

SERVICE PUBLIC FEDERAL ECONOMIE,
P.M.E., CLASSES MOYENNES ET ENERGIE

[C - 2021/20960]

12 MAI 2021. — Arrêté ministériel portant reconnaissance officielle des explosifs extrêmement insensibles

Le Ministre de l'Economie,

Vu la loi du 28 mai 1956 relative aux substances et mélanges explosibles ou susceptibles de déflager et aux engins qui en sont chargés, l'article 1^{er}, alinéa 1^{er} ;

Vu l'arrêté royal du 23 septembre 1958 portant règlement général sur la fabrication, l'emmagasinage, la détention, le débit, le transport et l'emploi des produits explosifs, l'article 3, modifié par les arrêtés royaux des 1^{er} février 2000 et 14 mai 2000 ;

Vu la requête du 30 août 2019 de la S.A. « MECAR » sollicitant la reconnaissance officielle des explosifs extrêmement insensibles ;

Vu la note du chef du service Réglementation Sécurité n° E6/ENSURE/20/610-5949a, en date du 25 septembre 2020 ;

Considérant l'arrêté ministériel du 3 novembre 1958 portant reconnaissance officielle et classement des explosifs,

Arrête :

Article 1^{er}. Les explosifs extrêmement insensibles de toutes provenances destinés à la fabrication de munitions en usage aux forces armées, ayant les caractéristiques décrites dans la note E6/ENSURE/20/610-5949a du service Réglementation Sécurité, sont reconnus officiellement et rangés dans la classe A4-6 « Explosifs extrêmement insensibles ».

Art. 2. Le mode d'emballage est celui prescrit par les recommandations des experts des Nations Unies relativement au transport des marchandises dangereuses, telles qu'elles sont appliquées dans le cadre de l'Accord européen ADR.

Art. 3. Ces explosifs ne peuvent pas être utilisés pour des tirs sur chantiers de minage.

Art. 4. Expédition du présent arrêté sera délivrée au chef du service Réglementation Sécurité, qui est chargé d'en délivrer copie conforme à la pétitionnaire.

Bruxelles, le 12 mai 2021.

P.-Y. DERMAGNE

FEDERALE OVERHEIDSDIENST ECONOMIE,
K.M.O., MIDDENSTAND EN ENERGIE

[C - 2021/20960]

12 MEI 2021. — Ministerieel besluit houdende ambtelijke erkenning van de extreem ongevoelige springstoffen

De Minister van Economie,

Gelet op de wet van 28 mei 1956 betreffende ontplofbare en voor de deflagratie vatbare stoffen en mengsels en de daarmede geladen tuigen, artikel 1, eerste lid;

Gelet op het koninklijk besluit van 23 september 1958 houdende algemeen reglement betreffende het fabriceren, opslaan, onder zich houden, verkopen, vervoeren en gebruiken van springstoffen, artikel 3, gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 1 februari 2000 en 14 mei 2000;

Gelet op het verzoek van 30 augustus 2019 van de nv "MECAR" voor de toelating van de ambtelijke erkenning van de extreem ongevoelige springstoffen;

Gelet op de nota van het hoofd van de dienst Reglementering Veiligheid, nr. E6/ENSURE/20/610-5949a, van 25 september 2020;

Overwegende het ministerieel besluit van 3 november 1958 houdende ambtelijke erkenning en indeling van de springstoffen,

Besluit :

Artikel 1. De extreem ongevoelige springstoffen van allerlei herkomst bestemd voor de vervaardiging van munitie in gebruik bij de strijdkrachten, waarvan de kenmerken beschreven zijn in de nota E6/ENSURE/20/610-5949a van de dienst Reglementering Veiligheid, worden ambtelijk erkend en ingedeeld in klasse A4-6 "Extreem ongevoelige springstoffen".

Art. 2. De verpakkingsmethode is voorgeschreven volgens de aanbevelingen van de experts van de Verenigde Naties inzake vervoer van gevaarlijke goederen, zoals zij in het kader van het Europees ADR-verdrag zijn toegepast.

Art. 3. Deze springstoffen mogen niet gebruikt worden voor springwerk op werkerreinen.

Art. 4. Uitgifte van dit besluit zal worden gezonden aan het hoofd van de dienst Reglementering Veiligheid, dat ermee belast wordt een eensluidend afschrift aan de aanvrager over te maken.

Brussel, 12 mei 2021.

P.-Y. DERMAGNE

AGENCE FEDERALE
POUR LA SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE

[C - 2021/31481]

30 NOVEMBRE 2015. — Arrêté royal relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale. — Coordination officieuse en langue allemande

Le texte qui suit constitue la coordination officieuse en langue allemande de l'arrêté royal du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale (*Moniteur belge* du 15 décembre 2015), tel qu'il a été modifié par l'arrêté royal du 5 décembre 2019 modifiant l'arrêté royal du 19 mars 2004 relatif à la lutte contre la peste porcine africaine, modifiant l'arrêté royal du 22 décembre 2005 fixant des mesures complémentaires pour l'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine et modifiant l'arrêté royal du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale (*Moniteur belge* du 6 janvier 2020).

Cette coordination officieuse en langue allemande a été établie par le Service central de traduction allemande à Malmedy.

FEDERAAL AGENTSCHAP
VOOR DE VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN

[C - 2021/31481]

30 NOVEMBER 2015. — Koninklijk besluit betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong. — Officiëuze coördinatie in het Duits

De hierna volgende tekst is de officieuze coördinatie in het Duits van het koninklijk besluit van 30 november 2015 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong (*Belgisch Staatsblad* van 15 december 2015), zoals het werd gewijzigd bij het koninklijk besluit van 5 december 2019 tot wijziging van het koninklijk besluit van 19 maart 2004 betreffende de bestrijding van Afrikaanse varkenspest, tot wijziging van het koninklijk besluit van 22 december 2005 tot vaststelling van aanvullende maatregelen voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong en tot wijziging van het koninklijk besluit van 30 november 2015 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong (*Belgisch Staatsblad* van 6 januari 2020).

Deze officieuze coördinatie in het Duits is opgemaakt door de Centrale dienst voor Duitse vertaling in Malmedy.

FÖDERALAGENTUR FÜR DIE SICHERHEIT DER NAHRUNGSMITTELKETTE

[C – 2021/31481]

**30. NOVEMBER 2015 — Königlicher Erlass über die Hygiene
von Lebensmitteln tierischen Ursprungs — Inoffizielle Koordinierung in deutscher Sprache**

Der folgende Text ist die inoffizielle Koordinierung in deutscher Sprache des Königlichen Erlasses vom 30. November 2015 über die Hygiene von Lebensmitteln tierischen Ursprungs, so wie er abgeändert worden ist durch den Königlichen Erlass vom 5. Dezember 2019 zur Abänderung des Königlichen Erlasses vom 19. März 2004 über die Bekämpfung der Afrikanischen Schweinepest, zur Abänderung des Königlichen Erlasses vom 22. Dezember 2005 zur Festlegung zusätzlicher Maßnahmen für die Organisation amtlicher Kontrollen in Bezug auf für den menschlichen Verzehr bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs und zur Abänderung des Königlichen Erlasses vom 30. November 2015 über die Hygiene von Lebensmitteln tierischen Ursprungs.

Diese inoffizielle Koordinierung in deutscher Sprache ist von der Zentralen Dienststelle für Deutsche Übersetzungen in Malmédy erstellt worden.

FÖDERALAGENTUR FÜR DIE SICHERHEIT DER NAHRUNGSMITTELKETTE

30. NOVEMBER 2015 — Königlicher Erlass über die Hygiene von Lebensmitteln tierischen Ursprungs

TITEL 1 - Begriffsbestimmungen

Artikel 1 - § 1 - Für die Anwendung des vorliegenden Erlasses bezeichnet der Ausdruck:

1. Agentur: die Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette,
2. Minister: den Minister, zu dessen Zuständigkeitsbereich die Sicherheit der Nahrungsmittelkette gehört,
3. Schlachtung: das Töten von Tieren zum Zweck des menschlichen Verzehrs,
4. private Schlachtung: die Schlachtung eines Tieres, dessen Fleisch ausschließlich für den Bedarf des Eigentümers und seiner Familie bestimmt ist,
5. Wirbelsäule: die in der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Mai 2001 mit Vorschriften zur Verhütung, Kontrolle und Tilgung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien als spezifiziertes Risikomaterial bezeichnete Wirbelsäule,
6. Verordnung (EG) Nr. 852/2004: die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene,
7. Verordnung (EG) Nr. 853/2004: die Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs,
8. Verordnung (EG) Nr. 854/2004: die Verordnung (EG) Nr. 854/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit besonderen Verfahrensvorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs.

§ 2 - Für die Anwendung des vorliegenden Erlasses gelten ferner die in Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 aufgeführten Begriffsbestimmungen.

TITEL 2 - Informationen zur Nahrungsmittelkette

Art. 2 - Muster und Mindestinhalt der Informationen zur Nahrungsmittelkette, wie in Anhang II Abschnitt III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 erwähnt, werden vom Minister gemäß der vorerwähnten Verordnung festgelegt. Die Formulare werden auf der Website der Agentur veröffentlicht.

