

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

F. 2005 — 3715

[C — 2005/23110]

**22 DECEMBRE 2005. — Arrêté royal
relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale**

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 13, modifié par les lois des 15 avril 1965 et 27 mai 1997, l'article 14, modifié par la loi du 13 juillet 1981 et les arrêtés royaux des 9 janvier 1992 et 22 février 2001, et l'article 15, modifié par la loi du 27 mai 1997;

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^{er}, modifié par les lois des 27 mai 1997 et 17 novembre 1998;

Vu la loi du 28 mars 1975 relative au commerce des produits de l'agriculture, de l'horticulture et de la pêche maritime, notamment l'article 3, modifié par les lois des 29 décembre 1990 et 5 février 1999 et par l'arrêté royal du 22 février 2001;

Vu la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits, notamment l'article 2 et l'article 3, modifié par la loi du 22 mars 1989;

Vu l'arrêté royal du 12 décembre 1955 relatif à l'exportation des viandes, modifié par les arrêtés royaux des 19 août 1960, 24 décembre 1962, 24 avril 1965, 3 janvier 1966, 25 novembre 1966, 13 février 1967, 2 avril 1968, 30 août 1968, 9 mars 1970, 28 décembre 1970, 3 juillet 1974, 17 juin 1976, 15 décembre 1980, 4 novembre 1981, 9 décembre 1982, 26 avril 1991 et 11 mai 1992;

Vu l'arrêté royal du 30 septembre 1974 relatif aux prescriptions sanitaires pour le commerce des œufs et l'utilisation de certains œufs dans les denrées alimentaires, modifié par l'arrêté royal du 31 décembre 1992;

Vu l'arrêté royal du 9 février 1981 relatif aux ateliers de découpe ainsi qu'à l'exportation de viandes fraîches, désossées et découpées, modifié par les arrêtés royaux des 11 mai 1992 et 4 juillet 1996;

Vu l'arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif à l'expertise et au commerce des viandes de lapin, modifié par les arrêtés royaux des 25 février 1994 et 4 juillet 1996;

Vu l'arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif à l'expertise et au commerce de viandes de gibier d'élevage, modifié par l'arrêté royal du 4 juillet 1996;

Vu l'arrêté royal du 31 décembre 1992 relatif à la production et à la mise dans le commerce des ovoproduits, modifié par l'arrêté royal du 4 décembre 1995;

Vu l'arrêté royal du 10 mars 1993 relatif à l'octroi de dérogations temporaires et limitées aux conditions d'agrément des établissements de traitement du lait et des établissements de transformation du lait;

Vu l'arrêté royal du 6 octobre 1993 relatif à l'apposition d'une marque de salubrité lors de la mise sur le marché du lait de consommation et des produits à base de lait, modifié par l'arrêté royal du 14 septembre 1995;

Vu l'arrêté royal du 7 mars 1994 relatif à l'agrément des établissements laitiers et des acheteurs, modifié par les arrêtés royaux des 29 mai 1995, 8 août 1997 et 17 septembre 2000;

Vu l'arrêté royal du 9 novembre 1994 relatif à l'expertise et au commerce des viandes de gibier sauvage, modifié par les arrêtés royaux des 4 juillet 1996 et 19 décembre 2001;

Vu l'arrêté royal du 15 décembre 1994 relatif à la production et la mise sur le marché du lait de consommation et des produits à base de lait, modifié par l'arrêté royal du 14 septembre 1995;

Vu l'arrêté royal du 3 septembre 2000 relatif à la détermination de la qualité des produits laitiers vendus directement au consommateur final;

Vu l'arrêté royal du 5 décembre 2000 relatif à la gélatine alimentaire;

Vu l'arrêté royal du 17 décembre 2003 relatif au collagène alimentaire;

Vu l'arrêté ministériel du 23 mars 1949 relatif à l'utilisation des œufs de cane dans les biscottes;

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

N. 2005 — 3715

[C — 2005/23110]

**22 DECEMBER 2005. — Koninklijk besluit
betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong**

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 13, gewijzigd bij de wetten van 15 april 1965 en 27 mei 1997, op artikel 14, gewijzigd bij de wet van 13 juli 1981 en de koninklijke besluiten van 9 januari 1992 en 22 februari 2001, en op artikel 15, gewijzigd bij de wet van 27 mei 1997;

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 wetten van 27 mei 1997 en 17 november 1998;

Gelet op de wet van 28 maart 1975 betreffende de handel in landbouw-, tuinbouw- en zeevisserijproducten, inzonderheid op artikel 3 gewijzigd bij de wetten van 29 december 1990 en 5 februari 1999 en bij het koninklijk besluit van 22 februari 2001;

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

Gelet op het koninklijk besluit van 12 december 1955 betreffende de uitvoer van vlees, gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 19 augustus 1960, 24 december 1962, 24 april 1965, 3 januari 1966, 25 november 1966, 13 februari 1967, 2 april 1968, 30 augustus 1968, 9 maart 1970, 28 december 1970, 3 juli 1974, 17 juni 1976, 15 december 1980, 4 november 1981, 9 december 1982, 26 april 1991 en 11 mei 1992;

Gelet op het koninklijk besluit van 30 september 1974 betreffende gezondheidsvoorschriften voor de handel in eieren en het gebruik van sommige eieren in voedingsmiddelen, gewijzigd door het koninklijk besluit van 31 december 1992;

Gelet op het koninklijk besluit van 9 februari 1981 betreffende de uitsnijderijen alsook de uitvoer van uitgebeend en uitgesneden vers vlees, gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 11 mei 1992 en 4 juli 1996;

Gelet op het koninklijk besluit van 30 december 1992 betreffende de keuring van en de handel in vlees van konijnen, gewijzigd door de koninklijke besluiten van 25 februari 1994 en 4 juli 1996;

Gelet op het koninklijk besluit van 30 december 1992 betreffende de keuring van en de handel in vlees van gekweekt wild, gewijzigd door het koninklijk besluit van 4 juli 1996;

Gelet op het koninklijk besluit van 31 december 1992 betreffende de bereiding en het in de handel brengen van eiproducten, gewijzigd door het koninklijk besluit van 4 december 1995;

Gelet op het koninklijk besluit van 10 maart 1993 betreffende het toestaan van tijdelijke en beperkte afwijkingen op de erkenningsvoorwaarden van melkbehandelings- en melkverwerkingsinrichtingen;

Gelet op het koninklijk besluit van 6 oktober 1993 betreffende het aanbrenge van een keurmerk bij het in de handel brengen van consumptiemelk en producten op basis van melk, gewijzigd door het koninklijk besluit van 14 september 1995;

Gelet op het koninklijk besluit van 7 maart 1994 betreffende de erkenning van melkinrichtingen en kopers, gewijzigd door de koninklijke besluiten van 29 mei 1995, 8 augustus 1997 en 17 september 2000;

Gelet op het koninklijk besluit van 9 november 1994 betreffende de keuring van en de handel in vlees van vrij wild, gewijzigd door de koninklijke besluiten van 4 juli 1996 en 19 december 2001;

Gelet op het koninklijk besluit van 15 december 1994 betreffende de productie en het in de handel brengen van consumptiemelk en producten op basis van melk, gewijzigd door het koninklijk besluit van 14 september 1995;

Gelet op het koninklijk besluit van 3 september 2000 betreffende de bepaling van de kwaliteit van zuivelproducten rechtstreeks verkocht aan de eindverbruiker;

Gelet op het koninklijk besluit van 5 december 2000 betreffende voedingsgelatine;

Gelet op het koninklijk besluit van 17 december 2003 betreffende voedingscollageen;

Gelet op het ministerieel besluit van 23 maart 1949 betreffende het gebruik van eendeneieren in beschuiten;

Vu l'arrêté ministériel du 27 décembre 1962 pris en exécution de l'arrêté royal du 12 décembre 1955 relatif à l'exportation des viandes, modifié par l'arrêté ministériel du 22 juin 1965;

Vu l'arrêté ministériel du 22 juin 1965 pris en exécution de l'arrêté royal du 12 décembre 1955 relatif à l'exportation des viandes;

Vu l'arrêté ministériel du 2 février 1966 déterminant les caractéristiques des estampilles apposées sur les viandes importées ainsi que les endroits d'application;

Vu l'arrêté ministériel du 14 février 1967 pris en exécution de l'arrêté royal du 12 décembre 1955 relatif à l'exportation des viandes, modifié par l'arrêté ministériel du 5 novembre 1981;

Vu l'arrêté ministériel du 18 août 1969 pris en exécution de l'article 8, 4°, de l'arrêté royal du 12 décembre 1955 relatif à l'exportation des viandes;

Vu l'arrêté ministériel du 5 décembre 1969 pris en exécution de l'article 8, 4°, de l'arrêté royal du 12 décembre 1955 relatif à l'exportation des viandes;

Vu l'arrêté ministériel du 5 février 1970 pris en exécution de l'arrêté royal du 12 décembre 1955 relatif à l'exportation des viandes, modifié par les arrêtés ministériels des 27 août 1971, 12 septembre 1973 et 5 novembre 1981;

Vu l'arrêté ministériel du 20 août 1971 pris en exécution de l'arrêté royal du 12 décembre 1955 relatif à l'exportation des viandes;

Vu l'arrêté ministériel du 27 septembre 1972 pris en exécution de l'arrêté royal du 21 septembre 1970, modifié par l'arrêté royal du 8 octobre 1971 relatif à l'expertise et au commerce des viandes de volaille, déterminant le modèle du certificat de salubrité, exigé à l'importation des viandes de volaille;

Vu l'arrêté ministériel du 7 avril 1978 fixant le modèle des différentes marques et le mode de marquage des viandes de volaille expertisées, modifié par les arrêtés ministériels des 28 novembre 1980 et 12 avril 1994;

Vu l'arrêté ministériel du 12 juillet 1979 pris en exécution de l'arrêté royal du 28 décembre 1970 relatif aux ateliers de préparation des viandes ainsi qu'à l'exportation de leurs produits, modifié par l'arrêté ministériel du 5 novembre 1981;

Vu l'arrêté ministériel du 7 septembre 1981 déterminant le modèle de certificat de salubrité destiné à couvrir le transport des oies et canards élevés pour la production de «foie gras», vers un atelier de découpage de viandes de volaille dûment équipé;

Vu l'arrêté ministériel du 5 novembre 1981 pris en exécution de l'arrêté royal du 12 décembre 1955 relatif à l'exportation des viandes;

Vu l'arrêté ministériel du 6 novembre 1981 remplaçant l'arrêté ministériel du 26 septembre 1972 pris en exécution de l'arrêté royal du 21 septembre 1970 relatif à l'expertise et au commerce des viandes de volaille, fixant le modèle du certificat de salubrité pour l'exportation des viandes de volaille;

Vu l'arrêté ministériel du 12 avril 1994 fixant le modèle de la marque de salubrité et le mode de marquage des viandes de volaille et de lapin, modifié par l'arrêté ministériel du 11 décembre 1995;

Vu l'arrêté ministériel du 12 avril 1994 fixant le modèle de la marque de salubrité et le mode de marquage des viandes de volaille et de lapin;

Vu l'arrêté ministériel du 28 décembre 1994 fixant le modèle de la marque de salubrité et le mode de marquage des viandes de gibier sauvage, modifié par l'arrêté ministériel du 28 octobre 2002;

Considérant le règlement (CE) N° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale;

Considérant la Directive 2002/99/CE du Conseil du 16 décembre 2002 fixant les règles de police sanitaire régissant la production, la transformation, la distribution et l'introduction des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, notamment l'annexe II;

Gelet op het ministerieel besluit van 27 december 1962 genomen in uitvoering van het koninklijk besluit van 12 december 1955 betreffende de uitvoer van vlees, gewijzigd bij het ministerieel besluit van 22 juni 1965;

Gelet op het ministerieel besluit van 22 juni 1965 genomen in uitvoering van het koninklijk besluit van 12 december 1955 betreffende de uitvoer van vlees;

Gelet op het ministerieel besluit van 2 februari 1966 houdende vaststelling van de karakteristieken der stempelmerken die geplaatst worden op het ingevoerd vlees en ingevoerde vleeswaren, evenals de plaatsen waarop zij moeten aangebracht worden;

Gelet op het ministerieel besluit van 14 februari 1967 genomen in uitvoering van het koninklijk besluit van 12 december 1955 betreffende de uitvoer van vlees, gewijzigd bij het ministerieel besluit van 5 november 1981;

Gelet op het ministerieel besluit van 18 augustus 1969 genomen in uitvoering van artikel 8, 4°, van het koninklijk besluit van 12 december 1955 betreffende de uitvoer van vlees;

Gelet op het ministerieel besluit van 5 december 1969 genomen in uitvoering van artikel 8, 4°, van het koninklijk besluit van 12 december 1955 betreffende de uitvoer van vlees;

Gelet op het ministerieel besluit van 5 februari 1970 genomen in uitvoering van het koninklijk besluit van 12 december 1955 betreffende de uitvoer van vlees, gewijzigd bij de ministeriële besluiten van 27 augustus 1971, 12 september 1973 en 5 november 1981;

Gelet op het ministerieel besluit van 20 augustus 1971 genomen in uitvoering van het koninklijk besluit van 12 december 1955 betreffende de uitvoer van vlees;

