

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

Version 2021-04-14

**Le texte en rouge n'existe pas dans la
réglementation actuelle**

**Le texte surligné en vert sera supprimé et
repris dans l'arrêté royal du 26 avril 2009**

**Arrêté royal relatif aux infrastructures, à
l'hygiène et à la traçabilité des
établissements manipulant des denrées
alimentaires d'origine animale et
réglementant l'expertise des animaux abattus**

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

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

Vu le règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;

Vu le règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 du parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil, annexe I, section II, chapitre I ;

Vu le règlement (UE) n° 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements

**FEDERAAL AGENTSCHAP VOOR DE
VEILIGHEID VAN VOEDSELKETEN**

Versie 2021-04-14

**De rode tekst bestaat niet in de huidige
regelgeving**

**De groen gemarkeerde tekst zal geschrapt en
opgenomen worden in het koninklijk besluit
van 26 april 2009**

**Koninklijk besluit met betrekking tot de
infrastructuur, de hygiëne en de
traceerbaarheid van inrichtingen die
levensmiddelen van dierlijke oorsprong
hanteren en die de keuring van de geslachte
dieren regelt**

Gelet op de verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne;

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

Gelet op de verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen;

Gelet op de verordening (EG) nr. 2074/2005 van de Commissie van 5 december 2005 tot vaststelling van uitvoeringsmaatregelen voor bepaalde producten die onder verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad vallen en voor de organisatie van officiële controles overeenkomstig de verordeningen (EG) nr. 854/2002 van het Europees Parlement en de Raad en (EG) nr. 882/2004 van het Europees Parlement en de Raad, tot afwijking van verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad en tot wijziging van de verordeningen (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad en (EG) nr. 854/2004 van het Europees Parlement en de Raad, bijlage I, sectie II, hoofdstuk I;

Gelet op de verordening (EU) nr. 2017/625 van het Europees Parlement en de Raad van 15 maart 2017 betreffende officiële controles en andere officiële activiteiten die worden uitgevoerd om de toepassing van de levensmiddelen- en diervoederwetgeving en van de voorschriften inzake diergezondheid, dierenwelzijn, plantgezondheid en gewasbeschermingsmiddelen te waarborgen, tot wijziging van de verordeningen

du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 999/2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n° 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n° 1/2005 et (CE) n° 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) no 854/2004 et (CE) no 882/2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil (règlement sur les contrôles officiels) ;

Vu la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes, l'article 13, modifié par les lois des 15 avril 1965 et 27 mai 1997, et l'article 14, modifié par la loi du 13 juillet 1981 et les arrêtés royaux des 9 janvier 1992 et 22 février 2001 ;

Vu la loi du 15 avril 1965 concernant l'expertise et le commerce du poisson, des volailles, des lapins et du gibier, et modifiant la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes, l'article 3, § 1^{er}, modifié par les lois des 13 juillet 1981, 27 mai 1997 et par l'arrêté royal du 22 février 2001 et l'article 4, § 1^{er} ;

Vu la loi du 28 mars 1975 relative au commerce des produits de l'agriculture, de l'horticulture et de la pêche maritime, l'article 3, § 1^{er}, 2^o et 4^o modifié par les lois des 29 décembre 1990 et 1^{er} mars 2007 ;

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

Vu la loi du 4 février 2000 relative à la création de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la chaîne alimentaire, l'article 4, § 1 à 3, et l'article 5, § 2, 2^o, 4^o, 8^o et 9^o modifiés par la loi du 22 décembre 2003 ;

Vu l'arrêté royal du 9 mars 1953 concernant le commerce des viandes de boucherie et réglementant l'expertise des animaux abattus à l'intérieur du pays modifié par la loi du 14 juillet 1994 et par les arrêtés royaux des 19 août 1960, 28 avril 1965, 15 décembre 1965, 5 janvier 1968, 5 avril 1968, 30 août 1968, 9 juin 1970, 15 juin 1970, 1^{er} août 1973, 17 juin 1976, 25 juin 1976, 23 mars 1977, 9 septembre 1981, 30 novembre 1982, 4 juillet 1986, 30 juillet 1986, 25 janvier 1989, 26 avril 1991, 14 novembre 1991, 11 mai 1992, 30 décembre 1992, 22 juin 1993, 4 juillet 1996, 11 octobre 1997, 5 décembre 1997, 9

(EG) nr. 999/2001, (EG) nr. 396/2005, (EG) nr. 1069/2009, (EG) nr. 1107/2009, (EU) nr. 1151/2012, (EU) nr. 652/2014, (EU) 2016/429 en (EU) 2016/2031 van het Europees Parlement en de Raad, de verordeningen (EG) nr. 1/2005 en (EG) nr. 1099/2009 van de Raad en de richtlijnen 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG en 2008/120/EG van de Raad, en tot intrekking van de verordeningen (EG) nr. 854/2004 en (EG) nr. 882/2004 van het Europees Parlement en de Raad, de richtlijnen 89/608/EEG, 89/662/EEG, 90/425/EEG, 91/496/EEG, 96/23/EG, 96/93/EG en 97/78/EG van de Raad en beschikking 92/438/EEG van de Raad (verordening officiële controles);

Gelet op de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel, artikel 13, gewijzigd bij de wetten van 15 april 1965 en 27 mei 1997, en artikel 14, gewijzigd bij de wet van 13 juli 1981 en de koninklijke besluiten van 9 januari 1992 en 22 februari 2001;

Gelet op de wet van 15 april 1965 betreffende de keuring van en de handel in vis, gevogelte, konijnen en wild en tot wijziging van de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel, artikel 3, § 1, gewijzigd bij de wetten van 13 juli 1981, 27 mei 1997 en bij het koninklijk besluit van 22 februari 2001 en artikel 4, § 1;

Gelet op de wet van 28 maart 1975 betreffende de handel in landbouw-, tuinbouw-, en zeevisserijproducten, artikel 3, § 1, 2^o en 4^o gewijzigd bij de wetten van 29 december 1990 en 1 maart 2007;

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

Gelet op de wet van 4 februari 2000 houdende oprichting van het federaal Agentschap voor de Veiligheid van de voedselketen, artikel 4, § 1 tot 3, en artikel 5, § 2, 2^o, 4^o, 8^o et 9^o gewijzigd bij de wet van 22 december 2003;

Gelet op het koninklijk besluit van 9 maart 1953 betreffende de handel in slachtvlees en houdende reglementering van de keuring der hier te lande geslachte dieren gewijzigd bij de wet van 14 juli 1994 en de koninklijke besluiten van 19 augustus 1960, 28 april 1965, 15 december 1965, 5 januari 1968, 5 april 1968, 30 augustus 1968, 9 juni 1970, 15 juni 1970, 1 augustus 1973, 17 juni 1976, 25 juni 1976, 23 maart 1977, 9 september 1981, 30 november 1982, 4 juli 1986, 30 juli 1986, 25 januari 1989, 26 april 1991, 14 november 1991, 11 mei 1992, 30 december 1992, 22 juni 1993, 14 september 1993, 4 juli 1996, 11 oktober 1997, 5

octobre 1998, 16 mai 2001, 10 août 2004, 10 août 2005, 23 décembre 2008, 31 janvier 2010 et 14 décembre 2010 ;

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

Vu l'arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif au transport des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viande ;

Vu l'arrêté royal du 4 juillet 1996 relatif aux conditions générales et spéciales d'exploitation des abattoirs et d'autres établissements, modifié par les arrêtés royaux du 11 octobre 1997, 22 décembre 1997, 6 novembre 1999, 16 mai 2001, 18 mars 2002 et 10 mars 2005 ;

Vu l'arrêté royal du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale ;

Vu l'arrêté ministériel du 20 septembre 2010 relatif au modèle et au contenu de l'information sur la chaîne alimentaire ;

Vu l'avis du Conseil supérieur de la Santé n° xxx concernant le lait cru et les produits laitiers, donné le xxx ;

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

Vu la communication à la Commission européenne, le XXX, en application de l'article 5, alinéa 1^{er}, de la directive (UE) 2015/1535 du parlement Européen et du conseil du 9 septembre 2015 prévoyant une procédure d'information dans le domaine des réglementations techniques et des règles relatives aux services de la société de l'information ;

Vu l'avis de l'Inspecteur des Finances, donné le XXX ;

Vu l'accord du Ministre du Budget, donné le XXX ;

Vu la concertation entre les gouvernements régionaux et l'autorité fédérale le xxx ;

Vu l'avis xxx du Conseil d'Etat, donné le xxx, en application de l'article 84, § 1^{er}, alinéa 1^{er}, 2^o, des lois coordonnées sur le Conseil d'Etat,

Sur la proposition du Ministre de l'Agriculture,

december 1997, 9 oktober 1998, 16 mei 2001, 10 augustus 2004, 10 augustus 2005, 23 december 2008, 31 januari 2010 en 14 december 2010;

Gelet op het koninklijk besluit van 30 december 1992 betreffende de productie van en de handel in vleesproducten en andere bijproducten van dierlijke oorsprong;

Gelet op het koninklijk besluit van 30 december 1992 betreffende het vervoer van vers vlees, vleesproducten en vleesbereidingen;

Gelet op het koninklijk besluit van 4 juli 1996 betreffende de algemene en bijzondere exploitatievoorwaarden van de slachthuizen en andere inrichtingen gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 11 oktober 1997, 22 december 1997, 6 november 1999, 16 mei 2001, 18 maart 2002 en 10 maart 2005;

Gelet op het koninklijk besluit van 30 november 2015 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong;

Gelet op het ministerieel besluit van 20 september 2010 betreffende het model en de inhoud van de informatie over de voedselketen;

Gelet op het advies van de Hoge Gezondheidsraad nr. xxx betreffende rauwe melk en zuivelproducten, gegeven op xxx;

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

Gelet op de mededeling aan de Europese Commissie, op xxx, met toepassing van artikel 5, eerste lid van richtlijn (EU) 2015/1535 van het Europees parlement en de raad van 9 september 2015 betreffende een informatieprocedure op het gebied van technische voorschriften en regels betreffende de diensten van de informatiemaatschappij;

Gelet op de advies van de inspecteur van Financiën, gegeven op xxx;

Gelet op de akkoordbevinding van de Minister van Begroting, gegeven op xxx;

Gelet op het overleg tussen de gewestregeringen en de federale overheid op xxx;

Gelet op het advies xxx van de Raad van State, gegeven op xxx, met toepassing van artikel 84, § 1, eerste lid, 2^o, van de gecoördineerde wetten op de Raad van State,

Op de voordracht van de Minister van Landbouw,

Nous avons arrêté et arrêtons :

Hebben we besloten en besluiten wij:

TITRE 1^{er}

TITEL 1

Champ d'application et définitions

Toepassingsgebied en definities

Art. 1^{er}. Sauf indication contraire, le présent arrêté ne s'applique pas au commerce de détail et à l'HORECA au sens de l'arrêté royal du 10 novembre 2005 fixant les contributions visées à l'article 4 de la loi du 9 décembre 2004 relative au financement de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

Art. 1. Tenzij anders vermeld, is dit besluit niet van toepassing op de kleinhandel en op de HORECA in de zin van het koninklijk besluit van 10 november 2005 betreffende heffingen bepaald bij artikel 4 van de wet van 9 december 2004 betreffende de financiering het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen.

Art. 2. § 1^{er}. Pour l'application du présent arrêté, on entend par :

Art. 2. § 1. Voor de toepassing van dit besluit, wordt verstaan onder:

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

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

2° Ministre : ministre qui a la sécurité de la chaîne alimentaire dans ses attributions ;

2° Minister: minister tot wiens bevoegdheid de veiligheid van de voedselketen behoort;

3° Abattage : la mise à mort d'animaux destinés à la consommation humaine ;

3° Slachten: het doden van dieren bestemd voor menselijke consumptie;

4° Abattage privé : abattage d'un animal dont les viandes sont exclusivement destinées aux besoins du propriétaire de l'animal et de son ménage ;

4° Particuliere slachting: slachting van een dier waarvan het vlees bestemd is voor de uitsluitende behoeften van de eigenaar van het dier en van zijn gezin;

5° Colonne vertébrale : 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 ;

5° Wervelkolom: 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;

6° Règlement (CE) 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 ;

6° Verordening (EG) nr. 852/2004: verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne;

7° Règlement (CE) 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 ;

7° Verordening (EG) 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;

8° Règlement (CE) n° 2073/2005 : règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;

8° Verordening (EG) nr. 2073/2005: verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen;

9° Règlement (UE) n° 1169/2011 : 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 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 ;

10° Règlement (UE) n° 2017/625 : règlement (UE) n° 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 999/ 2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n° 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n° 1/2005 et (CE) n° 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) no 854/2004 et (CE) no 882/ 2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil (règlement sur les contrôles officiels) ;

11° Règlement (UE) 2019/624 : règlement délégué (UE) 2019/624 de la Commission du 8 février 2019 concernant des règles spécifiques pour la réalisation des contrôles officiels en rapport avec la production de viande et les zones de production et de reparcage des mollusques bivalves vivants conformément au règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil ;

12° Règlement (UE) 2020/2235 : règlement d'exécution (UE) 2020/2235 de la Commission du 16 décembre 2020 portant modalités d'application des règlements (UE) 2016/429 et (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les modèles de certificat zoosanitaire, les modèles de certificat officiel et les modèles de certificat zoosanitaire/officiel pour l'entrée dans l'Union et les mouvements au sein de l'Union d'envois de certaines catégories d'animaux et de biens, ainsi qu'en ce qui concerne la certification officielle

9° Verordening (EU) nr. 1169/2011: 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 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;

10° Verordening (EU) nr. 2017/625: verordening (EU) nr. 2017/625 van het Europees Parlement en de Raad van 15 maart 2017 betreffende officiële controles en andere officiële activiteiten die worden uitgevoerd om de toepassing van de levensmiddelen- en diervoederwetgeving en van de voorschriften inzake diergezondheid, dierenwelzijn, plantgezondheid en gewasbeschermingsmiddelen te waarborgen, tot wijziging van de verordeningen (EG) nr. 999/2001, (EG) nr. 396/2005, (EG) nr. 1069/2009, (EG) nr. 1107/2009, (EU) nr. 1151/2012, (EU) nr. 652/2014, (EU) 2016/429 en (EU) 2016/2031 van het Europees Parlement en de Raad, de verordeningen (EG) nr. 1/2005 en (EG) nr. 1099/2009 van de Raad en de richtlijnen 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG en 2008/120/EG van de Raad, en tot intrekking van de verordeningen (EG) nr. 854/2004 en (EG) nr. 882/2004 van het Europees Parlement en de Raad, de richtlijnen 89/608/EEG, 89/662/EEG, 90/425/EEG, 91/496/EEG, 96/23/EG, 96/93/EG en 97/78/EG van de Raad en besluit 92/438/EEG van de Raad (verordening officiële controles);

11° Verordening (EU) 2019/624: gedelegeerde verordening (EU) 2019/624 van de Commissie van 8 februari 2019 betreffende specifieke voorschriften voor de uitvoering van officiële controles van de productie van vlees en voor de productie- en de heruitzettingsgebieden van levende tweekleppige weekdieren overeenkomstig verordening (EU) 2017/625 van het Europees Parlement en de Raad;

12° Verordening (EU) 2020/2235: uitvoeringsverordening (EU) 2020/2235 van de Commissie van 16 december 2020 tot vaststelling van bepalingen ter uitvoering van de verordeningen (EU) 2016/429 en (EU) 2017/625 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft modellen van diergezondheidscertificaten, modellen van officiële certificaten en modellen van diergezondheids-/officiële certificaten, voor de binnenkomst in de Unie en verplaatsingen binnen de Unie van zendingen van bepaalde categorieën dieren en goederen, en officiële certificering met

relative à ces certificats, et abrogeant le règlement (CE) no 599/2004, les règlements d'exécution (UE) no 636/2014 et (UE) 2019/628, la directive 98/68/CE et les décisions 2000/572/CE, 2003/779/CE et 2007/240/CE ;

13° Arrêté royal du 26 avril 2009 : arrêté royal du 26 avril 2009 concernant des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;

14° ULC : l'unité (locale) de contrôle compétente de l'Agence ;

15° Lot d'animaux : un ou plusieurs animaux de la même espèce animale, provenant d'un même établissement et détenus simultanément dans les mêmes conditions, de sorte qu'ils aient le même statut sanitaire ;

16° Déclarant : celui qui veut abattre ou faire abattre un animal ;

17° Expertise : dans les abattoirs, établissements de traitement du gibier, les élevages où sont abattus des animaux, l'expertise couvre l'inspection ante mortem et/ou l'inspection post mortem ;

18° Expertise contingentée : expertise lors de laquelle tous les animaux sont présentés de manière simultanée ;

19° Beltrace : base de données automatisée et application informatique mises à la disposition des exploitants des abattoirs et autres établissements concernés par l'Agence afin d'enregistrer les déclarations d'abattage, les activités d'abattage et les données d'abattage ;

20° Animal de boucherie : animal destiné à être transporté à l'abattoir ou bien vers un centre de collecte à partir duquel il ne peut être amené qu'à l'abattoir pour un abattage immédiat ;

21° Déclaration d'abattage: enregistrement dans Beltrace par le déclarant ou à la demande de celui-ci de l'intention d'abattre un animal de boucherie, précisant le lieu où l'animal sera abattu ;

22° Abattage d'urgence : abattage tel que spécifié à l'annexe III, section I, chapitre VI du règlement (CE) n° 853/2004 ;

24° ICA : information sur la chaîne alimentaire.

§ 2. Pour l'application du présent arrêté, les définitions reprises à l'article 2 du règlement (CE) n° 853/2004 ainsi que la définition du « vétérinaire

betrekking tot dergelijke certificaten en tot intrekking van verordening (EG) nr. 599/2004, uitvoeringsverordeningen (EU) nr. 636/2014 en (EU) 2019/628, richtlijn 98/68/EG en de beschikkingen 2000/572/EG, 2003/779/EG en 2007/240/EG;

13° Koninklijk besluit van 26 april 2009: koninklijk besluit van 26 april 2009 betreffende microbiologische criteria voor voedingsmiddelen;

14° LCE: de bevoegde (lokale) controle-eenheid van het Agentschap;

15° Lot dieren: een of meer dieren van eenzelfde diersoort, afkomstig van dezelfde inrichting en gelijktijdig onder dezelfde omstandigheden gehouden, waardoor zij een eenzelfde gezondheidsstatus hebben;

16° Aangever: diegene die een dier wenst te slachten of te laten slachten;

17° Keuring: in slachthuizen, wildbewerkingsinrichtingen, fokkerijen waar dieren worden geslacht, omvat de keuring de ante-mortemkeuring en/of de post-mortemkeuring;

18° Contingentkeuring: keuring waarbij alle dieren gelijktijdig worden aangeboden;

19° Beltrace: geautomatiseerd databank en IT-toepassing die door het Agentschap ter beschikking van de exploitanten van slachthuizen en andere betrokken inrichtingen wordt gesteld met het oog op de registratie van de slachtaangiften, de slachtactiviteiten en de slachtgegevens;

20° Slachtdier: dier dat bestemd is om te worden vervoerd naar een slachthuis of naar een verzamelcentrum vanwaar het nog uitsluitend naar een slachthuis mag worden gebracht voor onmiddellijke slachting;

21° Slachtaangifte: registratie in Beltrace door de aangever of op vraag van de aangever van het voornemen om een dier te willen slachten, met vermelding van de plaats waar het slachtdier zal geslacht worden;

22° Noodslachting: slachting zoals gespecificeerd is in de bijlage III, sectie I, hoofdstuk VI van verordening (EG) nr. 853/2004;

24° VKI: informatie over de voedselketen.

§ 2. Zijn eveneens van toepassing voor dit besluit de definities vermeld in artikel 2 van verordening (EG) nr. 853/2004, alsook de definitie van "officiële

officiel » reprise à l'article 3 et les définitions de l'article 17 du règlement (UE) n° 2017/625 sont également applicables.

TITRE 2

ICA

Art. 3. § 1^{er}. Le contenu des formulaires destinés à la transmission de l'information sur la chaîne alimentaire visée à l'annexe II, section III, du règlement (CE) n° 853/2004 doit reprendre au moins les données prévues dans ledit règlement.

Des modèles de formulaire sont publiés sur le site web de l'Agence.

§ 2. Pour les bovins de plus d'un an, le formulaire destiné à la transmission de l'ICA peut être remplacé par les mentions reprises à l'annexe 1, préimprimées au verso du passeport de l'animal ou apposées au verso dudit passeport sous la forme d'une étiquette autocollante.

Un code-barres faisant référence au troupeau peut être ajouté sur cette inscription préimprimée.

Au cas où des mentions particulières sont nécessaires, elles sont indiquées au moyen d'un formulaire destiné à la transmission de l'ICA correctement complété.

§ 3. Pour les ovins et les caprins, le formulaire destiné à la transmission de l'ICA peut être remplacé par les mentions reprises à l'annexe 1, apposées au verso de l'exemplaire du document de circulation destiné à l'abattoir sous la forme d'une étiquette autocollante.

Au cas où des mentions particulières sont nécessaires, elles sont indiquées au moyen d'un formulaire destiné à la transmission de l'ICA correctement complété.

§ 4. Pour les gibiers d'élevage biongulés, autres que les sangliers, en ce qui concerne la transmission de l'ICA, les règles applicables aux ovins et aux caprins spécifiées au paragraphe 3 sont d'application.

§ 5. A la demande d'associations professionnelles ou de gestionnaires des cahiers des charges privés, l'Agence peut autoriser l'usage de modèles ICA développés par ceux-ci à condition que ceux-ci reprennent, selon l'espèce animale concernée, au moins toutes les informations prévues au règlement (CE) n°

dierenarts" in artikel 3 en de definities in artikel 17 van verordening (EU) nr. 2017/625.

TITEL 2

VKI

Art. 3. § 1. De inhoud van de formulieren voor het overmaken van de voedselketeninformatie zoals bedoeld in bijlage II, sectie III, van verordening (EG) nr. 853/2004 moet minstens de gegevens bevatten die voorzien zijn in de hierboven vermelde verordening.

Er worden modellen van formulieren op de website van het Agentschap gepubliceerd.

§ 2. Voor runderen ouder dan 1 jaar, mag het formulier voor het overmaken van de VKI worden vervangen door de vermeldingen opgenomen in bijlage 1, die op de keerzijde van het paspoort van het dier voorgedrukt worden of op de keerzijde van dit paspoort door middel van een zelfklevend etiket aangebracht worden.

Aan deze voorgedrukte vermelding kan een streepjescode worden toegevoegd die verwijst naar het beslag.

Ingeval bijzondere vermeldingen nodig zijn, gebeurt dit middels een correct ingevuld formulier voor het overmaken van de VKI.

§ 3. Voor schapen en geiten mag het formulier voor het overmaken van de VKI worden vervangen door de vermeldingen opgenomen in bijlage 1, die middels een zelfklevend etiket worden aangebracht op de keerzijde van het exemplaar van het verplaatsingsdocument dat bestemd is voor het slachthuis.

Ingeval bijzondere vermeldingen nodig zijn, gebeurt dit middels een correct ingevuld formulier voor het overmaken van de VKI.

§ 4. Voor gekweekt tweehoevig wild, behalve voor everzwijnen, zijn wat betreft de overdracht van de VKI de regels voor schapen en geiten in paragraaf 3 van toepassing.

§ 5. Op verzoek van beroepsfederaties of beheerders van private lastenboeken kan het Agentschap het gebruik van VKI-modellen die door hen werden opgesteld toestaan, op voorwaarde dat deze modellen, afhankelijk van de diersoort, minstens alle informatie bevatten die voorzien is in verordening (EG) nr. 853/2004 en waarvan het

853/2004 et que leur utilisation ne gêne pas la réalisation des contrôles officiels. Ces modèles développés par les associations professionnelles ou les gestionnaires des cahiers des charges privés sont toujours d'usage facultatif et sont publiés sur le site web de l'Agence après autorisation de leur utilisation.

Art. 4. § 1. Le déclarant doit transmettre à l'abattoir l'ICA concernant son animal de boucherie sous format papier ou sous format électronique.

§ 2. L'exploitant de l'abattoir qui décide d'accepter un animal dans son établissement après avoir évalué l'ICA le concernant, doit apposer le cachet de l'abattoir sur cet ICA et le mettre sans délai à la disposition du vétérinaire officiel chargé de l'inspection ante mortem.

TITRE 3

Transport des animaux à l'abattoir, déclarations d'abattage et enregistrement des données dans Beltrace

Chapitre 1^{er}

Gestion de l'arrivée des animaux à l'abattoir et enregistrement de ceux-ci

Art. 5. § 1^{er}. Tout animal de boucherie amené dans un abattoir doit faire l'objet avant son déchargement d'une déclaration d'abattage. La déclaration d'abattage est enregistrée par l'exploitant de l'abattoir sauf si le déclarant a déjà effectué ladite déclaration d'abattage.

La déclaration d'abattage est enregistrée dans Beltrace. Si le déclarant lui-même n'a pas introduit de déclaration d'abattage dans Beltrace, celle-ci est effectuée à l'arrivée à l'abattoir des animaux à la demande du transporteur. Le transporteur est alors considéré comme mandaté par le déclarant et il communique pour quel déclarant la déclaration d'abattage doit être enregistrée.

