abattus à l'intérieur du pays, modifié par les arrêtés royaux du 19 août 1960, 28 avril 1965, 13 décembre 1965, 5 janvier 1968, 5 avril 1968, 30 août 1968, 9 juin 1970, 15 juin 1970, 1<sup>er</sup> août 1973, 17 juin 1976, 25 juin 1976, 23 mars 1977, 9 septembre 1981, 30 novembre 1982, 30 juillet 1986, 26 avril 1991, 14 novembre 1991, 11 mai 1992, 30 décembre 1992, 22 juin 1993 et 14 septembre 1993 et par la loi du 14 juillet 1994;

Vu l'arrêté royal du 21 septembre 1970 relatif à l'expertise et au commerce des viandes de volaille, modifié par les arrêtés royaux du 8 octobre 1971, 28 octobre 1972, 7 août 1973, 11 octobre 1974, 20 mars 1978, 29 mars 1979, 4 septembre 1981, 4 novembre 1981, 6 décembre 1983, 1<sup>er</sup> mars 1985, 4 avril 1986, 9 décembre 1987, 25 septembre 1992, 30 décembre 1992, 30 décembre 1992 et 25 février 1994 et par la loi du 14 juillet 1994;

Vu l'arrêté royal du 28 décembre 1970 relatif aux ateliers de préparation des viandes ainsi qu'à l'exportation de leurs produits, modifié par les arrêtés royaux du 4 février 1975, 7 janvier 1977, 11 juillet 1979, 6 mai 1982 et 30 décembre 1992;

Vu l'arrêté royal du 9 février 1981 relatif aux ateliers de découpe ainsi qu'à l'exportation des viandes fraîches, désossées et découpées, modifié par l'arrêté royal du 11 mai 1992;

Vu l'arrêté royal du 19 août 1992 relatif à la production et au commerce de viandes hachées et de préparations de viandes;

Vu l'arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif à la production et au commerce de produits à base de viande et des autres issues traitées d'origine animale;

Vu l'arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif à l'agrément et aux conditions d'installation des abattoirs et d'autres établissements, modifié par l'arrêté royal du 25 février 1994;

Vu l'arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif à l'expertise et au commerce des viandes de lapin, modifié par l'arrêté royal du 25 février 1994;

Vu l'arrêté royal du 9 novembre 1994 relatif à l'expertise et au commerce des viandes de gibier sauvage;

Vu la directive 64/433/CEE du Conseil des Communautés européennes relative aux conditions sanitaires de production et de mise sur le marché de viandes fraîches, modifiée et mise à jour par la directive 91/497/CEE du 29 juillet 1991 et modifiée par la directive 92/5/CEE du 10 février 1992 et la directive 95/23/CE du 22 juin 1995;

Vu la directive 71/118/CEE du Conseil des Communautés européennes du 15 février 1971 relative à des problèmes sanitaires en matière de production et de mise sur le marché de viandes fraîches de volaille, modifiée et mise à jour par la directive 92/116/CEE du 17 décembre 1992 et modifiée par la directive 94/65/CE du 14 décembre 1994;

Gelet op de richtlijn 77/99/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen betreffende de gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van vleesproducten en bepaalde andere produkten van dierlijke oorsprong, gewijzigd en bijgewerkt bij de richtlijn 92/5/EEG van 10 februari 1992 en gewijzigd bij de richtlijnen 92/45/EEG van 16 juni 1992, 92/116/EEG van 17 december 1992 en 92/118/EEG van 17 december 1992;

Gelet op de richtlijn 83/201/EEG van de Commissie van 12 april 1983 houdende afwijking van de richtlijn 77/99/EEG van de Raad ten aanzien van sommige produkten die andere levensmiddelen bevatten en die voor een gering percentage uit vlees of vleesproducten zijn samengesteld;

Gelet op de richtlijn 91/495/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 27 november 1990 inzake gezondheidsvoorschriften en veterinairerechtelijke voorschriften voor de productie en het in de handel brengen van konijnvlees en vlees van gekweekt wild, gewijzigd bij de richtlijnen 92/65/EEG van 13 juli 1992, 92/116/EEG van 17 december 1992 en 94/65/EG van 14 december 1994;

Gelet op de richtlijn 92/45/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 16 juni 1992 betreffende de gezondheidsvoorschriften en de veterinairerechtelijke voorschriften voor het doden van vrij wild en het in de handel brengen van vlees van vrij wild, gewijzigd bij de richtlijn 92/116/EEG van 17 december 1992;

Gelet op de richtlijn 92/120/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 17 december 1992 houdende vaststelling van de voorschriften voor het toestaan van tijdelijke en beperkte afwijkingen op de specifieke communautaire gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van bepaalde produkten van dierlijke oorsprong, gewijzigd bij de richtlijn 94/70/EG van 13 december 1994 en de richtlijn 95/05/EG van 27 februari 1995;

Gelet op de richtlijn 94/65/EG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 14 december 1994 tot vaststelling van voorschriften voor de productie en het in de handel brengen van gehakt vlees en vleesbereidingen;

Gelet op het advies van de Raad voor veterinaire keuring gegeven op 17 januari 1996;

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 het noodzakelijk is om zonder verwijl de reglementering inzake de exploitatievoorwaarden der slachthuizen en andere inrichtingen aan te passen aan de bepalingen van de Europese richtlijnen die op dat vlak moeten worden nageleefd om vlees en waren die van of met vlees zijn vervaardigd te kunnen commercialiseren;

Op de voordracht van Onze Minister van Volksgezondheid en Pensioenen,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

#### HOOFDSTUK I. — *Definities en toepassingsgebied*

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

1° vlees: alle voor menselijke voeding geschikte delen van slachtdieren, gevogelte, konijnen en wild;

2° vers vlees: vlees, ook vacuüm of in gecontroleerde atmosfeer verpakt, dat, buiten de koudebehandeling, geen behandeling ter bevordering van de houdbaarheid heeft ondergaan;

3° separatorvlees: vers vlees dat machinaal is afgescheiden van beenderen met daaraan vastzittend vlees;

4° karkas :

- voor slachtdieren, tweehoëvig gekweekt wild en grof vrij wild: het gehele geslachte of neergeschoten dier na het uitbloeden, het onthuiden, het verwijderen der ingewanden, het afsnijden van de poten ter hoogte van het voorkniewricht en het spronggewricht evenals het afsnijden van de kop, de staart en de uier. Bij varkens en everzwijnen kan het onthuiden worden vervangen door breeien, schrapen en branden en moeten de poten en de kop niet worden afgesneden, op voorwaarde dat het vlees bestemd is om tot vleesprodukt te worden verwerkt;

- voor gevogelte, gekweekt vederwild en als vrij wild levende vogels: het gehele geslachte of neergeschoten dier na het uitbloeden — wat facultatief is voor wild —, het plukken en het verwijderen der ingewanden; het verwijderen van de longen, het hart, de nieren, de lever, de spiermaag, de krop, de slokdarm en de luchtpijp evenals het afsnijden van de poten ter hoogte van het tarsaal gewricht, van de kop en van de nek zijn facultatief;

- Vu la directive 77/99/CEE du Conseil des Communautés européennes relative à des problèmes sanitaires en matière de production et de mise sur le marché de produits à base de viande et de certains autres produits d'origine animale, modifiée et mise à jour par la directive 92/5/CEE du 10 février 1992 et modifiée par les directives 92/45/CEE du 16 juin 1992, 92/116/CEE du 17 décembre 1992 et 92/118/CEE du 17 décembre 1992;

Vu la directive 83/201/CEE de la Commission du 12 avril 1983 portant dérogations à la directive 77/99/CEE du Conseil pour certains produits qui contiennent d'autres denrées alimentaires et dont le pourcentage de viande ou de produit à base de viande est minime;

Vu la directive 91/495/CEE du Conseil des Communautés européennes 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, modifiée par les directives 92/65/CEE du 13 juillet 1992, 92/116/CEE du 17 décembre 1992 et 94/65/CE du 14 décembre 1994;

Vu la directive 92/45/CEE du Conseil des Communautés européennes du 16 juin 1992 concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la mise à mort du gibier sauvage et à la mise sur le marché de viandes de gibier sauvage, modifiée par la directive 92/116/CEE du 17 décembre 1992;

Vu la directive 92/120/CEE du Conseil des Communautés européennes du 17 décembre 1992 relative aux conditions d'octroi de dérogations temporaires et limitées aux règles communautaires spécifiques pour la production et la commercialisation de certains produits d'origine animale, modifiée par la directive 94/70/CE du 13 décembre 1994 et la directive 95/05/CE du 27 février 1995;

Vu la directive 94/65/CE du Conseil des Communautés européennes du 14 décembre 1994 établissant les exigences applicables à la production et à la mise sur le marché de viandes hachées et de préparations de viandes;

Vu l'avis du Conseil d'expertise vétérinaire donné le 17 janvier 1996;

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

Vu l'urgence;

Considérant qu'il est nécessaire d'adapter sans délai la réglementation relative aux conditions d'exploitation des abattoirs et d'autres établissements aux dispositions des directives européennes qui doivent être respectées dans ce domaine afin de pouvoir commercialiser des viandes ou des denrées produites à partir ou avec des viandes;

Sur la proposition de Notre Ministre de la Santé publique et des Pensions,

Nous avons arrêté et arrêtons :

#### CHAPITRE Ier. — *Definitions et champ d'application*

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

1° viandes: toutes parties propres à la consommation humaine d'animaux de boucherie, de volailles, de lapins et de gibier;

2° viandes fraîches: des viandes, y compris des viandes conditionnées sous vide ou en atmosphère contrôlée, n'ayant subi aucun traitement, autre que celui par le froid, de nature à assurer leur conservation;

3° viandes séparées mécaniquement: viandes fraîches séparées mécaniquement des os charnus;

4° carcasse :

- pour les animaux de boucherie, le gibier d'élevage biongulé et le gros gibier sauvage: le corps entier d'un animal abattu après saignée, dépouillement, éviscération, section des extrémités des membres au niveau du carpe et du tarse et ablation de la tête, de la queue et de la mamelle. Dans le cas des porcs et des sangliers, le dépouillement peut être remplacé par l'échaudage, le grattage et le brûlage et l'ablation de la tête, de la queue et la section des extrémités des membres ne sont pas obligatoires, à condition que les viandes soient destinées à la transformation en produits à base de viande;

- pour les volailles, le gibier d'élevage à plumes et les oiseaux vivants à l'état sauvage: le corps entier d'un animal abattu après saignée - ce qui est facultatif pour le gibier -, plumaison et éviscération; l'ablation des poumons, du cœur, des reins, du foie, du gésier, du jabot, de l'œsophage et de la trachée ainsi que la section des pattes au niveau du tarse et l'ablation de la tête et de la nuque sont facultatives;

- voor konijnen en vrij haarwild : het gehele geslacht of neergeschoten dier na het uitbloeden — wat facultatief is voor wild —, het volledig villen, het verwijderen van de ingewanden en het afsnijden van de poten ter hoogte van het carpaal en het tarsaal gewricht; het verwijderen van de longen, het hart, de nieren en de lever evenals het afsnijden van de kop zijn facultatief;

5° slachtafval : het vers vlees dat van het geslacht dier wordt verwijderd of mag worden verwijderd om een karkas te bekomen;

6° ingewanden : de organen van de borst-, de buik- en de bekkenholte, met inbegrip van de luchtpijp, de slokdarm en, wat de vogels betreft, de krop;

7° particuliere slachting : de slachting van een dier waarvan het vlees bestemd is voor de uitsluitende behoeften van de eigenaar en van zijn gezin;

8° uitgesneden vers vlees : vers vlees in stukken kleiner dan gehele karkassen wat gevogelte, konijnen, gekweekt vee en klein wild betreft, of in stukken kleiner dan halve karkassen wat schapen, geiten, varkens, tweehoofdig gekweekt wild en grof wild betreft, of in stukken kleiner dan halve karkassen verdeeld in ten hoogste drie stukken of in kwartieren wat runderen, eenhoevigen en wild met een karkasgewicht groter dan 120 kg betreft;

9° uitgebeend vers vlees : vers vlees na gehele of gedeeltelijke verwijdering van de beenderen;

10° gehakt vlees : vers vlees, met uitzondering van separatorvlees, dat in kleine stukken gehakt is of door een gehakmolen is gehaald en waaraan ten hoogste 1 % zout is toegevoegd;

11° vleesbereidingen : vers vlees van slachtdieren, van gevogelte, van konijnen, van gekweekt wild of van vrij wild waaraan andere voedingsmiddelen, kruiden of additieven zijn toegevoegd of dat een behandeling heeft ondergaan in een mate die niet volstaat om de inwendige celstructuur van het vlees te veranderen en aldus de kenmerken van vers vlees te doen verdwijnen;

12° kruiden : zout voor menselijke voeding, mosterd, specerijen en aromatische extracten daarvan, aromatische kruiden en aromatische extracten daarvan;

13° vleesproducten : producten vervaardigd van of met zodanig behandeld vlees dat, aan de hand van het snijvlak van de kerndoorsnijing, de verdwijning van de kenmerken van vers vlees kan worden vastgesteld.

Als vleesproducten worden evenwel niet beschouwd :

- a) vlees dat alleen een koudebehandeling heeft ondergaan;
- b) gehakt vlees en vleesbereidingen;
- c) separatorvlees;
- d) bijproducten van dierlijke oorsprong.

14° kant-en-klaargerechten op basis van vlees : vleesproducten die overeenstemmen met gekookte of voorgekookte culinaire bereidingen, in onmiddellijke verpakking, en door koude bewaard;

15° bijproducten van dierlijke oorsprong :

- a) vleesextract;
- b) gesmolten dierlijke vetten, dat wil zeggen voor menselijke voeding bestemde vetten die afkomstig zijn van het smelten van vlees, met inbegrip van de beenderen;
- c) kanen, dat wil zeggen het eiwithoudend residu van het smeltproces, na gedeeltelijke afscheiding van vet en water;
- d) vleesmeel, zwoerd in poeder, gezouten of gedroogd bloed, gezouten of gedroogd bloedplasma;
- e) gereinigde magen, blazen en darmen, gezouten of gedroogd en/of verhit;

16° behandeling : chemisch of fysisch procédé, zoals verhitten, roken, zouten, doorzouten, drogen, marinieren, of een combinatie van deze verschillende procédés, om het vlees of de bijproducten van dierlijke oorsprong al dan niet samen met andere voedingsmiddelen langer te kunnen bewaren;

17° verhitten : gebruikmaking van een procédé dat droge of vochtige warmte verwekt;

18° zouten : gebruikmaking van zout;

19° doorzouten : het doen intrekken van zout in de massa van het produkt;

- pour les lapins et le gibier sauvage à poils : le corps entier d'un animal abattu après saignée - ce qui est facultatif pour le gibier -, déshabillage complet, éviscération et section des pattes au niveau du carpe et du tarse; l'ablation des poumons, du cœur, des reins et du foie ainsi que la section de la tête sont facultatives;

5° abats : les viandes fraîches détachées ou qui peuvent être détachées de l'animal abattu, afin d'obtenir une carcasse;

6° viscères : les organes des cavités thoracique, abdominale et pelvienne, y compris la trachée et l'œsophage et, en ce qui concerne les volailles, le jabot;

7° abattage privé : l'abattage d'un animal dont la viande est destinée aux besoins exclusifs du propriétaire et de son ménage;

8° viandes fraîches découpées : les viandes fraîches en morceaux plus petits qu'une carcasse entière dans le cas de volailles, de lapins, de gibier d'élevage à plumes et de petit gibier sauvage, ou en morceaux plus petits qu'une demi-carcasse dans le cas d'ovins, de caprins, de porcs, de gibier d'élevage biongulé et de gros gibier sauvage, ou en morceaux plus petits qu'une demi-carcasse découpée en un maximum de trois morceaux ou en quartiers dans le cas de bovins, de solipèdes et de carcasse de gibier d'un poids supérieur à 120 kg;

9° viandes fraîches désossées : les viandes fraîches dont les os ont été enlevés partiellement ou totalement;

10° viandes hachées : les viandes fraîches, à l'exception des viandes séparées mécaniquement, qui ont été soumises à une opération de hachage en fragments ou à un passage dans un hachoir à vis sans fin et auxquelles a été ajouté un maximum de 1 % de sel;

11° préparations de viandes : les viandes fraîches d'animaux de boucherie, de volailles, de lapins, de gibier d'élevage ou de gibier sauvage auxquelles on a ajouté d'autres denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi un traitement insuffisant pour modifier à cœur la structure cellulaire de la viande et pour ainsi faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche;

12° condiments : le sel destiné à la consommation humaine, la moutarde, les épices et leurs extraits aromatiques, les herbes aromatisantes et leurs extraits aromatiques;

13° produits à base de viande : les produits qui ont été élaborés à partir de viande ou avec de la viande qui a subi un traitement tel que la surface de coupe à cœur permet de constater la disparition des caractéristiques de viande fraîche.

Toutefois, ne sont pas considérés comme produits à base de viande

- a) les viandes n'ayant subi qu'un traitement par le froid;
- b) les viandes hachées et les préparations de viandes;
- c) viandes séparées mécaniquement;
- d) autres issues traitées d'origine animale.

14° plats cuisinés à base de viande : produits à base de viande correspondant à des préparations culinaires, cuites ou précuites, et conditionnés et conservés par le froid;

15° autres issues traitées d'origine animale :

- a) les extraits de viandes;
- b) les graisses animales fondues, c'est-à-dire les graisses issues de la fonte de viandes, y compris leurs os, et destinées à la consommation humaine;
- c) les cretons, c'est-à-dire les résidus protéiques de la fonte, après séparation partielle des graisses et de l'eau;
- d) les farines de viande, la poudre de couenne, le sang salé ou séché le plasma sanguin salé ou séché;
- e) les estomacs, vessies et boyaux nettoyés, salés ou séchés et/ou chauffés;

16° traitement : procédé chimique ou physique tel que le chauffage, la fumaison, le salage, la salaison, la dessiccation, le marinage, ou une combinaison de ces différents procédés, destiné à prolonger la conservation des viandes ou des autres issues traitées d'origine animale associées ou non à d'autres denrées alimentaires;

17° chauffage : utilisation d'un procédé générant de la chaleur sèche ou humide;

18° salage : utilisation de sels;

19° salaison : diffusion de sels dans la masse du produit;

20° rijpen: behandeling van gezouten rauw vlees, toegepast onder klimatologische omstandigheden die tijdens een trage en geleidelijke vermindering van de vochtigheid de ontwikkeling van natuurlijke enzymatische of gistingsprocessen kunnen veroorzaken, met in de tijd wijzigingen die het produkt typische organoleptische kenmerken verlenen en de houdbaarheid en de hygiënische kwaliteit in een normale situatie bij kamertemperatuur garanderen;

21° drogen: natuurlijke of kunstmatige vermindering van de hoeveelheid water;

22° onmiddellijke verpakking: het beschermen van vers vlees, vleesbereidingen, vleesprodukten of bijprodukten van dierlijke oorsprong door middel van een eerste omhulsel of een eerste bergingsmiddel dat rechtstreeks in contact komt met de betrokken waar, alsmede dit eerste omhulsel of dit eerste bergingsmiddel zelf;

23° eindverpakking: in de regel, het plaatsen van vers vlees, vleesbereidingen, vleesprodukten of bijprodukten van dierlijke oorsprong die zich in een volledig omhullende onmiddellijke verpakking bevinden, in een tweede bergingsmiddel, alsmede dit bergingsmiddel zelf, maar ook, onder bepaalde voorwaarden, het plaatsen van dergelijke niet onmiddellijk verpakte waren, en bij gelijkstelling dergelijke waren in een niet volledig omhullende onmiddellijke verpakking, in een enig gesloten bergingsmiddel, alsmede dit bergingsmiddel zelf;

24° hermetisch gesloten recipiënt: bergingsmiddel dat geen lucht doorlaat en bestemd is om de inhoud tijdens en na een hittebehandeling te beschermen tegen het binnendringen van micro-organismen;

25° hygiëne: alle maatregelen die noodzakelijk zijn om de veiligheid en de gezondheid voor de menselijke voeding van het vers vlees, de vleesbereidingen, de vleesprodukten, de bijprodukten van dierlijke oorsprong en de aangewende grondstoffen en ingrediënten, te waarborgen;

26° de Minister: de Minister die de Volksgezondheid in zijn bevoegdheid heeft;

27° het Instituut: het Instituut voor veterinaire keuring.

§ 2. Bovendien zijn de definities vervat in het koninklijk besluit van 30 december 1992 betreffende de erkenning en de inrichtingsvoorwaarden van de slachthuizen en andere inrichtingen van toepassing voor dit besluit.

Art. 2. § 1. Dit besluit is van toepassing op de slachthuizen en andere inrichtingen vermeld in het besluit bedoeld in artikel 1, § 2, en op alle werkzaamheden die daar verricht worden.

Dit besluit is niet van toepassing op de werkzaamheden in detailhandelszaken en in lokalen die aan verkooppunten grenzen, waar uitsluitend ter bevoorrading van de detailhandel van de exploitant, vers vlees wordt uitgesneden, uitgebeend, gehakt, verpakt of opgeslagen of waar vleesbereidingen, vleesprodukten of bijprodukten van dierlijke oorsprong worden vervaardigd, verpakt of opgeslagen met het oog op de rechtstreekse verkoop aan de gebruiker.

Onverminderd de reglementering betreffende de dierengezondheid is dit besluit niet van toepassing op vers vlees, vleesbereidingen, vleesprodukten en bijprodukten van dierlijke oorsprong die ofwel bestemd zijn voor:

1° ander gebruik dan menselijke voeding;

2° tentoonstellingen of bijzonder onderzoek of analyses, op voorwaarde dat deze waren niet gebruikt worden voor menselijke voeding en dat, na afloop van de tentoonstellingen of voltooiing van het bijzondere onderzoek of de analyses, deze waren, met uitzondering van de bij de analyses gebruikte hoeveelheden, worden vernietigd;

3° de bevoorrading van internationale organisaties.

§ 2. De bepalingen van dit besluit dienen niet te worden opgevolgd indien de waren die worden bewerkt of vervaardigd uitsluitend bestemd zijn voor de uitvoer naar een niet-Lid-Staat van de EG, voor zover deze activiteiten vooraf aan de keuring van de inrichting worden gemeld en voor zover de exploitant aan genoemde keurder het bewijs levert dat de reglementering van het land van bestemming expliciet afwijkt van dit besluit. In dit geval moeten deze activiteiten op een afgescheiden plaats of op een ander tijdstip gebeuren dan de normale produktie. Bovendien moeten de aldus bekomen waren op een zodanige wijze worden geïdentificeerd dat daaruit duidelijk de exclusieve bestemming blijkt.

20° maturation: traitement des viandes crues salées, appliqué dans des conditions climatiques susceptibles de provoquer, au cours d'une réduction lente et graduelle de l'humidité, l'évolution de processus fermentatifs ou enzymatiques naturels, comportant dans le temps des modifications qui confèrent au produit des caractéristiques organoleptiques typiques et garantissant la conservation et la salubrité dans des conditions normales de température ambiante;

21° dessiccation: réduction naturelle ou artificielle de la quantité d'eau;

22° conditionnement: l'opération destinée à réaliser la protection de viandes fraîches, de préparations de viandes, de produits à base de viande ou d'autres issues traitées d'origine animale par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant au contact direct des denrées concernées, ainsi que cette première enveloppe elle-même ou ce premier contenant lui-même;

23° emballage: en général, l'opération consistant à placer des viandes fraîches, des préparations de viandes, des produits à base de viande ou d'autres issues traitées d'origine animale se trouvant dans un conditionnement qui les enveloppe intégralement, dans un deuxième contenant, ainsi que ce contenant lui-même, mais également, sous certaines conditions, l'opération consistant à placer de telles denrées non conditionnées, et par assimilation de telles denrées non intégralement conditionnées, dans un contenant unique fermé, ainsi que ce contenant lui-même;

24° récipient hermétiquement clos: contenant qui est destiné à protéger le contenu contre l'introduction de micro-organismes pendant et après un traitement par la chaleur et qui est impénétrable à l'air;

25° hygiène: toutes les mesures qui sont nécessaires pour garantir, en vue de la consommation humaine, la sécurité et la salubrité des viandes fraîches, des préparations de viandes, des produits à base de viande, des autres issues traitées d'origine animale et des matières premières et ingrédients utilisés;

26° le Ministre: le Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions;

27° l'Institut: l'Institut d'expertise vétérinaire.

§ 2. En outre, les définitions prévues à l'arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif à l'agrément et aux conditions d'installation des abattoirs et d'autres établissements sont d'application pour le présent arrêté.

Art. 2. § 1er. Le présent arrêté s'applique aux abattoirs et aux autres établissements cités à l'arrêté mentionné à l'article 1er, § 2, et à toutes les activités qui y sont exercées.

Le présent arrêté ne s'applique pas aux activités exercées dans des magasins de détail ou dans des locaux similaires à des points de vente où, exclusivement en vue de l'approvisionnement du commerce de détail de l'exploitant, la découpe, le désossage, le hachage, l'emballage ou l'entreposage des viandes fraîches ou la production, l'emballage ou l'entreposage de préparations de viandes, de produits à base de viande ou d'autres issues traitées d'origine animale sont effectués pour la vente directe au consommateur.

Sans préjudice de la réglementation relative à la santé animale, le présent arrêté ne s'applique pas aux viandes fraîches, préparations de viandes, produits à base de viande et autres issues traitées d'origine animale destinés respectivement à:

1° des usages autres que la consommation humaine;

2° des expositions ou à des études particulières ou à des analyses, à condition que ces denrées ne soient pas utilisées pour la consommation humaine et que, les expositions terminées ou les études particulières et les analyses effectuées, ces denrées, à l'exception des quantités utilisées pour les besoins des analyses, soient détruites;

3° l'approvisionnement d'organisations internationales.

§ 2. Les dispositions du présent arrêté ne sont pas d'application si les denrées travaillées ou produites sont exclusivement destinées à l'exportation vers un Etat non-membre de la CE, pour autant que ces activités soient annoncées à l'avance à l'expert de l'établissement et pour autant que l'exploitant donne la preuve à l'expert mentionné que la réglementation du pays destinataire s'éloigne explicitement de celle du présent arrêté. Dans ce cas, ces activités doivent être effectuées à un endroit différent ou à un autre moment que la production normale. En outre, les denrées obtenues de cette façon doivent être identifiées de manière à ce que la destination exclusive soit mise en évidence.

## HOOFDSTUK II. — Algemene bepalingen

Art. 3. De productie, het bewerken en verwerken, het onmiddellijk verpakken en het eindverpakken alsmede de opslag en de verzending moeten gebeuren overeenkomstig de bepalingen van de bijlagen I en II.

Art. 4. § 1. De exploitant dient op zijn kosten de algemene hygiëne in zijn inrichting geregeld te controleren of te doen controleren, ook door middel van microbiologisch of chemisch onderzoek. Deze controles betreffen :

1° de lokalen, het personeel, de werktuigen, installaties en machines bij activiteit zowel als bij inactiviteit;

2° het vers vlees, de vleesbereidingen, de vleesprodukten, de bijprodukten van dierlijke oorsprong, de ingrediënten en de grondstoffen en hulpstoffen;

3° het aangewende water, dat drinkbaar moet zijn;

4° de efficiëntie en de schadeloosheid voor de gezondheid van de reinigings- en ontsmettingsmethoden.

§ 2. De hierboven bedoelde controles moeten worden uitgevoerd overeenkomstig de bijlage III.

§ 3. De aard, de frequentie en de resultaten van deze controles evenals, zo het niet gelegen is in de inrichting, de naam en het adres van het laboratorium dat de onderzoeken heeft uitgevoerd, moeten door de exploitant worden bekend gemaakt aan de keurder die toezicht uitoefent op de inrichting en die op grond van zijn bevindingen kan opleggen dat vernieuwd of aanvullend onderzoek wordt verricht overeenkomstig § 1.

§ 4. De exploitant draagt er zorg voor dat de vastgestelde gebreken onmiddellijk en efficiënt worden verholpen ter verbetering van de hygiëne.

Art. 5. De exploitant dient een opleidingsprogramma op te zetten dat het personeel in staat stelt te voldoen aan de voorschriften inzake hygiënische productie die zijn aangepast aan de productiestructuur van zijn inrichting. Hij dient de keurder die toezicht uitoefent op de inrichting op de hoogte te houden van het opzet en van de uitvoering van dit programma en daarbij rekening te houden met diens opmerkingen en suggesties.

In de inrichtingen met geringe capaciteit kan de exploitant zich van deze taak kwijten door in de inrichting instructies inzake hygiëne te afficheren.