Gelet op het ministerieel besluit van 27 september 1972 in uitvoering van het koninklijk besluit van 21 september 1970, gewijzigd door het koninklijk besluit van 8 oktober 1971, betreffende de keuring van en de handel in vlees van gevogelte, houdende vaststelling van het model van het gezondheidscertificaat dat dient voorgelegd bij de invoer van vlees van gevogelte;

Gelet op het ministerieel besluit van 7 april 1978 houdende vaststelling van het model van de verschillende keurmerken en de wijze van merken van gekeurd vlees van gevogelte, gewijzigd door de ministeriële besluiten van 28 november 1980 en 12 april 1994;

Gelet op het ministerieel besluit van 12 juli 1979 ter uitvoering van het koninklijk besluit van 28 december 1970 betreffende de vleeswarenfabrieken en de uitvoer van hun producten, gewijzigd bij het ministerieel besluit van 5 november 1981;

Gelet op het ministerieel besluit van 7 september 1981 houdende vaststelling van het model van gezondheidscertificaat dat dient voorgelegd bij het vervoer van ganzen en eenden voor de productie van "foie gras" gehouden, naar een behoorlijk uitgeruste uitsnijderij van vlees van gevogelte;

Gelet op het ministerieel besluit van 5 november 1981 genomen in uitvoering van het koninklijk besluit van 12 december 1955 betreffende de uitvoer van vlees;

Gelet op het ministerieel besluit van 6 november 1981 tot vervanging van het ministerieel besluit van 26 september 1972, genomen in uitvoering van het koninklijk besluit van 21 september 1970 betreffende de keuring van en de handel in vlees van gevogelte, houdende vaststelling van het model van het gezondheidscertificaat dat dient voorgelegd bij de uitvoer van vlees van gevogelte;

Gelet op het ministerieel besluit van 12 april 1994 tot vaststelling van het model van het keurmerk en de wijze van merken van vlees van gevogelte en van konijnen gewijzigd door het ministerieel besluit van 11 december 1995;

Gelet op het ministerieel besluit van 12 april 1994 tot vaststelling van het model van het keurmerk en de wijze van merken van vlees van gevogelte en van konijnen;

Gelet op het ministerieel besluit van 28 december 1994 tot vaststelling van het model van het keurmerk en de wijze van merken van vlees van vrij wild, gewijzigd door het ministerieel besluit van 28 oktober 2002;

Overwegende de verordening (EG) Nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong;

Overwegende de Richtlijn 2002/99/EG van de Raad van 16 december 2002 houdende vaststelling van veterinairerechtelijke voorschriften voor de productie, de verwerking, de distributie en het binnenbrengen van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong, inzonderheid op bijlage II;

Considérant la Directive 2004/41/CE du Parlement et du Conseil du 21 avril 2004 abrogeant certaines Directives relatives à l'hygiène des denrées alimentaires et aux règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché de certains produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, et modifiant les directives 89/662/CEE et 92/118/CEE du Conseil ainsi que la décision 95/408/CE du Conseil;

Vu la concertation entre les Gouvernements régionaux et l'autorité fédérale le 14 décembre 2005;

Vu l'avis du Comité scientifique, institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, donné le 4 novembre 2005;

Vu l'avis 39.397/3 du Conseil d'Etat, donné le 6 décembre 2005, en application de l'article 84, § 1^{er}, alinéa 1^{er}, 1°, des lois coordonnées sur le Conseil d'Etat;

Sur la proposition de Notre Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,

Nous avons arrêté et arrêtons :

TITRE I^{er}. — *Champ d'application et définitions*

CHAPITRE I^{er}. — *Champ d'application*

Article 1^{er}. § 1^{er}. Le titre II fixe des prescriptions en matière d'hygiène :

1° pour l'approvisionnement direct, par le producteur, en petites quantités de produits primaires, au consommateur final ou au commerce de détail local qui fournit directement au consommateur final;

2° pour l'approvisionnement direct, par le producteur, en petites quantités de viandes de volailles et lagomorphes abattus à l'exploitation, au consommateur final ou au commerce de détail local qui fournit directement de telles viandes en tant que viandes fraîches au consommateur final;

3° pour l'approvisionnement direct, par les chasseurs, en petites quantités de gibier sauvage ou viandes de gibier sauvage, au consommateur final ou au commerce de détail local qui fournit directement au consommateur final.

§ 2. Le titre III fixe des prescriptions en matière d'hygiène pour l'approvisionnement en produits d'origine animale par le commerce de détail à d'autres commerces de détail.

§ 3. Le titre IV fixe des prescriptions en matière d'hygiène pour le commerce de détail des produits laitiers et ovoproduits.

§ 4. Le titre V fixe des prescriptions pour l'information sur la chaîne alimentaire.

§ 5. Le titre VI fixe, pour les exploitants du secteur alimentaire, des prescriptions en matière d'hygiène dans le domaine des denrées alimentaires d'origine animale, en complément au règlement (CE) N° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Art. 2. Le présent arrêté ne s'applique pas :

1° à l'abattage par un particulier à son domicile de porcins, ovins, caprins, volailles, lapins et gibier dont les viandes sont destinées aux besoins exclusifs de son ménage;

2° à la détention par un particulier d'une petite quantité de pièces de petit gibier sauvage ou d'une seule grosse pièce de gros gibier sauvage si les viandes sont exclusivement destinées à la consommation de sa famille;

3° à la détention de trophées de chasse;

4° aux denrées alimentaires d'origine animale destinées soit :

a) à une autre utilisation que l'alimentation humaine;

b) à des expositions ou à un examen particulier ou à des analyses, à condition que ces denrées alimentaires ne soient pas utilisées pour l'alimentation humaine et que, après les expositions ou l'achèvement de l'examen particulier ou des analyses, ces denrées alimentaires soient détruites, à l'exception des quantités utilisées lors des analyses;

c) à l'approvisionnement d'organisations internationales.

Overwegende de Richtlijn 2004/41/EG van het Europees Parlement en de Raad van 21 april 2004 houdende intrekking van bepaalde Richtlijnen inzake levensmiddelenhygiëne en tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van bepaalde voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong en tot wijziging van de Richtlijnen 69/662/EEG en 92/118/EEG van de Raad en van beschikking 95/408/EG van de Raad;

Gelet op het overleg tussen de Gewestregeringen en de Federale Overheid op 14 december 2005;

Gelet op het advies van het Wetenschappelijk Comité, ingesteld bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, gegeven op 4 november 2005;

Gelet op het advies 39.3973 van de Raad van State, gegeven op 6 december 2005, met toepassing van artikel 84, § 1, eerste lid, 1°, van de gecoördineerde wetten op de Raad van State;

Op de voordracht van Onze Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

TITEL I. — *Werkings sfeer en definities*

HOOFDSTUK I. — *Werkings sfeer*

Artikel 1. § 1. Titel II bepaalt hygiënevoorschriften :

1° voor de rechtstreekse levering, door de producent, van kleine hoeveelheden primaire producten aan de eindverbruiker of de plaatselijke detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert;

2° voor de rechtstreekse levering, door de producent, van kleine hoeveelheden vlees van op het bedrijf geslacht(e) pluimvee en lagomorfen aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel die dergelijk vlees rechtstreeks als vers vlees aan de eindverbruiker levert;

3° voor de rechtstreekse levering, door jagers, van kleine hoeveelheden vrij wild of vlees van vrij wild aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert.

§ 2. Titel III bepaalt hygiënevoorschriften voor de levering van producten van dierlijke oorsprong door de detailhandelszaak aan andere detailhandelszaken.

§ 3. Titel IV bepaalt hygiënevoorschriften voor de detailhandel van zuivel- en ei producten.

§ 4. Titel V bepaalt voorschriften voor de informatie over de voedselketen.

§ 5. Titel VI bepaalt, voor exploitanten van levensmiddelenbedrijven, hygiënevoorschriften op het gebied van levensmiddelen van dierlijke oorsprong vastgelegd ter aanvulling op verordening (EG) Nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

Art. 2. Dit besluit is niet van toepassing op :

1° de slachting door een particulier te zijnen huize van varkens, schapen, geiten, pluimvee, konijnen en wild waarvan het vlees uitsluitend bestemd is voor de behoeften van zijn huisgezin;

2° het in bezit hebben door een particulier van een kleine hoeveelheid stukken klein vrij wild of één enkel geheel stuk grof vrij wild indien het vlees uitsluitend bestemd is voor de consumptie door diens huisgezin;

3° het in bezit hebben van jachttrofeeën;

4° levensmiddelen van dierlijke oorsprong die ofwel bestemd zijn :

a) voor ander gebruik dan menselijke voeding;

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

c) voor de bevoorrading van internationale organisaties.

CHAPITRE II. — Définitions

Art. 3. § 1^{er}. Pour l'application du présent arrêté, on entend par :

1° Agence : l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire;

2° Ministre : le Ministre qui a la santé publique dans ses attributions;

3° abattage privé : l'abattage d'un animal dont les viandes sont exclusivement destinées aux besoins du propriétaire et de sa famille;

4° lot d'ovoproduits : une quantité d'ovoproduits préparés dans les mêmes conditions et qui ont notamment été soumis à un traitement en une seule opération continue.

§ 2. Sont également d'application pour le présent arrêté, les définitions visées au règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 précité.

TITRE II. — Approvisionnement direct en petites quantités, par le producteur ou le chasseur, du consommateur final ou du commerce de détail local qui fournit directement au consommateur final

CHAPITRE I^{er}. — Produits primaires

Section 1^{re}. — Lait cru

Art. 4. Pour l'approvisionnement direct du consommateur final et du commerce de détail, par le producteur, en lait cru non emballé, la production et les opérations connexes doivent satisfaire à la partie A de l'annexe I^{re} du règlement (CE) N° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, au chapitre I^{er} de la section IX de l'annexe III du règlement (CE) N° 853/2004 du 29 avril 2004 précité et aux exigences pour le contrôle de la qualité sanitaire du lait.

Section 2. — Oeufs

Art. 5. § 1^{er}. Pour l'approvisionnement direct du consommateur final et du commerce de détail par le producteur, en oeufs, la production et les opérations connexes doivent satisfaire à la partie A de l'annexe I^{re} du règlement (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 précité, et au chapitre I^{er} de la section X de l'annexe III du règlement (CE) N° 853/2004 du 29 avril 2004 précité.

§ 2. Les producteurs d'oeufs ayant une exploitation de maximum 50 poules pondeuses sont dispensés de l'obligation d'estampiller les oeufs comme prévu au règlement (CEE) n° 1907/90 du Conseil du 26 juin 1990 concernant certaines normes de commercialisation applicables aux oeufs, à condition que :

1° les oeufs soient vendus par le producteur sur le marché local;

2° le marché local soit limité au marché qui se tient dans la commune où le producteur est établi et dans les communes limitrophes. Si dans ces communes il n'y a pas de marché, le marché local est limité au marché hebdomadaire le plus proche;

3° le nom et l'adresse du producteur soient exposés pendant la vente de telle manière que le consommateur final puisse en prendre connaissance.

Section 3. — Produits de la pêche

Art. 6. Par dérogation aux articles 16 et 17 de l'arrêté royal du 22 décembre 2005 fixant des mesures complémentaires pour l'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, pour l'approvisionnement direct du consommateur final par le producteur en petites quantités de produits de la pêche, ce dernier doit satisfaire aux dispositions mentionnées en annexe I^{re}, chapitre I^{er}, section 1^{re}.

Art. 7. Pour l'approvisionnement direct du commerce de détail par le producteur, en produits de la pêche, ce dernier doit satisfaire aux prescriptions applicables à la production primaire mentionnées en l'annexe I du règlement (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 précité et aux prescriptions pour les produits de la pêche mentionnées en annexe III, section VIII, du règlement (CE) N° 853/2004 du 29 avril 2004 précité.

Section 4. — Mollusques bivalves vivants

Art. 8. § 1^{er}. Pour l'approvisionnement direct du consommateur final, par le producteur, en petites quantités de mollusques bivalves vivants, les dispositions mentionnées en annexe I^{re}, chapitre I^{er}, section 2, doivent être respectées.

HOOFDSTUK II. — Definities

Art. 3. § 1. Voor de toepassing van dit besluit, wordt verstaan onder :

1° Agentschap : het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen;

2° Minister : de Minister tot wiens bevoegdheid de Volksgezondheid behoort;

3° particuliere slachting : de slachting van een dier waarvan het vlees bestemd is voor de uitsluitende behoeften van de eigenaar en van zijn gezin;

4° partij eiprodukten : een hoeveelheid eiprodukten, die in dezelfde omstandigheden is bereid en met name een behandeling in één ononderbroken arbeidsgang heeft ondergaan;

§ 2. Zijn eveneens van toepassing voor dit besluit de definities bedoeld in de bovenvermelde verordening (EG) nr. 853/2004 van 29 april 2004.

TITEL II. — Rechtstreekse levering van kleine hoeveelheden door de producent of de jager aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert

HOOFDSTUK I. — Primaire producten

Afdeling 1. — Rauwe melk

Art. 4. Voor de rechtstreekse levering van onverpakte rauwe melk aan de eindverbruiker en aan de detailhandel door de producent, moeten de productie en de daarmee verband houdende handelingen voldoen aan deel A van de bijlage I van de verordening (EG) Nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne, aan hoofdstuk I van sectie IX van de bijlage III van de bovenvermelde verordening (EG) Nr. 853/2004 van 29 april 2004 en aan de eisen van de sanitaire kwaliteitscontrole van melk.

