

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

[C - 2014/18271]

**13 JULI 2014. — Koninklijk besluit
betreffende levensmiddelenhygiëne**

FILIP, Koning der Belgen,

Aan allen die nu zijn en hierna wezen zullen, Onze Groet.

Gelet op de Grondwet, artikel 108;

Gelet op Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne, artikel 1, 3 en artikel 13, 3;

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, artikel 1, 5, b ii en c;

Gelet op de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel, op artikel 13, gewijzigd bij de wetten van 15 april 1965, 27 mei 1997 en 23 december 2009, en artikel 14, gewijzigd bij de wet van 13 juli 1981, 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, op artikel 3, § 1, 1° en 2°, gewijzigd bij de wet, van 27 mei 1997 en bij het koninklijk besluit van 22 februari 2001;

Gelet op de wet van 28 maart 1975 betreffende de handel in landbouw-, tuinbouw- en zeevisserijproducten, op artikel 3, § 1, 1° tot 6°, gewijzigd bij de wetten van 29 december 1990 en van 1 maart 2007 en bij het koninklijk besluit van 22 februari 2001;

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

Gelet op de wet van 21 december 1998 betreffende de productnormen ter bevordering van duurzame productie- en consumptiepatronen en ter bescherming van het leefmilieu, de volksgezondheid en de werknemers, op artikel 9, gewijzigd bij de wetten van 28 maart 2003 en 27 juli 2011;

Gelet op de wet van 4 februari 2000 houdende oprichting van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, op artikel 4, §§ 1 tot 3, en § 5, gewijzigd bij de wetten van 22 december 2003 en 20 juli 2005, en artikel 5, alinea 2, 2°, 4°, 8°, 9°, en 16° gewijzigd bij de wet van 22 december 2003;

Gelet op het koninklijk besluit van 22 februari 2001 houdende organisatie van de controles die worden verricht door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen en tot wijziging van diverse wettelijke bepalingen, op artikel 3bis, ingevoegd bij de wet van 28 maart 2003 en gewijzigd bij de wetten van 22 december 2003 en 31 december 2005;

Gelet op het koninklijk besluit van 4 februari 1980 betreffende het in de handel brengen van te koelen voedingsmiddelen;

Gelet op koninklijk besluit van 10 november 2005 betreffende de detailhandel in bepaalde levensmiddelen van dierlijke oorsprong;

Gelet op het koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne;

Gelet op het koninklijk besluit van 7 januari 2014 betreffende de rechtstreekse levering, door een primaire producent, van kleine hoeveelheden van sommige levensmiddelen van dierlijke oorsprong aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel;

Gelet op het advies van het Raadgevend Comité van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, gegeven op 22 mei 2013;

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

[C - 2014/18271]

**13 JUILLET 2014. — Arrêté royal
relatif à l'hygiène des denrées alimentaires**

PHILIPPE, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, Salut.

Vu la Constitution, l'article 108;

Vu le Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, l'article 1, 3 et l'article 13, 3;

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, l'article 1^{er}, 5, b ii et c;

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, 27 mai 1997 et 23 décembre 2009, et l'article 14, modifié par la loi du 13 juillet 1981 et les arrêtés royaux du 9 janvier 1992 et du 22 février 2001;

Vu la loi du 15 avril 1965 concernant l'expertise et le commerce du poisson, de 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}, 1° et 2° modifié par la loi du 27 mai 1997 et par l'arrêté royal du 22 février 2001;

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}, 1° à 6°, modifié par les lois du 29 décembre 1990 et du 1^{er} mars 2007, et par l'arrêté royal du 22 février 2001;

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

Vu la loi du 21 décembre 1998 relative aux normes de produits ayant pour but la promotion de modes et de consommation durables et la protection de l'environnement, de la santé et des travailleurs, l'article 9, modifié par les lois du 28 mars 2003 et 27 juillet 2011;

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^{er} à 3 et § 5, modifiés par les lois des 22 décembre 2003 et 20 juillet 2005, et l'article 5, alinea 2, 2°, 4°, 8°, 9° et 16° modifié par la loi du 22 décembre 2003;

Vu l'arrêté royal du 22 février 2001 organisant les contrôles effectués par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire et modifiant diverses dispositions légales, l'article 3bis, inséré par la loi du 28 mars 2003 et modifié par les lois du 22 décembre 2003 et du 31 décembre 2005;

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

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

Vu l'arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires;

Vu l'arrêté royal du 7 janvier 2014 relatif à l'approvisionnement direct par un producteur primaire du consommateur final ou du commerce de détail local en petites quantités de certaines denrées alimentaires d'origine animale;

Vu l'avis du Comité consultatif, institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, donné le 22 mai 2013;

Gelet op de mededeling 2013/332/B aan de Europese Commissie, op 21 juni 2013, met toepassing van artikel 8, lid 1, van Richtlijn 98/34/EG van het Europees Parlement en de Raad van 22 juni 1998 betreffende een informatieverordening op het gebied van normen en technische voorschriften en regels betreffende de diensten van de informatiemaatschappij;

Gelet op de mededeling aan de Europese Commissie, op 18 december 2013, met toepassing van artikel 13. 5. van Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne;

Gelet op het advies nr. 24-2013 van het Wetenschappelijk Comité, ingesteld bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, gegeven op 20 september 2013;

Gelet op het advies van de Inspecteur van Financiën, gegeven op 7 januari 2014;

Gelet op de akkoordbevinding van de Minister van Begroting, gegeven op 1 april 2014;

Gezien de impactanalyse van de regelgeving, uitgevoerd overeenkomstig artikels 6 en 7 van de wet van 15 december 2013 houdende diverse bepalingen inzake administratieve vereenvoudiging;

Gelet op het overleg tussen de gewestregeringen en de federale overheid van 27 april 2014;

Gelet op advies 55.987/3 van de Raad van State, gegeven op 21 mei 2014, met toepassing van artikel 84, § 1, eerste lid, 2°, van de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973;

Op de voordracht de Minister van Volksgezondheid en de Minister van Landbouw, en evenals op het advies van de in Raad vergaderde Ministers,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

TITEL I. — *Werkings sfeer en definities*

HOOFDSTUK I. — *Werkings sfeer*

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

HOOFDSTUK II. — *Definities*

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

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

2° Controleautoriteit : het Agentschap, het controleorganisme erkend door de Minister of de telersvereniging erkend door de Minister aan wie het Agentschap taken met betrekking tot de vóór-oogstcontrole heeft overgedragen;

3° Vóór-oogstcontrole : door de controleautoriteit, vóór de oogst uitgevoerde residucontrole van sommige groente- en fruitsoorten. Deze controle omvat de bemonstering van de partij, de ontleding van het monster in een laboratorium erkend voor de analyse van residuen, met het oog op het opsporen van de aanwezigheid van bepaalde residuen, evenals ingeval van overschrijding van één of meer toegelaten maximumgehalten, de verdere opvolging van de betrokken partij;

4° Partij planten of plantaardige producten : de hoeveelheid planten of plantaardige producten in zijn oorspronkelijke samenstelling, behorend tot één perceel of kas of een deel ervan, geplant of gezaaid op nagenoeg hetzelfde tijdstip, op dezelfde wijze behandeld met meststoffen en gewasbeschermingsmiddelen en waarvan de oogst nog niet is aangevat;

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

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

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

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

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

Vu la communication 2013/332/B à la Commission européenne du 21 juin 2013, en application de l'article 8, paragraphe 1^{er}, de la directive 98/34/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 juin 1998 prévoyant une procédure d'information dans le domaine des normes et réglementations techniques et des règles relatives aux services de la société de l'information;