Art. 6. § 1. De exploitant is ertoe gehouden de keurings- en de controlewerkzaamheden te vergemakkelijken, inzonderheid door alle door de keurder nuttig geachte handelingen te verrichten, diens instructies inzake merken en onbruikbaarmaking op te volgen, hem de nodige ingerichte ruimte met het oog op efficiënte keuring ter beschikking te stellen evenals de nodige hulp te bieden. In het bijzonder moet hij alle gevraagde hulp bij de identificatiecontrole der dieren te verstrekken evenals het gebruik van de communicatiemiddelen van de inrichting ter beschikking te stellen.

§ 2. Tijdens de werkzaamheden dient de exploitant de toegang tot de werk- en opslaglokalen te ontzeggen aan personen vreemd aan de inrichting, tenzij hun aanwezigheid noodzakelijk is voor de bedrijfswerking en op voorwaarde dat zij zich schikken naar de bepalingen van dit besluit.

Art. 7. Het is verboden een keurmerk of identificatiemerktken te verwijderen dat in het slachthuis of in een andere inrichting rechtstreeks op het vlees is aangebracht, tenzij dit gebeurt onmiddellijk voordat het vlees wordt aangewend voor de vervaardiging van gehakt vlees, vleesbereidingen of vleesprodukten.

Het is verboden een keurmerk of identificatiemerktken aan te brengen of te vervangen door een ander in tegenstrijd hetzij met de reglementering hetzij met de instructies van de keurder.

## HOOFDSTUK III. — De slachthuizen

Art. 8. § 1. Het slachten van slachtdieren, gevogelte, konijnen en gekweekt wild mag alleen geschieden in een slachthuis dat is erkend voor het slachten van een of meer van deze categorieën van dieren of van een diersoort vermeld in de erkenning.

§ 2. De bepaling van § 1 is niet van toepassing in de volgende gevallen :

1° de slachting ten huize van de eigenaar van varkens, schapen, geiten, gevogelte, konijnen en wild waarvan het vlees bestemd is voor de uitsluitende behoeften van de eigenaar en zijn gezin;

## CHAPITRE II. — Dispositions générales

Art. 3. La production, la préparation et la transformation, le conditionnement et l'emballage, ainsi que l'entreposage et l'expédition doivent être effectués conformément aux dispositions des annexes I et II.

Art. 4. § 1er. A ses frais, l'exploitant est tenu de procéder ou de faire procéder à un contrôle régulier de l'hygiène générale dans son établissement, y compris par des examens microbiologiques ou chimiques. Ces contrôles doivent porter sur :

1° les locaux, le personnel, les outils, les installations et les machines pendant et en dehors des périodes d'activité;

2° les viandes fraîches, les préparations de viandes, les produits à base de viande, les autres issues traitées d'origine animale, les ingrédients et les matières premières et auxiliaires;

3° l'eau utilisée, qui doit être potable;

4° l'efficacité et l'innocuité des méthodes de nettoyage et de désinfection.

§ 2. Les contrôles mentionnés ci-dessus doivent être effectués conformément à l'annexe III.

§ 3. La nature, la périodicité et les résultats de ces contrôles, ainsi que, dans le cas où il n'est pas situé dans l'enceinte de l'établissement, le nom et l'adresse du laboratoire qui a effectué les examens, doivent être portés par l'exploitant à la connaissance de l'expert qui fait le contrôle de l'établissement et qui, en fonction de ses conclusions, peut imposer qu'il soit procédé à des examens renouvelés ou complémentaires, exécutés conformément au § 1er.

§ 4. L'exploitant veille à remédier immédiatement et de manière efficace aux carences constatées, en vue d'améliorer l'hygiène.

Art. 5. L'exploitant doit mettre en place un programme de formation du personnel, permettant à ce dernier de se conformer aux conditions de production hygiénique, adaptées à la structure de la production dans l'établissement. Il doit tenir au courant l'expert qui fait le contrôle de l'établissement et de la mise en œuvre de ce programme et tenir compte des remarques et des suggestions de celui-ci.

Dans les établissements de faible capacité, l'exploitant peut s'acquitter de cette tâche en affichant dans l'établissement des instructions relatives à l'hygiène.

Art. 6. § 1er. L'exploitant est tenu de faciliter les opérations d'expertise et de contrôle, notamment d'effectuer toute manipulation jugée utile par l'expert, de suivre toutes les instructions de celui-ci relatives au marquage ou à la dénaturation, de mettre à sa disposition l'espace équipé et suffisant permettant l'expertise efficace et de lui procurer l'aide nécessaire. En particulier, il doit fournir toute aide demandée lors du contrôle de l'identification des animaux et mettre à sa disposition l'utilisation des moyens de communication de l'établissement.

§ 2. Pendant les opérations de travail, l'exploitant doit interdire l'accès aux locaux de travail et d'entreposage aux personnes étrangères à l'établissement, à moins que leur présence soit nécessaire pour l'activité de l'entreprise et à condition qu'elles s'adaptent aux dispositions du présent arrêté.

Art. 7. Il est interdit d'enlever une marque de salubrité ou d'identification apposée directement sur les viandes dans un abattoir ou dans un autre établissement, sauf si cela est effectué immédiatement avant l'utilisation des viandes pour la production de viandes hachées, de préparations de viandes ou de produits à base de viande.

Il est interdit d'apposer une marque de salubrité ou d'identification ou de la remplacer par une autre, en opposition à la réglementation ou aux instructions de l'expert.

## CHAPITRE III. — Les abattoirs

Art. 8. § 1er. L'abattage d'animaux de boucherie, de volailles, de lapins et de gibier d'élevage ne peut être effectué que dans les abattoirs agréés pour l'abattage d'une ou plusieurs de ces catégories d'animaux ou d'une espèce animale spécifiées dans l'agrément.

§ 2. La disposition du § 1er ne s'applique pas dans les cas suivants :

1° l'abattage au domicile du propriétaire de porcs, de moutons, de chèvres, de volaille, de lapins et de gibier dont les viandes sont destinées aux besoins exclusifs du propriétaire et de son ménage;

2° de slachting door de producent van gevogelte, konijnen en gekweekt vederwild die van zijn bedrijf afkomstig zijn, voor het rechtstreeks en in kleine hoeveelheden afstaan op het bedrijf of op de dichtst bij zijn bedrijf gelegen weekmarkten aan een particulier voor de behoeften van diens gezin, voor zover deze producent niet meer dan 10.000 stuks van deze dieren per jaar kweekt;

3° het kelen en uitbloeden van slachtdieren ingeval van noodslachting;

4° het op het in het mestbedrijf bedwelmen, uitbloeden en plukken van gevogelte dat voor de productie van foie gras wordt gebruikt, voor zover deze geslachte dieren binnen 24 uur worden overgebracht naar een inrichting erkend voor het verwijderen van hun ingewanden;

5° het op de plaats van oorsprong kelen, uitbloeden en eventueel verwijderen van de ingewanden van tweehoëvig gekweekt wild evenals het op die plaats doden en eventueel uitbloeden en plukken van gekweekt vederwild.

§ 3. De volgende slachtoverrichtingen zijn, behalve in de slachthuizen die daarvoor zijn erkend, eveneens in de hiernavermelde andere inrichtingen toegelaten, voor zover deze verrichtingen in hun erkenning zijn opgenomen :

1° het verwijderen van de ingewanden van gevogelte dat voor de productie van foie gras wordt gebruikt of van gekweekt vederwild in een uitsnijderij;

2° het uitslachten van vrij wild in een vrij-wildverwerkingsinrichting of een daartoe erkende uitsnijderij.

§ 4. a) 1° In een slachthuis voor slachtdieren met een geringe capaciteit mogen niet meer dan 20 grootvee-eenheden (GVE) per week worden geslacht met een maximum van 1000 GVE per jaar. Evenwel, met inachtneming van het jaarlijks maximum, mag van het wekelijkse maximum worden afgeweken om rekening te houden met het feit dat in de periode voor religieuze feesten lammeren en jonge geiten moeten worden geslacht, mits de keurder bij het slachten aanwezig is en het vlees van deze dieren niet wordt ingevroren alvorens het in de handel wordt gebracht.

Voor de toepassing van bovenstaande bepaling worden volgende omrekeningscoëfficiënten toegepast :

- volwassen runderen en eenhoevigen : 1 GVE;
- andere runderen : 0,50 GVE;
- varkens van meer dan 100 kg levend gewicht : 0,20 GVE;
- andere varkens : 0,15 GVE;
- schapen en geiten : 0,10 GVE;
- lammeren, jonge geiten en biggen van minder dan 15 kg levend gewicht : 0,05 GVE;
- haarkwild wordt gelijkgesteld met de onderscheiden soorten.

2° In een slachthuis voor gevogelte en konijnen met een geringe capaciteit mogen niet meer dan 150.000 dieren per jaar worden geslacht.

b) De particuliere slachtingen dienen bij de berekening van de hogervermelde maxima niet in rekening te worden gebracht.

Art. 9. De eigenaar of zijn aangestelde die dieren ter slachting aanbiedt in het slachthuis dient, alvorens de dieren worden afgeladen, een slachtingsaangifte te doen bij de exploitant van het slachthuis of zijn aangestelde met vermelding van de diersoort, het aantal, de herkomst en de naam en woonplaats van de eigenaar van de dieren. Ingeval het de particuliere slachting van slachtdieren betreft, dient het aangiftewijs, uitgereikt door de gemeente, te worden afgegeven.

Slechts de aangegeven dieren mogen worden afgeladen.

Art. 10. Bij de aangifte in het slachthuis, dient de aangever aan de exploitant de documenten af te geven die het dier moeten vergezellen op grond van de reglementering genomen ter uitvoering van de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel, van de wet van 15 april 1965 betreffende de keuring van en de handel in vis, gevogelte, konijnen en wild, en van de wet van 24 maart 1987 betreffende de diergezondheid.

Art. 11. § 1. De dieren dienen bij de aangifte onmiddellijk door de exploitant van het slachthuis of zijn aangestelde in het register van de binnengekomen dieren te worden ingeschreven. Bovendien moet hij een afzonderlijk register bijhouden van de voor particuliere slachting binnengekomen slachtdieren. Het model en de rubrieken van de registers worden door de Minister bepaald.

Onder de voorwaarden die de Minister bepaalt, kan het bijhouden van deze geschreven registers worden vervangen door het gebruik van een informaticasysteem dat dezelfde waarborgen biedt. In dit geval

2° l'abattage par le producteur de volailles, de lapins et de gibier d'élevage à plumes provenant de son exploitation, pour la cession directe en petites quantités sur l'exploitation ou sur les marchés hebdomadaires les plus proches de son exploitation à une personne privée pour les besoins de son ménage, pour autant que la production annuelle de ce producteur ne soit pas supérieure à 10.000 unités;

3° l'égorgement et la saignée d'animaux abattus par nécessité;

4° l'étourdissement, la saignée et la plumaison à la ferme d'enrichissement de volailles destinées à la production de foie gras, pour autant que ces animaux abattus soient transférés dans les 24 heures dans un établissement agréé en vue de leur éviscération;

5° l'égorgement, la saignée et l'éviscération éventuelle de gibier d'élevage biongulé au lieu d'origine ainsi que la mise à mort, la saignée éventuelle et la plumaison éventuelle de gibier d'élevage à plumes au même endroit d'origine.

§ 3. Les opérations d'abattage suivantes sont autorisées non seulement dans les abattoirs agréés à cet effet, mais aussi dans d'autres établissements, pour autant que ces opérations soient mentionnées dans leur agrément :

1° l'éviscération de volailles destinées à la production de foie gras ou de gibier d'élevage à plumes dans un atelier de découpe;

2° l'habillage de gibier sauvage dans un établissement de traitement de gibier sauvage ou un atelier de découpe agréé à cet effet.

§ 4. a) 1° Dans un abattoir d'animaux de boucherie de faible capacité on ne peut pas abattre plus de 20 unités de gros bétail (UCB) par semaine avec un maximum de 1000 UCB par an. Toutefois, dans la limite annuelle maximale on peut déroger à la limite hebdomadaire pour tenir compte de la nécessité d'abattre les agneaux et les chevreaux pendant la période précédant les fêtes religieuses, pour autant que l'expert soit présent au moment de l'abattage et que ces viandes n'aient fait l'objet d'aucune congélation avant leur mise sur le marché.

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

- gros bovins et solipèdes : 1 UCB;
- autres bovins : 0,50 UCB;
- porcs d'un poids supérieur à 100 kg poids vif : 0,20 UCB;
- autres porcs : 0,15 UCB;
- ovins et caprins : 0,10 UCB;
- agneaux, chevreaux et porcelets de moins de 15 kg de poids vif : 0,05 UCB;
- les gibiers à poils sont assimilés aux espèces respectives.

2° Dans un abattoir de volailles et de lapins de faible capacité on ne peut pas abattre plus de 150.000 animaux par an.

b) Les abattages privés ne sont pas à prendre en compte dans le calcul des maxima susmentionnés.

Art. 9. Le propriétaire ou son préposé qui présente des animaux à l'abattage dans l'abattoir est tenu de faire une déclaration d'abattage auprès de l'exploitant de l'abattoir ou de son préposé avant le déchargement des animaux, en mentionnant l'espèce animale, le nombre, la provenance et les nom et domicile du propriétaire des animaux. En cas d'abattage privé d'animaux de boucherie, le récépissé de déclaration, délivré par la commune, doit être remis.

Seuls les animaux déclarés peuvent être déchargés.

Art. 10. Lors de la déclaration à l'abattoir, le déclarant doit remettre à l'exploitant les documents qui doivent accompagner l'animal en vertu des règlements pris en exécution de la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes, de la loi du 15 avril 1965 concernant l'expertise et le commerce du poisson, des volailles, des lapins et du gibier, et de la loi du 24 mars 1987 relative à la santé des animaux.

Art. 11. § 1er. Lors de la déclaration, les animaux doivent être immédiatement inscrits par l'exploitant de l'abattoir ou par son préposé dans le registre des entrées. En outre, il doit tenir un registre distinct reprenant les animaux de boucherie destinés à l'abattage privé. Le modèle et les rubriques des registres sont déterminés par le Ministre.

Sous les conditions fixées par le Ministre, l'obligation de tenir ces registres par écrit peut être remplacée par l'utilisation d'un système informatique donnant les mêmes garanties. Dans ce cas, l'expert doit

dient de keurder steeds toegang te hebben tot dit systeem en dient hem telkens aan het einde van de werkzaamheden van de dag een afgedrukte versie van de verzamelde gegevens te worden overhandigd.

De registers of de gegevensbestanden moeten gedurende drie jaar door de exploitant worden bewaard en op elk verzoek onmiddellijk worden overgelegd aan de keurder.

Evenwel mag de exploitant, vanaf het beëindigen van de slachtverrichtingen van de dag tot de aanvang ervan op een volgende dag, een hulpregister ter beschikking stellen dat dient te worden ingevuld alvorens de dieren worden afgeladen die tijdens deze tijdsperiode zijn aangevoerd. Dit hulpregister dient de gegevens bedoeld in artikel 9 te bevatten, evenals het uur van aankomst.

§ 2. Ieder in het register ingeschreven dier moet in het slachthuis worden geslacht of gedood. Ingeval het dier, op grond van een reglementaire bepaling die het toelaat, op een andere plaats is gedood, moet het worden uitgeslacht.

Evenwel kan de keurder toestaan dat levende dieren het slachthuis verlaten op vraag en onder toezicht van de Diergeneeskundige Dierst van het Ministerie van Landbouw. In dat geval wordt daarvan door de keurder melding gemaakt in het register der binnengekomen dieren.

§ 3. Op basis van de gegevens hem door de keurder verstrekt, vermeldt de exploitant naast de inschrijving van het betreffende dier in het register, de eventuele in observatiestelling van het karkas voor nader onderzoek of de inbeslagname en de reden ervan.

Art. 12. § 1. Geen enkel dier mag voor het gezondheidsonderzoek voor de slachting worden aangeboden indien de aangifte en inschrijving in het register van de binnengekomen dieren niet zijn gebeurd.

Uiterlijk 24 uur na aankomst van de dieren in het slachthuis dienen ze voor het gezondheidsonderzoek voor de slachting te worden aangeboden. Bovendien moeten de documenten bedoeld in artikel 10 aan de keurder worden voorgelegd in de volgorde waarin de dieren voor dit onderzoek worden aangeboden.

§ 2. Geen enkel levend dier mag worden geslacht dan nadat op het slachthuis een gezondheidsonderzoek voor de slachting is uitgevoerd door de keurder.

Gedood vrij wild, aangevoerd in een inrichting, mag er slechts worden bewerkt dan nadat een visueel onderzoek ervan is uitgevoerd door de keurder.

In afwijking op het eerste lid kan tot het uitvoeren der slachtverrichtingen worden overgegaan zonder dat een gezondheidsonderzoek voor de slachting is uitgevoerd op het slachthuis, indien het gaat om:

- 1° de noodslachting van een slachtdier;
- 2° gekweekt wild dat is gedood op de plaats van oorsprong, op voorwaarde dat het is vergezeld van een gezondheidsverklaring waarvan het model door de Minister wordt vastgesteld;
- 3° gevogelte voor de produktie van foie gras dat op het mestbedrijf is gedood, op voorwaarde dat het is vergezeld van een gezondheidsverklaring waarvan het model door de Minister wordt vastgesteld.

Evenwel mogen ook in de gevallen vermeld in het vorige lid, de slachtverrichtingen niet worden aangevat voor de inschrijving der dieren in het register. In geval van noodslachting volstaat de eventuele inschrijving in het hulpregister voor zover deze door de exploitant of zijn afgevaardigde in de rubriek "opmerkingen" is bevestigd door het aanbrengen van zijn naam en handtekening vooraleer met het uitslachten van deze dieren wordt aangevangen.

Art. 13. § 1. Ieder aan het gezondheidsonderzoek voor de slachting onderworpen dier moet dezelfde dag worden geslacht, tenzij de keurder anders beslist of toelaat. Anderzijds kan de keurder bevelen die dieren die hij aanwijst, onmiddellijk te slachten.

In geval de slachting is uitgesteld tot een andere dag, mag deze slechts plaatsvinden nadat een hernieuwd gezondheidsonderzoek is uitgevoerd op de slachtdag.

§ 2. De slachtverrichtingen moeten worden stopgezet wanneer de keurder het beveelt met het oog op het respect voor wettelijke of reglementaire bepalingen of op grond van hygiënische of sanitaire motieven.

Art. 14. Er mag alleen worden geslacht in aanwezigheid van een keurder tenzij

- 1° indien het een noodslachting betreft;

avoir en permanence l'accès à ce système et, à la fin de chaque journée de travail, une version imprimée de l'ensemble des données doit lui être remise.

Les registres ou les fichiers informatisés doivent être conservés par l'exploitant pendant trois ans et doivent immédiatement être fournis à chaque requête de l'expert.

Toutefois, de la fin des opérations d'abattage d'une journée au début des opérations d'une journée suivante, l'exploitant peut mettre à disposition un registre auxiliaire qui doit être rempli avant que les animaux, apportés pendant ce laps de temps, soient débarqués. Ce registre auxiliaire doit comporter les données mentionnées à l'article 9 ainsi que l'heure d'arrivée.

§ 2. Chaque animal inscrit dans le registre doit être abattu ou mis à mort dans l'abattoir. Si, sur base d'une disposition réglementaire le permettant, l'animal a été mis à mort dans un autre endroit, il doit être habillé.

Toutefois, l'expert peut autoriser que des animaux vivants quittent l'abattoir à la demande et sous le contrôle du Service vétérinaire du Ministère de l'Agriculture. Dans ce cas, l'expert en fait mention dans le registre des entrées.

§ 3. Sur base de données qui lui sont procurées par l'expert, l'exploitant mentionne à côté de l'inscription de l'animal en question, l'éventuelle mise en observation de la carcasse en vue d'un complément d'examen ou la saisie et sa raison.

Art. 12. § 1er. Aucun animal ne peut être présenté à l'examen sanitaire avant l'abattage si la déclaration et l'inscription dans le registre des entrées n'ont pas été effectuées.

Dans un délai inférieur à 24 heures après leur arrivée, les animaux doivent être présentés à l'examen sanitaire avant l'abattage. En outre, les documents visés à l'article 10 doivent être présentés à l'expert dans l'ordre de la présentation des animaux à cet examen.

§ 2. Tout animal vivant ne peut être abattu qu'après d'un examen sanitaire avant l'abattage effectué par l'expert à l'abattoir.

Le gibier sauvage mis à mort transporté vers un établissement ne peut y être traité qu'après leur examen visuel par l'expert.

Par dérogation au premier alinéa, on peut procéder aux opérations d'abattage sans qu'un examen sanitaire avant l'abattage soit réalisé à l'abattoir, s'il s'agit de:

- 1° l'abattage de nécessité d'animaux de boucherie;
- 2° gibier d'élevage mis à mort au lieu d'origine, à condition qu'il soit accompagné d'une attestation sanitaire dont le modèle est fixé par le Ministre;
- 3° volailles destinées à la production de foie gras mises à mort à la ferme d'engraissement, à condition qu'elles soient accompagnées d'une attestation sanitaire dont le modèle est fixé par le Ministre.

Toutefois, dans les cas énumérés à l'alinéa précédent, les opérations d'abattage ne peuvent être entamées avant l'inscription des animaux dans le registre. En cas d'abattage de nécessité, l'inscription éventuelle dans le registre auxiliaire suffit, à condition qu'elle soit confirmée avant le début par l'exploitant ou son préposé sous la rubrique "remarques" en mentionnant son nom et en apposant sa signature avant que les opérations d'habillage de ces animaux soient commencées.

Art. 13. § 1er. Tout animal soumis à l'examen sanitaire avant l'abattage doit être abattu le jour même, sauf décision contraire ou accord de l'expert. D'autre part, l'expert peut ordonner l'abattage immédiat des animaux qu'il indique.

Dans le cas du report de l'abattage à un autre jour, celui-ci ne peut être exécuté qu'après un nouvel examen sanitaire effectué le jour de l'abattage.

§ 2. Les opérations d'abattage doivent être arrêtées si l'expert l'ordonne en vue du respect de dispositions légales ou réglementaires ou pour des motifs d'hygiène ou sanitaires.

Art. 14. Il ne peut être procédé à l'abattage qu'en présence d'un expert, sauf

- 1° s'il s'agit d'un abattage de nécessité;

2° indien in een slachthuis met een geringe capaciteit, nadat het gezondheidsonderzoek voor de slachting op dezelfde dag is uitgevoerd, de keurder tengevolge dit onderzoek niet oplegt bepaalde dieren in zijn bijzijn te slachten.

De exploitant van het slachthuis dient de keurder ten laatste de dag voordien het tijdstip van slachten en het vermoedelijke aantal dieren mee te delen. Indien het evenwel om een noodslachting gaat, dient de exploitant de keurder de dag zelf voor 14 uur, of, indien de slachting later heeft plaatsgehad, de volgende werkdag voor 10 uur, daarover in te lichten.

**Art. 15. § 1.** Dieren die in de slachtlokalen worden binnengebracht, moeten onmiddellijk worden bedwemeld, tenzij daarvan mag worden afgeweken, en gedood door volledige verbloeding, tenzij daarvan mag worden afgeweken. Van bedwelming kan worden afgezien indien de slachting wordt uitgevoerd volgens een godsdienstige ritus die zich tegen de bedwelming verzet.

Het verbloeden, het verwijderen van huid of haar of het plukken, en het uitslachten dienen te gebeuren zonder onnodige onderbreking, tenzij anders toegestaan, en op hygiënische wijze, zodanig dat besmetting of verontreiniging van het vlees wordt voorkomen. Het vlees mag niet in aanraking komen met de grond.

De karkassen en alle bijhorende slachtafvallen moeten in het slachthuis ter keuring worden aangeboden. Daarbij moeten karkassen en slachtafval van slachtdieren, behoudens het spijsverteringsstelsel en het bloed, tot het einde van de keuring in opgehangen positie blijven.

Evenwel mag gekweekt veevild en klein vrij wild ongeopend worden overgebracht naar een uitsnijderij om daar van de ingewanden te worden ontdaan en ter keuring aangeboden, op voorwaarde dat deze uitsnijderij daartoe is erkend.

§ 2. Noodslachtingen en slachtingen van zieke of van ziekte verdachte dieren en in het algemeen van dieren waarvoor de keurder het beveelt, moeten gebeuren in een afzonderlijk slachtlokaal. Deze slachtingen mogen eveneens worden uitgevoerd in de slachtlokalen bestemd voor niet verdachte dieren, op voorwaarde dat dit gebeurt op het einde van de normale slachttactiviteiten van de dag.

De gebruikte lokalen, werktuigen, materieel en uitrusting moeten, alvorens opnieuw te worden gebruikt voor het slachten van niet verdachte dieren, telkens grondig worden gereinigd en ontsmet.

§ 3. Afval en bijproducten van de slachting die niet voor de menselijke voeding in aanmerking komen, vlees dat ongeschikt is bevonden of verklaard en tot nader onderzoek in observatie aangehouden vlees moeten onmiddellijk worden afgevoerd op een wijze die geen gevaar voor besmetting of verontreiniging van het voor menselijke voeding geschikt vlees oplevert. Ze mogen niet in contact komen met dit vlees, en moeten zo spoedig mogelijk worden ondergebracht in apparatuur, recipienten of lokalen die respectievelijk en uitsluitend daartoe zijn bestemd en die zo zijn ontworpen en gesitueerd dat elke besmetting of verontreiniging van het geschikt vlees wordt voorkomen.

§ 4. Karkassen en hun slachtafval en delen van karkassen die definitief ongeschikt voor de menselijke voeding worden bevonden, moeten zo nodig in aanwezigheid en volgens instructie van de keurder onbruikbaar worden gemaakt door de exploitant van het slachthuis of de inrichting waar de keuring heeft plaatsgevonden. De nodige middelen daartoe worden eveneens door de exploitant ter beschikking gesteld.

De Minister kan een lijst vaststellen van kleurstoffen die voor de onbruikbaarmaking van genoemd vlees mogen worden aangewend.

**Art. 16. § 1.** Het is verboden de dieren voor de dood te vullen, te plukken, te broeien of te branden.

§ 2. Tenzij in opdracht van de keurder is het verboden karkassen of slachtafval te verwijderen of in te snijden of delen daarvan weg te snijden voor het einde van de keuring.

Vers vlees mag in de slachthuizen niet worden uitgesneden of uitgebeend, tenzij het na de keuring lossnijden van organen, tong, middenrif, staart, oppervlakkig vet en delen die facultatief van het karkas mogen worden losgesneden.

Onverminderd artikel 23, § 1, mogen karkassen eveneens in delen worden verdeeld.

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

2° si dans un abattoir de faible capacité, après un examen sanitaire avant l'abattage effectué le jour même, l'expert, suite à cet examen, n'impose pas l'abattage de certains animaux en sa présence.

La veille au plus tard, l'exploitant doit informer l'expert de l'heure d'abattage et du nombre probable d'animaux. Toutefois, s'il s'agit d'un abattage de nécessité, l'exploitant doit en informer l'expert le jour même avant 14 heures, ou, si l'abattage a eu lieu plus tard, le jour ouvrable suivant avant 10 heures.

**Art. 15. § 1er.** Les animaux introduits dans les locaux d'abattage doivent être immédiatement étourdis, sauf en cas de dérogations, et sacrifiés par saignée complète, sauf en cas de dérogations. Il peut être renoncé à l'étourdissement en cas d'abattage exécuté selon un rite religieux qui s'oppose à l'étourdissement.

La saignée, le dépouillement ou l'enlèvement des soies ou la plumaison, et l'habillage doivent être effectués sans interruption inutile, sauf autorisation, et de façon hygiénique de manière à éviter toute contamination ou souillure de la viande. Les viandes ne peuvent entrer en contact avec le sol.

Les carcasses et tous les abats correspondants doivent être présentés à l'expertise dans l'abattoir. A cet effet, les carcasses et les abats d'animaux de boucherie, à l'exception du tractus digestif et du sang, doivent demeurer suspendus jusqu'à la fin de l'expertise.

Toutefois, le gibier d'élevage à plumes et le petit gibier sauvage peuvent être transférés vers un atelier de découpe afin d'y être éviscérés et présentés à l'expertise, à condition que cet atelier soit agréé à cet effet.

§ 2. Les abattages de nécessité ou les abattages d'animaux malades ou suspects d'être malades et en général d'animaux pour lesquels l'expert l'impose, doivent être effectués dans un local d'abattage séparé. Ces abattages peuvent également être effectués dans les locaux d'abattage des animaux non suspects à condition que cela se fasse en fin de journée après les opérations réalisées aux abattages normaux.

Les locaux, les outils, le matériel et l'équipement utilisés doivent être chaque fois nettoyés et désinfectés de façon approfondie avant d'être réutilisés pour l'abattage d'animaux non suspects.