Afdeling 2. — Eieren

Art. 5. § 1. Voor de rechtstreekse levering van eieren aan de eindverbruiker en aan de detailhandel door de producent, moeten de productie en de daarmee verband houdende handelingen voldoen aan deel A van de bijlage I van de bovenvermelde verordening (EG) Nr. 852/2004 van 29 april 2005 en Hoofdstuk I van sectie X van de bijlage III van de bovenvermelde verordening (EG) Nr. 853/2004 van 29 april 2004.

§ 2. Eiproducenten met een bedrijf met ten hoogste 50 legkippen zijn vrijgesteld van de verplichting tot stempelen van de eieren zoals voorzien in Verordening (EEG) nr. 1907/90 van de Raad van 26 juni 1990 betreffende bepaalde handelsnormen voor eieren, onder de volgende voorwaarden :

1° de eieren worden verkocht door de producent op de plaatselijke markt;

2° de plaatselijke markt is beperkt tot de markt gehouden in de gemeente waar de producent gevestigd is en in de aangrenzende gemeenten. Indien in deze gemeenten geen markt gehouden wordt is de plaatselijke markt beperkt tot de dichtstbijzijnde weekmarkt;

3° de naam en het adres van de producent dient tijdens de verkoop op zodanige wijze uitgesteld dat de eindverbruiker er kennis kan van nemen.

Afdeling 3. — Visserijproducten

Art. 6. In afwijking van hetgeen bepaald in artikel 16 en 17 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 moet, voor de rechtstreekse levering van kleine hoeveelheden visserijproducten aan de eindverbruiker door de producent, deze laatste voldoen aan de bepalingen vermeld in bijlage I, hoofdstuk I, afdeling 1.

Art. 7. Voor de rechtstreekse levering van visserijproducten aan de detailhandel door de producent, moet deze laatste voldoen aan de voorschriften van toepassing op primaire productie vermeld in bijlage I van bovenvermelde verordening (EG) Nr. 852/2004 van 29 april 2004 en aan de voorschriften voor visserijproducten vermeld in bijlage III, sectie VIII, van bovenvermelde verordening (EG) Nr. 853/2004 van 29 april 2004.

Afdeling 4. — Levende tweekleppige weekdieren

Art. 8. § 1. Voor de rechtstreekse levering, van kleine hoeveelheden levende tweekleppige weekdieren aan de eindverbruiker door de producent, moeten de bepalingen vermeld in bijlage I, hoofdstuk I afdeling 2, worden nageleefd.

§ 2. Pour l'approvisionnement direct du commerce de détail par le producteur, en mollusques bivalves vivants, le producteur doit satisfaire aux prescriptions d'application à la production primaire mentionnées en l'annexe I du règlement (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 précité et aux prescriptions pour les mollusques bivalves vivants mentionnées en annexe III, section VII du Règlement (CE) N° 853/2004 du 29 avril 2004 précité.

Section 5. — Pectinidés capturés dans la nature

Art. 9. Pour l'approvisionnement direct du consommateur final et du commerce de détail, par le producteur, en pectinidés capturés dans la nature ce dernier doit satisfaire aux prescriptions d'application à la production primaire mentionnées en l'annexe I du règlement (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 précité et aux prescriptions pour les pectinidés récoltés en dehors des zones de production classifiées mentionnées en annexe III, section VII, chapitre IX du règlement (CE) N° 853/2004 du 29 avril 2004 précité.

CHAPITRE II. — Viandes de volaille et de lagomorphes

Art. 10. Le producteur de volailles et de lagomorphes peut directement approvisionner le commerce de détail local, en carcasses entières de volailles et de lagomorphes abattus dans son exploitation, s'il est satisfait aux dispositions concernant les abattoirs pour volailles et/ou lagomorphes du règlement (CE) N° 853/2004 du 29 avril 2004 précité.

Art. 11. § 1^{er}. Le producteur de volailles et de lagomorphes peut directement approvisionner en carcasses entières de volailles et de lagomorphes abattus dans son exploitation au consommateur final sur le lieu de production ou au marché local pour autant qu'il s'agisse au maximum de 2000 têtes de volailles et 1000 têtes de lagomorphes par an et qu'il soit satisfait aux dispositions du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 précité, et aux prescriptions spécifiques suivantes :

1° Les carcasses d'animaux morts d'une autre manière que par abattage ne peuvent pas être utilisées pour la consommation humaine;

2° L'étourdissement, la saignée, la plumaison ou l'habillage, l'éviscération et autres formes d'habillage doivent avoir lieu sans délai de telle manière que toute contamination des viandes soit évitée. Il faut notamment prendre des mesures afin d'éviter tout déversement du contenu de l'estomac et des intestins lors de l'éviscération;

3° Après l'éviscération, les animaux abattus doivent le plus vite possible être nettoyés et refroidis à une température de 4 °C au maximum.

4° Le producteur dispose d'un local :

a) suffisamment grand et approprié à un abattage et à un habillage hygiénique des animaux, l'éviscération ayant lieu à un autre endroit que les autres opérations d'abattage;

b) aménagé et équipé de telle manière que les opérations d'abattage puissent s'y dérouler de façon hygiénique;

c) doté des équipements nécessaires pour éviter que les viandes entrent en contact avec les sols et les murs;

d) doté des équipements nécessaires pour le lavage et la désinfection des outils et des mains;

5° Lorsque des volailles et des lagomorphes sont abattus dans le même local, ces opérations doivent se dérouler à des moments différents ou en des endroits différents;

6° Le marché local est limité au marché qui se tient dans la commune où le producteur est établi et dans les communes limitrophes. Si dans ces communes il n'y a pas de marché, le marché local est limité au marché hebdomadaire le plus proche;

7° Le nom et l'adresse de l'exploitation, ainsi que l'agrément doivent être exposés pendant la vente de telle manière que le consommateur final puisse en prendre connaissance;

8° La vente est limitée aux carcasses entières qui toutefois peuvent être découpées en morceaux sur demande et en présence du consommateur final;

§ 2. Par dérogation au § 1^{er}, le producteur de volailles et de lagomorphes peut directement approvisionner, en carcasses entières de volailles et de lagomorphes abattus dans son exploitation, le consommateur final, pour autant qu'il s'agisse au maximum de 500 têtes de volailles et 250 têtes de lagomorphes par an et qu'il soit satisfait aux dispositions du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 précité, et aux prescriptions spécifiques du § 1^{er}, 1° à 3°.

§ 2. Voor de rechtstreekse levering van levende tweekleppige weekdieren aan de detailhandel door de producent, moet deze laatste voldoen aan de voorschriften van toepassing op primaire productie vermeld in bijlage I van bovenvermelde verordening (EG) Nr. 852/2004 van 29 april 2004 en aan de voorschriften voor levende tweekleppige weekdieren vermeld in bijlage III, sectie VII van voornoemde Verordening (EG) Nr. 853/2004 van 29 april 2004.

Afdeling 5. — In het wild gevangen pectinidae

Art. 9. Voor de rechtstreekse levering van in het wild gevangen pectinidae aan de eindverbruiker en aan de detailhandel door de producent, moet deze laatste voldoen aan de voorschriften van toepassing op primaire productie vermeld in bijlage I van bovenvermelde verordening (EG) Nr. 852 van 29 april 2004 en aan de voorschriften voor pectinidae die buiten ingedeelde productiegebieden worden verzameld vermeld in bijlage III, sectie VII, hoofdstuk IX van bovenvermelde verordening (EG) Nr. 853/2004 van 29 april 2004.

HOOFDSTUK II. — Vlees van pluimvee en lagomorfen

Art. 10. De producent van pluimvee en lagomorfen kan gehele karkassen van op zijn bedrijf geslacht(e) pluimvee en lagomorfen rechtstreeks leveren aan de plaatselijke detailhandel indien is voldaan aan de voor slachthuizen voor pluimvee en/of lagomorfen geldende bepalingen van bovenvermelde verordening (EG) Nr. 853/2004 van 29 april 2004.

Art. 11. § 1. De producent van pluimvee en lagomorfen kan gehele karkassen van op zijn bedrijf geslacht(e) pluimvee en lagomorfen rechtstreeks leveren aan de eindverbruiker op de plaats van productie of op de plaatselijke markt voor zover het per jaar ten hoogste gaat om 2 000 stuks pluimvee en 1 000 stuks lagomorfen en indien voldaan is aan de bepalingen van bovenvermelde verordening (EG) nr. 852/2004 van 29 april 2004 en aan de volgende specifieke voorschriften :

1° Karkassen van dieren die op een andere manier gestorven zijn dan door slachting mogen niet voor menselijke consumptie gebruikt worden;

2° Het bedwelmen, het verbloeden, het plukken of villen, het verwijderen van de ingewanden en andere vormen van uitslachten moeten zonder uitstel plaatsvinden op zodanige wijze dat verontreiniging van het vlees wordt voorkomen. Met name moeten maatregelen worden getroffen om te voorkomen dat bij het uitnemen van de ingewanden de inhoud van maag en darmen wordt gemorst;

3° Na verwijdering van de ingewanden moeten geslachte dieren zo spoedig mogelijk worden schoongemaakt en gekoeld tot een temperatuur van ten hoogste 4 °C.

4° De producent beschikt over een lokaal :

a) dat voldoende groot is en geschikt om de dieren hygiënisch te slachten en uit te slachten, waarbij het verwijderen der ingewanden op een andere plaats wordt uitgevoerd dan de overige slachtverrichtingen;

b) dat zodanig ingericht en uitgerust is dat de slachtverrichtingen er op hygiënische wijze kunnen gebeuren;

c) met de nodige voorzieningen om te vermijden dat het vlees in contact komt met vloeren en muren;

d) met de nodige voorzieningen voor het wassen en ontsmetten van het gereedschap en de handen;

5° Als pluimvee en lagomorfen in hetzelfde lokaal geslacht worden moet dit gebeuren op verschillende tijdstippen of op verschillende plaatsen;

6° De plaatselijke markt is beperkt tot de markt gehouden in de gemeente waar de producent gevestigd is en in de aangrenzende gemeenten. Indien in deze gemeenten geen markt gehouden wordt is de plaatselijke markt beperkt tot de dichtstbijzijnde weekmarkt;

7° Naam en adres van de exploitant alsmede de erkenning dient tijdens de verkoop op zodanige wijze uitgesteld dat de eindverbruiker er kennis kan van nemen;

8° De verkoop is beperkt tot gehele karkassen die evenwel op aanvraag en in aanwezigheid van de eindverbruiker in stukken mogen worden versneden;

§ 2. In afwijking van § 1, kan de producent van pluimvee en lagomorfen gehele karkassen van op zijn bedrijf geslacht(e) pluimvee en lagomorfen rechtstreeks leveren aan de eindverbruiker op de plaats van productie voorzover het per jaar ten hoogste gaat om 500 stuks pluimvee en 250 stuks lagomorfen en indien voldaan is aan de bepalingen van bovenvermelde verordening (EG) nr. 852/2004 van 29 april 2004 en aan de specifieke voorschriften van § 1, 1° tot 3°.

CHAPITRE III. — *Gibier sauvage*

Art. 12. L'approvisionnement direct du consommateur final, par le chasseur, en petites quantités de gibier sauvage ou viandes de gibier sauvage ne peut se faire qu'aux conditions suivantes :

- 1° Il s'agit de gibier sauvage de son propre tableau de chasse;
- 2° L'approvisionnement n'excède pas, par tableau de chasse, 1 pièce pour le gros gibier sauvage, et 10 pièces pour le petit gibier sauvage;
- 3° Les sangliers et les autres espèces sensibles aux trichines ont subi une analyse pour la recherche de celles-ci avec résultat favorable;
- 4° Le chasseur a suivi la formation visée au chapitre I, Section IV de l'annexe III du règlement (CE) 853/2004 du 29 avril 2004 précité;
- 5° Le chasseur n'a pas constaté de comportement anormal avant la mort ou ne soupçonne aucun effet de contamination environnementale;
- 6° Lors de l'examen de l'animal venant d'être abattu, le chasseur n'a constaté aucune caractéristique pouvant indiquer que la viande constituerait un risque pour la santé;
- 7° L'estomac et les intestins sont enlevés aussi vite que possible après la mort d'un gros gibier sauvage;
- 8° Après la mise à mort, si les conditions atmosphériques l'exigent, le refroidissement est entamé dans un délai raisonnable. Pour le gros gibier, jusqu'à une température à cœur de 7 °C, pour le petit gibier, jusqu'à une température à cœur de 4 °C.

Art. 13. § 1^{er}. L'approvisionnement direct, par le chasseur, en gibier sauvage, du commerce de détail qui approvisionne directement le consommateur final ne peut se faire que si un établissement de traitement du gibier sauvage est attaché à ce commerce de détail;

§ 2. Le gibier visé au § 1^{er} doit être expertisé conformément aux dispositions du règlement 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

Après expertise, le vétérinaire officiel appose la marque d'identification dont la forme et le contenu sont fixés en annexe II.

§ 3. Pour être agréé, l'établissement de traitement de gibier sauvage attaché à un commerce de détail doit répondre aux conditions d'installation et d'exploitation fixées dans le règlement (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 précité et en annexe II.

§ 4. Le chasseur ne peut pas fournir de viandes de gibier sauvage à un commerce de détail ni à un établissement de traitement de gibier sauvage.