Vu la communication à la Commission européenne du 18 décembre 2013, en application de l'article 13. 5. du Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires;

Vu l'avis n° 24-2013 du Comité scientifique, institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, donné le 20 septembre 2013;

Vu l'avis de l'Inspecteur des Finances, donné le 7 janvier 2014;

Vu l'accord du Ministre du Budget, donné le 1^{er} avril 2014;

Vu l'analyse d'impact de la réglementation réalisée conformément aux articles 6 et 7 de la loi du 15 décembre 2013 portant des dispositions diverses en matière de simplification administrative;

Vu la concertation entre les gouvernements des régions et l'autorité fédérale du 27 avril 2014;

Vu l'avis 55.987/3 du Conseil d'Etat, donné le 21 mai 2014, en application de l'article 84, § 1^{er}, alinéa 1^{er}, 2°, des lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973;

Sur la proposition de la Ministre de la Santé publique et de la Ministre de l'Agriculture, et de l'avis des Ministres qui en ont délibéré en Conseil,

Nous avons arrêté et arrêtons :

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

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

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

CHAPITRE II. — *Définitions*

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

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

2° Autorité de contrôle : l'Agence, l'organisme de contrôle agréé par le Ministre ou l'organisation de producteurs agréée par le Ministre à laquelle l'Agence a délégué les tâches liées au contrôle pré-récolte;

3° Contrôle pré-récolte : contrôle de résidus sur certaines espèces maraîchères et fruitières, effectué avant la récolte, par l'autorité de contrôle, consistant en l'échantillonnage du lot, l'analyse de l'échantillon dans un laboratoire agréé pour l'analyse des résidus, en vue de rechercher la présence de certains résidus et, en cas de dépassement d'une ou de plusieurs teneurs maximales autorisées, le suivi ultérieur du lot concerné;

4° Lot de végétaux ou de produits végétaux : quantité de végétaux ou de produits végétaux en sa composition initiale, faisant partie d'une seule parcelle ou serre ou d'une partie de cette parcelle ou serre, plantée ou semée à peu près au même moment, traitée de la même manière avec des engrais et des produits phytopharmaceutiques, et dont la récolte n'a pas encore débuté;

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

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

7° Enceinte réfrigérée : appareil, local, ou moyen de transport utilisé dans les conditions appropriées pour la détention, la conservation ou le transport en vue de la vente, ou pour l'offre à la vente de denrées alimentaires à réfrigérer;

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

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

10° Verordening nr.853/2004 : Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong;

11° De Minister : de minister bevoegd voor de veiligheid van de voedselketen.

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

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

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

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

4° in artikel 3 van de Verordening (EG) nr. 396/2005 van het Europees Parlement en de Raad van 23 februari 2005 tot vaststelling van maximumgehalten aan bestrijdingsmiddelenresiduen in of op levensmiddelen en diervoeders van plantaardige en dierlijke oorsprong en houdende wijziging van Richtlijn 91/414/EG van de Raad.

TITEL II. — Algemene hygiënevoorschriften voor exploitanten van levensmiddelenbedrijven

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

Afdeling I. — Visserijproducten

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

Afdeling II. — Slakken

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

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

2° voor sanitaire behandelingen van de kweekruimte (ontsmetting, fytosanitaire behandeling, biocidebehandeling) : de exacte identificatie van het product, de gebruikte hoeveelheid, de identificatie van de behandelde kweekruimte, de datum van de behandeling, de wachttijd indien van toepassing;

3° het optreden van hoge sterfte.

HOOFDSTUK II. — *Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die plantaardige producten produceren of oogsten*

Afdeling I. — Algemene bepalingen over het bijhouden van registers

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

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

2° de gebruiksdatum;

3° de volledige handelsnaam van het aangewende biocide;

4° de gebruikte dosis.

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

10° Règlement n° 853/2004 : Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale;

11° Le Ministre : le ministre qui a la sécurité de la chaîne alimentaire dans ses attributions.

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

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

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

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

4° à l'article 3 du Règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil.

TITRE II. — Prescriptions générales d'hygiène pour les exploitants du secteur alimentaire

CHAPITRE 1^{er}. — *Exploitants du secteur alimentaire qui élèvent, récoltent ou chassent des animaux, ou qui produisent des produits primaires d'origine animale*

Section I^{re}. — Produits de la pêche

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

Section II. — Escargots

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

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

2° pour les traitements sanitaires du parc (désinfection, traitement phytosanitaire, traitement biocide) : l'identification exacte du produit, la quantité utilisée, l'identification du parc traité, la date de traitement, le temps d'attente si d'application;

3° l'apparition de mortalité importante.

CHAPITRE II. — *Exploitants du secteur alimentaire qui produisent ou récoltent des produits végétaux*

Section I^{re}. — Dispositions générales sur la tenue de registres

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

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

2° la date d'utilisation;

3° la dénomination commerciale complète du biocide;

4° la dose appliquée.

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

Afdeling II. — Aanvullende maatregelen met betrekking tot de controle op de aanwezigheid van nitraten en van residuen van bestrijdingsmiddelen in en op bepaalde groente- en fruitsoorten

Art. 7. De partijen van bepaalde groente- en fruitsoorten vermeld in bijlage I, moeten aan de vóór-oogstcontrole onderworpen worden. De vóór-oogstcontrole wordt uitgevoerd door de controleautoriteit.

Art. 8. Het identificatienummer van de kassen moet op onuitwisbare wijze op één van de toegangsdeuren ervan worden aangebracht.

In het register van het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen bedoeld in artikel 67 van Verordening (EG) nr. 1107/2009 van het Europees Parlement en de Raad van 21 oktober 2009 betreffende het op de markt brengen van gewasbeschermingsmiddelen, moet een liggingplan van de betrokken percelen en/of kassen opgenomen zijn waarop de respectievelijke identificatie-nummers vermeld zijn.

Art. 9. Het is verboden partijen van de soorten bedoeld in artikel 7, in de handel te brengen :

1° zonder dat de toelating voor het oogsten bekomen werd van de controleautoriteit;

2° waarbij de maatregelen bedoeld in artikel 15, §§ 4 en 6, opgelegd door de controleautoriteit, niet nageleefd worden.

Art. 10. Het Agentschap kan de vóór-oogstcontrole overdragen aan een erkend organisme of aan een erkende telersvereniging.

Erkenning van de telersvereniging
en het controleorganisme

Art. 11. Om erkend te worden, dient het controleorganisme of de telersvereniging een aanvraag in bij het Agentschap gestaafd met alle bewijsstukken waarin volgende punten beschreven worden :

1° de organisatie en, voor de telersverenigingen, de lijst van de leden;

2° de identiteit van een natuurlijk persoon, aangesteld voor de opvolging van de vóór-oogstcontroles;

3° de identiteit van de personen die belast zullen worden met de uitvoering van de monsternemingen.

