

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

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

Remarques + Feedback

Draft 2021-04-09

Draft 2021-04-09

**13 juli 2014 - Koninklijk besluit
betreffende levensmiddelenhygiëne**

**13 juillet 2014 - Arrêté royal relatif à
l'hygiène des denrées alimentaires**

wijzigingen niet vermeld versie 9/4/19

changements non mentionnés version 9/4/19

Cette version prend en compte des commentaires et
demandes reçus lors des concertations de 2019-2020
avec le secteurs et les autres autorités

TITEL I – Werkingssfeer en definities

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

HOOFDSTUK I - Werkingssfeer

CHAPITRE I^{er} - Champ d'application

Artikel 1. Dit besluit bepaalt algemene
hygiënevoorschriften voor exploitanten van
levensmiddelenbedrijven ter aanvulling van de
Verordening nr. 852/2004.

Article 1^{er}. Le présent arrêté fixe les
prescriptions générales d'hygiène pour les
exploitants du secteur alimentaire en
complément au Règlement n° 852/2004.

HOOFDSTUK II – Definities

CHAPITRE II - Définitions

Art. 2. Voor de toepassing van dit besluit wordt
verstaan onder:

Art. 2. Pour l'application du présent arrêté, on
entend par:

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

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

2° [...]

3° [...]

4° Detailhandel: plaats van verkoop of levering aan de eindverbruiker, inclusief distributieterminals (automaten), grootkeukens, traiteurs en restaurants;

5° Biociden: biociden in de zin van Verordening (EG) nr. 528/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 22 mei 2012 betreffende het op de markt aanbieden en het gebruik van biociden, artikel 3;

6° Te koelen levensmiddelen: de in bijlage IV van dit besluit opgesomde levensmiddelen;

7° Gekoelde ruimte: uitrusting, lokaal of vervoermiddel voor de opslag, de bewaring of het vervoer, met het oog op de verkoop of voor het te koop aanbieden van de te koelen levensmiddelen;

8° Wervelkolom: de wervelkolom aangewezen als gespecificeerd risicomateriaal bij Verordening (EG) nr. 999/2001 van het Europees Parlement en de Raad van 22 mei 2001 houdende vaststelling van voorschriften inzake preventie, bestrijding en uitroeiing van bepaalde overdraagbare spongiforme encefalopathieën;

2° [...]

3° [...]

4° Commerce de détail : les points de vente ou de livraison au consommateur final, y compris les terminaux de distribution (distributeurs automatiques), les cuisines collectives, les traiteurs et les restaurants ;

5° Biocides: biocides au sens du Règlement (CE) n° 528/2012 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2012 concernant la mise à disposition sur le marché et l'utilisation des produits biocides, article 3;

6° Denrées alimentaires à réfrigérer: les denrées alimentaires énumérées à l'annexe IV du présent arrêté;

7° Enceinte réfrigérée: équipement, local, ou moyen de transport pour la détention, la conservation ou le transport en vue de la vente, ou pour l'offre à la vente de denrées alimentaires à réfrigérer;

8° Colonne vertébrale: la colonne vertébrale désignée comme matériel à risque spécifié par le Règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles;

8°/1: Apicultuurproducten: honing, stuifmeel, propolis, koninginnenbrij en was;

9° Verordening nr. 852/2004: Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne;

10° Verordening nr.853/2004: 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;

11° [...].

Art. 3. Voor de toepassing van dit besluit gelden eveneens de definities opgenomen:

1° in artikelen 2 en 3 van Verordening (EG) nr. 178/2002 van 28 januari 2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden;

2° in artikel 2 van Verordening nr. 852/2004;

3° in de bijlage I van Verordening nr. 853/2004;

4° in artikel 3 van de Verordening (EG) nr. 396/2005 van het Europees Parlement en de

8°/1 : Produits de l'apiculture : le miel, le pollen, le propolis, la gelée royale et la cire ;

9° Règlement n° 852/2004: Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires;

10° Règlement n° 853/2004: 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;

11° [...].

Art. 3. Pour l'application du présent arrêté, sont également d'application, les définitions reprises:

1° aux articles 2 et 3 du Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires;

2° à l'article 2 du Règlement n° 852/2004;

3° à l'annexe I du Règlement n° 853/2004;

4° à l'article 3 du Règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23

Raad van 23 februari 2005 tot vaststelling van maximumgehalten aan bestrijdingsmiddelenresiduen in of op levensmiddelen en diervoeders van plantaardige en dierlijke oorsprong en houdende wijziging van Richtlijn 91/414/EG van de Raad.

5° in artikel 2 van Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen;

6° in artikel 1 van het koninklijk besluit van 16 januari 2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen;

7° in artikel 1 van het koninklijk besluit van 7 januari 2014 met betrekking tot de rechtstreekse levering, door een primaire producent, van kleine hoeveelheden van sommige levensmiddelen van dierlijke oorsprong aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel.

TITEL II.

Algemene hygiënevoorschriften voor exploitanten van levensmiddelenbedrijven

février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil.

5° à l'article 2 du Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;

6° à l'article 1^{er} de l'arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire ;

7° à l'article 1^{er} de l'arrêté royal du 7 janvier 2014 relatif à l'approvisionnement direct par un producteur primaire du consommateur final ou du commerce de détail en petites quantités de certaines denrées alimentaires d'origine animale.

TITRE II.

Prescriptions générales d'hygiène pour les exploitants du secteur alimentaire

HOOFDSTUK I - Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die dieren fokken, oogsten of bejagen, of primaire producten van dierlijke oorsprong produceren

[...]

Art. 4. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die visserijproducten kweken, voeren geregeld controles uit op zowel de visserijproducten als het water, met name controles op parasieten, chemische en microbiologische controles waarvan de nadere regels door de Minister kunnen worden vastgelegd.

Art. 4/1. § 1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die dieren kweken die mogelijk bestemd zijn voor de consumptie of waarvan de producten mogelijk bestemd zijn voor consumptie, houden registers bij over het gebruik van biociden, die gestructureerd de volgende gegevens bevatten:

1° het type en de identificatie van de behandelde uitrusting, zoals machines, palletkisten en andere recipiënten, opslageenheid, voertuigen, of infrastructuur;

2° de gebruiksdatum;

CHAPITRE I^{er} - Exploitants du secteur alimentaire qui élèvent, récoltent ou chassent des animaux, ou qui produisent des produits primaires d'origine animale

[...]

Art. 4. Les exploitants du secteur alimentaire qui élèvent des produits de la pêche procèdent aux contrôles réguliers tant des produits de la pêche que de l'eau, notamment par des contrôles parasitaires, chimiques et microbiologiques, dont les modalités peuvent être fixées par le Ministre.

Art. 4/1. § 1^{er}. Les exploitants du secteur alimentaire qui élèvent des animaux susceptibles d'être destinés à la consommation ou dont les produits sont susceptibles d'être destinés à la consommation, tiennent des registres concernant l'utilisation des biocides, qui reprennent, sous forme structurée, les données suivantes :

1° le type et l'identification de l'équipement traité tels que machines, caisses-palettes et autres récipients, unité de stockage, véhicules, ou infrastructures ;

2° la date d'utilisation ;

3° de volledige handelsnaam van het aangewende biocide en zijn toelatingsnummer;

4° de gebruikte dosis;

5° de wachttijd indien van toepassing.

§ 2. Deze registers moeten ingevuld worden binnen de zeven dagen na het gebruik van de betrokken producten door de exploitant of door de onderaannemer waarop hij beroep doet.

[...]

Art. 5. Onverminderd de bepalingen van bijlage I, deel A, III, van Verordening nr. 852/2004, houden de exploitanten van levensmiddelenbedrijven die slakken of insecten kweken een register bij dat de volgende gegevens bevat:

1° voor toegediende diergeneeskundige producten en andere behandelingen: identificatie van de partij dieren (nummer van de kweekruimte), exacte benaming van het (de) product(en), nummer van het voorschrift of van het toedienings- en verschaffingsdocument, de van elk product gebruikte hoeveelheid (hoeveelheden);

2° [...]

3° het optreden van hoge sterfte.

3° la dénomination commerciale complète du biocide et son numéro d'autorisation ;

4° la dose appliquée ;

5° le temps d'attente si d'application.

§ 2. Ces registres doivent être complétés dans les sept jours suivant l'utilisation des produits concernés par l'exploitant ou par le prestataire de service auquel il a fait appel.

[...]

Art. 5. Sans préjudice des dispositions de l'annexe I, partie A, III, du Règlement n° 852/2004, les exploitants du secteur alimentaire qui élèvent des escargots ou des insectes tiennent un registre qui contient les données suivantes:

1° pour les médicaments administrés et autres traitements: l'identification du lot d'animaux (numéro de parc), la dénomination exacte de la ou des substance(s), le numéro de prescription ou du document d'administration et de fourniture, la ou les quantité(s) utilisée(s) par substance;

2° [...]

3° l'apparition de mortalité importante.

Art. 5/1. Wanneer exploitanten van levensmiddelenbedrijven die dieren kweken, oogsten of bejagen, of primaire producten van dierlijke oorsprong produceren, drinkbaar water moeten gebruiken voor hun activiteiten om de veiligheid van hun primaire producten van dierlijke oorsprong, die op de markt worden gebracht, te garanderen, moet dit water voldoen aan de vereisten van het koninklijk besluit van 14 januari 2002 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water dat in voedingsmiddeleninrichtingen verpakt wordt of dat voor de fabricage en/of het in de handel brengen van voedingsmiddelen wordt gebruikt.

HOOFDSTUK II - Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die plantaardige producten produceren of oogsten

Afdeling I - Algemene bepalingen over het bijhouden van registers

Art. 6. § 1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die plantaardige producten produceren of oogsten, houden registers bij over het gebruik van biociden, die de volgende gegevens bevatten onder gestructureerde vorm:

Art. 5/1. Lorsque les exploitants du secteur alimentaire qui élèvent, récoltent ou chassent des animaux, ou qui produisent des produits primaires d'origine animale, doivent utiliser de l'eau potable dans le cadre de leur activité afin d'assurer la sécurité sanitaire de leurs produits primaires d'origine animale destinés à être mis sur le marché, cette eau doit répondre aux prescriptions de l'arrêté royal du 14 janvier 2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires.

CHAPITRE II - Exploitants du secteur alimentaire qui produisent ou récoltent des produits végétaux

Section 1^{re} - Dispositions générales sur la tenue de registres

Art. 6. § 1^{er}. Les exploitants du secteur alimentaire qui produisent ou récoltent des produits végétaux, tiennent des registres concernant l'utilisation des biocides, qui reprennent, sous forme structurée, les données suivantes:

1° le type d'équipement traité tels que machines, caisses-palettes et autres

Est-ce que l'utilisation de rodenticides sont concernés par ces enregistrements ? Ce sera lord de devoir enregistrer les lieux d'utilisation des rodenticides alors qu'il n'y a pas de danger de contamination.

Tous les biocides utilisés sont concernés par l'enregistrement. L'enregistrement des lieux

1° het type behandelde uitrusting zoals machines, palletkisten en andere recipiënten, opslageenheid, voertuigen, infrastructuur;

2° de gebruiksdatum;

3° de volledige handelsnaam van het aangewende biocide en zijn toelatingsnummer;

4° de gebruikte dosis.

§ 2. De registers bedoeld in § 1 en in artikel 67 van de Verordening (EG) nr. 1107/2009 van het Europees Parlement en de Raad van 21 oktober 2009 betreffende het op de markt brengen van gewasbeschermingsmiddelen, moeten ingevuld worden binnen de zeven dagen na het gebruik van de betrokken producten door de exploitant of door de dienstverlener waarop hij een beroep heeft gedaan.

Art. 6/1. Wanneer exploitanten van levensmiddelenbedrijven die plantaardige producten produceren of oogsten, drinkbaar water **moeten** gebruiken **voor** hun activiteiten om de veiligheid van hun primaire producten van plantaardige oorsprong, **die op de markt worden gebracht**, te **garanderen** moet dit water voldoen aan de vereisten van het koninklijk besluit van 14 januari 2002 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water dat in

recipiënten, unité de stockage, véhicules, infrastructures;

2° la date d'utilisation;

3° la dénomination commerciale complète du biocide et son numéro d'autorisation;

4° la dose appliquée.