TITRE III. — Approvisionnement direct en produits d'origine animale, par des commerces de détail à d'autres commerces de détail

Art. 14. Le boulanger, qui exploite un commerce de détail et qui fabrique lui-même des produits composés et transformés, à base, d'une part, de viandes fraîches, viandes hachées ou préparations de viandes et, d'autre part, de farines comme mentionné dans l'article 1^{er}, 1° de l'arrêté royal du 2 septembre 1985 relatif aux farines, peut approvisionner d'autres commerces de détail moyennant le respect des conditions du règlement (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 précité et de l'annexe III.

TITRE IV. — Commerce de détail

CHAPITRE I^{er}. — *Produits laitiers*

Art. 15. Le commerce de détail en produits laitiers doit être effectué suivant les dispositions du règlement (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 précité, les chapitres II, III, IV et V de la section IX de l'annexe III du règlement (CE) N° 853/2004 du 29 avril 2004 précité et l'annexe IX du présent arrêté.

CHAPITRE II. — *Ovoproduits*

Art. 16. Le commerce de détail en ovoproduits doit être effectué selon les dispositions du règlement (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 précité et du chapitre II de la section X de l'annexe III du règlement (CE) N° 853/2004 du 29 avril 2004 précité.

TITRE V. — Information sur la chaîne alimentaire

Art. 17. Le modèle et le contenu de l'information sur la chaîne alimentaire visée à l'annexe II, section III, du règlement (CE) N° 853/2004 du 29 avril 2004 précité sont déterminés par le Ministre.

HOOFDSTUK III. — *Vrij wild*

Art. 12. De rechtstreekse levering door de jager van kleine hoeveelheden vrij wild of vlees van vrij wild aan de eindverbruiker mag alleen gebeuren volgens de volgende voorschriften :

- 1° Het gaat om vrij wild van de eigen jachtbuit;
- 2° De rechtstreekse levering per jachtbuit bedraagt niet meer dan 1 stuk grof vrij wild en 10 stuks klein vrij wild;
- 3° Op everzwijnen en andere trichinegevoelige soorten moet een trichinenonderzoek uitgevoerd zijn met gunstig resultaat;
- 4° De jager heeft de opleiding gevolgd zoals bepaald in hoofdstuk I, Sectie IV van bijlage III van bovenvermelde verordening (EG) 853/2004 van 29 april 2004;
- 5° De jager heeft vóór het doden geen abnormaal gedrag vastgesteld of heeft geen vermoeden van effecten van milieuverontreiniging;
- 6° De jager heeft bij onderzoek van het pas gedode dier geen kenmerken geconstateerd die erop kunnen wijzen dat het vlees een risico zou vormen voor de gezondheid;
- 7° Grof vrij wild is na het doden zo snel mogelijk van de maag en darmen ontdaan;
- 8° Na het doden is, indien de weersomstandigheden dit vereisen, binnen een redelijke tijd met koelen begonnen. Voor grof vrij wild tot een kerntemperatuur van 7 °C, voor klein vrij wild tot een kerntemperatuur van 4 °C.

Art. 13. § 1. De rechtstreekse levering door de jager van vrij wild aan de detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert mag alleen gebeuren indien deze detailhandel beschikt over een wildbewerkingsinrichting grenzend aan een detailhandelszaak;

§ 2. Het in § 1 bedoelde vrij wild moet gekeurd worden overeenkomstig de bepalingen van verordening 854/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke voorschriften voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong.

Na de keuring wordt het identificatiemerk, waarvan vorm en inhoud vastgesteld zijn in bijlage II, aangebracht door de officiële dierenarts.

§ 3. Om een erkenning te bekomen moet de wildbewerkingsinrichting die grenst aan een detailhandelszaak voldoen aan de inrichtings- en exploitatievoorwaarden vastgelegd in bovenvermelde verordening (EG) Nr. 852/2004 van 29 april 2004 en in bijlage II.

§ 4. De jager kan geen vlees van vrij wild leveren aan een detailhandelszaak of aan een wildbewerkingsinrichting die grenst aan een detailhandelszaak.

TITEL III. — Rechtstreekse levering van producten van dierlijke oorsprong van detailhandelszaken aan andere detailhandelszaken

Art. 14. De bakker, die een detailhandelszaak uitbaat, mag andere detailhandelszaken bevoorraden met zelf geproduceerde samengestelde verwerkte producten, op basis van, enerzijds, vers vlees, gehakt vlees of vleesbereidingen en, anderzijds, meel zoals vermeld in artikel 1, 1° van het koninklijk besluit van 2 september 1985 betreffende meel mits de voorwaarden van bovenvermelde verordening (EG) Nr. 852/2004 van 29 april 2004 en van bijlage III worden nageleefd.

TITEL IV. — Detailhandel

HOOFDSTUK I. — *Zuivelproducten*

Art. 15. De detailhandel van zuivelproducten dient te gebeuren volgens de bepalingen van bovenvermelde verordening (EG) Nr. 852/2004 van 29 april 2004, de hoofdstukken II, III, IV en V van sectie IX van bijlage III van bovenvermelde verordening (EG) Nr. 853/2004 van 29 april 2004 en bijlage IX in dit besluit.

HOOFDSTUK I. — *Eiprodukten*

Art. 16. De detailhandel van eiprodukten dient te gebeuren volgens de bepalingen van bovenvermelde verordening (EG) Nr. 852/2004 van 29 april 2004 en van hoofdstuk II van sectie X van bijlage III van bovenvermelde verordening (EG) Nr. 853/2004 van 29 april 2004.

TITEL V. — Informatie over de voedselketen

Art. 17. Het model en de inhoud van de informatie over de voedselketen zoals bedoeld in Bijlage II Sectie III van bovenvermelde verordening (EG) Nr. 853/2004 van 29 april 2004 worden bepaald door de Minister.

TITRE VI. — Prescriptions en matière d'hygiène dans le domaine des denrées alimentaires d'origine animale, en complément au règlement (CE) N° 853/2004 du 29 avril 2004 précité

CHAPITRE I^{er}. — Prescriptions concernant plusieurs produits d'origine animale

Section 1^{re}. — Dispositions pour tous les établissements

Art. 18. Durant les activités, l'exploitant du secteur alimentaire doit interdire l'accès aux locaux de travail et d'entreposage aux personnes étrangères à l'établissement, à moins que leur présence ne soit nécessaire au fonctionnement de l'établissement.

Art. 19. Dans les établissements, ne peuvent être effectuées que les activités pour lesquelles l'agrément, l'autorisation ou l'enregistrement a été accordé.

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

Art. 20. Les établissements doivent satisfaire aux prescriptions d'aménagement et d'exploitation fixées en annexe IV du présent arrêté.

Section 2. — Prescriptions pour l'entreposage réfrigéré

Art. 21. Les établissements où des produits d'origine animale sont entreposés réfrigérés ou surgelés, doivent disposer :

1° de dispositifs pour le nettoyage des mains, équipés de robinets conçus de telle sorte que la propagation de la contamination soit évitée, pour le personnel qui manie des produits d'origine animale non emballés;

2° d'un local ou emplacement pour la réception et l'expédition de produits d'origine animale;

3° de locaux suffisamment grands, faciles à nettoyer et dans lesquels on peut entreposer les produits d'origine animale à la température prescrite et sans danger de contamination.

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

Art. 22. Les établissements où des produits d'origine animale pourvus d'un conditionnement sont à nouveau rassemblés et/ou sont pourvus d'un nouveau conditionnement ou d'un nouvel emballage, doivent, outre les dispositifs et locaux prévus à l'article 21, disposer :

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

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

S'il est assez grand pour que le réemballage, l'expédition et la réception se déroulent de manière hygiénique, le local mentionné à l'article 21, 2°, peut être utilisé pour le réemballage.

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

Art. 23. Les établissements dans lesquels des animaux sont abattus ou des viandes sont découpées, transformées, traitées, ou entreposées doivent satisfaire aux prescriptions fixées en annexe V.

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

Art. 24. § 1^{er}. Dans les établissements, autres que les abattoirs, où des viandes sont découpées, transformées, traitées ou entreposées, il est interdit d'introduire, de détenir, de transformer, de traiter ou d'emballer :

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

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

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

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

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

TITEL VI. — Hygiënevoorschriften op het gebied van levensmiddelen van dierlijke oorsprong vastgelegd ter aanvulling op bovenvermelde verordening (EG) Nr. 853/2004 van 29 april 2004

HOOFDSTUK I. — Voorschriften betreffende verscheidene producten van dierlijke oorsprong

Afdeling 1. — Bepalingen voor alle inrichtingen

Art. 18. Tijdens de werkzaamheden dient de exploitant van het levensmiddelenbedrijf de toegang tot de werk- en opslaglokalen te ontzeggen aan personen vreemd aan de inrichting, tenzij hun aanwezigheid noodzakelijk is voor de bedrijfswerking.

Art. 19. In de inrichtingen mogen slechts die activiteiten worden uitgeoefend waarvoor een erkenning, toelating of registratie werd toegekend.

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

Art. 20. De inrichtingen dienen te voldoen aan de inrichtings- en exploitatievoorschriften vastgelegd in bijlage IV bij dit besluit.

Afdeling 2. — Voorschriften voor gekoelde opslag

Art. 21. De inrichtingen waar producten van dierlijke oorsprong gekoeld of diepgevroren worden opgeslagen moeten beschikken over :

1° voorzieningen voor het wassen van de handen, uitgerust met kranen die zo zijn ontworpen dat de verspreiding van verontreiniging wordt voorkomen, voor het personeel dat met onverpakte producten van dierlijke oorsprong omgaat;

2° een lokaal of plaats voor de ontvangst en het verzenden van de producten van dierlijke oorsprong;

3° voldoende grote lokalen, die gemakkelijk kunnen worden gereinigd en waarin de producten van dierlijke oorsprong kunnen worden opgeslagen bij de voorgeschreven temperatuur en zonder gevaar voor besmetting.

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

Art. 22. De inrichtingen waar producten van dierlijke oorsprong die met een onmiddellijke verpakking zijn omhuld, opnieuw worden bijeengebracht en/of van een nieuwe onmiddellijke verpakking of verpakking worden voorzien, moeten behalve de voorzieningen en lokalen voorzien in artikel 21 ook beschikken over :

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

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

Indien het voldoende groot is om het herverpakken, de verzending en ontvangst hygiënisch te laten verlopen, kan het lokaal vermeld onder artikel 21, 2°, voor het herverpakken aangewend worden.

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

Art. 23. De inrichtingen waar dieren worden geslacht of waar vlees wordt versneden, verwerkt, behandeld of opgeslagen, dienen te voldoen aan de voorschriften vastgelegd in bijlage V.

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

Art. 24. § 1. In deze inrichtingen, andere dan slachthuizen waar vlees wordt versneden, verwerkt, behandeld of opgeslagen is het verboden binnen te brengen, voorhanden te hebben, te verwerken, te behandelen of te verpakken :

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

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

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

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

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

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

§ 2. Par dérogation à l'article 24, § 1^{er}, 4°, les viandes obtenues lors d'un abattage privé peuvent être présentes dans les entreprises suivantes du secteur alimentaire, pour les traitements cités ci-après :

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

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

3° dans un atelier de découpe ou un débit de viande : pour l'enlèvement de la colonne vertébrale des carcasses de bovins de plus de 12 mois.

Les carcasses obtenues lors d'abattages privés qui sont expédiées dans une entreprise du secteur alimentaire pour un traitement cité à l'alinéa précédent doivent être munies d'une étiquette mentionnant le nom et l'adresse de l'entreprise du secteur alimentaire de destination et le motif de l'expédition. Dans les registres des viandes entrantes et sortantes, il doit être fait mention du traitement spécifique visé qui se trouve à la base de l'expédition.

Art. 25. § 1^{er}. S'il se trouve en même temps dans l'établissement, d'une part, des viandes fraîches qui, conformément à l'estampille, sont autorisées au marché intracommunautaire et, d'autre part, des viandes fraîches qui, conformément à l'estampille, peuvent exclusivement être vendues sur le territoire national, ou encore, des viandes fraîches ne pouvant être autorisées au marché intracommunautaire qu'après un traitement spécifique, toutes ces viandes doivent être entreposées dans des endroits séparés et préparées ou transformées dans des endroits séparés ou à des moments différents. Les viandes emballées peuvent toutefois être entreposées ensemble.

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

Section 6. — Prescriptions pour les abattoirs

Art. 26. L'exploitant du secteur alimentaire est tenu de faciliter les opérations d'expertise et de contrôle, notamment d'effectuer toute manipulation jugée utile par l'expert, de suivre toutes les instructions de celui-ci relatives au marquage ou à la dénaturation, de mettre à sa disposition l'espace équipé et suffisant permettant l'expertise efficace et de lui procurer l'aide nécessaire et de mettre à sa disposition l'utilisation des moyens de communication de l'établissement.

Art. 27. § 1^{er}. Le vétérinaire officiel peut ordonner l'abattage immédiat des animaux qu'il désigne.

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

Art. 28. L'abattage ne peut pas être visible de la voie publique. Lors de l'abattage, les portes doivent rester fermées, à l'exception de l'accès des animaux à abattre.