Lors de la déclaration d'abattage, le déclarant remet à l'exploitant de l'abattoir les documents qui doivent accompagner l'animal ou les animaux sur base des dispositions légales et réglementaires et vigueur. L'exploitant tient ces documents à la disposition du vétérinaire officiel et lui présente lesdits documents dans l'ordre de la présentation des animaux à l'inspection ante-mortem.

§ 2. L'exploitant de l'abattoir veille à ce qu'aucun animal ne soit déchargé dans son abattoir sans qu'une déclaration d'abattage mentionnant ledit

usage de l'ICA ne soit effectué. Les modèles de déclaration d'abattage et de déclaration d'abattage sont publiés sur le site web de l'Agence après autorisation de leur utilisation. L'exploitant de l'abattoir doit transmettre à l'abattoir l'ICA concernant son animal de boucherie sous format papier ou sous format électronique. L'exploitant de l'abattoir qui décide d'accepter un animal dans son établissement après avoir évalué l'ICA le concernant, doit apposer le cachet de l'abattoir sur cet ICA et le mettre sans délai à la disposition du vétérinaire officiel chargé de l'inspection ante mortem. Le déclarant doit transmettre à l'abattoir l'ICA concernant son animal de boucherie sous format papier ou sous format électronique. L'exploitant de l'abattoir qui décide d'accepter un animal dans son établissement après avoir évalué l'ICA le concernant, doit apposer le cachet de l'abattoir sur cet ICA et le mettre sans délai à la disposition du vétérinaire officiel chargé de l'inspection ante mortem.

Art. 4. § 1. De aangever moet de VKI over zijn slachtdier aan het slachthuis overmaken op papier of op digitale wijze.

§ 2. De exploitant van het slachthuis die na de beoordeling van de VKI van een dier, besluit dit dier in zijn inrichting toe te laten, moet de stempel van het slachthuis op de VKI plaatsen en deze VKI onmiddellijk ter beschikking stellen van de officiële dierenarts belast met de ante-mortemkeuring.

TITEL 3

Transport van dieren naar het slachthuis, slachtaangiften en gegevensregistratie in Beltrace

Hoofdstuk 1

Beheer van de aankomst van de dieren in het slachthuis en de registratie ervan

Art. 5. § 1. Voor elk slachtdier dat in een slachthuis aangevoerd wordt en alvorens het dier wordt uitgeladen, moet de slachtaangifte uitgevoerd zijn. De slachtaangifte wordt geregistreerd door de exploitant van het slachthuis tenzij de aangever de slachtaangifte reeds heeft uitgevoerd.

De slachtaangifte wordt in Beltrace geregistreerd. Wanneer de aangever zelf geen slachtaangifte heeft gedaan in Beltrace, gebeurt dit bij aankomst van dieren in het slachthuis op vraag van de vervoerder. De vervoerder wordt dan beschouwd als gemandateerd door de aangever en hij deelt mee voor welke aangever de slachtaangifte geregistreerd moet worden.

Bij de slachtaangifte overhandigt de aangever aan de exploitant van het slachthuis de documenten die het dier of de dieren moeten begeleiden op basis van de wettelijke en reglementaire bepalingen die van kracht zijn. De exploitant stelt deze documenten ter beschikking van de officiële dierenarts en legt ze hem voor in de volgorde waarin de dieren voor de ante-mortemkeuring worden aangeboden.

§ 2. De exploitant van het slachthuis zorgt ervoor dat geen enkel dier in zijn slachthuis wordt gelost zonder dat een slachtaangifte waarin dit slachthuis

abattoir n'ait été enregistrée dans Beltrace. Il met en œuvre une procédure écrite à cet effet.

Le cas échant, l'exploitant de l'abattoir informe immédiatement le vétérinaire officiel de tout animal qui, malgré tout, aurait été déchargé à l'abattoir sans qu'une déclaration d'abattage n'ait été enregistrée dans Beltrace pour cet animal et cet abattoir.

Il peut être dérogé à l'alinéa premier en cas de force majeure ou pour des raisons liées à la santé ou au bien-être des animaux avec l'accord du vétérinaire officiel.

§ 3. La déclaration d'abattage est également obligatoire:

- pour les abattages privés ;
- pour tout animal de boucherie qui est abattu dans le cadre d'un abattage d'urgence ;
- pour les animaux de boucherie qui sont morts lors du transport à l'abattoir et qui sont déchargés à l'abattoir.

Art. 6 § 1^{er}. Une déclaration d'abattage est effectuée par animal.

§ 2. Par dérogation au paragraphe 1^{er}, une déclaration d'abattage peut être effectuée simultanément pour un lot d'animaux à condition que:

- toutes les informations fournies par le déclarant s'appliquent indistinctement à tous les animaux du lot d'animaux ;
- les informations sur la chaîne alimentaire leur sont applicables sans distinction.

§ 3. Une déclaration d'abattage est valable 30 jours après la date de son enregistrement dans Beltrace. Si l'abattage n'a pas été effectué dans ce délai, une nouvelle déclaration d'abattage doit être effectuée.

Art. 7. § 1^{er}. L'exploitant de l'abattoir doit être présent au moment de l'introduction des animaux, dans l'abattoir. Il ne peut être dérogé à cette exigence qu'avec l'accord de l'ULC dont dépend l'abattoir et dans le respect des conditions imposées par l'Agence.

§ 2. Tous les véhicules qui ont été utilisés pour amener des animaux à l'abattoir, doivent être nettoyés et désinfectés dans l'installation visée à l'article 26 avant de quitter l'abattoir.

vermeld is in Beltrace is geregistreerd. Hij stelt daarvoor een schriftelijke procedure in.

Indien van toepassing informeert de exploitant van het slachthuis onverwijld de officiële dierenarts over elk dier dat toch gelost zou zijn in het slachthuis zonder dat voor dit dier in dit slachthuis een slachtaangifte is geregistreerd in Beltrace.

Er kan worden afgeweken van het eerste lid in geval van overmacht of om redenen in verband met de gezondheid of het welzijn van de dieren mits het akkoord van de officiële dierenarts.

§ 3. De slachtaangifte is ook verplicht:

- voor de particuliere slachtingen;
- voor elk slachtdier dat aangevoerd wordt als een in nood geslacht dier;
- voor slachtdieren die bij aankomst in het slachthuis dood zijn en die worden uitgeladen in het slachthuis.

Art. 6 § 1. Een slachtaangifte wordt per dier uitgevoerd.

§ 2. In afwijking op paragraaf 1 kan een slachtaangifte tegelijkertijd uitgevoerd worden voor een lot dieren op voorwaarde dat:

- alle inlichtingen bezorgd door de aangever zonder onderscheid op alle dieren in het lot dieren van toepassing zijn;
- de informatie over de voedselketen zonder onderscheid op hen van toepassing is.

§ 3. Een slachtaangifte blijft geldig tot 30 dagen na de datum van zijn registratie in Beltrace. Indien de slachting binnen die termijn niet werd uitgevoerd, dient een nieuwe slachtaangifte uitgevoerd te worden.

Art. 7. § 1. De exploitant van het slachthuis moet aanwezig zijn bij het binnenbrengen van de dieren in het slachthuis. Van deze vereiste kan enkel worden afgeweken mits toestemming van de LCE waartoe het slachthuis behoort en in overeenstemming met de door het Agentschap opgelegde voorwaarden.

§ 2. Alle voertuigen die zijn gebruikt om dieren naar het slachthuis te brengen, moeten vóór het verlaten van het slachthuis worden gereinigd en ontsmet in de installatie bedoeld in artikel 26.

L'exploitant de l'abattoir informe immédiatement le vétérinaire officiel lorsque de tels véhicules quittent l'abattoir sans avoir subi le nettoyage et la désinfection imposés à l'alinéa précédent.

Le transporteur des animaux conserve la preuve qu'il a nettoyé et désinfecté son véhicule avant de quitter l'abattoir.

§ 3. Tous les équipements de transport, notamment les caisses réutilisables utilisées pour les volailles et les lagomorphes, qui ont été utilisés pour amener des animaux à l'abattoir, doivent être nettoyés et désinfectés avant de quitter l'abattoir.

L'exploitant de l'abattoir informe immédiatement le vétérinaire officiel lorsque de tels équipements, quittent l'abattoir sans avoir subi le nettoyage et la désinfection imposés à l'alinéa précédent.

§ 4. Le paragraphe 2 ne s'applique pas aux voitures des particuliers utilisées pour amener des volailles et lagomorphes jusqu'à un abattoir dans le cadre des abattages privés.

Chapitre 2

Les abattages privés

Art. 8. Lorsque le propriétaire d'un ongulé souhaite procéder ou faire procéder à l'abattage de cet animal et que la viande est destinée aux besoins exclusifs de son ménage, le propriétaire de l'animal doit au préalable se faire identifier auprès de l'Agence, qui attribue au propriétaire un numéro d'enregistrement.

Cette identification se fait auprès de l'ULC du domicile du propriétaire.

Art. 9. Un abattage privé d'un ongulé n'est autorisé en dehors d'un abattoir qu'au domicile du propriétaire de l'animal et pour les animaux des espèces porcines, ovines et caprines et le gibier d'élevage.

Art. 10. § 1^{er}. Pour chaque ongulé qui est abattu par un propriétaire à son domicile, celui-ci doit faire une déclaration d'abattage à l'administration communale de son domicile au moins 2 jours avant la date prévue de l'abattage.

Le propriétaire de l'animal est tenu de décliner son numéro d'enregistrement visé à l'article 8 ou à défaut, l'administration communale peut procéder à l'identification et délivrer le numéro d'identification.

De exploitant van het slachthuis brengt de officiële dierenarts onmiddellijk op de hoogte wanneer dergelijke voertuigen het slachthuis verlaten zonder de in de vorige lid voorgeschreven reiniging en ontsmetting te hebben ondergaan.

De vervoerder van dieren bewaart het bewijs dat hij zijn voertuig heeft gereinigd en ontsmet voordat hij het slachthuis verlaat.

§ 3. Alle bij het transport gebruikte voorzieningen, met inbegrip van de herbruikbare kratten voor pluimvee en lagomorfen, die zijn gebruikt om dieren naar het slachthuis te brengen, moeten vóór het verlaten van het slachthuis worden gereinigd en ontsmet.

De exploitant van het slachthuis brengt de officiële dierenarts onmiddellijk op de hoogte wanneer dergelijke voorzieningen het slachthuis verlaten zonder de in de vorige lid voorgeschreven reiniging en ontsmetting te hebben ondergaan.

§ 4. Paragraaf 2 is niet van toepassing op personenauto's die worden gebruikt om pluimvee en lagomorfen naar een slachthuis te brengen in het kader van particuliere slachtingen

Hoofdstuk 2

Particuliere slachtingen

Art. 8. Wanneer de eigenaar van een hoefdier dit dier wenst te slachten of te laten slachten en het vlees bestemd is voor de uitsluitende behoeften van zijn huisgezin, moet de eigenaar van het dier zich vooraf laten identificeren bij het Agentschap dat een registratienummer aan de eigenaar toekent.

Deze identificatie gebeurt in de LCE van de woonplaats van de eigenaar.

Art. 9. Particulier slachten van een hoefdier buiten een slachthuis is alleen toegestaan bij de eigenaar van het dieren thuis en voor varkens, schapen, geiten en gekweekt wild.

Art. 10. § 1^{er}. Voor elk hoefdier dat door een eigenaar bij hem thuis wordt geslacht, moet de particulier tenminste 2 dagen voor de geplande slachtdatum een slachtaangifte uitvoeren bij het gemeentebestuur van zijn woonplaats.

De eigenaar van het dier is verplicht zijn registratienummer bedoeld in artikel 8 op te geven of bij gebreke hiervan mag de gemeentelijke administratie de identificatie uitvoeren en het identificatienummer aangeven.

L'administration communale enregistre cette déclaration d'abattage dans Beltrace. Elle ne peut enregistrer une déclaration d'abattage que pour les personnes domiciliées sur son territoire.

L'administration communale délivre au propriétaire de l'animal un récépissé de déclaration qui doit être conservé au moins un an par le propriétaire de l'animal à son domicile.

§ 2. L'administration communale fixe les lieux et heures auxquels les déclarations sont reçues ; celles-ci doivent pouvoir être faites chaque jour ouvrable.

L'administration communale met à disposition, à ses frais, les équipements informatiques et de communication ainsi que le personnel nécessaire à leur utilisation.

§ 3. Une déclaration d'abattage auprès de l'administration communale reste valable 8 jours après la date d'enregistrement de ladite déclaration d'abattage dans Beltrace. Si l'abattage n'a pas été effectué dans ce délai, une nouvelle demande de déclaration d'abattage doit être faite auprès de l'administration communale.

§ 4. Lors d'une déclaration d'abattage dans le cadre d'un abattage privé réalisé à l'abattoir, le numéro d'enregistrement du propriétaire de l'animal, visé à l'article 8, est communiqué par le déclarant à l'exploitant de l'abattoir ou à défaut, l'exploitant de l'abattoir procède à l'identification et délivre le numéro d'identification.

Celui-ci enregistre cette déclaration d'abattage dans Beltrace.

L'exploitant de l'abattoir délivre au propriétaire de l'animal un récépissé de déclaration qui doit être conservé un an par le propriétaire de l'animal à son domicile.

TITRE 4

Les abattages d'urgence

Art. 11. § 1^{er}. Les carcasses provenant d'animaux qui ont fait l'objet d'un abattage d'urgence en dehors de l'abattoir seront acheminées directement vers l'abattoir sous le couvert d'une déclaration délivrée par le vétérinaire agréé qui a procédé à l'inspection ante mortem de l'animal avant l'abattage d'urgence.

§ 2. Le modèle de déclaration, conforme au règlement (UE) 2020/2235, est mis à disposition

Het gemeentebestuur registreert deze slachtaangifte in Beltrace. De gemeente mag enkel een slachtaangifte registreren voor de personen die op zijn grondgebied gedomicilieerd zijn.

Het gemeentebestuur overhandigt een aangiftebewijs aan de eigenaar van het dier dat gedurende minstens één jaar bij hem thuis moet bewaard worden.

§ 2. Het gemeentebestuur stelt de plaatsen en tijdstippen vast waarop de aangiften in ontvangst worden genomen; aangiften moeten op elke werkdag kunnen worden gedaan.

Het gemeentebestuur stelt op haar kosten de informatica- en communicatie-uitrusting ter beschikking en zorgt voor het personeel dat nodig is om met deze uitrusting te werken.

§ 2. Een slachtaangifte bij het gemeentebestuur blijft geldig tot 8 dagen na de datum van de registratie van de slachtaangifte in Beltrace. Indien de slachting binnen die termijn niet werd uitgevoerd, dient een nieuwe aanvraag tot slachtaangifte uitgevoerd te worden bij het gemeentebestuur.

§ 4. Bij de aangifte van de slachting in het kader van een privéslachting in het slachthuis wordt het in artikel 8 bedoelde registratienummer van de eigenaar van het dier door de aangever aan de exploitant van het slachthuis meegedeeld of bij gebreke hiervan voert de exploitant van het slachthuis de identificatie uit en geeft het identificatienummer aan.

Deze registreert deze slachtaangifte in Beltrace.

De exploitant van het slachthuis overhandigt een aangiftebewijs aan de eigenaar van het dier dat gedurende één jaar bij hem thuis moet bewaard worden.

TITEL 4

De noodslachtingen

Art. 11. § 1. De karkassen die afkomstig zijn van dieren die buiten het slachthuis een noodslachting hebben ondergaan, dienen rechtstreeks naar het slachthuis gezonden te worden onder dekking van een aangifte afgeleverd door de erkende dierenarts die de ante-mortemkeuring van het dier voor de noodslachting heeft uitgevoerd.

§ 2. Het model van aangifte, overeenkomstig verordening (EU) 2020/2235, wordt ter beschikking

des vétérinaires agréés sur le site Internet de l'Agence.

gesteld van de erkende dierenartsen op de website van het Agentschap.

TITRE 5

Obligations administratives imposées aux abattoirs et établissements de traitement du gibier

Chapitre 1^{er}

L'enregistrement des données d'abattage par les abattoirs

Art. 12. § 1^{er}. Les données relatives aux opérations qui ont lieu dans l'abattoir sont enregistrées selon le cas, par l'exploitant de l'abattoir ou par le vétérinaire officiel, dans Beltrace.

L'exploitant met à disposition, à ses frais, les équipements informatiques et de communication ainsi que le personnel nécessaire à leur utilisation. Les vétérinaires officiels doivent y avoir accès en permanence.

§ 2. Les modalités d'enregistrement dans Beltrace ainsi que les données devant être reprises dans chaque rubrique de Beltrace sont déterminées par le Ministre.

§ 3. Lors de la déclaration d'abattage, les données relatives aux animaux à abattre sont immédiatement inscrites, sauf disposition contraire déterminée par le Ministre, par l'exploitant sous la rubrique des entrées.

§ 4. Au moins à la fin de chaque période ininterrompue d'activité d'abattages, l'exploitant de l'abattoir inscrit dans Beltrace, dans la rubrique des abattages, les données relatives aux abattages.

Tous les jours, au plus tard dans l'heure qui suit le dernier abattage, l'exploitant de l'abattoir confirme dans Beltrace l'abattage des animaux pour lesquels une déclaration d'abattage a été enregistrée et qui ont effectivement été abattus.

§ 5. Le vétérinaire officiel ne peut conclure l'inspection post-mortem que si l'exploitant a enregistré toutes les données requises dans Beltrace.

Chapitre 2

Expertise contingentée

TITEL 5

Administratieve verplichtingen opgelegd aan de slachthuizen en wildbewerkingsinrichtingen

Hoofdstuk 1

Registratie van de slachtgegevens door het slachthuis

Art. 12. § 1. De gegevens betreffende de verrichtingen die in een slachthuis plaatsvinden, worden, naargelang het geval, door de exploitant van het slachthuis of door de officiële dierenarts in Beltrace geregistreerd.

De exploitant stelt op zijn kosten de informatica- en communicatie-uitrusting ter beschikking alsook het personeel dat nodig is om met deze uitrusting te werken. De officiële dierenartsen moeten hiertoe steeds toegang hebben.

§ 2. De modaliteiten van registratie in Beltrace en de specifieke gegevens die in elke rubriek van Beltrace moeten worden opgenomen, worden bepaald door de Minister.

§ 3. Bij de slachtaangifte worden de gegevens van de te slachten dieren onmiddellijk, tenzij anders bepaald door de Minister, door de exploitant in de rubriek van binnengekomen dieren geregistreerd.

§ 4. De exploitant van het slachthuis voert ten minste aan het einde van elke ononderbroken periode van slachtactiviteiten de slachtgegevens in in Beltrace onder de rubriek van de slachtingen.

De exploitant van het slachthuis bevestigt iedere dag ten laatste binnen het uur volgend op de laatste slachting in Beltrace de slachting van de dieren waarvoor een slachtaangifte werd geregistreerd en die effectief werden geslacht.

§ 5. De officiële dierenarts kan de post-mortemkeuring enkel beëindigen als de exploitant alle vereiste gegevens in Beltrace heeft geregistreerd.

Hoofdstuk 2

Contingentkeuring

Art. 13. Les abattoirs qui satisfont aux conditions pour l'application de l'expertise contingentée, conformément à l'article 7, paragraphe 1, point b) du règlement (UE) 2019/624, en sont informés annuellement par l'Agence.

Aux fins de l'application du présent article, les taux de conversion utilisés sont ceux fixés à l'article 7, paragraphe 2, du même règlement.

Chapitre 3

L'enregistrement des données par les établissements de traitement du gibier

Art. 14. § 1^{er}. Les données relatives aux opérations qui ont lieu dans un établissement de traitement du gibier sont enregistrées, selon les cas, par l'exploitant de l'établissement ou par le vétérinaire officiel, dans Beltrace.

L'exploitant met à disposition, à ses frais, les équipements informatiques et de communication ainsi que le personnel nécessaire à leur utilisation. Le vétérinaire officiel doit y avoir accès en permanence.

§ 2. Les modalités d'enregistrement dans Beltrace ainsi que les données spécifiques qui doivent être reprises dans chaque rubrique de Beltrace sont spécifiées dans l'annexe 2.

§ 3. Le vétérinaire officiel ne peut conclure l'inspection post-mortem que si l'exploitant a enregistré toutes les données requises dans Beltrace.

TITRE 6

Les animaux à l'abattoir, les abattages à l'élevage et l'expertise

Art. 15. Tout animal qui est déchargé sur le terrain d'un abattoir, doit être abattu ou mis à mort dans l'abattoir.

Toutefois, le vétérinaire officiel peut autoriser que des animaux vivants quittent l'abattoir pour des motifs de santé animale ou de protection et de bien-être des animaux. Dans ce cas, il en fait mention sous la rubrique des entrées.

Art. 16. Aucun animal ne peut être abattu ou soumis aux opérations d'habillage dans un abattoir sans une inspection ante-mortem préalable effectuée par le vétérinaire officiel à l'abattoir.

Art. 13. Slachthuizen die voldoen aan de voorwaarden voor de toepassing van contingentkeuring, overeenkomstig artikel 7, lid 1, punt b) van de verordening (EU) 2019/624 worden daar jaarlijks van op de hoogte gebracht door het Agentschap.

Voor de toepassing van dit artikel zijn de gebruikte omrekeningscoëfficiënten deze die vastgelegd zijn in artikel 7, lid 2, van dezelfde verordening.

Hoofdstuk 3

Registratie van de gegevens door de wildbewerksinrichtingen

Art. 14. § 1. De gegevens betreffende de verrichtingen die in een wildbewerksinrichting plaatsvinden, worden, naargelang het geval, door de exploitant van de inrichting of door de officiële dierenarts in Beltrace geregistreerd.

De exploitant stelt de informatica- en communicatie-uitrusting op zijn kosten ter beschikking evenals het personeel dat nodig is om ermee te werken. De officiële dierenarts moet hiertoe steeds toegang hebben.

§ 2. De modaliteiten van registratie in Beltrace en de specifieke gegevens die in elke rubriek van Beltrace moeten worden opgenomen, worden in bijlage 2 gespecificeerd.

§ 3. De officiële dierenarts kan de post-mortemkeuring enkel beëindigen als de exploitant alle vereiste gegevens in Beltrace heeft geregistreerd.

TITEL 6

De dieren in het slachthuis, het slachten in de fokkerij en de keuring

Art. 15. Alle dieren die op het terrein van een slachthuis worden gelost, moeten in het slachthuis worden geslacht of gedood.

De officiële dierenarts kan echter toestaan dat levende dieren het slachthuis verlaten om redenen van diergezondheid of dierenbescherming en -welzijn. In dit geval vermeldt hij dit onder de rubriek van de binnengekomen dieren.

Art. 16. Geen enkel dier mag in een slachthuis worden geslacht of aan uitslachtverrichtingen worden onderworpen zonder een voorafgaande ante-mortemkeuring uitgevoerd door de officiële dierenarts van het slachthuis.

Par dérogation au premier alinéa, il peut toutefois être procédé aux opérations d'habillage sans qu'une inspection ante-mortem soit réalisée par le vétérinaire officiel à l'abattoir, s'il s'agit :

- 1) d'un abattage d'urgence d'animaux sur le lieu d'élevage ;
- 2) du gibier d'élevage mis à mort sur le lieu d'élevage ;
- 3) des volailles destinées à la production de foie gras abattues à la ferme d'engraissement ;
- 4) des faisans et perdrix d'élevage, abattus sur le lieu d'élevage.

Art. 17. § 1^{er}. Aucun animal ne peut être présenté par l'exploitant de l'abattoir à l'inspection ante-mortem si la déclaration d'abattage n'a pas été correctement enregistrée dans Beltrace. En outre, les documents accompagnant les animaux doivent être soumis par l'exploitant de l'abattoir au vétérinaire officiel dans l'ordre de présentation des animaux pour cette inspection ante-mortem.

§ 2. Le vétérinaire officiel ne peut effectuer aucune expertise à l'abattoir sur un animal ou sa carcasse avant qu'une déclaration d'abattage n'ait dûment été enregistrée pour ce dit animal.

Par dérogation au premier alinéa, une expertise ante mortem d'animaux pour lesquels il n'y a pas eu de déclaration d'abattage peut être effectuée en cas de force majeure ou pour des raisons liées à la santé ou au bien-être des animaux. Dans ce cas, la viande ne peut être déclarée propre à la consommation qu'après l'enregistrement de la déclaration d'abattage dans Beltrace.

§ 3. Dans tous les cas, les animaux doivent être présentés à l'inspection ante-mortem dans un délai inférieur à 24 heures après leur arrivée à l'abattoir.

Art. 18. § 1^{er}. Un animal étourdi, jugulé, saigné et, le cas échéant, éviscéré, en dehors de l'abattoir, peut être réceptionné et habillé à l'abattoir si les données nécessaires à l'inspection post mortem ont été fournies au moyen :

Bij afwijking van het eerste lid kunnen echter uitslachtverrichtingen worden uitgevoerd zonder dat een ante-mortemkeuring door de officiële dierenarts van het slachthuis wordt uitgevoerd, indien het gaat om:

- 1) noodslachting van dieren op het fokbedrijf;
- 2) gekweekt wild dat op het fokbedrijf is gedood;
- 3) pluimvee bestemd voor de productie van foie gras dat op het vetmestbedrijf is geslacht;
- 4) Fazanten en patrijzen voor de opfok die op het fokbedrijf geslacht zijn.