§ 3. Les déchets et autres issues d'abattage non destinées à la consommation humaine, les viandes reconnues ou déclarées impropres à la consommation humaine et les viandes à mettre en observation en cas d'un complément d'examen doivent être immédiatement évacués de manière à ne provoquer aucun risque de contamination ou de souillure des viandes propres à la consommation humaine. Ils ne peuvent entrer en contact avec ces viandes et doivent être placés dès que possible dans des équipements, des récipients ou des locaux respectivement et exclusivement destinés à ces fins, conçus et situés de manière à éviter toute contamination ou souillure des viandes propres.

§ 4. Les carcasses et leurs abats et les morceaux de carcasses définitivement reconnus impropres à la consommation humaine doivent, si nécessaire, être dénaturés en présence de l'expert suivant ses instructions par l'exploitant de l'abattoir ou de l'établissement où l'expertise a été effectuée. Les moyens nécessaires à cet effet sont également mis à disposition par l'exploitant.

Le Ministre peut fixer une liste des colorants qui peuvent être utilisés pour la dénaturation desdites viandes.

**Art. 16. § 1er.** Il est interdit de procéder avant la mort des animaux à l'habillage, l'écorchage, la plumaison, l'échaudage ou le brûlage.

§ 2. Sauf sur ordre de l'expert, il est interdit d'enlever ou d'inciser les carcasses ou les abats ou d'en exciser certaines parties avant la fin de l'expertise.

Les viandes fraîches ne peuvent être découpées ou désossées dans les abattoirs, à l'exception de la section après l'expertise des organes, de la langue, du diaphragme, de la queue, de la graisse superficielle et des parties dont la séparation de la carcasse est facultative.

Sans préjudice à l'article 23, § 1er, les carcasses peuvent également être divisées en morceaux.

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



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

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

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

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

**Art. 17.** Al het bekomen vers vlees dat geschikt wordt bevonden voor de menselijke voeding of dat tot nader onderzoek in observatie wordt aangehouden, moet zo nodig worden schoongemaakt en onmiddellijk worden gekoeld, teneinde ervoor te zorgen dat de voor de opslag vereiste inwendige temperatuur zo spoedig mogelijk wordt bereikt.

Evenwel mag het vers vlees ongekoeld worden overgebracht naar een andere inrichting die zich in hetzelfde gebouwencomplex bevindt als het slachthuis, om daar te worden gekoeld of om daar warm te worden uitgesneden op voorwaarde dat het koellokaal of het uitsnijlokaal van deze andere inrichting dicht genoeg is gelegen bij het slachthuis en dat het vers vlees voldoende wordt beschermd en zonder overlading wordt overgebracht via een verlenging van het mechanische transportsysteem van het slachthuis.

#### HOOFDSTUK IV. — De andere inrichtingen

**Art. 18.** De werklokalen van deze inrichtingen mogen niet worden aangewend voor de bewerking, de verwerking, de verpakking of de opslag van niet voor de menselijke voeding geschikte waren.

De inrichtingen mogen slechts worden aangewend voor de werkzaamheden die overeenstemmen met de bekomen erkenning.

Evenwel kan in de inrichtingen voor de vervaardiging van bijprodukten van dierlijke oorsprong worden afgeweken van deze bepalingen, voor zover is voldaan aan de voorwaarden van bijlage II, hoofdstuk VI, punt 1.

**Art. 19.** De exploitant van een andere inrichting dan een slachthuis moet, telkens wanneer dit gevraagd wordt, aan de keurder gegevens kunnen verschaffen over de herkomst van het vers vlees, de vleesbereidingen, de vleesprodukten of de bijprodukten van dierlijke oorsprong die in zijn inrichting aanwezig zijn.

Hij dient daartoe in het bijzonder alle documenten die de waren bij aankomst in zijn inrichting dienen te vergezellen, gedurende ten minste een jaar te bewaren.

Hij dient eveneens gedurende een jaar kopieën te bewaren van de documenten die de waren bij verzending dienen te vergezellen en op vraag van de keurder voorleggen.

**Art. 20. § 1.** In deze inrichtingen is het verboden binnen te brengen, voorhanden te hebben, te bewerken, te verwerken of te verpakken:

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

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

3° vers vlees dat gortig is en niet werd behandeld zoals het reglement betreffende de vleeskeuring het voorschrijft, tenzij de inrichting voor het uitvoeren van deze behandeling is erkend;

4° vers vlees dat blijkens het keurmerk bestemd is voor de exclusieve behoeften van de eigenaar en van zijn gezin;

5° vers vlees, vleesbereidingen, vleesprodukten en bijprodukten van dierlijke oorsprong die geen keurmerk noch identificatiemerken dragen, tenzij dit niet is verplicht.

§ 2. Indien in deze inrichtingen vers vlees, vleesbereidingen, vleesprodukten of bijprodukten van dierlijke oorsprong bedorven zijn of op een andere wijze, inzonderheid door onbruikbaarmaking, ongeschikt zijn geworden voor de menselijke voeding, moeten deze waren onmiddellijk worden overgebracht in uitsluitend daartoe bestemde apparatuur, recipiënten of lokalen die zo zijn ontworpen en gesitueerd dat elke besmetting of verontreiniging van de geschikte waren wordt voorkomen.

§ 3. Het is verboden vers vlees, inbegrepen gehakt vlees, te behandelen met ultraviolette stralen.

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

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

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

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

**Art. 17.** Toutes les viandes obtenues, reconnues propres à la consommation humaine ou mises en observation en vue d'un complément d'examen, doivent être nettoyées si nécessaire et immédiatement réfrigérées de manière à respecter les températures requises pour l'entreposage dans les délais les plus brefs.

Toutefois, les viandes fraîches peuvent être transférées non réfrigérées vers un autre établissement situé dans un même groupe de bâtiments que l'abattoir, en vue d'y être réfrigérées ou découpées à chaud, à condition que le local frigorifique ou le local de découpe de cet autre établissement soit situé assez près du local d'abattage et que les viandes fraîches soient suffisamment protégées et transférées sans rupture de charge grâce à l'extension du réseau mécanique de manutention de l'abattoir.

#### CHAPITRE IV. — Les autres établissements

**Art. 18.** Les locaux de travail de ces établissements ne peuvent être utilisés pour y préparer, transformer, emballer ou entreposer des denrées impropres à la consommation humaine.

Les établissements ne peuvent être utilisés que pour les opérations qui correspondent à l'agrément obtenu.

Toutefois, il peut être dérogé à ces dispositions dans les établissements où sont produites les autres issues traitées d'origine animale, si les conditions de l'annexe II, chapitre VI, point 1, sont remplies.

**Art. 19.** L'exploitant d'un établissement autre qu'un abattoir doit être en mesure, à toute réquisition, de porter à la connaissance de l'expert la provenance des viandes, des préparations de viandes, des produits à base de viande ou des autres issues traitées d'origine animale présents dans son établissement.

A cet effet, il doit en particulier conserver pendant une période minimale d'un an, tous les documents qui doivent accompagner les denrées lors de l'arrivée dans son établissement.

Il doit également conserver pendant un an des copies des documents qui doivent accompagner les denrées lors de l'expédition et les présenter à la requête de l'expert.

**Art. 20. § 1er.** Dans ces établissements il est interdit d'introduire, de détenir, de préparer, de transformer ou d'emballer:

1° des viandes qui n'ont pas été expertisées, à moins qu'elles soient présentées de façon réglementaire à l'expertise dans cet établissement;

2° des viandes fraîches qui n'ont pas été reconnues propres à la consommation humaine ou qui n'ont pas été admises à l'importation;

3° des viandes lardées qui n'ont pas subi le traitement prescrit par la réglementation d'expertise des viandes, sauf si l'établissement est agréé à effectuer ce traitement;

4° des viandes fraîches qui, d'après leur marque de salubrité, sont destinées aux besoins exclusifs du propriétaire et de son ménage;

5° des viandes fraîches, des préparations de viandes, des produits à base de viande et d'autres issues traitées d'origine animale qui ne portent pas de marque de salubrité ni d'identification, sauf si cela n'est pas obligatoire.

§ 2. Si dans ces établissements des viandes fraîches, des préparations de viandes, des produits à base de viande ou d'autres issues traitées d'origine animale sont avariés ou sont devenus impropres à la consommation humaine d'une autre manière, en particulier par dénaturation, ces denrées doivent être immédiatement placées dans des équipements, des récipients ou des locaux exclusivement destinés à ces fins, conçus et situés de manière à éviter toute contamination ou souillure des denrées propres.

§ 3. Il est interdit de traiter les viandes fraîches, y compris les viandes hachées aux radiations ultraviolettes.

**Art. 21.** Alleen voor menselijke voeding geschikt bevonden vers vlees of waren die van of met dergelijk vlees zijn vervaardigd en die als dusdanig zijn gemerkt, tenzij ze geen keurmerk of identificatiemerktken hoeven te dragen, mogen in deze inrichtingen worden binnengebracht, evenals vers vlees of waren die van of met dergelijk vlees zijn vervaardigd en die op reglementaire wijze zijn ingevoerd.

**Art. 22. § 1.** Indien zich in een inrichting tegelijkertijd enerzijds vers vlees of vleesbereidingen of vleesprodukten of bijprodukten van dierlijke oorsprong bevinden die blijken het keurmerk of identificatiemerktken toegelaten zijn tot de interne E.G.-markt en anderzijds gelijkaardige waren die blijken het keurmerk of identificatiemerktken uitsluitend mogen worden verhandeld op het nationale grondgebied, of nog, vers vlees dat slechts na een specifieke behandeling kan worden toegelaten tot de interne E.G.-markt, moeten al deze waren op afzonderlijke plaatsen worden opgeslagen en op afzonderlijke plaatsen worden opgeslagen worden bewerkt of verwerkt. Evenwel mogen eindverpakte waren samen worden opgeslagen.

§ 2. Ten genoegen van de keurder moeten alle voorzorgsmaatregelen worden genomen om verwarring te voorkomen tussen de waren die een keurmerk of identificatiemerktken dragen met verschillende draagwijde wat betreft het in de handel brengen van deze waren.

§ 3. De bepalingen van §§ 1 en 2 zijn niet van toepassing in inrichtingen met een geringe capaciteit, op voorwaarde dat alle waren die de inrichting verlaten een identificatiemerktken dragen waaruit blijkt dat ze alleen op het nationale grondgebied mogen worden gecommercialiseerd.

#### HOOFDSTUK V. — De uitsnijderijen

**Art. 23. § 1.** Het uitbenen en het uitsnijden in kleinere delen dan het gehele karkas wat gevogelte, konijnen, gekweekt vederwild en klein vrij wild betreft, of in kleinere delen dan halve karkassen wat schapen, geiten, varkens, tweehoevig gekweekt wild en grof vrij wild betreft, of in kleinere delen dan halve karkassen verdeeld in ten hoogste drie stukken of kwartieren wat runderen, eenhoevigen en wild met een karkasgewicht groter dan 120kg betreft, evenals het in plakken snijden van slachtoffer is slechts toegestaan in de erkende uitsnijderijen, evenals in de uitsnijlokalen van andere erkende inrichtingen.

§ 2. In een uitsnijderij of een uitsnijlokaal van een andere inrichting mag alleen vlees worden versneden of uitgebeend van slachtdieren, van gevogelte, van konijnen, van gekweekt wild of van vrij wild, voor zover deze vleescategorieën in de erkenning zijn vermeld of niet zijn uitgesloten.

§ 3. Vlees van slachtdieren, van gevogelte, van konijnen, van tweehoevig gekweekt wild, van gekweekt vederwild, van grof vrij wild, van klein vrij vederwild of haarwild moet op een afzonderlijke plaats of op een afzonderlijk tijdstip worden uitgesneden of uitgebeend.

§ 4. Om separatorvlees te verkrijgen is het verboden gebruik te maken van vlees van kopbeenderen, van poten onder het voor-kniegewricht respectievelijk het spronggewricht en van varkensstaarten.

Separatorvlees mag slechts worden aangewend voor de vervaardiging van vleesprodukten die een warmtebehandeling ondergaan.

**Art. 24.** In de uitsnijderijen erkend overeenkomstig artikel 4 van het koninklijk besluit van 30 december 1992 betreffende de erkenning en de inrichtingsvoorwaarden van de slachthuizen en andere inrichtingen is het verboden vers vlees binnen te brengen of voorhanden te hebben dat een keurmerk of identificatiemerktken draagt waaruit blijkt dat het uitsluitend verhandeld moet worden op het nationale grondgebied.

**Art. 25.** De exploitant van een uitsnijderij met een geringe capaciteit dient zijn wekelijkse produktie te beperken tot 5 ton uitgebeend vlees van slachtdieren of het equivalent daarvan in vlees met been of tot 3 ton voor de andere vleessoorten.

#### HOOFDSTUK VI. — De inrichtingen waar gehakt vlees en vleesbereidingen worden vervaardigd

**Art. 26. § 1.** De bepalingen van dit besluit betreffende gehakt vlees zijn eveneens van toepassing op vleesbereidingen — afgezien van verse worst en worstvlees — die van of met gehakt vlees zijn vervaardigd.

**Art. 21.** Ne peuvent être introduites dans ces établissements, que des viandes fraîches reconnues propres à la consommation humaine ou des denrées qui ont été élaborées à partir de ou avec de telles viandes et qui sont marquées en conséquence, à moins qu'elles ne doivent pas être marquées, ainsi que des viandes fraîches ou des denrées élaborées à partir ou avec de telles viandes et qui sont importées de façon réglementaire.

**Art. 22. § 1er.** Si dans un établissement se trouvent en même temps, d'une part des viandes fraîches ou des préparations de viandes ou des produits à base de viande ou d'autres issues traitées d'origine animale qui, d'après leur marque de salubrité ou d'identification, sont admis au marché interne de la C.E. et d'autre part des denrées similaires qui, d'après leur marque de salubrité ou d'identification, ne peuvent être qu'exclusivement commercialisées sur le territoire national, ou encore, des viandes fraîches qui ne peuvent être admises au marché interne de la C.E. qu'après un traitement spécifique, toutes ces denrées doivent être entreposées à d'autres endroits et être préparées ou transformées à d'autres endroits ou à d'autres moments. Toutefois des denrées emballées peuvent être entreposées ensemble.

§ 2. A la satisfaction de l'expert toutes les précautions doivent être prises pour éviter la confusion entre des denrées différentes munies d'une marque de salubrité ou d'identification de portée différente en ce qui concerne la mise sur le marché de ces denrées.

§ 3. Les dispositions des §§ 1er et 2 ne sont pas d'application dans les établissements de faible capacité, à condition que toutes les denrées sortant de l'établissement portent une marque d'identification qui laisse apparaître qu'elles ne peuvent être commercialisées que sur le territoire national.

#### CHAPITRE V. — Les ateliers de découpe

**Art. 23. § 1er.** Le désossage et la découpe en morceaux plus petits que la carcasse entière de volailles, de lapins, de gibier d'élevage à plumes et de petit gibier sauvage, ou en morceaux plus petits que des demi-carcasses d'ovins, de caprins, de porcs, de gibier d'élevage biongulé et de gros gibier sauvage, ou en morceaux plus petits que des demi-carcasses découpées en un maximum de trois morceaux ou quartiers de bovins, de solipèdes et de gibier d'un poids exprimé en carcasse supérieur à 120 kg, ainsi que la découpe en tranches des abats ne sont autorisés que dans les ateliers de découpe agréés, ainsi que dans les locaux de découpe d'autres établissements agréés.

§ 2. Dans un atelier de découpe ou un local de découpe d'un autre établissement, seules peuvent être découpées ou désossées des viandes d'animaux de boucherie, de volailles, de lapins, de gibier d'élevage ou sauvage, pour autant que ces catégories de viandes soient mentionnées dans l'agrément ou n'en soient pas exclues.

§ 3. Les viandes d'animaux de boucherie, de volailles, de lapins, de gibier d'élevage biongulé, de gibier d'élevage à plumes, de gros gibier sauvage, de petit gibier sauvage à plumes ou à poils doivent être découpées ou désossées à des endroits ou à des moments différents.

§ 4. Pour obtenir des viandes séparées mécaniquement, il est interdit d'utiliser les viandes des os de la tête, des pattes au dessous des articulations carpiennes et tarsiennes et des vertèbres coccygiennes des porcs.

Les viandes séparées mécaniquement ne peuvent être utilisées qu'à la production de produits à base de viande soumis à un traitement par la chaleur.

**Art. 24.** Dans les ateliers de découpe agréés conformément à l'article 4 de l'arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif à l'agrément et aux conditions d'installation des abattoirs et d'autres établissements, il est interdit d'introduire ou de détenir des viandes fraîches revêtues d'une marque de salubrité ou d'identification qui fait apparaître qu'elles doivent être commercialisées exclusivement sur le territoire national.

**Art. 25.** L'exploitant d'un atelier de découpe de faible capacité doit limiter sa production hebdomadaire à 5 tonnes de viandes désossées d'animaux de boucherie ou à l'équivalent en viandes avec os ou à 3 tonnes pour les autres espèces de viandes.

#### CHAPITRE VI. — Les établissements où sont produites des viandes hachées et des préparations de viandes

**Art. 26. § 1er.** Les dispositions du présent arrêté relatives aux viandes hachées sont également d'application pour les préparations de viandes — hormis les saucisses fraîches et la chair à saucisses — obtenues à partir de viandes hachées.

§ 2. Gehakt vlees moet worden vervaardigd van dwarsgestreepte spieren en hun aangrenzende vetweefsels van runderen, varkens, schapen en geiten, die bij de keuring geschikt zijn bevonden voor de menselijke voeding en toegelaten tot het handelsverkeer tussen de Lid-Staten van de E.C., of die met dit doel tot de invoer zijn toegelaten.

Vers vlees van varkens moet zijn onderworpen aan een onderzoek op de aanwezigheid van trichinen, ofwel een reglementaire koudebehandeling hebben ondergaan die dit onderzoek vervangt.

§ 3. Gehakt vlees mag niet worden vervaardigd uit :

- afval dat afkomstig is van het uitsnijden of uitbenen of de opmaak of uit separatorvlees;

- vlees afkomstig van volgende delen van runderen, varkens, schapen of geiten : het kopvlees behalve de kaakspieren, de hartspier, het niet gespierde gedeelte van de linea alba, het vlees uit de omgeving van het voorkniefgewricht en het spronggewricht en de vleesresten die van de beenderen zijn geschaapt.

Art. 27. § 1. De bepalingen van dit besluit betreffende de vleesbereidingen zijn eveneens van toepassing op verse worst en worstvlees. Ze zijn evenwel niet van toepassing op vleesbereidingen vervaardigd van of met gehakt vlees.

§ 2. Vleesbereidingen moeten worden vervaardigd van vers vlees, met uitzondering van vlees van eenhoevigen, dat bij de keuring geschikt is bevonden voor de menselijke voeding en toegelaten tot het handelsverkeer tussen de Lid-Staten van de E.C., of dat met dit doel tot de invoer is toegelaten.

Vers vlees van varkens, van everzwijnen of van andere voor trichinose gevoelige wildsoorten moet zijn onderworpen aan een onderzoek op de aanwezigheid van trichinen, ofwel een reglementaire koudebehandeling hebben ondergaan die dit onderzoek vervangt.

Art. 28. § 1. Gehakt vlees en vleesbereidingen moeten onmiddellijk na hun vervaardiging worden gekoeld, evenals van een onmiddellijke verpakking en een eindverpakking worden voorzien.

§ 2. Het is verboden gehakt vlees en vleesbereidingen meer dan eenmaal diep te vriezen. Evenwel mag, met het oog op hun bewerking, of hun verwerking, de temperatuur van diepgevroren gehakt vlees en vleesbereidingen tijdelijk worden verhoogd voor de tijd die daarvoor nodig is, zonder dat echter deze waren volledig ontdoien.

Art. 29. De exploitant van de inrichting moet, ten behoeve van de controle, op de eindverpakking van de vleesbereiding zichtbaar en leesbaar aangeven bij welke temperatuur ze moet worden vervoerd en opgeslagen, evenals de datum van minimale houdbaarheid voor diepgevroren bereidingen of de uiterste verbruiksdatum voor gekoelde bereidingen.

#### HOOFDSTUK VII. — De inrichtingen waar vleesproducten worden vervaardigd of herverpakt

Art. 30. Het is verboden voor de vervaardiging van vleesproducten gebruik te maken van :

- a) vlees dat ongeschikt is voor menselijke voeding;
- b) de organen van het genitaal apparaat van vrouwelijke of mannelijke dieren, met uitzondering van de testikels;
- c) de organen van het urinair apparaat, met uitzondering van de nieren en de blaas;
- d) kraakbeen van het strottehoofd, de luchtpijp en de extralobulaire bronchiën;
- e) ogen en oogleden;
- f) de externe gehoorgang;
- g) hoornachtig weefsel;
- h) volgende delen van gevogelte: de kop - met uitzondering van de kam en de oorschelpen, de lellen en de caruncula -, de slokdarm, de krop, de trachea, de longen, de darmen en de organen van het genitaal apparaat;
- i) separatorvlees, tenzij voor de vervaardiging van verhitte vleesproducten.

Art. 31. Vleesproducten moeten worden vervaardigd door middel van verhitten, zouten, doorzouten, marinieren of drogen van vlees, welke procédés kunnen worden gecombineerd met roken of ripen, in voorkomend geval onder bijzondere micro-klimatologische omstandigheden. Vleesproducten mogen eveneens verkregen zijn uit een ander vleesproduct of een vleesbereiding die een behandeling heeft ondergaan. Ze mogen ook worden gecombineerd met andere voedingsmiddelen en kruiden.

§ 2. Les viandes hachées doivent être obtenues à partir de muscles striés et des tissus adipeux y attachés provenant des espèces bovine, porcine, ovine et caprine, reconnus propres à la consommation humaine lors de l'expertise et admis aux échanges entre les Etats membres de la C.E., ou admis à l'importation aux mêmes fins.

Les viandes fraîches de porcs doivent avoir été soumises à un examen visant à détecter la présence de trichines, ou bien avoir subi un traitement réglementaire par le froid remplaçant cet examen.

§ 3. Les viandes hachées ne peuvent être obtenues à partir de :

- chutes de découpe, de désossage ou de parage ou de viandes séparées mécaniquement;

- viandes provenant des parties suivantes des bovins, porcins, ovins et caprins : les viandes de la tête, à l'exclusion des masséters, les muscles du cœur, la partie non musculaire de la linea alba, les viandes de la région du carpe et du tarse et les chutes de viande raclées sur les os.

Art. 27. § 1er. Les dispositions du présent arrêté relatives aux préparations de viandes sont également d'application pour les saucisses fraîches et la chair à saucisses. Toutefois elles ne sont pas d'application pour les préparations de viandes obtenues à partir de viandes hachées.

§ 2. Les préparations de viandes doivent être produites à partir de viandes fraîches, autres que les viandes de solipèdes, reconnues propres à la consommation humaine lors de l'expertise et admises aux échanges entre les Etats membres de la C.E., ou admises à l'importation aux mêmes fins.

Les viandes fraîches de porcs, de sangliers ou d'autres espèces de gibier sauvage sensibles à la trichinose doivent avoir été soumises à un examen visant à détecter la présence de trichines ou bien avoir subi un traitement réglementaire par le froid remplaçant cet examen.

Art. 28. § 1er. Les viandes hachées et les préparations de viandes doivent être refroidies ainsi qu'être conditionnées et emballées immédiatement après leur production.

§ 2. La resurgélation de viandes hachées et de préparations de viandes est interdite. Toutefois, en vue de leur préparation ou de leur transformation, la température des viandes hachées et des préparations de viandes surgelées peut être temporairement augmentée pendant le laps de temps nécessaire à cet effet, sans toutefois que ces denrées ne se dégèlent complètement.

Art. 29. L'exploitant de l'établissement doit faire apparaître, aux fins de contrôle, de manière visible et lisible sur l'emballage des préparations de viandes, la température à laquelle elles doivent être transportées et entreposées, ainsi que la date de durabilité minimale pour les préparations surgelées ou la date limite de consommation pour les préparations réfrigérées.

#### CHAPITRE VII. — Les établissements où sont fabriqués ou reconditionnés des produits à base de viande

Art. 30. Il est interdit d'utiliser pour la fabrication de produits à base de viande :

- a) les viandes impropres à la consommation humaine;
- b) les organes de l'appareil génital des animaux femelles ou mâles, exception faite des testicules;
- c) les organes de l'appareil urinaire, exception faite des reins et de la vessie;
- d) le cartilage du larynx, de la trachée et des bronches extralobulaires;
- e) les yeux et les paupières;
- f) le conduit auditif externe;
- g) les tissus cornés;
- h) les parties suivantes de volaille : la tête - exception faite de la crête et des oreillons, des barbillons et de la caroncule -, l'œsophage, le jabot, la trachée, les poumons, les intestins et les organes de l'appareil génital;
- i) les viandes séparées mécaniquement, sauf pour la fabrication de produits chauffés.

Art. 31. Les produits à base de viande doivent être préparés par chauffage, salage, salaison, marinage ou dessiccation, ces procédés pouvant être combinés avec le fumage ou la maturation, le cas échéant dans des conditions microclimatiques particulières. Les produits à base de viande peuvent également être obtenus à partir d'un autre produit à base de viande ou d'une préparation de viandes qui a subi un traitement. Ils peuvent également être associés à d'autres denrées alimentaires et à des condiments.

**Art. 32.** De exploitant van een inrichting met geringe capaciteit waar vleesproducten worden vervaardigd of herverpakt, dient zijn produktie te beperken tot de maximale grens vastgesteld in zijn erkenning, of, indien daarin geen maximum is vermeld, tot een maximum van 7,5 ton afgewerkt produkt per week of tot 1 ton per week wanneer het de produktie van foie gras betreft.

**Art. 33.** De exploitant van een inrichting die produkten vervaardigt die andere voedingsmiddelen bevatten en die voor een gering percentage (ten hoogste 10 % m/m) uit vlees of vleesproducten zijn samengesteld, dient de keurder in te lichten over de periodes waarin deze waren in zijn inrichting worden binnengebracht, opgeslagen, gehanteerd en vervaardigd.

**Art. 34.** Voor vleesproducten die niet bij omgevingstemperatuur kunnen worden bewaard, moet de exploitant van de inrichting, ten behoeve van de controle, op de eindverpakking van het produkt zichtbaar en leesbaar aangeven bij welke temperatuur het produkt moet worden vervoerd en opgeslagen, evenals de datum van minimale houdbaarheid of, in geval van uit microbiologisch oogpunt bederfelijke produkten, de uiterste verbruiksdatum.

#### HOOFDSTUK VIII. — Over de inrichtingen waar bijprodukten van dierlijke oorsprong worden vervaardigd

**Art. 35.** Voor de vervaardiging van bijprodukten van dierlijke oorsprong, bestemd voor de menselijke voeding, mag uitsluitend gebruik worden gemaakt van grondstoffen afkomstig van dieren die bij het gezondheidsonderzoek voor de slachting en bij de keuring na de slachting geschikt zijn bevonden voor de menselijke voeding.

**Art. 36.** Voor het vervaardigen van gesmolten dierlijke vetten, kanen en bijprodukten van het smeltproces bestemd voor menselijke voeding is het verboden oplosmiddelen aan te wenden.

#### HOOFDSTUK IX. — Opheffings- en wijzigingsbepalingen

**Art. 37.** In het koninklijk besluit van 9 maart 1953 betreffende de handel in slachtvlees en houdende reglementering van de keuring der hier te lande geslachtte dieren, gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 19 augustus 1960, 28 april 1963, 15 december 1965, 5 januari 1968, 5 april 1968, 30 augustus 1968, 9 juni 1970, 15 juni 1970, 1 augustus 1973, 17 juni 1976, 25 juni 1976, 23 maart 1977, 9 september 1981, 30 november 1982, 30 juli 1986, 26 april 1991, 14 november 1991, 11 mei 1992, 30 december 1992, 22 juni 1993, 14 september 1993 en bij de wet van 14 juli 1994, worden de artikelen 7, behoudens § 2, derde en vijfde lid, 7bis, 8, 12, 13, 14, 15, eerste lid, 16, 17, 18, derde tot zesde lid, 26, tweede tot vierde lid alsmede de eerste twee zinnen van het vijfde lid, 27, 35, derde lid en 37, tweede en derde lid opgeheven.

**Art. 38.** Het koninklijk besluit van 12 december 1955 betreffende de exploitatie en de werking van de slachthuizen en van de private slachterijen, gewijzigd bij het koninklijk besluit van 25 mei 1990, wordt opgeheven.

**Art. 39.** Het koninklijk besluit van 12 december 1955 betreffende de exploitatie en de werking van de door de regering erkende export-slachthuizen, gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 24 april 1965, 4 april 1968, 13 september 1971, 11 mei 1992 en bij de wet van 14 juli 1994, wordt opgeheven.