Art. 29. L'exploitant de l'abattoir doit communiquer au vétérinaire officiel le moment de l'abattage et l'estimation du nombre d'animaux au plus tard le jour qui précède. Toutefois, s'il s'agit d'un abattage de nécessité, l'exploitant de l'abattoir doit en avvertir le vétérinaire officiel le jour même avant 14 heures, ou, si l'abattage s'est déroulé plus tard, le jour ouvrable suivant avant 10 heures.

Art. 30. Les carcasses, parties de carcasses et les abats définitivement reconnus ou déclarés impropres à la consommation humaine ou déclarés nuisibles doivent, si nécessaire, être mis hors d'usage en présence et suivant les instructions du vétérinaire officiel, par l'exploitant de l'abattoir ou de l'établissement où l'expertise a eu lieu.

Les moyens nécessaires à cet effet sont également mis à disposition par l'exploitant.

Le Ministre peut établir une liste des colorants pouvant être utilisés pour la mise hors d'usage des viandes précitées.

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

§ 2. In afwijking op artikel 24, § 1, 4° mag het vlees bekomen bij een particuliere slachting in de volgende levensmiddelenbedrijven aanwezig zijn voor de hierna genoemde bewerkingen :

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

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

3° in een uitsnijderij of een vleeswinkel : voor het verwijderen van de wervelkolom uit karkassen van runderen ouder dan 12 maanden.

De karkassen bekomen bij particuliere slachtingen die om een in het vorige lid genoemde bewerkingen naar een levensmiddelenbedrijf worden verzonden, moeten voorzien zijn van een etiket dat de naam en het adres van het levensmiddelenbedrijf van bestemming en de reden van verzending vermeldt. In de registers van het binnenkomend en uitgaand vlees dient melding gemaakt van de specifieke beoogde behandeling die aan de verzending ten grondslag ligt.

Art. 25. § 1. Indien zich in een inrichting tegelijkertijd enerzijds vers vlees bevindt dat blijkens het merkteken toegelaten is tot de intracommunautaire markt en anderzijds vers vlees dat blijkens het merkteken uitsluitend mag worden verhandeld op het nationale grondgebied, of nog, vers vlees dat slechts na een specifieke behandeling kan worden toegelaten tot de intracommunautaire markt, moet al dit vlees op afzonderlijke plaatsen worden opgeslagen en op afzonderlijke plaatsen of verschillende tijdstippen worden bewerkt of verwerkt. Evenwel mag verpakt vlees samen worden opgeslagen.

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

Afdeling 6. — Voorschriften voor slachthuizen

Art. 26. De exploitant van een levensmiddelenbedrijf is ertoe gehouden de keurings- en de controlewerkzaamheden te vergemakkelijken, inzonderheid door alle door de officiële dierenarts nuttig geachte handelingen te verrichten, diens instructies inzake merken en onbruikbaarmaking op te volgen, hem de nodige ingerichte ruimte met het oog op efficiënte keuring ter beschikking te stellen evenals de nodige hulp te bieden en het gebruik van de communicatiemiddelen van de inrichting ter beschikking te stellen.

Art. 27. § 1. De officiële dierenarts kan bevelen die dieren die hij aanwijst, onmiddellijk te slachten.

§ 2. De exploitant van een levensmiddelenbedrijf dient de slachtverrichtingen stop te zetten wanneer de officiële dierenarts het beveelt met het oog op het respect voor wettelijke of reglementaire bepalingen of op grond van hygiënische of sanitaire motieven.

Art. 28. Het slachten mag vanaf de openbare weg niet zichtbaar zijn. Tijdens het slachten moeten de deuren gesloten blijven, met uitzondering van de toegang voor de te slachten dieren.

Art. 29. De exploitant van het slachthuis dient de officiële dierenarts 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 van het slachthuis de officiële dierenarts de dag zelf vóór 14 uur, of, indien de slachting later heeft plaatsgehad, de volgende werkdag vóór 10 uur, daarover in te lichten.

Art. 30. Karkassen, delen van karkassen en slachtafval die definitief ongeschikt voor de menselijke consumptie worden bevonden of verklaard of schadelijk worden verklaard, moeten, zo nodig in aanwezigheid en volgens instructie van de officiële dierenarts, 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 bovenvermelde vlees mogen worden aangewend.

Art. 31. § 1^{er}. Il est interdit d'habiller, de plumer, d'échauder ou de brûler les animaux avant la mort.

§ 2. Sauf sur ordre du vétérinaire officiel, il est interdit d'enlever, d'inciser ou de découper des parties de carcasses ou d'abats avant la fin de l'expertise.

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

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

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

L'insufflation mécanique pour le dépouillement des agneaux et chevreaux de poids vif inférieur à 15 kg est autorisée, moyennant 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 lapins, 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.

Section 7. — Marques d'identification

Art. 32. § 1^{er}. Par dérogation à l'article 5, 1, b, du règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 précité, la marque d'identification apposée sur les viandes reconnues propres à la consommation humaine obtenues à partir de volailles, de lagomorphes et de petit gibier sauvage, et qui proviennent d'un territoire ou d'une partie de territoire ne remplissant pas toutes les conditions de police sanitaire prévues dans l'arrêté royal du 13 mai 2005 fixant les règles de police sanitaire régissant la production, la transformation, la distribution et l'introduction des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, doit être conforme au modèle suivant :

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

2° indications :

- dans la partie supérieure : BELGIQUE ou BE

- au centre : le numéro d'agrément de l'établissement

- dans la partie inférieure : l'abréviation CE

- des informations permettant d'identifier le vétérinaire officiel ayant procédé à l'inspection des viandes.

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

§ 2. Si, dans l'atelier de découpe, les opérations de découpe de viandes marquées conformément au § 1^{er} aboutissent à la production de morceaux non marqués, ces morceaux doivent être munis d'une marque d'identification selon le même modèle que la marque de salubrité ou la marque d'identification qui figurait sur les viandes qui ont été découpées.

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

Section 1^{re}. — Viandes d'ongulés domestiques

Sous-section 1^{re}. — Prescriptions pour les abattoirs

Art. 33. Il est interdit de découper les abats dans les abattoirs.

Art. 34. Dans les abattoirs pour ongulés domestiques, l'exploitant doit tenir un registre mentionnant :

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

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

Art. 31. § 1. Het is verboden de dieren voor de dood te villen, te plukken, te broeien of te branden.

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

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

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

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

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

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

Karkassen van pluimvee, konijnen, en klein vrij wild mogen evenwel worden opgevuld 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.

Afdeling 7. — Identificatiemerken

Art. 32. § 1. In afwijking van artikel 5, 1, b, van bovenvermelde verordening (EG) nr. 853/2004 van 29 april 2004 dient het identificatiemerk op het voor menselijke consumptie geschikt bevonden vlees bekomen van pluimvee, lagomorfen en klein vrij wild, die afkomstig zijn van een grondgebied of een deel van een grondgebied dat niet voldoet aan alle veterinairerechtelijke voorschriften, zoals vermeld in het koninklijk besluit van 13 mei 2005 houdende vaststelling van veterinairerechtelijke voorschriften voor de productie, de verwerking, de distributie en het binnenbrengen van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong, overeen te stemmen met het volgende model :

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

2° aanduidingen :

- in het bovenste deel : BELGIE of BE

- in het midden : het erkenningsnummer van de inrichting

- in het onderste gedeelte : de initialen EG

- gegevens aan de hand waarvan de officiële dierenarts die het vlees heeft gekeurd, kan worden geïdentificeerd.

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

§ 2. Indien in de uitsnijderij, ten gevolge van het uitsnijden van vlees gemerkt overeenkomstig § 1, delen zonder merk worden verkregen, moeten deze delen worden voorzien van een identificatiemerk naar hetzelfde model als het gezondheidsmerk of identificatiemerk dat voorkwam op het vlees dat werd versneden.

HOOFDSTUK II. — Specifieke voorschriften voor bepaalde producten van dierlijke oorsprong

Afdeling 1. — Vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren

Onderafdeling 1. — Voorschriften voor slachthuizen

Art. 33. In de slachthuizen is het verboden slachtafval te versnijden.

Art. 34. In de slachthuizen voor als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren dient de exploitant een register bij te houden met vermelding van :

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

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

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

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

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

Art. 35. Les abattoirs dans lesquels sont abattus des ongulés domestiques, doivent satisfaire aux prescriptions en matière d'infrastructure et d'équipement fixées à l'annexe VI.

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

Art. 36. Lors de la découpe des têtes d'animaux contenant des matériels à risque spécifiés, il est interdit d'en enlever la cervelle et les yeux.

Art. 37. Les ateliers de découpe doivent satisfaire aux prescriptions en matière d'infrastructure et d'équipement fixées à l'annexe VI.

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

Art. 38. Les exploitants des abattoirs dans lesquels des ongulés domestiques sont abattus doivent respecter les prescriptions en matière d'hygiène fixées à l'annexe VI.

Section 2. — Viandes de volaille et de lagomorphes

Sous-section 1^{re}. — Prescriptions pour les abattoirs

Art. 39. Les abattoirs dans lesquels des volailles ou des lagomorphes sont abattus doivent satisfaire aux prescriptions en matière d'infrastructure et d'équipement fixées à l'annexe VII.

Sous-section 2. — Prescriptions pour ateliers de découpe

Art. 40. Les ateliers de découpe doivent satisfaire aux prescriptions en matière d'infrastructure et d'équipement fixées à l'annexe VII.

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

Art. 41. Les exploitants d'abattoirs dans lesquels des volailles ou des lagomorphes sont abattus doivent satisfaire aux prescriptions en matière d'hygiène fixées à l'annexe VII.

Section 3. — Viandes de gibier sauvage

Art. 42. Les exploitants d'établissements de traitement du gibier doivent respecter les prescriptions spécifiques fixées à l'annexe VIII.

Section 4. — Viandes hachées, préparations de viandes et viandes séparées mécaniquement

Art. 43. Les établissements dans lesquels sont produites des viandes hachées, préparations de viandes et viandes séparées mécaniquement, doivent disposer d'un local de réception, d'un local d'expédition et d'un local pour l'emballage de ces denrées. Ces locaux peuvent être remplacés par un seul, à condition qu'il soit assez grand pour que l'emballage, l'expédition et la réception se déroulent de manière hygiénique.

Section 5. — Produits à base de viande

Art. 44. Les établissements dans lesquels des produits à base de viande sont produits, doivent disposer :

1° de dispositifs pour le nettoyage des mains, équipés de robinets conçus de telle sorte que la propagation de la contamination soit évitée, pour le personnel qui manie des produits nus;

2° d'un local pour la réception des viandes et des matières premières;

3° de locaux permettant d'entreposer les viandes et les produits emballés à l'écart des viandes et des produits nus, à moins qu'ils ne soient entreposés à des moments différents ou de manière à ce que les emballages et le mode d'entreposage ne puissent constituer une source de contamination pour la viande ou les produits;

4° d'un local pour l'emballage et pour l'expédition. Ce local ainsi que celui visé au point 2 peuvent être remplacés par un seul, à condition qu'il soit assez grand pour que l'emballage, la réception et l'expédition se déroulent de manière hygiénique.

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

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

De exploitant dient op vraag van de officiële dierenarts op elk moment documenten ter staving van de vermeldingen in dit register te kunnen overleggen.

Art. 35. De slachthuizen waar als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren worden geslacht dienen te voldoen aan de voorschriften inzake infrastructuur en uitrusting vastgelegd in bijlage VI.

Onderafdeling 2. — Voorschriften voor uitsnijderijen

Art. 36. Bij het uitsnijden van koppen van dieren die gespecificeerd risicomateriaal bevatten is het verboden de hersenen en de ogen uit deze koppen te verwijderen.

Art. 37. De uitsnijderijen dienen te voldoen aan de voorschriften inzake infrastructuur en uitrusting vastgelegd in bijlage VI.

Onderafdeling 3. — Hygiène bij het slachten

Art. 38. De exploitanten van slachthuizen waar als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren worden geslacht dienen de hygiënevoorschriften na te leven vastgelegd in bijlage VI.

Afdeling 2. — Vlees van pluimvee en lagomorfen

Onderafdeling 1. — Voorschriften voor slachthuizen

Art. 39. De slachthuizen waar pluimvee of lagomorfen worden geslacht, dienen te voldoen aan de voorschriften inzake infrastructuur en uitrusting vastgelegd in bijlage VII.

Onderafdeling 2. — Voorschriften voor uitsnijderijen

Art. 40. De uitsnijderijen dienen te voldoen aan de voorschriften inzake infrastructuur en uitrusting vastgelegd in bijlage VII.

Onderafdeling 3. — Hygiène bij het slachten

Art. 41. De exploitanten van slachthuizen waar pluimvee en lagomorfen worden geslacht dienen de hygiënevoorschriften na te leven die zijn vastgelegd in bijlage VII.

Afdeling 3. — Vlees van vrij wild

Art. 42. De exploitanten van wildbewerkingsinrichtingen dienen de specifieke voorschriften na te leven die zijn vastgelegd in bijlage VIII.

Afdeling 4. — Gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees

Art. 43. De inrichtingen waar gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees worden geproduceerd, moeten beschikken over een lokaal voor ontvangst, een lokaal voor verzending en een lokaal voor het verpakken van deze levensmiddelen. Deze lokalen kunnen worden vervangen door een enkel, op voorwaarde dat het voldoende groot is om de verpakking, de verzending en de ontvangst hygiënisch te laten verlopen.