Art. 17. § 1. Er mag geen enkel dier aan de ante-mortemkeuring worden aangeboden door de exploitant van een slachthuis, als de slachtaangifte niet correct in Beltrace werd geregistreerd. Daarbij moeten de documenten die de dieren begeleiden door de exploitant van een slachthuis aan de officiële dierenarts worden voorgelegd in de volgorde waarin de dieren voor deze ante-mortemkeuring worden aangeboden.

§ 2. De officiële dierenarts mag in het slachthuis geen keuring van een dier of een karkas daarvan uitvoeren vooraleer voor dit dier een slachtaangifte naar behoren is geregistreerd .

In afwijking op het eerste lid mag een keuring voor het slachten voor dieren die niet opgenomen staan in de slachtaangifte van het slachthuis uitgevoerd worden bij overmacht of om redenen die verband houden met de diergezondheid of met het welzijn van de dieren. In dat geval mag het vlees pas voor consumptie geschikt worden verklaard nadat de slachtaangifte in Beltrace is geregistreerd.

§ 3. In ieder geval dienen de dieren voor de ante-mortemkeuring te worden aangeboden uiterlijk 24 uur na hun aankomst in het slachthuis.

Art. 18. § 1. Een dier dat bedwelmd, gekeeld, verbloed en eventueel van de ingewanden ontdaan is, mag in het slachthuis worden ontvangen en gevild als de nodige gegevens voor het stellen van de post-mortemkeuring verstrekt werden door middel van:

- 1) de la déclaration visée à l'article 11 en cas d'abattage d'urgence sur le lieu d'élevage ;
- 2) de la déclaration, conforme au règlement (UE) 2020/2235, mise à disposition sur le site Internet de l'Agence, pour les gibiers d'élevage abattus sur le lieu d'élevage, y compris les ratites d'élevage ;
- 3) de la déclaration, conforme au règlement (UE) 2020/2235, mise à disposition sur le site Internet de l'Agence, pour les oies et les canards pour la production de foie gras abattus à la ferme d'engraissement ;
- 4) de la déclaration, conforme au règlement (UE) 2020/2235, mise à disposition sur le site Internet de l'Agence, pour faisans et perdrix abattus sur le lieu d'élevage.

§ 2. Un gibier d'élevage, y compris un ratite d'élevage, étourdi, jugulé, saigné et, le cas échéant, éviscéré sur le lieu d'élevage peut également être transporté vers un établissement de traitement du gibier où il peut être réceptionné et habillé si les données nécessaires à l'inspection post mortem ont été fournies au moyen de la déclaration visée au paragraphe 1^{er}, point 2.

§ 3. Les oies et les canards pour la production de foie gras étourdis, jugulés, saignés et plumés sur le lieu d'élevage peuvent également être transportés vers un atelier de découpe où ils peuvent être réceptionnés et habillés s'ils sont accompagnés de la déclaration visée au paragraphe 1^{er}, point 3.

§ 4. Dans les cas énumérés au paragraphe 1^{er}, points 1 à 4 ci-dessus, les opérations d'habillage ne peuvent être entamées avant l'enregistrement dans Beltrace d'une déclaration d'abattage.

Cette déclaration d'abattage est enregistrée dans Beltrace par le responsable de l'abattoir ou le responsable des animaux dans le cas énoncé au point 1 du paragraphe 1^{er} et, dans les cas énoncés aux points 2 à 4 du paragraphe 1^{er}, par le responsable des animaux avant le transport des carcasses.

§ 5. En outre, dans les cas énumérés aux points 1 à 4 du paragraphe 1^{er}, les animaux ne peuvent également être abattus sur le lieu d'élevage avant

- 1) de aangifte bedoeld in artikel 11 in geval van noodslachting in het fokbedrijf;
- 2) de aangifte, overeenkomstig verordening (EU) 2020/2235, die ter beschikking wordt gesteld op de website van het Agentschap, voor gekweekt wild dat geslacht is op het fokbedrijf, met inbegrip van gekweekte loopvogels;
- 3) de aangifte, overeenkomstig verordening (EU) 2020/2235, die ter beschikking wordt gesteld op de website van het Agentschap, voor ganzen en eenden voor de productie van foie gras die op het vetmestbedrijf geslacht zijn;
- 4) de aangifte, overeenkomstig verordening (EU) 2020/2235, die ter beschikking wordt gesteld op de website van het Agentschap, voor fazanten, patrijzen die op het fokbedrijf geslacht zijn.

§ 2. Gekweekt wild, met inbegrip van gekweekte loopvogels, dat bedwelmd, gekeeld, uitgebloed en, in voorkomend geval, ontdaan is van de ingewanden, kan ook worden vervoerd naar een wildbewerkingsinrichting waar het in ontvangst kan worden genomen en uitgeslacht, indien de voor het stellen van de post-mortemkeuring vereiste gegevens zijn verstrekt door middel van de aangifte bedoeld in paragraaf 1, punt 2.

§ 3. De ganzen en eenden voor de productie van foie gras die op het fokbedrijf bedwelmd, gekeeld, uitgebloed en gepluimd zijn, mogen eveneens worden vervoerd naar een uitsnijderij waar ze in ontvangst worden genomen en kunnen uitgeslacht worden indien ze vergezeld zijn van de aangifte bedoeld in paragraaf 1, punt 3.

§ 4. Het uitslachten kan niet aanvangen in de gevallen opgesomd in de voormelde punten 1 tot en met 4 van paragraaf 1 vóór de registratie van een slachtaangifte in Beltrace.

Deze slachtaangifte wordt in Beltrace geregistreerd door de verantwoordelijke van het slachthuis of de verantwoordelijke van de dieren in het geval vermeld in punt 1 van paragraaf 1 en in de gevallen vermeld in de punten 2 tot en met 4 van paragraaf 1 door de verantwoordelijke van de dieren vóór het vervoer van de karkassen.

§ 5. Bovendien kunnen de dieren in de opgesomde gevallen in de punten 1 tot en met 4 van paragraaf 1 ook niet worden geslacht in het fokbedrijf

l'inscription de l'abattage desdits animaux abattus dans le registre de l'élevage.

Art. 19. En cas d'abattages sur le lieu d'élevage, tels que prévus à l'annexe III, section I, chapitre YYYYY du règlement (CE) n° 853/2004, une instruction de l'Agence organise ces abattages, les transports des carcasses à l'abattoir et les inspections ante-mortem des animaux concernés.

Cette instruction est publiée sur le site Internet de l'Agence.

TITRE 7

Prescriptions en matière d'hygiène dans le domaine des denrées alimentaires d'origine animale, en complément du règlement (CE) n° 853/2004.

Chapitre 1^{er}

Prescriptions concernant plusieurs produits d'origine animale

Section 1^{ère} - Dispositions pour tous les établissements

Art. 20. Durant les activités, l'exploitant du secteur alimentaire interdit l'accès aux locaux de travail et d'entreposage aux personnes étrangères à l'établissement, à moins que leur présence ne soit nécessaire au fonctionnement de l'établissement.

Art. 21. Les établissements satisfont aux prescriptions d'aménagement et d'exploitation fixées en annexe 3 du présent arrêté.

Section 2 : Prescriptions pour l'entreposage réfrigéré

Art. 22. Les établissements où des produits d'origine animale sont entreposés réfrigérés ou surgelés, disposent d'un local ou emplacement pour la réception et l'expédition de produits d'origine animale

Section 3 - Prescriptions pour les établissements où des animaux sont abattus ou des viandes sont découpées, transformées, traitées ou entreposées

Art. 23. Les établissements dans lesquels des animaux sont abattus ou des viandes sont découpées, transformées, traitées ou entreposées satisfont aux prescriptions fixées en annexe 4 du présent arrêté.

alvoren het slachten van deze dieren in het register van de fokkerij is geregistreerd.

Art. 19. In geval van slachtingen op het fokbedrijf, zoals voorzien in bijlage III, sectie I, hoofdstuk YYYYY van verordening (EG) nr. 853/2004 organiseert een instructie van het Agentschap deze slachtingen, het vervoer van de karkassen naar het slachthuis en de ante-mortemkeuringen van de betrokken dieren.

Deze instructie is gepubliceerd op de website van het Agentschap.

TITEL 7

Hygiënevoorschriften op het gebied van levensmiddelen van dierlijke oorsprong vastgelegd ter aanvulling van bovenvermelde verordening (EG) nr. 853/2004.

Hoofdstuk 1

Voorschriften betreffende verscheidene producten van dierlijke oorsprong

Afdeling 1 - Bepalingen voor alle inrichtingen

Art. 20. Tijdens de werkzaamheden ontzegt de exploitant van het levensmiddelenbedrijf de toegang tot de werk- en opslaglokalen aan personen vreemd aan de inrichting, tenzij hun aanwezigheid noodzakelijk is voor de bedrijfswerking.

Art. 21. De inrichtingen voldoen aan de inrichtings- en exploitatievoorschriften vastgelegd in bijlage 3 bij dit besluit.

Afdeling 2: Voorschriften voor gekoelde opslag

Art. 22. De inrichtingen waar producten van dierlijke oorsprong gekoeld of diepgevroren worden opgeslagen beschikken over een lokaal of plaats voor de ontvangst en het verzenden van de producten van dierlijke oorsprong.

Afdeling 3 - Voorschriften voor inrichtingen waar dieren worden geslacht of vlees wordt versneden, verwerkt, behandeld of opgeslagen

Art. 23. De inrichtingen waar dieren worden geslacht of waar vlees wordt versneden, verwerkt, behandeld of opgeslagen, voldoen aan de voorschriften vastgelegd in bijlage 4 bij dit besluit.

Section 4 - Prescriptions pour tous les établissements, autres que les abattoirs, où des viandes sont découpées, transformées, traitées ou entreposées

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

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

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

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

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

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

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

§ 2. Par dérogation au paragraphe 1^{er}, 3° et 4°, les viandes obtenues lors d'un abattage privé peuvent être présentes dans les entreprises suivantes du secteur alimentaire, pour les traitements cités ci-après :

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

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

3° dans un atelier de découpe : pour l'enlèvement de la colonne vertébrale des carcasses de bovins de plus de 30 mois.

Afdeling 4 - Voorschriften voor alle inrichtingen, andere dan slachthuizen, waar vlees wordt versneden, verwerkt, behandeld of opgeslagen

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

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

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

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

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

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

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

§ 2. In afwijking op de paragraaf 1, 3° en 4° mag het vlees bekomen bij een particuliere slachting in de volgende levensmiddelenbedrijven aanwezig zijn voor de hierna genoemde bewerkingen:

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

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

3° in een uitsnijderij: voor het verwijderen van de wervelkolom uit karkassen van runderen ouder dan 30 maanden.

Les carcasses obtenues lors d'abattages privés qui sont expédiées dans une entreprise du secteur alimentaire pour un traitement cité au paragraphe 1^{er}, 3^o sont munies d'une étiquette mentionnant le nom et l'adresse de l'entreprise du secteur alimentaire de destination et le motif de l'expédition.

Dans les registres d'entrée et de sortie, il doit être fait mention du traitement spécifique visé qui est à l'origine de l'expédition.

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

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

Section 5 - Prescriptions pour les abattoirs

Art. 26. Les installations situées sur le site des abattoirs et destinées au nettoyage et à la désinfection des véhicules utilisés pour le transport des animaux à l'abattoir doivent au moins répondre aux prescriptions prévues à l'article 6, § 2 de l'arrêté royal du 10 juin 2014 relatif aux conditions pour le transport, le rassemblement et le commerce d'animaux agricoles.

Art. 27. L'exploitant du secteur alimentaire est tenu de faciliter les opérations d'expertise et de contrôle, notamment d'effectuer toute manipulation jugée utile par l'expert, de suivre toutes les instructions de celui-ci relatives au marquage ou à la dénaturation, de mettre à sa disposition l'espace équipé et suffisant permettant l'expertise efficace et de lui procurer l'aide nécessaire et de mettre à sa disposition les moyens de communication de l'établissement.

Art. 28. § 1^{er}. Le vétérinaire officiel peut ordonner l'abattage immédiat des animaux qu'il désigne.

De karkassen bekomen bij particuliere slachtingen die om een in de paragraaf 1, 3^o genoemde bewerking naar een levensmiddelenbedrijf worden verzonden, moeten voorzien zijn van een etiket dat de naam en het adres van het levensmiddelenbedrijf van bestemming en de reden van verzending vermeldt.

In de aanvoer- en afvoerregisters dient melding worden gemaakt van de specifieke beoogde behandeling die aan de verzending ten grondslag ligt.

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

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

Afdeling 5 - Voorschriften voor slachthuizen

Art. 26. De installaties die gelegen zijn op de site van de slachthuizen en die bestemd zijn voor de reiniging en ontsmetting van voertuigen die worden gebruikt om dieren naar het slachthuis te vervoeren, moeten minstens voldoen aan de vereisten van het koninklijk besluit van 10 juni 2014 betreffende de voorwaarden voor het vervoer, het verzamelen en het verhandelen van landbouwhuisdieren, artikel 6, §2.

Art. 27. De exploitant van een levensmiddelenbedrijf is ertoe gehouden de keurings- en de controlewerkzaamheden te vergemakkelijken, inzonderheid door alle door de officiële dierenarts nuttig geachte handelingen te verrichten, diens instructies inzake merken en onbruikbaarmaking op te volgen, hem de nodige ingerichte ruimte met het oog op efficiënte keuring ter beschikking te stellen evenals de nodige hulp te bieden en de communicatiemiddelen van de inrichting ter beschikking te stellen.

Art. 28. § 1. De officiële dierenarts kan bevelen de dieren die hij aanwijst, onmiddellijk te slachten.

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

Art. 29. L'abattage ne peut pas être visible de la voie publique. Lors de l'abattage, les portes restent fermées, à l'exception de l'accès des animaux à abattre.

Art. 30. L'exploitant de l'abattoir communique au vétérinaire officiel le moment de l'abattage et l'estimation du nombre d'animaux **au plus tard 48 heures** avant le début de la journée d'abattage. Toutefois, s'il s'agit d'un abattage de nécessité, l'exploitant de l'abattoir en avertit le vétérinaire officiel le jour même avant 14 heures, ou, si l'abattage s'est déroulé plus tard, le jour ouvrable suivant avant 10 heures.

Art. 31. § 1^{er}. Les carcasses, les parties de carcasses et les abats définitivement reconnus ou déclarés impropres à la consommation humaine ou déclarés nuisibles sont mis hors d'usage, si nécessaire, en présence et suivant les instructions du vétérinaire officiel, par l'exploitant de l'abattoir ou de l'établissement où l'expertise a eu lieu.

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

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

Art. 32. § 1^{er}. Sauf sur ordre du vétérinaire officiel, il est interdit d'enlever, d'inciser ou de découper des parties de carcasses ou d'abats avant la fin de l'expertise.

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

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

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

§ 2. De exploitant van een levensmiddelenbedrijf zet de slachtverrichtingen stop of vertraagt deze wanneer de officiële dierenarts het beveelt met het oog op de naleving van de wettelijke of reglementaire bepalingen of op grond van sanitaire of hygiënische motieven.

Art. 29. Het slachten mag vanaf de openbare weg niet zichtbaar zijn. Tijdens het slachten blijven de deuren gesloten, met uitzondering van de toegang voor de te slachten dieren.

Art. 30. De exploitant van het slachthuis deelt **ten laatste 48u** voor het begin van de slachtdag het tijdstip van slachten en het vermoedelijke aantal dieren mee aan de officiële dierenarts. Indien het evenwel om een noodslachting gaat, licht de exploitant van het slachthuis de officiële dierenarts de dag zelf vóór 14 uur of indien de slachting later heeft plaatsgehad, de volgende werkdag vóór 10 uur, in.

Art. 31. § 1. Karkassen, delen van karkassen en slachtafval die definitief ongeschikt voor de menselijke consumptie worden bevonden of verklaard of schadelijk worden verklaard, worden, zo nodig in aanwezigheid en volgens instructie van de officiële dierenarts, onbruikbaar gemaakt door de exploitant van het slachthuis of de inrichting waar de keuring heeft plaatsgevonden.

De nodige middelen daartoe worden eveneens door de exploitant ter beschikking gesteld.

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

Art. 32. § 1. Tenzij in opdracht van de officiële dierenarts is het verboden karkassen of slachtafval te verwijderen of in te snijden of delen daarvan weg te snijden voor het einde van de keuring.

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

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

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

Art. 33. § 1^{er}. Le présent article s'applique à tout le laps de temps pendant lequel les denrées se trouvent dans le moyen de transport.

§ 2. Le présent article s'applique au transport à des fins commerciales ou professionnelles.

§ 3. Le présent article ne s'applique pas au transport des denrées en transit sur le territoire belge à destination d'un pays non-membre de l'Union européenne, pour autant que le moyen de transport soit scellé et qu'aucun transbordement ne soit effectué, sauf dans un office douanier ou dans une installation sous régime de douane.

§ 4. Les estomacs, boyaux et vessies qui ne sont pas salés ou séchés, doivent être transportés à une température maximale de 3°C. Le transport réfrigéré de telles matières premières qui ne sont pas encore tout à fait réfrigérées, vers les établissements qui les traitent, est admis pour autant que le transport se fasse le jour même de l'abattage des animaux dont elles proviennent.

§ 5. En application de l'annexe III, Section I, Chapitre VII, point 3, du règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004, il peut être dérogé à la température maximale de 3° C lors du transport de sang frais depuis l'abattoir vers un établissement de transformation pour la fabrication de produits sanguins. Pour profiter de cette dérogation, il faut satisfaire aux conditions du point I^{er} de l'annexe 9. Lors du transport, il faut en outre satisfaire aux conditions du point II de l'annexe 9.

Section 7 - Marques d'identification

Art. 34. § 1^{er}. En dérogation à l'article 5, 1, b, du règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 précité, la marque d'identification apposée sur les viandes reconnues propres à la consommation humaine obtenues à partir de volailles, lagomorphes et petit gibier sauvage et qui proviennent d'un territoire ou d'une partie de territoire ne remplissant pas toutes les conditions de police sanitaire prévues dans l'arrêté royal du 13 mai 2005 fixant les règles de police sanitaire régissant la production, la transformation, la distribution et l'introduction des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, est conforme au modèle suivant :

1° forme : ovale, recouverte d'une croix constituée de deux traits perpendiculaires apposée en oblique de sorte que l'intersection se situe au

Art. 33. § 1. Het onderhavige artikel is van toepassing op de volledige tijdspanne tijdens dewelke de levensmiddelen zich in het vervoermiddel bevinden.

§ 2. Het onderhavige artikel is van toepassing op vervoer voor commerciële of professionele doeleinden.

§ 3. Het onderhavige artikel is niet van toepassing op het vervoer van levensmiddelen in transit op het Belgisch grondgebied met als bestemming een land buiten de Europese Unie, voor zover het vervoermiddel verzegeld is en er geen overlading wordt uitgevoerd, behalve in een douanekantoor of in een installatie die onder de bevoegdheid van de douane valt.

§ 4. Magen, darmen en blazen die niet gezouten of gedroogd zijn, moeten worden vervoerd aan een maximale temperatuur van 3°C. Het gekoelde vervoer van dergelijke grondstoffen die nog niet volledig doorkoeld zijn naar bewerkingsinrichtingen is toegelaten, voor zover ze worden vervoerd op de dag zelf waarop de dieren waarvan ze afkomstig zijn werden geslacht.

§ 5. In toepassing van bijlage III, Afdeling I, Hoofdstuk VII, punt 3 van verordening (EG) nr. 853/2004 van 29 april 2004 kan worden afgeweken van de maximale temperatuur van 3°C tijdens het vervoer van vers bloed van het slachthuis naar een verwerkingsinrichting voor de aanmaak van bloedproducten. Om van deze afwijking gebruik te maken, moet aan de voorwaarden van punt I van bijlage 9 voldaan worden. Tijdens het vervoer moet bovendien aan de voorwaarden in punt II van bijlage 9 voldaan worden.

Afdeling 7 - Identificatiemerken

Art. 34. § 1. In afwijking van artikel 5, 1, b, van bovenvermelde verordening (EG) nr. 853/2004 van 29 april 2004 is het identificatiemerk op het voor menselijke consumptie geschikt bevonden vlees bekomen van pluimvee, lagomorfen en klein vrij wild, die afkomstig zijn van een grondgebied of een deel van een grondgebied dat niet voldoet aan alle veterinairerechtelijke voorschriften, zoals vermeld in het koninklijk besluit van 13 mei 2005 houdende vaststelling van veterinairerechtelijke voorschriften voor de productie, de verwerking, de distributie en het binnenbrengen van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong, in overeenstemming met het volgende model:

1° vorm: ovaal met twee rechte lijnen die loodrecht op elkaar staan, schuin door het identificatiemerk lopen, elkaar in het midden ervan kruisen en

centre de la marque de salubrité et que les indications figurant sur celle-ci restent lisibles ;

2° indications :

- dans la partie supérieure : BELGIQUE ou BE ;
- au centre : le numéro d'agrément de l'établissement ;
- dans la partie inférieure : l'abréviation CE ;
- des informations permettant d'identifier le vétérinaire officiel ayant procédé à l'inspection des viandes.

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

§ 2. En dérogation à l'article 5, point 1, b, du règlement (CE) n° 853/2004 précité, conformément à la décision 2007/118/CE de la Commission du 16 février 2007 définissant les modalités d'utilisation d'une nouvelle marque d'identification conforme à la directive 2002/99/CE du Conseil, la marque d'identification apposée sur les viandes reconnues propres à la consommation humaine obtenues à partir de volailles et d'oiseaux qui ne sont pas considérés comme domestiques mais qui sont élevés comme des animaux domestiques qui proviennent d'un territoire ou d'une partie de territoire ne remplissant pas toutes les conditions de police sanitaire prévues dans l'arrêté royal du 13 mai 2005 fixant les règles de police sanitaire régissant la production, la transformation, la distribution et l'introduction des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, est conforme au modèle suivant ou en respecte les proportions, les informations qu'elle contient devant rester lisibles :

1° forme : un carré dont la diagonale extérieure est supérieure ou égale à 30 mm et dont l'épaisseur du trait est égale à 3 mm ;

2° indications :

dans la partie supérieure : BE dont l'épaisseur du trait est de 8 mm ;

dans la partie inférieure : le numéro d'agrément dont l'épaisseur du trait est de 11 mm. Cette marque d'identification ne peut être apposée que sous la surveillance directe du vétérinaire officiel.

§ 3. Si, dans l'atelier de découpe, les opérations de découpe de viandes marquées conformément au § 1er ou au § 2 ou à l'annexe V, point I ou IV de l'arrêté royal du 22 décembre 2005 fixant des mesures complémentaires pour l'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, aboutissent à la production de

zodanig zijn aangebracht dat de aanduidingen leesbaar blijven;

2° aanduidingen:

- in het bovenste deel: BELGIE of BE;
- in het midden: het erkenningsnummer van de inrichting;
- in het onderste deel: de afkorting EG;
- gegevens aan de hand waarvan de officiële dierenarts die het vlees heeft gekeurd, kan worden geïdentificeerd.

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

§ 2. In afwijking van artikel 5, punt 1, b, van bovenvermelde verordening (EG) nr. 853/2004 overeenkomstig beschikking 2007/118/EG van de Commissie van 16 februari 2007 tot vaststelling van uitvoeringsbepalingen in verband met een alternatief identificatiemerk overeenkomstig richtlijn 2002/99/EG van de Raad is het identificatiemerk op het voor menselijke consumptie geschikt bevonden vlees bekomen van pluimvee en vogels die niet als gedomesticeerd beschouwd worden, maar gekweekt worden als huisdieren die afkomstig zijn van een grondgebied of een deel van een grondgebied dat niet voldoet aan alle veterinaire rechtelijke voorschriften, zoals vermeld in het koninklijk besluit van 13 mei 2005 houdende vaststelling van veterinaire rechtelijke voorschriften voor de productie, de verwerking, de distributie en het binnenbrengen van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong, in overeenstemming met het volgende model of beantwoordt het aan de verhoudingen daarvan, waarbij de daarin opgenomen informatie zichtbaar moeten blijven:

1° vorm: een vierkant waarvan de buitendiagonaal gelijk aan of groter is dan 30 mm en met een streepdikte gelijk aan 3 mm;

2° vermeldingen:

in het bovenste deel: BE, met een streepdikte van 8 mm;

in het onderste deel: erkenningsnummer, met een streepdikte van 11 mm. Dit identificatiemerk mag alleen worden aangebracht onder rechtstreeks toezicht van de officiële dierenarts.

§ 3. Indien in de uitsnijderij, ten gevolge van het uitsnijden van vlees gemerkt overeenkomstig § 1 of § 2 of bijlage V, punt I of IV van het koninklijk besluit van 22 december 2005 tot vaststelling van aanvullende maatregelen voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong, delen zonder merk worden verkregen,

morceaux non marqués, ces morceaux sont munis d'une marque d'identification selon le même modèle que la marque de salubrité ou la marque d'identification qui figurait sur les viandes qui ont été découpées.