**TITEL 3 - Hygienevorschriften im Bereich der Lebensmittel tierischen Ursprungs
zur Ergänzung der Verordnung (EG) Nr. 853/2004**

KAPITEL 1 - Vorschriften für mehrere Erzeugnisse tierischen Ursprungs

Abschnitt 1 - Bestimmungen für alle Betriebe

Art. 3 - Während der Tätigkeiten untersagt der Lebensmittelunternehmer nicht zum Betrieb gehörenden Personen den Zugang zu den Arbeits- und Lagerräumen, außer wenn der Betriebsablauf ihre Anwesenheit erfordert.

Art. 4 - In den Betrieben dürfen nur Tätigkeiten ausgeführt werden, für die eine Zulassung, Genehmigung oder Registrierung gewährt wurde.

Die Räumlichkeiten dürfen nicht für andere Zwecke verwendet werden als für diejenigen, für die sie bestimmt sind.

Art. 5 - Die Betriebe genügen den in Anlage 1 zu vorliegendem Erlass festgelegten Einrichtungs- und Betriebsvorschriften.

Abschnitt 2 - Vorschriften für die gekühlte Lagerung

Art. 6 - Betriebe, in denen Erzeugnisse tierischen Ursprungs gekühlt oder gefroren gelagert werden, verfügen über:

1. einen Raum oder Platz für die Annahme und den Versand von Erzeugnissen tierischen Ursprungs,
2. Räume von ausreichender Größe, die leicht zu reinigen sind und in denen Erzeugnisse tierischen Ursprungs bei der vorgeschriebenen Temperatur und ohne die Gefahr einer Verunreinigung gelagert werden können.

*Abschnitt 3 - Vorschriften für die erneute Umhüllung und die Neuverpackung
von Erzeugnissen tierischen Ursprungs*

Art. 7 - Betriebe, in denen mit einer Umhüllung versehene Erzeugnisse tierischen Ursprungs neu zusammengesetzt und/oder mit einer neuen Umhüllung oder einer neuen Verpackung versehen werden, verfügen zusätzlich zu den in Artikel 6 erwähnten Vorrichtungen und Räumen über:

1. einen oder mehrere Räume für die erneute Umhüllung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs,
2. einen oder mehrere Räume für die Neuverpackung von Erzeugnissen tierischen Ursprungs.

Wenn die Größe des Raums es ermöglicht, dass die Neuverpackung, der Versand und die Annahme auf hygienische Weise erfolgen, kann der in Artikel 6 Nr. 1 erwähnte Raum für die Neuverpackung verwendet werden.

Abschnitt 4 - Vorschriften für Betriebe, in denen Tiere geschlachtet werden oder Fleisch zerlegt, verarbeitet, behandelt oder gelagert wird

Art. 8 - Betriebe, in denen Tiere geschlachtet werden oder Fleisch zerlegt, verarbeitet, behandelt oder gelagert wird, genügen den in Anlage 2 festgelegten Vorschriften.

Abschnitt 5 - Vorschriften für alle Betriebe, in denen Fleisch zerlegt, verarbeitet, behandelt oder gelagert wird und die keine Schlachthöfe sind

Art. 9 - § 1 - In Betrieben, in denen Fleisch zerlegt, verarbeitet, behandelt oder gelagert wird und die keine Schlachthöfe sind, ist es verboten, Folgendes einzuführen, in Besitz zu halten, zu verarbeiten, zu behandeln oder zu verpacken:

1. Frischfleisch, das keiner Fleischschau unterzogen wurde, außer wenn es in diesem Betrieb ordnungsgemäß zwecks Fleischschau vorgelegt werden soll,

2. genussuntaugliches Frischfleisch oder Frischfleisch, das nicht für die Einfuhr zugelassen worden ist,

3. mit *Cysticerci* kontaminiertes Frischfleisch, das nicht behandelt worden ist, außer wenn der Betrieb diese Behandlung durchführt,

4. Frischfleisch, das gemäß dem Genusstauglichkeitskennzeichen aus einer privaten Schlachtung stammt,

5. Lebensmittel tierischen Ursprungs, die weder ein Genusstauglichkeitskennzeichen noch ein Identitätskennzeichen tragen, außer wenn dies nicht erforderlich ist,

6. Lebensmittel tierischen Ursprungs, für die kein angemessener Eintrag im Eingangsregister des Betriebs besteht, der eine Bestimmung ihrer Herkunft ermöglicht.

§ 2 - In Abweichung von § 1 Nr. 3 und 4 darf das aus einer privaten Schlachtung stammende Fleisch in folgenden Lebensmittelunternehmen für die im Folgenden erwähnten Behandlungen vorgelegt werden:

1. in einem Zerlegebetrieb: für das Zerlegen von mit *Cysticerci* kontaminiertem Fleisch, mit anschließender Verbringung in einen Betrieb, der über geeignete Vorrichtungen verfügt, um mit *Cysticerci* kontaminiertes Fleisch einzufrieren,

2. in einem Betrieb, der über geeignete Vorrichtungen verfügt, um mit *Cysticerci* kontaminiertes Fleisch einzufrieren: zum Einfrieren von mit *Cysticerci* kontaminiertem Fleisch,

3. in einem Zerlegebetrieb: für das Entfernen der Wirbelsäule aus Rinderkörpern, die älter als 30 Monate sind.

Die aus der privaten Schlachtung stammenden Schlachtkörper, die an ein Lebensmittelunternehmen zwecks der in Absatz 1 Nr. 3 erwähnten Behandlung versendet werden, sind mit einem Etikett versehen, auf dem der Name und die Adresse des belieferten Lebensmittelunternehmens und der Grund des Versands vermerkt sind.

In den Ein- und Ausgangsregistern muss die spezifische Behandlung, die dem Versand zugrunde liegt, vermerkt werden.

Art. 10 - § 1 - Wenn sich in einem Betrieb gleichzeitig einerseits Frischfleisch, das gemäß dem Stempel für den innergemeinschaftlichen Markt zugelassen ist, und andererseits Frischfleisch, das gemäß dem Stempel ausschließlich auf nationalem Staatsgebiet verkauft werden darf, oder Frischfleisch, das nur nach einer spezifischen Behandlung für den innergemeinschaftlichen Markt zugelassen werden kann, befindet, muss all dieses Fleisch an getrennten Orten gelagert und an getrennten Orten oder zu verschiedenen Zeitpunkten zubereitet oder verarbeitet werden. Verpacktes Fleisch darf jedoch zusammen gelagert werden.

§ 2 - Alle vom amtlichen Tierarzt geforderten Vorsichtsmaßnahmen werden ergriffen, um jede Verwechslung des mit einem Stempel von unterschiedlicher Tragweite in Bezug auf das Inverkehrbringen versehenen Fleisches zu vermeiden.

Abschnitt 6 - Vorschriften für Schlachthöfe

Art. 11 - Der Lebensmittelunternehmer ist verpflichtet, die Maßnahmen in Bezug auf die Fleischschau und die Kontrolle zu vereinfachen, insbesondere indem er alle vom amtlichen Tierarzt als nützlich erachteten Handlungen ausführt, allen Anweisungen desselben in Bezug auf die Kennzeichnung und die Denaturierung Folge leistet, ihm zur Ermöglichung einer wirksamen Fleischschau die nötigen Räume mit der nötigen Ausstattung zur Verfügung stellt, ihm die nötige Hilfe zukommen lässt und ihm die Nutzung der Kommunikationsmittel des Betriebs ermöglicht.

Art. 12 - § 1 - Der amtliche Tierarzt kann die unverzügliche Schlachtung der von ihm bestimmten Tiere anordnen.

§ 2 - Der Lebensmittelunternehmer beendet die Arbeitsgänge der Schlachtung, wenn der amtliche Tierarzt dies im Hinblick auf die Einhaltung der Gesetzes- oder Ordnungsbestimmungen oder aus Gründen der Gesundheit oder der Hygiene anordnet.

Art. 13 - Die Schlachtung darf nicht öffentlich sichtbar sein. Während der Schlachtung bleiben die Türen mit Ausnahme des Zugangs für die zu schlachtenden Tiere geschlossen.

Art. 14 - Der Betreiber des Schlachthofes teilt dem amtlichen Tierarzt spätestens am Tag zuvor den Zeitpunkt der Schlachtung und die geschätzte Anzahl Tiere mit. Wenn es sich jedoch um eine Notschlachtung handelt, setzt der Betreiber des Schlachthofes den amtlichen Tierarzt am selben Tag vor 14 Uhr oder bei später erfolgender Schlachtung am darauffolgenden Werktag vor 10 Uhr davon in Kenntnis.

Art. 15 - Schlachtkörper, Teile von Schlachtkörpern und Schlachtabfälle, die unwiderruflich für genussuntauglich oder für schädlich erklärt werden, werden, wenn nötig, vom Betreiber des Schlachthofes oder des Betriebs, in dem die Fleischschau erfolgt, in Anwesenheit und nach den Anweisungen des amtlichen Tierarztes unbrauchbar gemacht. Die dafür nötigen Mittel werden ebenfalls vom Betreiber zur Verfügung gestellt. Der Minister kann eine Liste mit Farbstoffen erstellen, die verwendet werden dürfen, um das oben erwähnte Fleisch unbrauchbar zu machen.