**Art. 40.** Het koninklijk besluit van 12 maart 1965 betreffende de invoer van vlees, gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 17 januari 1966, 1 april 1968, 26 september 1968, 14 oktober 1969, 11 juni 1970, 12 september 1971, 5 mei 1972, 12 juli 1972, 11 oktober 1974, 9 augustus 1976, 20 april 1977, 21 juni 1979, 9 december 1987, 14 november 1991, 16 januari 1992, 30 december 1992, 22 juni 1993 en bij de wet van 14 juli 1994, wordt opgeheven.

**Art. 41.** Het koninklijk besluit van 28 juni 1966 tot erkenning van de exportslachthuizen wordt opgeheven.

**Art. 42.** Het koninklijk besluit van 1 december 1969 houdende reglementering betreffende het diepvriesvlees, gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 9 november 1981 en 30 december 1992, wordt opgeheven.

**Art. 43.** In het koninklijk besluit van 21 september 1970 betreffende de keuring van en de handel in vlees van gevogelte, gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 8 oktober 1971, 28 oktober 1972, 7 augustus 1973, 11 oktober 1974, 20 maart 1978, 29 maart 1979, 4 september 1981, 4 november 1981, 6 december 1983, 1 maart 1985, 4 april 1986, 4 juli 1986, 9 december 1987, 25 september 1992, 30 december 1992, 30 december 1992, 25 februari 1994 en bij de wet van 14 juli 1994, worden de artikelen 2, eerste lid, 3, a, b, en c, 1°, 10, 13 tot 19bis, 24 tot 31, 37, 45 en 65, alsmede de bijlage opgeheven.

**Art. 32.** L'exploitant d'un établissement de faible capacité où sont fabriqués ou reconditionnés des produits à base de viande doit limiter sa production au maximum mentionné dans son agrément, ou, si un maximum n'y est pas mentionné, à un maximum de 7,5 tonnes de produits finis par semaine ou d'une tonne par semaine en cas de production de foie gras.

**Art. 33.** L'exploitant d'un établissement fabriquant des produits qui contiennent d'autres denrées alimentaires et dont le pourcentage de viande ou de produit à base de viande est minime (au maximum 10 % m/m) doit déclarer à l'expert les périodes au cours desquelles ces denrées sont introduites, entreposées, manipulées et produites.

**Art. 34.** Pour les produits à base de viande qui ne peuvent être conservés à température ambiante, l'exploitant de l'établissement doit faire apparaître, aux fins de contrôle, de manière visible et lisible sur l'emballage du produit, la température à laquelle le produit doit être transporté et entreposé ainsi que la date de durabilité minimale ou, dans le cas de produits microbiologiquement périssables, la date limite de consommation.

#### CHAPITRE VIII. — Des établissements où sont produites d'autres issues traitées d'origine animale.

**Art. 35.** Aux fins de la préparation d'autres issues traitées d'origine animale, destinées à la consommation humaine, n'est permise que l'utilisation exclusive de matières premières provenant d'animaux qui, suite à l'examen sanitaire avant l'abattage et l'expertise après l'abattage, ont été reconnus propres à la consommation humaine.

**Art. 36.** Pour la production des graisses animales fondues, des cretons et des sous-produits de la fonte destinés à la consommation humaine, l'emploi de dissolvants est interdit.

#### CHAPITRE IX. — Dispositions d'abrogation et de modification

**Art. 37.** A l'arrêté royal du 9 mars 1953 concernant le commerce des viandes de boucherie et réglementant l'expertise des animaux abattus à l'intérieur du pays, modifié par les arrêtés royaux du 19 août 1960, 28 avril 1965, 15 décembre 1965, 5 janvier 1968, 5 avril 1968, 30 août 1968, 9 juin 1970, 15 juin 1970, 1er août 1973, 17 juin 1976, 25 juin 1976, 23 mars 1977, 9 septembre 1981, 30 novembre 1982, 30 juillet 1986, 26 avril 1991, 14 novembre 1991, 11 mai 1992, 30 décembre 1992, 22 juin 1993, 14 septembre 1993 et par la loi du 14 juillet 1994, les articles 7, à l'exception du § 2, troisième et cinquième alinéas, 7bis, 8, 12, 13, 14, 15, premier alinéa, 16, 17, 18, troisième jusqu'au sixième alinéa, 26, deuxième jusqu'au quatrième alinéa ainsi que les deux premières phrases du cinquième alinéa, 27, 36, troisième alinéa et 37, deuxième et troisième alinéas, sont abrogés.

**Art. 38.** L'arrêté royal du 12 décembre 1955 relatif à l'exploitation et au fonctionnement des abattoirs publics et des tueries particulières, modifié par l'arrêté royal du 25 mai 1990, est abrogé.

**Art. 39.** L'arrêté royal du 12 décembre 1955 relatif à l'exploitation et au fonctionnement des abattoirs d'exportation agréés par le gouvernement, modifié par les arrêtés royaux du 24 avril 1965, 4 avril 1968, 13 septembre 1971, 11 mai 1992 et par la loi du 14 juillet 1994, est abrogé.

**Art. 40.** L'arrêté royal du 12 mars 1965 relatif à l'importation des viandes, modifié par les arrêtés royaux du 17 janvier 1967, 1er avril 1968, 26 septembre 1968, 14 octobre 1969, 11 juin 1970, 12 septembre 1971, 5 mai 1972, 12 juillet 1972, 11 octobre 1974, 9 août 1976, 20 avril 1977, 21 juin 1979, 9 décembre 1987, 14 novembre 1991, 16 janvier 1992, 30 décembre 1992, 22 juin 1993 et par la loi du 14 juillet 1994, est abrogé.

**Art. 41.** L'arrêté royal du 28 juin 1966 portant agrément des abattoirs d'exportation est abrogé.

**Art. 42.** L'arrêté royal du 1er décembre 1969 portant réglementation en matière de viandes surgelées, modifié par les arrêtés royaux du 9 novembre 1981 et 30 décembre 1992, est abrogé.

**Art. 43.** A l'arrêté royal du 21 septembre 1970 relatif à l'expertise et au commerce des viandes de volaille, modifié par les arrêtés royaux du 8 octobre 1971, 28 octobre 1972, 7 août 1973, 11 octobre 1974, 20 mars 1978, 29 mars 1979, 4 septembre 1981, 4 novembre 1981, 6 décembre 1983, 1er mars 1985, 4 avril 1986, 4 juillet 1986, 9 décembre 1987, 25 septembre 1992, 30 décembre 1992, 30 décembre 1992, 25 février 1994 et par la loi du 14 juillet 1994, les articles 2, premier alinéa, 3, a, b, et c, 1°, 10, 13 jusqu'à 19bis, 24 jusqu'à 31, 37, 45 et 65, ainsi que l'annexe, sont abrogés.

**Art. 44. § 1.** In het koninklijk besluit van 28 december 1970 betreffende de vleeswarenfabrieken en de uitvoer van hun produkten, gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 4 februari 1975, 7 januari 1977, 11 juli 1979, 6 mei 1982 en 30 december 1992, worden de artikelen 2 tot 10, 11, § 4, 12, 16, 18, 19, 21 en 22 opgeheven.

§ 2. Artikel 1 van hetzelfde besluit wordt vervangen door de volgende bepaling:

"Artikel 1. Voor de toepassing van dit besluit gelden de definities van het koninklijk besluit van 4 juli 1996 betreffende de algemene en bijzondere exploitatievoorwaarden van de slachthuizen en andere inrichtingen."

§ 3. In artikel 11, § 1, van hetzelfde besluit wordt het woord "vleesbereidingen" vervangen door het woord "vleesprodukten".

In hetzelfde lid worden tussen de woorden "de fabrikant" en "vermelden" de woorden "of van de herverpakker of van beide" ingevoegd.

§ 4. In artikel 11, § 2, van hetzelfde besluit worden de woorden "Het bereid of verduurzaamd vlees" vervangen door de woorden "Een vleesprodukt dat niet is verpakt".

In hetzelfde lid worden tussen de woorden "het adres" en "vermeldt" de woorden "of het toelatingsnummer" ingevoegd.

§ 5. In hetzelfde besluit wordt het opschrift van Hoofdstuk II vervangen door het volgende opschrift: "Uitvoer van vleesprodukten".

§ 6. Artikel 14 van hetzelfde besluit wordt vervangen door de volgende bepaling:

"Art. 14. Onverminderd de toepassing van het koninklijk besluit van 30 december 1992 betreffende de erkenning en de inrichtingsvoorwaarden van de slachthuizen en andere inrichtingen, gewijzigd bij het koninklijk besluit van 25 februari 1994, en van het koninklijk besluit van 4 juli 1996, betreffende de algemene en bijzondere exploitatievoorwaarden van de slachthuizen en andere inrichtingen, is de uitvoer van vleesprodukten naar Lid-Staten van de E.G. slechts toegestaan indien is voldaan aan de vereisten van het artikel 3, 6 en 7, van het artikel 4, 3 en van de bijlage B, hoofdstuk V, punt 4 van de richtlijn 77/99/EEG van de Raad betreffende de gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van vleesprodukten en bepaalde andere produkten van dierlijke oorsprong en aan de vereisten van de richtlijn 80/215/EEG van de Raad van 22 januari 1980 inzake veterinairerechtelijke vraagstukken op het gebied van het intracommunautaire handelsverkeer in vleesprodukten."

**Art. 45.** Het koninklijk besluit van 27 oktober 1972 betreffende de vaststelling van de modaliteiten betreffende de slachttingsaangiften in de slachthuizen voor gevogelte, wordt opgeheven.

**Art. 46.** Het koninklijk besluit van 18 juli 1980 betreffende de uitsnijderijen van vlees van gevogelte en hun produkten, gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 4 september 1981, 25 september 1992 en 30 december 1992, wordt opgeheven.

**Art. 47. § 1.** In het koninklijk besluit van 9 februari 1981 betreffende de uitsnijderijen alsook de uitvoer van uitgebeend en uitgesneden vers vlees, gewijzigd bij het koninklijk besluit van 11 mei 1992, worden de artikelen 2 tot 12, 14 tot 16, 19, 20, 22 en 23 opgeheven.

§ 2. In hetzelfde besluit wordt het artikel 13 vervangen door de volgende bepaling:

"Art. 13. De uitvoer van uitgebeend of uitgesneden vers vlees naar Lid-Staten van de E.G. mag alleen geschieden wanneer het afkomstig is uit slachthuizen en het uitgesneden of uitgebeend is in inrichtingen die alle erkend zijn op grond van artikel 4 van het koninklijk besluit van 30 december 1992 betreffende de erkenning en de inrichtingsvoorwaarden van de slachthuizen en andere inrichtingen."

**Art. 48.** Het koninklijk besluit van 19 augustus 1992 betreffende de productie van en de handel in gehakt vlees en vleesbereidingen wordt opgeheven.

**Art. 49. § 1.** In het koninklijk besluit van 30 december 1992 betreffende de productie van en de handel in vleesprodukten en andere bijprodukten van dierlijke oorsprong, wordt het artikel 1, § 2, vervangen door de volgende bepaling:

"§ 2. De definities van het koninklijk besluit van 4 juli 1996 betreffende de algemene en bijzondere exploitatievoorwaarden van de slachthuizen en andere inrichtingen zijn van toepassing voor dit besluit."

§ 2. a) In hetzelfde besluit worden in het artikel 3 de woorden "De productie, de verpakking, de opslag, het vervoer," vervangen door de woorden "Het merken van vleesprodukten en".

**Art. 44. § 1er.** A l'arrêté royal du 28 décembre 1970 relatif aux ateliers de préparation des viandes ainsi qu'à l'exportation de leurs produits, modifié par les arrêtés royaux du 4 février 1975, 7 janvier 1977, 11 juillet 1979, 6 mai 1982 et 30 décembre 1992, les articles 2 jusqu'à 10, 11, § 4, 12, 16, 18, 19, 21 et 22, sont abrogés.

§ 2. L'article 1er du même arrêté est remplacé par la disposition suivante:

"Article 1er. Pour l'application du présent arrêté les définitions de l'arrêté royal du 4 juillet 1996 relatif aux conditions générales et spéciales d'exploitation des abattoirs et d'autres établissements, s'appliquent."

§ 3. A l'article 11, § 1er, du même arrêté, les mots "Les préparations de viandes" sont remplacés par les mots "Les produits à base de viande".

Le même alinéa est complété par les mots "ou du reconditionneur ou des deux."

§ 4. A l'article 11, § 2, du même arrêté, les mots "Les viandes préparées ou conservées doivent" sont remplacés par les mots "Un produit à base de viande non emballé doit".

Au même alinéa sont insérés entre le mot "l'adresse" et les mots "de l'atelier" les mots "ou le numéro d'agrément".

§ 5. Au même arrêté, l'intitulé du chapitre II est remplacé par l'intitulé suivant: "Exportation de produits à base de viande".

§ 6. L'article 14 du même arrêté est remplacé par la disposition suivante:

"Art. 14. Sans préjudice de l'application de l'arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif à l'agrément et aux conditions d'installation des abattoirs et d'autres établissements, modifié par l'arrêté royal du 25 février 1994, et de l'arrêté royal du 4 juillet 1996 relatif aux conditions générales et spéciales d'exploitation des abattoirs et d'autres établissements, l'exportation de produits à base de viande vers des Etats membres de la C.E. n'est autorisée qu'à condition que soient remplies les exigences de l'article 3, 6 et 7, de l'article 4, 3 et de l'annexe B, chapitre V, point 4 de la directive 77/99/CEE du Conseil relative à des problèmes sanitaires en matière de production et de mise sur le marché de produits à base de viande et de certains autres produits d'origine animale et aux exigences de la directive 80/215/CEE du Conseil du 22 janvier 1980 relative à des problèmes de police sanitaire en matière d'échanges intracommunautaires de produits à base de viande."

**Art. 45.** L'arrêté royal du 27 octobre 1972 fixant les modalités concernant les déclarations d'abatage dans les abattoirs de volailles, est abrogé.

**Art. 46.** L'arrêté royal du 18 juillet 1980 relatif aux ateliers de découpage de viandes de volaille et à leurs produits, modifié par les arrêtés royaux des 4 septembre 1981, 25 septembre 1992 et 30 décembre 1992, est abrogé.

**Art. 47. § 1er.** Dans l'arrêté royal du 9 février 1981 relatif aux ateliers de découpe ainsi qu'à l'exportation des viandes fraîches, désossées et découpées, modifié par l'arrêté royal du 11 mai 1992, les articles 2 jusqu'à 12, 14 jusqu'à 16, 19, 20, 22 et 23 sont abrogés.

§ 2. Dans le même arrêté, l'article 13 est remplacé par la disposition suivante:

"Art. 13. L'exportation de viandes fraîches découpées ou désossées ne peut être effectuée que si celles-ci proviennent d'abattoirs et que si elles ont été découpées ou désossées dans des établissements tous agréés en vertu de l'article 4 de l'arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif à l'agrément et aux conditions d'installation des abattoirs et d'autres établissements."

**Art. 48.** L'arrêté royal du 19 août 1992 relatif à la production et au commerce de viandes hachées et de préparations de viandes est abrogé.

**Art. 49. § 1er.** Dans l'arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif à la production et au commerce de produits à base de viande et des autres issues traitées d'origine animale, l'article 1er, § 2, est remplacé par la disposition suivante:

"§ 2. Les définitions de l'arrêté royal du 4 juillet 1996 aux conditions générales et spéciales d'exploitation des abattoirs et d'autres établissements sont applicables pour le présent arrêté."

§ 2. a) Dans l'article 3 du même arrêté les mots "La production, l'emballage, l'entreposage, le transport," sont remplacés par les mots "Le marquage de produits à base de viande et".

b) In hetzelfde artikel worden de woorden "artikelen 3, 4, 6, 7, 8, 14 en 18, lid 1" vervangen door de woorden "artikelen 3, A, lid 7, 14 en 18, lid 1".

**Art. 50.** In het koninklijk besluit van 30 december 1992 betreffende de keuring van en de handel in vlees van konijnen, worden de artikelen 3, § 1, 4, 5, 9, 17 tot 22, 26 en de bijlagen I en II opgeheven.

**Art. 51.** In het koninklijk besluit van 30 december 1992 betreffende de keuring van en de handel in vlees van gekweekt wild, wordt een artikel 5bis ingevoegd, luidend als volgt :

\* Art. 5bis. § 1. Het hoofd van de keurkring kan in afzonderlijke gevallen toestaan dat gekweekt vederwild wordt gedood op de plaats van oorsprong, indien het niet levend naar een erkend slachthuis voor gevogelte en konijnen kan worden vervoerd zonder risico's in verband met het welzijn van de dieren, op voorwaarde dat het bedrijf beschikt over een verzamelcentrum voor dit wild waar het mogelijk is een gezondheidsonderzoek voor de slachting te verrichten.

Daartoe dient de eigenaar van de dieren bij het hoofd van de keurkring een schriftelijk verzoek in, waarin hij melding maakt van de diersoort, het aantal, evenals de datum en het uur waarop hij deze dieren wenst te doden.

§ 2. Indien de eigenaar deze toelating bekomt, mag hij slechts overgaan tot het doden nadat door een keurder een gezondheidsonderzoek voor de slachting is verricht.

De gedode dieren kunnen eventueel worden uitgebloed en ter plaatse op hygiënische wijze geplukt.

Met het oog op het uitslachten moeten de gedode dieren onder bevredigende hygiënische omstandigheden worden vervoerd naar een slachthuis voor gevogelte en konijnen of naar een vrij-wildverwerkingsinrichting of een uitsnijderij die daartoe zijn erkend. Bij dit vervoer dienen de dieren vergezeld te zijn van een verklaring door de keurder volgens het model in bijlage. Daarin mogen de woorden "en daarbij correct zijn uitgebloed" worden geschrapt.

Wanneer het gekweekt vederwild dat is gedood op de plaats waar het werd gekweekt niet binnen een uur naar een van de hierboven bedoelde inrichtingen wordt gebracht, moet het worden gekoeld tot ten hoogste 4 °C en daarna vervoerd in een container of vervoermiddel waarin een temperatuur heerst tussen 0 °C en 4 °C en waarbij opeenvolging van de dieren moet worden voorkomen."

**Art. 52.** In het koninklijk besluit van 9 november 1994 betreffende de keuring van en de handel in vlees van vrij wild wordt de bijlage, punt 1, tweede streepje aangevuld met de volgende zin : "Evenwel mag in de vrij-wildverwerkingsinrichting het verwijderen van de ingewanden worden uitgesteld voor een periode van ten hoogste twee weken na het doden, op voorwaarde dat dit klein vrij wild wordt bewaard bij een temperatuur die 4 °C niet overstijgt."

#### HOOFDSTUK X. — Slotbepalingen

**Art. 53.** De overtredingen van dit besluit worden gestraft, met de straffen voorzien in :

1° de artikelen 27 tot 32 van de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel indien de inbreuk werd vastgesteld in een inrichting die tot het toepassingsgebied van deze wet behoort, of indien ze rechtstreeks verband houdt met een handeling of tekortkoming bij de productie, het bewerken, het verwerken, het onmiddellijk of eindverpakken of bij het opslaan van waren die tot het toepassingsgebied behoren van deze wet;

2° de artikelen 9 tot 14 van de wet van 15 april 1965 betreffende de keuring van en de handel in vis, gevogelte, konijnen en wild indien de inbreuk werd vastgesteld in een inrichting die tot het toepassingsgebied van deze wet behoort, of indien ze rechtstreeks verband houdt met een handeling of tekortkoming bij de productie, het bewerken, het verwerken, het onmiddellijk of eindverpakken of bij het opslaan van waren die tot het toepassingsgebied behoren van deze wet.

**Art. 54.** Dit besluit treedt in werking de eerste dag van de maand volgend op die gedurende welke het in het Belgisch Staatsblad is bekendgemaakt.

**Art. 55.** Onze Minister van Volksgezondheid en Pensioenen is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 4 juli 1996.

ALBERT

Van Koningswege

De Minister van Volksgezondheid en Pensioenen,

M. COLLA

b) Dans le même article les mots " articles 3, 4, 6, 7, 8, 14 et 18, alinéa 1er" sont remplacés par les mots "articles 3, A, alinéa 7, 14 et 18, alinéa 1er".

**Art. 50.** Dans l'arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif à l'expertise et au commerce des viandes de lapin, les articles 3, § 1er, 4, 5, 9, 17 jusqu'à 22, 26 et les annexes I et II sont abrogés.

**Art. 51.** Dans l'arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif à l'expertise et au commerce des viandes de gibier d'élevage, un article 5bis est inséré, rédigé comme suit :

\* Art. 5bis. § 1er. Le chef du cercle d'expertise peut autoriser, dans des cas spécifiques, la mise à mort du gibier d'élevage à plumes au lieu d'origine, si celui-ci ne peut être transporté vivant sans risques vers un abattoir de volailles et de lapins agréé, en vue d'assurer la protection du bien-être des animaux, à condition que l'exploitation dispose d'un centre de rassemblement de ce gibier où il est possible d'effectuer un examen sanitaire avant l'abattage.

A cette fin, le propriétaire des animaux introduit une demande par écrit auprès du chef du cercle d'expertise en mentionnant l'espèce animale, le nombre, ainsi que la date et l'heure auxquelles il souhaite effectuer la mise à mort de ces animaux.

§ 2. Si le propriétaire obtient cette autorisation, il ne peut procéder à la mise à mort qu'après l'exécution d'un examen sanitaire avant l'abattage par un expert.

Les animaux mis à mort peuvent éventuellement être saignés et être plumés de façon hygiénique sur place.

En vue de l'habillage, les animaux mis à mort doivent être transportés dans des conditions hygiéniques satisfaisantes vers un abattoir de volailles et de lapins ou vers un établissement de traitement de gibier sauvage ou vers un atelier de découpe agréés à cette fin. Lors de ce transport, les animaux doivent être accompagnés d'une attestation de l'expert, conforme au modèle en annexe. Dans cette attestation, les mots "et ayant subi une saignée correcte" peuvent être biffés.

Dans la mesure où le gibier d'élevage à plumes, mis à mort au lieu d'origine, n'est pas amené dans un délai d'une heure dans un des établissements mentionnés ci-dessus, il doit être réfrigéré jusqu'à 4 °C au maximum et ensuite transporté dans un conteneur ou un moyen de transport dans lequel règne une température entre 0 °C et 4 °C et en évitant l'amoncellement des animaux."

**Art. 52.** A l'arrêté royal du 9 novembre 1994 relatif à l'expertise et au commerce des viandes de gibier sauvage, l'annexe, point 1, deuxième tiret est complétée par la phrase suivante : "Toutefois, dans l'établissement de traitement de gibier sauvage, l'éviscération peut être différée pour une période de deux semaines maximum après la mise à mort, à condition que ce petit gibier sauvage soit entreposé à une température qui ne dépasse pas 4 °C."

#### CHAPITRE X. — Dispositions finales

**Art. 53.** Les infractions au présent arrêté sont punies des peines prévues aux :

1° articles 27 à 32 de la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes si l'infraction est constatée dans un établissement appartenant au champ d'application de cette loi, ou si elle se rapporte directement à un acte ou un manquement lors de la production, la préparation, la transformation, le conditionnement ou l'emballage ou lors de l'entreposage de denrées appartenant au champ d'application de cette loi;

2° les articles 9 à 14 de la loi du 15 avril 1965 concernant l'expertise et le commerce du poisson, des volailles, des lapins et du gibier si l'infraction est constatée dans un établissement appartenant au champ d'application de cette loi, ou si elle se rapporte directement à un acte ou un manquement lors de la production, la préparation, la transformation, le conditionnement ou l'emballage ou lors de l'entreposage de denrées appartenant au champ d'application de cette loi.

**Art. 54.** 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. 55.** Notre Ministre de la Santé publique et des Pensions est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 4 juillet 1996.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de la Santé publique et des Pensions,

M. COLLA

Bijlage I  
Algemene hygiënische en exploitatievoorwaarden

HOOFDSTUK I.

*Hygiëne van het personeel, de lokalen en het materieel in de inrichtingen*

1. Een zo volmaakt mogelijke persoonlijke hygiëne wordt verplicht gesteld voor het personeel en voor alle andere personen die zich in de werk- of opslaglokalen bevinden. In het bijzonder gelden volgende regels :

a) het personeel dat onverpakt of slechts van een onmiddellijke verpakking voorzien vers vlees of vleesbereidingen of vleesprodukten of bijprodukten van dierlijke oorsprong of grondstoffen hanteert of dat werkzaam is in lokalen of zones waar dergelijke waren worden gehanteerd, bewerkt, verwerkt, vervoerd of verpakt, dient in het bijzonder werkkledij, met inbegrip van een hoofddeksel, en zo nodig, nekbeschermer of andere beschermende kledij te dragen die, behoudens in de inrichtingen waar vleesprodukten worden vervaardigd of herverpakt, lichtkleurig dient te zijn. Kledij en schoeisel dient geschikt, schoon en gemakkelijk te reinigen te zijn. Het hoofddeksel dient de haren volledig te bedekken bij het personeel dat bij de vervaardiging en de onmiddellijke verpakking van vleesprodukten, gehakt vlees en vleesbereidingen betrokken is. Personeel dat bij de vervaardiging en de onmiddellijke verpakking van met de hand vervaardigd gehakt vlees of van vleesbereidingen betrokken is, dient bovendien een mond- en neusmasker en gladde, waterdichte wegwerphandschoenen te dragen, hetzij soortgelijke handschoenen die gereinigd en ontsmet kunnen worden;

b) het bij het slachten der dieren en bij het bewerken of hanteren van vers vlees, vleesbereidingen, vleesprodukten, bijprodukten van dierlijke oorsprong of grondstoffen betrokken personeel moet bij het begin van elke werkdag schone werkkledij dragen en deze zo nodig in de loop van de dag verschoonen;

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 onverwijd handen en armen grondig met warm water te wassen en ze vervolgens te ontsmetten;

d) in de werk- en opslaglokalen, de laad-, aanvoer-, sorteer- en loszones, alsmede in andere zones en gangen waar vers vlees, vleesbereidingen, vleesprodukten, bijprodukten van dierlijke oorsprong of grondstoffen worden vervoerd, is het verboden te roken, te spuwen, te eten of te drinken.

2. a) Het vers vlees, de vleesbereidingen, de vleesprodukten, de bijprodukten van dierlijke oorsprong en de grondstoffen mogen niet worden gehanteerd, bewerkt of verwerkt door personen die ze kunnen besmetten;

b) Bij de aanwerving dienen personen die betrokken zijn bij de productie, de be- en verwerking en het hanteren van vers vlees, vleesbereidingen, vleesprodukten, bijprodukten van dierlijke oorsprong of grondstoffen, 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 kunnen zijn, bij de productie, de be- en verwerking en het hanteren van vers vlees, vleesbereidingen, vleesprodukten, bijprodukten van dierlijke oorsprong en grondstoffen worden betrokken, het is aangetoond dat die personen dat werk kunnen verrichten zonder gevaar voor besmetting

3. Lokalen, werktuigen, materieel en uitrusting mogen niet worden aangewend voor andere doeleinden dan deze die gewoonlijk in een inrichting van het betreffende type worden uitgevoerd.

Deze beperking is niet van toepassing :

- op materieel voor het vervoer dat gebruikt wordt in inrichtingen of lokalen waar het vers vlees, de vleesbereidingen, de vleesprodukten of de bijprodukten van dierlijke oorsprong niet worden bewerkt en op voorwaarde dat deze zich in eindverpakking bevinden;

- bij de vervaardiging van andere voor menselijke voeding bestemde voedingsmiddelen indien daarvoor toestemming is verleend en mits de lokalen, de werktuigen en het gereedschap volledig gereinigd en ontsmet worden alvorens ze opnieuw worden gebruikt voor de productie van vers vlees, vleesbereidingen, vleesprodukten - in het bijzonder kant-en-klaargerechten - of bijprodukten van dierlijke oorsprong;

- in de inrichtingen die zijn erkend voor het vervaardigen van vleesprodukten die voor een gering percentage (maximum 10 gewichtspercenten van het eindprodukt) uit vlees of vleesprodukten bestaan, waar de lokalen vermeld in de punten 9, 11, 13 en 19, d) en e) van de bijlage I bij het koninklijk besluit van 30 december 1992 betreffende de erkenning en de inrichtingsvoorwaarden van de slachthuizen en andere inrichtingen, evenals de voorzieningen en de installaties vermeld in de punten 3, 6, 7 en 8 daarvan, eveneens gebruikt mogen worden voor activiteiten die betrekking hebben op de vervaardiging van voedingsmiddelen die geen vlees of vleesprodukten bevatten;

Behalve in opslagbedrijven waar zich uitsluitend waren in gesloten eindverpakking bevinden, mogen geen motoren met fossiele brandstof, in het bijzonder van heftrucks, worden aangewend. Indien dergelijke brandstof wordt aangewend voor andere doeleinden, dienen de verbrandingsgassen zodanig afgevoerd dat ze geen ongunstige invloed kunnen uitoefenen op de waren.