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

§ 4. Par dérogation à l'article 5, point 1, b) du Règlement (CE) n° 853/2004 précité, la marque d'identification apposée sur la viande hachée de porc, les préparations de viandes de porc, les produits à base de viandes de porc et tout autre produit contenant de la viande de porc issue de porcs provenant de zones de protection ou de zones de surveillance telles que définies au chapitre VI de l'arrêté royal du 19 mars 2004 relatif à la lutte contre la peste porcine africaine ainsi que sur ceux soumis à des restrictions en matière d'échanges et de commercialisation sur base de la réglementation visant à lutter contre la peste porcine africaine, est conforme au modèle suivant :

1. forme : ronde, avec lignes horizontales entre les champs de texte ;
2. lettres et chiffres : lisibles et indélébiles ;
3. indications :
 - dans le champ de texte supérieur : BELGIQUE ou BE ;
 - dans le deuxième champ de texte : le numéro d'agrément de l'établissement ;
 - dans le troisième champ de texte : l'abréviation CE ;
 - dans le quatrième champ de texte : les informations permettant d'identifier le vétérinaire officiel ayant procédé à l'inspection de la viande ;
 - dans le champ de texte inférieur : PPA.

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

Chapitre 2

Prescriptions spécifiques pour certains produits d'origine animale

Section 1^{er} - Viandes d'ongulés domestiques et d'ongulés à nombre de doigts pairs

Sous-section 1^{er} - Prescriptions pour les abattoirs

Art. 35. Il est interdit de découper les abats dans les abattoirs.

worden die delen voorzien van een identificatiemerk naar hetzelfde model als het gezondheidsmerk of identificatiemerk dat voorkwam op het vlees dat werd versneden.

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

§ 4. In afwijking van artikel 5, punt 1, b) van voornoemde verordening (EG) nr. 853/2004 is het identificatiemerk op varkensvleesgehakt, varkensvleesbereidingen, varkensvleesproducten en alle andere producten die varkensvlees bevatten, afkomstig van varkens uit beschermingsgebieden of toezichtsgebieden zoals bepaald in hoofdstuk VI van het koninklijk besluit van 19 maart 2004 betreffende de bestrijding van Afrikaanse varkenspest, alsook diegene die onderworpen zijn aan beperkingen inzake handel en verkoop op basis van de regelgeving ter bestrijding van de Afrikaanse varkenspest, in overeenstemming met volgend model:

1. vorm: rond met horizontale lijnen tussen de tekstvelden;
2. letters en cijfers: leesbaar en onuitwisbaar;
3. aanduidingen:
 - in het bovenste tekstveld: BELGIE of BE;
 - in het tweede tekstveld: het erkenningsnummer van de inrichting;
 - in het derde tekstveld: de afkorting EG ;
 - in het vierde tekstveld: gegevens aan de hand waarvan de officiële dierenarts die het vlees heeft gekeurd, kan worden geïdentificeerd;
 - in het onderste tekstveld: AVP.

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

Hoofdstuk 2

Specifieke voorschriften voor bepaalde producten van dierlijke oorsprong

Afdeling 1 - Vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren en van tweehoevigen

Onderafdeling 1 - Voorschriften voor slachthuizen

Art. 35. In de slachthuizen is het verboden slachtafval te versnijden.

Art. 36. Dans les abattoirs pour ongulés domestiques, l'exploitant tient un registre mentionnant :

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

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

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

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

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

Art. 37. Les abattoirs dans lesquels sont abattus des ongulés domestiques, satisfont aux prescriptions en matière d'infrastructure et d'équipement fixées à l'annexe 5.

Sous-section 2 - Prescriptions pour les ateliers de découpe

Art. 38. Lors de la découpe des têtes contenant des matériels à risque spécifiés, il est interdit d'en enlever la cervelle et les yeux.

Les exploitants des ateliers de découpe et des entrepôts frigorifiques dans lesquels est entreposée de la viande fraîche tiennent un registre dans lequel, lors de la réception et de l'expédition de cette viande, chaque envoi est inscrit avec l'indication de la date, du poids, de l'espèce animale, du document d'accompagnement commercial ou du certificat ainsi que de la provenance et de la destination. La relation entre les envois réceptionnés et expédiés doit également être établie par ce registre.

Ce registre peut être scindé en parties séparées pour les viandes réceptionnées et expédiées.

Art. 39. Les ateliers de découpe satisfont aux prescriptions en matière d'infrastructure et d'équipement fixées à l'annexe 5.

Art. 36. In de slachthuizen voor als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren houdt de exploitant een register bij met vermelding van:

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

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

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

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

De exploitant toont de documenten ter staving van de vermeldingen in dit register telkens wanneer de officiële dierenarts daarom vraagt.

Art. 37. De slachthuizen waar als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren worden geslacht voldoen aan de voorschriften inzake infrastructuur en uitrusting vastgelegd in bijlage 5.

Onderafdeling 2 - Voorschriften voor uitsnijderijen

Art. 38. Bij het uitsnijden van koppen die gespecificeerd risicomateriaal bevatten is het verboden de hersenen en de ogen uit deze koppen te verwijderen.

De exploitanten van de uitsnijderijen en van de koel- en vrieshuizen waar vers vlees wordt opgeslagen, houden een register bij waarin respectievelijk bij ontvangst en bij verzending van vers vlees, elke zending wordt vermeld met aanduiding van de datum, het gewicht, de diersoort, het begeleidend handelsdocument of het certificaat evenals de herkomst, respectievelijk de bestemming. Dit register geeft tevens het verband weer tussen de ontvangen en de verzonden zendingen.

Dit register mag worden uitgesplitst in afzonderlijke delen voor het ontvangen en het verzonden vlees.

Art. 39. De uitsnijderijen voldoen aan de voorschriften inzake infrastructuur en uitrusting vastgelegd in bijlage 5.

Sous-section 3 - Hygiène lors de l'abattage

Art. 40. Les exploitants des abattoirs dans lesquels des ongulés domestiques sont abattus respectent les prescriptions en matière d'hygiène et de critères microbiologiques fixées à l'annexe 5.

Section 2 - Viandes de volaille, de lagomorphes et de ratites

Sous-section 1^{er} - Prescriptions pour les abattoirs de volailles et de lagomorphes

Art. 41. § 1^{er}. Les abattoirs dans lesquels des volailles ou des lagomorphes sont abattus satisfont aux prescriptions en matière d'infrastructure et d'équipement fixées à l'annexe 6.

§ 2. L'abattage de volailles et de lapins détenus par des particuliers et destinés à la consommation au sein de leur ménage est soumis aux dispositions du règlement (CE) n° 853/2004, sauf si cet abattage, dans le respect d'une convention conclue avec l'Agence, a lieu à un moment notifié au préalable, au cours d'une demi-journée, au moins, pendant laquelle sont réalisés exclusivement des abattages de ce type.

Les exploitants d'abattoirs mettent en place les mesures nécessaires pour prévenir toute contamination croisée avec les autres animaux abattus normalement et des contrôles pour éviter que les volailles et les lapins abattus dans le cadre de ce régime ne soient mis sur le marché.

Sous-section 2 - Prescriptions pour ateliers de découpe de volailles et de lagomorphes

Art. 42. Les ateliers de découpe satisfont aux prescriptions en matière d'infrastructure et d'équipement et de critères microbiologiques fixées à l'annexe 6.

Sous-section 3 - Hygiène lors de l'abattage de volailles et de lagomorphes

Art. 43. Les exploitants d'abattoirs dans lesquels des volailles ou des lagomorphes sont abattus doivent satisfaire aux prescriptions en matière d'hygiène et de critères microbiologiques fixées à l'annexe 6.

Sous-section 4 - Abattage de ratites dans les abattoirs agréés

Art. 44. Les ratites peuvent être abattus dans les abattoirs dont les installations sont adaptées à la

Onderafdeling 3 - Hygiëne bij het slachten

Art. 40. De exploitanten van slachthuizen waar als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren worden geslacht, leven de in bijlage 5 vastgelegde voorschriften met betrekking tot hygiëne en microbiologische criteria na.

Afdeling 2 - Vlees van pluimvee, lagomorfen en loopvogels

Onderafdeling 1 - Voorschriften voor slachthuizen van pluimvee en lagomorfen

Art. 41. § 1. De slachthuizen waar pluimvee of lagomorfen worden geslacht, voldoen aan de in bijlage 6 vastgelegde voorschriften inzake infrastructuur en uitrusting.

§ 2. Het slachten van pluimvee en konijnen die door particulieren worden gehouden en die bestemd zijn voor gebruik binnen hun gezin, is onderworpen aan de bepalingen van verordening (EG) nr. 853/2004, behalve indien dit slachten, met naleving van een overeenkomst die met het Agentschap werd gesloten, plaatsvindt op een vooraf gemeld tijdstip, gedurende minstens een halve dag waarop uitsluitend slachtingen van dit type worden uitgevoerd.

De exploitanten van de slachthuizen nemen de nodige maatregelen om elke kruisbesmetting te voorkomen met andere, normaal geslachte dieren en om controles uit te voeren om te voorkomen dat het pluimvee en de konijnen die op deze manier worden geslacht niet in de handel worden gebracht.

Onderafdeling 2 - Voorschriften voor uitsnijderijen van pluimvee en lagomorfen

Art. 42. De uitsnijderijen voldoen aan de voorschriften inzake infrastructuur en uitrusting en microbiologische criteria vastgelegd in bijlage 6.

Onderafdeling 3 - Hygiëne bij het slachten van pluimvee en lagomorfen

Art. 43. De exploitanten van slachthuizen waar pluimvee en lagomorfen worden geslacht, leven de in bijlage 6 vastgelegde voorschriften met betrekking tot hygiëne en microbiologische criteria na.

Onderafdeling 4 - Slachten van loopvogels in de erkende slachthuizen

Art. 44. De loopvogels mogen worden geslacht in slachthuizen waar de voorzieningen aan de grootte

taille des animaux conformément au point 2 de la section III de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004. Les abattoirs doivent respecter dans le cadre de l'abattage des ratites les exigences suivantes de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 :

- les exigences des points 1 et 7 du chapitre II de la section I ;
- les exigences des points 1, 3, 8, 10 et 13 du chapitre IV de la section I.

Sous les mêmes conditions, les abattoirs peuvent recevoir et traiter des ratites abattus à l'exploitation.

Sous-section 5 - Salles d'abattage à l'exploitation agréées ou autorisées

Art. 45. § 1. En application du chapitre VI de la section II et du point 3 de la section III de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004, les exploitants des salles d'abattage agréées peuvent abattre les animaux suivants dans l'exploitation où ils ont été élevés dans les conditions définies à l'annexe 8.

- des oies et des canards pour la production de foie gras ;
- des faisans et perdrix d'élevage.

§ 2. Lorsqu'ils sont transportés à l'abattoir ou à l'atelier de découpe, les oies et canards pour la production de foie gras abattus à l'exploitation, sont accompagnés de la déclaration visée à l'article 18, 3, complétée et signée par le vétérinaire officiel qui a effectué l'inspection ante-mortem et par le responsable des animaux, chacun pour la partie que le concerne.

§ 3. Lorsqu'ils sont transportés à l'abattoir, les faisans et perdrix d'élevage, abattus à l'exploitation, sont accompagnés de la déclaration visée à l'article 18, 4, complétée et signée par le vétérinaire officiel qui a effectué l'inspection ante-mortem et par le responsable des animaux, chacun pour la partie que le concerne.

Art. 46. En application de l'arrêté royal du 7 janvier 2014, les exploitants des salles d'abattage à l'exploitation autorisées peuvent abattre les volailles et lagomorphes où ils ont été élevés dans les conditions définies à l'annexe 8.

Section 3 - Viandes de gibier

Art. 47. § 1^{er}. Pour être autorisé à suivre la formation pour personne formée visée au chapitre I, section IV, annexe III du règlement (CE) n° 853/2004, le candidat doit avoir atteint l'âge de la majorité légale et être en possession d'un permis

van de dieren aangepast zijn overeenkomstig punt 2 van sectie III van bijlage III bij verordening (EG) nr. 853/2004. De slachthuizen moeten in het kader van het slachten van loopvogels voldoen aan de eisen van bijlage III van verordening (EG) nr. 853/2004:

- de eisen van punten 1 en 7 van hoofdstuk II van sectie I;
- de eisen van punten 1, 3, 8, 10 en 13 van hoofdstuk IV van sectie I.

De slachthuizen kunnen onder dezelfde voorwaarden loopvogels die in het bedrijf geslacht zijn, ontvangen en behandelen.

Onderafdeling 5 - Erkende of toegelaten slachtruimten op het bedrijf

Art. 45. § 1. Overeenkomstig hoofdstuk VI van sectie II en punt 3 van sectie III van bijlage III van verordening (EG) nr. 853/2004, mogen de exploitanten van erkende slachtruimten volgende dieren slachten op het bedrijf waar ze zijn gekweekt onder de in bijlage 8 bepaalde voorwaarden.

- ganzen en eenden voor de productie van foie gras;
- fazanten en patrijzen voor de opfok.

§ 2. Ganzen en eenden voor de productie van foie gras die op het bedrijf geslacht zijn, worden tijdens het vervoer naar het slachthuis of de uitsnijderij vergezeld van de aangifte bedoeld in artikel 18, 3 dat is ingevuld en ondertekend door de officiële dierenarts die de ante-mortemkeuring heeft uitgevoerd en door de verantwoordelijke van de dieren, elk voor het deel dat hem betreft.

§ 3 Fazanten en patrijzen voor de opfok die op het bedrijf geslacht zijn, worden tijdens het vervoer naar het slachthuis of de uitsnijderij vergezeld van de aangifte bedoeld in artikel 18, 4 dat is ingevuld en ondertekend door de officiële dierenarts die de ante-mortemkeuring heeft uitgevoerd en door de verantwoordelijke van de dieren, elk voor het deel wat hem betreft.

Art. 46. In toepassing van het koninklijk besluit van 7 januari 2014 mogen exploitanten van toegelaten slachtruimten op het bedrijf pluimvee en lagomorfen slachten op de plaats waar ze werden gekweekt onder de voorwaarden bepaald in bijlage 8.

Afdeling 3 - Vlees van wild

Art. 47. § 1. Om de opleiding te mogen volgen tot gekwalificeerd persoon, bedoeld in hoofdstuk I van sectie IV van de bijlage III bij verordening (EG) nr. 853/2004, moet de kandidaat de leeftijd van wettelijke meerderjarigheid hebben bereikt en in

de chasse délivré par les autorités régionales, ou apporter la preuve qu'il est en possession d'un document équivalent délivré dans un autre Etat membre et reconnu par les autorités régionales.

§ 2. Il doit, en outre, avoir réussi le test organisé par l'Agence et être enregistré comme tel auprès de l'Agence. Il communique à cet effet l'ensemble des informations demandées et informe sans délai l'Agence de tout changement dans ces informations. Les vétérinaires en possession d'un des documents visés au paragraphe 1^{er} sont dispensés du test visé au présent paragraphe.

§ 3. Lorsque le statut visé dans le règlement précité a été obtenu dans un autre Etat membre, les personnes concernées peuvent être enregistrées en tant que telles en Belgique suivant les modalités du protocole qui a été conclu avec cet Etat membre.

Art. 48. § 1^{er}. En complément des chapitres II et III, section IV, annexe III du règlement (CE) n° 853/2004, une déclaration de la personne formée ou un certificat vétérinaire doit accompagner tout lot ou pièce de gros ou petit gibier sauvage à l'arrivée dans un établissement de traitement de gibier.

§ 2. La déclaration numérotée que doit compléter la personne formée visée à l'article 46 et qui doit accompagner le gibier abattu en Belgique lors de sa livraison à un consommateur final ou à un établissement de traitement de gibier agréé après la chasse, répond au modèle mis à disposition sur le site Internet de l'Agence.

Le Ministre peut désigner des organisations habilitées à délivrer le format papier de cette déclaration aux personnes formées.

Art. 49. Il est interdit d'introduire sur le territoire national des carcasses de gibier sauvage ou des viandes de gibier sauvage provenant de carcasses qui n'ont pas encore été reconnues propres à la consommation humaine suite à une expertise ou un contrôle officiel, sauf dans le cadre du transport de carcasses de gibier sauvage vers un établissement de traitement de gibier où l'expertise sera réalisée, situé en Belgique et proche de la zone de chasse localisée dans une zone frontalière.

het bezit zijn van een door de gewestelijke autoriteiten afgegeven jachtverlof of het bewijs leveren dat hij in het bezit is van een in een andere lidstaat afgegeven en door de gewestelijke autoriteiten erkend gelijkwaardig document.

§ 2. Bovendien moet hij slagen voor een test die wordt georganiseerd door het Agentschap en als dusdanig bij het Agentschap worden geregistreerd. Daartoe verstrekt hij alle gevraagde informatie en brengt hij het Agentschap onverwijld op de hoogte van iedere wijziging van deze informatie. Dierenartsen die in het bezit zijn van een van de documenten bedoeld in de eerste paragraaf worden vrijgesteld van de test bedoeld in deze paragraaf.

§ 3. Personen die de door genoemde verordening bedoelde status hebben verkregen in een andere lidstaat, kunnen als zodanig in België worden geregistreerd conform hetgeen is bepaald in een met die lidstaat afgesloten protocol.

Art. 48. § 1. In aanvulling van bijlage III, sectie IV, hoofdstukken II en III van verordening (EG) nr. 853/2004 moet elke partij of elk stuk grof of klein vrij wild vergezeld zijn van een verklaring van een gekwalificeerd persoon of een gezondheidscertificaat bij aankomst in een wildbewerkingsinrichting.

§ 2. De genummerde verklaring die door de in artikel 46 bedoelde gekwalificeerde persoon ingevuld moet worden en die het in België geschoten wild na de jacht moet vergezellen bij de levering aan de eindverbruiker of aan de erkende wildbewerkingsinrichting voldoet aan het model dat ter beschikking wordt gesteld op de website van het Agentschap.

De Minister kan organisaties aanwijzen die bevoegd zijn om het papieren formaat van deze verklaring af te leveren aan de gekwalificeerde personen.

Art. 49. Het is verboden om karkassen van vrij wild of vlees van vrij wild afkomstig van karkassen die nog niet geschikt werden bevonden voor menselijke consumptie via keuring of officiële controle binnen te brengen op het nationaal grondgebied, behalve in het kader van het vervoer van karkassen van vrij wild naar een wildbewerkingsinrichting waar de keuring zal worden uitgevoerd, die gelegen is in België en dichtbij het jachtgebied dat gelegen is in een grensgebied.

Art. 50. § 1^{er}. Les exploitants d'établissements de traitement du gibier respectent, outre les exigences prévues par les règlements (CE) n° 852/2004 et (CE) n° 853/2004, les prescriptions spécifiques fixées à l'annexe 7 du présent arrêté.

§ 2. Le gibier sauvage mis à mort, transporté vers un établissement de traitement du gibier, ne peut y être traité qu'après un examen visuel par le vétérinaire officiel.

§ 3. Si, après une inspection ante-mortem, un gibier d'élevage a été étourdi, jugulé, saigné et, le cas échéant, éviscéré à l'élevage, il est transporté à l'établissement de traitement de gibier ou à l'abattoir accompagné de la déclaration visée à l'article 18, 2, complétée et signée par le vétérinaire officiel qui a effectué l'inspection ante-mortem et par le responsable des animaux, chacun pour la partie que le concerne.

§ 4. Le gros gibier sauvage non dépouillé peut être envoyé à partir d'un établissement belge de traitement de gibier dans un autre établissement belge de traitement de gibier si, lors du transport vers cet établissement, il est accompagné d'une déclaration signée par le vétérinaire officiel qui a effectué l'inspection post-mortem dans l'établissement de traitement de gibier expéditeur. Le modèle de déclaration, est mis à disposition sur le site Internet de l'Agence.

§ 5. Les exploitants d'abattoirs traitant des carcasses de gibier d'élevage respectent l'annexe 7, partie III du présent arrêté.

§ 6. Les exploitants des ateliers de découpe et des établissements de traitement de gibier traitant de la viande de gibier d'élevage respectent l'annexe 7, partie IV du présent arrêté.

Section 4 - Produits de la pêche.

Art. 51. Afin d'obtenir l'autorisation relative au traitement requis en vertu du point 3, c, de la partie D du chapitre III de la section VIII de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004, l'exploitant de l'entreprise alimentaire doit adresser une demande à l'ULC dont dépend l'entreprise. Cette demande doit être accompagnée d'un dossier contenant des données épizootiologiques qui démontrent que les lieux de pêche d'origine ne présentent pas de danger sanitaire en ce qui concerne la présence de parasites.

Section 5 - Lait cru et produits laitiers

Art. 50. §1. De exploitanten van wildbewerkingsinrichtingen moeten naast de eisen voorzien in de verordeningen (EG) nr. 852/2004 en (EG) nr. 853/2004 de specifieke voorschriften in bijlage 7 van het onderhavige besluit naleven.

§ 2. Gedood vrij wild, aangevoerd in een wildbewerkingsinrichting, mag er slechts worden bewerkt dan nadat een visueel onderzoek ervan is uitgevoerd door de officiële dierenarts.

§ 3. Indien gekweekt wild na een ante-mortemkeuring werd bedwemd, gekeeld, verbloed en, desgevallend, van de ingewanden ontdaan op het bedrijf, kan het worden vervoerd naar de wildbewerkingsinrichting of naar het slachthuis vergezeld door de aangifte bedoeld in artikel 18, 2, dat werd ingevuld en ondertekend door de officiële dierenarts die de ante-mortemkeuring heeft uitgevoerd en door de verantwoordelijke van de dieren, elk voor wat hem betreft.

§ 4. Grof vrij wild in de huid mag van een Belgische wildbewerkingsinrichting naar een andere Belgische wildbewerkingsinrichting worden verzonden op voorwaarde dat het tijdens het vervoer naar die wildbewerkingsinrichting vergezeld gaat door een aangifte dat werd ingevuld en ondertekend door de officiële dierenarts die de post-mortemkeuring in de wildbewerkingsinrichting van verzending heeft uitgevoerd. Het model van aangifte wordt ter beschikking gesteld op de website van het Agentschap.

§ 5. De exploitanten van slachthuizen die karkassen van gekweekt wild behandelen, moeten bijlage 7, deel III van het onderhavige besluit naleven.

§ 6. Exploitanten van de uitsnijderijen en de wildbewerkingsinrichtingen die vlees van gekweekt wild behandelen, moeten bijlage 7, deel IV van het onderhavige besluit naleven.

Afdeling 4 - Visserijproducten

Art. 51. Om de toestemming te verkrijgen voor de krachtens punt 3, c, van deel D van hoofdstuk III van sectie VIII van bijlage III bij verordening (EG) nr. 853/2004 vereiste behandeling, moet de exploitant van het levensmiddelenbedrijf een aanvraag richten tot de LCE waarvan het levensmiddelenbedrijf afhangt. Die aanvraag moet vergezeld gaan van een dossier dat de epizootiologische gegevens bevat waaruit blijkt dat de visgronden van oorsprong geen gevaar opleveren voor de gezondheid wat de aanwezigheid van parasieten betreft.

Afdeling 5 - Rauwe melk en zuivelproducten

Art. 52. Il est interdit aux exploitants d'entreprises du secteur alimentaire de mettre dans le commerce, d'offrir, d'exposer ou de mettre en vente, de transporter pour la vente, de vendre ou de livrer du lait ou des denrées alimentaires obtenues à partir de lait cru qui n'ont pas été soumis au contrôle visé à l'article 5, de l'arrêté royal du xxx relatif au contrôle de la qualité du lait cru et à l'agrément des organismes professionnels.

Sous-section 1^{re} - Lait cru

Art. 53. En exécution de l'article 10, 8. b du règlement (CE) n° 853/2004, le lait cru qui :

- ne satisfait pas aux critères fixés à l'annexe III, section IX de ce règlement concernant le nombre de germes et le nombre de cellules somatiques et
- est interdit de mise sur le marché sur base de l'article 11 § 2 de l'arrêté royal du xxx relatif au contrôle de la qualité du lait cru et à l'agrément des organismes interprofessionnels,

peut être utilisé pour la fabrication de fromage avec un temps de maturation d'au moins 60 jours, et de produits laitiers obtenus lors de la fabrication d'un tel fromage, pour autant que cela ne compromette pas la réalisation des objectifs du règlement (CE) n° 853/2004.

Art. 54. Le commerce de détail qui livre du lait cru directement au consommateur final, respecte les exigences suivantes :

§1. En exécution de l'article 10, 8, a) du règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 précité, il doit clairement être mentionné sur l'étiquette de l'emballage du lait cru destiné à la consommation humaine directe, la mention « porter à ébullition avant utilisation ».

§2. Pour le lait cru non pré-emballé, l'information est transmise par affichage de manière à ce que le consommateur final puisse facilement en prendre connaissance.

Sous-section 2 - Produits laitiers

Art. 55. Le commerce de détail qui livre directement au consommateur final des produits laitiers fabriqués à partir de lait cru et qui n'ont pas subi de traitement thermique permettant d'éliminer les germes présents dans le lait, respecte les exigences suivantes :

Art. 52. Het is aan de exploitanten van levensmiddelenbedrijven verboden melk of levensmiddelen die voortkomen van rauwe melk die niet aan de bij artikel 5 van het koninklijk besluit van xxx betreffende de controle van de kwaliteit van de rauwe melk en de erkenning van de interprofessionele organismen vastgestelde controle werd onderworpen, in de handel te brengen, aan te bieden, tentoon of te koop te stellen, voor de verkoop te vervoeren, te verkopen of te leveren.