Art. 16 - § 1 - Das Ausweiden, Einschneiden oder Zerlegen von Schlachtkörpern oder Schlachtabfällen vor dem Ende der Fleischschau ist verboten, außer wenn der amtliche Tierarzt dies anordnet.

Frischfleisch darf in Schlachthöfen weder zerlegt noch entbeint werden; eine Ausnahme besteht nach der Fleischschau für das Zerlegen von Organen, Zunge, Zwerchfell, Schwanz, Oberflächenfett und Teilen, die fakultativ vom Schlachtkörper entfernt werden dürfen, sowie inneren und äußeren Kaumuskel von privat geschlachteten Tieren.

§ 2 - Es ist verboten, Messer in Fleisch zu stecken, das Fleisch mit Tüchern oder anderen Materialien zu reinigen oder es aufzublasen.

Wenn ein religiöser Ritus das Aufblasen eines Organs vorschreibt, kann dies zugelassen werden. In diesem Fall muss das aufgeblasene Organ jedoch vom menschlichen Verzehr ausgeschlossen werden.

Ebenfalls ist das mechanische Aufblasen zum Enthäuten von Schaf- und Ziegenlammern mit einem Lebendgewicht von weniger als 15 kg zugelassen, wenn dabei die Hygienevorschriften eingehalten werden.

§ 3 - Das Füllen von Schlachtkörpern im Schlachthof ist verboten.

Schlachtkörper von Geflügel, Kaninchen und frei lebendem Kleinwild dürfen jedoch im Schlachthof mit Schlachtabfällen von Tieren derselben Art, die in diesem Schlachthof geschlachtet worden sind, gefüllt werden. Dazu müssen sowohl die Schlachtkörper als auch die verwendeten Schlachtabfälle zuvor für genusstauglich erklärt werden.

Abschnitt 7 - Identitätskennzeichen

Art. 17 - § 1 - In Abweichung von Artikel 5 Absatz 1 Buchstabe b der vorerwähnten Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vom 29. April 2004 stimmt das Identitätskennzeichen auf dem für genusstauglich erklärten Fleisch von Geflügel, Hasentieren und frei lebendem Kleinwild aus einem Gebiet oder einem Teil eines Gebiets, das nicht alle tierseuchenrechtlichen Vorschriften erfüllt, die im Königlichen Erlass vom 13. Mai 2005 zur Festlegung von tierseuchenrechtlichen Vorschriften für das Herstellen, die Verarbeitung, den Vertrieb und die Einfuhr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs vorgesehen sind, mit dem folgenden Muster überein:

1. Form: oval, überdeckt von einem schräggestellten rechtwinklig angeordneten Kreuz, dessen Achsen sich in der Mitte des Genusstauglichkeitskennzeichens überschneiden; die darauf befindlichen Angaben müssen lesbar bleiben,

2. Angaben:

- im oberen Teil: BELGIEN oder BE
- in der Mitte: die Zulassungsnummer des Betriebs
- im unteren Teil: die Abkürzung "EG"
- Angaben zur Identifizierung des amtlichen Tierarztes, der die Fleischuntersuchung durchgeführt hat.

Dieses Identitätskennzeichen darf nur unter der direkten Aufsicht des amtlichen Tierarztes angebracht werden.

§ 2 - In Abweichung von Artikel 5 Absatz 1 Buchstabe b der vorerwähnten Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und gemäß der Entscheidung 2007/118/EG der Kommission vom 16. Februar 2007 zur Festlegung von Einzelvorschriften für ein alternatives Identitätskennzeichen gemäß der Richtlinie 2002/99/EG des Rates stimmt das Identitätskennzeichen auf dem für genusstauglich erklärten Fleisch von Geflügel und Zuchtfederwild aus einem Gebiet oder einem Teil eines Gebiets, das nicht alle tierseuchenrechtlichen Vorschriften erfüllt, die im Königlichen Erlass vom 13. Mai 2005 zur Festlegung von tierseuchenrechtlichen Vorschriften für das Herstellen, die Verarbeitung, den Vertrieb und die Einfuhr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs vorgesehen sind, mit dem folgenden Muster überein beziehungsweise werden für dieses Kennzeichen dazu proportionale Werte verwendet, wobei die Lesbarkeit der Angaben auf dem Kennzeichen gewährleistet sein muss:

1. Form: quadratisch, wobei der äußere Durchmesser mindestens 30 mm und die Dicke der Linie des Quadrats 3 mm betragen müssen,

2. Angaben:

- im oberen Teil: BE, wobei die Dicke der Linie 8 mm beträgt,
- im unteren Teil: die Zulassungsnummer, wobei die Dicke der Linie 11 mm beträgt.

Dieses Identitätskennzeichen darf nur unter der direkten Aufsicht des amtlichen Tierarztes angebracht werden.

§ 3 - Wenn in einem Zerlegebetrieb gemäß § 1 oder § 2 oder Anlage V [Punkt I oder IV] des Königlichen Erlasses vom 22. Dezember 2005 zur Festlegung zusätzlicher Maßnahmen für die Organisation amtlicher Kontrollen in Bezug auf für den menschlichen Verzehr bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs gekennzeichnetes Fleisch zerlegt wird und daraus nicht gekennzeichnete Teile hervorgehen, werden diese Teile mit einem Identitätskennzeichen versehen, das dem auf dem zerlegten Fleisch befindlichen Genusstauglichkeits- oder Identitätskennzeichen entspricht. [Dieses Identitätskennzeichen darf nur unter der direkten Aufsicht des amtlichen Tierarztes angebracht werden.]

[§ 4 - In Abweichung von Artikel 5 Absatz 1 Buchstabe b der vorerwähnten Verordnung (EG) Nr. 853/2004 stimmt das Identitätskennzeichen auf Schweinehackfleisch, Schweinefleischzubereitungen, Schweinefleischerzeugnissen und sonstigen Erzeugnissen, die Fleisch von Schweinen aus Schutz- beziehungsweise Überwachungszonen enthalten, wie in Kapitel VI des Königlichen Erlasses vom 19. März 2004 über die Bekämpfung der Afrikanischen Schweinepest bestimmt, sowie auf Erzeugnissen, die aufgrund der Rechtsvorschriften zur Bekämpfung der Afrikanischen Schweinepest Beschränkungen in Sachen Handel und Inverkehrbringen unterliegen, mit dem folgenden Muster überein:

* Form: rund, mit horizontalen Linien zwischen den Textfeldern

* Buchstaben und Zahlen: lesbar und wischfest

* Angaben:

- im oberen Textfeld: BELGIEN oder BE
- im zweiten Textfeld: die Zulassungsnummer des Betriebs
- im dritten Textfeld: die Abkürzung "EG"
- im vierten Textfeld: Angaben zur Identifizierung des amtlichen Tierarztes, der die Fleischuntersuchung durchgeführt hat,
- im unteren Textfeld: ASP.

Dieses Identitätskennzeichen darf nur unter der direkten Aufsicht des amtlichen Tierarztes angebracht werden.]

[Art. 17 § 3 abgeändert durch Art. 4 Nr. 1 und 2 des K.E. vom 5. Dezember 2019 (B.S. vom 6. Januar 2020); § 4 eingefügt durch Art. 4 Nr. 3 des K.E. vom 5. Dezember 2019 (B.S. vom 6. Januar 2020)]

*KAPITEL 2 - Besondere Vorschriften für bestimmte Erzeugnisse tierischen Ursprungs**Abschnitt 1 - Fleisch von als Haustiere gehaltenen Huftieren und in Wildfarmen gehaltenem Schalenwild**Unterabschnitt 1 - Vorschriften für Schlachthöfe*

Art. 18 - Das Zerlegen von Schlachtabfällen in Schlachthöfen ist verboten.

Art. 19 - In Schlachthöfen für als Haustiere gehaltene Huftiere führt der Betreiber ein Register, in dem Folgendes erwähnt wird:

1. Menge und Art des vom Vernichtungsbetrieb entfernten spezifizierten Risikomaterials,
2. Anzahl und Bestimmung der Köpfe, die spezifiziertes Risikomaterial enthalten und zu ihrer Zerlegung an zugelassene Zerlegebetriebe versendet wurden,
3. Anzahl und Bestimmung der Schlachtkörper, halben Schlachtkörperhälften, Viertel oder Stücke von als Haustiere gehaltenen Huftieren, die spezifiziertes Risikomaterial enthalten und an zugelassene Betriebe oder Fleischverkaufsstellen mit angeschlossener Aufbereitungsstätte versendet wurden,
4. Menge, Art und Bestimmung des spezifizierten Risikomaterials, der Schlachtkörper, der Teile oder Stücke von Schlachtkörpern oder der diese enthaltenden Schlachtabfälle, die an einen anderen zugelassenen Bestimmungsort als den Vernichtungsbetrieb versendet wurden.

Der Betreiber legt auf Verlangen des amtlichen Tierarztes jederzeit Unterlagen zur Bestätigung der Angaben im Register vor.

Art. 20 - Schlachthöfe, in denen als Haustiere gehaltene Huftiere geschlachtet werden, genügen den in Anlage 3 festgelegten Vorschriften für Infrastruktur und Ausrüstung.

