

26 AVRIL 2009. - Arrêté royal concernant des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

ALBERT II, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, Salut.

Vu la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes, l'article 4, l'article 13, modifié par la loi du 27 mai 1997 et l'arrêté royal du 15 avril 1965, et l'article 14, modifié par la loi du 13 juillet 1981, par l'arrêté royal du 9 janvier 1992, par la loi du 17 novembre 1998, et par l'arrêté royal du 22 février 2001;

Vu la loi du 15 avril 1965 concernant l'expertise et le commerce du poisson, des volailles, des lapins et du gibier et modifiant la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes, l'article 3, § 1^{er}, modifié par les lois du 13 juillet 1981, du 27 mai 1997 et du 17 novembre 1998, et par l'arrêté royal du 22 février 2001, et l'article 4, modifié par les lois des 13 juillet 1981 et 22 avril 1982, et par la loi du 27 mai 1997;

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}, modifié par les lois des 29 décembre 1990, 5 février 1999, 1^{er} mars 2007 et 8 juin 2008, 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, l'article 2, l'article 3, 3^o, a), modifié par la loi du 22 mars 1989, l'article 11, § 4, ajouté par la loi du 9 février 1994, et l'article 20, § 1^{er};

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, les articles 4, § 1^{er}, et 9, § 1^{er};

Vu l'arrêté royal du 29 mars 1974 relatif à l'extrait de viande, aux arômes liquides, condiments en poudre, potages et bouillons;

Vu l'arrêté royal du 18 mars 1980 relatif au yaourt et autres laits fermentés, modifié par l'arrêté royal du 1^{er} mars 1998;

Vu l'arrêté royal du 6 mai 1988 relatif au beurre et aux produits de beurre, modifié par les arrêtés royaux des 9 février 1990, 30 mars 1990 et 19 avril 1993;

Vu l'arrêté royal du 18 février 1991 relatif aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière, modifié en dernier lieu par l'arrêté royal du 30 juillet 2008;

Vu l'arrêté royal du 11 juin 2004 relatif aux glaces de consommation;

Vu l'arrêté ministériel du 29 août 2000 fixant les critères microbiologiques applicables à la production de crustacés et de mollusques cuits;

Considérant le 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;

Considérant le Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, modifié par le Règlement (CE) n° 1441/2007 de la Commission du 5 décembre 2007;

Considérant que des dispositions nationales complémentaires au Règlement (CE) n° 2073/2005 précité sont nécessaires pour protéger la santé des consommateurs, dans l'attente d'une harmonisation plus complète de ce domaine dans la législation alimentaire communautaire;

Considérant qu'il a été satisfait aux formalités prescrites par 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 l'avis du Conseil supérieur de la Santé n° 8114 et n° 8163 concernant les critères microbiologiques pour certaines denrées alimentaires, donné le 3 juin 2005;

Vu l'avis du Conseil supérieur de la Santé n° 7947 concernant la contribution à l'évaluation du risque présenté en Belgique par les *Campylobacter* spp. dans les préparations de viande à base de viande

hachée de volaille, donné le 3 juin 2005;

Vu l'avis n° 17-2008 du Comité Scientifique créé par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, donné le 16 avril 2008;

Vu la concertation entre les Gouvernements régionaux et l'Autorité fédérale du 5 janvier 2007;

Vu l'avis n° 41.269/3 du Conseil d'Etat, donné le 24 octobre 2006, en application de l'article 84, § 1^{er}, alinéa 1^{er}, 1^o, 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,

Nous avons arrêté et arrêtons :

CHAPITRE I^{er}. - Champ d'application et définitions

Article 1^{er}. Les dispositions du présent arrêté s'appliquent sans préjudice et en complément des dispositions du Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

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

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

Art. 3. Les dispositions visées aux articles 1^{er} à 7, à l'article 9 et à l'annexe II du règlement sont d'application pour le présent arrêté.

CHAPITRE II. - Exigences générales

Art. 4. Il est interdit de mettre dans le commerce des denrées alimentaires qui :

1° sont moisies, fermentées ou gâtées de quelque autre façon que ce soit, exception faite pour les denrées ou substances alimentaires dont l'état moisi ou fermenté est propre à la denrée et résulte d'un procédé normal de fabrication ou de préparation;

2° contiennent des microorganismes pathogènes ou des toxines d'origine microbienne dans une quantité qui peut représenter un danger potentiel pour la santé des consommateurs;

3° ne satisfont pas aux critères de sécurité alimentaire visés dans le règlement.

Art. 5. Les critères microbiologiques visés à l'annexe du présent arrêté sont d'application en complément aux critères microbiologiques visés à l'annexe I^{er} du règlement.

CHAPITRE III. - Produits déclarés nuisibles

Art. 6. Pour l'application de l'article 18 de 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, sont déclarés nuisibles les denrées alimentaires qui ne satisfont pas aux dispositions visées à l'article 4.

CHAPITRE IV. - Dispositions pénales

Art. 7. § 1^{er}. Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont recherchées et constatées conformément aux dispositions de 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.

§ 2. Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont punies conformément aux dispositions des lois du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes, 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, de la loi du 28 mars 1975 relative au commerce des produits de l'agriculture, de l'horticulture et de la pêche maritime et de 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.