Onderafdeling 1 - Rauwe melk

Art. 53. In uitvoering van artikel 10, 8. b van verordening (EG) nr. 853/2004, kan rauwe melk die:

- niet voldoet aan de in bijlage III, sectie IX, van deze verordening vastgelegde criteria wat betreft het kiemgetal en het aantal somatische cellen en
- verboden is om in de handel te worden gebracht op basis van artikel 11 § 2 van het koninklijk besluit van xxx betreffende de controle van de kwaliteit van de rauwe melk en de erkenning van de interprofessionele organismen,

worden gebruikt voor de vervaardiging van kaas met een rijpingstijd van ten minste 60 dagen, en van bij de vervaardiging van dergelijke kaas verkregen zuivelproducten, op voorwaarde dat daardoor de verwezenlijking van de doelstellingen van de verordening (EG) nr. 853/2004 niet wordt gehinderd.

Art. 54. De detailhandel die rechtstreeks rauwe melk aan de eindverbruiker levert, houdt zich aan volgende voorschriften:

§1. In uitvoering van artikel 10, 8, a) van de voornoemde verordening (EG) nr. 853/2004 van 29 april 2004 moet de vermelding "koken voor gebruik" duidelijk worden vermeld op het etiket van de verpakking van rauwe melk die bestemd is voor rechtstreekse menselijke consumptie.

§2. Voor niet-voorverpakte rauwe melk moet de informatie op zodanige wijze geafficheerd zijn dat de eindverbruiker hiervan gemakkelijk kennis kan nemen.

Onderafdeling 2 - Zuivelproducten

Art. 55. De detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker zuivelproducten levert die vervaardigd werden met rauwe melk die geen warmtebehandeling ondergaan heeft die de aanwezige kiemen doodt, houdt zich aan volgende voorschriften:

- a) il doit être repris sur l'étiquette des produits laitiers pré-emballés, destinés à la consommation humaine, fabriqués à partir de lait cru et qui n'ont pas subi de traitement thermique permettant d'éliminer les germes présents dans le lait, une mention informant le consommateur final que le produit a été fabriqué à partir de lait cru ;
- b) pour les produits laitiers non pré-emballés au sens du règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, l'information est transmise par affichage de manière à ce que le consommateur final puisse facilement en prendre connaissance.

Art. 56. Les dispositions des chapitres II et III de la section IX de l'annexe III du règlement (CE) N° 853/2004 du 29 avril 2004 précité sont applicables au commerce de détail en produits laitiers.

Section 6 - Estomacs, vessies et boyaux traités

Art. 57. Les établissements dans lesquels sont traités des estomacs, vessies et boyaux doivent disposer d'une séparation nette entre la zone souillée et la zone propre afin de protéger cette dernière contre toute contamination.

Section 7 - Gélatine

Art. 58. En complément du 1, g, du chapitre I de la section XIV de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004, les peaux et les arêtes de poissons utilisées comme matières premières pour la fabrication de gélatine, proviennent de poissons qui, lors du contrôle officiel, sont déclarés propres à la consommation humaine.

Section 8 - Collagène

Art. 59. En complément du 1, g, du chapitre I de la section XV de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004, les peaux et arêtes de poissons comme matières premières pour la fabrication de collagène, proviennent de poissons qui, lors du contrôle officiel, sont déclarés propres à la consommation humaine.

Section 9 - Produits visés par la section XVI du règlement (CE) n° 853/2004

Art. 60. En complément du 2, b, de la section XVI de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004, les produits de la pêche, tels que définis au 3.1. de l'annexe I du règlement précité, utilisés comme matières premières pour la fabrication des

- a) het etiket van voorverpakte zuivelproducten die vervaardigd werden met rauwe melk die geen warmtebehandeling ondergaan heeft die de aanwezige kiemen doodt en bestemd zijn voor menselijke consumptie, moet de eindverbruiker informeren van het feit dat de producten bereid zijn met rauwe melk;
- b) voor niet-voorverpakte zuivelproducten in de zin van de verordening (EU) nr. 1169/2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten, moet de informatie op zodanige wijze geafficheerd zijn dat de eindverbruiker hiervan gemakkelijk kennis kan nemen.

Art. 56. De bepalingen van hoofdstukken II en III van sectie IX bij bijlage III van voornoemde verordening (EG) nr. 853/2004 van 29 april 2004 zijn van toepassing op de detailhandel van zuivelproducten.

Afdeling 6 - Behandelde magen, blazen en darmen

Art. 57. De inrichtingen die magen, blazen en darmen behandelen, moeten beschikken over een duidelijke scheiding tussen de onreine en de reine zone teneinde deze laatste te beschermen tegen alle verontreiniging.

Afdeling 7 - Gelatine

Art. 58. Ter aanvulling van 1, g, van hoofdstuk I van sectie XIV van bijlage III bij verordening (EG) nr. 853/2004, zijn huid en graten van vissen die worden gebruikt als grondstof voor de vervaardiging van gelatine, afkomstig van vissen die bij de officiële controle geschikt zijn bevonden voor menselijke consumptie.

Afdeling 8 - Collageen

Art. 59. Ter aanvulling van 1, g, van hoofdstuk I van sectie XV van bijlage III bij verordening (EG) nr. 853/2004, zijn huid en graten van vissen die worden gebruikt als grondstof voor de vervaardiging van collageen, afkomstig van vissen die bij de officiële controle geschikt zijn bevonden voor menselijke consumptie.

Sectie 9 - Producten bedoeld in sectie XVI van Verordening (EG) nr. 853/2004

Art. 60. Ter aanvulling van 2, b, van sectie XVI van bijlage III bij verordening (EG) nr. 853/2004 zijn visserijproducten, zoals bepaald in 3.1. van bijlage I bij de voormelde verordening, die worden gebruikt als grondstoffen voor de vervaardiging van de

produits visés par la section XVI du même règlement, ont été déclarés propres à la consommation humaine lors du contrôle officiel.

producten bedoeld in sectie XVI van dezelfde verordening, bij de officiële controle geschikt bevonden voor menselijke consumptie.

TITRE 8

TITEL 8

Dispositions abrogatoires et finales

Opheffings- en slotbepalingen

Art. 61. Sont abrogés :

Art. 61. Worden opgeheven:

- l'arrêté royal du 9 mars 1953 concernant le commerce des viandes de boucherie et réglementant l'expertise des animaux abattus à l'intérieur du pays ;
- l'arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif à la production et au commerce de produits à base de viande et des autres issues traitées d'origine animale ;
- l'arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif au transport des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viande ;
- l'arrêté royal du 4 juillet 1996 relatif aux conditions générales et spéciales d'exploitation des abattoirs et d'autres établissements ;
- l'arrêté royal du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale ;
- l'arrêté ministériel du 20 septembre 2010 relatif au modèle et au contenu de l'information sur la chaîne alimentaire.

- het koninklijk besluit van 9 maart 1953 betreffende de handel in slachtvlees en houdende reglementering van de keuring der hier te lande geslachte dieren;
- het koninklijk besluit van 30 december 1992 betreffende de productie van en de handel in vleesproducten en andere bijproducten van dierlijke oorsprong;
- het koninklijk besluit van 30 december 1992 betreffende het vervoer van vers vlees, vleesproducten en vleesbereidingen;
- het koninklijk besluit van 4 juli 1996 betreffende de algemene en bijzondere exploitatievoorwaarden van de slachthuizen en andere inrichtingen;
- het koninklijk besluit van 30 november 2015 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong;
- het ministerieel besluit van 20 september 2010 betreffende het model en de inhoud van de informatie over de voedselketen.

Art. 62. Les annexes du présent arrêté peuvent être modifiées par le Ministre.

Art. 63. Le ministre qui a la sécurité de la chaîne alimentaire dans ses attributions est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le

Art. 62. De bijlagen bij dit besluit kunnen door de Minister worden gewijzigd.

Art. 63. De minister bevoegd voor de veiligheid van de voedselketen is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel,

Par le Roi :
Le Ministre de l'Agriculture,

Van Koningswege:
De Minister van Landbouw,

David Clarinval

Annexe 1

Formulaire ICA pour les bovins de plus d'un an, les ovins, les caprins et les gibiers d'élevage biongulés

BE-

Il y a des informations pertinentes à communiquer dans le cadre des informations sur la chaîne alimentaire :

O oui O non

Si oui : cocher la case appropriée ci-dessous

- les informations sont indiquées sur le formulaire destiné à cette fin qui a été remis préalablement à l'abattoir.
- les informations ont été transmises à l'abattoir par voie électronique.

Date://20.....

Vu pour être annexé à Notre arrêté du relatif aux infrastructures, à l'hygiène et à la traçabilité des établissements manipulant des denrées alimentaires d'origine animale et réglementant l'expertise des animaux abattus

Par le Roi :
Le Ministre de l'Agriculture,

David Clarinval

Annexe 2

CONTENU ET MODALITES DE TENUE DES ENREGISTREMENTS DES ETABLISSEMENTS DE TRAITEMENT DU GIBIER DANS BELTRACE

A. Enregistrement par l'exploitant de l'établissement de traitement du gibier dans la rubrique des entrées de Beltrace

Au moins les données suivantes :

A. 1° l'identification du déclarant ;

A. 2° l'identification du transporteur, ainsi que, pour le transporteur non établi dans le pays, son numéro d'autorisation dans son pays d'établissement ;

A. 3° l'identification du propriétaire des animaux ;

A. 4° la date de réception des carcasses et de l'enregistrement de la déclaration de la personne formée ;

A. 5° l'identification des animaux : l'espèce animale et, le cas échéant, le type des animaux et si l'enregistrement se fait par lot, le nombre d'animaux appartenant au lot enregistré ;

A. 6° le numéro du troupeau de provenance pour les pièces de gibier d'élevage ;

A. 7° s'il s'agit d'une déclaration pour consommation privée ou mise sur le marché de la viande ;

Pour ce qui concerne le gibier d'élevage, l'identification des personnes visées au A. 1°, A. 2° et A. 3° et du troupeau de provenance visé au A. 6° se fait par le numéro d'enregistrement au moyen duquel ils sont enregistrés dans la base de données ou, pour ce qui concerne 6°, par un numéro d'enregistrement équivalent valable dans le pays de provenance

B. Enregistrement par l'exploitant de l'abattoir dans le cadre de l'application de l'arrêté royal du 10 novembre 2005 relatif aux rétributions visées à l'article 5 de la loi du 9 décembre 2004 portant financement de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire dans la rubrique des expéditions de Beltrace

Au moins les données suivantes :

B. 1° la date et l'heure de début et de fin des activités de traitement du gibier ;

B. 2° la répartition du nombre d'animaux par espèce, type et catégorie de poids des carcasses traitées.

Au plus tard le vingtième jour du mois qui suit celui de la réception du gibier, l'exploitant ou son préposé enregistre dans le registre informatisé les données visées aux B, 1° et B, 2°.

C. Enregistrement par l'exploitant de l'établissement de traitement du gibier dans la rubrique des expéditions de Beltrace

Au moins les données suivantes :

C. 1° les données relatives aux viandes destinées à la consommation humaine expédiées depuis l'établissement ;

C. 2° les données relatives aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine expédiées depuis l'établissement.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du _____ relatif aux infrastructures, à l'hygiène et à la traçabilité des établissements manipulant des denrées alimentaires d'origine animale et réglementant l'expertise des animaux abattus

Par le Roi :
Le Ministre de l'Agriculture,

David Clarinval

Annexe 3

PRESCRIPTIONS POUR TOUS LES ETABLISSEMENTS POUR PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE

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

1° Afin que la mise en œuvre d'une méthode de travail hygiénique soit possible et que les contaminations puissent être évitées, les établissements doivent disposer d'un nombre suffisant de locaux ou d'installations pour la production, le conditionnement, l'emballage, l'entreposage, la réception et l'expédition des produits lorsque ces activités sont exercées.

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

II. Prescriptions en matière d'exploitation

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

2° Les locaux de travail sont, dans tous les cas, nettoyés et désinfectés à la fin des activités quotidiennes, et à chaque fois qu'il existe un danger de contamination. Si un même local est consécutivement utilisé pour différents types de production, il doit être nettoyé et désinfecté entre les différentes activités.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du _____ relatif aux infrastructures, à l'hygiène et à la traçabilité des établissements manipulant des denrées alimentaires d'origine animale et réglementant l'expertise des animaux abattus

Par le Roi :
Le Ministre de l'Agriculture,

David Clarinval

Annexe 4

PRESCRIPTIONS GENERALES POUR LES ETABLISSEMENTS OU DES ANIMAUX SONT ABATTUS ET CEUX OU DES VIANDES SONT DECOUPEES, TRANSFORMEES, TRAITEES OU ENTREPOSEES

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

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

2° Dans les abattoirs, les établissements de traitement du gibier et les ateliers de découpe, des installations pour la désinfection des outils avec de l'eau chaude d'une température d'au moins 82°C ou d'un autre système ayant un effet équivalent, accepté par l'autorité compétente, doivent être disponibles. L'effet similaire doit être démontré à l'aide de tests microbiologiques sur les germes totaux, les *Enterobacteriaceae* et *Salmonella* spp. de la surface des outils. Cette exigence n'est pas applicable aux établissements qui se limitent à entreposer des viandes conditionnées.

II. Prescriptions en matière d'exploitation

1° L'utilisation de bois est interdite sauf dans les locaux où se trouvent exclusivement des denrées alimentaires emballées et dans les locaux pour le fumage, la salaison, la maturation, le saumurage, l'entreposage ou l'expédition des denrées alimentaires d'origine animale, lorsque cela est nécessaire pour des raisons technologiques et pour autant qu'il n'existe pas de danger de contamination de ces produits. En outre, l'utilisation de métal galvanisé est autorisée, à condition que ce métal ne soit pas corrodé et qu'il n'entre pas en contact avec les denrées alimentaires d'origine animale.

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

III. Prescriptions spécifiques en matière de contrôles microbiologiques du nettoyage et de la désinfection des surfaces dans les abattoirs, les établissements de traitement du gibier et les ateliers de découpe

1° Les exploitants d'abattoirs et les exploitants d'ateliers de découpe effectuent des autocontrôles microbiologiques portant sur les installations et les équipements à tous les stades de la production afin de contrôler le nettoyage et la désinfection.

En présence de saletés visibles, le nettoyage est considéré comme insuffisant sans autre évaluation microbiologique.

2° Le prélèvement a lieu avant le début de la production. Un minimum de dix échantillons sont prélevés sur une période de deux semaines. Trois échantillons sont prélevés sur des objets de grande dimension. Si les résultats sont satisfaisants sur une période de 3 mois, la fréquence d'échantillonnage peut être réduite à une fois par mois, **après accord du vétérinaire officiel en charge de l'établissement.**

Les sites devant être sélectionnés comme sites d'échantillonnages sont ceux qui entrent ou peuvent entrer en contact avec le produit ou sont susceptibles de contaminer les produits. Au moins deux tiers du total des échantillons doivent être prélevés sur des surfaces en contact avec les denrées alimentaires. Un planning est établi et indique les jours où des surfaces données doivent être échantillonnées. **Le jour de la semaine où l'échantillonnage est effectué** ainsi que les surfaces échantillonnées changent lors de chaque séance de prélèvement afin de faire en sorte que toutes les surfaces soient testées régulièrement. Les résultats sont enregistrés et les évolutions constatées dans les résultats sont régulièrement analysées. Si une évolution tendant vers des résultats insatisfaisants est observée, toutes les mesures appropriées sont prises sans retard pour corriger la situation en vue de prévenir l'apparition de risques microbiologiques et la fréquence d'échantillonnage toutes les deux semaines est reprise durant au moins trois mois.

Si les mesures ne permettent pas de corriger la situation rapidement, le vétérinaire officiel en charge de l'établissement peut imposer une augmentation du nombre d'échantillons et de la fréquence d'échantillonnage. Il peut également exiger que les analyses soient réalisées dans un laboratoire accrédité pour ces analyses. Il en va de même en cas de résultats défavorables pour les contrôles de l'Agence lors des inspections portant sur l'infrastructure, installation et hygiène et/ou pour les recontrôles de l'Agence suite à des inspections défavorables portant sur l'infrastructure, installation et hygiène.

3° Les boîtes de contact utilisées ne sont pas réfrigérées au cours du transport et avant l'incubation. Les échantillons sur écouvillons sont réfrigérés à 4 °C jusqu'à leur traitement ultérieur.

4°

	Satisfaisant	Insatisfaisant	Méthode d'analyse de référence
Colonies aérobies	0 - 10	> 10	Norme ISO 18593

Tableau 1 : critères en nombre d'UFC/cm² pour le contrôle du nettoyage et de la désinfection.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du _____ relatif aux infrastructures, à l'hygiène et à la traçabilité des établissements manipulant des denrées alimentaires d'origine animale et réglementant l'expertise des animaux abattus

Par le Roi :
Le Ministre de l'Agriculture,

David Clarinval

Annexe 5

PRESCRIPTIONS SPECIFIQUES POUR LES VIANDES D'ONGULES DOMESTIQUES

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

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

2° Les abattoirs mettent à disposition des vétérinaires officiels et entretiennent un réfrigérateur d'une taille adaptée aux activités de l'établissement et au contenu duquel seuls les vétérinaires officiels ont accès. Ce réfrigérateur doit garantir une température de conservation entre 0 et +4°C. La température est automatiquement enregistrée.

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

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

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

6. En application de l'annexe III, section I, chapitre II, point 1 b du règlement (CE) n° 853/2004, les abattoirs peuvent ne pas disposer d'une étable séparée pour les animaux malades ou suspects. Dans ce cas, lorsqu'il est nécessaire de mettre en observation un ou plusieurs animaux, tous les animaux présents dans l'étable ordinaire sont mis en observation.

7° Les petits abattoirs dans lesquels pas plus de 1.000 unités de gros bétail (UGB) sont abattues annuellement ne doivent disposer d'étables que lorsque les animaux passent la nuit sur le terrain de l'abattoir.

8° Pour l'application de la disposition susmentionnée, les taux de conversion suivants sont appliqués :

- bovins (sauf les veaux jusque 8 mois) et équidés : 1 UGB ;
- veaux jusque 8 mois : 0,50 UGB ;
- porcs d'un poids supérieur à 100 kg poids vif : 0,20 UGB ;
- autres porcs : 0,15 UGB ;
- porcelets de moins de 15 kg de poids vif : 0,05 UGB ;
- ovins et caprins et cervidés de moins de 100 kg de poids vif : 0,05 UGB ;
- autres gros gibiers : 0,20 UGB.

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

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

III. Hygiène lors de l'abattage

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

2° Les carcasses et abats d'ongulés domestiques, à l'exception du système digestif et du sang, doivent rester suspendus jusqu'à la fin de l'expertise.

3° Les sabots, les onglons et les cornes doivent être enlevés.

4° Les oreilles d'ongulés domestiques auxquelles une marque auriculaire d'identification doit réglementairement être fixée sont laissées sur l'animal abattu, par leur fixation naturelle, au moins jusqu'à la fin de l'expertise. Le cas échéant, des mesures doivent être prises afin d'éviter toute contamination des viandes fraîches. A moins qu'elles ne soient épilées, ces oreilles doivent être enlevées de la carcasse, au plus tard lorsqu'elle quitte l'abattoir.

5° Les plaies de saignée doivent être excisées. La vésicule biliaire doit être détachée du foie.

6° Le transpondeur doit être retiré et détruit sous le contrôle du vétérinaire officiel.

7° Le système digestif doit être retiré de la carcasse dans les 45 minutes qui suivent la saignée. En cas d'abattage sur le lieu d'élevage et transport de l'animal abattu jusqu'à un abattoir, s'il est prévisible que ce délai ne pourra pas être respecté en cas d'éviscération à l'abattoir, le système digestif doit être retiré de la carcasse après la saignée et avant le transport jusqu'à un abattoir. Le système digestif est transporté avec la carcasse jusqu'à l'abattoir afin d'être soumis à l'inspection post-mortem du vétérinaire officiel. En cas de dépassement du délai fixé pour l'enlèvement du système digestif des carcasses, le vétérinaire officiel peut effectuer un échantillonnage des dites carcasses afin de réaliser des analyses microbiologiques au frais de l'abattoir. Il se base sur les résultats de ces analyses et des inspections ante-mortem et post-mortem pour décider de l'approbation pour la consommation des viandes concernées.

IV. Prescriptions spécifiques en matière de critères d'hygiène des procédés applicables aux carcasses d'ongulés domestiques conformément au règlement (UE) n° 2073/2005

1° Les abattoirs abattant annuellement 2.000 UGB ou moins peuvent bénéficier d'une fréquence d'échantillonnage assouplie à un prélèvement par 2 semaines. Cette fréquence assouplie peut être réduite à un prélèvement par mois si les conditions suivantes sont remplies :

- résultats favorables (y compris favorables avec remarques) pour les contrôles de l'Agence portant sur l'infrastructure, installation et hygiène, l'autocontrôle, la traçabilité et la notification obligatoire effectués lors de la dernière inspection globale au sens de l'arrêté royal du 22 décembre 2005 fixant les fréquences des inspections nécessitant la présence d'un agent de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire dans les établissements du secteur des viandes et du poisson dans le cadre du programme de contrôle de l'Agence, ou lors du dernier recontrôle suite à une inspection globale défavorable ;
- résultats satisfaisants pendant 3 prélèvements consécutifs pour le dénombrement des colonies aérobies et des *Enterobacteriaceae* et pendant 15 prélèvements consécutifs pour la recherche de *Salmonella* spp..

Si les résultats s'avèrent insatisfaisants, la fréquence devra être ré-augmentée à la fréquence prévue à l'annexe I, chapitre 3 du règlement (CE) n°2073/2005.

Les abattoirs qui abattent annuellement 200 UGB ou moins, bénéficient d'une fréquence d'échantillonnage assouplie à un prélèvement par 6 mois.

2° Le type, l'origine et l'identification de l'échantillon, la date et l'heure de l'échantillonnage, le nom de la personne qui a procédé à l'échantillonnage, le nom et l'adresse du laboratoire qui a analysé l'échantillon, la date d'examen de l'échantillon au laboratoire, la méthode d'analyse utilisée et les résultats sont enregistrés par le responsable de l'abattoir.

3° Les échantillons sont analysés selon les méthodes microbiologiques reconnues par l'Agence. La liste des méthodes microbiologiques reconnues par l'Agence est disponible sur le site internet de l'Agence. Les résultats des analyses de dénombrement des colonies aérobies et *Enterobacteriaceae* sont exprimés par le laboratoire sous la forme de Log UFC (unités formant colonies) par cm² de surface de prélèvement. Les prélèvements sont conservés entre 0 et 4°C jusqu'à l'examen. Les prélèvements parviennent au laboratoire dans les 24 heures qui suivent l'échantillonnage ; ils ne sont pas congelés. L'analyse est réalisée de préférence avant 48 heures et au maximum 72 heures après la réalisation du prélèvement, sans interruption de la chaîne du froid.

4° Les exploitants des abattoirs transmettent chaque mois les résultats de leurs analyses *Salmonella* spp. à l'Agence, à savoir le nombre total d'analyses réalisées et le nombre d'analyses avec un résultat insatisfaisant et ce au plus tard le 20^{ème} jour du mois pour les résultats obtenus le mois précédent. Ces données doivent être enregistrées par le responsable de l'abattoir au moyen du registre informatisé mis à disposition par l'Agence.

5° Conformément au règlement (CE) n°2073/2005, dans le cas de l'application de la méthode non destructive, quatre zones sont échantillonnées par carcasse d'ongulé domestique au moyen d'une éponge abrasive:

- bovins et chevaux : rumsteck (zone postéro-externe de la cuisse), flanc, gros bout de poitrine (thorax) et face postérieure du membre antérieur – 4 x 400 cm²;
- ovins, caprins et veaux : zones identiques aux bovins – 4 x 100 cm²;
- porcs: jambon (face interne musculaire du jambon) : 100 cm², bassin (partie postérieure de l'intérieur du bassin) : 100 cm², poitrine (sternum et muscles sterno-céphaliques) : 300 cm² et face postérieure du membre antérieur : 100 cm².

Les analyses pour les critères indicateurs d'hygiène des procédés sont effectuées à partir du même échantillon.

L'évaluation des résultats doit être réalisée sur base des critères repris dans l'arrêté royal du 26 avril 2009. Cela se fait en évaluant la moyenne journalière de la valeur log par rapport aux limites données. La valeur log journalière est obtenue en calculant le logarithme de chaque résultat d'analyse et puis en effectuant la moyenne de ces logarithmes.

	Colonies aérobies (Log UFC/cm ²)	Enterobacteriaceae (Log UFC/cm ²)
Satisfaisant	≤ 3,0	≤ 1,0
Acceptable	3,0 – 4,5	1,0 – 2,0
Insatisfaisant	> 4,5	> 2,0

Tableau 1 : Valeurs pour les critères applicables aux carcasses de bovins, veaux, ovins, caprins, chevaux.