Art. 12. Om door het Agentschap erkend te worden en te blijven, moet de telersvereniging of het controleorganisme voldoen aan de volgende voorwaarden :

1° voor alle partijen van de in artikel 7 bedoelde soorten, de voorschriften bepaald in artikel 14, §§ 2 tot 4 van dit besluit, en in artikel 4 van het ministerieel besluit van 22 december 2005 tot vaststelling van de uitvoeringsbepalingen met betrekking tot de aanvullende maatregelen die getroffen worden in het kader van de controle op de aanwezigheid van nitraten en van residuen van gewasbeschermingsmiddelen in en op sommige groente- en fruitsoorten, naleven;

2° het Agentschap onmiddellijk in kennis te stellen van de analyse-resultaten van de partijen waarbij één of meerdere toegelaten maximumgehalten overschreden worden en van de opgelegde maatregelen;

3° het Agentschap onmiddellijk op de hoogte brengen van elke partij van soorten die geen toelating voor het in de handel brengen heeft ontvangen of waarvoor de verplichte maatregelen niet werden nageleefd, evenals de wijze waarop deze partijen kunnen worden geïdentificeerd en het registratienummer van de betrokken producent;

4° het Agentschap binnen de 7 dagen in kennis stellen van elke wijziging betreffende de gegevens bedoeld in artikel 11;

5° zich aan het toezicht en de richtlijnen van het Agentschap onderwerpen, onder andere via de overhandiging, op eerste verzoek van het Agentschap, van alle door haar noodzakelijk geachte informatie.

Art. 13. De controleorganismen en de telersvereniging erkend bij toepassing van artikel 10 van het koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne blijven erkend voor het uitvoeren van de vóór-oogstcontroles in toepassing van dit besluit.

Schorsing/intrekking van de erkenning

Art. 14. § 1. Het Agentschap trekt de erkenning in van het controleorganisme of de telersvereniging wanneer niet meer is voldaan aan één van de voorwaarden bedoeld in artikel 12.

§ 2. In geval van tekortkomingen die de betrouwbaarheid en de efficiëntie van de uitvoering van de toevertrouwde taken in het gedrang brengen, kan het Agentschap de schorsing of de intrekking van de erkenning bevelen.

Section II. — Mesures complémentaires relatives au contrôle sur la présence de nitrates et de résidus de pesticides dans et sur certaines espèces maraîchères et fruitières

Art. 7. Les lots des espèces maraîchères et fruitières visées à l'annexe I, doivent être soumis au contrôle pré-récolte. Le contrôle pré-récolte est effectué par l'autorité de contrôle.

Art. 8. Le numéro d'identification des serres doit être indiqué de façon indélébile sur l'une des portes d'entrée de celles-ci.

Dans le registre d'utilisation des produits phytopharmaceutiques visé à l'article 67 du Règlement (CE) n° 1107/2009 du Parlement Européen et du Conseil du 21 octobre 2009 concernant la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques, un plan de situation des parcelles et/ou des serres concernées doit être repris, avec mention des numéros d'identification respectifs.

Art. 9. Il est interdit de commercialiser des lots des espèces visées à l'article 7 :

1° sans avoir obtenu l'autorisation de récolter par l'autorité de contrôle;

2° sans avoir respecté les mesures visées à l'article 15, §§ 4 et 6, imposées par l'autorité de contrôle.

Art. 10. L'Agence peut déléguer le contrôle pré-récolte à un organisme agréé ou à une organisation de producteurs agréée.

Agrément de l'organisation de producteurs
et de l'organisme de contrôle

Art. 11. Pour être agréé, l'organisme de contrôle ou l'organisation de producteurs introduit auprès de l'Agence une demande accompagnée de toutes les pièces justificatives décrivant les points suivants :

1° son organisation et, pour les organisations de producteurs, la liste de ses membres;

2° l'identité d'une personne physique désignée pour le suivi des contrôles pré-récoltes;

3° l'identité des personnes qui seront chargées de l'exécution des prises d'échantillons.

Art. 12. Afin d'être agréé par l'Agence et de le rester, l'organisation de producteurs ou l'organisme de contrôle doit satisfaire aux conditions suivantes :

1° respecter, pour tous les lots des espèces visées à l'article 7, les prescriptions de l'article 14, §§ 2 à 4 du présent arrêté et de l'article 4 de l'arrêté ministériel du 22 décembre 2005 fixant les modalités d'exécution relatives aux mesures complémentaires qui sont prises dans le cadre du contrôle sur la présence de nitrates et de résidus de pesticides dans et sur certaines espèces maraîchères et fruitières;

2° avertir immédiatement l'Agence des résultats d'analyse des lots pour lesquels une ou plusieurs teneurs maximales autorisées sont dépassées ainsi que des mesures imposées;

3° notifier immédiatement à l'Agence tout lot des espèces qui n'a pas reçu l'autorisation d'être mis sur le marché ou pour lequel les mesures imposées n'ont pas été respectées, ainsi que la manière d'identifier ces lots et le numéro d'enregistrement du producteur concerné;

4° avertir l'Agence dans un délai de 7 jours de tout changement portant sur les données visées à l'article 11;

5° se soumettre à la surveillance et aux directives de l'Agence, notamment au moyen de la remise, à la première demande de l'Agence, de tous les renseignements qu'elle juge nécessaires.

Art. 13. Les organisations de producteurs et les organismes agréés en application de l'article 10 de l'arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires demeurent agréés pour exécuter les contrôles pré-récolte en application du présent arrêté.

Suspension/retrait de l'agrément

Art. 14. § 1^{er}. L'Agence retire l'agrément de l'organisme de contrôle ou de l'organisation de producteurs lorsqu'une des conditions visées à l'article 12 n'est plus respectée.

§ 2. En cas de manquement mettant en péril la fiabilité ou l'efficacité de l'exécution des tâches confiées, l'Agence peut ordonner la suspension ou le retrait de l'agrément.

§ 3. Wanneer het Agentschap van oordeel is dat er redenen bestaan om de bepalingen van § 1 of 2 toe te passen, deelt het die redenen, samen met de voorgenoemde maatregelen aan het controleorganisme of de telersvereniging mee via aangetekend schrijven tegen ontvangstbewijs.

§ 4. Het controleorganisme of de telersvereniging beschikt over een periode van vijftien dagen om per aangetekend schrijven zijn bezwaren aan het Agentschap mee te delen en, in voorkomend geval, te verzoeken door deze gehoord te worden. Bij gebrek aan antwoord binnen de voorziene termijn, neemt het Agentschap een definitieve beslissing.

§ 5. Het Agentschap onderzoekt de bezwaren en wanneer zij vaststelt dat er redenen blijven bestaan om de bepalingen van § 1 of 2 toe te passen, meldt het de beslissing via aangetekend schrijven tegen ontvangstbewijs.

Uitvoering van de vóór-oogstcontrole

Art. 15. § 1. Met het oog op de uitvoering van de vóór-oogstcontrole, moet de vermoedelijke oogstdatum van iedere partij van de in artikel 7 bedoelde soorten, vooraf gemeld worden :

1° aan een erkend controleorganisme door exploitanten van levensmiddelenbedrijven die niet bij een erkende telersvereniging aangesloten zijn, volgens de voorschriften door dit organisme bepaald;

2° aan het Agentschap door de exploitanten die de vóór-oogstcontrole door het Agentschap laten uitvoeren, schriftelijk minstens tien dagen vóór de geplande oogst;

3° aan de erkende telersvereniging door de exploitanten van levensmiddelenbedrijven die erbij aangesloten zijn, overeenkomstig de voorwaarden door deze telersvereniging bepaald.

§ 2. Binnen de drie werkdagen, gerekend vanaf de dag van de kennisgeving en ten vroegste tien dagen vóór de opgegeven oogstdatum, worden de aangemelde partijen bemonsterd, overeenkomstig de modaliteiten bepaald door de Minister.