Afdeling 5. — Vleesproducten

Art. 44. De inrichtingen waar vleesproducten worden geproduceerd, moeten beschikken over :

1° voorzieningen voor het wassen van de handen, uitgerust met kranen die zo zijn ontworpen dat de verspreiding van verontreiniging wordt voorkomen, voor het personeel dat met naakte producten omgaat;

2° een lokaal voor de ontvangst van het vlees en de grondstoffen;

3° lokalen om verpakt en naakt vlees en verpakte en naakte producten gescheiden op te slaan, tenzij verpakt en naakt vlees of verpakte en naakte producten nooit tegelijk worden opgeslagen of zodanig dat het verpakkingsmateriaal en de wijze van opslag geen bron van verontreiniging van het vlees of de producten kunnen zijn;

4° een lokaal voor het aanbrengen van de verpakking en voor de verzending. Dit lokaal mag samen met het lokaal bedoeld onder punt 2, worden vervangen door een enkel, op voorwaarde dat het voldoende groot is om de verpakking, de ontvangst en de verzending hygiënisch te laten verlopen.

Section 6. — Produits de la pêche

Art. 45. § 1^{er}. Les exploitants du secteur alimentaire qui gèrent des établissements dans lesquels des produits de la pêche sont manipulés doivent :

1° disposer d'une séparation nette entre la zone souillée et la zone propre afin de protéger cette dernière contre toute contamination;

2° disposer d'équipements pour le nettoyage des mains, équipés de robinets conçus de telle sorte que la propagation de la contamination soit évitée, pour le personnel qui manie des produits nus.

§ 2. Dans les établissements où des produits de la pêche sont manipulés, préparés, transformés ou entreposés, il est interdit d'introduire, d'avoir à disposition, de manipuler, préparer, transformer ou d'emballer :

1° des produits de la pêche frais qui n'ont pas été soumis à un contrôle officiel visé aux chapitres II et III de l'annexe III du règlement (CE) n° 854/2004 du 29 avril 2004 précité, à moins qu'ils ne puissent réglementairement être présentés pour à un contrôle officiel dans cet établissement;

2° des produits de la pêche impropres à la consommation humaine ou qui n'ont pas été autorisés à l'importation.

*Section 7. — Lait cru et produits laitiers**Sous-section 1^{re}. — Lait cru*

Art. 46. Le lait cru ne satisfaisant pas aux critères fixés à l'annexe III, section IX, du règlement (CE) N° 853/2004 du 29 avril 2004 précité, en ce qui concerne le nombre de germes et le nombre de cellules somatiques, peut être utilisé pour la préparation de fromage avec un temps de maturation d'au moins 60 jours, et de produits laitiers obtenus lors de la préparation d'un tel fromage.

Sous-section 2. — Produits laitiers

Art. 47. § 1^{er}. Les établissements dans lesquels des produits laitiers sont produits doivent satisfaire aux prescriptions en matière d'infrastructure et d'équipement fixées à l'annexe IX.

§ 2. Sans préjudice des dispositions de l'arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et du règlement (CE) N° 853/2004 du 29 avril 2004 précité, il doit clairement être mentionné sur l'étiquette du lait cru destiné à la consommation humaine directe, la mention «porter à ébullition avant utilisation».

Section 8. — Graisses animales fondues et cretons

Art. 48. Les établissements dans lesquels sont préparés des graisses animales fondues et des cretons doivent disposer :

1° de dispositifs pour le nettoyage des mains, équipés de robinets conçus de telle sorte que la propagation de la contamination soit évitée, pour le personnel qui manie des viandes et des produits nus;

2° d'un local ou d'un lieu pour la réception des matières premières.

Section 9. — Estomacs, vessies et boyaux traités

Art. 49. Les établissements dans lesquels sont traités des estomacs, vessies et boyaux doivent disposer :

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

2° de dispositifs pour le nettoyage des mains, équipés de robinets conçus de telle sorte que la propagation de la contamination soit évitée, pour le personnel qui manie des viandes et des produits nus;

3° d'un local pour la réception des matières premières.

Section 10. — Gélatine

Art. 50. Les exploitants des établissements fabricant de la gélatine, doivent respecter les prescriptions suivantes :

1° les peaux et arêtes de produits de la pêche utilisées comme matières premières pour la fabrication de gélatine, proviennent de produits de la pêche qui, lors du contrôle officiel, sont déclarés propres à la consommation humaine;

2° le conditionnement immédiat ou l'emballage se fait dans un local ou dans un endroit spécialement destiné à cet effet;

Afdeling 6. — Visserijproducten

Art. 45. § 1. Exploitanten van levensmiddelen-bedrijven die inrichtingen beheren waar visserijproducten worden gehanteerd, moeten beschikken over :

1° een duidelijke scheiding tussen de onreine en de reine zone teneinde deze laatste te beschermen tegen alle verontreiniging;

2° voorzieningen voor het wassen van de handen, uitgerust met kranen die zo zijn ontworpen dat de verspreiding van verontreiniging wordt voorkomen, voor het personeel dat met naakte producten omgaat.

§ 2. In de inrichtingen waar visserijproducten worden gehanteerd, bewerkt, verwerkt of opgeslagen is het verboden binnen te brengen, voorhanden te hebben, te hanteren, te bewerken, te verwerken of te verpakken :

1° verse visserijproducten die niet werden onderworpen aan een officiële controle zoals vermeld in de hoofdstukken II en III van bijlage III van bovenvermelde verordening (EG) 854/2004 van 29 april 2004, tenzij ze reglementair in deze inrichting voor officiële controle zullen worden aangeboden;

2° niet voor de menselijke consumptie geschikte visserijproducten of visserijproducten die niet tot de invoer werd toegelaten.

*Afdeling 6. — Rauwe melk en zuivelproducten**Onderafdeling 1. — Rauwe melk*

Art. 46. Rauwe melk die niet voldoet aan de in bijlage III, sectie IX, van bovenvermelde verordening (EG) Nr. 853/2004 van 29 april 2004 vastgelegde criteria wat betreft het kiemgetal en het aantal somatische cellen, kan worden gebruikt voor de vervaardiging van kaas met een rijpingstijd van ten minste 60 dagen, en bij de vervaardiging van dergelijke kaas verkregen zuivelproducten.

Onderafdeling 2. — Zuivelproducten

Art. 47. § 1. De inrichtingen waar zuivelproducten worden vervaardigd, dienen te voldoen aan de voorschriften inzake infrastructuur en uitrusting vastgelegd in bijlage IX.

§ 2. Onverminderd de bepalingen van het koninklijk besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen en van hoofdstuk IV van sectie IX van bijlage III van voornoemde verordening (EG) Nr. 853/2004 van 29 april 2004, moet op het etiket voor rauwe melk bestemd voor rechtstreekse menselijke consumptie de vermelding "koken voor gebruik" duidelijk worden vermeld.

Afdeling 8. — Gesmolten dierlijke vetten en kanen

Art. 48. De inrichtingen die gesmolten dierlijke vetten en kanen bereiden, moeten beschikken over :

1° voorzieningen voor het wassen van de handen, uitgerust met kranen die zo zijn ontworpen dat de verspreiding van verontreiniging wordt voorkomen, voor het personeel dat met naakt vlees en met naakte producten omgaat;

2° een lokaal of een plaats voor de ontvangst van de grondstoffen.

Afdeling 9. — Behandelde magen, blazen en darmen

Art. 49. De inrichtingen die magen, blazen en darmen behandelen, moeten beschikken over :

1° een duidelijke scheiding tussen de onreine en de reine zone teneinde deze laatste te beschermen tegen alle verontreiniging;

2° voorzieningen voor het wassen van de handen, uitgerust met kranen die zo zijn ontworpen dat de verspreiding van verontreiniging wordt voorkomen, voor het personeel dat met naakt vlees en met naakte producten omgaat;

3° een lokaal voor de ontvangst van de grondstoffen.

Afdeling 10. — Gelatine

Art. 50. Exploitanten van inrichtingen die gelatine vervaardigen, moeten de volgende voorschriften naleven :

1° huid en graten van visserijproducten die worden gebruikt als grondstof voor de vervaardiging van gelatine moeten afkomstig zijn van visserijproducten die via officiële controle geschikt zijn bevonden voor menselijke consumptie;

2° het aanbrengen van de onmiddellijke verpakking of verpakking moet plaatsvinden in een lokaal of op een plaats die speciaal daarvoor is bestemd;

3° la gélatine alimentaire est accompagnée, lors du transport, d'un document commercial mentionnant la marque d'identification de l'établissement d'expédition, la date de préparation ainsi que la mention « Gélatine propre à la consommation humaine ».

Section 11. — Collagène

Art. 51. Les exploitants des établissements fabricant du collagène, doivent respecter les prescriptions suivantes :

1° les peaux et arêtes de produits de la pêche utilisées comme matières premières pour la fabrication de collagène, proviennent de produits de la pêche qui, lors du contrôle officiel, sont déclarés propres à la consommation humaine;

2° le conditionnement immédiat ou l'emballage se fait dans un local ou dans un endroit spécialement destiné à cet effet;

3° le collagène est accompagné, lors du transport, d'un document commercial mentionnant la marque d'identification de l'établissement d'expédition, la date de préparation ainsi que la mention « Collagène propre à la consommation humaine ».

TITRE VII. — Dispositions abrogatoires et finales

Art. 52. Sont abrogés :

1° l'arrêté royal du 12 décembre 1955 relatif à l'exportation des viandes, modifié par les arrêtés royaux des 19 août 1960, 24 décembre 1962, 24 avril 1965, 3 janvier 1966, 25 novembre 1966, 13 février 1967, 2 avril 1968, 30 août 1968, 9 mars 1970, 28 décembre 1970, 3 juillet 1974, 17 juin 1976, 15 décembre 1980, 4 novembre 1981, 9 décembre 1982, 26 avril 1991 et 11 mai 1992;

2° l'arrêté royal du 31 juillet 1969 relatif au commerce des oeufs modifié par les arrêtés royaux des 10 septembre 1987 et 20 novembre 1987;

3° l'arrêté royal du 30 septembre 1974 relatif aux prescriptions sanitaires pour le commerce des oeufs et l'utilisation de certains oeufs dans les denrées alimentaires, modifié par l'arrêté royal du 31 décembre 1992;

4° 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 les arrêtés royaux des 11 mai 1992 et 4 juillet 1996;

5° l'arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif à l'expertise et au commerce des viandes de lapin, modifié par les arrêtés royaux des 25 février 1994 et 4 juillet 1996;

6° l'arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif à l'expertise et au commerce de viandes de gibier d'élevage, modifié par l'arrêté royal du 4 juillet 1996;

7° l'arrêté royal du 31 décembre 1992 relatif à la production et à la mise dans le commerce des ovoproduits, modifié par l'arrêté royal du 4 décembre 1995;

8° l'arrêté royal du 10 mars 1993 relatif à l'octroi de dérogations temporaires et limitées aux conditions d'agrément des établissements de traitement du lait et des établissements de transformation du lait;

9° l'arrêté royal du 6 octobre 1993 relatif à l'apposition d'une marque de salubrité lors de la mise sur le marché du lait de consommation et des produits à base de lait, modifié par l'arrêté royal du 14 septembre 1995;

10° l'arrêté royal du 7 mars 1994 relatif à l'agrément des établissements laitiers et des acheteurs, modifié par les arrêtés royaux des 29 mai 1995, 8 août 1997 et 17 septembre 2000, à l'exception de l'article 4, § 1^{er}, 5° et § 2, 3°;

11° l'arrêté royal du 9 novembre 1994 relatif à l'expertise et au commerce des viandes de gibier sauvage, modifié par les arrêtés royaux des 4 juillet 1996 et 19 décembre 2001;

12° l'arrêté royal du 15 décembre 1994 relatif à la production et la mise sur le marché du lait de consommation et des produits à base de lait, modifié par l'arrêté royal du 14 septembre 1995;

13° l'arrêté royal du 3 septembre 2000 relatif à la détermination de la qualité des produits laitiers vendus directement au consommateur final;

14° l'arrêté royal du 5 décembre 2000 relatif à la gélatine alimentaire;

15° l'arrêté royal du 17 décembre 2003 relatif au collagène alimentaire;

16° l'arrêté ministériel du 23 mars 1949 relatif à l'utilisation des oeufs de cane dans les biscottes;

3° voedingsgelatine moet tijdens het vervoer vergezeld gaan van een handelsdocument waarop het identificatiemerktken van de inrichting van verzending, de bereidingsdatum evenals de vermelding « Voor menselijke consumptie geschikte gelatine » wordt vermeld.

Afdeling 11. — Collageen

Art. 51. Exploitanten van inrichtingen die collageen vervaardigen, moeten de volgende voorwaarden naleven :

1° huid en graten van visserijproducten die worden gebruikt als grondstof voor de vervaardiging van collageen moeten afkomstig zijn van visserijproducten die via officiële controle geschikt zijn bevonden voor menselijke consumptie;

2° het aanbrengen van de onmiddellijke verpakking of verpakking moet plaatsvinden in een lokaal of op een plaats die speciaal daarvoor is bestemd;

3° collageen moet tijdens het vervoer vergezeld gaan van een handelsdocument waarop het identificatiemerktken van de inrichting van verzending, de bereidingsdatum evenals de vermelding « Voor menselijke consumptie geschikt collageen » wordt vermeld.