	Colonies aérobies (Log UFC/cm ²)	Enterobacteriaceae (Log UFC/cm ²)
Satisfaisant	≤ 3,5	≤ 1,5
Acceptable	3,5 – 4,5	1,5 – 2,5
Insatisfaisant	> 4,5	> 2,5

Tableau 2 : Valeurs pour les critères applicables aux carcasses de porcs.

6° Lorsque des résultats insatisfaisants sont obtenus et que les actions correctives n'améliorent pas les conditions d'hygiène, il n'y a pas lieu d'utiliser une seule éponge pour écouvillonner les 4 zones tant que les problèmes n'ont pas été identifiés et résolus. En cas de contamination persistante, 4 prélèvements sont réalisés par demi-carcasse et regroupés par zone afin de déterminer la source de cette contamination.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du _____ relatif aux infrastructures, à l'hygiène et à la traçabilité des établissements manipulant des denrées alimentaires d'origine animale et réglementant l'expertise des animaux abattus

Par le Roi :
Le Ministre de l'Agriculture,

David Clarinval

Annexe 6

PRESCRIPTIONS SPECIFIQUES POUR VIANDES FRAICHES DE VOLAILLES ET DE LAGOMORPHES

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

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

2° Les abattoirs disposent d'un local ou d'un lieu pour la collecte des plumes ou peaux, à moins qu'elles ne soient traitées comme déchets.

3° Les abattoirs disposent de lavabos et de toilettes avec chasse d'eau, réservés au personnel manipulant les animaux vivants ou travaillant dans la zone souillée.

4° Les abattoirs disposent d'un emplacement spécialement aménagé et couvert pour le fumier, dans la mesure où il est stocké dans l'enceinte de l'abattoir.

5° Les abattoirs mettent à disposition des vétérinaires officiels un réfrigérateur d'une taille adaptée aux activités de l'établissement, fermant à clé et au contenu duquel seuls les vétérinaires officiels ont accès. Ce réfrigérateur doit garantir une température de conservation entre 0 et +4°C. La température est automatiquement enregistrée.

6° Lors de l'utilisation d'un procédé de refroidissement par immersion des carcasses de volailles, des appareils de contrôle étalonnés doivent permettre un contrôle adéquat et permanent de la mesure et de l'enregistrement :

- de la consommation d'eau au cours des étapes du processus de refroidissement ;
- de la température de l'eau du bac ou des bacs aux endroits suivants : entrée et sortie des carcasses.

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

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

III. Hygiène lors de l'abattage

1° En application du point c du 7 du chapitre IV, section II de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004, l'enlèvement des viscères de la carcasse, à l'exception des reins, se fait totalement au plus tard directement après l'expertise. L'enlèvement des viscères des carcasses de volailles et de lapins âgés de six mois au plus peut être limité aux intestins. Les parties impropres à la consommation humaine doivent également être directement enlevées.

2° Le fonctionnement correct de l'installation de refroidissement du procédé de refroidissement par immersion des carcasses de volailles après abattage et son influence hygiénique sont évalués par des analyses microbiologiques dans le cadre du système d'autocontrôle de l'abattoir. Cela se fait en comparant la contamination des carcasses en colonies aérobies et *Enterobacteriaceae* à 30°C avant et après l'immersion. Cette comparaison doit être effectuée à la première mise en activité de l'installation et ensuite de façon périodique et, en tout cas, chaque fois que l'installation a subi des transformations. Le fonctionnement des différents appareils doit être réglé de manière à assurer des résultats satisfaisants sur le plan de l'hygiène.

IV. Prescriptions spécifiques en matière de critères microbiologiques applicables aux carcasses et aux viandes de découpe de volailles conformément au règlement (CE) n° 2073/2005

1° Les abattoirs abattant annuellement 1.000.000 de poulets de chair ou moins peuvent bénéficier d'une fréquence d'échantillonnage assouplie en ce qui concerne les analyses pour les critères d'hygiène des procédés *Salmonella* spp. et *Campylobacter* spp. consistant en un échantillonnage par mois pour les abattoirs abattant plus de 150.000 jusqu'à 1.000.000 de poulets de chair par an, un échantillonnage par trimestre pour les abattoirs abattant plus de 10.000 jusqu'à 150.000 poulets de chair par an ou un

échantillonnage par semestre pour les abattoirs abattant jusqu'à 10.000 poulets de chair par an et ce, si les conditions suivantes sont remplies :

- résultats favorables (y compris favorables avec remarques) pour les contrôles de l'Agence portant sur l'infrastructure, installation et hygiène, l'autocontrôle, la traçabilité et la notification obligatoire effectués lors de la dernière inspection globale au sens de l'arrêté royal du 22 décembre 2005 fixant les fréquences des inspections nécessitant la présence d'un agent de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire dans les établissements du secteur des viandes et du poisson dans le cadre du programme de contrôle de l'Agence, ou lors du dernier recontrôle suite à une inspection globale défavorable ;
- résultats satisfaisants des 50 derniers échantillons.

Les assouplissements sont aussi applicables en cas d'abattage de dindes, tout en tenant compte du taux de conversion suivant : 1 dinde = 3 poulets de chair.

Les abattoirs qui abattent de 150.000 à 1.000.000 de poulets de chair par an ont la possibilité de réduire cette fréquence assouplie à un échantillonnage par 2 mois dès que les résultats de 10 échantillonnages consécutifs réalisés après le passage à la fréquence assouplie sont satisfaisants.

Les ateliers de découpe découpant 10 tonnes de viandes fraîches ou moins par semaine peuvent bénéficier d'une fréquence assouplie en ce qui concerne les analyses pour les critères de sécurité des aliments *Salmonella enteritidis/Salmonella typhimurium* si les mêmes conditions, définies plus haut pour les abattoirs, sont remplies. Cette fréquence assouplie consiste en 1 échantillonnage par mois. Celle-ci est réductible à un échantillonnage par 2 mois dès que les résultats de 10 échantillonnages consécutifs réalisés après le passage à la fréquence assouplie sont satisfaisants.

2° Le type, l'origine et l'identification de l'échantillon, la date et l'heure de l'échantillonnage, le nom de la personne qui a procédé à l'échantillonnage, le nom et l'adresse du laboratoire qui a analysé l'échantillon, la date d'examen de l'échantillon au laboratoire, la méthode d'analyse utilisée et les résultats sont enregistrés par l'exploitant de l'abattoir ou de l'atelier de découpe.

3° Les exploitants des abattoirs de poulets de chair et de dindes transmettent chaque mois les résultats de leurs analyses à l'Agence, à savoir le nombre total d'échantillons et le nombre d'échantillons testés insatisfaisants, et ce au plus tard le 20^{ème} jour du mois pour les résultats obtenus le mois précédent. Ces données doivent être enregistrées au moyen d'un registre informatisé mis à disposition par l'Agence.

4° Les prélèvements sont conservés entre 1 et 8°C jusqu'à l'examen ; en aucun cas ils ne peuvent être congelés. L'analyse est réalisée de préférence avant 48 heures et au maximum 72 heures après la réalisation du prélèvement, sans interruption de la chaîne du froid.

5° Si les résultats des analyses portant sur les critères de sécurité alimentaire *Salmonella enteritidis/Salmonella typhimurium* sont insatisfaisants, l'opérateur procède au retrait du lot non conforme en vue d'un traitement thermique dans un établissement agréé. Conformément à l'article 7 du règlement (CE) n°2073/2005, seuls les produits n'ayant pas atteint le stade de la vente au détail peuvent être soumis à un traitement thermique destiné à éliminer le danger. A cette fin, l'opérateur doit veiller à informer l'ensemble de ses clients concernés par les produits contaminés.

V. Prescriptions spécifiques en matière de critères microbiologiques applicables aux carcasses et viandes découpées de lagomorphes.

Dans les abattoirs et les ateliers de découpe pour lagomorphes, un échantillon est prélevé chaque semaine au cours d'une journée d'abattage/de découpe.

Dans les abattoirs, l'échantillon est composé de 5 fragments de la paroi abdominale provenant de 5 carcasses différentes, et ce dans les 2 à 4 heures suivant l'abattage. Dans les ateliers de découpe, un échantillon global de 5 fragments de muscles provenant de 5 morceaux de viande différents est prélevé.

Les échantillons font l'objet d'un test sur la base des critères d'hygiène des procédés repris dans le tableau 1 pour les abattoirs et dans le tableau 2 pour les ateliers de découpe. L'évaluation des résultats doit être réalisée sur base des critères repris dans l'arrêté royal du 26 avril 2009. Les analyses sont réalisées sur le même échantillon.

Micro-organismes	Plan d'échantillonnage		Limites		Méthode d'analyse de référence	Stade d'application du critère	Mesures en cas de résultats insuffisants
	n	c	m	M			
Colonies aérobies	5	1	5 x 10 ⁴ ufc/g	5 x 10 ⁵ ufc/g	Norme ISO 4833	Carcasses	Amélioration de l'hygiène lors de l'abattage et révision de la gestion de processus
Enterobacteriaceae à 30°C	5	1	1 x 10 ³ ufc/g	1 x 10 ³ ufc/g		Carcasses	Amélioration de l'hygiène lors de l'abattage et révision de la gestion de processus
Salmonella spp.	5	0	Absent dans 25 g		Norme EN/ISO 6579-1	Carcasses	Amélioration de l'hygiène lors de l'abattage et révision de la gestion de processus et l'origine des animaux

Tableau 1- critères d'hygiène des procédés pour les carcasses de lapins dans les abattoirs
n = nombre d'unités constituant l'échantillon ; c = nombre maximal d'unités dans lesquelles le micro-organisme peut être trouvé à une concentration supérieure à m

Le résultat d'analyse des colonies aérobies et des Enterobacteriaceae est tenu comme :

- satisfaisant lorsque les 5 valeurs observées sont inférieures ou égales à m ;
- acceptable lorsque maximum une valeur observée est comprise entre m et M ;
- insatisfaisant lorsque plus d'une valeur observée est comprise entre m et M ou une valeur observée est supérieure à M

En ce qui concerne Salmonella spp., le résultat est insuffisant si dans un ou plusieurs des 5 échantillons, la présence de Salmonella spp. a été démontrée.

Micro-organismes	Plan d'échantillonnage		Limites		Méthode d'analyse de référence	Stade d'application du critère	Mesures en cas de résultats insuffisants
	n	c	m	M			
Colonies aérobies	5	1	5 x 10 ⁴ ufc/g	5 x 10 ⁵ ufc/g	Norme ISO 4833	Viande	Amélioration de l'hygiène lors de la découpe et révision de la gestion de processus
E. coli	5	1	50 ufc/g	500 ufc/g	Norme ISO 16649-1 of 2	Viande	Amélioration de l'hygiène

							lors de la découpe et révision de la gestion de processus et l'origine des animaux
--	--	--	--	--	--	--	--

Tableau 2: critères d'hygiène des procédés pour les viandes de lapins dans les ateliers de découpe
n = nombre d'unités constituant l'échantillon ; *c* = nombre maximal d'unités dans lesquelles le micro-organisme peut être trouvé à une concentration supérieure à *m*

Le résultat d'analyse des colonies aérobies et *E. coli* est tenu comme :

- satisfaisant lorsque les 5 valeurs observées sont inférieures ou égales à *m* ;
- acceptable lorsque maximum une valeur observée est comprise entre *m* et *M* ;
- insatisfaisant lorsque plus d'une valeur observée est comprise entre *m* et *M* ou une valeur observée est supérieure à *M*.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du _____ relatif aux infrastructures, à l'hygiène et à la traçabilité des établissements manipulant des denrées alimentaires d'origine animale et réglementant l'expertise des animaux abattus

Par le Roi :
 Le Ministre de l'Agriculture,

David Clarinval

Annexe 7

PRESCRIPTIONS SPECIFIQUES POUR LES VIANDES DE GIBIER

I. Conditions d'installation et d'exploitation d'un établissement de traitement du gibier

1° Si les conteneurs étanches pour l'entreposage des peaux, cornes, bois, onglons et sabots ne sont pas directement enlevés de l'établissement de traitement de gibier le jour même du traitement, les établissements de traitement de gibier doivent disposer d'un local suffisamment grand pour l'entreposage de ces conteneurs.

2° Une séparation nette entre la zone souillée et la zone propre doit exister afin de protéger cette dernière contre toute contamination.

3° Les établissements de traitement de gibier disposent de lavabos et de toilettes avec chasse d'eau, réservés au personnel manipulant les animaux vivants ou travaillant dans la zone souillée.

4° Un établissement de traitement du gibier doit au moins disposer d'un local frigorifique séparé ou un dispositif frigorifique fermant à clé pour conserver de façon isolée les pièces entières de gibier qui sont gardées en observation jusqu'à un examen plus détaillé.

II. Prescriptions spécifiques pour les établissements de traitement de gibier

1° L'exploitant d'un établissement de traitement du gibier avertit le vétérinaire officiel dans les douze heures après l'arrivée de gibier sauvage dans son établissement et lui communique l'heure d'arrivée, l'espèce et le nombre de carcasses.

2° A l'établissement de traitement du gibier, on peut reporter l'enlèvement des viscères de petit gibier sauvage pour une période de tout au plus deux semaines après la mise à mort, à condition que ce petit gibier sauvage soit conservé sous forme réfrigérée à une température ne dépassant pas 4 °C. Ce petit gibier sauvage ne peut être expédié de l'établissement qu'après avoir été présenté pour l'expertise.

III. Prescriptions spécifiques en matière de critères microbiologiques applicables aux carcasses de gibier d'élevage dans les établissements de traitement de gibier et abattoirs traitant du gibier d'élevage

1° Dans les établissements de traitement du gibier et les abattoirs qui traitent du gibier d'élevage, cinq carcasses de gros gibier sont échantillonnées par semaine au cours d'une même journée d'abattage. Le jour d'échantillonnage est différent chaque semaine. C'est la fréquence de base. Quatre zones sont échantillonnées par carcasse de gros gibier d'élevage au moyen d'une éponge abrasive : rumsteck (zone postéro-externe de la cuisse), flanc, gros bout de poitrine (thorax) et face postérieure du membre antérieur - 4 x 50 cm².

Les éponges abrasives de chaque carcasse sont regroupées en un seul échantillon pour analyse.

Les échantillons font l'objet d'un test sur la base des critères d'hygiène des procédés mentionnés au point 3°. Les analyses sont réalisées sur le même échantillon.

La fréquence des prélèvements et des analyses peut être réduite à un échantillonnage tous les 15 jours pour autant que des résultats satisfaisants aient été obtenus pendant 6 semaines consécutives pour le dénombrement des germes totaux aérobies et des *Enterobacteriaceae* et pendant 30 semaines consécutives pour *Salmonella* spp. Si des résultats insatisfaisants sont observés par la suite, la fréquence d'échantillonnage doit immédiatement être rétablie à la fréquence de base.

Les abattoirs abattant annuellement maximum 1.000 UGB de gibier d'élevage peuvent bénéficier d'une fréquence d'échantillonnage assouplie à un prélèvement par mois si les conditions suivantes sont remplies :

- résultats favorables (ou favorables avec remarques) pour les inspections portant sur les scopes infrastructure, installation et hygiène, autocontrôle, traçabilité et notification obligatoire effectués lors de la dernière inspection globale au sens de l'arrêté royal du 22 décembre 2005 fixant les fréquences des inspections nécessitant la présence d'un agent de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire dans les établissements du secteur des viandes et du poisson

dans le cadre du programme de contrôle de l'Agence, ou lors d'un recontrôle suite à une inspection globale défavorable ;

- résultats satisfaisants pendant 3 prélèvements consécutifs pour les colonies aérobies et des *Enterobacteriaceae* et pendant 15 prélèvements consécutifs pour la recherche de *Salmonella* spp.

Si les résultats s'avèrent insatisfaisants, la fréquence devra être ré-augmentée à la fréquence de base.

Les abattoirs abattant annuellement au maximum 100 UGB de gibier d'élevage peuvent bénéficier d'une fréquence d'échantillonnage assouplie à un prélèvement par 6 mois pour le gibier d'élevage.

Pour ces très petits abattoirs de gibier d'élevage qui appliquent cette fréquence d'échantillonnage assouplie, le résultat sera alors interprété séparément : pour les germes totaux aérobies et les *Enterobacteriaceae*, n=1 avec comme limite la valeur M et pour *Salmonella*, n=1 avec c = 0 (absence sur chaque surface de carcasse testée). L'évaluation des résultats doit être réalisée sur base des critères repris dans l'arrêté royal du 26 avril 2009.

Pour le gibier sauvage, les coefficients d'équivalence suivants sont appliqués pour le calcul des UGB :

- petits cervidés (< 100kg) : 0,05 UGB ;
- autre gros gibier sauvage : 0,20 UGB.

2° Les prélèvements sont conservés entre 0 et 4 °C jusqu'à l'examen.

Les prélèvements parviennent au laboratoire dans les 24 heures qui suivent l'échantillonnage : ils ne sont pas congelés. L'analyse est réalisée de préférence avant 48 heures et au maximum 72 heures après la réalisation du prélèvement, sans interruption de la chaîne du froid.

3° Le type, l'origine et l'identification de l'échantillon, la date et l'heure de l'échantillonnage, le nom de la personne qui a procédé à l'échantillonnage, le nom et l'adresse du laboratoire qui a analysé l'échantillon, la date d'examen de l'échantillon au laboratoire, la méthode d'analyse utilisée et les résultats sont enregistrés par l'exploitant.

Pour permettre l'évaluation des résultats, ceux-ci sont présentés sous forme de tableaux ou de graphiques. Le dénombrement des colonies aérobies et des *Enterobacteriaceae* couvre une période de 6 semaines, la recherche de *Salmonella* spp. 30 semaines. L'évaluation des résultats doit être réalisée sur base des critères repris dans l'arrêté royal du 26 avril 2009.

4° Le tableau 1 reprend les critères d'hygiène des procédés applicables aux carcasses de gibier d'élevage. Le tableau 2 reprend l'interprétation des résultats de test.

Micro-organismes	Plan d'échantillonnage		Limites		Méthode d'analyse de référence	Stade d'application du critère	Mesures en cas de résultats insuffisants
	n	c	m	M			
Colonies aérobies	5	3	3 log ufc/cm ² moyenne journalière de la valeur log	4,5 log ufc/cm ² moyenne journalière de la valeur log	Norme ISO 4833	Carcasses durant le processus de réfrigération, dans les deux heures à quatre heures après l'abattage	Amélioration de l'hygiène lors de l'abattage et de la gestion du processus
<i>Enterobacteriaceae</i>	5	3	1 log ufc/cm ²	2 log ufc/cm ²	Norme ISO 21528-2	Carcasses durant le processus	Amélioration de l'hygiène

			moyenne journalière de la valeur log	moyenne journalière de la valeur log		de réfrigération, dans les deux à quatre heures après l'abattage	lors de l'abattage et révision de la gestion de processus
Salmonella spp.	50²	2	Absence dans la partie examinée de la carcasse	EN/ISO 6579 (pour détection)		Carcasses durant le processus de réfrigération, dans les deux à quatre heures après l'abattage	Amélioration de l'hygiène lors de l'abattage et révision de la gestion de processus

Tableau 1: critères d'hygiène des procédés pour les carcasses de gibier d'élevage

n = nombre d'unités constituant l'échantillon ; *c* = nombre maximal d'unités dans lesquelles le micro-organisme peut être trouvé à une concentration supérieure à *m*

¹ la moyenne journalière de la valeur log est obtenue en calculant le logarithme de chaque résultat d'analyse et puis en effectuant la moyenne de ces logarithmes

² les 50 échantillons sont prélevés au cours de 10 échantillonnages consécutifs

	Colonies aérobies (log ufc/cm ²)	Enterobacteriaceae (log ufc/cm ²)	Salmonella spp.
Satisfaisant	< 3	< 1,0	Présence dans max. 2 sur 50 échantillons
Acceptable	3 – 4,5	1,0 - 2,0	Pas d'application
Insatisfaisant	> 4,5	> 2,0	Présence dans plus de 2 sur 50 échantillons

Tableau 2: Interprétation des résultats d'analyse

IV. Prescriptions spécifiques en matière de critères microbiologiques applicables aux viandes découpées de gibier d'élevage

1° Un échantillon est prélevé chaque semaine au cours d'une journée de découpe. C'est la fréquence de base. Le jour d'échantillonnage est différent chaque semaine.

Les échantillons font l'objet d'un test sur la base des critères d'hygiène des procédés mentionnés au point 4°. Les analyses sont réalisées sur le même échantillon.

En cas de résultats satisfaisants pendant 30 semaines consécutives, la fréquence peut être réduite à une fois toutes les deux semaines.

Cette fréquence peut être assouplie à un prélèvement par mois si les conditions suivantes sont remplies ;

- résultats favorables (ou favorables avec remarques) pour les inspections portant sur les scopes infrastructure, installation et hygiène, autocontrôle, traçabilité et notification obligatoire effectués lors de la dernière inspection globale au sens de l'arrêté royal du 22 décembre 2005 fixant les fréquences des inspections nécessitant la présence d'un agent de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire dans les établissements du secteur des viandes et du poisson dans le cadre du programme de contrôle de l'Agence, ou lors d'un recontrôle suite à une inspection globale défavorable ;
- résultats satisfaisants pendant 3 prélèvements consécutifs pour les colonies aérobies et *E.coli*.

Si les résultats s'avèrent insatisfaisants, la fréquence devra être ré-augmentée à la fréquence de base.

L'évaluation des résultats doit être réalisée sur base des critères repris dans l'arrêté royal du 26 avril 2009.

2° Les prélèvements sont conservés entre 0 et 4 °C jusqu'à l'examen.

Les prélèvements parviennent au laboratoire dans les 24 heures qui suivent l'échantillonnage : ils ne sont pas congelés. L'analyse est réalisée de préférence avant 48 heures et au maximum 72 heures après la réalisation du prélèvement, sans interruption de la chaîne du froid

3° Le type, l'origine et l'identification de l'échantillon, la date et l'heure de l'échantillonnage, le nom de la personne qui a procédé à l'échantillonnage, le nom et l'adresse du laboratoire qui a analysé l'échantillon, la date d'examen de l'échantillon au laboratoire, la méthode d'analyse utilisée et les résultats sont enregistrés par l'exploitant.

4° Le tableau 3 reprend les critères d'hygiène des procédés applicables à la viande découpée de gibier d'élevage.

Micro-organismes	Plan d'échantillonnage		Limites		Méthode d'analyse de référence	Mesures en cas de résultats insuffisants
	n	c	m	M		
Colonies aérobies	5	2	5 x 10 ⁴ ufc/g	5 x 10 ⁶ ufc/g	Norme ISO 4833	Amélioration de l'hygiène lors de l'abattage et révision de la gestion de processus
<i>E. coli</i>	5	2	50 ufc/g	500 ufc/g	Norme ISO 16649-1 of 2	Amélioration de l'hygiène lors de l'abattage et révision de la gestion de processus

Tableau 3: critères d'hygiène des procédés pour les viandes découpées de gibier d'élevage

n = nombre d'unités constituant l'échantillon ; c = nombre maximal d'unités dans lesquelles le micro-organisme peut être trouvé à une concentration supérieure à m

Les résultats d'analyse du dénombrement des colonies aérobies et *E. coli* sont :

- satisfaisants lorsque tous les résultats sont inférieurs ou égaux à m

- acceptables lorsqu'un maximum de c/n résultats se situe entre m et M et que les autres résultats sont inférieurs ou égaux à m

- insatisfaisants lorsqu'un ou plusieurs résultats sont supérieurs à M ou lorsque plus de c/n résultats se situent entre m et M

Vu pour être annexé à Notre arrêté du _____ relatif aux infrastructures, à l'hygiène et à la traçabilité des établissements manipulant des denrées alimentaires d'origine animale et réglementant l'expertise des animaux abattus

Par le Roi :
Le Ministre de l'Agriculture,

David Clarinval

Annexe 8

SALLES D'ABATTAGE A L'EXPLOITATION AGREEES OU AUTORISEES

Prescriptions en matière d'infrastructure et d'équipement

L'exploitant dispose d'un local d'abattage qui répond aux critères suivants :

- 1° il est suffisamment grand et approprié à un abattage hygiénique des animaux ;
- 2° le local est doté des équipements nécessaires pour éviter que les carcasses n'entrent en contact avec le sol et les murs ;
- 3° l'exploitant dispose dans le local d'abattage au minimum d'un lavabo ;
- 4° l'exploitant dispose d'installations pour la désinfection des outils conformes aux dispositions de l'annexe III, chapitre II, 3, du règlement (CE) n° 853/2004 ;
- 5° l'exploitant dispose d'un dispositif de réfrigération de capacité suffisante pour le refroidissement et l'entreposage des carcasses, le cas échéant.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du _____ relatif aux infrastructures, à l'hygiène et à la traçabilité des établissements manipulant des denrées alimentaires d'origine animale et réglementant l'expertise des animaux abattus

Par le Roi :
Le Ministre de l'Agriculture,

David Clarinval

Annexe 9

TRANSPORT DE SANG NON COMPLETEMENT REFROIDI

I. Conditions pour l'obtention de l'autorisation

1° L'abattoir d'expédition doit disposer d'installations de réfrigération du sang avec une capacité de réfrigération suffisante, proportionnelle aux activités réalisées.