§ 3. De monsters genomen in het kader van de vóóroogstcontrole, worden ontleed met het oog op het opsporen van de residuen bepaald door het Agentschap, in een door het Agentschap erkend laboratorium.

§ 4. Binnen de zeven dagen te rekenen vanaf de dag van de monsterneming, wordt het resultaat van de ontleding, evenals het hieraan te verlenen gevolg, meegedeeld aan de producent, door de controleautoriteit.

§ 5. De toegelaten maximumgehalten aan residuen van bestrijdingsmiddelen en aan nitraten, zoals respectievelijk bepaald in Verordening (EG) nr. 396/2005 van het Europees Parlement en de Raad van 23 februari 2005 tot vaststelling van maximumgehalten aan bestrijdingsmiddelenresiduen in of op levensmiddelen en diervoeders van plantaardige en dierlijke oorsprong en houdende wijziging van Richtlijn 91/414/EEG van de Raad en Verordening (EG) nr. 1881/2006 van de Commissie van 19 december 2006 tot vaststelling van maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen, zijn ook van toepassing op de partijen van soorten bedoeld in artikel 7;

§ 6. Wanneer het residugehalte, rekening houdend met de meetonzekerheid, het maximumgehalte aan bestrijdingsmiddelenresiduen en het maximumgehalte aan nitraten niet overschrijdt, wordt de oogst onmiddellijk toegelaten.

Indien het residugehalte, rekening houdend met de meetonzekerheid, hoger is dan het maximumgehalte aan bestrijdingsmiddelenresiduen of het maximumgehalte aan nitraten, wordt een nieuwe vóór-oogstcontrole uitgevoerd.

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

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

§ 2. In het kader van dit besluit worden beschouwd als kleine hoeveelheden primaire plantaardige producten, de hoeveelheden geproduceerd door de producent die ten hoogste een oppervlakte van 50 are aardappelen en hoogstamfruit of een oppervlakte van 25 are laagstamfruit of een oppervlakte van 10 are per soort voor andere plantaardige soorten met een maximum van 50 are in totaal, verbouwt.

§ 3. Lorsque l'Agence estime qu'il existe des motifs pour appliquer les dispositions du § 1^{er} ou 2, elle fait connaître à l'organisme de contrôle ou à l'organisation de producteurs les motifs invoqués ainsi que les mesures envisagées par courrier recommandé avec accusé de réception.

§ 4. L'organisme de contrôle ou l'association de producteurs dispose d'un délai de quinze jours pour faire connaître ses objections à l'Agence par courrier recommandé et, le cas échéant, solliciter d'être entendu par celle-ci. En l'absence de réponse endéans le délai prévu, l'Agence prend une décision définitive.

§ 5. L'Agence examine les objections et lorsqu'elle constate qu'il subsiste des raisons d'appliquer les dispositions du § 1^{er} ou 2, elle notifie la décision par courrier recommandé avec accusé de réception.

Exécution du contrôle pré-récolte

Art. 15. § 1^{er}. En vue de l'exécution du contrôle pré-récolte, la date prévue de récolte de chaque lot des espèces visées à l'article 7, doit être notifiée au préalable :

1° à un organisme de contrôle agréé par les exploitants du secteur alimentaire qui ne sont pas affiliés à une organisation de producteurs agréée selon les prescriptions fixées par cet organisme;

2° à l'Agence par les exploitants qui font exécuter les contrôles pré-récolte par l'Agence, par écrit au moins dix jours avant la date prévue de récolte;

3° à l'organisation de producteurs agréée par les exploitants du secteur alimentaire qui y sont affiliés, selon les prescriptions fixées par celle-ci.

§ 2. Les lots notifiés sont échantillonnés, conformément aux modalités fixées par le Ministre, dans les trois jours ouvrables à compter du jour de la notification, et au plus tôt dix jours avant la date de récolte communiquée.

§ 3. Les échantillons pris dans le cadre du contrôle pré-récolte, sont analysés en vue de la recherche des résidus déterminés par l'Agence dans un laboratoire agréé par celle-ci.

§ 4. Endéans les sept jours, à compter du jour de l'échantillonnage, le résultat de l'analyse ainsi que la suite à y donner, sont communiqués au producteur par l'autorité de contrôle.

§ 5. Les teneurs maximales en résidus de pesticides et de nitrates fixées respectivement par les Règlements (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil et par le Règlement (CE) n° 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales de certains contaminants dans les denrées alimentaires, sont également applicables aux lots des espèces visées à l'article 7;

§ 6. Lorsque la teneur en résidus, corrigée par l'incertitude de mesure, ne dépasse pas la limite maximale en résidus de pesticides et la teneur maximale en nitrates, la récolte est immédiatement autorisée.

Lorsque la teneur en résidus, corrigée par l'incertitude de mesure, dépasse la limite maximale en résidus de pesticides ou la teneur maximale en nitrates, un nouveau contrôle pré-récolte est effectué.

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

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

§ 2. Dans le cadre du présent arrêté, sont considérées comme petites quantités de produits primaires végétaux, les quantités produites par le producteur qui cultive au maximum une surface de 50 ares de pommes de terre et fruits de haute tige ou une surface de 25 ares pour les fruits de basse tige ou une surface de 10 ares par espèce pour les autres espèces végétales avec un maximum de 50 ares au total.

§ 3. Artikelen 6 tot 15 van dit besluit zijn niet van toepassing op de rechtstreekse levering van kleine hoeveelheden primaire plantaardige producten door de producent aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert.

HOOFDSTUK III. — Algemene hygiënevoorschriften voor alle exploitanten van levensmiddelenbedrijven

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

Afdeling I. — Hygiënevoorschriften voor exploitanten van levensmiddelenbedrijven

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

Afdeling II. — Temperatuursvoorschriften voor levensmiddelen in de detailhandel

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

Temperatuursvoorschriften voor de koudeketen

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

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

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

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

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

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

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

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

2° een afwijking verleend werd door het Agentschap op gemotiveerde aanvraag van een detailhandelaar en na advies van het Wetenschappelijk Comité ingesteld bij het Agentschap of opgenomen werd in een gids als bedoeld in artikel 9 van het koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen. In dit geval wordt de temperatuur waarvoor het Agentschap zijn akkoord verleend heeft, aanvaard en nageleefd;

3° het gaat om levensmiddelen die bij omgevingstemperatuur microbiologisch stabiel zijn. Deze mogen bewaard worden bij omgevingstemperatuur.

Temperatuursvoorschriften voor de warmeketen

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

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

Art. 24. Onverminderd de bijzondere bepalingen van toepassing op specifieke sectoren, mogen de detailhandels zich enkel bevoorraden in levensmiddelen van dierlijke oorsprong bij inrichtingen die, overeenkomstig artikel 4 van Verordening nr. 853/2004, geregistreerd of erkend zijn.

§ 3. Les articles 6 à 15 du présent arrêté ne sont pas d'application pour l'approvisionnement direct, par le producteur, de petites quantités de produits primaires végétaux au consommateur final ou au commerce de détail local fournissant directement le consommateur final.

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

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

Section 1^{re}. — Prescriptions d'hygiène pour les exploitants du secteur alimentaire

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

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

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

Conditions de température de la chaîne du froid

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

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

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

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

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

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

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

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

2° si une dérogation a été accordée par l'Agence sur demande motivée d'un détaillant et après avis du Comité scientifique institué auprès de l'Agence ou est reprise dans un guide comme visé à l'article 9 de l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire. Dans ce cas, la température pour laquelle l'Agence a marqué son accord est acceptée et respectée;

3° s'il s'agit de denrées alimentaires microbiologiquement stables à température ambiante, auquel cas elles peuvent être conservées à température ambiante.