Unterabschnitt 2 - Vorschriften für Zerlegebetriebe

Art. 21 - Es ist verboten, beim Zerlegen der spezifiziertes Risikomaterial enthaltenden Köpfe Hirn und Augen zu entfernen.

Betreiber von Zerlegebetrieben und Kühl- und Gefrierhäusern, in denen Frischfleisch gelagert wird, führen ein Register, in dem sowohl bei der Annahme als auch beim Versand dieses Fleisches jede Sendung mit Vermerk des Datums, des Gewichts, der Tierart, des Begleitdokuments oder der Bescheinigung sowie der Herkunft beziehungsweise der Bestimmung eingetragen wird. Aus diesem Register muss zudem der Zusammenhang zwischen ein- und ausgehenden Sendungen hervorgehen.

Dieses Register darf in separate Teile für ein- und ausgehendes Fleisch unterteilt werden.

Art. 22 - Zerlegebetriebe genügen den in Anlage 3 festgelegten Vorschriften für Infrastruktur und Ausrüstung.

Unterabschnitt 3 - Hygiene bei der Schlachtung

Art. 23 - Die Betreiber der Schlachthöfe, in denen als Haustiere gehaltene Huftiere geschlachtet werden, halten die in Anlage 3 festgelegten Vorschriften in Sachen Hygiene und mikrobiologische Kriterien ein.

*Abschnitt 2 - Fleisch von Geflügel, Hasentieren und Laufvögeln**Unterabschnitt 1 - Vorschriften für Schlachthöfe von Geflügel und Hasentieren*

Art. 24 - § 1 - Schlachthöfe, in denen Geflügel oder Hasentiere geschlachtet werden, genügen den in Anlage 4 festgelegten Vorschriften für Infrastruktur und Ausrüstung.

§ 2 - Die Schlachtung von Geflügel und Kaninchen, die von Privatpersonen gehalten werden und für den Verzehr innerhalb ihres Haushalts bestimmt sind, unterliegt den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004, es sei denn, diese Schlachtung erfolgt unter Einhaltung einer mit der Agentur geschlossenen Vereinbarung zu einem im Voraus angemeldeten Zeitpunkt an mindestens einem halben Tag, an dem ausschließlich Schlachtungen dieser Art durchgeführt werden.

Die Schlachthofbetreiber treffen die erforderlichen Vorkehrungen, um jegliche Kreuzkontaminationen mit anderen, normal geschlachteten Tieren zu vermeiden, und führen Kontrollen durch, um sicherzustellen, dass das Geflügel und die Kaninchen, die auf diese Art geschlachtet werden, nicht in Verkehr gebracht werden.

Unterabschnitt 2 - Vorschriften für Zerlegebetriebe von Geflügel und Hasentieren

Art. 25 - Zerlegebetriebe genügen den in Anlage 4 festgelegten Vorschriften für Infrastruktur und Ausrüstung.

Unterabschnitt 3 - Hygiene bei der Schlachtung von Geflügel und Hasentieren

Art. 26 - Die Betreiber von Schlachthöfen, in denen Geflügel beziehungsweise Hasentiere geschlachtet werden, genügen den in Anlage 4 festgelegten Vorschriften in Sachen Hygiene und mikrobiologische Kriterien.

Unterabschnitt 4 - Schlachtung von Laufvögeln in zugelassenen Schlachthöfen

Art. 27 - Laufvögel dürfen in Schlachthöfen geschlachtet werden, deren Einrichtungen der Größe der Tiere gemäß Anhang III Abschnitt III Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 angepasst sind. Die Schlachthöfe müssen bei der Schlachtung von Laufvögeln die folgenden Anforderungen von Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 erfüllen:

- die Anforderungen von Abschnitt I Kapitel II Nummern 1 und 7,
- die Anforderungen von Abschnitt I Kapitel IV Nummern 1, 3, 8, 10 und 13.

*Abschnitt 3 - Spezifische Tätigkeiten
Zugelassene Schlachträume im Haltungsbetrieb*

Art. 28 - In Anwendung von Anhang III Abschnitt II Kapitel VI sowie Abschnitt III Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 dürfen Betreiber folgende Tiere in dem Betrieb, in dem sie aufgezogen wurden, unter den in Anlage 6 bestimmten Bedingungen schlachten:

- Gänse und Enten für die Herstellung von Stopflebern,
- Kleinfederwild aus Zuchtbetrieben.

Abschnitt 4 - Fleisch von frei lebendem Wild

Art. 29 - § 1 - Um zur Teilnahme an dem Lehrgang zur kundigen Person, wie in Anhang III Abschnitt IV Kapitel I der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 erwähnt, berechtigt zu sein, muss der Anwärter das Alter der gesetzlichen Volljährigkeit erreicht haben und im Besitz eines von den regionalen Behörden ausgestellten Jagdscheins sein beziehungsweise den theoretischen Teil der Jagdprüfung bestanden haben oder den Nachweis erbringen, dass er im Besitz eines in einem anderen Mitgliedstaat ausgestellten und von den regionalen Behörden als gleichwertig anerkannten Dokuments ist.

§ 2 - Um den Status einer kundigen Person zu erhalten, muss der Anwärter den am Ende des Lehrgangs organisierten Test für die Agentur bestanden haben und bei der Agentur als solche Person registriert sein. Zu diesem Zweck stellt er alle angeforderten Informationen zur Verfügung. Tierärzte, die im Besitz eines der in Absatz 1 erwähnten Dokumente sind, sind von dem in Absatz 2 erwähnten Test befreit.

§ 3 - Wer den in der vorerwähnten Verordnung erwähnten Status in einem anderen Mitgliedstaat erhalten hat, kann gemäß dem mit diesem Mitgliedstaat geschlossenen Protokoll als solche Person in Belgien registriert werden.

Art. 30 - § 1 - Auf einer nummerierten Erklärung, die dem Wild bei Abgabe an den Endverbraucher beziehungsweise einen zugelassenen Wildbearbeitungsbetrieb beigelegt ist, wird Folgendes vermerkt:

1. Name, Adresse und Registrierungsnummer der kundigen Person,
2. Art des Wilds,
3. Stückzahl Wild,
4. eindeutige Identifizierungsnummer des Stücks Großwild,
5. Ort, Datum und Zeitpunkt des Erlegens bei der Jagd,
6. Datum und Unterschrift der kundigen Person, wodurch der Abschluss der Untersuchung bestätigt wird.

§ 2 - In Ergänzung zu Anhang III Abschnitt IV Kapitel III Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 muss bei der Ankunft in einem Wildbearbeitungsbetrieb für frei lebendes Kleinwild eine nummerierte Erklärung der kundigen Person vorliegen.

Art. 31 - § 1 - Für die direkte Abgabe von frei lebendem Wild durch den Jäger an Wildbearbeitungsbetriebe, die an ein Einzelhandelsunternehmen angrenzen, das dieses direkt an den Endverbraucher abgibt, gelten folgende Bedingungen:

1. Die direkte Abgabe ist begrenzt auf ein Stück frei lebendes Großwild und zehn Stück frei lebendes Kleinwild, die am selben Jagdtag in demselben Jagdrevier erlegt worden sind.
2. An dieses Einzelhandelsunternehmen grenzt ein zugelassener Wildbearbeitungsbetrieb an.
3. Das frei lebende Wild wird gemäß den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 einer Fleischschau unterzogen.
4. Nach der Fleischschau des Großwilds wird das Genusstauglichkeitskennzeichen, dessen Form und Inhalt in Anlage 5 zu vorliegendem Erlass festgelegt sind, vom amtlichen Tierarzt angebracht.

§ 2 - Um zugelassen zu werden, genügt der an ein Einzelhandelsunternehmen angrenzende Wildbearbeitungsbetrieb den in der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und den in Anlage 5 zu vorliegendem Erlass festgelegten Einrichtungs- und Betriebsbedingungen.

Art. 32 - Die Betreiber von anderen als den in Artikel 31 erwähnten Wildbearbeitungsbetrieben halten zusätzlich zu den Anforderungen der Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und (EG) Nr. 853/2004 die besonderen Vorschriften ein, die in Anlage 5 Teil II zu vorliegendem Erlass festgelegt sind.

Abschnitt 5 - Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch

Art. 33 - Betriebe, in denen Hackfleisch, Fleischzubereitungen und Separatorenfleisch erzeugt werden, verfügen über einen Raum für die Annahme, einen Raum für den Versand und einen Raum für das Verpacken dieser Lebensmittel. Diese Räume können durch einen einzigen Raum ersetzt werden, sofern dieser ausreichend groß ist, damit das Verpacken, der Versand und die Annahme auf hygienische Weise erfolgen können.