§ 2. Les registres visés au § 1^{er} et à l'article 67 du Règlement (CE) n° 1107/2009 du Parlement Européen et du Conseil du 21 octobre 2009 concernant la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques, doivent être complétés dans les sept jours suivant l'utilisation des produits concernés par l'exploitant ou par le prestataire de service auquel il a fait appel.

Art. 6/1. Lorsque les exploitants du secteur alimentaire qui produisent ou récoltent des produits végétaux, doivent utiliser de l'eau potable dans le cadre de leur activité afin d'assurer la sécurité sanitaire de leurs produits primaires d'origine végétale destinés à être mis sur le marché, cette eau doit répondre aux prescriptions de l'arrêté royal du 14 janvier 2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans

d'installation des appâts est normalement déjà prévu dans la plupart des cahiers des charges. C'est donc déjà enregistré chez une large majorité des opérateurs.

Lorsque de l'eau potable doit être utilisée, celle-ci doit répondre aux critères de l'AR du 14/01/2002. L'eau de distribution publique est considérée comme répondant d'office à ces critères. L'utilisation d'eau potable est spécifiée dans le guide. Il s'agit de l'eau de rinçage des produits végétaux qu'on peut raisonnablement penser qu'ils seront consommés directement (exemple : pommes).

voedingsmiddeleninrichtingen verpakt wordt of dat voor de fabricage en/of het in de handel brengen van voedingsmiddelen wordt gebruikt.

les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires.

Afdeling II [...]

Section II. [...]

Art. 7. [...]

Art. 7. [...]

Art. 8. [...]

Art. 8. [...]

[...]

Art. 9. [...]

Art. 9. [...]

Art. 10. [...]

Art. 10. [...]

[...]

[...]

Art. 11. [...]

Art. 11. [...]

;

.

Art. 12. [...]

Art. 12. [...]

Art. 13. [...]

[...]

Art. 13. [...]

[...]

Art. 14. [...].

Art. 14. § 1 [...]

[...]

Art. 15. [...]

[...]

Art. 15. [...]

Afdeling III – Hygiënevoorschriften van toepassing op de rechtstreekse levering van kleine hoeveelheden primaire plantaardige producten door de producent aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert

Art. 16. § 1. 1°. De voorwaarden van bijlage II van dit besluit zijn van toepassing op de rechtstreekse levering van kleine hoeveelheden primaire plantaardige producten door de producent aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert.

2°. Naast de in punt 1° vastgestelde voorwaarden, zijn de voorwaarden van bijlage I bij dit besluit van toepassing op de rechtstreekse levering van kleine hoeveelheden kiemgroenten door restaurants.

Section III - Prescriptions d'hygiène applicables à l'approvisionnement direct, par le producteur, de petites quantités de produits primaires végétaux au consommateur final ou au commerce de détail local fournissant directement le consommateur final

Art. 16. § 1^{er}. 1°. Les conditions de l'annexe II du présent arrêté sont d'application pour l'approvisionnement direct de petites quantités de produits primaires végétaux par le producteur au consommateur final ou au commerce de détail local fournissant directement le consommateur final ;

2°. En plus des conditions définies dans le point 1°, les conditions de l'annexe I du présent arrêté sont d'application pour l'approvisionnement direct de petites quantités de graines germées par des restaurants.

Moet dit niet « aan » zijn ? Deze afdeling is immers van toepassing op « de rechtstreekse levering van kleine hoeveelheden primaire plantaardige producten door de producent » en een restaurant is geen 'producent' van primaire plantaardige producten, mogelijks wel een afnemer.

Cela ne devrait-il pas être "aux"? En effet, cette section s'applique à « l'approvisionnement direct de petites quantités de produits végétaux primaires par le producteur » et un restaurant n'est pas un « producteur » de produits végétaux primaires, mais bien un client.

Le but de la disposition est de couvrir les restaurateurs qui produisent eux-mêmes des graines germées pour mise sur le marché.

§ 2. In het kader van het huidige besluit worden de hoeveelheden geproduceerd door de operatoren zoals gedefinieerd in artikel 2, paragraaf 2, 4° van het koninklijk besluit van 16 januari 2006 beschouwd als kleine hoeveelheden plantaardige primaire producten.

§ 3. Artikel 6 van dit besluit is niet van toepassing op de rechtstreekse levering van kleine hoeveelheden primaire plantaardige producten door de producent aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert.

**HOOFDSTUK III - Algemene
hygiënevoorschriften voor exploitanten
van levensmiddelenbedrijven**

§ 2. Dans le cadre du présent arrêté, sont considérées comme de petites quantités de produits primaires végétaux, les quantités produites par les opérateurs telles que définies à l'article 2 paragraphe 2, 4° de l'arrêté royal du 16 janvier 2006.

§ 3. L'article 6 du présent arrêté n'est pas d'application pour l'approvisionnement direct, par le producteur, de petites quantités de produits primaires végétaux au consommateur final ou au commerce de détail local fournissant directement le consommateur final.

**CHAPITRE III - Dispositions générales
d'hygiène pour
les exploitants du
secteur alimentaire**

Art.17. Dit hoofdstuk geldt niet voor de activiteiten die bedoeld zijn in de bijlage I van Verordening nr. 852/2004

[...]

Art.18. De exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen te voldoen aan de hygiënevoorschriften van bijlage III, tenzij deze het Agentschap kunnen aantonen dat andere maatregelen of middelen tot hetzelfde resultaat leiden.

HOOFDSTUK IV - Algemene voorschriften voor exploitanten van detailhandels

Afdeling I – Eisen betreffende de houdbaarheid en de bewaaromstandigheden voor levensmiddelen in de detailhandel

Art. 18/1. Onverminderd de bepalingen van Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten, tot wijziging van Verordeningen (EG) nr. 1924/2006 en (EG) nr. 1925/2006 van het

Art. 17. Le présent chapitre ne s'applique pas aux activités visées à l'annexe I du Règlement n° 852/2004.

[...]

Art. 18. Les exploitants du secteur alimentaire doivent respecter les prescriptions d'hygiène de l'annexe III, sauf si ces derniers peuvent démontrer à l'Agence que d'autres mesures ou moyens aboutissent au même résultat.

CHAPITRE IV - Dispositions générales pour les exploitants du commerce de détail

Section I – Exigences relatives aux durées de vie et aux conditions de conservation des denrées alimentaires dans le commerce de détail

Art. 18/1. Sans préjudice des dispositions du Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les Règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du

Akkoord om niet te overschrijden. Maar moet de omschrijving niet anders zijn. Zoals het hier staat lijkt het dat men bij het herverpakken dezelfde bewaaromstandigheden moet toepassen.

Europees Parlement en de Raad en tot intrekking van Richtlijn 87/250/EEG van de Commissie, Richtlijn 90/496/EEG van de Raad, Richtlijn 1999/10/EG van de Commissie, Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad, Richtlijnen 2002/67/EG en 2008/5/EG van de Commissie, en Verordening (EG) nr. 608/2004 van de Commissie, voegen de exploitanten in de detailhandel die levensmiddelen zonder voorafgaande verwerking en in dezelfde verpakkings- en bewaaromstandigheden als de fabrikant van het oorspronkelijke product, herverpakken voor het in de handel brengen, op het etiket van deze herverpakte levensmiddelen een uiterste consumptiedatum of datum van minimale houdbaarheid toe die de datum van het oorspronkelijk product, vastgesteld door de fabrikant, niet mag overschrijden.

Afdeling II – Temperatuurs-voorschriften voor levensmiddelen in de detailhandel

Art. 19. De temperatuursvoorschriften in deze afdeling zijn van toepassing op alle stadia van de detailhandel behalve wanneer de temperaturen bepaald in bijlage III van Verordening nr. 853/2004 van toepassing zijn.

Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le Règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission, les exploitants du commerce de détail qui reconditionnent pour la mise sur le marché des denrées alimentaires sans transformation préalable et dans les mêmes conditions de conditionnement et de conservation que le fabricant du produit d'origine, incluent dans l'étiquetage de ces denrées alimentaires reconditionnées une date limite de consommation ou une date de durabilité minimale qui ne peut dépasser celle fournie par le fabricant du produit d'origine.

Section II – Conditions de température des denrées alimentaires dans le commerce de détail

Art. 19. Les conditions de température de la présente section, s'appliquent à tous les stades du commerce de détail excepté lorsque les températures fixées à l'annexe III du Règlement n° 853/2004 sont d'application.

D'accord de ne pas dépasser. Mais la description ne doit pas être différente. Comme il est dit ici, il semble que les mêmes conditions de stockage doivent être appliquées lors du reconditionnement.

Si dans le commerce de détail, un opérateur décide de déconditionner un produit fabriqué par un opérateur du secteur de la transformation et de le découper ou le diviser en plus petits conditionnements, il est raisonnable que la durée de vie de ce produit divisé ne soit plus longue que celle du produit d'origine.

Temperatuursvoorschriften voor de koudeketen

Art. 20. De exploitanten van levensmiddelenbedrijven die te koelen levensmiddelen in de handel brengen, mogen dit enkel doen in een gekoelde ruimte die uitgerust is met een koelsysteem dat de vereiste temperaturen waarborgt.

Art. 21. De gekoelde ruimte moet uitgerust zijn met een nauwkeurige thermometer tot op 1 °C. In gekoelde ruimten waar levensmiddelen worden uitgesteld voor verkoop of levering aan de eindverbruiker, dient de temperatuur gemakkelijk zichtbaar te zijn voor het publiek.

Art. 21/1. In toepassing van artikel 3, punt 2 van Verordening (EG) nr. 37/2005 van de Commissie van 12 januari 2005 betreffende de temperatuurcontrole in vervoermiddelen en in opslagruimten van voor menselijke voeding bestemde diepvriesproducten kan in koelinstallaties met een inhoud van minder dan 10 m³ voor de opslag van reservevoorraden van diepvriesproducten in winkels of verkooppunten die de eindverbruiker bevoorraden, evenals in niet-erkende groothandels, de temperatuur in de koelinstallatie gemeten worden door middel van een gemakkelijk zichtbare thermometer.

Conditions de température de la chaîne du froid

Art 20. Les exploitants du secteur alimentaire qui mettent sur le marché des denrées alimentaires à réfrigérer, ne peuvent le faire que dans une enceinte réfrigérée équipée d'un système de réfrigération qui garantit les températures requises.

Art. 21. L'enceinte réfrigérée doit être pourvue d'un thermomètre précis à 1 °C près. Dans les enceintes réfrigérées où sont exposées les denrées alimentaires en vue de la vente ou livraison au consommateur final, la température est aisément visible par le public.

Art. 21/1. En application de l'article 3 point 2 du Règlement (CE) n° 37/2005 de la Commission du 12 janvier 2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine, les installations frigorifiques de moins de 10 m³ destinées à la conservation de stocks de produits surgelés dans des magasins ou points de vente au détail approvisionnant le consommateur final ainsi que dans les établissements des grossistes non-agrèés, la température de l'air dans l'installation frigorifique peut être mesurée au moyen d'un thermomètre aisément visible.

Zoals het hier omschreven staat lijkt het alsof men de temperatuur effectief moet METEN ipv de display af te lezen. Kan verwarrend zijn tijdens audits.

Comme il est écrit ici, il semble que l'on devrait réellement MESURER la température au lieu de lire l'affichage. Cela peut être déroutant lors des audits.

Il est logique de considérer que l'opérateur lit la mesure fournie par le thermomètre.

Art. 22. § 1. De te koelen levensmiddelen mogen slechts in de handel worden gebracht indien hun temperatuur niet hoger is dan de temperaturen opgenomen in bijlage IV.

De temperatuur van levensmiddelen samengesteld uit minstens één van de ingrediënten vermeld in bijlage IV, wordt bepaald door het ingrediënt waarvan de vereiste temperatuur de laagste is.