Conditions de température de la chaîne du chaud

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

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

Art. 24. Sans préjudice des dispositions particulières applicables dans certains secteurs spécifiques, les établissements de commerce de détail ne peuvent s'approvisionner en denrées alimentaires d'origine animale qu'auprès d'établissements enregistrés ou agréés conformément à l'article 4 du Règlement n° 853/2004.

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

1° indien de per jaar aan andere detailhandelszaken geleverde hoeveelheid, niet meer dan 30% uitmaakt van de omzet van de totale jaarproductie van levensmiddelen van dierlijke oorsprong en de bevoorrade detailhandelszaken zijn gevestigd binnen een straal van 80 km of

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

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

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

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

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

3° vlees van runderen, schapen en geiten waaruit het gespecificeerde risicomateriaal niet vooraf werd verwijderd in overeenstemming met hetgeen bepaald is in Verordening (EG) nr. 999/2001 van 22 mei 2001, houdende vaststelling van voorschriften inzake preventie, bestrijding en uitroeiing van bepaalde overdraagbare spongiforme encefalopathiën.

§ 2. In afwijking van § 1, 3°, mag het vlees van runderen van meer dan 30 maanden waaraan nog delen van de wervelkolom vastzitten, worden binnengebracht en opgeslagen mits naleving van de voorwaarden vastgelegd in artikel 27.

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

§ 2. Bij het verwijderen van de wervelkolom dient de exploitant bedoeld in § 1 :

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

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

3° alle dierlijke bijproducten bedoeld in Verordening (EG) nr. 1069/2009 van het Europees Parlement en de Raad van 21 oktober 2009 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften inzake niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten, te verzamelen, te denatureren en op te slaan in uitsluitend daartoe bestemde recipiënten; het geheel van de aldus verzamelde dierlijke bijproducten wordt behandeld als niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten van categorie 1 in de zin van voornoemde Verordening (EG) nr. 1069/2009 van 21 oktober 2009. De Minister bepaalt de stoffen die mogen worden gebruikt voor deze denaturatie.

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

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

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

1° lorsque la quantité livrée annuellement à d'autres établissements de vente au détail n'excède pas 30% du chiffre d'affaire de la production annuelle totale de denrées alimentaires d'origine animale et les établissements de vente au détail approvisionnés sont situés dans un rayon de 80 km ou

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

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

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

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

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

3° des viandes de bovins, ovins et caprins dont les matériels à risque spécifiés n'ont pas été préalablement retirés conformément aux dispositions du Règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001, fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles.

§ 2. Par dérogation au § 1^{er}, 3°, les viandes de bovins âgés de plus de trente mois auxquelles restent attachées des parties de la colonne vertébrale, peuvent être introduites et détenues moyennant le respect des conditions fixées à l'article 27.

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

§ 2. Lors du retrait de la colonne vertébrale, l'exploitant de l'établissement visé au § 1^{er} doit :

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

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

3° rassembler, dénaturer et entreposer dans des récipients destinés exclusivement à cette fin, tous les sous-produits animaux visés par le Règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine; la totalité des sous-produits animaux ainsi rassemblés sont traités comme des sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine de la catégorie 1 au sens du Règlement (CE) n° 1069/2009 du 21 octobre 2009 précité. Le Ministre détermine les substances qui peuvent être utilisées pour cette dénaturation.

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

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

- 2° vleesresten die van de beenderen zijn geschraapt;
3° separatorvlees.

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

TITEL III. — Wijzigingsbepalingen

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

“Afdeling V - Honing

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

- 1° het betreft de honing of andere primaire producten van zijn eigen bijenteelt;
2° de jaarlijkse maximale hoeveelheid die mag geleverd worden, overtreft de jaarlijkse productie van 24 bijenkolonies niet;
3° de producent voldoet aan de vereisten van bijlage I bij de Verordening (EG) nr. 852/2004.”

TITEL IV. — Opheffings - en slotbepalingen

Art. 31. Worden opgeheven :

- 1° het koninklijk besluit van 4 februari 1980 betreffende het in de handel brengen van te koelen levensmiddelen;
2° het koninklijk besluit van 10 november 2005 betreffende de detailhandel in bepaalde levensmiddelen van dierlijke oorsprong;
3° het koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne.

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

Gegeven te Brussel, 13 juli 2014.

FILIP

Van Koningswege :
De Minister van Volksgezondheid,
Mevr. L. ONKELINX
De Minister van Landbouw,
Mevr. S. LARUELLE

- 2° des chutes de viande raclées sur les os;
3° des viandes séparées mécaniquement.

Art. 29. Les viandes hachées réfrigérées produites conformément à l'article 28 et les préparations de viande réfrigérées qui en contiennent, ne peuvent être mises en vente plus de 48 heures après la production de la viande hachée.

TITRE III. — Dispositions modificatives

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

« Section V – Miel

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

- 1° il s'agit du miel ou d'autres produits primaires de sa production apicole;
2° la quantité annuelle maximale pouvant être fournie n'excède pas la quantité annuelle produite par 24 colonies d'abeilles;
3° le producteur satisfait aux exigences de l'annexe I du règlement (CE) n° 852/2004. »

TITRE IV. — Dispositions abrogatoires et finales

Art. 31. Sont abrogés :

- 1° l'arrêté royal du 4 février 1980 relatif à la mise dans le commerce de denrées alimentaires réfrigérées;
2° l'arrêté royal du 10 novembre 2005 relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale;
3° l'arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

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

Donné à Bruxelles, le 13 juillet 2014.

PHILIPPE

Par le Roi :
La Ministre de la Santé publique,
Mme L. ONKELINX
La Ministre de l'Agriculture,
Mme S. LARUELLE

Bijlage I. — Soorten die aan de vóór-oogstcontroles onderworpen zijn

De kasgroenten : sla, ijsbergsla, Romeinse sla, eikenblad, Lollo rossa, Lollo bionda, andijvie, krulandijvie, veldsla, Radicchio en selder.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne.

FILIP

Van Koningswege :
De Minister van Volksgezondheid,
Mevr. L. ONKELINX
De Minister van Landbouw,
Mevr. S. LARUELLE

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

1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven zien er in de mate van het mogelijke op toe dat primaire producten beschermd worden tegen verontreiniging met betrekking tot elke verdere verwerking van primaire producten.

2. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die plantaardige producten produceren of oogsten, nemen afdoende maatregelen om, indien van toepassing :

- a. voorzieningen, uitrusting, recipiënten, kratten, voertuigen en vaartuigen schoon te houden en indien nodig na het schoonmaken op een passende wijze te ontsmetten;
- b. zo nodig te zorgen voor hygiënische productie, vervoers- en opslagomstandigheden voor, en de reinheid van plantaardige producten;
- c. altijd drinkwater of schoon water te gebruiken, wanneer zulks noodzakelijk is om verontreiniging te voorkomen;
- d. erop toe te zien dat personeel dat levensmiddelen hanteert in goede gezondheid verkeert en op de hoogte wordt gebracht van de gezondheidsrisico's;
- e. voorzover mogelijk te voorkomen dat dieren en schadelijke organismen verontreiniging veroorzaken;
- f. afval en gevaarlijke stoffen zo op te slaan en te hanteren dat verontreiniging voorkomen wordt;
- g. rekening te houden met de voor de volksgezondheid relevante analyses van bij planten genomen monsters of van andere monsters,
- h. gewasbeschermingsmiddelen en biociden correct toe te passen overeenkomstig de toepasselijke wetgeving.

3. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten passende herstelmaatregelen nemen wanneer zij in kennis worden gesteld van tijdens de officiële controles vastgestelde problemen.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne.

FILIP

Van Koningswege :

De Minister van Volksgezondheid,
Mevr. L. ONKELINX

De Minister van Landbouw,
Mevr. S. LARUELLE

Bijlage III. — Algemene hygiënevoorschriften voor alle exploitanten van levensmiddelenbedrijven

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

1. De uitrusting voor het wassen en drogen van de handen is zo ontworpen dat de verspreiding van verontreiniging wordt voorkomen. De bediening van de uitrusting voor het wassen van de handen mag geen direct contact tussen de handen en de kranen vereisen. Er moeten voldoende wasgelegenheden zijn in de nabijheid van de toiletten.

2. Er moet een voldoende aantal toiletten met spoeling aanwezig zijn die aangesloten zijn op een adequaat afvoersysteem. De toiletten moeten schoon zijn en goed worden onderhouden. Toiletruimten mogen niet rechtstreeks uitkomen in ruimten waar onverpakte levensmiddelen worden gehanteerd of opgeslagen.

3. Punt 2 is niet van toepassing in de groepopvang van baby's en peuters voor de potjes en de toiletten gebruikt door de kinderen en in de ruimten waar luiers worden verversd op voorwaarde dat de ruimten voldoende plaats bieden voor een hygiënische uitvoering van de activiteiten. De potjes en toiletten voor de kinderen mogen niet in de keuken staan. Het verversen van luiers mag niet gebeuren op oppervlakken waarop levensmiddelen gehanteerd worden.

4. De biociden, zoals bedoeld in het koninklijk besluit van 22 mei 2003 betreffende het op de markt brengen en het gebruiken van biociden, met uitzondering van de biociden bedoeld in artikel 79 van dat besluit, moeten voldoen aan de bepalingen inzake toelating door de Minister van dat besluit en ze moeten zodanig worden gebruikt dat ze generlei invloed hebben op apparatuur, materieel, grondstoffen en de in dit besluit bedoelde levensmiddelen.

5. Het gebruik van bestrijdingsmiddelen, insecticiden en andere enigszins giftige stoffen mag geen gevaar opleveren voor verontreiniging van de levensmiddelen. Ze moeten worden gebruikt volgens de voorschriften van de producent.

6. De inrichtingen moeten, indien de hoeveelheid behandelde producten de regelmatige of permanente aanwezigheid van het Agentschap vergt, beschikken over een voldoende ingericht afsluitbaar lokaal dat of dito voorziening die uitsluitend ter beschikking van het Agentschap staat.

7. In de inrichtingen moeten voldoende plaats en voorzieningen zijn die het mogelijk maken de officiële controle ten allen tijde op doelmatige wijze uit te voeren.

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

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

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

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

a) het voorraadvat van de automaat mag slechts melk bevatten afkomstig van één en hetzelfde melkproductiebedrijf;

b) voor het vullen van het voorraadvat van deze automaat mag slechts melk gebruikt worden die op het melkproductiebedrijf reeds gekoeld werd tot een temperatuur van ten hoogste 6 °C overeenkomstig bijlage III, sectie IX, Hoofdstuk I, II, B, 2, a) van de Verordening nr. 853/2004;

c) wanneer het voorraadvat gevuld wordt, dient de eventueel nog aanwezige melk verwijderd te worden. Deze mag niet meer aangewend worden voor menselijke consumptie;

d) op de melkautomaat moet duidelijk leesbaar het volgende geafficheerd worden :

- "Rauwe melk. Koken voor gebruik."

- "Te bewaren op $t^{\circ} \leq + 6,0^{\circ} C$."

- "Te gebruiken tot [datum in dd/mm]" Bij de berekening van de maximale bewaartijd moet er rekening mee gehouden worden dat het tijdsverloop tussen het melken en het einde van de maximale bewaartijd, de 72 uur niet overschrijdt. Indien er een mengsel wordt verkocht van melk afkomstig van verschillende melkbeurten op verschillende tijdstippen, begint het tijdsverloop van 72 uur te tellen vanaf het tijdstip van de eerste melkbeurt.

4. Met uitzondering van melk is de verkoop van levensmiddelen van dierlijke oorsprong die niet voorverpakt zijn in de zin van koninklijk besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen, verboden in automaten.

5. Mobiele bedrijfsruimten waar de levensmiddelen vermeld in punten 1 tot 10 van de bijlage IV in de handel worden gebracht en gekoeld of warm moeten worden bewaard, moeten aan de volgende voorwaarden voldoen :

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

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

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

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

HOOFDSTUK III. — *Levensmiddelenafval*

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

2. In detailhandels van levensmiddelen van dierlijke oorsprong worden niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten bewaard bij een aangepaste temperatuur tot wanneer ze door een erkend ophaler worden opgehaald.

HOOFDSTUK IV. — *Persoonlijke hygiëne*

1. Personen die rechtstreeks in contact komen met levensmiddelen dienen door middel van een medisch attest te bewijzen dat geen enkele medische reden hun activiteit in de levensmiddelensector in de weg staat.

1.1. Het attest dient te worden opgesteld door een geneesheer en de volgende gegevens te bevatten :

- de naam van de onderzochte persoon;

- de verklaring dat deze persoon geschikt is om in contact te komen met levensmiddelen (of een gelijkwaardige vermelding);

- indien van toepassing, de vermelding van bepaalde specifieke preventieve maatregelen die moeten genomen worden ter voorkoming van de besmetting van levensmiddelen;

- de naam en handtekening van de geneesheer;

- de datum van opmaak van het attest.

1.2. De geldigheidsduur van het attest bedraagt maximum 3 jaar. Indien personen echter omwille van het feit dat zij lijden aan of drager zijn van een via levensmiddelen overdraagbare aandoening hun activiteiten hebben moeten stopzetten, kunnen zij deze maar hervatten na het bekomen van een nieuw attest.

1.3. Het attest dient op verzoek van de personen belast met controle te worden voorgelegd.

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

HOOFDSTUK V. — *Bepalingen van toepassing op levensmiddelen*

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

Dit verbod geldt niet :

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

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

2. Specifieke hygiëne vereisten in handelsruimten

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

b) Met betrekking tot ongesneden en onverpakt brood en onverpakte producten van de fijnbakkerij, zoals bedoeld in het koninklijk besluit van 2 september 1985 betreffende brood en andere bakkerijproducten, met uitzondering van producten met banketbakkersroom, die in zelfbediening te koop worden gesteld, moeten de volgende maatregelen (of gelijkaardige maatregelen die hetzelfde resultaat opleveren) worden getroffen :

i) deze producten moeten worden te koop gesteld in afgeschermdde verkoopmeubelen met klapvensters, die, waar nodig, met tangen uitgerust zijn;

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

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

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne.

