



Nota voor het Raadgevend Comité

FAVV

Directoraat-generaal Controlebeleid

Directie Transformatie en Distributie van levensmiddelen

Betreft: Koninklijk besluit tot wijziging van het koninklijk besluit van 14 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne

Mijnheer de voorzitter,

1. Doelstelling van het ontwerp

Dit ontwerp beoogt in hoofdzaak de vernieuwing van het koninklijk besluit tot wijziging van het koninklijk besluit van 14 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne.

Enkele nieuwe voorschriften worden ingevoerd met het oog op een betere bescherming van de consument, wettelijke definities worden voorzien om misverstanden op het terrein uit de weg te ruimen zodat de voorschriften begrepen worden, verouderde wettelijke verwijzingen worden vervangen en de leesbaarheid van de tekst wordt verbeterd.

2. Impact van deze wijziging

De belangrijkste wijzigingen van het koninklijk besluit worden hieronder opgesomd. De wijzigingen die een impact zullen hebben staan schuin gedrukt.

- 1- *veralgemening van de registratie van de behandelingen met biociden,*
- 2- verduidelijking van de criteria waaraan drinkwater moet voldoen,
- 3- *afschaffing van de vooroogstanalyses die de wetgeving oplegt voor bepaalde groenten (het toezicht zal, net zoals voor alle producten die in de handel worden gebracht, moeten gebeuren via het autocontrolesysteem van de operatoren),*
- 4- er zal rekening worden gehouden met de rechtstreekse levering van gekiemde zaden,

Note pour Le Comité consultatif

AFSCA

Direction générale Politique de Contrôle

Direction Transformation et Distribution des denrées alimentaires

Objet : Arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 14 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Monsieur le président,

1. Objectif du projet

Ce projet vise essentiellement, dans le cadre de la révision générale de la réglementation belge relative à l'hygiène des denrées alimentaires, à moderniser l'arrêté royal du 14 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Il introduit quelques exigences nouvelles visant à mieux protéger le consommateur, fournit des définitions légales afin de faire disparaître sur le terrain des malentendus dans la compréhension des règles, remplace des références légales devenues obsolètes, et améliore la lisibilité du texte.

2. Impact de cette modification

Les principales modifications de l'arrêté royal sont reprises ci-dessous. Celles qui auront un impact sont reprises en italique.

- 1- *généralisation de l'enregistrement des traitements par des biocides,*
- 2- précision des critères auxquels doit répondre l'eau potable,
- 3- *suppression des analyses pré-récoltes imposées par la réglementation pour certains légumes (la surveillance devra se faire comme pour tous les produits mis sur le marché via le système d'autocontrôle des opérateurs),*
- 4- prise en compte de l'approvisionnement direct en graines germées,

- 5- geen verlenging van de TGT voor producten die uit één enkele portie bestaan,
- 6- *vervanging van de zelfregistrerende thermometer door een thermometer die zichtbaar is in kleine vriesinstallaties in de detailhandel en de groothandel (niet erkend),*
- 7- een maximumduur van één uur wat betreft schommelingen van de reglementaire temperaturen in geval van hantering, vervoer,... (indien geen gevaar voor de consument),
- 8- de mogelijkheid om bepaalde soorten kaas gedurende maximaal 7 dagen ongekoeld te bewaren aan een maximumtemperatuur van 21°C,
- 9- de mogelijkheid om afwijkingen van de wettelijke temperaturen toe te staan indien deze afwijkingen wetenschappelijk onderbouwd zijn,
- 10- verplichting om diepvriesproducten aan -18°C te bewaren, de invriesdatum te vermelden indien het product wordt ingevroren in de detailhandelszaak, *aan te geven of een verkocht product een ontdooid product is (behoudens uitzonderingen) en te specificeren binnen welke termijn een product moet worden geconsumeerd na ontdooiing,*
- 11- verplichting om warme producten binnen de 2 uur af te koelen van 60°C tot 10°C,
- 12- *opheffing van het verbod op de verkoop van niet-voorverpakte producten van dierlijke oorsprong in automaten,*
- 13- *opheffing van het verbod op honden in inrichtingen waar zowel levensmiddelen als dieren worden verkocht, indien de contaminatie van de levensmiddelen kan worden vermeden,*
- 14- *vaststelling van een wettelijke bewaartemperatuur voor salades van gekookte rijst, granen, quinoa of pasta.*

3. Alle sectoren die rechtstreeks bij dit ontwerp betrokken zijn, hebben de gelegenheid gehad hun opmerkingen in te dienen en er werd rekening gehouden met een groot aantal daarvan.

- 5- pas d'allongement de la DLC des produits qui subissent un simple portionnement,
- 6- *remplacement du thermomètre enregistreur par un thermomètre visible dans les petites installations de congélation dans le commerce de détail et de gros (non agréé),*
- 7- durée de fluctuation de maximum une heure des températures réglementaires en cas de manipulation, transport... (si pas de danger pour le consommateur),
- 8- possibilité de conserver certains fromages non réfrigérés à 21°C maximum pendant une durée maximum de 7 jours,
- 9- possibilité de donner des dérogations aux températures légales si les dérogations sont scientifiquement fondées,
- 10- obligation de conserver les produits congelés à -18°C, d'indiquer la date de congélation si le produit est congelé dans le commerce de détail, *d'indiquer si un produit vendu est un produit décongelé (sauf exception) et de spécifier dans quel délai un produit doit être consommé après décongélation,*
- 11- obligation de refroidir les produits chauds de 60°C à 10°C dans les 2 heures,
- 12- *suppression de l'interdiction de la vente des produits d'origine animale non pré-emballés dans les automates,*
- 13- *suppression de l'interdiction des chiens dans les établissements qui vendent à la fois des denrées alimentaires et des animaux si la contamination des denrées alimentaires est évitée,*
- 14- *création d'une température légale de conservation pour les salade de riz, de céréales, de quinoa ou de pâtes cuits.*

3. L'ensemble des secteurs directement concernés par ce projet ont eu l'occasion de transmettre leurs commentaires et beaucoup d'entre eux ont été pris en compte.