Abschnitt 6 - Fleischerzeugnisse

Art. 34 - Betriebe, in denen Fleischerzeugnisse erzeugt werden, verfügen über:

1. einen Raum für die Annahme von Fleisch und Rohstoffen,
2. Räume, in denen verpacktes und unverpacktes Fleisch sowie verpackte und unverpackte Erzeugnisse getrennt gelagert werden können, es sei denn, die Erzeugnisse werden zu verschiedenen Zeitpunkten oder in einer solchen Weise gelagert, dass das Verpackungsmaterial und die Art der Lagerung keine Kontamination des Fleisches oder der Erzeugnisse verursachen können,
3. einen Raum für das Verpacken und den Versand. Dieser Raum darf zusammen mit dem in Nr. 2 erwähnten Raum durch einen einzigen Raum ersetzt werden, sofern er ausreichend groß ist, damit das Verpacken, die Annahme und der Versand auf hygienische Weise erfolgen können.

Abschnitt 7 - Fischereierzeugnisse

Art. 35 - Lebensmittelunternehmer, die Betriebe an Land verwalten, in denen mit Fischereierzeugnissen umgegangen wird, müssen über eine klare Trennung zwischen der verunreinigten und der sauberen Zone verfügen, um Letztere gegen jegliche Kontamination zu schützen.

Art. 36 - Um eine Genehmigung für die aufgrund von Anhang III Abschnitt VIII Kapitel III Teil D Nummer 3 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 erforderliche Behandlung zu erhalten, muss der Lebensmittelunternehmer einen Antrag bei der Provinzialen Kontrolleinheit beziehungsweise der Kontrolleinheit für die Region Brüssel-Hauptstadt der Agentur stellen, der das Unternehmen untersteht. Diesem Antrag ist eine Akte mit epizootiologischen Daten beizufügen, die belegen, dass die Herkunftsfanggründe die öffentliche Gesundheit nicht wegen Parasitenvorkommen gefährden.

Abschnitt 8 - Rohmilch und Milcherzeugnisse

Unterabschnitt 1 - Rohmilch

Art. 37 - In Ausführung von Artikel 10 Absatz 8 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 kann Rohmilch, die den in Anhang III Abschnitt IX dieser Verordnung festgelegten Kriterien in Bezug auf die Anzahl Keime und die Anzahl somatischer Zellen nicht genügt, zur Herstellung von Käse mit einer Reifezeit von mindestens sechzig Tagen und von Milcherzeugnissen, die bei der Herstellung solchen Käses gewonnen werden, verwendet werden, sofern dies nicht die Erreichung der Ziele der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 beeinträchtigt und die vorherige Genehmigung der Agentur vorliegt. Der entsprechende Antrag wird bei der Provinzialen Kontrolleinheit beziehungsweise der Kontrolleinheit für die Region Brüssel-Hauptstadt der Agentur eingereicht.

Unterabschnitt 2 - Milcherzeugnisse

Art. 38 - In Ausführung von Artikel 10 Absatz 8 Buchstabe a der vorerwähnten Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vom 29. April 2004 und unbeschadet der Bestimmungen des Königlichen Erlasses vom 13. September 1999 über die Etikettierung von vorverpackten Lebensmitteln und von Anhang III Abschnitt IX Kapitel IV der vorerwähnten Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vom 29. April 2004 muss auf dem Etikett der Verpackung der zum unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmten Rohmilch der Hinweis "vor dem Verzehr abkochen" angebracht sein.

Abschnitt 9 - Bearbeitete Mägen, Blasen und Därme

Art. 39 - Betriebe, in denen Mägen, Blasen und Därme bearbeitet werden, müssen über eine klare Trennung zwischen der verunreinigten und der sauberen Zone verfügen, um Letztere gegen jegliche Kontamination zu schützen.

Abschnitt 10 - Gelatine

Art. 40 - In Ergänzung zu Anhang III Abschnitt XIV Kapitel I Nummer 1 Buchstabe g der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 stammen Fischhäute und Gräten, die als Rohstoffe für die Herstellung von Gelatine verwendet werden, von Fischen, die bei der amtlichen Kontrolle für genusstauglich erklärt wurden.

Abschnitt 11 - Kollagen

Art. 41 - In Ergänzung zu Anhang III Abschnitt XV Kapitel I Nummer 1 Buchstabe f der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 stammen Fischhäute und Gräten, die als Rohstoffe für die Herstellung von Kollagen verwendet werden, von Fischen, die bei der amtlichen Kontrolle für genusstauglich erklärt wurden.

TITEL 4 - Aufhebungs- und Schlussbestimmungen

Art. 42 - Aufgehoben werden: der Königliche Erlass vom 12. Mai 1971 über die Aufbewahrung und die Beförderung von Fleisch, [...], Fetten, Schlacht- und anderen Abfällen aus der Fleischverarbeitung, die verunreinigt, verdorben oder entartet sind, und der Königliche Erlass vom 22. Dezember 2005 über die Hygiene von Lebensmitteln tierischen Ursprungs, mit Ausnahme von Artikel 31 § 1.

Art. 43 - § 1 - Im Königlichen Erlass vom 4. Juli 1996 über die allgemeinen und besonderen Betriebsbedingungen für Schlachthöfe und andere Einrichtungen, abgeändert durch die Königlichen Erlasse vom 11. Oktober 1997, 22. Dezember 1997, 6. November 1999, 16. Mai 2001, 18. März 2002, 28. August 2002, 31. Juli 2004 und 10. März 2005, wird Folgendes aufgehoben:

- Artikel 1 § 1 Nr. 1 bis 27 sowie Nr. 30 und § 2,
- Artikel 2,
- Artikel 4 bis 8,
- Artikel 13 bis 23,
- Artikel 26 bis 36,
- Anlage I,
- Anlage II Kapitel I, Kapitel II Nr. 1 bis 5 und Kapitel III bis VII,

- Anlage III Kapitel I bis III sowie Kapitel V und VI. § 2 - Im selben Erlass wird Artikel 3 durch folgende Bestimmung ersetzt:

"Art. 3 - § 1 - Geflügelfleisch, das durch Tauchkühlung gekühlt werden soll, erfüllt die Anforderungen von Anlage II Kapitel II Nr. 6 und 7.

§ 2 - Bei der Tauchkühlung von Geflügelschlachtkörpern nach der Schlachtung müssen die Bedingungen von Anlage III Kapitel IV eingehalten werden."

Art. 44 - Der für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette zuständige Minister ist mit der Ausführung des vorliegenden Erlasses beauftragt.

Anlage 1

VORSCHRIFTEN FÜR ALLE BETRIEBE FÜR ERZEUGNISSE TIERISCHEN URSPRUNGS

I. Vorschriften für Infrastruktur und Ausrüstung

1. Die Betriebe müssen mindestens ausgestattet sein mit:

Vorrichtungen für die hygienische interne Beförderung,

Vorrichtungen für den Schutz von Rohstoffen und Enderzeugnissen ohne Umhüllung oder Verpackung während des Be- und Entladens,

korrosionsbeständigen Werkzeugen und Geräten, die die Hygieneanforderungen erfüllen und dazu bestimmt sind:

- Lebensmittel intern zu befördern,

- Behältnisse so abzustellen, dass ein direkter Kontakt dieser Behältnisse oder ihres Inhalts mit dem Boden oder den Wänden verhindert wird.

2. Die Temperatur in den Kühl- beziehungsweise Gefrierräumen muss mit einem Registrierthermometer oder einem Registrierfernthermometer gemessen und registriert werden.

II. Vorschriften für den Betrieb

1. Das Rauchen, Ausspucken, Essen oder Trinken in den Arbeitsräumen, Lagerräumen, Ladezonen, Anlieferungs- zonen, Sortierzonen, Entladezonen sowie in allen anderen Zonen und Gängen, in denen Lebensmittel befördert werden, ist verboten.

2. Die Arbeitsräume müssen nach Beendigung der täglichen Arbeit und jedes Mal, wenn ein Kontaminationsrisiko besteht, in jedem Fall gereinigt und desinfiziert werden. Während der Reinigung und der Desinfektion dürfen sich keine Lebensmittel in den Räumen befinden, außer wenn es sich ausschließlich um Lebensmittel in einer geschlossenen Verpackung handelt. Wenn ein und derselbe Raum hintereinander für verschiedene Produktionsarten benutzt wird, muss er zwischen den verschiedenen Tätigkeiten gereinigt und desinfiziert werden.

Die Lagerräume, insbesondere diejenigen, die für die Lagerung unverpackter Lebensmittel bestimmt sind, müssen regelmäßig geleert werden, damit sie gereinigt und desinfiziert werden.

Anlage 2

ALLGEMEINE VORSCHRIFTEN FÜR BETRIEBE, IN DENEN TIERE GESCHLACHTET WERDEN, UND FÜR BETRIEBE, IN DENEN FLEISCH ZERLEGT, VERARBEITET, BEHANDELT ODER GELAGERT WIRD

I. Vorschriften für Infrastruktur und Ausrüstung

1. Die Betriebe müssen ausreichend mit Tageslicht und/oder künstlichem Licht beleuchtet sein. Die natürliche oder künstliche Beleuchtung darf die Farbe der Lebensmittel nicht verändern.

2. Betriebe, in denen Fleisch zerlegt, verarbeitet, behandelt oder gelagert wird, müssen während der Tätigkeiten des Be- und Entladens mit Vorrichtungen zum Schutz der Lebensmittel und passend gestalteten Annahme- und Sortierräumen ausgestattet sein.