TITEL VII. — Opheffings- en slotbepalingen

Art. 52. Worden opgeheven :

1° het koninklijk besluit van 12 december 1955 betreffende de uitvoer van vlees, gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 19 augustus 1960, 24 december 1962, 24 april 1965, 3 januari 1966, 25 november 1966, 13 februari 1967, 2 april 1968, 30 augustus 1968, 9 maart 1970, 28 december 1970, 3 juli 1974, 17 juni 1976, 15 december 1980, 4 november 1981, 9 december 1982, 26 april 1991 en 11 mei 1992;

2° het koninklijk besluit van 31 juli 1969 betreffende de handel in eieren gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 10 september 1987 en 20 november 1987.

3° het koninklijk besluit van 30 september 1974 betreffende gezondheidsvoorschriften voor de handel in eieren en het gebruik van sommige eieren in voedingsmiddelen, gewijzigd door het koninklijk besluit van 31 december 1992;

4° het koninklijk besluit van 9 februari 1981 betreffende de uitsnijderijen alsook de uitvoer van uitgebeend en uitgesneden vers vlees gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 11 mei 1992 en 4 juli 1996;

5° het koninklijk besluit van 30 december 1992 betreffende de keuring van en de handel in vlees van konijnen, gewijzigd door de koninklijke besluiten van 25 februari 1994 en 4 juli 1996;

6° het koninklijk besluit van 30 december 1992 betreffende de keuring van en de handel in vlees van gekweekt wild, gewijzigd door het koninklijk besluit van 4 juli 1996;

7° het koninklijk besluit van 31 december 1992 betreffende de bereiding en het in de handel brengen van eiproducten, gewijzigd door het koninklijk besluit van 4 december 1995;

8° het koninklijk besluit van 10 maart 1993 betreffende het toestaan van tijdelijke en beperkte afwijkingen op de erkenningsvoorwaarden van melkbehandelings- en melkverwerkingsinrichtingen;

9° het koninklijk besluit van 6 oktober 1993 betreffende het aanbrengen van een keurmerk bij het in de handel brengen van consumptiemelk en producten op basis van melk gewijzigd door het koninklijk besluit van 14 september 1995;

10° het koninklijk besluit van 7 maart 1994 betreffende de erkenning van melkinrichtingen en kopers, gewijzigd door de koninklijke besluiten van 29 mei 1995, 8 augustus 1997 en 17 september 2000, met uitzondering van artikel 4, § 1, 5° en § 2, 3°;

11° het koninklijk besluit van 9 november 1994 betreffende de keuring van en de handel in vlees van vrij wild, gewijzigd door de koninklijke besluiten van 4 juli 1996 en 19 december 2001;

12° het koninklijk besluit van 15 december 1994 betreffende de productie en het in de handel brengen van consumptiemelk en producten op basis van melk, gewijzigd door het koninklijk besluit van 14 september 1995;

13° het koninklijk besluit van 3 september 2000 betreffende de bepaling van de kwaliteit van zuivelproducten rechtstreeks verkocht aan de eindverbruiker;

14° het koninklijk besluit van 5 december 2000 betreffende voedingsgelatine;

15° het koninklijk besluit van 17 december 2003 betreffende voedingscollageen;

16° het ministerieel besluit van 23 maart 1949 betreffende het gebruik van eendeneieren in beschuiten;

17° l'arrêté ministériel du 27 décembre 1962 pris en exécution de l'arrêté royal du 12 décembre 1955 relatif à l'exportation des viandes, modifié par l'arrêté ministériel du 22 juin 1965;

18° l'arrêté ministériel du 22 juin 1965 pris en exécution de l'arrêté royal du 12 décembre 1955 relatif à l'exportation des viandes;

19° l'arrêté ministériel du 2 février 1966 déterminant les caractéristiques des estampilles apposées sur les viandes importées ainsi que les endroits d'application;

20° l'arrêté ministériel du 14 février 1967 pris en exécution de l'arrêté royal du 12 décembre 1955 relatif à l'exportation des viandes;

21° l'arrêté ministériel du 18 août 1969 pris en exécution de l'article 8, 4°, de l'arrêté royal du 12 décembre 1955 relatif à l'exportation des viandes;

22° l'arrêté ministériel du 5 décembre 1969 pris en exécution de l'article 8, 4°, de l'arrêté royal du 12 décembre 1955 relatif à l'exportation des viandes;

23° l'arrêté ministériel du 5 février 1970 pris en exécution de l'arrêté royal du 12 décembre 1955 relatif à l'exportation des viandes, modifié par les arrêtés ministériels des 27 août 1971, 12 septembre 1973 et 5 novembre 1981;

24° l'arrêté ministériel du 20 août 1971 pris en exécution de l'arrêté royal du 12 décembre 1955 relatif à l'exportation des viandes;

25° l'arrêté ministériel du 27 septembre 1972 pris en exécution de l'arrêté royal du 21 septembre 1970, modifié par l'arrêté royal du 8 octobre 1971 relatif à l'expertise et au commerce des viandes de volaille, déterminant le modèle du certificat de salubrité, exigé à l'importation des viandes de volaille;

26° l'arrêté ministériel du 12 juillet 1979 pris en exécution de l'arrêté royal du 28 décembre 1970 relatif aux ateliers de préparation des viandes ainsi qu'à l'exportation de leurs produits, modifié par l'arrêté ministériel du 5 novembre 1981;

27° l'arrêté ministériel du 7 septembre 1981 déterminant le modèle de certificat de salubrité destiné à couvrir le transport des oies et canards élevés pour la production de «foie gras», vers un atelier de découpage de viandes de volaille dûment équipé;

28° l'arrêté ministériel du 5 novembre 1981 pris en exécution de l'arrêté royal du 12 décembre 1955 relatif à l'exportation des viandes;

29° l'arrêté ministériel du 6 novembre 1981 remplaçant l'arrêté ministériel du 26 septembre 1972 pris en exécution de l'arrêté royal du 21 septembre 1970 relatif à l'expertise et au commerce des viandes de volaille, fixant le modèle du certificat de salubrité pour l'exportation des viandes de volaille;

30° l'arrêté ministériel du 12 avril 1994 fixant le modèle de la marque de salubrité et le mode de marquage des viandes de volaille et de lapin modifié par l'arrêté ministériel du 11 décembre 1995;

31° l'arrêté ministériel du 28 décembre 1994 fixant le modèle de la marque de salubrité et le mode de marquage des viandes de gibier sauvage, modifié par l'arrêté ministériel du 28 octobre 2002.

Art. 53. Le présent arrêté entre en vigueur le 1^{er} janvier 2006.

Art. 54. Notre Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 22 décembre 2005.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,
R. DEMOTTE

17° het ministerieel besluit van 27 december 1962 genomen in uitvoering van het koninklijk besluit van 12 december 1955 betreffende de uitvoer van vlees; gewijzigd bij het ministerieel besluit van 22 juni 1965;

18° het ministerieel besluit van 22 juni 1965 genomen in uitvoering van het koninklijk besluit van 12 december 1955 betreffende de uitvoer van vlees;

19° het ministerieel besluit van 2 februari 1966 houdende vaststelling van de karakteristieken der stempelmmerken die geplaatst worden op het ingevoerd vlees en ingevoerde vleeswaren, evenals de plaatsen waarop zij moeten aangebracht worden;

20° het ministerieel besluit van 14 februari 1967 genomen in uitvoering van het koninklijk besluit van 12 december 1955 betreffende de uitvoer van vlees;

21° het ministerieel besluit van 18 augustus 1969 genomen in uitvoering van artikel 8, 4°, van het koninklijk besluit van 12 december 1955 betreffende de uitvoer van vlees;

22° het ministerieel besluit van 5 december 1969 genomen in uitvoering van artikel 8, 4°, van het koninklijk besluit van 12 december 1955 betreffende de uitvoer van vlees;

23° het ministerieel besluit van 5 februari 1970 genomen in uitvoering van het koninklijk besluit van 12 december 1955 betreffende de uitvoer van vlees, gewijzigd bij de ministeriële besluiten van 27 augustus 1971, 12 september 1973 en 5 november 1981;

24° het ministerieel besluit van 20 augustus 1971 genomen in uitvoering van het koninklijk besluit van 12 december 1955 betreffende de uitvoer van vlees;

25° het ministerieel besluit van 27 september 1972 in uitvoering van het koninklijk besluit van 21 september 1970, gewijzigd door het koninklijk besluit van 8 oktober 1971, betreffende de keuring van en de handel in vlees van gevogelte, houdende vaststelling van het model van het gezondheidscertificaat dat dient voorgelegd bij de invoer van vlees van gevogelte;

26° het ministerieel besluit van 12 juli 1979 ter uitvoering van het koninklijk besluit van 28 december 1970 betreffende de vleeswarenfabrieken en de uitvoer van hun producten, gewijzigd bij het ministerieel besluit van 5 november 1981;

27° het ministerieel besluit van 7 september 1981 houdende vaststelling van het model van gezondheidscertificaat dat dient voorgelegd bij het vervoer van ganzen en eenden voor de productie van "foie gras" gehouden, naar een behoorlijk uit geruste uitsnijderij van vlees van gevogelte;

28° het ministerieel besluit van 5 november 1981 genomen in uitvoering van het koninklijk besluit van 12 december 1955 betreffende de uitvoer van vlees;

29° het ministerieel besluit van 6 november 1981 tot vervanging van het ministerieel besluit van 26 september 1972, genomen in uitvoering van het koninklijk besluit van 21 september 1970 betreffende de keuring van en de handel in vlees van gevogelte, houdende vaststelling van het model van het gezondheidscertificaat dat dient voorgelegd bij de uitvoer van vlees van gevogelte;

30° het ministerieel besluit van 12 april 1994 tot vaststelling van het model van het keurmerk en de wijze van merken van vlees van gevogelte en van konijnen gewijzigd door het ministerieel besluit van 11 december 1995;

31° het ministerieel besluit van 28 december 1994 tot vaststelling van het model van het keurmerk en de wijze van merken van vlees van vrij wild, gewijzigd door het ministerieel besluit van 28 oktober 2002.

Art. 53. Dit besluit treedt in werking op 1 januari 2006.

Art. 54. Onze Minister bevoegd voor de Volksgezondheid is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 22 december 2005.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid,
R. DEMOTTE

Annexe I^e**L'approvisionnement direct, par le producteur, en petites quantités de produits primaires**Section 1^{re}

L'approvisionnement direct du consommateur final, par le producteur, en petites quantités de produits de la pêche

1. on entend par petites quantités un maximum de 100 kg par arrivage de produits de la pêche capturés en mer ou 10 kg par prise de produits de la pêche capturés dans les rivières, canaux, lacs, étangs ou autres eaux intérieures;
2. il faut satisfaire aux prescriptions applicables à la production primaire mentionnées en annexe I^e du règlement (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 précité;
3. il faut satisfaire aux prescriptions pour les produits de la pêche mentionnées en annexe III, section VIII, du règlement (CE) N° 853/2004 du 29 avril 2004 précité.

Section 2

L'approvisionnement direct du consommateur final, par le producteur, en petites quantités de mollusques bivalves vivants

1. on entend par petites quantités un maximum de 20 kg par semaine;
2. il faut satisfaire aux prescriptions applicables à la production primaire mentionnées dans le règlement (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 précité;
3. les producteurs ne peuvent récolter les mollusques bivalves vivants que dans des zones de production dont la situation et les limites sont fixées et qui sont classées en classe A par l'Agence, conformément au règlement (CE) N° 854/2004 du 29 avril 2004 précité;
4. les producteurs doivent veiller à ce que les mollusques bivalves vivants satisfassent aux critères microbiologiques adoptés, conformément au règlement (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 précité et aux normes de l'annexe III, section VII, chapitre V du règlement (CE) N° 853/2004 du 29 avril 2004 précité;
5. les producteurs qui entreposent et transportent des mollusques bivalves vivants doivent veiller à ce qu'ils soient conservés à une température et dans des conditions qui ne portent pas atteinte à la sécurité alimentaire et à la viabilité de ces mollusques.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,
R. DEMOTTE

Annexe II

L'approvisionnement direct, par les chasseurs, en petites quantités de gibier sauvage ou viandes de gibier sauvage au commerce de détail local qui fournit directement au consommateur final

1. Un établissement de traitement du gibier sauvage appartenant à un commerce de détail doit au moins disposer :
 - d'un local pour la préparation et l'expertise du gibier et;
 - d'un local frigorifique séparé ou un dispositif frigorifique fermant à clé pour conserver de façon isolée les pièces entières de gibier sauvage qui sont gardées en observation jusqu'à un examen plus détaillé.
2. Les pièces entières de gibier sauvage provenant d'un tel établissement doivent exclusivement être utilisées pour l'approvisionnement du commerce de détail appartenant de l'exploitant et pour la vente directe au consommateur final.
3. Dans un établissement de traitement du gibier sauvage appartenant à un commerce de détail dont les viandes peuvent exclusivement être utilisées pour l'approvisionnement du commerce de détail appartenant de l'exploitant et pour la vente directe au consommateur final, les viandes de petit gibier sauvage qui, après expertise, avaient été déclarées propres à la consommation humaine doivent être marquées de la marque d'identification composée d'un rectangle dont la longueur est le double de la largeur.

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

- 1° au centre de la case de gauche, de la grandeur d'un tiers du rectangle, un D majuscule;
- 2° au centre de la case de droite, le numéro d'agrément de l'établissement de transformation du gibier sauvage appartenant à un commerce de détail.