4. a) De slachtlokalen mogen voor geen andere doeleinden worden aangewend. Slachten mag alleen in slachtlokalen van het slachthuis plaatsvinden.

b) Uitsnijden en uitbenen, vervaardigen van gehakt vlees, vervaardigen van vleesbereidingen, vervaardigen van vleesprodukten en vervaardigen van bijprodukten van dierlijke oorsprong en verpakken moeten in afzonderlijke lokalen plaatsvinden die aan de respectieve inrichtingsvoorwaarden voldoen.

Evenwel, indien aan de daartoe geldende inrichtingsvoorwaarden en aan de voorwaarden van hoofdstuk II is voldaan, mag het uitsnijden, het uitbenen, het onmiddellijk en het eindverpakken in eenzelfde lokaal plaatsvinden. Bovendien mag de vervaardiging van gehakt vlees, onder dezelfde voorwaarden, eveneens in dergelijk lokaal plaatsvinden, voor zover dit op een afgescheiden plaats gebeurt en er geen kruidenrijen noch andere voedingsmiddelen worden aan toegevoegd.

Evenzo mogen de werkzaamheden die gepaard gaan met de vervaardiging van vleesprodukten samen met de verpakking ervan in eenzelfde voldoende groot lokaal plaatsvinden, op voorwaarde dat deze werkzaamheden één enkele productiecycclus vormen waarmee de hygiënische kwaliteit van de grondstoffen en van de eindprodukten wordt gegarandeerd. Evenwel moeten de werkzaamheden die een gezondheidsrisico kunnen inhouden voor sommige gelijktijdig vervaardigde vleesprodukten en de werkzaamheden die gepaard gaan met een zeer hoge warmteontwikkeling, steeds in een afzonderlijk lokaal plaatsvinden.

c) De lokalen, werktuigen, materieel en uitrusting voor de bewerking en verwerking van magen, darmen en blazen mogen uitsluitend voor deze werkzaamheden worden aangewend.

d) In de lokalen of afzonderlijke ruimten voor de opslag van ongeschikt bevonden of schadelijk verklaard vlees mogen geen geschikt bevonden vlees noch tot nader onderzoek in observatie aangehouden vlees noch andere voedingsmiddelen worden ondergebracht.

5. Een zo volmaakt mogelijke hygiëne wordt verplicht gesteld voor de lokalen. Vloeren, plafonds, wanden en scheidswanden, deuren en ramen moeten in goede staat van onderhoud en reinheid worden gehouden zodat ze geen oorzaak kunnen zijn van besmetting. De werklokale moeten in elk geval bij het einde van de dagelijkse werkzaamheden worden gereinigd en ontsmet, en telkens er gevaar voor besmetting van de waren bestaat. Tijdens de reiniging en ontsmetting mogen zich geen waren in de lokalen bevinden, tenzij het uitsluitend waren in gesloten eindverpakking betreft. Indien eenzelfde lokaal achtereenvolgers voor verschillende produktietypes wordt gebruikt, dient dit tussen de verschillende activiteiten gereinigd en ontsmet te worden. Opslaglokale, in het bijzonder deze bestemd voor onverpakte waren, moeten geregeld worden leeggemaakt teneinde ze te reinigen en te ontsmetten.

De apparatuur en de omringende ruimte moeten zodanig worden geïnstalleerd dat ze gemakkelijk kunnen worden gereinigd en ontsmet.

6. De lokale voor de opslag of bewerking van andere voedingsmiddelen dan vlees, die kunnen worden verwerkt in vleesbereidingen of vleesprodukten, moeten voldoen aan de algemene hygiënische vereisten.

7. Het is verboden zaagsel of enig soortgelijk middel te strooien over de vloer van de lokale van een inrichting.

8. Een zo volmaakt mogelijke hygiëne wordt verplicht gesteld voor de werktuigen, het materieel en de uitrusting. Deze die bij de bewerking van vers vlees, vleesbereidingen, vleesprodukten of bijprodukten van dierlijke oorsprong worden gebruikt, dienen in goede staat van onderhoud en reinheid te worden gehouden. Teneinde geen bron van besmetting te zijn, dienen ze verscheidene malen per werkdag, evenals bij het einde van de dagelijkse werkzaamheden en alvorens opnieuw te worden gebruikt nadat ze zijn verontreinigd, zorgvuldig te worden gereinigd en ontsmet. Machines voor de continu produktie moeten ten minste bij de beëindiging van het werk, en telkens indien aan de reinheid ervan wordt getwijfeld, worden gereinigd en ontsmet. Hout mag alleen worden aangewend in de gevallen waarin dit uitdrukkelijk is toegestaan.

Voor het ontsmetten van de werktuigen en het materieel moet het gebruikte water een temperatuur hebben van niet minder dan 82 °C.

Werktuigen voor het uitsnijden of uitbenen van vers vlees mogen uitsluitend daartoe worden gebruikt.

Receptiënten die zich in de werklokale bevinden voor het verzamelen van afval en van vlees dat ongeschikt is voor menselijke voeding moeten na gebruik dagelijks worden leeggemaakt, gevolgd door reiniging en ontsmetting ervan.

9. Het vers vlees, de vleesbereidingen, de vleesprodukten, de bijprodukten van dierlijke oorsprong, de ingrediënten die worden verwerkt in vleesbereidingen of vleesprodukten, alsmede receptiënten waarin ze zich bevinden, mogen niet met de vloer in aanraking komen en moeten worden gehanteerd op een wijze die geen gevaar voor besmetting inhoudt. De grondstoffen mogen op geen enkele wijze in contact komen met de eindprodukten.

10. Er mag geen ander water dan drinkbaar water worden gebruikt. Bij wijze van uitzondering is het evenwel toegestaan dat niet drinkbaar water wordt gebruikt voor het produceren van stoom, voor het koelen van koelapparatuur en voor de brandbestrijping, mits de daartoe aangebrachte leidingen het gebruik van dit water voor andere doeleinden onmogelijk maken en geen gevaar voor besmetting van vers vlees, vleesbereidingen, vleesprodukten of bijprodukten van dierlijke oorsprong opleveren. De leidingen voor niet drinkbaar water moeten goed van de drinkwaterleidingen kunnen worden onderscheiden.

Indien geen gevaar voor besmetting bestaat, mag de vloer van inrichtingen waar gepasteuriseerde of gesteriliseerde vleesprodukten in hermetisch gesloten receptiënten worden vervaardigd, aan het einde van de werkperiode worden gereinigd met autoclaafwater of met water dat is gebruikt voor het koelen van de receptiënten.

11. Geen enkel dier mag een inrichting binnenkomen; dit geldt niet in de slachtlokale ten aanzien van voor de slacht bestemde dieren. Knaagdieren, insecten en ander ongedierte moeten stelselmatig worden verwijderd. Buitenramen die geopend zijn, moeten worden voorzien van horren die gemakkelijk kunnen worden verwijderd voor schoonmaak.

12. Verdeelingsmiddelen, insecticiden, reinigings- en ontsmettingsmiddelen en andere enigszins giftige stoffen moeten worden opgeslagen in lokale of kasten die worden afgesloten. Het gebruik van deze middelen mag geen gevaar opleveren voor verontreiniging van vers vlees, vleesbereidingen, vleesprodukten van dierlijke oorsprong of grondstoffen. Ze moeten worden gebruikt volgens de voorschriften van de producent en zodanig dat ze op generlei wijze risico's inhouden op aantasting van de lokale, de werktuigen, het materieel en de uitrusting. Na gebruik van reinigings- en ontsmettingsmiddelen moeten de lokale, de werktuigen, het materieel en de uitrusting grondig met drinkbaar water worden nagespoeld.

13. De temperatuur in de lokale of in gedeelten van de lokale waar vers vlees, vleesbereidingen, vleesprodukten en bijprodukten van dierlijke oorsprong worden bewerkt of verwerkt, moet worden beheerst en moet een hygiënische produktie garanderen. Zo nodig moeten deze lokale of gedeelten van lokale van een klimaatregelingsinstallatie worden voorzien.

Geforceerde luchtstromen van besmette naar reine zones moeten worden voorkomen. Indien open ramen of deuren ertoe zouden leiden dat vers vlees, vleesbereidingen, vleesprodukten of bijprodukten van dierlijke oorsprong vanuit de buitenomgeving worden besmet, moeten deze ramen en deuren tijdens de produktie gesloten, en zo nodig vergrendeld, blijven.

De lokale van de inrichting moeten voldoende worden verlucht en verlicht. De verlichting, natuurlijk of kunstmatig, mag de kleur van de waren niet veranderen.

#### HOOFDSTUK II. — Onmiddellijke verpakking en eindverpakking

1. Onverminderd de reglementaire bepalingen inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in aanraking te komen, moeten de onmiddellijke verpakking en de eindverpakking aan alle hygiënische voorwaarden voldoen, met name geen veranderingen kunnen brengen in de organoleptische eigenschappen van de waren noch er voor de gezondheid van de mens schadelijke stoffen op kunnen overbrengen.

Indien de onmiddellijke verpakking de waren volledig omhult, zonder echter de stevigheid van een eindverpakking te bezitten, mag een open recipiënt, in het bijzonder een eurobak, als eindverpakking worden aangewend.



De eindverpakkingen moeten voldoende stevig zijn om het vers vlees, de vleesbereidingen, de vleesprodukten of de bijprodukten van dierlijke oorsprong tijdens het vervoer en bij het hanteren een doeltreffende bescherming te bieden. Het gebruik van hout is verboden, behalve voor karkassen van lammeren en jonge geiten op voorwaarde dat alle mogelijke voorzorgsmaatregelen zijn genomen om te voorkomen dat het vlees bij het scheuren van de onmiddellijke verpakking met de eindverpakking in aanraking komt.

2. Een omhulsel, gebruikt als onmiddellijke verpakking voor vers vlees, gehakt vlees of vleesbereidingen, moet doorzichtig en kleurloos zijn. Evenwel behoeft het in volgende gevallen niet doorzichtig en kleurloos te zijn:

- wanneer het voldoet aan alle aan de eindverpakking gestelde eisen inzake bescherming, in welk geval het evenmin noodzakelijk is het geheel in een tweede bergingsmiddel te plaatsen;
- wanneer het bevroren of diepgevroren vlees omhult dat als zodanig zal worden gebruikt als grondstof voor de vervaardiging van gehakt vlees, vleesbereidingen of vleesprodukten.

3. Het materiaal voor onmiddellijke en eindverpakking moet dadelijk na de fabricage worden verpakt in een gesloten beschermend omhulsel dat gedurende het vervoer naar de inrichting tegen beschadiging wordt beschermd en moet in hygiënische omstandigheden, zonder rechtstreeks contact met de vloer, in een afzonderlijk lokaal worden opgeslagen.

Het opslaglokaal voor verpakkingsmateriaal moet vrij zijn van stof en ongedierte en mag geen luchtverbinding hebben met andere lokalen waarin zich stoffen bevinden die het vers vlees, de vleesbereidingen, de vleesprodukten of de bijprodukten van dierlijke oorsprong kunnen verontreinigen.

Het materiaal voor de eindverpakking moet in goede hygiënische omstandigheden gereed worden gemaakt voordat het in het verpakkingslokaal wordt binnengebracht. Mits er geen gevaar voor besmetting van het vers vlees, de vleesbereidingen, de vleesprodukten of de bijprodukten van dierlijke oorsprong bestaat, kan van dit voorschrift worden afgeweken indien het materiaal voor de eindverpakking automatisch gereed wordt gemaakt of indien in het verpakkingslokaal slechts waren worden eindverpakt die zich reeds in onmiddellijke verpakking bevinden.

De eindverpakkingen moeten op hygiënische wijze in het lokaal worden binnengebracht en onverwijld worden gebruikt; ze mogen niet worden gehanteerd door personeel dat vers vlees, vleesbereidingen, vleesprodukten of bijprodukten van dierlijke oorsprong hanteert die niet voorzien zijn van een onmiddellijke verpakking.

4. Onmiddellijke verpakking en eindverpakking moeten plaatsvinden in de daartoe bestemde lokalen onder bevredigende hygiënische omstandigheden. In overeenstemming met hoofdstuk I, 4, b, mag het aanbrengen van onmiddellijke en eindverpakking samen met sommige andere produktieactiviteiten in eenzelfde lokaal plaatsvinden voor zover aan alle hygiënische voorschriften voor de verschillende werkzaamheden wordt voldaan.

5. Met uitzondering van stukken spek en buik van varkens moeten uitgesneden vers vlees en slachtafval in alle gevallen voorzien zijn van een onmiddellijke verpakking of in een recipiënt geplaatst, behalve indien ze hangend worden opgeslagen.

Levers, nieren en harten van slachtdieren die worden verzonden naar een andere Lid-Staat van de E.G. moeten, indien ze worden verpakt, afzonderlijk worden verpakt, zodanig dat iedere onmiddellijke verpakking slechts één volledig orgaan bevat.

Als uitgesneden of uitgebeend vers vlees of slachtafval van een onmiddellijke verpakking wordt voorzien, moet deze bewerking onmiddellijk na het bekomen van deze waren en volgens de regels van de hygiëne geschieden.

6. Gehakt vlees en vleesbereidingen moeten na de vervaardiging onmiddellijk op hygiënische wijze van een onmiddellijke verpakking worden voorzien.

7. Vers vlees, gehakt vlees en vleesbereidingen in onmiddellijke verpakking moeten van een eindverpakking worden voorzien, tenzij de onmiddellijke verpakking voldoet aan alle aan de eindverpakking gestelde eisen inzake bescherming. Uitgesneden of uitgebeend vlees dat zich in een eindverpakking bevindt, mag slechts afkomstig zijn van eenzelfde diersoort, behalve in het geval van handelsporties die bestemd zijn voor de rechtstreekse verkoop aan de verbruiker.

8. De onmiddellijke verpakking en de eindverpakking mogen geen tweede maal voor het bergen van vers vlees, vleesbereidingen, vleesprodukten of bijprodukten van dierlijke oorsprong worden gebruikt, met uitzondering van bepaalde verpakkingsmiddelen, in het bijzonder carobakken, die gemakkelijk te reinigen en vormvast zijn en vervaardigd uit corrosiebestendig materiaal zoals aardewerk, glas, roestvrij metaal of kunststof. Deze verpakkingsmiddelen moeten worden gereinigd en ontsmet alvorens ze opnieuw mogen worden gebruikt en zelfs alvorens ze worden binnengebracht in de werkllokalen waar ze worden gevuld.

### HOOFDSTUK III. — De opslag

1. Vers vlees, vleesbereidingen, vleesprodukten en bijprodukten van dierlijke oorsprong moeten in de koel- en vrieslokalen van de erkende inrichtingen worden opgeslagen gedurende de tijd dat ze niet worden bewerkt, verwerkt of vervoerd. Vleesprodukten en bijprodukten van dierlijke oorsprong die bij omgevingstemperatuur bewaarbaar zijn, mogen eveneens worden opgeslagen in een niet gekoeld lokaal van een erkende inrichting.

De temperatuur in koel- en vrieslokalen moet worden opgenomen en geregistreerd.

2. Vers vlees, vleesbereidingen, vleesprodukten en bijprodukten van dierlijke oorsprong die zich niet in eindverpakking bevinden, moeten elk worden opgeslagen in een afzonderlijk lokaal dat uitsluitend dergelijke onverpakte waren bevat.

Meteen na het aanbrengen van een verpakking moeten het vers vlees, de vleesbereidingen, de vleesprodukten of de bijprodukten van dierlijke oorsprong in de daartoe bestemde opslagruimten worden opgeslagen.

3. Vers vlees dat bestemd is om te worden ingevroren moet rechtstreeks afkomstig zijn uit een erkend slachthuis of een erkende uitsnijderij.

Invriezing van vers vlees, gehakt vlees of vleesbereidingen mag alleen geschieden door middel van daarvoor geschikte apparatuur in lokalen van de inrichting waar het vers vlees is verkregen of uitgesneden of waar het gehakt vlees of de vleesbereidingen zijn vervaardigd, of in erkende koel- of vrieshuizen. Karkassen of delen daarvan en slachtafval die bestemd zijn om te worden ingevroren, moeten zonder onnodige vertraging na een stabilisatieperiode worden ingevroren, tenzij uit gezondheids- of technologisch oogpunt rijping is vereist. In dat geval moeten ze onmiddellijk na rijping worden ingevroren. Uitgesneden of uitgebeend vers vlees dat bestemd is om te worden ingevroren moet zonder onnodige vertraging na het uitsnijden of het uitbenen worden ingevroren, tenzij uit gezondheids- of technologisch oogpunt rijping is vereist. In dat geval moet het onmiddellijk na rijping worden ingevroren.

Op vers vlees dat is bevroren of diepgevroren, moeten de maand en het jaar van invriezen worden vermeld.

4. Tenzij het warm wordt uitgesneden, dient vers vlees onmiddellijk na de keuring te worden gekoeld en voortdurend op een inwendige temperatuur te worden gehouden van niet meer dan :

- +7 °C voor karkassen, delen daarvan en uitgesneden of uitgebeend vlees van slachtdieren, tweehoevig gekweekt wild en grof vrij wild, maar ten hoogste 3 °C wanneer het om slachtafval van deze dieren gaat;

- +4 °C voor vers vlees van gevogelte, konijnen, gekweekt vederwild en klein vrij wild.

Voor bevroren vlees is de vereiste temperatuur te hoogste -12 °C en voor diepgevroren vlees ten hoogste -18 °C.

5. Gehakt vlees en vleesbereidingen moeten, nadat ze van een onmiddellijke en/of eindverpakking zijn voorzien, onmiddellijk worden gekoeld en, naargelang de vorm waarin ze in de handel worden aangeboden, bij volgende maximale inwendige temperatuur worden bewaard :

a) in gekoelde vorm :

- +2 °C voor gehakt vlees of vleesbereidingen uit gehakt vlees;

- +7 °C voor vleesbereidingen uit vlees van slachtdieren, gekweekt tweehoevig wild of grof vrij wild;

- +4 °C voor vleesbereidingen uit vlees van gevogelte, konijnen, gekweekt gevederd wild of klein vrij wild;

- +3 °C voor vleesbereidingen die slachtafval bevatten;

b) in diepgevroren vorm : ten hoogste -18 °C.

6. Inbegrepen kart-en-klare rechten op basis van vlees, moeten vleesprodukten waarvoor de producent een maximale opslagtemperatuur heeft aangegeven, ten hoogste bij die temperatuur worden bewaard.

7. Voor menselijke voeding bestemde kanen moeten worden opgeslagen,

a) wanneer ze zijn verkregen bij een temperatuur van 70 °C of minder : bij een temperatuur van ten hoogste 7 °C voor een periode van niet meer dan 24 uur of bij ten hoogste -18 °C;

b) wanneer ze zijn verkregen bij een temperatuur van meer dan 70 °C en ten minste 10 gewichtspercenten vocht bevatten :

- bij een temperatuur van ten hoogste 7 °C voor een periode van niet meer dan 48 uur of bij een verhouding tijd/temperatuur die een gelijkwaardige garantie biedt;

- bij een temperatuur van ten hoogste -18 °C;

c) wanneer ze zijn verkregen bij een temperatuur van meer dan 70 °C en minder dan 10 gewichtspercenten vocht bevatten : geen specifieke temperatuursvereiste.

8. Bewerkte en verwerkte magen, darmen en blazen die niet bij omgevingstemperatuur kunnen worden bewaard, moeten worden opgeslagen in daartoe bestemde koellokalen. In het bijzonder moeten niet-gezouten of niet-gedroogde produkten bij een temperatuur van niet meer dan 3 °C worden bewaard.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 4 juli 1996.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Volksgezondheid en Pensioenen,

M. COLLA

Bijlage II

Bijzondere exploitatievoorwaarden

HOOFDSTUK I. — In de slachthuizen voor slachtdieren

1. Behalve in nood geslachte dieren of op de plaats van oorsprong gedood tweehoevig gekweekt wild of gedood grof wild, mogen alleen levende dieren in de slachtlokalen worden binnengebracht. Het slachten mag vanaf de openbare weg niet zichtbaar zijn. De slachtlokalen moeten doeltreffend verlicht en verlucht zijn. Tijdens het slachten moeten de deuren gesloten blijven, met uitzondering van de toegang der te slachten dieren.

2. Het bedwelmen en het uitbloeden, het villen of de werkzaamheden die met het broeien gepaard gaan, het verwijderen der ingewanden, moet op afgescheiden plaatsen worden uitgevoerd, overeenkomstig de erkenning van de inrichting van het slachthuis. Vanaf het villen moet de slachting zoveel mogelijk op het vrijhangende dier plaatsvinden. Bij al de slachtwerkzaamheden moet besmetting of verontreiniging van het vlees voorkomen worden.

3. De dieren moeten goed zijn uitbloed. Het bloed moet bij de keling worden opgevangen. Indien het voor de menselijke voeding is bestemd, dient het in volmaakt reine en corrosiebestendige recipiënten te worden opgevangen en onmiddellijk gekoeld. Het mag niet met de hand worden geklopt, maar uitsluitend met instrumenten die voldoen aan de hygiënische eisen. Het voor industrieel gebruik bestemde bloed dient, in afwachting van ophaling, in afgesloten, gekoelde metalen voorraad tanks te worden opgeslagen. In geen geval mag het bloed in de riolen worden uitgestort.

4. De huid moet onmiddellijk en volledig worden verwijderd, behalve bij varkens en bij de koppen van kalveren die, wanneer de huid niet wordt verwijderd, terstond moeten worden onthaard. Bij deze laatste behandeling mogen hulpstoffen worden gebruikt, mits de varkens en de kalverkoppen daarna grondig met drinkbaar water worden afgespoeld. Hoeven, klauwen en hoornen dienen eveneens te worden verwijderd.

De koppen van kalveren, schapen en geiten hoeyen niet van de huid te worden ontdaan als ze op zodanige wijze worden gehanteerd dat besmetting of verontreiniging van vers vlees wordt voorkomen.

Koppen van schapen en geiten hoeven evenmin te worden onthuid indien ze, daarbij inbegrepen de tong en de hersenen, onmiddellijk worden afgesneden van het karkas en uitgesloten voor de menselijke voeding.

5. Huiden, haar, hoornen en hoeven of klauwen moeten onmiddellijk in de daarvoor bestemde recipiënten en lokalen of plaatsen worden ondergebracht. Ze mogen in geen geval worden opgeslagen in het slachthoof of in andere lokalen waar zich vers vlees bevindt.

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

7. Het uitnemen van de ingewanden moet onverwijd geschieden en moet uiterlijk 45 minuten na de bedwelming of, in geval van een door een godsdienstige ritus voorgeschreven slachting, een half uur na het verbloeden zijn beëindigd. De longen, het hart, de lever, de nieren, de milt en het mediastinum moeten met de natuurlijke hechtmiddelen aan het karkas verbonden blijven. In aanwezigheid van de keurder en in de slachthuizen met een geringe capaciteit mogen ze echter, met uitzondering van de nieren, worden losgesneden. In deze gevallen dienen ze op zodanige wijze ter keuring aangeboden of zodanig te worden gemerkt dat blijkt bij welk karkas ze behoren. Hetzelfde geldt voor de kop, de tong, het spijsverteringskanaal met het darmscheil, alsmede voor elk ander deel van het dier dat nodig is voor de keuring of, eventueel, voor het verrichten van de controles op de aanwezigheid van residuen. De genoemde delen dienen in de onmiddellijke omgeving van het karkas te blijven totdat de keuring is beëindigd. De penis kan evenwel, voor zover hij geen pathologische verschijnselen of laesies vertoont, onmiddellijk worden afgevoerd. De nieren dienen te worden losgemaakt van het aanhangende vet en ontkapseld. Het steekgat en de omgeving dient te worden weggesneden.

8. De ingewanden moeten hygiënisch worden uitgehaald. De galblaas moet van de lever worden verwijderd. De spijsverteringsorganen mogen slechts in het daartoe voorziene lokaal van het eraan klevende vet worden ontdaan en van hun inhoud ontlast. Evenwel mogen magen en darmen in de slachtruimte van een slachthuis met een geringe capaciteit worden schoongemaakt wanneer daar niet geslacht wordt.

9. De karkassen van eenhoevigen, van varkens van meer dan vier weken en van runderen van meer dan zes maanden dienen voor de keuring door klieven van de wervelkolom in de lengte in tweeën te worden verdeeld. Bij varkens en eenhoevigen wordt de kop eveneens in de lengte in tweeën verdeeld. De keurder kan voor elk dier klieving in de lengte van het karkas en van de kop verlangen. Om rekening te houden met technologische eisen of met plaatselijke voedingsgewoonten kan de keurder evenwel toestaan dat varkenskarkassen of koppen niet in tweeën verdeeld ter keuring worden aangeboden.

10. Uitslachten, hanteren en vervoeren van het bekomen vers vlees geschiedt onder naleving van alle hygiënische voorschriften.

11. Tijdens het slachten moeten dampen voldoende afgevoerd worden.

12. Indien de mest niet iedere dag buiten het terrein van het slachthuis kan worden gebracht, moet deze opgeslagen worden in de daartoe ingerichte, duidelijk afgescheiden plaats.

#### HOOFDSTUK II. — In de slachthuizen voor gevogelte en konijnen

1. Behalve op het mestbedrijf gedood gevogelte dat voor de produktie van *foie gras* wordt gebruikt of op de plaats van oorsprong gedood gekweekt vederwild of gedood klein vrij wild, mogen alleen levende dieren de slachtlokalen worden binnengebracht. De slachtlokalen moeten doeltreffend verlicht en verlucht zijn. Tijdens het slachten moeten de deuren van de reine zone van het slachthuis gesloten blijven.

2. Het eventueel bedwelmen en het uitbloeden, het villen of, het eventueel broeien en het plukken, het verwijderen der ingewanden, moet op afgescheiden plaatsen worden uitgevoerd, overeenkomstig de erkenning van de inrichting van het slachthuis.

3. Geslacht gevogelte moet onmiddellijk volledig worden geplukt. Geslachte konijnen moeten onmiddellijk volledig worden gevild.

4. De geslachte dieren moeten op zodanige wijze worden geopend dat de lichaamsholten en alle relevante ingewanden kunnen worden gekeurd. Daartoe mogen de te keuren ingewanden worden verwijderd of worden uitgenomen waarbij ze met de natuurlijke hechtmiddelen aan het karkas verbonden blijven. Worden de ingewanden verwijderd, dan moet kunnen worden nagegaan van welk karkas ze afkomstig zijn. De keurder kan elke andere voor de keuring vereiste vorm van hanteren opleggen.

Het verwijderen van de ingewanden uit de karkassen, eventueel met uitzondering van de nieren, moet ten laatste onmiddellijk na de keuring volledig of gedeeltelijk, met name beperkt tot de darmen bij gevogelte en konijnen van ten hoogste zes maanden oud, gebeuren. Eveneens moeten de niet voor de menselijke voeding geschikte delen onmiddellijk worden verwijderd.

Evenwel mag, in afwijking op het eerste lid, bij gekweekt vederwild en klein vrij wild het openen der lichaamsholte en het verwijderen der ingewanden ook worden uitgesteld voor een periode van ten hoogste 2 weken na de slachting op voorwaarde dat ze worden bewaard bij een temperatuur die 4 °C niet overstijgt. Ten laatste bij het einde van deze periode moet dit gekweekt gevederd wild of dit klein vrij wild in het slachthuis, in de vrij-wildverwerkingsinrichting of in een uitsnijderij waarheen ze zijn overgebracht, ter definitieve keuring opnieuw worden aangeboden conform de voorschriften van het eerste en tweede lid.

5. De galblaas, het hartzakje, evenals de inhoud en de binnenwand van de spiermaag van gevogelte, moeten worden verwijderd.

6. Vlees van gevogelte bestemd om door onderdompeling te worden gekoeld overeenkomstig het hierna beschreven procédé, moet onmiddellijk na het verwijderen der ingewanden grondig worden gewassen in een sproei-reiniger en onverwijd worden ondergedompeld. Het sproei-reinigen moet gebeuren in een installatie waarbij de karkassen zowel inwendig als uitwendig doeltreffend worden gewassen. Voor karkassen met een gewicht :

- van ten hoogste 2,5 kg moet per karkas ten minste 1,5 l water worden gebruikt;
- tussen 2,5 en 5 kg moet per karkas ten minste 2,5 l water worden gebruikt;
- van 5 kg en meer moet per karkas ten minste 3,5 l water worden gebruikt.

7. Het dompelkoelprocédé dient aan volgende eisen te voldoen :

a) de karkassen moeten door een of meer met water of met ijs en water gevulde bakken worden gevoerd, waarvan de inhoud voortdurend wordt verversd. Alleen een systeem waarbij de karkassen voortdurend tegen een waterstroom in, mechanisch worden voortgestuwd, mag worden toegepast;

b) de temperatuur van het water in de bak of van de bakken, gemeten bij de ingang en de uitgang voor de karkassen, mag niet hoger zijn dan 16 °C, respectievelijk 4 °C;

c) het moet zo worden toegepast dat het vlees zo snel mogelijk op een temperatuur van 4 °C wordt gebracht;

d) het minimum waterdebiet tijdens het gehele koelprocédé moet :

- 2,5 l per karkas bedragen bij karkassen van ten hoogste 2,5 kg;
- 4 l per karkas bedragen bij karkassen tussen 2,5 en 5 kg;
- 6 l per karkas bedragen bij karkassen van ten minste 5 kg.