Een korte schommeling van de in het eerste en tweede lid opgelegde temperatuur gedurende maximum één uur is toegelaten wanneer dit nodig is in verband met de hantering bij de bereiding, het vervoer, de opslag, de uitstalling en de levering van levensmiddelen voor zover dat geen risico's inhoudt voor de gezondheid en voor zover deze temperatuur niet meer dan 3 °C overschreden wordt, meetonzekerheid inbegrepen.

Opmerking: Wat is de wetenschappelijke basis achter de toevoeging van "max. 1u"? In de praktijk is dit bovendien zeer moeilijk te controleren/op te volgen.

Voorstel: aanvulling schrappen en eventueel implementeren in autocontrolegidsen als leidraad.

Art. 22. § 1^{er}. Les denrées alimentaires à réfrigérer ne peuvent être mises sur le marché que si leur température n'excède pas les températures reprises à l'annexe IV.

La température des denrées alimentaires composées dont au moins un des ingrédients est visé à l'annexe IV, est déterminée par l'ingrédient dont la température requise est la plus basse.

Une brève fluctuation de la température imposée aux alinéas 1° et 2° est admise pour des périodes de courte durée de maximum une heure à des fins pratiques de manipulation lors de la préparation, du transport, de l'entreposage, de l'exposition et du service des denrées alimentaires à condition que cela n'entraîne pas de risque pour la santé et à condition que cette température ne soit pas dépassée de plus de 3 °C, incertitude de mesure comprise.

Remarque: Quelle est la base scientifique derrière l'ajout de «max. 1h»? Dans la pratique, cela est également très difficile à vérifier / à suivre.

Proposition: supprimer l'ajout et éventuellement le mettre en œuvre dans des guides d'autocontrôle à titre indicatif.

Wanneer men een tijd vastlegt dat de korte schommeling mag plaats vinden, dat kan men toch nooit "timen". Tijdens controles zal gevraagd worden hoe dit "uur" opgevolgd wordt.

Lorsque vous définissez une heure à laquelle la courte fluctuation peut avoir lieu, vous ne pouvez jamais la «chronométrer». Lors des contrôles, il vous sera demandé comment cette "heure" est respectée.

Vanwaar komt deze toevoeging? M.a.w., op welke wettelijke basis is deze toevoeging gebaseerd?

D'où vient cet ajout? Quelle est la base légale de cet ajout?

La tolérance de déviation par rapport aux températures légales (positives et négatives) lors, par exemple, de la mise en rayon, est acceptable si elle reste de courte durée et ne dépasse pas 3°C. On ajoute dans l'AR que la tolérance ne peut pas excéder une heure.

Deze schommelingen zijn niet toegelaten voor levensmiddelen bedoeld in bijlage IV, 9).

§ 1/1. Levende tweekleppige weekdieren, levende stekelhuidigen, levende manteldieren en levende mariene buikpotigen worden bewaard aan een temperatuur die de voedselveiligheid garandeert evenals hun leefbaarheid en die niet hoger mag zijn dan 10°C.

§ 1/2. In afwijking van de temperatuur in de bijlage IV van dit besluit mogen aangesneden wielen harde kaas, geperste kaas en halfharde kaas gedurende maximum 7 dagen bewaard worden bij een maximale temperatuur van 21°C.

Ces variations ne sont pas admises pour les denrées alimentaires visées à l'annexe IV, 9).

§ 1/1. Les mollusques bivalves vivants, échinodermes vivants, tuniciers vivants et gastéropodes marins vivants sont conservés à une température qui garantit la sécurité de la chaîne alimentaire et leur viabilité et qui ne peut être supérieure à 10°C.

§ 1/2. En dérogation à la température reprise à l'annexe IV du présent arrêté, les meules de fromage dur ou à pâte pressée et de fromage demi-dur entamées peuvent être conservées au maximum 7 jours à une température maximale de 21°C.

Il n'est pas déraisonnable de demander à l'opérateur d'organiser ses mises en rayons pour que la déviation ne dépasse pas une heure. Il ne faut sortir des chambres froides de stockage que des quantités limitées pour permettre une mise en rayon rapide.

Un contrôle de l'autorité est également possible. Si au début d'un contrôle, un inspecteur constate une déviation de température à cause d'une mise en rayon, il peut vérifier au terme du contrôle si la déviation a pris fin.

Deze versoepeling is bepaald door een studie van de sector detailhandel/kaasspecialzaken van een aantal jaar geleden ism UGent en besproken met WetCom en FAVV. De sector kan niet akkoord gaan dat dit opnieuw moet voorgelegd worden aan het WetCom. Er is geen reden waarom dit opnieuw in vraag zou moeten gesteld worden.

Cet assouplissement a été fixé sur base d'une étude au sein du commerce de détail / fromagerie de spécialités

il y a quelques années en collaboration avec l'Université de Gand et discuté avec SciCom et l'Agence. Le secteur ne peut accepter que cela doive être soumis à nouveau au SciCom. Il n'y a aucune raison pour que cela soit remis en question.

(...) pleit er bijgevolg voor om - temeer gezien het voorzorgsprincipe- geen algemene afwijking voor aangesneden kaaswielen in het KB op te nemen. In het geval voor een specifieke kaas (bv ovv lage Aw-waarde,...) kan aangetoond worden dat bewaring van een aangesneden kaaswiel bij een hogere temperatuur gedurende een bepaalde tijdspanne geen microbiologische problemen stelt, dan kan dit nog steeds volgens de bepaling van artikel 22, paragraaf 2/1 aangegeven worden.

(...) verwelkomt dat het Wetenschappelijk Comité van het FAVV gevraagd zal worden zich te buigen over de wetenschappelijke onderbouwing van bovenstaande bepaling, en wij verzoeken hen dan ook de elementen zoals hierboven beschreven, en de studies in bijlage toegevoegd in hun analyse op te nemen.

(...) préconise - d'autant plus au regard du principe de précaution - de ne pas inclure une dérogation générale pour les meules de fromage en tranches dans l'arrêté royal. Dans le cas où pour un fromage spécifique (par exemple en raison d'une faible valeur Aw, ...), il peut être démontré que le stockage d'une meule de fromage coupé à une température plus élevée pendant une

certaine période de temps ne pose pas de problèmes microbiologiques, cela peut se faire conformément aux dispositions du paragraphe 2/1 de l'article 22.

(...) se félicite que le Comité scientifique de l'AFSCA soit invité à examiner la justification scientifique de la disposition ci-dessus, et nous leur demandons d'inclure les éléments tels que décrits ainsi que les études en annexe, dans leur analyse.

Des informations reçues de deux fédérations ont été transmises au secrétariat du SciCom. Une demande d'avis au SciCom est légalement obligatoire. Le SciCom se prononcera sur cette disposition en toute indépendance et, le cas échéant, le texte pourra être adapté.

L'avis du SciCom sera publié. Les informations reçues des deux fédérations n'appartiennent pas à l'Agence. Il faudra vérifier auprès de ces fédérations si elles acceptent la diffusion des informations communiquées.

§ 2. De bepalingen van § 1, eerste lid zijn niet van toepassing indien:

1° de fabrikant, een andere temperatuur aangeeft. In dit geval en op voorwaarde dat de fabrikant niet behoort tot de sector primaire productie of detailhandel, wordt deze temperatuur aanvaard en nageleefd;

§ 2. Les dispositions du § 1^{er}, alinéa 1^{er} ne sont pas d'application:

1° si le fabricant indique une autre température. Dans ce cas, et à condition que le fabricant n'appartienne pas au secteur de la production primaire ou au commerce de détail, cette température est acceptée et respectée;

Indien een fabrikant 4°C aangeeft voor een vleesbereiding of andere, moet deze temperatuur dan als nieuwe wettelijk norm aanzien worden of kan men dit slechts aanzien als een aanbeveling?

Wordt hier bijkomend rekening gehouden met de plaats van productie? Of gaat dit over de productie van gehakt vlees en vleesbereidingen ter plaatse (zie voetnoot bijlage IV pg 28).

2° [...]

3° het gaat om levensmiddelen die bij omgevingstemperatuur microbiologisch stabiel zijn. Deze mogen bewaard worden bij omgevingstemperatuur. Worden beschouwd als stabiel bij omgevingstemperatuur: de levensmiddelen waarvoor de reglementering of de fabrikant, die niet behoort tot de sector primaire productie of tot de detailhandel, geen specifieke bewaartemperatuur oplegt.

2° [...]

3° s'il s'agit de denrées alimentaires microbiologiquement stables à température ambiante, auquel cas elles peuvent être conservées à température ambiante. Sont considérées comme stables à température ambiante : les denrées alimentaires pour lesquelles la réglementation ou le fabricant, qui n'appartient pas au secteur de la production primaire ou au commerce de détail, n'impose pas de température de conservation spécifique.

Si un fabricant indique 4 ° C pour une préparation de viande ou autre, cette température doit-elle être considérée comme une norme légale ou doit-elle être considérée uniquement comme une recommandation?

Le lieu de production est-il également pris en compte ici? Ou s'agit-il de la production de viande hachée et de préparations de viande sur place (voir note de bas de page Annexe IV page 28).

Si un opérateur du secteur de la transformation ajoute une température de conservation sur ses produits (température spécifiée sur l'étiquette), les températures reprises dans l'annexe IV ne s'appliquent pas et c'est la température précisée sur l'étiquette et fixée par le fabricant qui doit être respectée.

§ 3. De bepalingen van § 1 zijn niet van toepassing indien een afwijking verleend werd door het Agentschap op gemotiveerde aanvraag van een detailhandelaar en na advies van het Wetenschappelijk Comité ingesteld bij het Agentschap of opgenomen werd in een gids als bedoeld in artikel 9 van het koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen. In dit geval wordt de temperatuur waarvoor het Agentschap zijn akkoord verleend heeft, aanvaard en nageleefd.

Art. 22/1. § 1. In de detailhandel in de zin van verordening nr. 178/2002, worden de levensmiddelen die bij een negatieve temperatuur bewaard worden, bewaard bij maximaal -18 °C. Een korte schommeling van deze temperatuur gedurende maximum één uur is toegelaten wanneer dit nodig is in verband met de hantering bij de bereiding, het vervoer, de opslag, de uitstalling en de levering van levensmiddelen voor zover dat geen risico's inhoudt voor de gezondheid en voor zover deze temperatuur niet met meer dan 3°C overschreden wordt, meetonzekerheid inbegrepen.

§ 3. Les dispositions du § 1^{er} ne sont pas d'application si une dérogation a été accordée par l'Agence sur demande motivée d'un détaillant et après avis du Comité scientifique institué auprès de l'Agence ou est reprise dans un guide comme visé à l'article 9 de l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire. Dans ce cas, la température pour laquelle l'Agence a marqué son accord est acceptée et respectée.

Art. 22/1. § 1. Dans les commerces de détail au sens du Règlement n° 178/2002, les denrées alimentaires conservées à température négative sont maintenues à une température de max. -18°C. Une brève fluctuation de cette température de maximum une heure est admise à des fins pratiques de manipulation lors de la préparation, du transport, de l'entreposage, de l'exposition et du service des denrées alimentaires à condition que cela n'entraîne pas de risque pour la santé et à condition que cette température ne soit pas dépassée de plus de 3 °C, incertitude de mesure comprise.

Vanwaar komt deze toevoeging ? M.a.w., op welke wettelijke basis is deze toevoeging gebaseerd ?

D'où vient cet ajout? Quelle est la base légale de cet ajout ?

Zelfde opmerking en voorstel als bij Art. 22 §1

Même commentaire et proposition que pour l'art. 22 §1

La tolérance de déviation par rapport aux températures légales (positives et négatives) lors, par exemple, de la mise en rayon, est acceptable si elle reste de courte durée et ne dépasse pas 3°C. On ajoute dans l'AR que la tolérance ne peut pas excéder une heure.

Il n'est pas déraisonnable de demander à l'opérateur d'organiser ses mises en rayons pour que la déviation ne dépasse pas une heure. Il ne faut sortir des

§ 2. De levensmiddelen die worden ingevroren in de detailhandel moeten een datum van invriezen hebben en worden voorverpakt.