Dans le cas où cette marque d'identification est utilisée pour le marquage direct des viandes de petit gibier sauvage, les côtés du rectangle doivent être de 2 cm et d'1 cm et la lettre D doit faire 0,4 cm de haut, tandis que les autres signes doivent au moins mesurer 0,2 cm.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,
R. DEMOTTE

Annexe III

Approvisionnement direct en produits d'origine animale, par des commerces de détail et uniquement à d'autres commerces de détail

L'approvisionnement direct entre boulangers, qui exploitent un commerce de détail, de produits composés et transformés, à base, d'une part, de viandes fraîches, viandes hachées ou préparations de viandes et, d'autre part, de farines, qui sont fabriqués par eux - mêmes, ne peut se faire que moyennant le respect des conditions suivantes :

1° L'approvisionnement direct est marginal : la quantité livrée à d'autres commerces de détail n'excède pas une moyenne de 80 kg par semaine;

2° L'approvisionnement direct est local : les commerces de détail approvisionnés sont situés exclusivement dans un rayon de 80 km;

3° L'approvisionnement direct est limité : le boulanger, qui exploite un commerce de détail, vend et ne livre qu'à d'autres boulangers, qui exploitent un commerce de détail.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,
R. DEMOTTE

Annexe IV

Prescriptions pour tous les établissements pour produits d'origine animale

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

1. Les établissements doivent au moins être pourvus :

a) de dispositifs pour le transport interne hygiénique;

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

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

- au transport interne de denrées alimentaires;

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

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

II. Prescriptions en matière d'exploitation

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

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

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

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre des affaires sociales et de la Santé publique,
R. DEMOTTE

Annexe V

Prescriptions générales pour les établissements où des animaux sont abattus et ceux où des viandes sont découpées, transformées, traitées, entreposées

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

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

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

II. Prescriptions en matière d'exploitation.

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

En outre, l'utilisation de métal galvanisé est autorisée, à condition que ce métal ne soit pas corrodé et qu'il n'entre pas en contact avec les viandes fraîches, préparations de viandes, produits à base de viande et sous-produits d'origine animale;

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

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 22 décembre relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,
R. DEMOTTE

Annexe VI

Prescriptions spécifiques pour les viandes d'ongulés domestiques

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

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

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

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

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

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

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

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

III. Hygiène lors de l'abattage

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

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

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

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

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

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

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,
R. DEMOTTE

Annexe VII

Prescriptions spécifiques pour viandes fraîches de volailles et de lagomorphes

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

1. Les abattoirs doivent disposer d'une séparation nette entre la zone souillée et la zone propre afin de protéger cette dernière contre toute contamination.
2. Les abattoirs doivent disposer d'un local ou d'un lieu pour la collecte des plumes ou peaux, à moins qu'elles ne soient traitées comme déchets.
3. Les abattoirs doivent disposer de lavabos et de toilettes avec chasse d'eau, réservés au personnel manipulant les animaux vivants ou travaillant dans la zone souillée.
4. Les abattoirs doivent disposer d'un emplacement spécialement aménagé et couvert pour le fumier, dans la mesure où il est stocké dans l'enceinte de l'abattoir.
5. Les abattoirs doivent disposer de locaux frigorifiques de capacité suffisante pour le refroidissement et l'entreposage des viandes fraîches.

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

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

III. Hygiène lors de l'abattage

L'enlèvement des viscères de la carcasse, éventuellement à l'exception des reins, doit se faire totalement au plus tard directement après l'expertise. L'enlèvement des viscères des carcasses de volailles et de lapins âgés de six mois au plus peut être limité aux intestins. Les parties impropres à la consommation humaine doivent également être directement enlevées.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,
R. DEMOTTE

Annexe VIII

Prescriptions spécifiques pour les viandes de gibier sauvage

1. L'exploitant d'un établissement de traitement du gibier sauvage avertit le vétérinaire officiel dans les douze heures après l'arrivée de gibier sauvage dans son établissement et lui communique l'heure d'arrivée, l'espèce et le nombre.
2. A l'établissement de traitement du gibier sauvage, on peut reporter l'enlèvement des viscères de petit gibier sauvage pour une période de tout au plus deux semaines après la mise à mort, à condition que ce petit gibier sauvage soit conservé à une température ne dépassant pas 4 °C. Ce petit gibier sauvage ne peut être expédié de l'établissement qu'après avoir été présenté pour l'expertise.
3. Nonobstant la déclaration numérotée d'une personne qualifiée, le foie et un rein du gros gibier doivent être présents à l'arrivée dans un établissement de traitement du gibier sauvage pour le contrôle de certains résidus et de certaines substances.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,
R. DEMOTTE

Annexe IX

Prescriptions spécifiques pour les produits laitiers

1. La contamination croisée, entre les opérations, par le matériel, l'aération ou le personnel doit être évitée. Le cas échéant, les locaux destinés aux opérations de production sont divisés en zones humides et en zones sèches, chacune ayant ses propres conditions de fonctionnement.
2. Sur le lieu où le lait est collecté, il doit y avoir des dispositifs pour la protection des camions citernes et du lait contre la lumière du soleil, la pluie, la poussière, le vent, la chaleur et la condensation.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,
R. DEMOTTE

Bijlage I

De rechtstreekse levering, door de producent, van kleine hoeveelheden primaire producten

Afdeling 1

De rechtstreekse levering, door de producent, van kleine hoeveelheden visserijproducten aan de eindverbruiker

1. onder kleine hoeveelheden wordt verstaan maximum 100 kg per aanvoer voor op zee gevangen visserijproducten of 10 kg per vangst van visserijproducten gevangen in rivieren, kanalen, meren, vijvers of andere binnenwateren;

2. er moet worden voldaan aan de voorschriften van toepassing op primaire productie vermeld in bijlage I van bovenvermelde verordening (EG) Nr. 852/2004 van 29 april 2004;

3. er moet worden voldaan aan de voorschriften voor visserijproducten vermeld in bijlage III, sectie VIII, van bovenvermelde verordening (EG) Nr. 853/2004 van 29 april 2004.

Afdeling 2

De rechtstreekse levering, door de producent, van kleine hoeveelheden levende tweekleppige weekdieren aan de eindverbruiker

1. onder kleine hoeveelheden wordt verstaan maximum 20 kg per week;

2. er moet worden voldaan aan de voorschriften van toepassing op primaire productie vermeld in bovenvermelde Verordening (EG) Nr. 852/2004 van 29 april 2004;

3. de producenten mogen levende tweekleppige weekdieren alleen verzamelen in productiegebieden met een vaste ligging en vaste grenzen die door het Agentschap overeenkomstig bovenvermelde verordening (EG) Nr. 854/2004 van 29 april 2004 in klasse A zijn ingedeeld;

4. de producenten moeten ervoor zorgen dat de levende tweekleppige weekdieren voldoen aan de overeenkomstig voornoemde Verordening (EG) Nr. 852/2004 van 29 april 2004 aangenomen microbiologische criteria en aan de normen van bijlage III, sectie VII, hoofdstuk V van bovenvermelde verordening (EG) Nr. 853/2004 van 29 april 2004;

5. producenten die de levende tweekleppige weekdieren opslaan en vervoeren moeten ervoor zorgen dat deze bewaard worden bij een temperatuur en onder omstandigheden die de voedselveiligheid en de levensvatbaarheid van deze weekdieren niet aantast.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid,
R. DEMOTTE

Bijlage II

De rechtstreekse levering door de jagers van kleine hoeveelheden vrij wild of vlees van vrij wild aan de plaatselijke detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert

1. Een wildbewerkingsinrichting die grenst aan een detailhandelszaak dient minimum te beschikken over :

- een lokaal voor het prepareren en het keuren van het vrij wild;

- een afsluitbaar koellokaal of een afsluitbare koelvoorziening voor het geïsoleerd bewaren van gehele stukken vrij wild die tot nader onderzoek in observatie zijn aangehouden.

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

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

- 1° centraal in het linkervak, ter grootte van een derde van de rechthoek, de hoofdletter D;

- 2° centraal in het rechtervak, het erkenningsnummer van de wildbewerkingsinrichting die grenst aan een detailhandelszaak.

4. Ingeval dit identificatiemerk wordt gebruikt voor het rechtstreeks merken van vlees van klein vrij wild dan moeten de zijden van de rechthoek 2 cm en 1 cm bedragen waarbij de letter D 0,4 cm hoog moet zijn, terwijl de andere tekens minstens 0,2 cm hoog moeten zijn.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid,
R. DEMOTTE

Bijlage III

Rechtstreekse levering van producten van dierlijke oorsprong van detailhandelszaken alleen aan andere detailhandelszaken

De rechtstreekse levering van zelf geproduceerde samengestelde verwerkte producten op basis van, enerzijds, vers vlees, gehakt vlees of vleesbereidingen en, anderzijds, meel tussen bakkers die een detailhandelszaak uitbaten, kan alleen gebeuren onder de volgende voorwaarden :

1° De rechtstreekse levering is marginaal : de aan andere detailhandelszaken geleverde hoeveelheid mag niet meer dan 80 kg gemiddeld per week bedragen;

2° De rechtstreekse levering is plaatselijk : de bevoorradede detailhandelszaken zijn uitsluitend gevestigd binnen een straal van 80 km;

3° De rechtstreekse levering is beperkt : de levering slaat op de verkoop van een bakker, die een detailhandelszaak uitbaat, slechts aan andere bakkers, die een detailhandelszaak uitbaten.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid,
R. DEMOTTE

Bijlage IV

Voorschriften voor alle inrichtingen voor producten van dierlijke oorsprong

I. Voorschriften inzake infrastructuur en uitrusting

1. De inrichtingen moeten ten minste voorzien zijn van :

- a) voorzieningen voor hygiënisch intern transport;
- b) voorzieningen ter bescherming van de grondstoffen en de eindproducten zonder onmiddellijke verpakking of verpakking tijdens het laden en lossen;
- c) corrosiebestendige werktuigen en apparatuur die aan de eisen van de hygiëne voldoen en bestemd zijn voor :
 - het intern transport van de levensmiddelen;
 - het neerzetten van recipiënten op zodanige wijze dat voorkomen wordt dat deze of hun inhoud rechtstreeks met de vloer of de wanden in aanraking kunnen komen.

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

II. Voorschriften inzake exploitatie

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

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

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

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid,
R. DEMOTTE

Bijlage V

Algemene voorschriften voor inrichtingen waar dieren worden geslacht of vlees wordt versneden, verwerkt, behandeld of opgeslagen

I. Voorschriften inzake infrastructuur en uitrusting

1. Inrichtingen moeten voldoende door daglicht en of kunstlicht worden verlicht. De verlichting natuurlijk of kunstmatig mag de kleur van de levensmiddelen niet veranderen.

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

II. Voorschriften inzake exploitatie

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

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

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid,
R. DEMOTTE

Bijlage VI

Specifieke voorschriften voor vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren

I. Voorschriften inzake infrastructuur en uitrusting voor slachthuizen

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

2. De slachthuizen dienen te beschikken over koel- en vrieslokalen met voldoende capaciteit voor de koeling en de opslag van vers vlees.

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

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

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

II. Voorschrift inzake infrastructuur en uitrusting voor uitsnijderijen

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

III. Hygiëne bij het slachten

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

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

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

4. Hoeven, klauwen en hoorns dienen te worden verwijderd.

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

6. Het steekgat en de omgeving dient te worden weggesneden. De galblaas moet van de lever worden verwijderd.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid,
R. DEMOTTE

Bijlage VII

Specifieke voorschriften voor vlees van pluimvee en lagomorfen

I. Voorschriften inzake infrastructuur en uitrusting voor slachthuizen.

1. De slachthuizen dienen te beschikken over een duidelijke scheiding tussen de onreine en de reine zone, teneinde deze laatste te beschermen tegen iedere vorm van verontreiniging.
2. De slachthuizen dienen te beschikken over een lokaal of plaats voor het verzamelen van veren of huiden, tenzij deze als afval worden behandeld.
3. De slachthuizen dienen te beschikken over wasgelegenheden en toiletten met waterspoeling, voorbehouden aan het personeel dat levende dieren hanteert of in de onreine zone werkt.
4. De slachthuizen dienen te beschikken over voorzover op het terrein van het slachthuis mest wordt opgeslagen, een speciaal hiervoor ingerichte overdekte plaats.
5. De slachthuizen dienen te beschikken over koellokalen met voldoende capaciteit voor de koeling en de opslag van vers vlees.

II. Voorschrift inzake infrastructuur en uitrusting voor uitsnijderijen.

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

III. Hygiëne bij het slachten.

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

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid,
R. DEMOTTE

Bijlage VIII

Specifieke voorschriften voor vlees van vrij wild

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

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

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

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid,
R. DEMOTTE

Bijlage IX

Specifieke voorschriften voor zuivelproducten

1. Kruisbesmetting tussen verrichtingen via materiaal, luchttoevoer of personeel moet worden voorkomen. Zo nodig moeten de productielokalen worden verdeeld in vochtige en droge zones, die elk hun eigen werkvoorwaarden hebben.

2. Op de losplaats waar melk verzameld wordt moeten er voorzieningen zijn ter bescherming van de melkophaalwagens en de melk tegen zonlicht, regenneerslag, stof, wind, warmteinvloeden en condensatie.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid,
R. DEMOTTE