II. Vorschriften für den Betrieb

1. Die Verwendung von Holz ist verboten, außer in Räumen, in denen sich ausschließlich verpackte Lebensmittel befinden, und in Räumen für das Räuchern, Einsalzen, Reifen, Pökeln, Lagern oder den Versand von Lebensmitteln tierischen Ursprungs, wenn dies aus technischen Gründen notwendig ist und sofern keine Gefahr einer Verunreinigung dieser Erzeugnisse besteht. Holzpaletten dürfen nur für die Beförderung von vollständig umhüllten Lebensmitteln tierischen Ursprungs und ausschließlich zu diesem Zweck in Räumen zugelassen werden.

Außerdem ist die Verwendung von galvanisiertem Metall erlaubt, sofern dieses Metall nicht korrodiert ist und mit den Lebensmitteln tierischen Ursprungs nicht in Kontakt kommt.

2. Mit Ausnahme von Lagerunternehmen, in denen sich ausschließlich Lebensmittel in geschlossenen Verpackungen befinden, dürfen Verbrennungsmotoren, die Verbrennungsgase produzieren, nur verwendet werden, wenn diese Verbrennungsgase direkt abgeleitet werden.

III. Besondere Vorschriften für mikrobiologische Kontrollen der Reinigung und Desinfektion von Oberflächen in Schlachthöfen und Zerlegebetrieben

1. Die Betreiber von Schlachthöfen und Zerlegebetrieben führen in allen Produktionsstufen mikrobiologische Eigenkontrollen der Einrichtungsgegenstände und Ausrüstung durch, um Reinigung und Desinfektion zu kontrollieren.

Sind Verunreinigungen sichtbar, so ist die Reinigung ohne weitere mikrobiologische Bewertung als unzureichend anzusehen.

2. Die Probenahme erfolgt vor Beginn der Produktion. Über einen Zeitraum von zwei Wochen werden mindestens zehn Proben entnommen. Drei Proben sollten von größeren Objekten stammen. Sind die Ergebnisse über einen bestimmten Zeitraum befriedigend, so darf die Probenahmehäufigkeit mit Zustimmung des amtlichen Tierarztes auf einmal monatlich reduziert werden.

Als Probenahmestellen sind die Stellen auszuwählen, die mit dem Produkt in Berührung kommen beziehungsweise kommen können oder die Produkte kontaminieren können. Etwa zwei Drittel der Gesamtzahl Proben sollten von Oberflächen mit Lebensmittelkontakt entnommen werden.

Um sicherzustellen, dass alle Oberflächen im Verlauf eines Monats untersucht werden, wird ein Zeitplan erstellt, der vorgibt, welche Oberflächen an welchen Tagen zu beproben sind. Die Ergebnisse werden aufgezeichnet und Entwicklungen in den Ergebnissen regelmäßig analysiert. Wird ein Trend zu unbefriedigenden Ergebnissen festgestellt, sind unverzüglich alle geeigneten Maßnahmen zu ergreifen, um die Situation zu korrigieren und das Auftreten mikrobiologischer Risiken zu verhindern.

3. Die gebrauchten Kontaktplatten werden bei der Beförderung und vor der Inkubation nicht gekühlt.

Tupferproben werden bis zur weiteren Verarbeitung bei 4 °C gekühlt.

4. Als Referenzmethode wird die Norm ISO 18593 verwendet.

Die Bakterienkeimzahlen werden in Form von KBE pro cm² Oberfläche angegeben.

5. Auf Antrag eines Berufsverbands und nach günstiger Stellungnahme des Wissenschaftlichen Ausschusses der Agentur kann die Agentur andere als die in vorliegendem Kapitel vorgesehenen Analysemethoden und/oder Probenahmeverfahren, die den beschriebenen Methoden und/oder Verfahren gleichwertig sind, genehmigen. Diese werden auf der Website der Agentur veröffentlicht.

6.

	Befriedigend	Unbefriedigend
Aerobe Gesamtkeimzahl	0 - 10	> 10

Tabelle 1: KBE/cm²-Kriterien für die Kontrolle von Reinigung und Desinfektion

Anlage 3

BESONDERE VORSCHRIFTEN FÜR FLEISCH VON ALS HAUSTIERE GEHALTENEN HUFTIEREN

I. Vorschriften für Infrastruktur und Ausrüstung der Schlachthöfe

1. Wenn die wasserdichten Container für die Lagerung von Häuten, Hörnern, Hufen, Krallen und Schweineborsten nicht direkt am Tag der Schlachtung aus dem Schlachthof entfernt werden, müssen die Schlachthöfe über einen ausreichend großen Raum für die Lagerung dieser Container verfügen.

2. Die Schlachthöfe müssen über Kühlräume mit ausreichendem Fassungsvermögen für die Kühlung und Lagerung von Frischfleisch verfügen.

3. Schlachthöfe müssen über eine Einfriedung mit einer Vorrichtung verfügen, die eine Überwachung der Ein- und Ausgänge des Schlachthofes ermöglicht.

4. Schlachthöfe müssen über eine klare Trennung zwischen der verunreinigten und der sauberen Zone verfügen, um Letztere gegen jegliche Kontamination zu schützen.

5. Schlachthöfe müssen über Waschbecken und Toiletten mit Wasserspülung für das mit lebenden Tieren umgehende oder in der verunreinigten Zone arbeitende Personal verfügen.

6. In Anwendung von Anhang III Abschnitt I Kapitel II Nummer 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 brauchen Schlachthöfe nicht über getrennte Stallungen für kranke oder krankheitsverdächtige Tiere zu verfügen, sofern für den Fall, dass ein oder mehrere Tiere unter Beobachtung gestellt werden müssen, alle Tiere im gewöhnlichen Stall unter Beobachtung gestellt werden.

7. Kleine Schlachthöfe, in denen jährlich nicht mehr als 1.000 Großvieheinheiten (GVE) geschlachtet werden, müssen nur dann über Stallungen verfügen, wenn die Tiere über Nacht auf dem Schlachthofgelände bleiben.

8. Für die Anwendung der Bestimmung von Nr. 7 werden die folgenden Umrechnungskoeffizienten angewandt:

- ausgewachsene Rinder und Einhufer: 1 GVE,
- andere Rinder: 0,50 GVE,
- Schweine mit einem Lebendgewicht von über 100 kg: 0,20 GVE,
- andere Schweine: 0,15 GVE,
- Schafe und Ziegen: 0,10 GVE,
- Schaflämmer, Ziegenlämmer und Ferkel mit einem Lebendgewicht von unter 15 kg: 0,05 GVE.

II. Vorschriften für Infrastruktur und Ausrüstung der Zerlegebetriebe

Zerlegebetriebe müssen über einen Raum für die Annahme und den Versand von Fleisch verfügen.

III. Hygiene bei der Schlachtung

1. Die Schlachträume dürfen zu keinem anderen Zweck benutzt werden. Die Schlachtung darf nur in den Schlachträumen des Schlachthofes stattfinden.

2. Die Tiere müssen gut ausgeblutet sein. Das Blut muss beim Anstechen aufgefangen werden. Wenn es für den menschlichen Verzehr bestimmt ist, muss es in einwandfrei sauberen und korrosionsbeständigen Behältnissen aufgefangen und unverzüglich abgekühlt werden.

3. Die Körper und Schlachtabfälle von als Haustiere gehaltenen Huftieren müssen mit Ausnahme des Verdauungstraktes und des Blutes bis zum Ende der Beschau aufgehängt bleiben.

4. Hufen, Krallen und Hörner müssen entfernt werden.

5. Ohren von als Haustiere gehaltenen Huftieren, die ordnungsgemäß mit einer Ohrmarke zur Identifizierung zu versehen sind, dürfen nicht vor Ende der Beschau vom geschlachteten Tier abgetrennt werden. Gegebenenfalls sind Maßnahmen zu ergreifen, um jegliche Kontamination von Frischfleisch zu verhindern. Sofern diese Ohren nicht enthaart sind, müssen sie vom Schlachtkörper spätestens bei Verlassen des Schlachthofes entfernt werden.

6. Stichstellen müssen herausgeschnitten werden. Die Gallenblase muss von der Leber abgelöst werden.

IV. Besondere Vorschriften in Sachen mikrobiologische Kriterien, die für Schlachtkörper von als Haustiere gehaltenen Huftieren gelten

1. Bei Anwendung des nichtdestruktiven Verfahrens werden pro Schlachtkörper eines als Haustier gehaltenen Huftiers vier Stellen mithilfe eines Kratzschwamms beprobt:

- Rinder, Pferde: Keule (hintere Außenseite der Keule), Flanke, Unterbrust (Thorax) und Hinterseite des Vorderbeins - 4 x 400 cm²,
- Schafe, Ziegen: gleiche Stellen wie bei Rindern - 4 x 100 cm²,
- Schweine: Schinken (100 cm²), Becken (100 cm²), Bauch (300 cm²) und Hinterseite des Vorderbeins (100 cm²).

Die Analysen in Bezug auf die drei Prozesshygienekriterien (Gesamtkeimzahl, Enterobakterien, Salmonellen) werden an derselben Probe durchgeführt.

Um vergleichbare Ergebnisse zu erhalten, wird diese Technik der Probenahme bei den einzelnen Probenahmen, den einzelnen Schlachtkörpern und an den verschiedenen Probenahmetagen sorgfältig ausgeführt.