Als deze levensmiddelen ongewijzigd aan de consument worden verkocht, moet de consument schriftelijk worden geïnformeerd over de tijd waarin ze na ontdooiing moeten worden geconsumeerd wanneer het te koelen levensmiddelen zijn.

Er is al vermelding aanwezig dat de producten na ontdooiing niet meer opnieuw ingevroren mogen worden. Waarom deze extra verplichting? Gaat dit niet strenger dan de Europese wetgeving?

Wat in geval van onmiddellijke consumptie de dag zelf (bv diepgevroren dessertjes in grootkeukens)?

Voorstel: Alinea schrappen

§ 2. Les denrées alimentaires qui sont congelées dans le commerce de détail doivent porter une date de congélation et être conditionnées.

Si ces denrées alimentaires sont vendues en l'état au consommateur, celui-ci doit être informé par écrit du délai dans lequel elles doivent être consommées après décongélation lorsqu'il s'agit de denrées alimentaires à réfrigérer.

Il existe déjà une mention selon laquelle les produits ne peuvent pas être recongelés après décongélation. Pourquoi cette obligation supplémentaire? N'est-ce pas plus strict que la législation européenne?

Que faire en cas de consommation immédiate le jour même (ex: desserts glacés dans les cuisines industrielles)?

Proposition: supprimer le paragraphe

chambres froides de stockage que des quantités limitées pour permettre une mise en rayon rapide.

Un contrôle de l'autorité est également possible. Si au début d'un contrôle, un inspecteur constate une déviation de température à cause d'une mise en rayon, il peut vérifier au terme du contrôle si la déviation a pris fin.

=> waarom wordt er hier een extra eis vermeld (de tijd van consumeren na ontdooien)?

Gelieve deze bepaling te schrappen.

=> pourquoi une exigence supplémentaire est-elle indiquée ici (le temps de consommation après décongélation)?

Veuillez supprimer cette disposition.

Si un commerce de détail décide de congeler un produit et de le vendre congelé, c'est l'opérateur qui décide de la congélation qui connaît la durée de vie qu'avait encore le produit avant sa congélation. Il est important que le consommateur qui achète le produit congelé, sache après décongélation dans quel délai ce produit doit être consommé pour qu'il n'y ait pas de risque.

Cette disposition vise les produits remis congelés aux consommateurs et ne vise pas les produits servis décongelés dans les restaurants.

§ 3. Wanneer te koelen levensmiddelen die in de detailhandel werden ingevroren in de detailhandel worden ontdooid om zonder voorafgaande verwerking op de markt te worden gebracht, moet de consument worden geïnformeerd dat het ontdooid levensmiddelen zijn, tenzij het invriezen heeft plaatsgevonden voor een technologische doeleinde.

Wat igv rechtstreekse consumptie (bv ontdooid dessertjes in grootkeukens of restaurants)?

Voorstel: uitzondering maken voor onmiddellijke consumptie

§ 4. In afwijking van de temperatuur in §1, moet consumptie-ijs, bestemd voor verkoop voor onmiddellijk verbruik in de detailhandel, bewaard worden bij een maximale temperatuur van -9°C.

§ 3. Lorsque des denrées alimentaires à réfrigérer ayant été congelées dans le commerce de détail sont décongelées dans le commerce de détail pour être mises en sur le marché sans transformation préalable, le consommateur doit être informé qu'il s'agit de denrées alimentaires décongelées, sauf si la congélation a été réalisée dans un objectif technologique.

Qu'en est-il de la consommation directe (par exemple des desserts décongelés dans les cuisines industrielles ou les restaurants)?

Proposition: faire une exception pour une consommation immédiate

§ 4. En dérogation à la température reprise au §1, la glace de consommation destinée à la vente pour une consommation directe dans le commerce de détail doit être conservée à une température maximale de - 9°C.

=>dit was tot op heden niet van toepassing om niet-voorverpakte producten (enkel op voorverpakte producten).

=> jusqu'à présent, cela ne s'appliquait pas aux produits non préemballés (uniquement les produits préemballés).

Tenzij wij ons vergissen, was dit tot op heden niet van toepassing om niet-voorverpakte producten (enkel op voorverpakte producten), dus niet op de horecasector (o.a.). Vanwaar deze wijziging ? Gelieve deze wijziging te willen schrappen.

Sauf erreur de notre part, jusqu'à présent cela ne s'appliquait pas aux produits non préemballés (uniquement les produits préemballés), donc pas au secteur de la restauration (entre autres). Pourquoi ce changement? Veuillez supprimer ce changement.

Si un commerce de détail décide de vendre un produit décongelé qui doit être conservé réfrigéré, l'opérateur doit en informer le consommateur afin que la sécurité de la chaîne alimentaire soit préservée et que le consommateur qui fait l'acquisition d'un tel produit, qu'il ne devrait pas être recongelé en l'état..

Temperatuursvoorschriften voor de warmeketen

Art. 23. § 1. Wanneer levensmiddelen heropgewarmd, of warm bewaard moeten worden, moeten zij zo vlug mogelijk worden opgewarmd en hun temperatuur moet op een minimum van 60 °C worden gehouden.

§ 2. Wanneer warme levensmiddelen moeten gekoeld worden, moet de temperatuur van 60°C naar 10°C gebracht worden in een periode van maximum twee uur.

Afdeling III - Hygiënevoorschriften die van toepassing zijn op de detailhandel in levensmiddelen van dierlijke oorsprong

Art. 24. [...]

Art. 25. De levering van levensmiddelen van dierlijke oorsprong door een detailhandelszaak aan andere detailhandelszaken wordt beschouwd als een marginale, lokale en beperkte activiteit in de zin van artikel 1, 5, b) ii van de Verordening nr. 853/2004:

1° indien de per jaar aan andere detailhandelszaken geleverde hoeveelheid, niet meer dan 30% uitmaakt van de omzet van de totale jaarproductie van levensmiddelen van dierlijke oorsprong en de bevoorrade

Conditions de température de la chaîne du chaud

Art. 23. § 1. Lorsque les denrées alimentaires doivent être réchauffées ou conservées chaudes, le réchauffement doit s'effectuer rapidement et leur température doit être maintenue à un minimum de 60 °C.

§ 2. Lorsque les denrées alimentaires chaudes doivent être réfrigérées, la température de celles-ci doit être amenée de 60°C à 10°C dans un délai de maximum deux heures.

Section III – Prescriptions d'hygiène applicables au commerce de détail de denrées alimentaires d'origine animale

Art. 24. [...]

Art. 25. La livraison de denrées alimentaires d'origine animale d'un établissement de vente au détail à d'autres établissements de vente au détail est considérée comme activité marginale, locale et restreinte au sens de l'article 1^{er} 5, b) ii, du Règlement n°853/2004 :

1° lorsque la quantité livrée annuellement à d'autres établissements de vente au détail n'excède pas 30% du chiffre d'affaire de la production annuelle totale de denrées alimentaires d'origine animale et les établissements de vente au détail

detailhandelszaken zijn gevestigd binnen een straal van 80 km of

2° indien deze maximaal twee detailhandelszaken betreft, gevestigd binnen een straal van 80 km en die behoren tot dezelfde operator als deze die levert.

In de bevoorrade detailhandelszaken mogen deze levensmiddelen van dierlijke oorsprong enkel ter plaatse en aan de eindverbruiker worden geleverd of verkocht.

Art. 26. § 1. Onverminderd de bijzondere bepalingen van toepassing op specifieke sectoren is er in detailhandelszaken een verbod op het binnenbrengen, de opslag, de uitstalling met het oog op de verkoop en het verkopen van:

1° vers vlees of verse visserijproducten die niet geschikt werden verklaard voor menselijke consumptie via keuring of officiële controle, of die niet werden toegelaten bij invoer;

2° vlees met een merk dat aangeeft dat het bestemd is voor de exclusieve behoeften van het gezin van de eigenaar;

3° vlees van runderen, schapen en geiten waaruit het gespecificeerde risicomateriaal

approvisionnés sont situés dans un rayon de 80 km ou

2° lorsque celle-ci concerne au maximum deux établissements de vente au détail situés dans un rayon de 80 km et qui appartiennent au même opérateur que celui qui livre.

Dans les établissements de vente au détail approvisionnés, ces denrées alimentaires d'origine animale ne peuvent être livrées ou vendues que sur place et au consommateur final.

Art. 26. § 1^{er}. Sans préjudice des dispositions particulières applicables à certains secteurs spécifiques, il est interdit d'introduire, de détenir, d'exposer à la vente et de vendre dans les établissements du commerce de détail:

1° des viandes fraîches ou des produits de la pêche frais qui n'ont pas été reconnus propres à la consommation humaine via l'expertise ou le contrôle officiel, ou qui n'ont pas été admis à l'importation;

2° des viandes portant la marque indiquant qu'elles sont réservées aux besoins exclusifs du ménage du propriétaire;

3° des viandes de bovins, ovins et caprins dont les matériels à risque spécifiés n'ont pas

Remplacer le « ou » entre le 1° et 2° par un « et » comme le demande de conseil supérieur des indépendants et des PME

Ce changement entrainerait un élargissement important des assouplissements et irait plus loin que ce qui est souhaitable

niet vooraf werd verwijderd in overeenstemming met hetgeen bepaald is in Verordening (EG) nr. 999/2001 van 22 mei 2001, houdende vaststelling van voorschriften inzake preventie, bestrijding en uitroeiing van bepaalde overdraagbare spongiforme encefalopathieën.

§ 2. In afwijking van § 1, 3°, mag het vlees van runderen van meer dan 30 maanden waaraan nog delen van de wervelkolom vastzitten, die beschouwd worden als gespecificeerd risicomateriaal overeenkomstig de bepalingen van Verordening (EG) nr. 999/2001 van het Europees Parlement en de Raad van 22 mei 2001 houdende vaststelling van voorschriften inzake preventie, bestrijding en uitroeiing van bepaalde overdraagbare spongiforme encefalopathieën, worden binnengebracht en opgeslagen mits naleving van de voorwaarden vastgelegd in artikel 27.

Art. 27. § 1 De detailhandelszaken die de verwijdering van de wervelkolom uitvoeren in het kader van artikel 26, § 2 moeten beschikken over een toelating voor de verwijdering van de wervelkolom in het kader van maatregelen tegen overdraagbare spongiforme encefalopathieën zoals bedoeld in artikel 3, § 2 en in bijlage III, punt 2.1. van het koninklijk besluit van 16 januari 2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Federaal

été préalablement retirés conformément aux dispositions du Règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001, fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles.

§ 2. Par dérogation au § 1^{er}, 3°, les viandes de bovins âgés de plus de trente mois auxquelles restent attachées des parties de la colonne vertébrale, considérées comme un matériel à risque spécifié conformément aux dispositions du Règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001, fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles, peuvent être introduites et détenues moyennant le respect des conditions fixées à l'article 27.

Art. 27. § 1^{er} Les établissements de commerce de détail qui procèdent au retrait de la colonne vertébrale en application de l'article 26, § 2 doivent disposer de l'autorisation pour le retrait de la colonne vertébrale dans le cadre des mesures de protection contre les encéphalopathies spongiformes transmissibles visée à l'article 3, § 2 et à l'annexe III, point 2.1 de l'arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par

Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen.