2° Aussi bien à l'abattoir d'expédition qu'à l'établissement de destination, un système d'autocontrôle validé, tel que visé à l'article 3, paragraphe 6 ou à l'article 10 de l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire, doit être opérant. L'autocontrôle doit être étendu par des mesures spécifiquement en lien avec l'application du transport de sang non entièrement réfrigéré, particulièrement en prévoyant :

- a) un système de traçabilité qui permet de connaître le moment du premier abattage dont le sang appartient au chargement, le moment du chargement et du déchargement ainsi que le moment du début de la transformation ;
- b) la vérification et l'enregistrement de la température du sang lors du chargement et du déchargement ;
- c) un échantillonnage pour analyses microbiologiques du sang lors du chargement à l'abattoir.

II. Conditions à respecter lors du transport

1° Le sang peut être recueilli à l'abattoir avant d'avoir atteint la température de 3°C aux conditions suivantes :

- a) le sang est enlevé à l'abattoir et doit être transformé à l'établissement de destination dans un délai de maximum 24 heures suivant la saignée du premier animal qui est abattu ce jour et dont le sang est collecté : au moment de l'enlèvement, la température du sang ne peut alors pas dépasser 7° C ;
ou
- b) le sang est enlevé à l'abattoir après un délai de 24 heures suivant la saignée du premier animal qui est abattu ce jour et dont le sang est collecté et doit être transformé à l'établissement de destination dans un délai de 48 heures suivant la saignée du premier animal qui est abattu ce jour et dont le sang est collecté : au moment de l'enlèvement, la température du sang ne peut alors pas dépasser les 4° C.
- c) lorsqu'il est dérogé à la température de 3 °C, la température du sang ne peut pas augmenter lors du transport.

2° S'il est fait usage des dérogations mentionnées au point 1°, les conditions suivantes sont en outre d'application :

- a) le transport doit se limiter au territoire belge ;
- b) lors du transport, le document d'accompagnement commercial doit être complété par la mention " transport à chaud à 7° C " ou " transport à chaud à 4° C " selon qu'il est fait utilisation de la possibilité mentionnée au point 1, a, voire 1, b, ci-dessus ;
- c) par trajet, il peut y avoir plusieurs abattoirs d'expédition mais il ne peut y avoir qu'un seul établissement de destination ;
- d) le sang est transformé en produits sanguins ayant subi un traitement par la chaleur et dont chaque lot est soumis à un contrôle microbiologique décrit dans un système d'autocontrôle validé.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du _____ relatif aux infrastructures, à l'hygiène et à la traçabilité des établissements manipulant des denrées alimentaires d'origine animale et réglementant l'expertise des animaux abattus

Par le Roi :
Le Ministre de l'Agriculture,

David Clarinval

Bijlage 1

Formulier VKI voor runderen ouder dan 1 jaar, schapen, geiten en tweehoevig gekweekt wild

BE-

In het kader van de voedselketeninformatie is er relevante informatie te melden:

Ja Nee

Indien ja: kruis hieronder aan wat van toepassing is

de informatie is vermeld op het daartoe bestemde formulier dat vooraf aan het slachthuis is bezorgd.

de informatie is op elektronische wijze aan het slachthuis bezorgd.

Datum://20.....

Handtekening van de producent:

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van met betrekking tot de infrastructuur, de hygiëne en de traceerbaarheid van inrichtingen die levensmiddelen van dierlijke oorsprong hanteren en die de keuring van de geslachte dieren regelt

Van Koningswege:
De Minister van Landbouw,

David Clarinval

Bijlage 2

INHOUD EN MODALITEITEN VOOR HET BIJHOUDEN VAN DE REGISTRATIES VAN DE WILDBEWERKINGSINRICHTINGEN IN BELTRACE

A. Registratie door de exploitant van de wildbewerkingsinrichting onder de rubriek van de binnengekomen dieren van Beltrace:

Minstens de volgende gegevens:

A. 1° de identificatie van de aangever;

A. 2° de identificatie van de vervoerder en, voor de niet in het land gevestigde vervoerder, zijn toelatingsnummer in zijn land van vestiging;

A. 3° de identificatie van de eigenaar van de dieren;

A. 4° de datum van ontvangst van de karkassen, van de registratie van de aangifte van de gekwalificeerde persoon;

A. 5° identificatie van de dieren: de diersoort en, in voorkomend geval, het type dieren en, indien de registratie per lot gebeurt, wordt het aantal dieren dat tot het lot behoort, geregistreerd;

A. 6° het nummer van het beslag van herkomst voor de stukken gekweekt wild;

A. 7° indien het gaat om een aangifte voor privéconsumptie of het in de handel brengen van vlees.

Met betrekking tot gekweekt wild gebeurt de identificatie van de personen bedoeld in A. 1°, A. 2° en A. 3° en van het beslag van herkomst bedoeld in A. 6° aan de hand van het registratienummer waarmee zij zijn geregistreerd in de databank of, met betrekking tot 6°, aan de hand van een gelijkaardig registratienummer dat geldig is in het land van herkomst.

B. Registratie door de exploitant van de wildbewerkingsinrichting in het kader van de toepassing van het koninklijk besluit van 10 november 2005 betreffende retributies bepaald bij artikel 5 van de wet van 9 december 2004 houdende de financiering van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, onder de rubriek verzendingen van Beltrace:

Minstens de volgende gegevens:

B. 1° de datum en begin- en einduur van de wildbewerkingsactiviteiten;

B. 2° de verdeling van het aantal dieren per soort, type en gewichtscategorie van de behandelde karkassen.

Uiterlijk op de twintigste dag van de maand na die van ontvangst van het wild, neemt de exploitant of zijn aangestelde de in B. 1° tot en met 2°, bedoelde gegevens op in het geïnformatiseerde register.

C. Registratie door de exploitant van de wildbewerkingsinrichting onder de rubriek van uitgangen van Beltrace:

Minstens de volgende gegevens:

C. 1° gegevens betreffende voor menselijke consumptie bestemd vlees dat uit de wildbewerkingsinrichting wordt verzonden;

C. 2° gegevens betreffende niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten die vanuit de wildbewerkingsinrichting worden verzonden.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van _____ met betrekking tot de infrastructuur, de hygiëne en de traceerbaarheid van inrichtingen die levensmiddelen van dierlijke oorsprong hanteren en die de keuring van de geslachte dieren regelt

Van Koningswege:
De Minister van Landbouw,

David Clarinval

Bijlage 3

VOORSCHRIFTEN VOOR ALLE INRICHTINGEN VOOR PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG

I. Voorschriften inzake infrastructuur en uitrusting

1° Opdat de toepassing van hygiënische werkwijze mogelijk is en dat de besmettingen vermeden kunnen worden, moeten de inrichtingen beschikken over een voldoende aantal lokalen of installaties voor de productie, de onmiddellijke verpakking, de verpakking, de opslag, de ontvangst en de verzending van producten wanneer deze activiteiten worden uitgeoefend.

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

II. Voorschriften inzake exploitatie

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

2° De werklokalen moeten in elk geval bij het einde van de dagelijkse werkzaamheden worden gereinigd en ontsmet, en telkens er gevaar voor besmetting van de levensmiddelen bestaat. Indien eenzelfde lokaal achtereenvolgens voor verschillende productietypes wordt gebruikt, dient dit tussen de verschillende activiteiten gereinigd en ontsmet te worden.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van _____ met betrekking tot de infrastructuur, de hygiëne en de traceerbaarheid van inrichtingen die levensmiddelen van dierlijke oorsprong hanteren en die de keuring van de geslachte dieren regelt

Van Koningswege:
De Minister van Landbouw,

David Clarinval

Bijlage 4

ALGEMENE VOORSCHRIFTEN VOOR INRICHTINGEN WAAR DIEREN WORDEN GESLACHT OF VLEES WORDT VERSNEDEN, VERWERKT, BEHANDELD OF OPGESLAGEN

I. Voorschriften inzake infrastructuur en uitrusting

1° Inrichtingen moeten voldoende door daglicht en/of kunstlicht worden verlicht. De natuurlijke of kunstmatige verlichting mag de kleur van de levensmiddelen niet veranderen.

2° In slachthuizen, wildbewerkingsinrichtingen en uitsnijderijen moeten er voorzieningen beschikbaar zijn om gereedschap te ontsmetten met heet water van ten minste 82°C, of met een ander door de bevoegde overheid aanvaard systeem dat een gelijkwaardig effect heeft. Het gelijkwaardig effect moet aangetoond worden met microbiologische tests op het totaal kiemgetal, *Enterobacteriaceae* en *Salmonella* spp. van gereedschapsoppervlakken. Dit voorschrift is niet van toepassing op bedrijven die zich beperken tot de opslag van verpakt vlees.

II. Voorschriften inzake exploitatie

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

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

III. Specifieke voorschriften met betrekking tot microbiologische controles van het reinigen en ontsmetten van oppervlakken in slachthuizen, wildbewerkingsinrichtingen en uitsnijderijen

1° De exploitanten van slachthuizen en de exploitanten van uitsnijderijen voeren microbiologische controles uit op de installaties en de uitrusting in alle stadia van de productie om de reiniging en de ontsmetting te controleren.

Wanneer zichtbaar vuil aanwezig is, wordt de reiniging als onvoldoende beschouwd, zonder enige andere microbiologische evaluatie.

2° De bemonsteringen vinden plaats voor aanvang van de productie. Er worden ten minste tien monsters genomen over een periode van twee weken. Er worden drie monsters genomen van grote voorwerpen. Als de resultaten over 3 maanden toereikend zijn, mag de bemonsteringsfrequentie, worden vermindert tot eenmaal per maand **na toestemming van de officiële dierenarts die verantwoordelijk is voor de inrichting**. De plaatsen die moeten worden gekozen als bemonsteringsplaatsen zijn die welke in contact komen of kunnen komen met het product of die de producten kunnen verontreinigen. Tenminste tweederde van het totale aantal monsters moet worden genomen op oppervlakken die in contact komen met de levensmiddelen.

Een planning wordt opgemaakt waarop de dagen zijn aangeduid waarop de betreffende oppervlakken moeten worden bemonsterd. **De dag van de week waarop de bemonstering wordt uitgevoerd** en de bemonsterde oppervlakken worden bij iedere bemonsteringssessie gewijzigd om ervoor te zorgen dat alle oppervlakken regelmatig worden getest. De resultaten worden geregistreerd en trends in de resultaten worden geregeld onderzocht.

Als een trend richting ontoereikende resultaten wordt geconstateerd, worden onverwijld alle nodige maatregelen genomen om de situatie te corrigeren en te voorkomen dat zich microbiologische risico's voordoen en wordt de tweewekelijkse bemonsteringsfrequentie gedurende minstens 3 maanden hervat.

Indien deze maatregelen niet toelaten om de situatie snel recht te zetten, dan kan de officiële dierenarts die verantwoordelijk is voor de inrichting een verhoging van het aantal monsters en de bemonsteringsfrequentie opleggen. Hij kan ook eisen dat de analyses worden uitgevoerd in een laboratorium dat geaccrediteerd is voor deze analyses. Hetzelfde geldt voor ongunstige resultaten voor Agentschap-controles bij inspecties betreffende infrastructuur, inrichting en hygiëne en/of voor hercontroles van het Agentschap naar aanleiding van ongunstige inspecties betreffende infrastructuur, inrichting en hygiëne.

3° De gebruikte contactdozen worden niet gekoeld tijdens het transport en voor de incubatie. De monsters op swabs worden gekoeld tot 4°C tot wanneer ze verder worden behandeld.

4°

	Toereikend	Ontoereikend	Referentie-analysemethode
Aërobe kolonies	0 - 10	> 10	Norm ISO 18593

Tabel 1: criteria in aantal kve/cm² voor controles op het reinigen en ontsmetten.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van _____ met betrekking tot de infrastructuur, de hygiëne en de traceerbaarheid van inrichtingen die levensmiddelen van dierlijke oorsprong hanteren en die de keuring van de geslachte dieren regelt

Van Koningswege:
De Minister van Landbouw,

David Clarinval

Bijlage 5

SPECIFIEKE VOORSCHRIFTEN VOOR VLEES VAN ALS LANDBOUWHUIDIER GEHOUDEN HOEFDIEREN

I. Voorschriften inzake infrastructuur en uitrusting voor slachthuizen

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

2° De slachthuizen stellen aan de officiële dierenartsen een afsluitbare, en door de slachthuizen onderhouden, koelkast ter beschikking met een omvang die in verhouding staat tot de activiteiten van de inrichting. Enkel de officiële dierenartsen hebben toegang tot de inhoud van deze koelkast. Deze koelkast moet een bewaartemperatuur tussen 0 en +4°C garanderen. De temperatuur wordt automatisch geregistreerd.

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

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

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

6° In toepassing van bijlage III, sectie I, hoofdstuk II, punt 1, b, van verordening (EG) nr. 853/2004, dienen de slachthuizen niet te beschikken over een afzonderlijke stal voor zieke of verdachte dieren op voorwaarde dat in geval van noodzaak tot het in observatie plaatsen van één of meerdere dieren, alle in de gewone stal aanwezige dieren in observatie worden geplaatst.

7° Kleine slachthuizen, waar jaarlijks niet meer dan 1.000 grootvee-eenheden (GVE) worden geslacht, dienen enkel te beschikken over stallen als de dieren de nacht op het terrein van het slachthuis doorbrengen.

8° Voor de toepassing van de bovenstaande bepaling worden de volgende omrekeningscoëfficiënten toegepast:

- runderen (behalve kalveren tot 8 maanden) en éénhoevigen: 1 GVE;
- kalveren tot 8 maanden: 0,50 GVE;
- varkens van meer dan 100 kg levend gewicht: 0,20 GVE;
- andere varkens: 0,15 GVE;
- biggen van minder dan 15 kg levend gewicht: 0,05 GVE;
- schapen, geiten en herten van minder dan 100 kg levend gewicht: 0,05 GVE;
- ander groot wild: 0,20 GVE.

II. Voorschrift inzake infrastructuur en uitrusting voor uitsnijderijen

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

III. Hygiëne bij het slachten

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

2° De karkassen en slachtafvallen van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren moeten, behoudens het spijsverteringsstelsel en het bloed, tot het einde van de keuring in opgehangen positie blijven.

3° Hoeven, klauwen en hoornen dienen te worden verwijderd.

4° Oren van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren waaraan reglementair een identificatieoormerk moet zijn bevestigd, dienen in natuurlijk verband aan het geslachte dier te worden gelaten tot minstens het

beëindigen van de keuring. In voorkomend geval moeten maatregelen worden genomen om besmetting of verontreiniging van vers vlees te voorkomen. Tenzij ze zijn onthaard, moeten deze oren van het karkas worden verwijderd, ten laatste bij het verlaten van het slachthuis.

5° De steekgaten dienen te worden weggesneden. De galblaas moet van de lever worden verwijderd.

6° De microchip moet worden verwijderd en vernietigd onder toezicht van de officiële dierenarts.

7° Het spijsverteringskanaal moet binnen de 45 minuten na het verbloeden worden verwijderd uit het karkas. Indien het dier wordt geslacht op het fokbedrijf en wordt vervoerd naar een slachthuis, en dus verwacht kan worden dat deze termijn niet zal kunnen worden nageleefd in geval van de verwijdering van de ingewanden in het slachthuis, dan moet het spijsverteringskanaal worden verwijderd uit het karkas na het verbloeden en vóór het vervoer naar een slachthuis. Het spijsverteringskanaal moet samen met het karkas worden vervoerd naar het slachthuis om daar te worden onderworpen aan een post-mortemkeuring door de officiële dierenarts. Indien de vastgestelde termijn voor het verwijderen van het spijsverteringskanaal uit de karkassen wordt overschreden, dan kan de officiële dierenarts de desbetreffende karkassen bemonsteren om, op kosten van het slachthuis, microbiologische analyses te laten uitvoeren. Hij baseert zich dan op de resultaten van deze analyses en de ante-mortem- en post-mortemkeuringen om te beslissen of het desbetreffende vlees al dan niet geschikt is voor consumptie.

IV. Specifieke voorschriften met betrekking tot de proceshygiëncriteria van toepassing op karkassen van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren overeenkomstig Verordening (EG) nr. 2073/2005.

1° De slachthuizen die 2.000 GVE of minder per jaar slachten, kunnen genieten van een versoepelde bemonsteringsfrequentie van een bemonstering per 2 weken. Deze versoepelde frequentie mag tot één bemonstering per maand worden verlaagd, indien volgende voorwaarden vervuld zijn:

- gunstige resultaten (inclusief gunstig met opmerkingen) voor controles van het Agentschap die betrekking hebben op de scopes infrastructuur, inrichting en hygiëne, autocontrole, traceerbaarheid en meldingsplicht die worden uitgevoerd bij de laatste globale inspectie in de zin van het koninklijk besluit van 22 december 2005 tot vastleggen van de frequenties van inspecties waarvoor de aanwezigheid van een agent van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen in inrichtingen van de vlees- en vissector in het raam van het controleprogramma van het Agentschap vereist is, of bij de hercontrole volgend op een ongunstige globale inspectie;
- toereikende resultaten voor 3 opeenvolgende bemonsteringen voor de bepaling van de aërobe kolonies en de *Enterobacteriaceae* en voor 15 opeenvolgende bemonsteringen voor de bepaling van *Salmonella* spp. werden behaald.

Indien de resultaten ontoereikend zijn, moet de frequentie opnieuw worden verhoogd tot de frequentie overeenkomstig de bijlage I, hoofdstuk 3 van de verordening (EG) nr. 2073/2005.

Slachthuizen die jaarlijks maximaal 200 GVE slachten, kunnen genieten van een versoepelde bemonsteringsfrequentie van één bemonstering per 6 maanden.

2° Het type, de oorsprong en de identificatie van het monster, de datum en het tijdstip van bemonstering, de naam van de persoon die de monsters heeft genomen, de naam en het adres van het laboratorium dat het monster heeft geanalyseerd, de datum waarop het monster in het laboratorium werd onderzocht, de gebruikte analysemethode en de resultaten worden geregistreerd door de slachthuisverantwoordelijke.

3°. De analyseresultaten van de bepaling van het totaal aëroobe kiemgetal en de *Enterobacteriaceae* worden door het laboratorium uitgedrukt in Log kve (kolonievormende eenheden) per cm² monsteroppervlakte.

De monsters worden bewaard bij 0 tot 4°C tot ze worden onderzocht. De monsters komen in het laboratorium aan binnen 24 uur na de bemonstering. Zij worden niet ingevroren. De analyse wordt bij voorkeur uitgevoerd vóór 48 uur en maximum 72 uur nadat de monsters genomen werden, zonder onderbreking van de koudeketen.

4° De exploitanten van slachthuizen maken de resultaten van de analyses voor *Salmonella* spp. maandelijks over aan het Agentschap, namelijk het totaal aantal uitgevoerde analyses en het aantal analyses met ontoereikend resultaat en dit ten laatste op de 20^e van elke maand voor de resultaten bekomen in de

voorafgaande maand. Deze gegevens dienen door de slachthuisverantwoordelijke te worden geregistreerd via het geïnformatiseerd register dat door het Agentschap beschikbaar wordt gesteld.

5° Overeenkomstig de Verordening (EG) nr. 2073/2005 worden in geval van gebruik van de niet-destructieve bemonsteringsmethode per karkas van een als landbouwhuisdier gehouden hoefdier vier plaatsen bemonsterd door middel van een schuurspons:

- Runderen, paardachtigen: dikke lende (achter buitenzijde van de bil), flank, puntborst (thorax) en achterkant van het voorste ledemaat – 4 x 400 cm²;
- Schapen, geiten, kalveren: zelfde plaatsen als bij runderen – 4 x 100 cm²;
- Varkens: ham (binnenkant hamspieren): 100 cm², bekken (achterste gedeelte aan de binnenzijde van het bekken): 100 cm², borst (borstbeen en borst- en keelspieren): 300 cm² en achterkant van het voorste ledemaat: 100 cm².

De analyses voor de proceshygiëncriteria worden op hetzelfde monster uitgevoerd.

De beoordeling van de resultaten dient te gebeuren op basis van de criteria die zijn opgenomen in het koninklijk besluit van 26 april 2009. Dit gebeurt door de dagelijkse gemiddelde logwaarde te evalueren ten opzichte van de opgegeven limieten. De dagelijkse logwaarde wordt berekend door het logaritme van ieder analyseresultaat te berekenen en vervolgens het gemiddelde van deze logaritmen.

	Aërobe kolonies (log kve/cm ²)	Enterobacteriaceae (log kve/cm ²)
Toereikend	< 3,0	< 1,0
Aanvaardbaar	3,0 – 4,5	1,0 – 2,0
Ontoereikend	> 4,5	> 2,0

Tabel 1: Beoordeling van de analyseresultaten van karkassen van runderen, kalveren, schapen, geiten en paarden

	Aërobe kolonies (log kve/cm ²)	Enterobacteriaceae (log kve/cm ²)
Toereikend	< 3,5	< 1,5
Aanvaardbaar	3,5 – 4,5	1,5 – 2,5
Ontoereikend	> 4,5	> 2,5

Tabel 2: Beoordeling van de analyseresultaten van karkassen van varkens

6° Wanneer ontoereikende resultaten worden verkregen en corrigerende maatregelen de hygiënische omstandigheden niet verbeteren, is het niet gepast een enkele spons te gebruiken om een swab te nemen van de 4 plaatsen zolang de problemen niet geïdentificeerd en opgelost zijn. In geval van aanhoudende besmetting, worden 4 bemonsteringen uitgevoerd per half karkas en worden deze gegroepeerd per plaats om de bron van deze besmetting te bepalen.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van _____ met betrekking tot de infrastructuur, de hygiëne en de traceerbaarheid van inrichtingen die levensmiddelen van dierlijke oorsprong hanteren en die de keuring van de geslachte dieren regelt

Van Koningswege:
De Minister van Landbouw,

David Clarinval

Bijlage 6

SPECIFIEKE VOORSCHRIFTEN VOOR VERS VLEES VAN PLUIMVEE EN LAGOMORFEN

I. Voorschriften inzake infrastructuur en uitrusting voor slachthuizen.

1° De slachthuizen dienen te beschikken over een duidelijke scheiding tussen de onreine en de reine zone, teneinde deze laatste te beschermen tegen iedere vorm van verontreiniging.

2° De slachthuizen dienen te beschikken over een lokaal of plaats voor het verzamelen van veren of huiden, tenzij deze als afval worden behandeld.

3° De slachthuizen dienen te beschikken over wasgelegenheden en toiletten met waterspoeling, voorbehouden aan het personeel dat levende dieren hanteert of in de onreine zone werkt.

4° De slachthuizen dienen te beschikken over, voor zover op het terrein van het slachthuis mest wordt opgeslagen, een speciaal hiervoor ingerichte overdekte plaats.

5° De slachthuizen stellen aan de officiële dierenartsen een afsluitbare, en door de slachthuizen onderhouden, koelkast ter beschikking met een omvang die in verhouding staat tot de activiteiten van de inrichting. Enkel de officiële dierenartsen hebben toegang tot de inhoud van deze koelkast. Deze koelkast moet een bewaartemperatuur tussen 0 en +4°C garanderen. De temperatuur wordt automatisch geregistreerd.

6° Bij gebruik van een koelproces door onderdompeling pluimveekarkassen, moet geijkte controleapparatuur zorgen voor een adequate en permanente controle op de meting en registratie van:

- het waterverbruik tijdens de fasen van het koelproces;
- de temperatuur van het water in de bak of bakken bij de in- en uitgang van de karkassen.

II. Voorschriften inzake infrastructuur en uitrusting voor uitsnijderijen.

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

III. Hygiëne bij het slachten.

1° Overeenkomstig bijlage III, sectie II, hoofdstuk IV, 7. c) van Verordening (EG) nr. 853/2004 moeten de ingewanden, met uitzondering van de nieren, uit het karkas ten laatste onmiddellijk na de keuring worden verwijderd. Het verwijderen van de ingewanden uit karkassen van pluimvee en konijnen die maximum 6 maanden oud zijn, kan tot de darmen worden beperkt. De delen die ongeschikt zijn voor humane consumptie dienen ook onmiddellijk worden verwijderd.

2° De juiste werking van de koelinstallatie die wordt gebruikt voor het koelproces door onderdompeling van pluimveekarkassen en de invloed ervan op hygiënisch gebied moeten worden beoordeeld aan de hand van microbiologische analyses als onderdeel van het autocontrolesysteem van het slachthuis. Hierbij moet de verontreiniging van de karkassen met **aërobe kolonies** en met *Enterobacteriaceae* aan 30°C in het bijzonder, voor en na onderdompeling vergeleken worden. Deze vergelijking gebeurt bij de ingebruikname van de installatie en wordt daarna periodiek herhaald, en in elk geval telkens wanneer in de installatie veranderingen worden aangebracht. De verschillende onderdelen moeten zodanig zijn afgesteld dat vanuit hygiënisch oogpunt toereikende resultaten worden bereikt.

IV. Specifieke voorschriften met betrekking tot de microbiologische criteria van toepassing op karkassen en op versneden vlees van pluimvee overeenkomstig Verordening (EG) nr. 2073/2005.