CHAPITRE V. - Dispositions finales

Art. 8. § 1^{er}. Sont abrogés :

1° le point A de l'annexe de l'arrêté royal du 18 mars 1980 relatif au yaourt et autres laits fermentés;

2° l'article 3, § 1^{er}, 5°, 6° et 7°, et le point III de l'annexe de l'arrêté royal du 6 mai 1988 relatif au beurre et aux produits de beurre, modifié par l'arrêté royal du 30 mars 1990;

3° l'article 4, 1°, c), et le point B de l'annexe de l'arrêté royal du 11 juin 2004 relatif aux glaces de consommation;

4° l'article 2, § 1^{er}, 12°, a), de l'arrêté royal du 29 mars 1974 relatif à l'extrait de viande, aux arômes liquides, condiments en poudre, potages et bouillons.

5° les points 1 des chapitres 5.1.2.3., 5.2.2.3. et 5.4.2.3. de l'annexe de l'arrêté royal du 18 février 1991 relatif aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière, modifié par les arrêtés royaux des 27 septembre 1993 et 11 octobre 1997.

§ 2. L'arrêté ministériel du 29 août 2000 fixant les critères microbiologiques applicables à la production de crustacés et de mollusques cuits est abrogé.

Art. 9. Le Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions et le Ministre qui a l'Agriculture dans ses attributions sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Bruxelles, le 26 avril 2009.

ALBERT

Par le Roi :

La Ministre de la Santé publique,

Mme L. ONKELINX

La Ministre de l'Agriculture,

Mme S. LARUELLE

Annexe à l'arrêté royal du 26 avril 2009 concernant des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Critères d'hygiène des procédés

Catégorie de denrées alimentaires	Micro- organisme/ Métabolite	Limites (1)		Plan d'échantillonnage (2)		Point d'application du critère	Actions correctives
		m	M	n	c		
1. Viandes hachées de volaille et préparations de viande à base de viande de volailles, destinées à être consommées cuites (3)	Campylobacter spp. thermotolérants	100 ufc/g		5	0	Fin du processus de production	Améliorations de l'hygiène de la production, de la sélection et/ou de l'origine des matières premières
2. Lait cru de vache, destiné à la vente directe au consommateur par le producteur, et lait cru de vache qui est utilisé sans traitement thermique pour la fabrication de produits laitiers destinés à la vente directe au consommateur par le producteur	Escherichia coli	100 ufc/g		5	0	Fin du processus de production	Amélioration de l'hygiène de la production
3. Yoghourt et autres laits fermentés (4)	Enterobacteriaceae	10 ufc/g		5	0	Fin du processus de production	Amélioration de l'hygiène de la production
4. Glaces de consommation	Staphylocoques à coagulase positive	10 ufc/g ou ml	100 ufc/g ou ml	5	2	Pendant le processus de production à la ferme ou dans le commerce de détail, au moment où l'on prévoit le	Amélioration de l'hygiène de la production et du portionnement

						nombre de Staphylocoques à coagulase positive le plus élevé. Au stade du portionnement dans le commerce de détail, c'est-à-dire lors du fractionnement ou la manipulation en vue de la vente directe au consommateur final	
	Enterobacteriaceae (5)	10 ufc/g ou ml	100 ufc/g ou ml	5	2	Fin du processus de production	Amélioration de l'hygiène de la production
	Enterobacteriaceae	50 ufc/g ou ml	500 ufc/g ou ml	5	2	Au stade du portionnement dans le commerce de détail, c'est-à-dire lors du fractionnement ou la manipulation en vue de la vente directe au consommateur final	Amélioration de l'hygiène du portionnement

Nota's

(1) m = la valeur seuil du nombre de bactéries en dessous de laquelle tous les résultats sont considérés comme satisfaisants; M = la valeur limite du nombre de bactéries au-delà de laquelle les résultats sont considérés comme insatisfaisants; ufc : unités formant une colonie; pour les points 1, 2 et 3, m = M.

(2) n = le nombre d'unités constituant l'échantillon; c = le nombre d'unités d'échantillonnage donnant des valeurs comprises entre m et M.

(3) Ce critère ne s'applique pas aux produits destinés à être transformés ultérieurement dans une entreprise du secteur alimentaire autre que du commerce de détail, à condition que cette transformation élimine le risque et qu'elle vise à fabriquer une denrée alimentaire d'une autre catégorie.

(4) Ce critère ne s'applique pas si l'exploitant démontre que le risque de contamination est négligeable.

(5) Ce critère ne s'applique qu'aux glaces de consommation qui ne contiennent pas d'ingrédient lacté, sauf si l'exploitant démontre que la présence des Enterobacteriaceae n'indique pas une contamination origine fécale ou un manque d'hygiène ou la présence possible de bactéries pathogènes.

Interprétation des résultats des analyses :

Les limites indiquées s'appliquent à chaque unité d'échantillon analysée.

Les résultats des analyses révèlent la qualité microbiologique du processus contrôlé.

Pour les critères visés aux points 1, 2 et 3, la qualité est satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont $\leq m$. La qualité est insuffisante lorsque la présence de la bactérie est détectée dans une unité de l'échantillon.

Pour le critère visé au point 4 :

- la qualité est satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont $\leq m$,
- la qualité est acceptable lorsqu'un maximum de c/n valeurs se situe entre m et M, et que le reste -des valeurs observées est $\leq m$,
- la qualité est insuffisante lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont $> M$ ou lorsque plus de c/n valeurs se situent entre m et M.

Vu pour être annexé à notre arrêté du 26 avril 2009 concernant des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

ALBERT

Par le Roi :

La Ministre de la Santé publique,

Mme L. ONKELINX

La Ministre de l'Agriculture,

Mme S. LARUELLE

Publié le : 2009-06-08