§ 2. De exploitant bedoeld in § 1 dient:

1° in het systeem van registratie voorzien bij artikel 6. van het koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen vers rundvlees waaraan nog delen van de wervelkolom vastzitten te registreren met vermelding van het aantal runderkarkassen of delen daarvan waarvan de wervelkolom moet worden verwijderd en het aantal, waarbij dat niet hoeft te gebeuren;

2° bij het verwijderen van de wervelkolom, een hygiënische werkwijze te garanderen om contaminatie met gespecificeerd risicomateriaal van vlees, werktuigen, uitrusting, lokalen en personen zoveel mogelijk te beperken, gebaseerd op de aanbevelingen van de Hoge Gezondheidsraad voor de bescherming van het personeel dat gespecificeerd risicomateriaal behandelt, waarvan een exemplaar van deze aanbevelingen aanwezig is in de detailhandelszaak;

3° alle dierlijke bijproducten bedoeld in Verordening (EG) nr. 1069/2009 van het Europees Parlement en de Raad van 21

l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

§ 2. L'exploitant de l'établissement visé au § 1^{er} doit:

1° dans le système d'enregistrement prévu à l'article 6. de l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire, enregistrer les viandes fraîches bovines auxquelles restent attachées des parties de la colonne vertébrale avec la mention du nombre de carcasses ou de parties de carcasses de bovins dont le retrait de la colonne vertébrale est exigé et du nombre de celles dont le retrait de la colonne vertébrale n'est pas exigé;

2° lors du retrait de la colonne vertébrale, garantir une méthode de travail hygiénique permettant de limiter autant que possible la contamination des viandes, des outils, des équipements, des locaux et des personnes par des matériels à risque spécifiés; basée sur les recommandations formulées par le Conseil supérieur d'Hygiène pour la protection du personnel manipulant des matériels à risque spécifiés, dont un exemplaire de ces recommandations est présent dans l'établissement de vente au détail;

3° rassembler, dénaturer et entreposer dans des récipients destinés exclusivement à cette fin, tous les sous-produits animaux visés par

oktober 2009 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften inzake niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten, te verzamelen, te denatureren en op te slaan in uitsluitend daartoe bestemde recipiënten; het geheel van de aldus verzamelde dierlijke bijproducten wordt behandeld als niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten van categorie 1 in de zin van voornoemde Verordening (EG) nr. 1069/2009 van 21 oktober 2009. De Minister bepaalt de stoffen die mogen worden gebruikt voor deze denaturatie.

Art. 28. In de detailhandelszaken is de productie van gehakt vlees enkel toegelaten op basis van skeletspieren en naastliggend vetweefsel met uitzondering van:

1° vlees van de kop, van de hartspieren, van het niet uit spier bestaande deel van de linea alba alsook van vlees uit de omgeving van het voorkniegewricht en spronggewricht;

2° vleesresten die van de beenderen zijn geschaapt;

3° separatorvlees.

Art. 29. Gekoeld gehakt vlees geproduceerd overeenkomstig artikel 28 en gekoelde vleesbereidingen die gehakt vlees bevatten, mogen niet langer dan 48 uur na de productie van het gehakt vlees te koop worden gesteld.

le Règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine; la totalité des sous-produits animaux ainsi rassemblés sont traités comme des sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine de la catégorie 1 au sens du Règlement (CE) n° 1069/2009 du 21 octobre 2009 précité. Le Ministre détermine les substances qui peuvent être utilisées pour cette dénaturation.

Art. 28. Dans les établissements de vente au détail, seule la production des viandes hachées effectuée à partir de muscles squelettiques et de tissus adipeux y attendant est autorisée à l'exclusion:

1° des viandes de la tête, des muscles du cœur, de la partie non musculaire de la linea alba ainsi que des viandes de la région du carpe et du tarse;

2° des chutes de viande raclées sur les os;

3° des viandes séparées mécaniquement.

Art. 29. Les viandes hachées réfrigérées produites conformément à l'article 28 et les préparations de viande réfrigérées qui en contiennent, ne peuvent être mises en vente

plus de 48 heures après la production de la viande hachée.

TITEL III

WIJZIGINGSBEPALINGEN

Art. 30. In hoofdstuk II van het koninklijk besluit van 7 januari 2014 betreffende de rechtstreekse levering, door een primaire producent, van kleine hoeveelheden van sommige levensmiddelen van dierlijke oorsprong aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel wordt een Afdeling V ingevoegd, luidende:

“Afdeling V - Honing

Art. 16/1. De rechtstreekse levering door de producent in kleine hoeveelheden van honing aan de eindverbruiker of de plaatselijke detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert, is mogelijk onder de volgende voorwaarden:

1° het betreft de honing of andere primaire producten van zijn eigen bijenteelt;

2° de jaarlijkse maximale hoeveelheid die mag geleverd worden, overtreft de jaarlijkse productie van 24 bijenkolonies niet;

3° de producent voldoet aan de vereisten van bijlage I bij de Verordening (EG) nr. 852/2004.”

TITRE III

DISPOSITIONS MODIFICATIVES

Art. 30. Dans le chapitre II de l'arrêté royal du 7 janvier 2014 relatif à l'approvisionnement direct par un producteur primaire du consommateur final ou du commerce de détail local en petites quantités de certaines denrées alimentaires d'origine animale, il est inséré une Section V rédigée comme suit:

« Section V – Miel

Art. 16/1. L'approvisionnement direct en petites quantités de miel par le producteur au consommateur final ou au commerce de détail local fournissant directement le consommateur final, est possible aux conditions suivantes:

1° il s'agit du miel ou d'autres produits primaires de sa production apicole ;

2° la quantité annuelle maximale pouvant être fournie n'excède pas la quantité annuelle produite par 24 colonies d'abeilles;

3° le producteur satisfait aux exigences de l'annexe I du règlement (CE) n° 852/2004. »

TITEL IV

OPHEFFINGS - EN SLOTBEPALINGEN

Art. 31. Worden opgeheven:

1° het koninklijk besluit van 4 februari 1980 betreffende het in de handel brengen van te koelen levensmiddelen;

2° het koninklijk besluit van 10 november 2005 betreffende de detailhandel in bepaalde levensmiddelen van dierlijke oorsprong;

3° het koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne.

Art. 32. De Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid en de Minister die de Veiligheid van de Voedselketen onder zijn bevoegdheid heeft, zijn, ieder wat hem betreft, belast met de uitvoering van dit besluit.

TITRE IV

DISPOSITIONS ABROGATOIRES ET FINALES

Art. 31. Sont abrogés:

1° l'arrêté royal du 4 février 1980 relatif à la mise dans le commerce de denrées alimentaires réfrigérées;

2° l'arrêté royal du 10 novembre 2005 relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale;

3° l'arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Art. 32. Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique et le Ministre qui a la Sécurité de la Chaîne alimentaire dans ses attributions sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Bijlage I.

Specifieke hygiënevoorschriften voor de rechtstreekse levering door de producent van kleine hoeveelheden kiemgroenten

- Betreffende de traceerbaarheid:

Alle bepalingen van de Uitvoeringsverordening (EU) nr. 208/2013 van de Commissie van 11 maart 2013 betreffende de traceerbaarheidsvoorschriften voor kiemgroenten en voor de productie van kiemgroenten bestemde zaden.

- Betreffende de microbiologische criteria:

- o Alle microbiologische criteria betreffende kiemgroenten vastgesteld in Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen;
- o In afwijking hiervan is de producent vrijgesteld van de voorbereidende tests van alle partijen zaden zoals bedoeld in punt A.1. van afdeling 3.3. betreffende bemonsteringsvoorschriften voor kiemgroenten van dezelfde verordening, op voorwaarde dat hij voor de betreffende partij een conform analysecertificaat kan voorleggen dat werd afgeleverd door de leverancier van de voor de productie van kiemgroenten bestemde zaden;
- o In afwijking hiervan wordt de bemonsteringsfrequentie die in punt A.3. van afdeling 3.3. betreffende bemonsteringsvoorschriften voor kiemgroenten in dezelfde verordening is vastgesteld, teruggebracht tot één monster per jaar.

Bijlage II. Hygiënevoorschriften van toepassing op de rechtstreekse levering van kleine hoeveelheden van primaire plantaardige producten door de producenten van primaire plantaardige producten aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert

1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven zien er op toe dat primaire producten beschermd worden tegen verontreiniging met betrekking tot elke verdere verwerking van primaire producten.
2. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die plantaardige producten produceren of oogsten, nemen afdoende maatregelen om, indien van toepassing:
 - a. voorzieningen, uitrusting, recipiënten, kratten, voertuigen en vaartuigen schoon te houden en indien nodig na het schoonmaken op een passende wijze te ontsmetten;
 - b. te zorgen voor hygiënische productie, vervoers- en opslagomstandigheden voor, en de reinheid van plantaardige producten;
 - c. altijd drinkwater of schoon water te gebruiken om verontreiniging te voorkomen;
 - d. erop toe te zien dat personeel dat levensmiddelen hanteert in goede gezondheid verkeert en op de hoogte wordt gebracht van de gezondheidsrisico's;
 - e. te voorkomen dat dieren en schadelijke organismen verontreiniging veroorzaken;
 - f. afval en gevaarlijke stoffen zo op te slaan en te hanteren dat verontreiniging voorkomen wordt;
 - g. rekening te houden met de voor de volksgezondheid relevante analyses van bij planten genomen monsters of van andere monsters,
 - h. gewasbeschermingsmiddelen en biociden correct toe te passen overeenkomstig de toepasselijke wetgeving.
3. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten passende herstelmaatregelen nemen wanneer zij in kennis worden gesteld van tijdens de officiële controles vastgestelde problemen.

Bijlage III. Algemene hygiënevoorschriften voor alle exploitanten van levensmiddelenbedrijven

HOOFDSTUK I — Algemene eisen voor bedrijfsruimten voor levensmiddelen (andere dan vermeld in hoofdstuk II)

1. De uitrusting voor het wassen en het drogen van de handen gebruikt door het personeel is zo ontworpen en wordt zo gebruikt dat hercontaminatie van de handen na het wassen vermeden wordt. Er moeten voldoende handwasgelegenheden zijn in de nabijheid van de toiletten.
2. Er moet een voldoende aantal toiletten met spoeling aanwezig zijn die aangesloten zijn op een adequaat afvoersysteem. De toiletten moeten schoon zijn en goed worden onderhouden. Toilettruimten mogen niet rechtstreeks uitkomen in ruimten waar onverpakte levensmiddelen worden gehanteerd of opgeslagen.
3. Punt 2 is niet van toepassing in de groepsopvang van baby's en peuters voor de potjes en de toiletten gebruikt door de kinderen en in de ruimten waar luiers worden ververst op voorwaarde dat de ruimten voldoende plaats bieden voor een hygiënische uitvoering van de activiteiten. De potjes en toiletten voor de kinderen mogen niet in de keuken staan. Het verversen van luiers mag niet gebeuren op oppervlakken waarop levensmiddelen gehanteerd worden.
4. De biociden, zoals bedoeld in het koninklijk besluit van 4 april 2019 betreffende het op de markt aanbieden en het gebruiken van biociden, moeten voldoen aan de bepalingen inzake toelating door de Minister van dat besluit en ze moeten zodanig worden gebruikt dat ze generlei invloed hebben op apparatuur, materieel, grondstoffen en de in dit besluit bedoelde levensmiddelen.
- 5.
6. De inrichtingen moeten, indien de hoeveelheid behandelde producten de regelmatige of permanente aanwezigheid van het Agentschap vergt, beschikken over een voldoende ingericht afsluitbaar lokaal dat ofdito voorziening die uitsluitend ter beschikking van het Agentschap staat.
7. In de inrichtingen moeten voldoende plaats en voorzieningen zijn die het mogelijk maken de officiële controle ten allen tijde op doelmatige wijze uit te voeren.

HOOFDSTUK II — Specifieke voorschriften voor automaten en mobiele en/of tijdelijke bedrijfsruimten (bv. tenten, marktkramen, winkelwagens, beursstands)

1. Op de verdeelautomaat moeten op een goed zichtbare plaats de naam of bedrijfsnaam, het ondernemingsnummer, het adres in België en het telefoonnummer van de operator aan wie de toelating of de registratie werd afgeleverd en/of die verantwoordelijk is voor de naleving van de hygiënereglementering die van toepassing is op de automaat, worden vermeld.

2. Wanneer de temperatuur waarbij de levensmiddelen moeten worden bewaard niet meer gerespecteerd wordt, moet de verkoop van de levensmiddelen worden belet door het automatisch blokkeren van de automaat. Het toestel mag pas opnieuw worden gebruikt wanneer alle levensmiddelen bedoeld in bijlage IV eruit werden verwijderd en aan het gebruik voor menselijke consumptie werden onttrokken.