1° De slachthuizen die jaarlijks 1.000.000 vleeskuikens of minder slachten, kunnen genieten van een versoepelde bemonsteringsfrequentie voor wat de proceshygiëncriteria *Salmonella* spp. en *Campylobacter* spp. betreft. Deze bestaat uit een bemonstering per maand voor de slachthuizen die meer dan 150.000 tot 1.000.000 vleeskuikens per jaar slachten, uit een driemaandelijke bemonstering voor de slachthuizen die meer dan 10.000 tot 150.000 vleeskuikens per jaar slachten of een halfjaarlijkse bemonstering voor de slachthuizen die tot 10.000 **vleeskuikens** per jaar slachten en dit indien volgende voorwaarden vervuld zijn:

- gunstige resultaten (of gunstig met opmerkingen) voor de controles van het Agentschap die betrekking hebben op de scopes infrastructuur, inrichting en hygiëne, autocontrole, traceerbaarheid en meldingsplicht die worden uitgevoerd bij de laatste globale inspectie in de zin van het koninklijk besluit van 22 december 2005 tot vastleggen van de frequenties van inspecties waarvoor de aanwezigheid van een agent van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen in inrichtingen van de vlees- en vissector in het raam van het controleprogramma van het Agentschap vereist is, of bij de hercontrole volgend op een ongunstige globale inspectie;
- resultaten die toereikend zijn voor de laatste 50 monsters.

De versoepelingen zijn eveneens van toepassing op het slachten van kalkoenen, waarbij rekening wordt gehouden met de volgende omrekeningscoëfficiënt: 1 kalkoen = 3 vleeskuikens.

De slachthuizen die onder 150.000 tot 1.000.000 vleeskuikens per jaar slachten, hebben de mogelijkheid om deze versoepelde frequentie te verlagen tot een bemonstering om de 2 maanden zodra de resultaten van 10 opeenvolgende bemonsteringen uitgevoerd na het instellen van de versoepelde frequentie toereikend zijn.

De uitsnijderijen van pluimveevlees die 10 ton vers pluimveevlees of minder versnijden per week, kunnen genieten van een versoepelde frequentie voor wat betreft de analyses van de voedselveiligheidscriteria *Salmonella enteritidis/Salmonella typhimurium*, indien is voldaan aan dezelfde voorwaarden als hoger vermeld voor de slachthuizen. Deze versoepelde frequentie omvat 1 bemonstering per maand. Deze kan worden verminderd tot 1 bemonstering per 2 maanden zodra de resultaten van 10 opeenvolgende bemonsteringen uitgevoerd na de overgang naar de versoepelde frequentie toereikend zijn.

2° Het type, de oorsprong en de identificatie van het monster, de datum en het tijdstip van bemonstering, de naam van de persoon die de monsters heeft genomen, de naam en het adres van het laboratorium dat het monster heeft geanalyseerd, de datum waarop het monster in het laboratorium werd onderzocht, de gebruikte analysemethode en de resultaten worden geregistreerd door de exploitanten van slachthuizen en uitsnijderijen.

3° De exploitanten van slachthuizen van vleeskuikens en kalkoenen maken de resultaten van de analyses maandelijks over aan het Agentschap, namelijk het totaal aantal uitgevoerde analyses en het aantal analyses met ontoereikend resultaat en dit ten laatste op de 20^e van elke maand voor de resultaten bekomen in de voorafgaande maand. Deze gegevens dienen door de slachthuisverantwoordelijke te worden geregistreerd via het geïnformatiseerd register dat door het Agentschap beschikbaar wordt gesteld.

4° De monsters worden bewaard tussen 1 tot 8°C tot ze worden onderzocht en mogen in geen enkel geval ingevroren worden. De analyse wordt bij voorkeur uitgevoerd vóór 48 uur en maximum 72 uur nadat de monsters genomen werden, zonder onderbreking van de koudeketen.

5° Indien de analyseresultaten van de voedselveiligheidscriteria *Salmonella enteritidis/Salmonella typhimurium* ontoereikend zijn, gaat de operator over tot de terugroeping van het niet-conforme lot voor hittebehandeling in een erkende inrichting. Overeenkomstig artikel 7 van verordening (EG) nr. 2073/2005 mogen enkel producten die niet in de detailhandel terecht gekomen zijn, een hittebehandeling ondergaan om het gevaar te verwijderen. Om deze reden moet de exploitant er op toezien al zijn klanten te informeren

V. Specifieke voorschriften met betrekking tot microbiologische criteria van toepassing op karkassen en op versneden vlees van lagomorfen.

In slachthuizen en uitsnijderijen voor lagomorfen wordt iedere week in de loop van een dag van slachting/uitsnijding een monster genomen.

In slachthuizen wordt het monster samengesteld uit 5 fragmenten van de buikwand van 5 verschillende karkassen en dit tussen 2 en 4 uur na het slachten. In uitsnijderijen wordt een verzamelmonster genomen van 5 spierfragmenten van 5 verschillende stukken vlees.

De monsters worden getest aan de hand van de proceshygiëncriteria in tabellen 1 in slachthuizen en 2 in uitsnijderijen. De beoordeling van de resultaten moet worden uitgevoerd op basis van de criteria die zijn opgenomen in het koninklijk besluit van 26 april 2009. De analyses worden op hetzelfde monster uitgevoerd.

Micro-organismen	Bemonsteringsschema		Grenswaarden		Referentieanalysemethode	Stadium waarvoor het criterium geldt	Maatregelen bij ontoereikende resultaten
	n	c	m	M			
Aërobe kolonies	5	1	5×10^4 kve/g	5×10^4 kve/g	Norm ISO 4833	Karkassen	Verbetering van de hygiëne bij het slachten en herzien van de procesbeheersing
Enterobacteriaceae aan 30°C	5	1	1×10^4 kve/g	1×10^4 kve/g		Karkassen	Verbetering van de hygiëne bij het slachten en herzien van de procesbeheersing
Salmonella spp.	5	0	Afwezig in 25 g		Norm EN/ISO 6579-1	Karkassen	Verbetering van de hygiëne bij het slachten en herziening van de procesbeheersing en de oorsprong van de dieren

Tabel 1: proceshygiëncriteria voor karkassen van lagomorfen in slachthuizen

n = aantal deelmonsters waaruit het monster bestaat ; c = maximum aantal monsters waarin het micro-organisme gevonden mag worden met een concentratie hoger dan m

Het analyseresultaat voor aërobe kolonies en Enterobacteriaceae wordt beschouwd als

- toereikend wanneer de 5 vastgestelde waarden lager dan of gelijk aan m zijn,
- aanvaardbaar wanneer maximum één vastgestelde waarde tussen m en M ligt;
- ontoereikend wanneer meer dan één vastgestelde waarde tussen m en M ligt of één vastgestelde waarde hoger dan M is.

Voor wat betreft Salmonella spp. is het resultaat ontoereikend als in 1 of meer van de 5 monsters Salmonella spp. werd aangetoond.

Micro-organisme	Bemonsteringsschema		Grenswaarden		Referentieanalysemethode	Stadium waarvoor het criterium geldt	Maatregelen bij ontoereikende resultaten
	n	c	m	M			
Aërobe kolonies	5	1	5×10^4 kve/g	5×10^5 kve/g	Norm ISO 4833	stukken vlees	Verbetering van de hygiëne bij het slachten en herzien van de procesbeheersing
E. coli	5	1	50 kve/g	500 kve/g	Norm ISO 16649-1 of 2	stukken vlees	Verbetering van de hygiëne bij het slachten

							herziening van de procesbeheersing en de oorsprong van de dieren
--	--	--	--	--	--	--	--

Tabel 2: proceshygiëncriteria voor versneden vlees van lagomorfen in uitsnijderijen

n = aantal deelmonsters waaruit het monster bestaat ; c = maximum aantal monsters waarin het micro-organisme gevonden mag worden met een concentratie hoger dan m

Het analyseresultaat voor aërobe kolonies en *Salmonella spp.* wordt beschouwd als:

- toereikend wanneer de 5 vastgestelde waarden lager dan of gelijk aan m zijn;
- aanvaardbaar wanneer maximum één vastgestelde waarde tussen m en M ligt;
- ontoereikend wanneer meer dan één vastgestelde waarde tussen m en M ligt of één vastgestelde waarde hoger dan M is.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van _____ met betrekking tot de infrastructuur, de hygiëne en de traceerbaarheid van inrichtingen die levensmiddelen van dierlijke oorsprong hanteren en die de keuring van de geslachte dieren regelt

Van Koningswege:
De Minister van Landbouw,

David Clarinval

Bijlage 7

SPECIFIEKE VOORSCHRIFTEN VOOR VLEES VAN WILD

I. Inrichtings- en exploitatievoorwaarden van een wildbewerkingsinrichting

1° Indien de lekvrije containers voor het opslaan van huiden, hoornen, geweien, klauwen en hoeven niet onmiddellijk op de dag zelf van de behandeling uit de wildbewerkingsinrichting worden verwijderd, dienen de wildbewerkingsinrichtingen te beschikken over een voldoende groot lokaal voor het onderbrengen van deze containers.

2° Er moet een duidelijke scheiding zijn tussen de onreine en de reine zone teneinde deze laatste te beschermen tegen elke verontreiniging.

3° De wildbewerkingsinrichtingen beschikken over wastafels en toiletten met waterspoeling, voorbehouden voor het personeel dat levende dieren hanteert of in de onreine zone werkt.

4° Een wildbewerkingsinrichting moet minstens beschikken over een apart koellokaal of een koeluitrusting dat kan afgesloten worden om de hele stukken wild, die in observatie gehouden worden tot een grondiger onderzoek, afzonderlijk te bewaren.

II. Specifieke voorschriften voor wildbewerkingsinrichtingen

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

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

III. Specifieke voorschriften met betrekking tot microbiologische criteria van toepassing op karkassen van gekweekt wild in wildbewerkingsinrichtingen en slachthuizen die gekweekt wild bewerken

1° In wildbewerkingsinrichtingen en slachthuizen die gekweekt wild bewerken worden vijf karkassen van grofwild wekelijks in de loop van één slachtdag bemonsterd. Dit is de basisfrequentie. De dag van bemonstering wordt iedere week gewijzigd. Per karkas van gekweekt wild worden vier plaatsen bemonsterd door middel van een schuurspons: bil (achter buitenzijde van de bil), flank, borst (thorax) en achterkant van het voorste ledemaat - 4 x 50 cm².

De schuursponsen van ieder karkas worden voor analyse samengenomen als één monster.

De monsters worden getest aan de hand van de proceshygiëncriteria onder punt 3°. De analyses worden op hetzelfde monster uitgevoerd.

De frequentie van monsternemingen en analyses kan worden verlaagd tot een interval van 15 dagen voor zover de resultaten toereikend zijn gedurende 6 opeenvolgende weken voor aërobe kolonies en *Enterobacteriaceae* en gedurende 30 opeenvolgende weken voor *Salmonella* spp.. Als er later ontoereikende resultaten worden vastgesteld, moet de bemonsteringsfrequentie onverwijld opnieuw worden opgevoerd naar de basisfrequentie.

De slachthuizen die jaarlijks maximaal 1.000 GVE gekweekt wild slachten, kunnen genieten van een versoepelde bemonsteringsfrequentie van één bemonsteringssessie per maand, indien volgende voorwaarden vervuld zijn:

- gunstige resultaten (of gunstig met opmerkingen) voor de controles van het Agentschap die betrekking hebben op de scopes infrastructuur, inrichting en hygiëne, autocontrole, traceerbaarheid en meldingsplicht die worden uitgevoerd bij de laatste globale inspectie in de zin van het koninklijk besluit van 22 december 2005 tot vastleggen van de frequenties van inspecties waarvoor de aanwezigheid van een agent van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen in inrichtingen van de vlees- en vissector in het raam van het

controleprogramma van het Agentschap vereist is, of bij de hercontrole volgend op een ongunstige globale inspectie;

- toereikende resultaten voor 3 opeenvolgende bemonsteringen voor de bepaling van aërobe kolonies en de *Enterobacteriaceae* en voor 15 opeenvolgende bemonsteringen voor de bepaling van *Salmonella* spp. werden behaald.

Indien de resultaten ontoereikend zijn, moet de frequentie opnieuw worden verhoogd tot de basisfrequentie.

Slachthuizen die jaarlijks maximaal 100 GVE gekweekt wild slachten, kunnen genieten van een versoepelde bemonsteringsfrequentie van één bemonsteringssessie per 6 maanden voor gekweekt wild.

Voor deze zeer kleine slachthuizen van gekweekt wild die deze versoepelde bemonsteringsfrequentie toepassen zal het resultaat dan afzonderlijk worden geïnterpreteerd: voor aërobe kolonies en *Enterobacteriaceae*, n=1 met als limiet de waarde M en voor *Salmonella*, n=1 met c = 0. (afwezigheid op elk getest karkasoppervlak). De beoordeling van de resultaten moet worden uitgevoerd op basis van de criteria die zijn opgenomen in het koninklijk besluit van 26 april 2009.

Voor vrij wild worden voor de berekening van de GVE de volgende omrekeningscoëfficiënten toegepast:

- kleine *Cervidae* (< 100kg): 0,05 GVE;
- ander vrij grofwild: 0,20 GVE.

2° De monsters worden bewaard bij 0 tot 4 °C tot ze worden onderzocht.

De monsters komen in het laboratorium aan binnen 24 uur na de bemonstering; zij worden niet ingevroren. De analyse wordt bij voorkeur uitgevoerd vóór 48 uur en maximum 72 uur nadat de monsters genomen werden, zonder onderbreking van de koudeketen.

3° Het type, de oorsprong en de identificatie van het monster, de datum en het tijdstip van bemonstering, de naam van de persoon die de monsters heeft genomen, de naam en het adres van het laboratorium dat het monster heeft geanalyseerd, de datum waarop het monster in het laboratorium werd onderzocht, de gebruikte analysemethoden en de resultaten worden geregistreerd door de exploitant.

Om de resultaten te kunnen beoordelen, worden zij voorgesteld in de vorm van tabellen of grafieken. De bepaling van aërobe kolonies kiemgetal en de *Enterobacteriaceae* heeft betrekking op een periode van 6 weken, de bepaling van *Salmonella* spp. op 30 weken. De beoordeling van de resultaten moet worden uitgevoerd op basis van de criteria die zijn opgenomen in het koninklijk besluit van 26 april 2009.

4° De proceshygiëncriteria van toepassing op de karkassen van gekweekt wild zijn opgenomen in de tabel 1. De interpretatie van de testresultaten is opgenomen in tabel 2.

Micro-organisme	Bemonsteringsschema		Grenswaarden		Referentieanalysemethode	Stadium waarvoor het criterium geldt	Maatregelen bij ontoereikende resultaten
	n	c	n	M			
Aërobe kolonies	1	0	3 log kve/cm ² dagelijkse gemiddeld logwaarde	4,5 log kve/cm ² dagelijkse gemiddelde logwaarde	Norm ISO 4833	Karkassen tijdens het koelen binnen twee tot vier uur na het slachten	Verbetering van de hygiëne bij het slachten en herziening van de procesbeheersing
<i>Enterobacteriaceae</i>	1	0	1 log kve/cm ² dagelijkse gemiddeld	2 log kve/cm ²	Norm ISO 21528-2	Karkassen tijdens het koelen binnen	Verbetering van de hygiëne bij het

			logwaarde	dagelijkse gemiddelde logwaarde		twee tot vier uur na het slachten	slachten en herziening van de procesbeheersing
Salmonella spp.	50	2	Afwezig op het onderzochte karkasoppervlak	Norm EN/ISO 6579 (voor detectie)		Karkassen tijdens het koelen, binnen twee tot vier uur na het slachten	Verbetering van de hygiëne bij het slachten en herziening van de procesbeheersing

Tabel 1: proceshygiëncriteria voor karkassen van gekweekt wild
 n = aantal deelmonsters waaruit het monster bestaat ; c = maximum aantal monsters waarin het micro-organisme gevonden mag worden met een concentratie hoger dan m
¹ de dagelijkse gemiddelde logwaarde wordt berekend door het logaritme van ieder analyseresultaat te berekenen en vervolgens het gemiddelde van deze logaritmen.
² De 50 monsters zijn afkomstig van 10 achtereenvolgende bemonsteringen

	Aërobe kolonies (log kve/cm ²)	Enterobacteriaceae (log kve/cm ²)	Salmonella spp.
Toereikend	< 3	< 1,0	aanwezig in max. 2 op 50 monsters
Aanvaardbaar	3 – 4,5	1,0 - 2,0	Niet van toepassing
Ontoereikend	> 4,5	> 2,0	aanwezig in meer dan 2 op 50 monsters

Tabel 2: Interpretatie van de testresultaten

IV. Specifieke voorschriften met betrekking tot microbiologische criteria van toepassing op **versneden vlees** van gekweekt wild.

1° Iedere week wordt in de loop van een dag waarop uitgesneden wordt, een monster genomen. Dit is de basisfrequentie. De dag van bemonstering wordt iedere week gewijzigd.

De monsters worden getest aan de hand van de proceshygiëncriteria onder punt 4°. De analyses worden op hetzelfde monster uitgevoerd.

Indien de resultaten toereikend zijn tijdens 30 opeenvolgende weken kan de frequentie worden verlaagd naar één bemonsteringssessie om de 2 weken.

Deze frequentie kan versoepeld worden tot één bemonstering per maand, indien volgende voorwaarden vervuld zijn:

- gunstige resultaten (of gunstig met opmerkingen) voor de controles van het Agentschap die betrekking hebben op de scopes infrastructuur, inrichting en hygiëne, autocontrole, traceerbaarheid en meldingsplicht die worden uitgevoerd bij de laatste globale inspectie in de zin van het koninklijk besluit van 22 december 2005 tot vastleggen van de frequenties van inspecties waarvoor de aanwezigheid van een agent van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen in inrichtingen van de vlees- en vissector in het raam van het controleprogramma van het Agentschap vereist is, of bij de hercontrole volgend op een ongunstige globale inspectie;
- toereikende resultaten voor 3 opeenvolgende bemonsteringen voor de bepaling van aërobe kolonies en *E. coli*.

Indien de resultaten ontoereikend zijn, moet de frequentie opnieuw worden verhoogd tot de basisfrequentie.

De beoordeling van de resultaten moet worden uitgevoerd op basis van de criteria die zijn opgenomen in het koninklijk besluit van 26 april 2009.

2° De monsters worden bewaard bij 0 tot 4 °C tot ze worden onderzocht.

De monsters komen in het laboratorium aan binnen 24 uur na de bemonstering; zij worden niet ingevroren. De analyse wordt bij voorkeur uitgevoerd vóór 48 uur en maximum 72 uur nadat de monsters genomen werden, zonder onderbreking van de koudeketen.

3° Het type, de oorsprong en de identificatie van het monster, de datum en het tijdstip van bemonstering, de naam van de persoon die de monsters heeft genomen, de naam en het adres van het laboratorium dat het monster heeft geanalyseerd, de datum waarop het monster in het laboratorium werd onderzocht, de gebruikte analysesmethodes en de resultaten worden geregistreerd door de exploitant.

4° De proceshygiëncriteria van toepassing op versneden vlees van gekweekt wild zijn opgenomen in de tabel 3

Micro-organisme	Bemonsteringsschema		Grenswaarde		Referentie-analysemethode	Maatregelen bij ontoereikende resultaten
	n	c	m	M		
Aërobe kolonies	5	2	5 x 10 ⁵ kve/g	5 x 10 ⁶ kve/g	Norm ISO 4833	Verbetering van de hygiëne bij het slachten en herziening van de procesbeheersing
<i>E.coli</i>	5	2	50 kve/g	500 kve/g	Norm ISO 16649-1 of 2	Verbetering van de hygiëne bij het slachten en herziening van de procesbeheersing

Tabel 3: proceshygiëncriteria voor versneden vlees van gekweekt wild
n = aantal deelmonsters waaruit het monster bestaat ; *c* = maximum aantal monsters waarin het micro-organisme gevonden mag worden met een concentratie hoger dan *m*

De analysesresultaten van de telling van aërobe kolonies en *E. coli* zijn

- toereikend wanneer alle resultaten lager dan of gelijk zijn aan *m*;
- aanvaardbaar wanneer een maximum van *c/n* resultaten tussen *m* en *M* liggen en de andere resultaten lager dan of gelijk zijn aan *m*;
- ontoereikend wanneer één of meerdere resultaten hoger zijn dan *M* of wanneer meer *c/n*-resultaten tussen *m* en *M* liggen.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van _____ met betrekking tot de infrastructuur, de hygiëne en de traceerbaarheid van inrichtingen die levensmiddelen van dierlijke oorsprong hanteren en die de keuring van de geslachte dieren regelt

Van Koningswege:
 De Minister van Landbouw,

David Clarinval

Bijlage 8

ERKENDE OF TOEGELATEN SLACHTRUIMTEN OP HET BEDRIJF

Voorschriften inzake infrastructuur en uitrusting

De exploitant beschikt over een slachtlokaal dat voldoet aan de volgende criteria:

1° het is voldoende groot en geschikt om de dieren hygiënisch te slachten;

2° het lokaal is voorzien van de uitrusting die nodig is om te vermijden dat het vlees met de vloer of de muren in aanraking komt;

3° de exploitant beschikt in het slachtlokaal ten minste over een wasbak;

4° de exploitant moet beschikken over een installatie voor het ontsmetten van gereedschap die in overeenstemming is met hetgeen is bepaald in bijlage III, hoofdstuk II, 3 van verordening (EG) nr. 853/2004;

5° de exploitant beschikt over een koelvoorziening met voldoende capaciteit voor koeling en opslag van karkassen, in voorkomend geval.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van _____ met betrekking tot de infrastructuur, de hygiëne en de traceerbaarheid van inrichtingen die levensmiddelen van dierlijke oorsprong hanteren en die de keuring van de geslachte dieren regelt

Van Koningswege:
De Minister van Landbouw,

David Clarinval

Bijlage 9

VERVOER VAN NIET VOLLEDIG DOORKOELD BLOED

I. Voorwaarden voor het bekomen van de toelating

1° Het slachthuis van verzending dient te beschikken over koelinstallaties voor het bloed met voldoende koelcapaciteit die in verhouding staan tot de uitgevoerde activiteiten.

2° Zowel in het slachthuis van verzending als in de inrichting van bestemming dient een gevalideerd autocontrolesysteem als bedoeld in artikel 3, paragraaf 6 of artikel 10 van het Koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen in werking te zijn. De autocontrole dient te worden uitgebreid met maatregelen die specifiek verband houden met de toepassing van het vervoer van niet volledig doorkoeld bloed, in het bijzonder door te voorzien in:

- a) een traceerbaarheidssysteem dat toelaat om het tijdstip te kennen van de eerste slachting waarvan het bekomen bloed deel uitmaakt van de lading, het tijdstip van laden en lossen evenals het tijdstip van de aanvang van de verwerking;
- b) de verificatie en registratie van de temperatuur van het bloed bij laden en lossen;
- c) een bemonstering voor microbiologische analyses van het bloed bij laden in het slachthuis;

II. Voorwaarden die moeten worden nageleefd tijdens het vervoer

1° Bloed mag in het slachthuis worden opgehaald alvorens het de temperatuur van niet meer dan 3° C heeft bereikt onder de volgende voorwaarden:

- a) het bloed wordt opgehaald in het slachthuis en gereceptioneerd in de inrichting van ontvangst binnen een termijn van uiterlijk 24 uur na het verbloeden van het eerste dier dat die dag geslacht wordt en waarvan het bloed wordt opgevangen: de temperatuur van het bloed mag dan op het moment van de ophaling niet meer bedragen dan 7° C; of
- b) het bloed wordt opgehaald in het slachthuis na een termijn van 24 uur na het verbloeden van het eerste dier dat die dag geslacht wordt en waarvan het bloed wordt opgevangen en wordt verwerkt in de inrichting van ontvangst binnen een termijn van 48 uur na het verbloeden van het eerste dier dat die dag geslacht wordt en waarvan het bloed wordt opgevangen: de temperatuur van het bloed mag dan op het moment van de ophaling niet meer bedragen dan 4° C.

c) Wanneer wordt afgeweken van de temperatuur van 3° C mag de temperatuur van het bloed niet toenemen tijdens het transport.

2° Indien gebruik gemaakt wordt van de in punt 1 vermelde afwijkingen, gelden bovendien de volgende voorwaarden:

- a) het vervoer dient beperkt te zijn tot het Belgisch grondgebied;
- b) bij het vervoer dient het begeleidend handelsdocument aangevuld met de vermelding: "warm vervoer bij 7° C" of "warm vervoer bij 4° C" al naargelang gebruik wordt gemaakt van de mogelijkheden vermeld in punt 1, a, dan wel 1, b, hierboven;
- c) per rit mogen er meerdere slachthuizen van verzending zijn, er mag slechts één inrichting van bestemming zijn;
- d) het bloed wordt verwerkt tot bloedproducten die een hittebehandeling ondergaan en waarvan elk lot wordt onderworpen aan een microbiologische controle die is beschreven in een gevalideerd autocontrolesysteem.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van _____ met betrekking tot de infrastructuur, de
hygiëne en de traceerbaarheid van inrichtingen die levensmiddelen van dierlijke oorsprong hanteren en die
de keuring van de geslachte dieren regelt

Van Koningswege:
De Minister van Landbouw,

David Clarinval