

**29 AOÛT 2000. - Arrêté ministériel fixant les critères microbiologiques applicables à la production de crustacés et de mollusques cuits**

La Ministre de la Protection de la consommation, de la Santé publique et des Pensions,  
Vu la loi du 15 avril 1965 concernant l'expertise et le commerce du poisson, des volailles, des lapins et du gibier et modifiant la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes, notamment l'article 3, modifié par la loi du 13 juillet 1981 et l'article 4, modifié par les lois des 13 juillet 1981 et 22 avril 1982;

Vu l'arrêté royal du 30 avril 1976 relatif à l'expertise et au commerce du poisson, notamment l'article 2, modifié par les arrêtés royaux des 30 décembre 1992, 19 mai 1995 et 12 mars 2000;

Vu la directive 91/493/CEE du Conseil du 22 juillet 1991 fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche, modifiée par la décision 95/1/CE du 1<sup>er</sup> janvier 1995 et les directives 95/71/CE du 22 décembre 1995, 96/23/CE du 29 avril 1996 et 97/79/CE du 18 décembre 1997;

Vu la décision 93/51/CEE de la Commission européenne du 15 décembre 1992 relative aux critères microbiologiques applicables à la production de crustacés et de mollusques cuits;

Vu l'avis du Conseil d'expertise vétérinaire, donné le 25 avril 2000;

Vu les lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973, notamment l'article 3, § 1<sup>er</sup>, remplacé par la loi du 4 juillet 1989 et modifié par la loi du 4 août 1996;

Vu l'urgence, motivée par la circonstance que la réglementation relative à l'expertise et au commerce du poisson doit être mise en concordance sans délai avec les dispositions de la décision 93/51/CEE précitée de la Commission européenne du 15 décembre 1992, qui est déjà d'application,

Arrête :

Article 1<sup>er</sup>. Les critères microbiologiques applicables à la production de crustacés et de mollusques cuits sont fixées à l'annexe du présent arrêté.

Art. 2. Le respect des critères microbiologiques est à vérifier par l'exploitant pendant le processus de fabrication et avant la mise sur le marché des produits de crustacés et de mollusques cuits dans l'établissement de transformation agréé.

Art. 3. Les programmes d'échantillonnage sont établis par l'exploitant en fonction de la nature des produits (produits entiers, produits décortiqués ou décoquillés), de la température et du temps de cuisson et de l'analyse des risques. Ces programmes doivent répondre aux dispositions de l'article 50 de l'arrêté royal du 30 avril 1976 relatif à l'expertise et au commerce du poisson.

Les programmes d'échantillonnage doivent comprendre, en cas de non-respect des normes fixées aux points 1 et 2 de l'annexe, l'engagement :

- d'informer le vétérinaire de contrôle des résultats trouvés, des mesures prises concernant les lots incriminés, ainsi que des mesures visées au deuxième tiret;

- de réviser les méthodes de surveillance et de contrôle des points critiques pour identifier la source de contamination, incluant une augmentation de la fréquence des analyses;

- de ne pas commercialiser pour la consommation humaine des lots incriminés en raison de la découverte de germes pathogènes ou du dépassement de la valeur M fixée au point 2 de l'annexe pour le germe *Staphylococcus aureus*.

Art. 4. Le présent arrêté entre en vigueur le jour de sa publication au Moniteur belge.

Bruxelles, le 29 août 2000.

Mme M. AELVOET

Annexe

[Pour la consultation du tableau, voir image](#)