Indien er verschillende opeenvolgende bakken zijn, moeten de toevoer van vers water en de afvoer van gebruikt water in elke bak op zodanige wijze zijn geregeld dat zij geleidelijk afnemen in de richting waarin de karkassen zich bewegen, waarbij het verse water zo over de bakken wordt verdeeld dat het waterdebiet in de laatste bak niet minder bedraagt dan :

- 1 l per karkas bij karkassen van ten hoogste 2,5 kg;
- 1,5 l per karkas bij karkassen tussen 2,5 en 5 kg;
- 2 l per karkas bij karkassen van ten minste 5 kg.

Bij de berekening van deze hoeveelheden wordt geen rekening gehouden met het water dat is gebruikt wanneer de bakken voor het eerst worden gevuld;

e) de karkassen mogen niet langer dan een half uur in het eerste gedeelte van de installatie of in de eerste bak verblijven en ook niet langer dan strict noodzakelijk is in de rest van de installatie of in de andere bakken.

Alle voorzorgen moeten worden genomen opdat, met name indien het procédé wordt onderbroken, de in het eerste lid genoemde tijdsduur niet wordt overschreden;

Na elke stilstand van de installatie mag deze slechts opnieuw in werking worden gesteld nadat de keurder heeft vastgesteld dat de karkassen nog steeds geschikt zijn voor de menselijke voeding.

f) elk onderdeel van de installatie moet, telkens wanneer dat nodig is, aan het einde van de werkzaamheden en ten minste eenmaal per dag volledig worden leeggemaakt, gereinigd en ontsmet;

#### HOOFDSTUK III. — In de uitsnijderijen en de uitsnijlokalen van andere inrichtingen

1. Vers vlees bestemd om te worden uitgesneden of uitgebeend moet, zodra het in de inrichting wordt binnengebracht en totdat het wordt bewerkt, worden opgeslagen in een koelokaal, tenzij het evenwel onmiddellijk wordt uitgesneden of uitgebeend, hetgeen verplicht is in geval van warm versnijden.

2. Het vers vlees mag slechts volgens de behoeften en de capaciteit van het uitsnijden en het uitbenen in de daartoe bestemde lokalen worden binnengebracht. De temperatuur in de werklokalen mag, afgezien van het bepaalde in hoofdstuk V, 3, tijdens het uitsnijden, het uitbenen, het in plakken snijden en het eventueel verpakken niet hoger zijn dan 12 °C en dient te worden geregistreerd.

3. Vers vlees dat in de werklokalen wordt binnengebracht, moet worden nagezien en zo nodig worden bigesneden. Beensplinters, bloedklonters en alle verontreinigde of verdachte delen moeten tijdens deze controle, zowel als tijdens het uitsnijden of het uitbenen zelf, worden verwijderd.

4. De voorbereiding van het vers vlees tot, evenals het uitsnijden en het uitbenen zelf moeten bij doeltreffende verlichting zodanig worden verricht dat iedere besmetting of verontreiniging van het vlees wordt voorkomen.

5. Behalve wanneer het vers vlees warm wordt uitgesneden of uitgebeend, moet het tijdens het uitsnijden, het uitbenen, het in plakken of in blokjes snijden, de onmiddellijke en de eindverpakking constant op een inwendige temperatuur worden gehouden van niet meer dan :

- +7 °C voor vlees van slachtdieren, van tweehoëvig gekweekt wild en van grof vrij wild;
- +4 °C voor vlees van gevogelte, van konijnen, van gekweekt veevlees en van klein vrij wild.

Evenwel bedraagt deze temperatuur ten hoogste 3 °C indien het gaat om vlees van koppen en slachtafval van slachtdieren, van gekweekt tweehoëvig wild en van grof vrij wild.

6. Zodra het uitsnijden en uitbenen en eventueel de onmiddellijke verpakking en de eindverpakking hebben plaatsgehad, moet het vlees worden overgebracht naar een daarvoor bestemd koel- of vrieslokaal.

#### HOOFDSTUK IV. — In de inrichtingen voor de veruwaardiging van gehakt vlees of vleesbereidingen

1. Voor en tijdens het uitsnijden of uitbenen en voor het vervaardigen van gehakt vlees of vleesbereidingen moet het vlees worden nagezien en moeten bloedklonters en beensplinters alsook alle verontreinigde of verdachte gedeeltes worden weggesneden.

2. Het voor de vervaardiging van gehakt vlees gebruikte vers vlees moet :

a) wanneer het bevroren of diepgevroren is, verkregen zijn van uitgebeend vers vlees dat na het bevroren of het diepgevroren in een erkende inrichting is opgeslagen voor een termijn van ten hoogste 18 maanden voor rundvlees, 12 maanden voor schapevlees of geitevlees en zes maanden voor varkensvlees. Evenwel mag dergelijk varkens-, schape- en geitevlees, onmiddellijk na ontdooien en onmiddellijk voordat het wordt gehakt, terplaatse worden uitgebeend overeenkomstig de hygiënische voorschriften;

b) wanneer het gekoeld is, gebruikt worden :

- binnen een termijn van ten hoogste zes dagen na het slachten van de dieren, of,
- voor uitgebeend en vacuüm verpakt rundvlees en kalfsvlees, binnen een termijn van ten hoogste vijftien dagen na het slachten van de dieren.

3. Indien de tijd voor de bewerkingen tussen het tijdstip waarop het benodigde vlees de lokalen voor de vervaardiging van gehakt vlees wordt binnengebracht en het tijdstip waarop het eindprodukt wordt gekoeld of diepgevroren, ten hoogste één uur bedraagt, mag de inwendige temperatuur van het vlees ten hoogste 7 °C bedragen. In afzonderlijke gevallen kan de keurder een langere tijdsduur toestaan wanneer dat om technologische redenen gerechtvaardigd is vanwege de toevoeging van zout, op voorwaarde evenwel dat de voorschriften op hygiënisch gebied onverminderd in acht worden genomen.

Indien deze bewerkingen meer dan een uur of meer dan de door de keurder toegestane tijdsduur in beslag nemen, mag het verse vlees pas worden gebruikt nadat de inwendige temperatuur van dit vlees tot ten hoogste 4 °C is teruggebracht.

De temperatuur in de werklokalen mag tijdens de werkzaamheden niet hoger zijn dan 12 °C en dient te worden geregistreerd.

4. Gehakt vlees moet ten laatste één uur nadat het in porties is verdeeld of versneden en van een onmiddellijke verpakking is voorzien, een koudebehandeling ondergaan, behalve wanneer gebruik wordt gemaakt van procédés waarbij de inwendige temperatuur van het vlees tijdens de vervaardiging moet worden verlaagd.

5. Vleesbereidingen moeten worden vervaardigd uit vers vlees dat, indien het gaat om bevroren of diepgevroren vlees, na het slachten gebruikt moet worden binnen een termijn van ten hoogste 18 maanden voor rundvlees, 12 maanden voor schapevlees, geitevlees, vlees van pluimvee, vlees van konijnen en vlees van gekweekt wild, en 6 maanden voor het vlees van andere diersoorten. Evenwel mag dergelijk varkens-, schape- en geitevlees ter plaatse onmiddellijk voor het vervaardigen van de vleesbereiding worden uitgebeend overeenkomstig de hygiënische voorschriften.

#### HOOFDSTUK V. — In de inrichtingen voor de vervaardiging en herverpakking van vleesprodukten

1. Vers vlees, gehakt vlees, vleesbereidingen, vleesprodukten, bijprodukten van dierlijke oorsprong en andere voedingsmiddelen die als grondstof zullen worden gebruikt, moeten, vanaf de aankomst in de inrichting en tot op het tijdstip van gebruik, worden bewaard overeenkomstig de voorwaarden die gelden voor de opslag van de betreffende waar.

2. Het gebruik van hout is toegestaan in de lokalen voor het roken, doorzouten, rijpen, pekelen en opslaan van vleesprodukten, alsook in het verzendlokaal, wanneer dit om technologische redenen nodig is, en voor zover er geen gevaar bestaat voor besmetting van de vleesprodukten. Houten laadborden zijn slechts voor het vervoer van vlees of vleesprodukten in eindverpakking en uitsluitend voor dat gebruik in deze lokalen toegelaten. Het gebruik van gegalvaniseerd metaal voor het drogen van ham en worst is toegestaan op voorwaarde dat dit metaal niet gecorrodeerd is en het niet in contact komt met de vleesprodukten.

3. De temperatuur in de lokalen waar vleesprodukten worden vervaardigd, verpakt of herverpakt moet, rekening houdend met de aangewende technologie, een hygiënische produktie garanderen. Op het ogenblik van het uitsnijden, het uitbenen en het doorzouten mag de temperatuur in de daarvoor bestemde lokalen niet hoger zijn dan 12 °C, tenzij in de inrichtingen met een geringe capaciteit. In de lokalen waar de temperatuur niet meer dan 12 °C mag bedragen, dient deze te worden geregistreerd.

4. Bijkomende bijzondere voorwaarden bij de vervaardiging van gepasteuriseerde of gesteriliseerde vleesprodukten in hermetisch gesloten recipiënten :

a) beschadigde of ondeugdelijke recipiënten moeten van gebruik worden uitgesloten, evenals recipiënten die niet schoon zijn, tenzij deze worden gereinigd; wanneer het blikken betreft, moeten deze steeds onmiddellijk voor het vullen doeltreffend worden gereinigd in een daartoe bestemde reinigingsinstallatie; gebruik van stilstaand water voor de reiniging van recipiënten is niet toegestaan; na reiniging en voor vulling moeten de recipiënten voldoende lang kunnen uildruppen;

b) indien de recipiënten na de vulling en de hermetische sluiting onrein geworden zijn, moeten ze voor de autoclaafbehandeling worden gewassen in een daartoe bestemde installatie, waarbij drinkbaar water wordt gebruikt dat voldoende warm is om vet te verwijderen;

c) aan het autoclaafwater mogen stoffen, die in de voedingssector zijn toegelaten, worden toegevoegd om corrosie van conserveblikken tegen te gaan en om het water te verzachten en te ontsmetten;

d) de hermetisch gesloten recipiënten moeten uit de verhittingsstoelsten worden gehaald bij een temperatuur die hoog genoeg is om te waarborgen dat het vocht snel verdampst en ze mogen niet met de hand worden aangeraakt voordat ze volledig droog zijn;

e) het autoclaafwater mag worden teruggewonnen om het te gebruiken voor de koeling van recipiënten die een hittebehandeling hebben ondergaan, op voorwaarde dat het wordt gezuiverd en een behandeling met chloor of een andere in de voedingssector toegelaten ontsmettingsbehandeling ondergaat, zodat het de produkten niet kan besmetten en geen risico voor de gezondheid van de mens oplevert; teruggewonnen water moet in een gesloten leidingnet circuleren zodat het niet voor andere doeleinden, tenzij voor het reinigen van de vloer na de werkperiode, kan worden aangewend;

f) na de verhitting moeten de recipiënten worden gekoeld. Indien het gebeurt met water, moet dit steeds een voldoende restgehalte van chloor of van een ander in drinkbaar water toegelaten ontsmettingsmiddel bevatten, en moeten de recipiënten daarna worden gedroogd;

g) zowel voor als na de hittebehandeling moeten de recipiënten zo worden gehanteerd dat beschadiging of besmetting wordt voorkomen.

5. Bijkomende bijzondere voorwaarden bij de vervaardiging van kant-en-klaargerechten op basis van vlees :

a) vleesprodukten die worden gebruikt in kant-en-klaargerechten dienen onmiddellijk na het koken

- hetzij direct te worden gemengd met de andere ingrediënten, waarbij de tijd gedurende welke de temperatuur van het vleesprodukt tussen 63 °C en 10 °C ligt, tot een minimum dient te worden beperkt;

- hetzij te worden gekoeld tot een temperatuur van 10 °C of minder vooraleer zij met de andere ingrediënten worden vermengd;

b) de vleesprodukten en de kant-en-klaargerechten moeten na het einde van het kookproces binnen een tijdsperiode van niet meer dan twee uur tot een inwendige temperatuur van 10 °C of minder en zo spoedig mogelijk tot de opslagtemperatuur worden gekoeld. Evenwel kan van de tijdsperiode van twee uur worden afgeweken wanneer een langere termijn vanwege de toegepaste produktietechniek gerechtvaardigd is en de hygiënische kwaliteit van het eindprodukt gewaarborgd blijft;

c) voor diepvriezen bestemde kant-en-klaargerechten moeten onmiddellijk na de koeling worden diepgevroren en de opslagtemperatuur moet steeds op de verpakking worden vermeld.

#### HOOFDSTUK VI. — In de inrichtingen voor de vervaardiging van bijprodukten van dierlijke oorsprong

1. De werkplaatsen van erkende inrichtingen voor de vervaardiging van bijprodukten van dierlijke oorsprong mogen slechts voor de vervaardiging van niet voor menselijke voeding bestemde produkten worden gebruikt indien aan de volgende voorwaarden wordt voldaan :

a) niet voor menselijke voeding geschikte grondstoffen moeten worden opgeslagen in een volledig afgezonderd lokaal of op een volledig afgezonderde ontvangtplaats;

b) deze grondstoffen moeten be- en verwerkt worden met behulp van andere installaties en apparatuur en in afzonderlijke lokalen, tenzij de vervaardiging in eenzelfde lokaal plaatsvindt in volledig gesloten installaties en apparatuur die uitsluitend voor dat doel worden gebruikt;

c) met deze grondstoffen verkregen eindprodukten mogen niet worden bestemd voor menselijke voeding en moeten worden opgeslagen in een afzonderlijk lokaal of in afzonderlijke containers die op passende wijze worden geëtiketteerd.

2. Bijkomende bijzondere voorwaarden bij de vervaardiging van voor de menselijke voeding bestemde gesmolten dierlijke vetten, kanen en bijprodukten van het smeltproces :

a) De grondstoffen moeten bestaan uit vetweefsels of beenderen van dieren. Ze moeten zo weinig mogelijk bloed en onzuiverheden bevatten, mogen geen tekenen van bederf vertonen en moeten in goede hygiënische omstandigheden zijn verkregen.

b) 1° Voor de vervaardiging van gesmolten dierlijke vetten mogen alleen vetweefsels of beenderen worden gebruikt die afkomstig zijn van slachthuizen, uitsnijderijen of van inrichtingen voor de vervaardiging van vleesbereidingen of vleesprodukten. De grondstoffen moeten in goede hygiënische omstandigheden en bij een inwendige temperatuur van +7 °C of minder worden opgeslagen tot met het smelten wordt begonnen;

2° In afwijking van het bepaalde onder 1°, mogen grondstoffen ongekoeld worden opgeslagen, voor zover ze uiterlijk twaalf uur na de dag van verkrijgen worden gesmolten;

3° In afwijking van het bepaalde onder 1°, mogen grondstoffen die worden opgehaald in detailhandelszaken of in lokalen die aan verkooppunten grenzen waar vlees uitsluitend met het oog op de voorziening van de eindverbruiker wordt uitgesneden, uitgeteend of opgeslagen, voor de vervaardiging van gesmolten dierlijke vetten worden gebruikt voor zover ze aan bevredigende hygiënische voorwaarden voldoen en van een deugdelijke eindverpakking zijn voorzien. Bij dagelijkse ophaling moeten de onder 1° en 2° vastgestelde voorschriften inzake temperatuur in acht worden genomen. Als de grondstoffen niet dagelijks worden opgehaald, moeten ze onmiddellijk na verkrijgen worden gekoeld.

c) Voor het smelten moeten de grondstoffen worden nagezien om na te gaan of er geen voor de menselijke voeding ongeschikte grondstoffen of geen vreemde bestanddelen aanwezig zijn. Als dat het geval is, moeten deze worden verwijderd;

d) De grondstoffen moeten worden gesmolten door middel van hitte, druk of een andere adequate methode, waarna het vet moet worden afgescheiden door decanteren, centrifugeren, filteren of een andere adequate methode;

e) Gesmolten dierlijke vetten die overeenkomstig de punten a) tot d) zijn bereid, mogen voor de productie van grondstoffen in dezelfde of in een andere inrichting worden geraffineerd om de fysisch-chemische kwaliteit ervan te verbeteren, op voorwaarde dat de te raffineren vetten beantwoorden aan de in punt f) bedoelde normen;

f) Gesmolten dierlijke vetten moeten, naargelang van het type, voldoen aan de volgende normen :

	Runderen			Varkens		Andere dieren	
	Eetbare talg		Talg voor raffinage	Eetbare reuzel (2)	Reuzel voor raffinage	Eetbare vetten	Vetten voor raffinage
	Premier jus (1)	Andere					
FFA (m/m % oliezuur) maximaal	0,75	1,25	2,0	0,75	2,0	1,25	3,0
Peroxydegetal maximaal	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Vocht en onzuiverheden	maximaal 0,5 %						
Geur, smaak, kleur	normaal						

(1) Gesmolten dierlijke vetten die zijn verkregen door vers vet van hart, darmvlies, nieren en darmscheel van runderen bij lage temperatuur te smelten, alsmede vetten afkomstig uit uitsnijderijen.

(2) Verse vetten die zijn verkregen door het smelten van vetweefsels van varkens.

#### HOOFDSTUK VII. — In de inrichtingen voor herverpakking

1. In de inrichtingen waar alleen waren worden gehergroepeerd zonder dat de onmiddellijke verpakking wordt verwijderd, mag de temperatuur in de werklokalen tijdens de werkzaamheden niet hoger zijn dan 12 °C en dient deze te worden geregistreerd ingeval waren worden herverpakt die bij een temperatuur van 7 °C of minder dienen te worden opgeslagen.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 4 juli 1996.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Volksgezondheid en Pensioenen,

M. COLLA

## Bijlage III

## De autocontrole

## HOOFDSTUK I. — Algemene voorwaarden

De exploitant dient de nodige maatregelen te treffen opdat, in alle stadia van de produktie en van de verpakking of herverpakking, constant autocontroles worden uitgeoefend die gebaseerd zijn op de volgende beginselen:

a) analyse van de potentiële risico's voor de voedselveiligheid en -gezondheid bij de werkzaamheden in de inrichting en identificatie van de kritieke punten daarvoor aan de hand van de toegepaste procédés. Op gezette tijden, en telkens wanneer de handelingen in de inrichting worden gewijzigd, opnieuw bezien van de risicoanalyse en de identificatie der kritieke punten;

b) opstelling en tenuitvoerlegging en op gezette tijden actualiseren van doeltreffende methoden om toezicht en controle uit te oefenen op deze kritieke punten;

c) de identificatie van de kritieke punten, de opstelling van de methoden om toezicht en controle uit te oefenen en de vaststelling van de eisen inzake de autocontrole, moeten gebeuren in overleg met de keurder;

d) monsterneming voor analyse in een geschikt bevonden laboratorium van een erkende inrichting van de exploitant of in een voor de ontleding van voedingsmiddelen erkend laboratorium, met het oog op de controle van de reinigings- en ontsmettingsmethoden en om na te gaan of de normen van dit besluit worden nageleefd;

e) bewaring van de bekomen gegevens op schrift of op een andere wijze geregistreerd, teneinde deze aan de keurder te kunnen voorleggen. Alle resultaten moeten gedurende ten minste 2 jaar worden bewaard. Indien het echter resultaten betreft van onderzoeken op vers vlees of op gehakt vlees, vleesbereidingen of vleesprodukten waarvoor de producent een uiterste verbruiksdatum heeft aangebracht, moet een bewaartijd van zes maanden na afloop van deze datum in acht worden genomen.

Bovendien moet de exploitant:

f) garanties bieden ten aanzien van het beheer van keurmerken en identificatiemerkttekens van de inrichting, in het bijzonder van etiketten of merkplaatjes waarop deze zijn aangebracht;

g) indien hij op grond van het laboratoriumonderzoek of van andere gegevens waarover hij beschikt, een ernstig gevaar voor de gezondheid vaststelt of vermoedt, de keurder onmiddellijk informeren;

h) in geval van onmiddellijk gevaar voor de menselijke gezondheid, de hoeveelheid waren die zijn verkregen onder technologisch vergelijkbare omstandigheden die hetzelfde gevaar kunnen opleveren, uit de handel nemen en onder toezicht van de keurder plaatsen. Deze uit de handel genomen hoeveelheid moet onder toezicht van de keurder blijven, totdat ze wordt vernietigd, voor andere doeleinden dan de menselijke voeding wordt gebruikt, dan wel na toestemming van de keurder op passende wijze wordt behandeld om de veiligheid ervan te waarborgen.

HOOFDSTUK II. — Bijzondere voorwaarden bij het gebruik van het dompelkoelprocédé voor het koelen van karkassen van gevogelte na het slachten

1. Met gekijte controleapparatuur moet worden gezorgd voor een adequate en voortdurende controle op het meten en registreren van:

- het waterverbruik tijdens het sproeien voor de onderdompeling;
- de temperatuur van het water in de bak of bakken bij de in- en uitgang voor de karkassen;
- het waterverbruik tijdens de onderdompeling;

- het aantal van de karkassen van elk van de in Bijlage II, Hoofdstuk II, 7, d) genoemde gewichtsklassen dat zich in de installatie bevindt;

2. De juiste werking van de koelinstallatie en de invloed ervan op hygiënisch gebied moeten worden beoordeeld aan de hand van microbiologische methoden, waarbij de verontreiniging van de karkassen met bacteriën in het algemeen en met enterobacteriëen in het bijzonder, voor en na onderdompeling wordt vergeleken. Deze vergelijking vindt plaats bij de ingebruikneming van de installatie en wordt daarna op gezette tijdstippen herhaald, en in elk geval telkens wanneer in de installatie veranderingen zijn aangebracht. De verschillende onderdelen moeten zodanig zijn afgesteld dat vanuit hygiënisch oogpunt bevredigende resultaten worden bereikt.

HOOFDSTUK III. — Bijzondere voorwaarden bij de vervaardiging van gehakt vlees en vleesbereidingen

1. De vervaardiging van gehakt vlees moet dagelijks en die van vleesbereidingen wekelijks worden gecontroleerd door middel van microbiologisch onderzoek in een geschikt bevonden laboratorium van een erkende inrichting van de exploitant of in een voor de ontleding van voedingsmiddelen erkend laboratorium.

2. Het voor onderzoek te nemen monster moet bestaan uit vijf eenheden en moet representatief zijn voor de dagproductie.

3. De microbiologische controles moeten worden verricht volgens methoden die wetenschappelijk zijn erkend en op hun praktische waarde getoetst; in het bijzonder worden hierbij methoden bedoeld die zijn omschreven in communautaire richtlijnen of in andere internationale normen.

4. De microbiologische criteria waaraan gehakt vlees moet voldoen, zijn:

	M (1)	m (2)
Mesofiele aërobe bacteriën (3) = 5      c (4) = 2	$5 \times 10^6$ /g	$5 \times 10^5$ /g
Escherichia coli n = 5      c = 2	$5 \times 10^2$ /g	50/g

	M (1)	m (2)
Salmonella n = 5    c = 0	afwezigheid in 10 g	
Staphylococcus aureus n = 5    c = 2	$10^3/g$	$10^2/g$

(1) M = bovengrens van aanvaardbaarheid. Een hogere uitslag wordt niet meer bevredigend geacht. De waarden van M worden vastgesteld op 10 m bij telling in vast milieu en op 30 m bij telling in vloeibaar milieu.

(2) m = bovengrens. Alle uitslagen die lager zijn worden als bevredigend beschouwd.

(3) n = aantal eenheden in het monster.

(4) c = aantal eenheden van het monster dat waarden geeft tussen m en M.

De resultaten van de microbiologische analyse dienen te worden geëvalueerd volgens:

A. een indeling in drie besmettingsklassen voor mesofiele aërobe bacteriën, Escherichia coli en Staphylococcus aureus:

- een klasse waarin de uitslag lager dan of gelijk is aan het criterium m;

- een klasse die tussen het criterium m en de drempel M in ligt;

- een klasse die hoger ligt dan de drempel M.

1° De kwaliteit van de partij wordt beschouwd als:

a) bevredigend indien de waargenomen waarden lager dan of gelijk zijn aan 3m bij het gebruik in een vast milieu en 10m bij het gebruik in vloeibaar milieu;

b) aanvaardbaar indien de waargenomen waarden liggen tussen:

ii) 3m en 10m (= M) in vast milieu,

ii) 10m en 30m (= M) in vloeibaar milieu,

en indien c/n lager is dan of gelijk is aan 2/5 in de indeling n = 5 en c = 2 of enige andere indeling van gelijke of grotere doeltreffendheid die erkend is door de Raad van de E.C.

2° De kwaliteit van de partij wordt als niet bevredigend beschouwd:

- in alle gevallen waarin waarden hoger dan M worden waargenomen,

- wanneer c/n hoger ligt dan 2/5.

Indien evenwel de laatstgenoemde drempel voor aërobe micro-organismen bij +30 °C wordt overschreden terwijl aan de andere richtsnoeren wordt voldaan, moet deze overschrijding met name voor rauwe producten aanvullend geïnterpreteerd worden.

In elk geval moet het produkt als giftig of bedorven worden beschouwd wanneer de verontreiniging de bacteriële grenswaarde 5 bereikt, die in het algemene geval is vastgesteld op  $m \times 10^3$ .

Voor Staphylococcus aureus mag deze 5-waarde nooit  $5 \times 10^3$  overschrijden.

De toleranties die verband houden met de analysetechnieken zijn niet van toepassing op de waarden M en 5.

B. een indeling in twee klassen voor Salmonella, zonder tolerantie, met de volgende omschrijvingen:

- "Afwezigheid in": de uitslag wordt als bevredigend beschouwd;

- "Aanwezigheid in": de uitslag wordt als niet bevredigend beschouwd.

5. De microbiologische criteria waaraan vleesbereidingen moeten voldoen, zijn:

	M (1)	m (2)
Escherichia coli n = 5    c = 2	$5 \times 10^3/g$	$5 \times 10^2/g$
Staphylococcus aureus n = 5    c = 1	$5 \times 10^3/g$	$5 \times 10^2/g$
Salmonella n = 5    c = 0	afwezigheid in 1 g	

(1) M = bovengrens van aanvaardbaarheid. Een hogere uitslag wordt niet meer bevredigend geacht. De waarden van M worden vastgesteld op 10 m bij telling in vast milieu en op 30 m bij telling in vloeibaar milieu.

(2) m = bovengrens. Alle uitslagen die lager zijn worden als bevredigend beschouwd.

HOOFDSTUK IV. — *Bijzondere voorwaarden bij de vervaardiging van gepasteuriseerde of gesteriliseerde vleesprodukten in hermetisch gesloten recipiënten*

1. De thermometers van het verhittingsstoestel moeten aan geijkte thermometers worden getoetst.

2. Voorts moet de exploitant er zich door middel van steekproefsgewijze controle van vergewissen dat:

- de lege recipiënten aan de produktienormen voldoen;

- op vleesprodukten die bestemd zijn voor opslag bij kamertemperatuur, een procédé wordt toegepast waarmee een Fc-waarde van 3,00 of meer wordt verkregen, tenzij door zouten een even stabiel produkt is verkregen, of dat gebruik wordt gemaakt van een warmteprocédé dat ten minste gelijkwaardig is aan pasteurisatie;



- de nodige controles worden uitgevoerd, en dat in het bijzonder controlestrookjes worden gebruikt om te waarborgen dat de recipiënten een passende warmtebehandeling hebben ondergaan;
  - de recipiënten waterdicht zijn en dat ze ongeschonden zijn;
  - een controle op de dagproductie wordt verricht, met vooraf vastgestelde tussenpozen om de deugdelijkheid van de sluiting te waarborgen, waarbij moet worden gebruik gemaakt van geschikte apparatuur voor het onderzoek van de perpendiculaire snijvlakken van de felsen van de gesloten recipiënten;
  - de nodige controles worden uitgevoerd om te waarborgen dat het koelwater na gebruik ofwel drinkbaar is ofwel een toegestaan restgehalte chloor of van een andere toegelaten ontsmettingsstof bevat;
  - incubatieproeven van zeven dagen bij 37 °C of van tien dagen bij 35 °C worden uitgevoerd op conserven van vleesproducten in een hermetisch gesloten recipiënt die een hittebehandeling hebben ondergaan.
3. Recipiënten waarin zich gas vormt en hun inhoud moeten aan een aanvullend onderzoek worden onderworpen.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 4 juli 1996.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Volksgezondheid en Pensioenen,

M. COLLA

Annexe I

Conditions générales d'hygiène et d'exploitation

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

1. Le plus parfait état d'hygiène personnelle est exigé de la part du personnel et de toute autre personne se trouvant dans les locaux de travail ou d'entreposage. En particulier :

a) le personnel manipulant des viandes fraîches ou des préparations de viandes ou des produits à base de viande ou d'autres issues traitées d'origine animale ou des matières premières nus ou conditionnés, ou travaillant dans des locaux ou des zones dans lesquels de telles denrées sont manipulées, traitées, transformées, transportées ou emballées, doit notamment porter des vêtements de travail, y compris coiffure, et si nécessaire, des protège-nuques ou d'autres vêtements de protection, qui tous doivent être de couleur claire, sauf dans les établissements où des produits à base de viande sont fabriqués ou reconditionnés. Les vêtements et les chaussures doivent être appropriés, propres et faciles à nettoyer. La coiffure du personnel attaché à la production et au conditionnement de produits à base de viande, de viandes hachées et de préparations de viandes doit envelopper complètement la chevelure. En cas de préparation manuelle, le personnel affecté à la production et au conditionnement de viandes hachées ou de préparations de viandes doit en outre porter un masque bucco-nasal et des gants soit lisses, imperméables et à usage unique soit similaires pouvant être nettoyés et désinfectés;

b) le personnel affecté à l'abattage des animaux, au travail et à la manipulation des viandes fraîches, préparations de viandes, produits à base de viande, autres issues traitées d'origine animale ou matières premières 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 est tenu de se laver et de se désinfecter les mains plusieurs fois au cours d'une même journée de travail, 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) dans les locaux de travail et d'entreposage, dans les zones de chargement, de réception, de triage et de déchargement, ainsi que dans les autres zones et couloirs dans lesquels transitent des viandes fraîches, des préparations de viandes, des produits à base de viande, d'autres issues traitées d'origine animale ou des matières premières, il est interdit de fumer, cracher, manger ou boire.