FILIP

Van Koningswege :

De Minister van Volksgezondheid,

Mevr. L. ONKELINX

De Minister van Landbouw,

Mevr. S. LARUELLE

Bijlage IV. — Lijst van te koelen levensmiddelen en de temperatuursvoorwaarden

Aard van levensmiddelen	Bewaartemperatuur
1) Gekoeld vers vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, gekweekte wilde hoefdieren en grof vrij wild;	$\leq + 7,0$ °C
2) Gekoeld vers slachtafval van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, gekweekt wild, vrij wild, pluimvee en lagomorfen;	$\leq + 4,0$ °C
3) Gekoeld vers vlees van pluimvee, gekweekte loopvogels, lagomorfen en klein vrij wild;	$\leq + 4,0$ °C
4) Vleesproducten;	$\leq + 7,0$ °C
5) Gehakt vlees en vleesbereidingen;	$\leq + 4,0$ °C
6) Vleesextracten, gesmolten dierlijke vetten, kanen, gezouten bloed, gezouten bloedplasma en behandelde magen, blazen en darmen;	$\leq + 7,0$ °C
7) Levende tweekleppige weekdieren, levende stekelhuidigen, levende manteldieren en levende mariene buikpotigen;	temperatuur die geen negatief effect heeft op de voedselveiligheid en de overleving met een maximum van $+ 10$ °C
8) Levend bewaarde visserijproducten;	temperatuur die geen negatief effect heeft op de voedselveiligheid en de overleving
9) Verse visserijproducten, geheel of bewerkt, verse slakken en kikkerbilletjes, verse eetbare delen van mariene zoogdieren en aquatische reptielen, alsook producten van gekookte en gekoelde schaaldieren en weekdieren;	temperatuur welke die van smeltend ijs benadert met een maximum van $+ 4$ °C
10) Verwerkte visserijproducten, verwerkte producten van slakken, kikkerbilletjes, eetbare delen van mariene zoogdieren en aquatische reptielen;	$\leq + 4,0$ °C
11) Rauwe melk;	$\leq + 6,0$ °C
12) Salade of kroketten van aardappelen of groenten of schotels en gerechten samengesteld uit één of meer van deze levensmiddelen;	$\leq + 7,0$ °C
13) Versneden groenten of fruiten, één of meerdere soorten; vers geperste vruchten-/groentesappen van één of meerdere soorten;	$\leq + 7,0$ °C
14) Gekiemde zaden of scheuten;	$\leq + 7,0$ °C
15) Gepasteuriseerde melk, verse of gepasteuriseerde room, verse of gepasteuriseerde karnemelk (botermelk);	$\leq + 7,0$ °C
16) Yoghurt en andere gefermenteerde melksoorten dan deze die thermisch behandeld en aseptisch afgevuld werden;	$\leq + 7,0$ °C
17) Verse kaas; kaas in sneetjes;	$\leq + 7,0$ °C

Aard van levensmiddelen	Bewaartemperatuur
18) Vloeibare eiproducten, waarvan het suikergehalte lager dan 50 % is of waarvan het zoutgehalte lager is dan 15 %;	$\leq + 7,0$ °C
19) Producten van de banketbakkerij die hetzij room of surrogaten van room bevatten, hetzij een crème bevatten bereid van of met producten bedoeld in het koninklijk besluit van 24 mei 1976 betreffende poeders en samengestelde producten bestemd voor de bereiding van pudding en soortgelijke waren;	$\leq + 7,0$ °C
20) Gekookte gepelde eieren;	$\leq + 7,0$ °C
21) De levensmiddelen die een vermelding dragen waaruit blijkt dat zij koel moeten bewaard worden, zonder indicatie van een specifieke bewaartemperatuur.	$\leq + 7,0$ °C

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne.

FILIP

Van Koningswege :
De Minister van Volksgezondheid,
Mevr. L. ONKELINX
De Minister van Landbouw,
Mevr. S. LARUELLE

Annexe I^{re}. — Espèces qui sont soumises au contrôle pré-récolte

Les légumes de serre : laitues, laitues icebergs, laitues romaines, feuilles de chêne, Lollo rossa, Lollo bionda, scaroles, chicorées frisées, mâche, Radicchio et céleris.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

PHILIPPE

Par le Roi :
La Ministre de la Santé publique,
Mme L. ONKELINX
La Ministre de l'Agriculture,
Mme S. LARUELLE

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

1. Les exploitants du secteur alimentaire doivent, dans toute la mesure du possible, veiller à ce que les produits primaires soient protégés contre toute contamination, eu égard à toute transformation que les produits primaires subiront ultérieurement.

2. Les exploitants du secteur alimentaire qui produisent ou récoltent des produits végétaux doivent prendre des mesures adéquates, afin, le cas échéant, de :

a. nettoyer et, au besoin, après nettoyage, désinfecter de manière appropriée les installations, les équipements, les conteneurs, les caisses, les véhicules et les navires;

b. garantir, au besoin, des conditions de production, de transport et de stockage hygiéniques et la propreté des produits végétaux;

c. utiliser de l'eau potable ou de l'eau propre là où cela est nécessaire de façon à éviter toute contamination;

d. veiller à ce que le personnel manipulant les denrées alimentaires soit en bonne santé et soit mis au courant des risques en matière de santé;

e. empêcher, dans toute la mesure du possible, que les animaux et les organismes nuisibles ne causent de contamination;

f. entreposer et manipuler les déchets et les substances dangereuses de façon à éviter toute contamination;

g. tenir compte des résultats de toute analyse pertinente d'échantillons prélevés sur des plantes ou d'autres échantillons, qui revêtent une importance pour la santé humaine,

h. utiliser correctement les produits phytopharmaceutiques et les biocides, conformément à la législation applicable.

3. Les exploitants du secteur alimentaire doivent prendre des mesures appropriées pour remédier à la situation lorsqu'ils sont informés de problèmes décelés durant les contrôles officiels.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

PHILIPPE

Par le Roi :

La Ministre de la Santé publique,
Mme L. ONKELINX

La Ministre de l'Agriculture,
Mme S. LARUELLE

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

CHAPITRE I^{er}. — Exigences générales pour les locaux d'exploitation utilisés pour les denrées alimentaires (autres que ceux mentionnés au chapitre II)

1. L'installation de lavage et de séchage des mains est conçue de façon à empêcher la propagation de la saleté. L'utilisation de l'installation de lavage des mains n'autorise pas le contact direct entre les mains et les robinets. Il doit y avoir suffisamment de lavabos à proximité des toilettes.

2. Des toilettes en nombre suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées à un système d'évacuation efficace doivent être disponibles. Les toilettes doivent être propres et en bon état d'entretien. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux où sont manipulées ou stockées des denrées alimentaires non emballées.

3. Le point 2 n'est pas d'application dans les milieux d'accueil collectifs de la petite enfance, pour les toilettes utilisées par les bambins et enfants et dans les locaux où on change les langes, à condition que les locaux offrent un espace suffisant pour l'exécution hygiénique des activités. Les pots et les toilettes ne doivent pas se trouver dans la cuisine. Le changement des langes ne peut pas se faire sur des surfaces où sont manipulées des denrées alimentaires.

4. Les biocides, visés à l'arrêté royal du 22 mai 2003 concernant la mise sur le marché et l'utilisation des produits biocides, doivent respecter les dispositions dudit arrêté concernant l'autorisation par le Ministre et doivent être utilisés de manière à ce qu'ils n'aient aucune influence sur les appareils, le matériel, les matières premières et les denrées alimentaires visés au présent arrêté.

5. L'utilisation des pesticides, insecticides et autres substances plus ou moins toxiques ne peut pas comporter de risque de pollution des denrées alimentaires. Ils doivent être utilisés selon les prescriptions du producteur.

6. Si la quantité de produits traités requiert la présence régulière ou permanente de l'Agence, les établissements doivent disposer d'un local ou de commodités suffisamment aménagées et fermant à clé, qui se trouvent exclusivement à la disposition de l'Agence.