Für Schlachthöfe, die 1.000 GVE oder weniger pro Jahr schlachten, gilt eine flexiblere Probenahmehäufigkeit von einer Probenahme alle zwei Wochen. Eine weitere Verminderung dieser Häufigkeit auf eine Probenahme im Monat ist möglich, wenn die folgenden Bedingungen erfüllt sind:

- günstige Ergebnisse (beziehungsweise günstig mit Anmerkungen) bei Inspektionen in den Bereichen Infrastruktur, Einrichtung und Hygiene, Eigenkontrolle, Rückverfolgbarkeit und Meldepflicht,
- befriedigende Ergebnisse während drei aufeinanderfolgenden Probenahmen zur Ermittlung der Gesamtkeimzahl und der Enterobakterien und während fünfzehn aufeinanderfolgenden Probenahmen für den Salmonellennachweis.

Fallen die Ergebnisse unbefriedigend aus, muss die Häufigkeit wieder auf die für kleinere Schlachthöfe geltende Grundhäufigkeit erhöht werden.

2. Anzugeben sind die Art, die Herkunft und die Kennzeichnung der Probe, das Datum und die Uhrzeit der Probenahme, der Name des Probenehmers, der Name und die Adresse des Labors, in dem die Probe analysiert wurde, das Datum der Probenanalyse im Labor, die verwendete Methode und die Ergebnisse.

Um eine Bewertung der Ergebnisse zu ermöglichen, werden sie in tabellarischer oder grafischer Form dargestellt. Die Ermittlung der Gesamtkeimzahl und der Enterobakterien umfasst einen Zeitraum von sechs Wochen, der Salmonellennachweis dreißig Wochen.

3. Die Proben werden binnen zwei bis vier Stunden nach der Schlachtung am Ende der Schlachtlinie oder im Kühlraum entnommen und sind repräsentativ für die Tagesproduktion. Wenn während des Schlachtprozesses bestimmte Phasen als problematisch erkannt werden, kann es erforderlich sein, während dieser Phasen zusätzliche Proben zu nehmen.

4. Die Proben werden anhand der von der Agentur anerkannten mikrobiologischen Methoden analysiert. Die von der Agentur anerkannten mikrobiologischen Methoden sind auf der Website der Agentur als Liste verfügbar.

Die Analyseergebnisse der Ermittlung der Gesamtkeimzahl und der Enterobakterien werden vom Labor in Form von Log KBE (Kolonie bildende Einheit) pro cm^2 Probenoberfläche ausgedrückt.

Die Proben werden bis zur Untersuchung bei 0 bis 4 °C aufbewahrt.

Die Proben gehen binnen 24 Stunden nach der Probenahme im Labor ein; sie werden nicht eingefroren. Die Analyse ist vorzugsweise binnen 48 Stunden und höchstens 72 Stunden nach der Probenahme vorzunehmen, ohne Unterbrechung der Kühlkette.

5.

	Gesamtkeimzahl	Enterobakterien
Befriedigend	< 3,0	< 1,0
Akzeptabel	3,0 - 4,5	1,0 - 2,0
Unbefriedigend	> 4,5	> 2,0

Tabelle 1: Werte für die Kriterien, die für die Schlachtkörper von Rindern/Schafen/Ziegen/Pferden gelten und in Log KBE/ cm^2 ausgedrückt werden (= tagesdurchschnittlicher Log-Wert, der berechnet wird, indem erst der Logarithmus jedes einzelnen Testergebnisses genommen und dann der Durchschnitt dieser Logarithmen berechnet wird)

	Gesamtkeimzahl	Enterobakterien
Befriedigend	< 3,5	< 1,5
Akzeptabel	3,5 - 4,5	1,5 - 2,5
Unbefriedigend	> 4,5	> 2,5

Tabelle 2: Werte für die Kriterien, die für Schweineschlachtkörper gelten und in Log KBE/ cm^2 ausgedrückt werden (= tagesdurchschnittlicher Log-Wert, der berechnet wird, indem erst der Logarithmus jedes einzelnen Testergebnisses genommen und dann der Durchschnitt dieser Logarithmen berechnet wird)

Wenn die Testergebnisse tendenziell akzeptabel oder sogar unbefriedigend werden oder wenn unbefriedigende Ergebnisse vereinzelt auftreten, muss der Verantwortliche für den Schlachthof unverzüglich Maßnahmen ergreifen, um eine gute Hygienepraxis und die Einhaltung der HACCP-Verfahren wiederherzustellen. Die Schlachthygiene muss verbessert werden und die Kontrolle der Verfahren muss überprüft werden.

Die vom Betreiber ergriffenen Korrekturmaßnahmen werden aufgezeichnet.

6. Wenn unbefriedigende Ergebnisse erzielt werden und die Korrekturmaßnahmen die Hygienebedingungen nicht verbessern, sollte nicht ein einzelner Schwamm zum Abstrich der vier Stellen verwendet werden, solange die Probleme nicht identifiziert und behoben wurden. Bei anhaltender Kontamination werden vier Proben pro Schlachtkörperhälfte entnommen und nach Probenahmestelle gruppiert, um die Quelle dieser Kontamination zu bestimmen.

7. Auf Antrag eines Berufsverbands und nach günstiger Stellungnahme des Wissenschaftlichen Ausschusses der Agentur kann die Agentur andere als die in vorliegendem Kapitel vorgesehenen Analysemethoden und/oder Probenahmeverfahren, die den beschriebenen Methoden und/oder Verfahren gleichwertig sind, genehmigen. Diese werden auf der Website der Agentur veröffentlicht.

Anlage 4

BESONDERE VORSCHRIFTEN FÜR FRISCHFLEISCH VON GEFLÜGEL UND HASENTIEREN

I. Vorschriften für Infrastruktur und Ausrüstung der Schlachthöfe

1. Schlachthöfe müssen über eine klare Trennung zwischen der verunreinigten und der sauberen Zone verfügen, um Letztere gegen jegliche Kontamination zu schützen.

2. Schlachthöfe müssen über einen Raum oder einen Platz für die Sammlung von Federn oder Häuten verfügen, sofern sie nicht wie Abfälle behandelt werden.

3. Schlachthöfe müssen über Waschbecken und Toiletten mit Wasserspülung für das mit lebenden Tieren umgehende oder in der verunreinigten Zone arbeitende Personal verfügen.

4. Schlachthöfe müssen über einen speziell eingerichteten und überdachten Platz für Mist verfügen, sofern innerhalb der Einfriedung Mist gelagert wird.

5. Schlachthöfe müssen über Kühlräume mit ausreichendem Fassungsvermögen für die Kühlung und Lagerung von Frischfleisch verfügen.

II. Vorschriften für Infrastruktur und Ausrüstung der Zerlegebetriebe

Zerlegebetriebe müssen über einen Raum für die Annahme und den Versand von Fleisch verfügen.

III. Hygiene bei der Schlachtung

In Anwendung von Anhang III Abschnitt II Kapitel IV Nummer 7 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 muss das Entfernen der Eingeweide aus den Schlachtkörpern, mit Ausnahme der Nieren, spätestens unmittelbar nach der Beschau vollständig erfolgen. Das Entfernen der Eingeweide aus den Schlachtkörpern von Geflügel und Kaninchen von höchstens sechs Monaten kann jedoch auf die Därme beschränkt sein. Genussuntaugliche Teile müssen ebenfalls unmittelbar entfernt werden.

IV. Besondere Vorschriften für die mikrobiologische Probenahme und Untersuchung, die für Geflügelschlachtkörper und zerlegtes Geflügelfleisch gelten

1. Für Schlachthöfe, die 1.000.000 Masthähnchen oder weniger pro Jahr schlachten, kann eine flexiblere Probenahmehäufigkeit gelten, was die Untersuchung auf Salmonellen betrifft. Diese liegt für Schlachthöfe, die zwischen 150.000 und 1.000.000 Masthähnchen pro Jahr schlachten, bei einer Probenahme im Monat, für Schlachthöfe, die zwischen 10.000 und 150.000 Masthähnchen pro Jahr schlachten, bei einer Probenahme im Quartal beziehungsweise für Schlachthöfe, die bis zu 10.000 Masthähnchen pro Jahr schlachten, bei einer Probenahme im Halbjahr, sofern die folgenden Bedingungen erfüllt sind:

- günstige Ergebnisse (beziehungsweise günstig mit Anmerkungen) bei Inspektionen in den Bereichen Infrastruktur, Einrichtung und Hygiene, Eigenkontrolle, Rückverfolgbarkeit und Meldepflicht,
- befriedigende Ergebnisse bei den letzten fünfzig Proben.

Diese verminderte Probenahmehäufigkeit gilt ebenfalls für die Schlachtung von Truthühnern, wobei der folgende Umrechnungskoeffizient berücksichtigt wird: 1 Truthuhn = 3 Masthähnchen.

Für Schlachthöfe, die zwischen 150.000 und 1.000.000 Masthähnchen pro Jahr schlachten, ist eine weitere Verminderung dieser Häufigkeit auf eine Probenahme alle zwei Monate möglich, sobald die Ergebnisse von zehn aufeinanderfolgenden Probenahmen, die nach dem Übergang zur flexibleren Häufigkeit durchgeführt wurden, befriedigend sind.