3. Onverminderd de reglementering inzake automaten, kan de verkoop van rauwe melk via een automaat aan de eindverbruiker gebeuren mits de volgende voorwaarden worden nageleefd:

- a) het voorraadvat van de automaat mag slechts melk bevatten afkomstig van één en hetzelfde melkproductiebedrijf;
- b) voor het vullen van het voorraadvat van deze automaat mag slechts melk gebruikt worden die op het melkproductiebedrijf reeds gekoeld werd tot een temperatuur van ten hoogste 6 °C overeenkomstig bijlage III, sectie IX, Hoofdstuk I, II, B, 2, a) van de Verordening nr. 853/2004;
- c) wanneer het voorraadvat gevuld wordt, dient de eventueel nog aanwezige melk verwijderd te worden. Deze mag niet meer aangewend worden voor menselijke consumptie ;
- d) op de melkautomaat moet duidelijk leesbaar het volgende geafficheerd worden:
 - "Rauwe melk. Koken voor gebruik."
 - "Te bewaren op $t^{\circ} \leq +6,0^{\circ} \text{C}$."
 - "Te gebruiken tot [datum in dd/mm]" Bij de berekening van de maximale bewaartijd moet er rekening mee gehouden worden dat het tijdsverloop tussen het melken en het einde van de maximale bewaartijd, de 72u niet overschrijdt. Indien er een mengsel wordt verkocht van melk afkomstig van verschillende melkbeurten op verschillende tijdstippen, begint het tijdsverloop van 72u te tellen vanaf het tijdstip van de eerste melkbeurt.

4.

5. Mobiele bedrijfsruimten waar de levensmiddelen vermeld in punten 1 tot 10 van de bijlage IV niet voorverpakt (in de zin van de Verordening (EU) nr. 1169/2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten) in de handel worden gebracht en gekoeld of warm moeten worden bewaard, moeten aan de volgende voorwaarden voldoen:

1° de wanden en het dak moeten stevig zijn, de binnenkant van de vloer, de wanden en het dak moeten vervaardigd zijn uit of bekleed zijn met hard, glad, ondoordringbaar, afwasbaar en niet-toxisch materiaal;

2° de zijden die open zijn voor het publiek moeten voorzien zijn van een schut, zodat de levensmiddelen beschermt zijn tegen manipulaties door de kopers, stof, zonlicht en verontreiniging van buiten uit.

6. De tijdelijke bedrijfsruimten moeten voldoen aan de voorwaarden inzake installatie die zijn vastgelegd in het bovenvermelde punt betreffende de mobiele bedrijfsruimten.

Indien de tijdelijke bedrijfsruimte is geïnstalleerd in een overdekte ruimte voorzien van zijwanden, zijn de eisen met betrekking tot het dak niet van toepassing.

HOOFDSTUK III — Levensmiddelenafval

1. In eetgelegenheden mogen de etensresten van de borden, uit de glazen, koppen of schalen die aan consumenten werden voorgezet, niet voor menselijke consumptie worden gebruikt.

2. In detailhandels van levensmiddelen van dierlijke oorsprong worden dierlijke bijproducten die niet voor menselijke consumptie bestemd zijn en die niet microbiëel stabiel zijn, bewaard bij een temperatuur van maximum 7°C totdat zij door een geregistreerd vervoerder opgehaald worden of totdat zij voor ophaling buiten de lokalen gebracht worden. Ingeval van opslag in hetzelfde lokaal als levensmiddelen, dient een adequate scheiding in de ruimte gerespecteerd te worden om kruisverontreiniging te voorkomen.

HOOFDSTUK IV — Persoonlijke hygiëne

1. [...]

2. In alle toiletten, behalve deze die uitsluitend door de klanten worden gebruikt, moet duidelijk zichtbaar en onuitwisbaar een bericht worden aangebracht dat na het toiletbezoek de handen moeten worden gewassen.

Opmerking: Het personeel gebruikt typisch slechts een beperkt aantal toiletten (al dan niet dezelfde als die van de klanten). De voorgestelde aanpassing zou wijzen op een veel groter bereik dan relevant, vermits dit in bepaalde gevallen ook toiletten zouden inhouden die nooit door het personeel gebruikt worden.

Voorstel: De vorige formulering lijkt ons beter.

Remarque: Le personnel n'utilise généralement qu'un nombre limité de toilettes (identiques ou non à celles des clients). L'adaptation proposée conduit à un champ d'application beaucoup plus large qu'il n'est pertinent, puisqu'elle impliquerait dans certains cas des toilettes qui ne seraient jamais utilisées par le personnel.

Proposition: La formulation précédente nous paraît meilleure.

La remarque va être examinée, mais à priori on ne voit pas bien en quoi l'ancien texte serait plus adapté que le nouveau texte proposé

HOOFDSTUK V. - Bepalingen van toepassing op levensmiddelen

1. Huisdieren mogen niet op plaatsen komen waar levensmiddelen worden bewerkt, gehanteerd of opgeslagen.

Dit verbod geldt niet:

- voor gezelschapsdieren die worden binnengebracht in ruimten of delen van ruimten die uitsluitend worden gebruikt voor het verbruiken van levensmiddelen, op voorwaarde dat de dieren geenszins een gevaar voor verontreiniging inhouden;

- voor honden noodzakelijk voor de begeleiding van personen met een handicap, alleen in ruimtes toegankelijk voor het publiek.

- de inrichtingen die tegelijkertijd levensmiddelen en dieren in de handel brengen op voorwaarde dat deze beide activiteiten van het in de handel brengen zodanig gescheiden zijn dat elke verontreiniging van levensmiddelen door dieren vermeden wordt.

2. Specifieke hygiëne vereisten in handelsruimten

a) Onverpakte levensmiddelen, met uitzondering van verse groenten en vers fruit, moeten zodanig worden uitgesteld dat zij niet door consumenten kunnen worden aangeraakt. Deze bepaling geldt niet voor levensmiddelen die voor zelfbediening te koop worden gesteld, op voorwaarde dat passende maatregelen worden getroffen om elke mogelijke verontreiniging of elk mogelijk bederf door het publiek te voorkomen.

b) Voor wat betreft bakkerijproducten en patisserie die in zelfbediening te koop worden gesteld, moeten de in dit kader gebruikte verkoopsuitrusting, alsook de doorgevoerde verkoopprocedure van zelfbediening het mogelijk maken het risico op verontreiniging van de te koop gestelde producten door de consument te beperken

i) deze producten moeten worden te koop gesteld in afgeschermdde verkoopmeubelen met klapvensters of ieder ander systeem dat een identieke bescherming biedt, die met tangen uitgerust zijn of ieder ander systeem met een vergelijkbaar effect;

ii) in de nabijheid van de klapvensters dient een duidelijk zichtbaar bericht te zijn aangebracht dat vermeldt hoe de gebruikers zich op een hygiënische wijze moeten bedienen;

iii) deze producten moeten zodanig te koop worden gesteld, dat een verantwoordelijke kan toezien dat er geen misbruiken plaatsvinden.

=>dit is niet mogelijk om steeds een personeelslid te voorzien in het zicht van de bakkerij-afdeling.

=>gelieve deze bepaling te schrappen.

Opmerking (FR): Le mot “abus” manque de clarté.

=> il n'est pas possible de toujours prévoir un membre du personnel en vue du rayon boulangerie.

Voorstel: "Veiller à ce qu'il n'y ait pas de contamination des produits par les consommateurs"

Commentaire (FR): Le mot «abus» manque de clarté.

Proposition: «Veiller à ce qu'il n'y a pas de contamination des produits par les consommateurs»

=> veuillez supprimer cette disposition.

Dit geldt uiteraard niet voor de buffetten in horecazaken ? Dat zou immers alle buffetten zoals we ze tot nu toe kennen plots onmogelijk maken en dat kan niet de bedoeling zijn.

Bien sûr, cela ne s'applique pas aux buffets dans les établissements de restauration? En effet, cela rendrait soudain tous les buffets tels que nous les connaissons impossibles et cela ne peut pas être l'intention.

Les dispositions n'ont pas pour but d'empêcher les buffets ou les self-services en boulangerie, mais de faire en sorte que l'opérateur qui décide de mettre des produits en self-service assure une surveillance afin que les consommateurs n'aient pas des comportements inappropriés à l'égard des aliments mis en self-service.

Cette exigence n'est pas déraisonnable pour assurer la protection de la chaîne alimentaire. Cette disposition est ancienne est n'a pas empêcher l'existence des buffets ou des self-services.

Par contre les nouveaux types de magasins sans personnel ne pourront pas mettre en vente des produits de boulangerie en self-service.

Bijlage IV. Lijst van te koelen levensmiddelen en de temperatuurvoorwaarden

Opmerking (FR): Est-ce qu'il ne faut pas ajouter « pendant la conservation / distribution »?

Voorstel: "Liste des DA à réfrigérer et conditions de température pendant de conservation et de distribution"

Commentaire (FR): Est-ce qu'il ne faut pas ajouter « pendant la conservation / distribution »?

Proposition: «Liste des DA à réfrigérer et conditions de température pendant de conservation et de distribution

[On vérifie si un changement dans le titre peut rendre la compréhension de l'arrêté plus facile](#)

Aard van de levensmiddelen	Temperatuur van de levensmiddelen	
1) Gekoeld vers vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, gekweekte wilde hoefdieren en grof vrij wild;	$\leq +7,0 \text{ }^{\circ}\text{C}$	<p>In deze lijst wordt de temperatuur van slachtafval vastgelegd op $\leq 4^{\circ}\text{C}$. Waarom wordt hier afgeweken van de vooropgestelde temperatuur in de Europese verordening?</p> <p>Hier wordt de temperatuur van 3°C opgelegd voor slachtafval. Hoe moeten bedrijven in onze sector dit verder interpreteren. Mogen zij bijgevolg slachtafval dat zij verkopen aan de detailhandel eveneens bewaren aan deze 4°C en bijkomend dit zo ook</p>

		<p>etiketteren op de verpakkingen?</p> <p>Dans cette liste, la température des abats est fixée à ≤ 4 ° C. Pourquoi cela s'écarte-t-il de la température prédéterminée dans la réglementation européenne?</p> <p>Dans la réglementation européenne, la température de 3 ° C est imposée pour les abats. Comment les entreprises de notre secteur devraient-elles interpréter cela? Peuvent-ils donc également stocker les abats qu'ils vendent au commerce de détail à cette température de 4 ° C et les étiqueter également pour cette température ?</p> <p>Ce tableau s'applique au commerce de détail. Le règlement 853/2004 reprend aussi des températures légales, mais celles-ci ne sont pas applicables au</p>
--	--	--

		commerce de détail. Il faut donc prévoir des températures légales pour le B2C dans la législation belge. Les exigences en matière de température sont moins strictes pour le secteur B2C que dans le 853/2004 (exemple : la température des abats d'ongulés est fixée à 7°C dans les boucheries alors qu'elle est de 3°C dans les ateliers de découpe).
2) Gekoeld vers slachtafval van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, gekweekt wild, vrij wild, pluimvee en lagomorfen;	≤ +4,0 °C	
3) Gekoeld vers vlees van pluimvee, gekweekte loopvogels, lagomorfen en klein vrij wild;	≤ +4,0 °C	
4) Vleesproducten;	≤ +7,0 °C	
5) Gehakt vlees en vleesbereidingen;	≤ +2,0 °C ¹ Wij zijn hier geen voorstander van, waar ligt de wetenschappelijke basis of welke zijn de objectieve parameters om deze temperatuur van 4°C naar 2°C te trekken voor	Gehakt vlees en vleesbereidingen; ≤ +2,0 °C + de vermelde voetnoot (Wanneer het product binnen de 48u na de productie aan de eindconsument geleverd wordt, wordt een

¹ Wanneer het product binnen de 48u na de productie aan de eindconsument geleverd wordt, wordt een temperatuur van ≤ +4,0 °C aanvaard.