2. a) Les viandes fraîches, les préparations de viandes, les produits à base de viande, les autres issues traitées d'origine animale et les matières premières ne peuvent être manipulés, traités ou transformés par des personnes susceptibles de les contaminer;

b) Lors de l'embauche, toute personne affectée au travail et à la manipulation des viandes fraîches, des préparations de viandes, des produits à base de viande, d'autres issues traitées d'origine animale ou des matières premières, est tenue de prouver, par un certificat médical, que rien ne s'oppose à cette affectation;

c) L'employeur ou l'exploitant doivent prendre toutes les mesures nécessaires pour écarter de la production, du travail et de la manipulation des viandes fraîches, des préparations de viandes, des produits à base de viande, des autres issues traitées d'origine animale et des matières premières les personnes susceptibles de les contaminer, jusqu'à ce qu'il soit démontré que ces personnes sont aptes à le faire sans danger.

3. Les locaux, les outils, le matériel et les équipements de travail ne peuvent pas être utilisés à d'autres fins que celles qui sont normalement prévues dans un établissement du type concerné.

Cette restriction ne s'applique pas :

- au matériel de transport utilisé dans des établissements ou des locaux où les viandes fraîches, les préparations de viandes, les produits à base de viande ou les autres issues traitées d'origine animale ne sont pas travaillés et à condition qu'ils soient emballés;

- à la production d'autres denrées alimentaires destinées à la consommation humaine si cela est autorisé et à condition que les locaux, les outils et le matériel soient entièrement nettoyés et désinfectés avant d'être à nouveau affectés à la production de viandes fraîches, de préparations de viandes, de produits à base de viande — en particulier de plats cuisinés — ou d'autres issues traitées d'origine animale;

- aux établissements agréés à la production de produits à base de viande qui contiennent un pourcentage minime (au maximum 10 % p/p du produit fini) de viandes ou de produits à base de viande, où les locaux mentionnés aux points 9, 11, 13, et 19, *d*) et *e*) de l'annexe I de l'arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif à l'agrément et aux conditions d'installation des abattoirs et d'autres établissements, ainsi qu'aux dispositifs et aux installations mentionnées aux points 3, 6, 7 et 8, peuvent également être utilisés pour des activités de production de denrées alimentaires ne contenant pas de viandes ni de produits à base de viande.

Sauf dans les entreprises de stockage où se trouvent exclusivement des denrées rigoureusement emballées, des moteurs à combustible fossile, en particulier ceux des chariots élévateurs, ne peuvent être utilisés. En cas d'utilisation de tel combustible à d'autres fins, les gaz de combustion doivent être évacués de façon à ne provoquer aucune influence néfaste sur les denrées.

4. *a*) Les locaux d'abattage ne peuvent être utilisés à d'autres fins. L'abattage ne peut être effectué que dans les locaux d'abattage.

*b*) La découpe et le désossage, la production de viandes hachées, la production de préparations de viandes, la production de produits à base de viande et la production d'autres issues traitées d'origine animale et l'emballage doivent être effectués dans des locaux séparés répondant aux conditions d'installation respectives.

Toutefois, si les conditions d'installation relatives à cet effet et les conditions du chapitre II de la présente annexe sont remplies, la découpe, le désossage, le conditionnement et l'emballage peuvent être effectués dans un même local. En outre, la production de viandes hachées peut également être effectuée, sous les mêmes conditions, dans un tel local, pour autant que cela se produise à un endroit séparé et qu'il ne soit ajouté ni condiments ni d'autres denrées alimentaires.

De même peuvent être effectués dans un même local, la production de produits à base de viande et l'emballage, à condition que ces opérations constituent un cycle unique de production garantissant la qualité hygiénique des matières premières et des produits finis. Toutefois, les opérations qui peuvent constituer un risque sanitaire pour certains produits fabriqués simultanément et les opérations associées avec une production excessive de chaleur doivent toujours être effectuées dans un local séparé.

*c*) Les locaux, les outils, le matériel et les équipements utilisés pour le travail et la transformation d'estomacs, de boyaux et de vessies doivent être exclusivement affectés à ces fins.

*d*) Dans les locaux ou les endroits séparés pour l'entreposage de viandes reconnues impropres ou déclarées nuisibles, ne peuvent être entreposées ni des viandes reconnues propres, ni des viandes mises en observation en vue d'un complément d'examen ni d'autres denrées alimentaires.

5. Le plus parfait état d'hygiène est exigé pour les locaux. Les sols, les plafonds, les parois et les cloisons, les portes et les fenêtres doivent être maintenus en bon état d'entretien et de propreté, afin de ne pas provoquer de contamination des denrées. Les locaux de travail doivent en tout cas être nettoyés et désinfectés à la fin des opérations de la journée et chaque fois qu'il y existe un danger de contamination des denrées. Pendant le nettoyage et la désinfection, aucune denrée ne peut se trouver dans les locaux, sauf s'il s'agit exclusivement de denrées sous emballage clos. Si le même local est utilisé consécutivement pour différents types de production, il doit être nettoyé et désinfecté entre ces différents activités. Les locaux d'entreposage, en particulier ceux destinés pour des denrées non conditionnées, doivent être vidés régulièrement afin d'être nettoyés et désinfectés.

L'appareillage ainsi que l'espace environnant doivent être installés de façon à pouvoir être facilement nettoyés et désinfectés.

6. Les locaux d'entreposage ou de traitement d'autres denrées alimentaires susceptibles d'être incorporées dans des préparations de viandes ou des produits à base de viande doivent répondre aux exigences hygiéniques générales.

7. Il est interdit de répandre de la sciure ou toute autre matière analogue sur le sol des locaux d'un établissement.

8. Le plus parfait état d'hygiène est exigé pour les outils, le matériel et les équipements. Ceux-ci utilisés pour le traitement ou la transformation des viandes fraîches, des préparations de viandes, de produits à base de viande ou d'autres issues traitées d'origine animale, doivent être maintenus en bon état d'entretien et de propreté. Afin de ne pas constituer une source de contamination, 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. Les machines de production continue doivent au moins être nettoyées et désinfectées à la fin du travail ainsi que chaque fois que leur état de propreté est douteux. Le bois ne peut être utilisé que dans les cas clairement prévus.

L'eau utilisée pour la désinfection des outils et du matériel doit avoir une température d'au moins 82 °C.

Les outils utilisés pour la découpe et le désossage doivent être exclusivement affectés à ces fins.

Les récipients se trouvant dans les locaux et destinés à collecter les déchets et les viandes impropres à la consommation humaine doivent être vidés chaque jour après utilisation, puis nettoyés et désinfectés.

9. Les viandes fraîches, les préparations de viandes, les produits à base de viande, les autres issues traitées d'origine animale, les ingrédients à incorporer dans les préparations de viandes ou dans les produits à base de viande, ainsi que les récipients qui les contiennent ne peuvent pas entrer en contact direct avec le sol et doivent être manipulés de façon à éviter tout danger de contamination. Les matières premières ne peuvent en aucune manière entrer en contact avec les produits finis.

10. L'utilisation d'eau potable est imposée pour tous les usages. Toutefois, à titre exceptionnel, l'utilisation d'eau non potable pour la production de vapeur, pour le refroidissement des équipements frigorifiques et pour la lutte contre les incendies est autorisée, à condition que les conduites installées à cet effet ne permettent pas l'utilisation de cette eau à d'autres fins et ne présentent aucun risque de contamination des viandes fraîches, des préparations de viandes, des produits à base de viande, des autres issues traitées d'origine animale ou des matières premières. Les conduites d'eau non potable doivent être clairement différenciées de celles utilisées pour l'eau potable.

Lorsqu'il n'y a pas de risque de contamination, le sol des établissements où sont fabriqués des produits à base de viande pasteurisés ou stérilisés dans des récipients hermétiquement clos, peut cependant être nettoyé à la fin de la période de travail avec l'eau provenant des autoclaves ou avec l'eau qui a été utilisée pour refroidir les récipients.

11. Aucun animal ne peut pénétrer dans les établissements, à l'exception, pour les abattoirs, des animaux destinés à l'abattage. La destruction des rongeurs, des insectes et de tout autre vermine doit y être systématiquement effectuée. Les fenêtres extérieures ouvertes, doivent être équipées d'écrans de protection contre les insectes et pouvoir être facilement enlevées en vue du nettoyage.

12. Les pesticides, insecticides, détergers, désinfectants et toutes autres substances pouvant présenter une certaine toxicité doivent être entreposés dans des locaux ou des armoires fermant à clé. Ils doivent être utilisés de manière à éviter de contaminer les viandes fraîches, les préparations de viandes, les produits à base de viande, les autres issues traitées d'origine animale et les matières premières. Ils doivent être utilisés suivant les recommandations prescrites par le fabricant et ne présenter aucun risque d'altération des locaux, des outils, du matériel et des équipements. L'utilisation de détergers et de désinfectants doit être suivie d'un rinçage complet à l'eau potable des locaux, des outils, du matériel et des équipements.

13. La température des locaux ou d'une partie des locaux dans lesquels il est procédé au travail des viandes fraîches, des préparations de viandes, des produits à base de viande et des autres issues traitées d'origine animale, doit être contrôlée et doit garantir une production hygiénique. Si nécessaire ces locaux ou parties de locaux doivent être munis d'un dispositif de conditionnement d'air.

Il importe d'éviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre. Lorsque l'ouverture des fenêtres et des portes entraînerait une contamination des viandes fraîches, des préparations de viandes, des produits à base de viande ou des autres issues traitées d'origine animale, fenêtres et portes doivent rester fermées, et si nécessaire verrouillées, pendant la production.

Les locaux de l'établissement doivent être suffisamment ventilés et éclairés. L'éclairage, naturel ou artificiel, ne doit pas modifier les couleurs des denrées.

#### CHAPITRE II. — Le conditionnement et l'emballage

1. Sans préjudice aux dispositions réglementaire relatives aux objets et matières destinés à être mis en contact avec des denrées alimentaires, le conditionnement et l'emballage doivent répondre à toutes les conditions d'hygiène, notamment ne pas pouvoir altérer les caractères organoleptiques des denrées ni pouvoir transmettre à celles-ci des substances nocives pour la santé humaine.

Si le conditionnement enveloppe intégralement les denrées, sans avoir la solidité d'un emballage, un récipient ouvert, en particulier un eurobox, peut être utilisé comme emballage.

Les emballages doivent être d'une solidité suffisante pour assurer une protection efficace des viandes fraîches, des préparations de viandes, des produits à base de viande ou des autres issues traitées d'origine animale au cours du transport et des manipulations. L'emploi du bois est interdit, sauf pour les carcasses d'agneaux ou de chevreaux sous réserve que toutes les précautions soient prises pour éviter le contact entre les viandes et l'emballage en cas de déchirure du conditionnement.

2. Une enveloppe utilisée comme conditionnement pour des viandes fraîches, des viandes hachées ou des préparations de viandes doit être transparente et incolore. Toutefois, elle ne doit pas être transparente et incolore dans les cas suivants :

- quand elle remplit toutes les conditions de protection d'un emballage, auquel cas, il n'est pas indispensable de la placer dans un deuxième contenant;

- quand elle enveloppe des viandes congelées ou surgelées destinées à être utilisées en l'état comme matière première pour les viandes hachées, les préparations de viandes ou les produits à base de viande.

3. Le conditionnement et l'emballage doivent être placés, immédiatement après leur fabrication, dans une enveloppe protectrice fermée, protégée contre tout endommagement au cours du transport vers l'établissement et être entreposés dans des conditions hygiéniques, sans contact direct avec le sol, dans un local séparé.

Les locaux d'entreposage des matériaux d'emballage doivent être exempts de poussière et de vermine et être privés de toute liaison atmosphérique avec des locaux contenant des substances susceptibles de contaminer les viandes fraîches, les préparations de viandes, les produits à base de viande ou les autres issues traitées d'origine animale.

Les emballages doivent être assemblés dans de bonnes conditions d'hygiène avant leur introduction dans le local d'emballage. Pour autant qu'il n'y ait aucun risque de contamination des viandes fraîches, des préparations de viandes, des produits à base de viande ou des autres issues traitées d'origine animale, il peut être dérogé à cette exigence dans le cas d'assemblage automatique d'emballages ou si dans le local d'emballage ne sont emballées que des denrées déjà conditionnées.

Les emballages doivent être introduits hygiéniquement dans le local et utilisés sans délai. Ils ne peuvent être manipulés par le personnel chargé de manipuler les viandes fraîches, les préparations de viandes, les produits à base de viande ou les autres issues traitées d'origine animale non conditionnées.

4. Le conditionnement et l'emballage doivent être effectués dans les locaux prévus à cette fin et dans des conditions hygiéniques satisfaisantes. Conformément au chapitre Ier, point 4, b, le conditionnement et l'emballage peuvent avoir lieu dans le même local où sont effectuées d'autres opérations pour autant que les conditions d'hygiène relatives à ces différentes opérations soient remplies.

5. A l'exception des morceaux de lard et de poitrine de porcs, les viandes fraîches découpées ou désossées et les abats doivent être, dans tous les cas, pourvus d'un conditionnement ou placés dans un récipient, sauf s'ils sont entreposés pendus.

Les foies, les rognons et les cœurs d'animaux de boucherie expédiés vers un autre Etat membre de la C.E. doivent, en cas d'emballage, être emballés de façon à ce que chaque conditionnement ne contienne qu'un organe complet.

Lorsque les viandes fraîches découpées ou désossées ou les abats sont conditionnés, cette opération doit être effectuée immédiatement après l'obtention de ces denrées et d'une manière conforme aux règles d'hygiène.

6. Les viandes hachées et les préparations de viandes doivent être hygiéniquement conditionnées immédiatement après leur production.

7. Les viandes fraîches, les viandes hachées et les préparations de viandes conditionnées doivent être emballées, sauf si le conditionnement remplit toutes les conditions de protection d'un emballage. Les viandes fraîches découpées ou désossées contenues dans un emballage ne peuvent appartenir qu'à la même espèce animale, sauf en cas de portions commerciales destinées à la vente directe au consommateur.

8. Les conditionnements et les emballages ne peuvent être réutilisés pour contenir des viandes fraîches, des préparations de viandes, des produits à base de viande ou d'autres issues traitées d'origine animale, exception faite de certains contenants, en particulier des euroboîtes, faciles à nettoyer, indéformables et construits en matériaux résistants à la corrosion telle la terre cuite, le verre, le métal inoxydable ou le plastique. Ces contenants seront nettoyés et désinfectés avant réutilisation et avant même d'être introduits dans les locaux de travail où ils seront remplis.

### CHAPITRE III. — L'entreposage

1. Les viandes fraîches, les préparations de viandes, les produits à base de viande et les autres issues traitées d'origine animale doivent être entreposés, pendant le temps qu'ils ne sont pas travaillés, transformés ou transportés, dans les locaux de réfrigération des établissements agréés. Les produits à base de viande et les autres issues traitées d'origine animale conservables à température ambiante, peuvent également être entreposés dans un local non réfrigéré d'un établissement agréé.

La température d'entreposage des locaux de réfrigération doit être mesurée et enregistrée.

2. Les viandes fraîches, les préparations de viandes, les produits à base de viande et les autres issues traitées d'origine animale non emballés doivent être entreposés dans un local distinct contenant exclusivement de telles denrées.

Immédiatement après leur emballage, les viandes fraîches, les préparations de viandes, les produits à base de viande ou les autres issues traitées d'origine animale doivent être placés dans les locaux d'entreposage prévus à cette fin.

3. Les viandes fraîches destinées à la congélation ou à la surgélation doivent provenir directement d'un abattoir agréé ou d'un atelier de découpe agréé.

La congélation ou la surgélation des viandes fraîches, des viandes hachées ou des préparations de viandes ne peut être effectuée que dans les locaux de l'établissement où les viandes ont été obtenues ou découpées, où les viandes hachées ou les préparations de viandes ont été produites, ou dans un entrepôt frigorifique agréé, et ce au moyen d'un équipement approprié. Les carcasses ou les morceaux de carcasses et les abats destinés à la congélation doivent être congelés sans délai indu après une période de stabilisation, sauf si la maturation est exigée pour des motifs sanitaires ou technologiques. Dans ce cas, ils doivent être immédiatement congelés après maturation. Les viandes fraîches découpées ou désossées destinées à la congélation doivent être sans délai indu congelées après la découpe ou le désossage, sauf si la maturation est exigée pour des motifs sanitaires ou technologiques. Dans ce cas, elles doivent être immédiatement congelées après la maturation.

Les viandes fraîches soumises à un processus de congélation ou de surgélation doivent porter l'indication du mois et de l'année dans lesquels elles ont été congelées ou surgelées.

4. Les viandes fraîches doivent être réfrigérées immédiatement après l'expertise, sauf si elles sont découpées à chaud, et maintenues en permanence à une température interne ne dépassant pas :

- +7 °C pour les carcasses, leur morceaux et les viandes découpées ou désossées d'animaux de boucherie, de gibier d'élevage bionguilé et de gros gibier sauvage, mais ne dépassant pas 3 °C s'il s'agit d'abats de ces animaux,

- +4 °C pour les viandes fraîches de volaille, de lapins, de gibier d'élevage à plumes et de petit gibier sauvage.

Pour les viandes congelées, la température requise est de -12 °C au maximum, et pour les viandes surgelées elle est de -18 °C au maximum.

5. Après avoir été conditionnées et/ou emballées, et suivant leur forme de présentation au marché, les viandes hachées et les préparations de viandes doivent immédiatement être réfrigérées et entreposées à la température interne maximale suivante :

a) sous la forme réfrigérée :

- +2 °C pour les viandes hachées ou les préparations de viandes obtenues à partir de viandes hachées;

- +7 °C pour les préparations de viandes obtenues à partir de viandes fraîches d'animaux de boucherie, de gibier d'élevage bionguilé ou de gros gibier sauvage;

- +4 °C pour les préparations de viandes obtenues à partir de viandes fraîches de volaille, de lapins, de gibier d'élevage à plumes et de petit gibier sauvage;

- +3 °C pour les préparations de viandes contenant des abats.

b) sous la forme surgelée : -18 °C.

6. Les produits à base de viande, y compris les plats cuisinés à base de viande, pour lesquels le producteur a indiqué une température maximale d'entreposage, doivent être maintenus à cette température au maximum.

7. Les cretons destinés à la consommation doivent être entreposés,

a) lorsqu'ils sont obtenus à une température inférieure ou égale à 70 °C : à une température maximale de 7 °C pendant une période ne dépassant pas vingt-quatre heures, ou à -18 °C au maximum;

b) lorsqu'ils sont obtenus à une température supérieure à 70 °C et que leur taux d'humidité est supérieur ou égal à 10 % (m/m) :

- à une température maximale de 7 °C pendant une période ne dépassant pas quarante-huit heures ou à tout rapport temps/température offrant une garantie équivalente;

- à une température maximale de -18 °C;

c) lorsqu'ils sont obtenus à une température supérieure à 70 °C et que leur taux d'humidité est inférieur à 10 % (m/m) : aucune norme particulière de température.

8. Les estomacs, les boyaux et les vessies traités ou transformés et qui ne peuvent être entreposés à température ambiante, doivent être entreposés dans les locaux frigorifiques prévus à cet effet. En particulier, les produits qui ne sont pas salés ou séchés doivent être maintenus à une température ne dépassant pas 3 °C.

Vu pour être annexé à No re arrêté du 4 juillet 1996.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de la Santé publique et des Pensions,

M. COLLA

## Annexe II

## Conditions spéciales d'exploitation

## CHAPITRE Ier. — Dans les abattoirs d'animaux de boucherie

1. A l'exception des animaux abattus par nécessité ou du gibier d'élevage biongulé mis à mort au lieu d'origine ou du gros gibier sauvage mis à mort, seuls des animaux vivants peuvent être introduits dans les locaux d'abattage. L'abattage ne doit pas pouvoir être vu de la voie publique. Les locaux d'abattage doivent être éclairés et ventilés de manière adéquate. Au cours des opérations d'abattage, les portes doivent être fermées, à l'exception de l'entrée des animaux à abattre.

2. L'étourdissement et la saignée, l'écorchage ou les opérations d'échaudage, ainsi que l'éviscération doivent être effectués à des emplacements séparés, conformément à l'agrément de l'installation de l'abattoir. A partir de l'écorchage, l'abattage doit être effectué autant que possible sur l'animal suspendu. La contamination ou la souillure des viandes doivent être évitées lors de toute opération d'abattage.

3. La saignée doit être complète. Le sang doit être récolté lors de l'égorgement et être immédiatement réfrigéré. S'il est destiné à la consommation humaine, il doit être récolté dans des récipients parfaitement propres et résistants à la corrosion. Il ne peut être battu à la main, mais uniquement à l'aide d'instruments conformes aux exigences de l'hygiène. Le sang destiné à l'usage industriel doit être entreposé, en attendant son enlèvement, dans des fûts métalliques réfrigérés, munis de couvercles. Le sang ne peut en aucune façon être déversé dans les égouts.

4. Le dépouillement immédiat et complet est obligatoire, sauf pour les porcs et les têtes de veaux qui, s'il ne sont pas dépouillés, doivent être immédiatement débarrassés de leur soies. Pour cette dernière opération, des adjuvants peuvent être utilisés à condition que les porcs et les têtes de veaux soient ensuite complètement douchés à l'eau potable. Les sabots, les onglons et les cornes doivent également être découpés.

Le dépouillement des têtes de veaux, d'ovins et de caprins n'est pas nécessaire si ces têtes sont manipulées de manière à ce que toute contamination ou souillure de viandes fraîches soit évitée.

Les têtes d'ovins et de caprins ne doivent pas être dépouillées non plus si elles sont, y compris la langue et le cerveau, détachées de la carcasse et exclues de la consommation humaine.

5. Les peaux, les soies, les cornes et les onglons doivent être immédiatement placés dans des récipients et dans des locaux ou des endroits destinés à ces fins. Ils ne peuvent en aucun cas être entreposés dans le local d'abattage ni dans des autres locaux où se trouvent des viandes fraîches.

6. Les oreilles d'animaux de boucherie qui, suivant les règlements, doivent porter une marque auriculaire d'identification, doivent rester adhérentes par leurs connexions naturelles à l'animal abattu au moins jusqu'à la fin de l'expertise. Le cas échéant, des précautions doivent être prises afin d'éviter la contamination ou la souillure des viandes fraîches. Sauf si elles sont épilées, ces oreilles doivent être découpées de la carcasse au plus tard à la sortie de l'abattoir.

7. L'éviscération doit être effectuée sans délai et terminée au plus tard 45 minutes après l'étourdissement ou, en cas d'abattage imposé par un rite religieux, une demi-heure après la saignée. Les poumons, le cœur, le foie, les reins, la rate et le médiastin doivent rester adhérents à la carcasse par leurs connexions naturelles. Toutefois, en présence de l'expert et dans les abattoirs de faible capacité, ils peuvent être détachés, à l'exception des reins. Dans ces cas, ils doivent être présentés à l'expertise ou être munis d'une identification de façon permettant de reconnaître leur appartenance à la carcasse. Ceci vaut également pour la tête, la langue, le tractus digestif avec le mésentère et pour toute autre partie de l'animal nécessaire à l'expertise ou éventuellement nécessaire à l'exécution des contrôles sur la présence de résidus. Les parties précitées doivent rester à proximité de la carcasse jusqu'à la fin de l'expertise. Toutefois, pour autant qu'il ne présente aucun signe pathologique ni aucune lésion, le pénis peut être évacué immédiatement. Les reins doivent être dégagés de leur enveloppe graisseuse et, en ce qui concerne les animaux des espèces bovine et porcine et les solipèdes, de leur capsule périménale. Les plaies de saignée doivent être excisées.

8. L'éviscération doit s'effectuer de manière hygiénique. La vésicule biliaire doit être détachée du foie. Le tractus digestif ne peut être débarrassé de la graisse adhérente et de son contenu que dans le local destiné à ces fins. Toutefois, dans un abattoir de faible capacité, les estomacs et les intestins peuvent être nettoyés dans la salle d'abattage à des moments distincts de l'abattage.

9. Les carcasses des solipèdes, des porcs de plus de quatre semaines et des bovins de plus de six mois doivent être présentées à l'expertise découpées en demies par fente longitudinale de la colonne vertébrale. Les têtes des porcs et des solipèdes sont également découpées en demies par fente longitudinale. L'expert peut imposer la fente longitudinale de la carcasse et de la tête de tout animal. Toutefois, pour tenir compte des impératifs technologiques ou des habitudes de consommation locale, l'expert peut autoriser la présentation à l'expertise de carcasses de porcs ou de têtes non découpées en demies.

10. L'habillage, la manipulation et le transport des viandes obtenues doivent être exécutés dans le respect de toutes les prescriptions d'hygiène.

11. Au cours de l'abattage, les buées doivent être suffisamment évacuées.

12. Si le fumier ne peut être évacué chaque jour de l'enceinte de l'abattoir, il doit être stocké à l'emplacement distinct installé à cette fin.

## CHAPITRE II. — Dans les abattoirs de volailles et de lapins

1. A l'exception des volailles destinées à la production de foie gras mises à mort à la ferme d'engraissement ou du gibier d'élevage à plumes mis à mort au lieu d'origine ou du petit gibier sauvage mis à mort, seuls des animaux vivants peuvent être introduits dans les locaux d'abattage. Les locaux d'abattage doivent être éclairés et ventilés de manière adéquate. Au cours des opérations d'abattage, les portes de la zone propre de l'abattoir doivent rester fermées.

2. L'étourdissement éventuel et la saignée, l'écorchement ou l'échaudage éventuel et la plumaison, ainsi que l'éviscération doivent être effectués à des emplacements séparés, conformément à l'agrément de l'installation de l'abattoir.

3. Les volailles abattues doivent être immédiatement et entièrement plumées. Les lapins abattus doivent être immédiatement et entièrement écorchés.

4. Les animaux abattus doivent être ouverts de façon à ce que les cavités et tous les viscères pertinents puissent être inspectés. A cet effet, les viscères à inspecter peuvent soit être détachés soit être laissés attachés à la carcasse par leurs connexions naturelles. S'ils sont détachés, leur appartenance à la carcasse d'origine doit pouvoir être identifiée. L'expert peut imposer toute autre manipulation nécessitée par l'inspection.

L'enlèvement des viscères de la carcasse, éventuellement à l'exception des reins, doit être effectué au plus tard immédiatement après l'expertise de manière entière ou partielle, notamment limitée aux boyaux de volaille et de lapins agés de six mois au maximum. Les parties impropres à la consommation humaine doivent également être immédiatement enlevées.

Toutefois, par dérogation au premier alinéa, l'ouverture et l'éviscération du gibier d'élevage à plumes et du petit gibier sauvage peuvent être différées pour une période de deux semaines maximum après l'abattage, à condition qu'ils soient entreposés à une température qui ne dépasse pas 4 °C. Au plus tard à la fin de cette période ce gibier d'élevage à plumes ou ce petit gibier sauvage doit être présenté, répondant aux dispositions du premier et du second alinéa, à l'expertise définitive dans l'abattoir, l'établissement de traitement du gibier sauvage ou dans l'atelier de découpe où ils ont été transférés.