Für Zerlegebetriebe, die zehn Tonnen Frischfleisch oder weniger pro Woche zerlegen, kann eine flexiblere Probenahmehäufigkeit gelten, wenn die gleichen Bedingungen, wie oben für Schlachthöfe bestimmt, erfüllt sind. Diese verminderte Häufigkeit liegt bei einer Probenahme im Monat. Sie kann des Weiteren auf eine Probenahme alle zwei Monate vermindert werden, sobald die Ergebnisse von zehn aufeinanderfolgenden Probenahmen, die nach dem Übergang zur flexibleren Häufigkeit durchgeführt wurden, befriedigend sind.

2. Anzugeben sind die Art, die Herkunft und die Kennzeichnung der Probe, das Datum und die Uhrzeit der Probenahme, der Name des Probennehmers, der Name und die Adresse des Labors, in dem die Probe analysiert wurde, das Datum der Probenanalyse im Labor, die verwendete Methode und die Ergebnisse.

Um eine Bewertung der Ergebnisse zu ermöglichen, werden sie in tabellarischer oder grafischer Form chronologisch dargestellt.

3. Die Proben werden anhand der von der Agentur anerkannten mikrobiologischen Methoden analysiert. Die von der Agentur anerkannten mikrobiologischen Methoden sind auf der Website der Agentur als Liste verfügbar.

Auf Antrag eines Berufsverbands und nach günstiger Stellungnahme des Wissenschaftlichen Ausschusses der Agentur kann die Agentur jedoch andere gleichwertige Analysemethoden genehmigen. Diese werden auf der Website der Agentur veröffentlicht.

4. Die Proben werden bis zur Untersuchung bei 0 bis 4 °C aufbewahrt.

Die Analyse ist vorzugsweise binnen 48 Stunden und höchstens 72 Stunden nach der Probenahme vorzunehmen, ohne Unterbrechung der Kühlkette.

5. Wenn die Ergebnisse der Untersuchung auf Salmonellen tendenziell akzeptabel oder sogar unbefriedigend werden oder wenn unbefriedigende Ergebnisse vereinzelt auftreten, muss der Verantwortliche für den Schlachthof unverzüglich Maßnahmen ergreifen, um eine gute Hygienepraxis und die Einhaltung der HACCP-Verfahren wiederherzustellen. Die Schlachthygiene muss verbessert werden und die Kontrolle der Verfahren muss überprüft werden.

Die vom Betreiber ergriffenen Korrekturmaßnahmen werden im Rahmen des auf den HACCP-Grundsätzen basierenden Eigenkontrollsystems aufgezeichnet.

Anlage 5

I. Einrichtungs- und Betriebsbedingungen eines an ein Einzelhandelsunternehmen angrenzenden Wildbearbeitungsbetriebs

1. Ein an ein Einzelhandelsunternehmen angrenzender Wildbearbeitungsbetrieb muss mindestens über einen Raum für die Verarbeitung und die Beschau des Wilds sowie über einen getrennten Kühlraum oder eine abschließbare Kühlvorrichtung zur isolierten Aufbewahrung von ganzen Wildtierkörpern verfügen, die bis zu einer eingehenderen Untersuchung unter Beobachtung gehalten werden.

2. Ganze Wildtierkörper, die aus einem solchen Betrieb stammen, dürfen ausschließlich für die Abgabe an das angrenzende Einzelhandelsunternehmen des Betreibers und für den direkten Verkauf an den Endverbraucher verwendet werden.

3. In einem an ein Einzelhandelsunternehmen angrenzenden Wildbearbeitungsbetrieb, dessen Fleisch ausschließlich für die Abgabe an das angrenzende Einzelhandelsunternehmen des Betreibers und für den direkten Verkauf an den Endverbraucher verwendet werden darf, muss das Fleisch von frei lebendem Kleinwild, das nach einer Beschau für genussauglich erklärt worden ist, mit dem Identitätskennzeichen gekennzeichnet werden, das aus einem Rechteck besteht, das doppelt so lang wie breit ist.

Die Länge dient zur Teilung in zwei Felder, die die folgenden Angaben enthalten:

- in der Mitte des linken Feldes, von der Größe eines Drittels des Rechtecks, ein großes D,
- in der Mitte des rechten Feldes die Zulassungsnummer des Wildbearbeitungsbetriebs, der an ein Einzelhandelsunternehmen angrenzt.

- Wird dieses Identitätskennzeichen zur direkten Kennzeichnung des Fleisches von frei lebendem Kleinwild verwendet, so müssen die Seiten des Rechtecks 2 cm und 1 cm betragen, wobei der Buchstabe D 0,4 cm hoch sein muss und die anderen Zeichen mindestens 0,2 cm hoch sein müssen.

II. Besondere Vorschriften für Fleisch von frei lebendem Wild

1. Der Betreiber eines Wildbearbeitungsbetriebs informiert den amtlichen Tierarzt binnen zwölf Stunden nach Ankunft des frei lebenden Wilds in seinem Betrieb und teilt ihm die Uhrzeit der Ankunft, die Art und die Anzahl Schlachtkörper mit.

2. Im Wildbearbeitungsbetrieb darf das Entfernen der Eingeweide von frei lebendem Kleinwild um einen Zeitraum von höchstens zwei Wochen nach der Tötung verschoben werden, sofern dieses frei lebende Kleinwild bei einer Temperatur von höchstens 4° C gekühlt aufbewahrt wird. Dieses frei lebende Kleinwild darf erst versendet werden, wenn es vorher zur Fleischschau vorgelegt wurde.

3. Ungeachtet der nummerierten Erklärung einer kundigen Person müssen Leber und eine Niere des Großwilds bei Ankunft in einem Wildbearbeitungsbetrieb für die Kontrolle auf bestimmte Rückstände und bestimmte Stoffe immer vorhanden sein.

Anlage 6

ZUGELASSENE SCHLACHTRÄUME IM BETRIEB

Der Betreiber verfügt über einen Schlachtraum, der den folgenden Kriterien genügt:

1. Er ist ausreichend groß und geeignet für eine hygienische Schlachtung der Tiere.
2. Der Raum ist mit den nötigen Vorrichtungen ausgestattet, um einen Kontakt des Fleisches mit Böden und Wänden zu vermeiden.
3. Der Betreiber verfügt im Schlachtraum mindestens über ein Waschbecken.
4. Der Betreiber muss über Sterilisationsvorrichtungen für Arbeitsgeräte gemäß den Bestimmungen von Anhang III Kapitel II Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 verfügen.
5. Der Betreiber verfügt gegebenenfalls über eine Kühlvorrichtung mit ausreichend Kapazität für die Kühlung und Lagerung der Schlachtkörper.

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

VLAAMSE GEMEENSCHAP — COMMUNAUTE FLAMANDE

VLAAMSE OVERHEID

[C – 2021/41547]

7 MEI 2021. — Besluit van de Vlaamse Regering tot wijziging van diverse besluiten van de Vlaamse Regering naar aanleiding van de reorganisatie van ICT binnen het beleidsdomein Kanselarij, Bestuur, Buitenlandse Zaken en Justitie

Rechtsgronden

Dit besluit is gebaseerd op:

- de bijzondere wet van 8 augustus 1980 tot hervorming der instellingen, artikel 20, artikel 87, § 1, gewijzigd bij de bijzondere wet van 16 juli 1993;
- het bijzonder decreet van 7 juli 2006 over de Vlaamse instellingen, artikel 21;
- de herstellwet van 22 januari 1985 houdende sociale bepalingen, artikel 99, het laatst gewijzigd bij de wet van 17 mei 2019, artikel 100, het laatst gewijzigd bij de wet van 30 december 2001 en artikel 105, § 1, het laatst gewijzigd bij de wet van 2 september 2018;
- het decreet van 21 december 1988 houdende oprichting van de Vlaamse Landmaatschappij, artikel 2, § 3, gewijzigd bij het decreet van 7 mei 2004, en artikel 16, vervangen bij het decreet van 7 mei 2004 en gewijzigd bij de decreten van 23 december 2010 en 30 juni 2017;
- het Bosdecreet van 13 juni 1990, artikel 90^{ter}, § 1 en § 2, ingevoegd bij het decreet van 18 december 2015;
- het decreet van 22 februari 1995 tot regeling van de invordering van niet-fiscale schuldvorderingen voor het Vlaamse Gewest en de instellingen die eronder ressorteren, artikel 2, gewijzigd bij de decreten van 16 juni 2006, 23 december 2016 en 8 december 2017;
- het decreet van 22 februari 1995 tot regeling van de invordering van niet-fiscale schuldvorderingen voor de Vlaamse Gemeenschap en de instellingen die eronder ressorteren, artikel 2, gewijzigd bij de decreten van 16 juni 2006, 23 december 2016 en 8 december 2017;
- het decreet basisonderwijs van 25 februari 1997, artikel 136, vervangen bij het decreet van 6 juli 2012, artikel 141, § 3, ingevoegd bij het decreet van 13 november 2015, en artikel 173^{quinquies}/1, § 5, ingevoegd bij het decreet van 6 juli 2012;