	<p>vleesbereidingen. Is deze bepaling van toepassing voor alle exploitanten of enkel voor de detailhandel? En is dit dan van toepassing op alle vleesbereidingen? Dit kan niet duidelijk worden afgeleid uit deze bijlage.</p> <p>De temperaturen voor gehakt vlees en vleesbereidingen zijn opgenomen in bijlage III van de verordening 853/2004. 2°C voor gehakt vlees en 4°C voor vleesbereidingen. Waarom wenst het FAVV af te wijken van de Europese verordening 853/2004 voor de vleesbereidingen.</p> <p>Door deze nationale aanpassing komen de Belgische exploitanten opnieuw is een strenger regime dan Europees vastgelegd, dit brengt het Level playing field in gevaar.</p> <p>Nous ne sommes pas favorables à cette disposition. Quelle est la base scientifique ou quels</p>	<p>température van $\leq +4,0$ °C aanvaard.)</p> <p>=> waarom de wijziging in deze versie van 4°C naar 2°C?</p> <p>=> gelieve opnieuw te wijzigen naar 4°C + de voetnoot te verwijderen.</p> <p>Viande hachée et préparations de viande; $\leq +2,0$ ° C + la note de bas de page mentionnant que lorsque le produit est livré au consommateur final dans les 48 heures suivant la production, une température $\leq +4,0$ ° C est acceptée.)</p> <p>=> pourquoi ce changement dans cette version de 4 ° C à 2 ° C?</p> <p>=> veuillez changer à nouveau à 4 ° C + supprimer la note de bas de page.</p> <p>Opmerking: Waarom plots 2.0 °C ipv 4.0°C? Uit microbiële analyses moet</p>
--	---	---

	<p>sont les paramètres objectifs pour faire passer cette température de 4 ° C à 2 ° C pour les préparations de viande ? Cette disposition s'applique-t-elle à tous les opérateurs ou uniquement aux détaillants? Et cela s'applique-t-il à toutes les préparations de viande? Cela ne peut pas être clairement déduit de cette annexe.</p> <p>Les températures des viandes hachées et des préparations de viandes sont énumérées à l'annexe III du règlement 853/2004. 2° C pour la viande hachée et 4 ° C pour les préparations de viande. Pourquoi l'AFSCA souhaite-t-elle s'écarter du règlement européen 853/2004 pour les préparations de viande?</p> <p>Du fait de cette disposition nationale, les opérateurs belges seront à nouveau soumis à un régime plus strict que celui établi en Europe, ce qui compromet l'égalité des chances.</p>	<p>toch blijken dat er geen gevaar is voor de voedselveiligheid bij 4.0°C (en bij bepaalde TGT)?</p> <p>Voorstel: Behouden op 4.0°C, tenzij er voldoende wetenschappelijk bewijs is dat dit echt een significant gevaar vormt voor de voedselveiligheid</p> <p>Remarque: Pourquoi soudainement 2,0 ° C au lieu de 4,0 ° C? Les analyses microbiennes doivent certainement montrer qu'il n'y a pas de danger pour la sécurité alimentaire à 4,0 ° C (et à certaines dates limites de consommation)?</p> <p>Suggestion: Conserver à 4,0 ° C, sauf s'il existe des preuves scientifiques suffisantes que cela pose vraiment un risque important pour la sécurité alimentaire</p> <p>Le projet ne rend pas les règles plus strictes. Il sera toujours possible de conserver de la viande</p>
--	---	--

		<p>hachée à 4°C à condition qu'elle soit vendue dans les 48H qui suivent sa production dans le commerce de détail.</p> <p>Seuls les opérateurs qui produiront de la viande hachée dans le commerce de détail et souhaiteront la mettre en vente pendant plus de 48H devront la conserver à 2°.</p> <p>Cette disposition évoluera en fonction des résultats d'un projet de recherche en cours dont les résultats sont attendus fin juin et de l'avis du comité Scientifique.</p>
6) Vleesextracten, gesmolten dierlijke vetten, kanen, gezouten bloed, gezouten bloedplasma en behandelde magen, blazen en darmen;	≤ +7,0 °C	
7) Levend bewaarde visserijproducten;	Temperatuur die geen negatief effect heeft op de voedselveiligheid en de overleving	<p>Opmerking: Wordt er geen 10°C gebruikt in de tekst?</p> <p>Voorstel: Evt aanpassen volgens de tekst.</p> <p>Remarque: la température de 10 ° C n'est-elle pas utilisée dans le texte?</p>

		<p>Proposition: si nécessaire, adapter en fonction du texte</p> <p>Le document va être adapté afin que les contenus des articles et du tableau soient harmonisés.</p>
8) Verse visserijproducten, geheel of bewerkt, verse slakken en kikkerbilletjes, verse eetbare delen van mariene zoogdieren en aquatische reptielen, alsook producten van gekookte en gekoelde schaaldieren en weekdieren en de kant-en-klare levensmiddelen met verse visserijproducten;	<p>Temperatuur welke die van smeltend ijs benadert:</p> <p>$\leq +4,0 \text{ }^{\circ}\text{C}$</p>	
9) Verwerkte visserijproducten, verwerkte producten van slakken, kikkerbilletjes, eetbare delen van mariene zoogdieren en aquatische reptielen;	$\leq +4,0 \text{ }^{\circ}\text{C}$	
10) Rauwe melk;	$\leq +6,0 \text{ }^{\circ}\text{C}$	
11) Salades of aardappel- of groentepuree of kroketten van aardappelen of van groenten of schotels en gerechten samengesteld uit één of meer van deze levensmiddelen of bereidingen;	$\leq +7,0 \text{ }^{\circ}\text{C}$	
12) Geschilde, versneden, vernalen groenten of fruit, één of meerdere soorten; verse geperste vruchten- of groentesappen van één of meerdere soorten;	$\leq +7,0 \text{ }^{\circ}\text{C}$	
13) Gekiemde zaden of scheuten;	$\leq +7,0 \text{ }^{\circ}\text{C}$	
14) Gepasteuriseerde melk, verse of gepasteuriseerde room, verse of gepasteuriseerde karnemelk (botermelk);	$\leq +7,0 \text{ }^{\circ}\text{C}$	
15) Yoghurt en andere gefermenteerde melksoorten dan deze die thermisch behandeld en aseptisch afgevuld werden;	$\leq +7,0 \text{ }^{\circ}\text{C}$	

16) Verse kaas (jonge kaas zonder korst, gemaakt op basis van melk of wei, die nog niet gerijpt is), geraspte kaas, zachte kaas, geportioneerde kaas ;	≤ +7,0 °C	
17) Vloeibare eiproducten, waarvan het suikergehalte lager dan 50 % is of waarvan het zoutgehalte lager is dan 15 %;	≤ +7,0 °C	
18) Producten van de banketbakkerij die room of surrogaten van room bevatten, desserten van het type pudding, rijstpap, chocomousse;	≤ +7,0 °C	<p>Commentaire (FR): Crème pudding ou pudding «gâteau»? Et les autres types de pâtisseries? Quid de la tarte au riz, est-ce que ceci n'est pas en contradiction avec les avis du comité scientifique selon lesquels la tarte au riz et les pâtisseries avec crème cuite peuvent être conservés à température ambiante? Pourquoi conserver le riz au lait réfrigéré alors que la tarte au riz peut être conservée à T° ambiante?</p> <p>Proposition: clarifier</p> <p>Le projet d'arrêté prévoit de pouvoir déroger au température reprise dans le tableau :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- s'il y a une demande 2- s'il y a un accord de l'AFSCA

		<p>3- s'il y a un avis du scicom</p> <p>C'est sur cette base que la conservation des tartes au riz à température ambiante pendant 12H a été acceptée Les dérogations accordées sont publiées sur le site d' l'Agence</p>
19) Gekookte gepelde eieren;	$\leq +7,0\text{ °C}$	
20) Rijst-, granen-, quinoa- of pastasalade of gekookte pasta, rijst, granen of quinoa;	$\leq + 7,0\text{ °C}$	
21) De levensmiddelen die een vermelding dragen waaruit blijkt dat zij koel moeten bewaard worden, zonder indicatie van een specifieke bewaartemperatuur.	$\leq +7,0\text{ °C}$	

Annexe I.

Dispositions spécifiques d'hygiène applicables à l'approvisionnement direct, par le producteur, de petites quantités de graines germées

- Concernant la traçabilité :

Toutes les dispositions du Règlement d'exécution (UE) n° 208/2013 de la Commission du 11 mars 2013 sur les exigences en matière de traçabilité pour les germes et les graines destinées à la production de germes.

- Concernant les critères microbiologiques :

- o Tous les critères microbiologiques relatifs aux germes définis dans le Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- o Par dérogation, le producteur est dispensé de l'analyse préalable de tous les lots de graines prévue au point A.1. de la section 3.3. relative aux règles d'échantillonnage applicables aux germes du même règlement à condition de pouvoir présenter une attestation d'analyse conforme du lot concerné délivrée par le fournisseur des graines destinées à la production de graines germées ;
- o Par dérogation, la fréquence d'échantillonnage déterminée au point A.3. de la section 3.3. relative aux règles d'échantillonnage applicables aux germes du même règlement est réduite à 1 échantillon par an.

Annexe II. Dispositions d'hygiène applicables à l'approvisionnement direct, par le producteur, de petites quantités de produits primaires végétaux par le producteur du secteur primaire végétal au consommateur final ou au commerce de détail local fournissant directement le consommateur final

1. Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que les produits primaires soient protégés contre toute contamination, eu égard à toute transformation que les produits primaires subiront ultérieurement.
2. Les exploitants du secteur alimentaire qui produisent ou récoltent des produits végétaux doivent prendre des mesures adéquates, afin, le cas échéant, de:
 - a. nettoyer et, au besoin, après nettoyage, désinfecter de manière appropriée les installations, les équipements, les conteneurs, les caisses, les véhicules et les navires;
 - b. garantir des conditions de production, de transport et de stockage hygiéniques et la propreté des produits végétaux;
 - c. utiliser de l'eau potable ou de l'eau propre de façon à éviter toute contamination;
 - d. veiller à ce que le personnel manipulant les denrées alimentaires soit en bonne santé et soit mis au courant des risques en matière de santé;
 - e. empêcher que les animaux et les organismes nuisibles ne causent de contamination;
 - f. entreposer et manipuler les déchets et les substances dangereuses de façon à éviter toute contamination;
 - g. tenir compte des résultats de toute analyse pertinente d'échantillons prélevés sur des plantes ou d'autres échantillons, qui revêtent une importance pour la santé humaine,
 - h. utiliser correctement les produits phytopharmaceutiques et les biocides, conformément à la législation applicable.
3. Les exploitants du secteur alimentaire doivent prendre des mesures appropriées pour remédier à la situation lorsqu'ils sont informés de problèmes décelés durant les contrôles officiels.

Annexe III. Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

CHAPITRE I - Exigences générales pour les locaux d'exploitation utilisés pour les denrées alimentaires (autres que ceux mentionnés au chapitre II)

1. L'installation de lavage et de séchage des mains utilisée par le personnel est conçue et utilisée de façon à empêcher la recontamination des mains après leur lavage. Il doit y avoir suffisamment de lavabos à proximité des toilettes.
2. Des toilettes en nombre suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées à un système d'évacuation efficace doivent être disponibles. Les toilettes doivent être propres et en bon état d'entretien. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux où sont manipulées ou stockées des denrées alimentaires non emballées.
- 3 Le point 2 n'est pas d'application dans les milieux d'accueil collectifs de la petite enfance, pour les toilettes utilisées par les bambins et enfants et dans les locaux où on change les langes, à condition que les locaux offrent un espace suffisant pour l'exécution hygiénique des activités. Les pots et les toilettes ne doivent pas se trouver dans la cuisine. Le changement des langes ne peut pas se faire sur des surfaces où sont manipulées des denrées alimentaires.
4. Les biocides, visés à l'arrêté royal du 4 avril 2019 relatif à la mise à disposition sur le marché et à l'utilisation des produits biocides, doivent respecter les dispositions dudit arrêté concernant l'autorisation par le Ministre et doivent être utilisés de manière à ce qu'ils n'aient aucune influence sur les appareils, le matériel, les matières premières et les denrées alimentaires visés au présent arrêté.
- 5.
6. Si la quantité de produits traités requiert la présence régulière ou permanente de l'Agence, les établissements doivent disposer d'un local ou de commodités suffisamment aménagées et fermant à clé, qui se trouvent exclusivement à la disposition de l'Agence.
7. Dans les établissements, il doit y avoir suffisamment de place et d'équipements pour permettre d'effectuer le contrôle officiel de manière efficace à tout moment.