5. La vésicule biliaire, le péricarde, ainsi que le contenu et la paroi interne du gésier des volailles doivent être écartés.

6. Les viandes de volaille destinées à être soumises à un processus de refroidissement par immersion, selon le procédé défini ci-dessous, doivent, immédiatement après l'éviscération, faire l'objet d'un lavage à fond par aspersion et d'une immersion immédiate. L'aspersion doit être effectuée au moyen d'une installation assurant un lavage efficace des surfaces internes et externes des carcasses. Pour les carcasses dont le poids :

- ne dépasse pas 2,5 kg, la quantité d'eau à utiliser doit être au moins de 1,5 litre par carcasse;
- est compris entre 2,5 kg et 5 kg, la quantité d'eau à utiliser doit être au moins de 2,5 litres par carcasse;
- est égal ou supérieur à 5 kg, la quantité d'eau à utiliser doit être au moins de 3,5 litres par carcasse.

7. Le procédé de refroidissement par immersion doit répondre aux prescriptions suivantes :

a) les carcasses passent à travers un ou plusieurs bacs d'eau ou de glace et d'eau, dont le contenu est constamment renouvelé. N'est admis à cet égard que le système dans lequel les carcasses sont constamment poussées par des moyens mécaniques à travers un flux d'eau avançant à contre-courant;

b) la température de l'eau ou des bacs, mesurée aux lieux d'entrée et de sortie des carcasses, ne doit pas dépasser respectivement 16 °C et 4 °C;

c) il doit être réalisé de façon telle que les viandes soient portées dans les délais les plus brefs à une température de 4 °C;

d) le débit d'eau minimal pour l'ensemble du procédé de refroidissement doit être de :

- 2,5 litres par carcasse de 2,5 kg ou moins;
- 4 litres par carcasse d'un poids compris entre 2,5 kg et 5 kg;
- 6 litres par carcasse de 5 kg ou plus.

S'il y a plusieurs bacs, l'afflux d'eau fraîche et l'écoulement d'eau usée dans chaque bac doivent être réglés de telle façon qu'ils aillent en décroissant dans le sens du mouvement des carcasses, l'eau fraîche étant répartie entre les bacs de telle manière que le flux d'eau à travers le dernier bac ne soit pas inférieur à :

- 1 litre par carcasse de 2,5 kg ou moins;
- 1,5 litre par carcasse d'un poids compris entre 2,5 kg et 5 kg;
- 2 litres par carcasse d'un poids de 5 kg ou plus.

L'eau utilisée pour le premier remplissage des bacs ne doit pas entrer en ligne de compte pour le calcul de ces quantités;

e) les carcasses ne doivent pas séjourner dans la première partie de l'appareil ou le premier bac pendant plus d'une demi-heure ni demeurer dans le reste de l'appareil ou dans le ou les autres bacs plus que le temps strictement nécessaire.

Toutes les dispositions doivent être prises pour que, notamment en cas d'arrêt du travail, le temps de passage prévu au premier alinéa soit respecté.

Après chaque arrêt de l'installation, celle-ci ne peut être remise en fonctionnement qu'après que l'expert ait constaté que les carcasses sont toujours propres à la consommation humaine;

f) chaque appareil doit être entièrement vidé, nettoyé et désinfecté chaque fois que cela est nécessaire, à la fin de la période de travail et au moins une fois par jour.

### CHAPITRE III. — Dans les ateliers de découpe et les locaux de découpe d'autres établissements

1. Les viandes fraîches destinées à la découpe ou au désossage doivent, aussitôt qu'elles sont introduites dans l'établissement et jusqu'à ce qu'elles soient découpées ou désossées, être entreposées dans un local frigorifique, à moins qu'elles ne soient découpées ou désossées immédiatement, ce qui est obligatoire en cas de découpe à chaud.

2. Les viandes fraîches ne peuvent être introduites qu'au fur et à mesure des besoins et de la capacité de découpe et de désossage dans les locaux destinés à ces fins. Abstraction faite de la disposition du chapitre V, 3, la température dans les locaux de travail, ne doit pas dépasser 12 °C pendant la découpe, le désossage, la découpe en tranches et, le cas échéant, le conditionnement et l'emballage, et elle doit être enregistrée.

3. Les viandes fraîches entrant dans un local de travail doivent être vérifiées et, au besoin, parées. Les éclats d'os, les caillots de sang et toutes les parties souillées ou suspectes doivent être éliminés lors de ce contrôle ainsi que pendant les opérations mêmes de découpe ou de désossage.

4. La préparation à la découpe ou au désossage des viandes fraîches, ainsi que ces opérations elles-mêmes, doivent être effectuées, sous un éclairage efficace, de façon à ce que toute contamination ou souillure des viandes soit évitée.

5. Sauf en cas de découpe ou de désossage à chaud, les viandes fraîches doivent être maintenues pendant la découpe, le désossage, le tranchage, le débitage en dés, le conditionnement et l'emballage en permanence à une température interne égale ou inférieure à :

- +7 °C pour les viandes d'animaux de boucherie, de gibier d'élevage biongulé et de gros gibier sauvage;
- +4 °C pour les viandes de volaille, de lapins, de gibier d'élevage à plumes et de petit gibier sauvage.

Toutefois, cette température maximale est de 3 °C en cas de viandes de têtes et des abats d'animaux de boucherie, de gibier d'élevage biongulé et de gros gibier sauvage.

6. Sitôt que la découpe et le désossage et, le cas échéant, le conditionnement et l'emballage sont effectués, les viandes doivent être transportées dans un local frigorifique destiné à cette fin.

#### CHAPITRE IV. — Dans les établissements où sont produites des viandes hachées ou des préparations de viandes

1. Les viandes doivent être vérifiées avant et pendant la découpe ou le désossage et avant la production de viandes hachées ou de préparations de viandes et les caillots de sang, les éclats d'os et toutes les parties souillées ou suspectes doivent être éliminés.

2. Les viandes fraîches utilisées pour la production des viandes hachées doivent :

a) lorsqu'elles ont été congelées ou surgelées, être obtenues à partir de viandes fraîches désossées qui ont été entreposées au maximum dix-huit mois pour la viande bovine, de douze mois pour la viande ovine ou caprine et de six mois pour la viande porcine ou la viande d'autres espèces, après leur congélation ou surgélation, dans un entrepôt frigorifique agréé. Toutefois, de telles viandes porcines, ovines et caprines peuvent être désossées sur place, conformément aux dispositions hygiéniques, immédiatement après leur décongélation et immédiatement avant leur hachage;

b) lorsqu'elles ont été réfrigérées, être utilisées :

- dans un délai maximal de six jours après l'abattage des animaux, ou,
- dans un délai maximal de quinze jours après l'abattage des animaux pour la viande bovine désossée et emballée sous vide.

3. Lorsque les opérations réalisées entre le moment où les viandes sont introduites dans les locaux de production de viandes hachées et le moment où le produit fini est soumis au processus de réfrigération ou de surgélation sont exécutées dans un délai maximal d'une heure, la température à cœur de la viande doit être au maximum de 7 °C. L'expert peut autoriser un délai supérieur pour des cas individuels où l'ajout de sel se justifie par des motifs technologiques, pour autant que les règles d'hygiène ne soient pas affectées par cette dérogation.

Lorsque lesdites opérations durent plus d'une heure ou au-delà du délai autorisé par l'expert, la viande fraîche ne peut être utilisée qu'après que la température à cœur de cette viande aura été ramenée à 4 °C au maximum.

La température dans les locaux de travail ne doit pas dépasser 12 °C pendant les opérations et elle doit être enregistrée.

4. Les viandes hachées doivent avoir été soumises à un traitement par le froid dans un délai maximal d'une heure après la mise en portions et les opérations de conditionnement, sauf en cas de recours à des procédés nécessitant l'abaissement de la température interne des viandes au cours de leur préparation.

5. Les préparations de viandes doivent être produites à partir de viandes fraîches qui, s'il s'agit de viandes congelées ou surgelées, doivent être utilisées dans un délai maximal de dix-huit mois après l'abattage pour la viande bovine, de douze mois pour les viandes ovine et caprine, la viande de volaille, la viande de lapin ainsi que pour la viande de gibier d'élevage et de six mois pour les viandes des autres espèces. Toutefois, de telles viandes porcines, ovines et caprines peuvent être désossées sur place, conformément aux dispositions hygiéniques, immédiatement avant la production de la préparation de viandes.

#### CHAPITRE V. — Dans les établissements où des produits à base de viande sont fabriqués ou sont reconditionnés

1. Les viandes fraîches, les viandes hachées, les préparations de viandes, les produits à base de viande, les autres issues traitées d'origine animale et les autres denrées alimentaires à utiliser comme matières premières, doivent être entreposés, dès leur arrivée à l'établissement et jusqu'au moment de leur utilisation, conformément aux conditions d'entreposage des denrées en question.

2. L'utilisation de bois est autorisée dans les locaux de fumaison, de salaison, de maturation, de saumurage et d'entreposage des produits à base de viande, ainsi que dans le local d'expédition, lorsque cela est indispensable pour des raisons technologiques et pour autant qu'il n'y ait aucun danger de contamination de ces produits. Dans ces locaux, les palettes en bois ne sont autorisées que pour le transport de viandes ou de produits à base de viande emballés et exclusivement à cet usage. L'utilisation de métaux galvanisés pour la dessiccation de jambons et de saucissons est autorisée, à condition qu'ils ne soient pas corrodés et qu'ils n'aient pas de contact avec les produits à base de viande.

3. La température dans les locaux de production, de conditionnement et de reconditionnement doit, en tenant compte de la technologie appliquée, garantir une production hygiénique. Quand les opérations de découpe, de désossage et de salaison y sont effectuées, les locaux utilisés à ces fins doivent être maintenus à une température ne dépassant pas 12 °C, sauf dans les établissements de faible capacité. Dans les locaux où la température ne doit pas dépasser 12 °C, celle-ci doit être enregistrée.

4. Conditions additionnelles lors de la production de produits à base de viande pasteurisés ou stérilisés contenus dans des récipients hermétiquement clos :

a) les récipients endommagés ou mal faits doivent être rejetés, ainsi que les récipients qui ne sont pas propres, à moins que ces derniers soient nettoyés; s'il s'agit de boîtes, celles-ci doivent en tout cas être nettoyées de façon efficace immédiatement avant le remplissage, à l'aide de dispositifs de nettoyage destinés à cette fin;

l'utilisation d'eau stagnante n'est pas autorisée pour le nettoyage des récipients; après leur nettoyage et avant leur remplissage les récipients doivent être mis à égoutter pendant assez de temps;

b) si les récipients sont devenus malpropres après leur remplissage et fermeture hermétique, ils doivent être, avant d'être autoclavés, lavés à l'aide d'un dispositif destiné à cette fin, auquel cas l'eau utilisée doit être potable et suffisamment chaude pour éliminer les graisses;

c) à l'eau des autoclaves peuvent être ajoutées des substances, autorisées dans le secteur alimentaire, pour lutter contre la corrosion des boîtes de conserves et pour adoucir et désinfecter l'eau;

d) les récipients hermétiquement clos doivent être retirés des appareils de chauffage à une température suffisamment élevée pour assurer l'évaporation rapide de l'humidité et ne peuvent pas être manipulés à la main avant le séchage complet;

e) l'eau de l'autoclavage peut être recyclée pour refroidir des récipients qui ont été soumis à un traitement par la chaleur, à condition d'être épurée et traitée au chlore ou d'être soumise à un autre traitement désinfectant autorisé dans le secteur alimentaire, de sorte qu'elle ne puisse pas contaminer les produits et ne constitue pas un risque pour la santé humaine; l'eau recyclée doit circuler en circuit fermé de manière à ne pas pouvoir être utilisée à d'autres fins, sauf, comme l'eau de l'autoclavage, au nettoyage du sol à la fin de la période de travail;

f) après chauffage, les récipients doivent être refroidis dans de l'eau contenant toujours une teneur résiduelle de chlore suffisante, ou d'un autre désinfectant autorisé dans l'eau potable, et ensuite être séchés;

g) avant comme après le traitement par la chaleur, les récipients doivent être manipulés de manière à éviter tout domage ou toute contamination.

##### 5. Conditions spéciales additionnelles lors de la production de plats cuisinés à base de viande :

a) les produits à base de viande entrant dans la composition du plat cuisiné doivent immédiatement après leur cuisson :

- soit être immédiatement mélangés aux autres ingrédients; dans ce cas, le temps durant lequel la température du produit à base de viande est comprise entre 10 °C et 63 °C doit être réduit à un minimum;

- soit être réfrigérés à une température inférieure ou égale à 10 °C au moins avant d'être mélangés aux autres ingrédients;

b) les produits à base de viande et les plats cuisinés doivent être réfrigérés à une température à cœur inférieure ou égale à 10 °C dans un délai n'excédant pas deux heures après la fin de la cuisson et à la température d'entreposage dans les meilleurs délais. Toutefois, il peut être dérogé à la période de deux heures lorsqu'un délai plus long se justifie pour des raisons liées à la technologie de production appliquée, pour autant que la salubrité du produit final reste garantie.

c) les plats cuisinés destinés à la surgélation doivent être soumis à ce traitement immédiatement après avoir été refroidis et la température de conservation doit toujours être mentionnée sur l'emballage.

#### CHAPITRE VI. — Dans les établissements où sont produites d'autres issues traitées d'origine animale

1. Les locaux de travail des établissements agréés à la production d'autres issues traitées d'origine animale ne peuvent être utilisés pour la production de produits non destinés à la consommation humaine que dans les conditions suivantes :

a) les matières premières impropres à la consommation humaine doivent être entreposées dans un local complètement séparé ou dans un emplacement de réception complètement séparé;

b) elles doivent être préparées et transformées dans des locaux séparés avec utilisation d'installations et d'équipements distincts, sauf si la production a lieu dans des installations complètement closes ou à l'aide d'équipements utilisés exclusivement à cet effet;

c) les produits finis obtenus à partir de ces matières premières ne doivent pas être destinés à la consommation humaine et ils doivent être entreposés dans un local séparé ou dans des conteneurs séparés qui sont collectés de façon appropriée.

2. Conditions spéciales additionnelles lors de la production de graisses animales fondues, de cretons et de sous-produits de la fonte :

a) les matières premières doivent consister en tissus adipeux ou en os jugés propres à la consommation humaine. Elles doivent contenir le moins possible de sang et d'impuretés et ne pas présenter de signes de dégradation et doivent être produites dans de bonnes conditions d'hygiène;

b) 1° pour la production des graisses animales fondues, seuls peuvent être utilisés des tissus adipeux ou des os collectés dans des abattoirs, des ateliers de découpe ou des établissements où sont produites des préparations de viandes ou des produits à base de viande. Les matières premières doivent être entreposées jusqu'à ce qu'elles soient fondues dans de bonnes conditions d'hygiène et à une température interne inférieure ou égale à 7 °C;

2° par dérogation au point 1°, les matières premières peuvent être entreposées non réfrigérées, pour autant qu'elles soient fondues dans les douze heures suivant le jour de leur obtention;

3° par dérogation au point 1°, les matières premières collectées dans des magasins de détail ou dans des locaux contigus à des points de vente, où la découpe, le désossage et l'entreposage des viandes ont lieu à la seule fin de l'approvisionnement direct au consommateur final, peuvent être utilisées pour la préparation de graisses animales fondues, pour autant qu'elles répondent à des conditions d'hygiène satisfaisantes et qu'elles soient dûment emballées. Si la collecte est quotidienne, les normes de température prévues aux points 1° et 2° doivent être respectées. Si les matières premières ne sont pas collectées quotidiennement, elles doivent être réfrigérées immédiatement après leur obtention;

c) avant d'être fondues, les matières premières sont soumises à une inspection destinée à établir la présence de matières premières impropres à la consommation humaine ou de substances étrangères. Le cas échéant, celles-ci doivent être éliminées;

d) les matières premières doivent être fondues par la chaleur, la pression ou par une autre méthode appropriée, suivie d'une séparation des graisses par décantation, centrifugation ou filtration ou d'autres méthodes appropriées;

e) les graisses animales fondues préparées conformément aux points a) jusqu'à d) peuvent, aux fins de production de matière première, être raffinées dans le même établissement ou dans un autre établissement en vue d'améliorer leurs qualités physico-chimiques lorsque les graisses à raffiner respectent les normes visées au point f);



f) Les graisses animales fondues, selon leur type, doivent respecter les normes suivantes :

	Bovins			Porcs		Autres graisses animales	
	Suif comestible		Suif raffiné	Saindoux comestible (2)	Saindoux raffiné	Comestibles	Raffinables
	Premier jus (1)	Autres					
FFA (m/m % acidité oléique) maximal	0,75	1,25	3,0	0,75	2,0	1,25	3,0
Peroxyde maximal	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Humidité et impuretés	0,5 % maximal						
Odeur, goût, couleur	normal						

(1) Les graisses animales fondues obtenues par la fonte à basse température de graisses fraîches du cœur, de la crépine, des reins et du mésentère des bovins, ainsi que des graisses provenant des ateliers de découpe.

(2) Les graisses fraîches obtenues par la fonte des tissus adipeux des porcs.

#### CHAPITRE VII. — Dans les centres de réemballage

1. Dans les établissements qui procèdent uniquement au regroupement des denrées sans procéder à l'enlèvement du conditionnement, la température dans les locaux de travail ne doit pas dépasser 12 °C pendant les opérations et elle doit être enregistrée dans le cas de réemballage de denrées qui doivent être entreposées à une température inférieure ou égale à 7 °C.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 4 juillet 1996.

**ALBERT**

Par le Roi :

Le Ministre de la Santé publique et des Pensions,

**M. COLLA**

Annexe III

L'autocontrôle

#### CHAPITRE Ier. — Conditions générales

L'exploitant doit prendre toutes les mesures nécessaires pour que, à tous les stades de la production et de l'emballage ou du reconditionnement, des autocontrôles constants, fondés sur les principes suivants, soient effectués :

a) analyse des risques potentiels pour la sécurité et la salubrité des aliments lors des activités dans l'établissement et identification des points critiques à cet égard en fonction des procédés utilisés. Revoir périodiquement, et à chaque modification de l'opération menée dans le cadre de l'établissement, l'analyse des risques et l'identification des points critiques;

b) conception, mise en œuvre et actualisation périodique des méthodes efficaces de surveillance et de contrôle de ces points critiques;

c) l'identification des points critiques, la conception des méthodes de surveillance et de contrôle et la détermination des exigences en matière d'autocontrôle, doivent être effectuées en concertation avec l'expert;

d) prélèvement d'échantillons pour analyse dans un laboratoire jugé adéquat d'un établissement agréé de l'exploitant ou dans un laboratoire agréé pour l'analyse des denrées alimentaires, aux fins de contrôle des méthodes de nettoyage et de désinfection et aux fins de vérification du respect des normes fixées par le présent arrêté;

e) conservation d'une trace écrite ou enregistrée des indications obtenues, en vue de leur présentation à l'expert: Les résultats seront conservés pendant une période de deux ans au moins. Toutefois, s'il s'agit de résultats d'analyses de viandes fraîches ou de viandes hachées, de préparations de viandes ou de produits à base de viande pour lesquels le producteur a fait apparaître la date limite de consommation, une période de conservation dépassant cette date de six mois, doit être respectée.

En outre, l'exploitant doit :

f) donner des garanties en matière de gestion de la marque de salubrité ou d'identification de l'établissement, notamment des étiquettes ou des marque-plaquettes portant ces marques;

g) informer immédiatement l'expert si le résultat de l'examen de laboratoire ou toute autre information dont il dispose, révèle l'existence d'un risque sanitaire grave;

h) en cas de risques immédiats pour la santé humaine, il doit retirer du marché la quantité de produits obtenus dans des conditions technologiquement semblables et susceptibles de présenter le même risque. Cette quantité retirée de la mise sur le marché doit rester sous la surveillance de l'expert, jusqu'à ce qu'elle soit détruite, utilisée à des fins autres que la consommation humaine ou, après autorisation de l'expert, retraitée de manière appropriée en vue d'en assurer l'innocuité.

CHAPITRE II. — Conditions spéciales lors de l'utilisation du procédé de refroidissement par immersion pour les carcasses de volailles après l'abattage

1. Des appareils de contrôle étalonnés doivent permettre un contrôle adéquat et permanent de la mesure et de l'enregistrement :

- de la consommation d'eau au cours de l'aspersion précédant l'immersion;
- de la température de l'eau du bac ou des bacs aux endroits suivants : entrée et sortie des carcasses;
- de la consommation d'eau au cours de l'immersion;
- du nombre des carcasses de chaque tranche de poids visée à l'Annexe II, Chapitre II, 7, d);

2. Le fonctionnement correct de l'installation de refroidissement et son influence hygiénique sont évalués par des méthodes microbiologiques scientifiques en comparant la contamination des carcasses en germes totaux et entérobactériacées avant et après l'immersion. Cette comparaison doit être effectuée à la première mise en activité de l'installation et ensuite de façon périodique et, en tout cas, chaque fois que l'installation a subi des transformations. Le fonctionnement des différents appareils doit être réglé de manière à assurer des résultats satisfaisants sur le plan de l'hygiène.

CHAPITRE III. — Conditions spéciales lors de la production de viandes hachées et de préparations de viandes

1. La production des viandes hachées et des préparations de viandes doit être contrôlée en effectuant chaque jour des examens microbiologiques dans un laboratoire jugé adéquat d'un établissement agréé de l'exploitant ou dans un laboratoire agréé pour l'analyse des denrées alimentaires.

2. L'échantillon prélevé aux fins d'analyse doit être constitué par cinq unités et être représentatif de la production journalière.

3. Les contrôles microbiologiques doivent être effectués selon des méthodes scientifiques reconnues et pratiquement éprouvées, notamment celles qui sont définies dans des directives communautaires ou dans d'autres normes internationales.

4. Les critères microbiologiques auxquels les viandes hachées doivent répondre, sont :

	M (1)	m (2)
Germe aérobie mésophile n (3) = 5    c (4) = 2	$5 \times 10^7/g$	$5 \times 10^5/g$
Escherichia coli n = 5    c = 2	$5 \times 10^2/g$	50/g
Salmonella n = 5    c = 0	absence dans 10 g	
Staphylococcus aureus n = 5    c = 2	$5 \times 10^3/g$	$10^2/g$

(1) M = seuil limite d'acceptabilité au-delà duquel les résultats ne sont plus considérés comme satisfaisants, M étant égal à 10 m lors d'un dénombrement effectué en milieu solide et égal à 30 m lors d'un dénombrement effectué en milieu liquide.

(2) m = seuil limite en dessous duquel tous les résultats sont considérés comme satisfaisants.

(3) n = nombre d'unités composant l'échantillon.

(4) c = nombre d'unités de l'échantillon donnant des valeurs situées entre m et M.

L'évaluation des résultats des analyses microbiologiques doit se faire selon :

A. Un plan à trois classes de contamination pour les germes aérobie mésophile, Escherichia coli, et Staphylococcus aureus, à savoir :

- une classe inférieure ou égale au critère m;
- une classe comprise entre le critère m et le seuil M;
- une classe supérieure au seuil M.

1° La qualité du lot est considérée comme :

a) satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont inférieures ou égales à 3 m lors d'emploi en milieu solide ou à 10 m lors d'emploi en milieu liquide;

b) acceptable lorsque les valeurs observées sont comprises entre :

- i) 3 m et 10 m (=M) en milieu solide,
- ii) 10 m et 30 m (=M) en milieu liquide,

et lorsque c/n est inférieur ou égal à 2/5 avec le plan n = 5 et c = 2 ou tout autre plan d'efficacité équivalente ou supérieure à reconnaître par le Conseil de la C.E.

2° La qualité du lot est considérée comme non satisfaisante :

- dans tous les cas où des valeurs supérieures à M sont observées,
- lorsque c/n est supérieur à 2/5.

Toutefois, lorsque ce dernier seuil a été dépassé pour les micro-organismes aérobie à +30 °C, alors que les autres critères sont respectés, ce dépassement de seuil doit faire l'objet d'une interprétation complémentaire, notamment pour les produits crus.

En tout état de cause, le produit doit être considéré comme toxique ou corrompu lorsque la contamination atteint la valeur microbienne  $S$  qui est fixée dans le cas général à  $m \times 10^3$ .

Pour *Staphylococcus aureus*, cette valeur  $S$  ne doit jamais pouvoir excéder  $5 \times 10^4$ .

Les tolérances liées aux techniques d'analyse ne sont pas applicables aux valeurs de  $M$  et de  $S$ .

B. Un plan en deux classes pour les *Salmonella*, sans aucune tolérance, à classer comme suit :

- "Absence dans" : le résultat est considéré comme satisfaisant;
- "Présence dans" : le résultat est considéré comme non satisfaisant.

5. Les critères microbiologiques auxquels les préparations de viandes doivent répondre, sont :

	M (1)	m (2)
<i>Escherichia coli</i> n = 5    c = 2	$5 \times 10^3$ /g	$5 \times 10^2$ /g
<i>Staphylococcus aureus</i> n = 5    c = 1	$5 \times 10^3$ /g	$5 \times 10^2$ /g
<i>Salmonella</i> n = 5    c = 0	absence dans 1 g	

(1)  $M$  = seuil limite d'acceptabilité au-delà duquel les résultats ne sont plus considérés comme satisfaisants,  $M$  étant égal à 10 m lors d'un dénombrement effectué en milieu solide et égal à 30 m lors d'un dénombrement effectué en milieu liquide.

(2)  $m$  = seuil limite en dessous duquel tous les résultats sont considérés comme satisfaisants.

CHAPITRE IV. — Conditions spéciales lors de la production des produits pasteurisés ou stérilisés contenus dans des récipients hermétiquement clos

1. Les thermomètres de l'appareil de chauffage doivent être contrôlés à l'aide de thermomètres étalonnés.
2. En outre, l'exploitant doit s'assurer par un sondage que :
  - les récipients vides satisfont aux normes de production;
  - soit appliqué aux produits à base de viande destinés à être entreposés à une température ambiante un procédé permettant d'obtenir une valeur  $F_0$  égale ou supérieure à 3,00, sauf si la même stabilité du produit a été obtenue par salage ou que soit appliqué un procédé thermique équivalent au moins à une pasteurisation;
  - soient exercés les contrôles nécessaires et utilisés en particulier des repères de contrôle pour garantir que les récipients ont reçu un traitement thermique adéquat;
  - les récipients soient étanches et intacts;
  - soit pratiqué un contrôle de la production journalière, selon des intervalles établis à l'avance, pour garantir l'efficacité de la fermeture, en utilisant dans ce but un équipement adéquat pour l'examen de sections perpendiculaires des sertis des récipients fermés;
  - soient effectués les contrôles nécessaires pour garantir qu'après utilisation, l'eau de refroidissement est potable ou contient une teneur résiduelle de chlore admise ou d'un autre désinfectant autorisé.
  - soient effectués des tests d'incubation de sept jours à 37 °C ou de dix jours à 35 °C des conserves à base de viande se trouvant dans un récipient hermétiquement clos ayant subi un traitement par la chaleur.
3. Les récipients présentant une formation de gaz et leur contenu doivent être soumis à un examen complémentaire.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 4 juillet 1994

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de la Santé publique et des Pensions,

M. COLLA

N. 96 — 1869

[22490]

4 AUGUSTUS 1996. — Koninklijk besluit tot wijziging van het koninklijk besluit van 25 mei 1990 tot vaststelling van de lijst van de weefsels van menselijke oorsprong waarvoor in de afleveringskosten een tegemoetkoming wordt verleend door de verplichte verzekering voor geneeskundige verzorging en uitkeringen

ALBERT II, Koning der Belgen,

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

Gelet op de wet betreffende de verplichte verzekering voor geneeskundige verzorging en uitkeringen, gecoördineerd op 14 juli 1994, inzonderheid op artikel 34, 17°;

Gelet op het koninklijk besluit van 23 maart 1990 tot vaststelling van de voorwaarden waaronder de verplichte ziekte- en invaliditeitsverzekering tegemoetkomt in de kosten voor het afleveren van weefsels van menselijke oorsprong;

F. 96 — 1869

[22490]

4 AOUT 1996. — Arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 25 mai 1990 fixant la liste des tissus d'origine humaine pour lesquels l'assurance obligatoire soins de santé et indemnités intervient dans le coût de délivrance

ALBERT II, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, Salut.

Vu la loi relative à l'assurance obligatoire soins de santé et indemnités, coordonnée le 14 juillet 1994, notamment l'article 34, 17°;

Vu l'arrêté royal du 23 mars 1990 fixant les conditions dans lesquelles l'assurance obligatoire contre la maladie et l'invalidité intervient dans le coût de la délivrance de tissus d'origine humaine;