7. Dans les établissements, il doit y avoir suffisamment de place et d'équipements pour permettre d'effectuer le contrôle officiel de manière efficace à tout moment.

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

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

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

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

a) le réservoir du distributeur ne peut contenir que du lait provenant d'une seule et même exploitation de production de lait;

b) le réservoir de ce distributeur peut uniquement être rempli avec du lait qui a déjà été réfrigéré dans l'exploitation de production de lait jusqu'à une température de maximum 6 °C, conformément à l'annexe III, section IX, chapitre I^{er}, II, B, 2, a) du Règlement n° 853/2004;

c) Au moment du remplissage du réservoir, le lait éventuellement encore présent, doit être enlevé. Ce lait ne peut plus être destiné à la consommation humaine;

d) Sur le distributeur automatique de lait, les mentions suivantes doivent être affichées de manière bien visible :

- « Lait cru. Porter à ébullition avant utilisation. »

- « A conserver à une t° ≤ + 6,0 °C. »

- « A consommer jusqu'au [date en jj/mm] ». Cette date limite de consommation ne peut excéder 72 heures après la première traite dont il reste du lait ou du colostrum dans le stock où l'on puise le lait pour approvisionner le distributeur.

4. Excepté pour le lait, la vente de denrées alimentaires d'origine animale qui ne sont pas préemballées au sens de l'arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, est interdite dans les distributeurs automatiques.

5. Les sites mobiles où sont commercialisées les denrées alimentaires mentionnées aux points 1 à 10 de l'annexe IV et qui sont à conserver réfrigérées ou chaudes, doivent satisfaire aux conditions suivantes :

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

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

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

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

CHAPITRE III. — *Déchets alimentaires*

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

2. Dans le commerce de détail de denrées alimentaires d'origine animale, les sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine sont, dans l'attente de leur enlèvement par un collecteur agréé, entreposés à une température appropriée.

CHAPITRE IV. — *Hygiène personnelle*

1. Les personnes qui entrent en contact direct avec les denrées alimentaires, doivent prouver au moyen d'un certificat médical qu'aucune raison médicale n'empêche leur activité dans le secteur alimentaire.

1.1. Le certificat doit être établi par un médecin et comporter les indications ci-dessous :

- le nom de la personne examinée;
- l'attestation que cette personne est apte à entrer en contact avec les denrées alimentaires (ou une mention équivalente);

- le cas échéant, la mention de certaines mesures préventives spécifiques qui doivent être prises pour éviter la contamination des denrées alimentaires;

- le nom et la signature du médecin;

- la date d'établissement du certificat.

1.2. La durée de validité du certificat s'élève à maximum 3 années. Toutefois, si des personnes doivent cesser leurs activités dû au fait qu'elles sont atteintes ou porteuses d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments, elles ne peuvent reprendre leurs activités qu'après avoir obtenu un nouveau certificat.

1.3. Le certificat doit être présenté aux personnes chargées du contrôle à leur demande.

2. Dans toute toilette utilisée par le personnel doit être affiché, de manière clairement visible et indélébile, un avis selon lequel le lavage des mains est obligatoire après l'usage des toilettes.

CHAPITRE V. — *Dispositions applicables aux denrées alimentaires*

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

Cette interdiction n'est pas d'application :

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

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

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

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

b) Dans le cas du pain non coupé et non emballé et des produits non emballés de la boulangerie fine, visés à l'arrêté royal du 2 septembre 1985 relatif aux pains et autres produits de la boulangerie, à l'exception de ceux contenant de la crème pâtissière, qui sont destinés à être exposés en vente en libre service, les mesures suivantes (ou toutes autres méthodes équivalentes permettant d'obtenir les mêmes résultats), doivent être prises :

i) ces produits doivent être exposés en vente dans des meubles protégés par des vitres à clapet, et au besoin équipés de pinces;

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

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

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

PHILIPPE

Par le Roi :

La Ministre de la Santé publique,
Mme L. ONKELINX

La Ministre de l'Agriculture,
Mme S. LARUELLE

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

Nature des denrées alimentaires	Température de conservation
1) Viandes fraîches réfrigérées d'ongulés domestiques, de gibier d'élevage ongulé et de gros gibier sauvage;	≤ + 7,0 °C
2) Abats frais réfrigérés d'ongulés domestiques, de gibier d'élevage, de gibier sauvage, de volaille et de lagomorphes;	≤ + 4,0 °C
3) Viandes fraîches réfrigérées de volaille, de ratites d'élevage, de lagomorphes et de petit gibier sauvage;	≤ + 4,0 °C
4) Produits à base de viande;	≤ + 7,0 °C
5) Viandes hachées et préparations de viande;	≤ + 4,0 °C
6) Les extraits de viandes, les graisses animales fondues, les cretons, le sang salé, le plasma sanguin salé et les estomacs, vessies et boyaux traités;	≤ + 7,0 °C
7) Mollusques bivalves vivants, échinodermes vivants, tuniciens vivants et gastéropodes marins vivants;	température qui ne doit pas avoir d'effet nocif sur la sécurité alimentaire et leur viabilité avec un maximum de 10 °C
8) Les produits de la pêche conservés vivants;	température qui n'affecte pas les caractéristiques en matière de sécurité alimentaire et de viabilité.
9) Produits de la pêche frais, entiers ou préparés, escargots frais et cuisses de grenouilles fraîches, les parties comestibles fraîches des mammifères marins et reptiles aquatiques, ainsi que les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés;	Température approchant celle de la glace fondante : ≤ 4 °C
10) Produits de la pêche transformés, produits transformés d'escargots, de cuisses de grenouilles, de parties comestibles de mammifères marins et reptiles aquatiques;	≤ + 4,0 °C
11) Lait cru;	≤ + 6,0 °C
12) Salades ou croquettes de pomme de terre ou de légumes, ou plats et mets composés d'une ou plusieurs de ces denrées alimentaires;	≤ + 7,0 °C
13) Fruits ou légumes découpés, une ou plusieurs sortes; jus de fruits ou de légumes fraîchement pressés une ou plusieurs sortes;	≤ + 7,0 °C
14) Graines germées ou jeunes pousses;	≤ + 7,0 °C
15) Lait pasteurisé, crème fraîche ou pasteurisée, lait battu (babeurre), frais ou pasteurisé;	≤ + 7,0 °C
16) Yaourt et laits fermentés autres que ceux traités thermiquement et remplis aseptiquement;	≤ + 7,0 °C
17) Fromage frais; fromage en tranches;	≤ + 7,0 °C
18) Produits d'œuf liquides, dont la teneur en sucre est inférieure à 50 % ou dont la teneur en sel de cuisine est inférieure à 15 %;	≤ + 7,0 °C
19) Produits de la pâtisserie contenant soit de la crème ou des succédanés de la crème, soit une crème préparée à base de produits visés par l'arrêté royal du 24 mai 1976 concernant les poudres et autres composés destinés à la préparation de pudding et de denrées analogues;	≤ + 7,0 °C
20) Œufs cuits pelés;	≤ + 7,0 °C
21) Les denrées alimentaires qui portent une mention, qui fait apparaître qu'elles doivent être tenues au frais, sans indication de température spécifique de conservation.	≤ + 7,0 °C

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

PHILIPPE

Par le Roi :

La Ministre de la Santé publique,
Mme L. ONKELINX

La Ministre de l'Agriculture,
Mme S. LARUELLE