CHAPITRE II - Prescriptions spécifiques pour les distributeurs automatiques ainsi que pour les sites mobiles et/ou provisoires (tels que tentes-marquises, étals, points de vente automobiles, stands de foire)

1. Le distributeur automatique doit mentionner, à un endroit bien visible, le nom ou la raison sociale, le numéro d'entreprise, l'adresse en Belgique et le numéro de téléphone de l'exploitant à qui l'autorisation ou l'enregistrement a été délivré et/ou qui est responsable du respect des réglementations d'hygiène qui sont d'application au niveau de l'automate.

2. Lorsque la température à laquelle les denrées alimentaires doivent être conservées n'est plus respectée, la vente des denrées doit être empêchée par le blocage automatique du distributeur automatique. Le distributeur automatique ne peut ensuite être réutilisé que si toutes les denrées alimentaires visées à l'annexe IV en ont été retirées et rendues inutilisables pour la consommation humaine.

3. Sous réserve de la législation concernant les distributeurs automatiques, la vente de lait cru au consommateur final par le biais d'un distributeur automatique, peut se faire du moment que les conditions suivantes soient respectées:

- a) le réservoir du distributeur ne peut contenir que du lait provenant d'une seule et même exploitation de production de lait;
- b) le réservoir de ce distributeur peut uniquement être rempli avec du lait qui a déjà été réfrigéré dans l'exploitation de production de lait jusqu'à une température de maximum 6 °C, conformément à l'annexe III, section IX, chapitre I, II, B, 2, a) du Règlement n° 853/2004;
- c) Au moment du remplissage du réservoir, le lait éventuellement encore présent, doit être enlevé. Ce lait ne peut plus être destiné à la consommation humaine ;
- d) Sur le distributeur automatique de lait, les mentions suivantes doivent être affichées de manière bien visible:
 - « Lait cru. Porter à ébullition avant utilisation. »
 - « A conserver à une $t^{\circ} \leq +6,0$ °C.»
 - « A consommer jusqu'au [date en jj/mm] ». Cette date limite de consommation ne peut excéder 72 heures après la première traite dont il reste du lait ou du colostrum dans le stock où l'on puise le lait pour approvisionner le distributeur.

4.

5. Les sites mobiles où sont commercialisées les denrées alimentaires, mentionnées aux points 1 à 10 de l'annexe IV, qui ne sont pas préemballées au sens du Règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, et qui sont à conserver réfrigérées ou chaudes, doivent satisfaire aux conditions suivantes :

1° les parois et le toit doivent être rigides; la face interne du plancher, des parois et du toit doit être constituée ou revêtue de matériaux durs, lisses, étanches, lavables et non toxiques;

2° les côtés ouverts au public doivent être pourvus d'un dispositif mettant les denrées alimentaires à l'abri des manipulations du public, des poussières, du soleil et des souillures extérieures.

6. Les sites provisoires doivent satisfaire aux conditions d'installation prévues au point ci-dessus.

Toutefois, si le site provisoire est installé dans un espace couvert pourvu de parois, les exigences relatives au toit ne sont pas d'application.

CHAPITRE III - Déchets alimentaires

1. En restauration, les retours d'assiettes, de verres, de tasses ou de plats ayant été servis aux consommateurs ne peuvent être utilisés pour la consommation humaine.

2. Dans le commerce de détail de denrées alimentaires d'origine animale, les sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine et qui ne sont pas microbiologiquement stables, sont entreposés à une température de maximum 7 ° C jusqu'à leur enlèvement par un transporteur enregistré ou jusqu'à leur sortie en dehors des locaux en vue de l'enlèvement. En cas d'entreposage dans les mêmes locaux que les denrées alimentaires, une séparation dans l'espace doit être assurée pour éviter une contamination croisée.

CHAPITRE IV - Hygiène personnelle

1. [...]

2. Dans toutes les toilettes à l'exception de celles utilisées exclusivement par la clientèle, doit être affiché, de manière clairement visible et indélébile, un avis selon lequel le lavage des mains est obligatoire après l'usage des toilettes.

CHAPITRE V - Dispositions applicables aux denrées alimentaires

1. Les animaux domestiques ne peuvent venir dans les lieux où des denrées alimentaires sont traitées, manipulées ou stockées.

Cette interdiction n'est pas d'application:

- aux animaux de compagnie introduits dans les locaux ou parties de locaux utilisés exclusivement pour la consommation de denrées alimentaires, à condition que les animaux ne constituent aucun risque de contamination;

- pour les chiens nécessaires à l'accompagnement des personnes handicapées, uniquement dans les locaux accessibles au public.

- dans les établissements qui mettent sur le marché à la fois des denrées alimentaires et des animaux, à condition que ces deux activités de mise sur le marché soient séparées de telle sorte que toute contamination des denrées alimentaires par les animaux soit évitée.

2. Exigences spécifiques d'hygiène dans les locaux de commerce

a) Les denrées alimentaires non emballées, à l'exception des fruits frais et des légumes frais, doivent être exposées en vente de manière à échapper aux manipulations des consommateurs. Cette disposition n'est pas d'application pour la vente en libre service, à condition que des mesures appropriées soient prises pour éviter toute contamination ou altération pouvant émaner du public.

b) Dans le cas des produits de boulangerie et de pâtisserie qui sont destinés à être exposés en vente en libre-service, l'équipement de vente utilisé dans ce cadre ainsi que la procédure de vente en libre-service mise en œuvre permettent de limiter le risque de contamination des produits en vente par les consommateurs:

i) ces produits doivent être exposés en vente dans des meubles protégés par des vitres à clapet ou tout autre système assurant une protection identique, et équipés de pinces ou tout autre système ayant un effet similaire ;

ii) à proximité des vitres à clapet doit figurer un avis clairement visible indiquant la manière hygiénique avec laquelle les consommateurs sont priés de se servir ;

iii) ces produits doivent être exposés en vente de façon à ce qu'un responsable puisse veiller à ce qu'il n'y ait pas d'abus

Annexe IV. Liste des denrées alimentaires à réfrigérer et conditions de température

Nature des denrées alimentaires	Température des produits	
1) Viandes fraîches réfrigérées d'ongulés domestiques, de gibier d'élevage ongulé et de gros gibier sauvage;	≤ +7,0 °C	
2) Abats frais réfrigérés d'ongulés domestiques, de gibier d'élevage, de gibier sauvage, de volaille et de lagomorphes;	≤ +4,0 °C	
3) Viandes fraîches réfrigérées de volaille, de ratites d'élevage, de lagomorphes et de petit gibier sauvage;	≤ +4,0 °C	
4) Produits à base de viande;	≤ +7,0 °C	
5) Viandes hachées et préparations de viande;	≤ +2,0 °C ¹	<p>Vanwaar komt deze wijziging ? En is dit eveneens van toepassing op/in horecazaken ? Wij veronderstellen van niet aangezien (1) wij hieromtrent (temperatuur van 4°C) tot nu toe nog geen enkel probleem gemeld gekregen hebben en (2) dit zou betekenen dat alle frigo's voortaan op 2°C zouden moeten ingesteld worden aangezien in frigo's verschillende gekoelde producten bewaard worden en niet alleen gehakt. Dit zal een bijzondere stijging van de energiekosten met zich meebrengen die ons inziens niet noodzakelijk is vanuit voedselveiligheidsstandpunt gelet op wat vermeld is bij (1) hierboven.</p> <p>+ wat de voetnoot betreft, wat met gehakt vlees of vleesbereidingen die aan een horecazaak geleverd worden ? Aan welke temperatuur moet dit gebeuren ? Op welke temperatuur moet de horecazaak dit bewaren ? Hoelang mag de horecazaak dit bewaren ?</p>

¹ Si le produit est délivré au consommateur final dans les 48h après sa production, une température de ≤ +4,0 °C est acceptée.

		<p>D'où vient ce changement? Et cela vaut-il également pour / dans les établissements de restauration? Nous supposons que non, puisque (1) nous n'avons pas été informés de problèmes à ce niveau (température de 4 ° C) et (2) cela signifierait que tous les réfrigérateurs devraient à l'avenir être réglés à 2 ° C, car différents produits réfrigérés sont conservés et pas seulement de la viande hachée. Cela entraînera une augmentation conséquente des coûts énergétiques qui, à notre avis, n'est pas nécessaire du point de vue de la sécurité alimentaire compte tenu de ce qui est indiqué en (1) ci-dessus.</p> <p>+ En ce qui concerne la note de bas de page, qu'en est-il de la viande hachée ou des préparations de viande livrées à un établissement HORECA? A quelle température la livraison doit-elle être faite? À quelle température l'entreprise de restauration doit-elle conserver cette viande? Combien de temps le restaurant peut-il conserver cette viande?</p> <p>Il n'y a pas d'obligation d'appliquer les 2°C. Il est toujours possible d'appliquer les 4°C pour des produits vendus dans les 48H de leur fabrication.</p> <p>Cette disposition sera revue le cas échéant sur base des résultats de la recherche attendue fin juin et de l'avis du SciCom.</p>
6) Les extraits de viandes, les graisses animales fondues, les cretons, le sang salé, le plasma sanguin salé et les estomacs, vessies et boyaux traités;	≤ +7,0 °C	

7) Les produits de la pêche conservés vivants;	Température qui n'affecte pas les caractéristiques en matière de sécurité alimentaire et de viabilité.	
8) Produits de la pêche frais, entiers ou préparés, escargots frais et cuisses de grenouilles fraîches, les parties comestibles fraîches des mammifères marins et reptiles aquatiques, ainsi que les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés et les denrées alimentaires préparées prêtes à être consommées constituées de produits de la pêche frais;	Température approchant celle de la glace fondante: ≤ +4,0 °C	
9) Produits de la pêche transformés, produits transformés d'escargots, de cuisses de grenouilles, de parties comestibles de mammifères marins et reptiles aquatiques;	≤ +4,0 °C	
10) Lait cru;	≤ +6,0 °C	
11) Salades ou purées de pommes de terre ou de légumes, ou croquettes de pommes de terre ou de légumes, ou plats et mets composés d'une ou plusieurs de ces denrées alimentaires, ou préparations;	≤ +7,0 °C	
12) Fruits ou légumes épluchés, découpés, broyés, une ou plusieurs sortes ; jus de fruits ou de légumes pressés frais, une ou plusieurs sortes;	≤ +7,0 °C	
13) Graines germées ou jeunes pousses;	≤ +7,0 °C	
14) Lait pasteurisé, crème fraîche ou pasteurisée, lait battu (babeurre), frais ou pasteurisé;	≤ +7,0 °C	
15) Yaourt et laits fermentés autres que ceux traités thermiquement et remplis aseptiquement;	≤ +7,0 °C	

16) Fromage frais (fromage jeune, sans croûte formée, élaboré à partir de lait ou de petit lait, et dont la pâte n'a pas été affinée), fromage râpé, fromage à pâte molle, fromage portionné ;	≤ +7,0 °C	
17) Produits d'œuf liquides, dont la teneur en sucre est inférieure à 50 % ou dont la teneur en sel de cuisine est inférieure à 15 %;	≤ +7,0 °C	
18) Produits de la pâtisserie contenant de la crème ou des succédanés de la crème, desserts de type pudding, riz au lait, mousse au chocolat ;	≤ +7,0 °C	
19) Œufs cuits pelés;	≤ +7,0 °C	
20) Salade de riz, de céréales, de quinoa ou de pâtes, pâtes, riz, céréales ou quinoa cuits ;	≤ +7,0 °C	
21) Les denrées alimentaires qui portent une mention, qui fait apparaître qu'elles doivent être tenues au frais, sans indication de température spécifique de conservation.	≤ +7,0 °C	