

30 DECEMBRE 1992. - Arrêté royal relatif à l'agrément et aux conditions d'installation des abattoirs et d'autres établissements.

(NOTE : Consultation des versions antérieures à partir du 31-12-1992 et mise à jour au 06-11-1998)

Article 1. Pour l'application du présent arrêté, on entend par :

1° (établissement : l'ensemble de l'infrastructure établie sur le même site et qui répond à une ou plusieurs des descriptions sousmentionnées :

a) un abattoir, c'est-à-dire un établissement dans lequel des animaux de boucherie, des volailles, des lapins ou du gibier d'élevage sont abattus;

b) un atelier de découpe, c'est-à-dire un établissement dans lequel la viande fraîche d'animaux de boucherie, de volailles, de lapins ou de gibier est découpée ou désossée, y compris un établissement dans lequel des viandes séparées mécaniquement sont obtenues ainsi qu'un établissement dans lequel des viandes fraîches sont conditionnées ou reconditionnées;

c) un établissement de traitement du gibier sauvage, c'est-à-dire un établissement dans lequel le gibier sauvage mis à mort est traité et dans lequel les viandes de gibier sauvage sont obtenues, découpées, désossées, conditionnées ou reconditionnées;

d) un établissement dans lequel sont fabriquées des viandes hachées ou des préparations de viandes, y compris un établissement dans lequel ces denrées sont conditionnées;

e) un établissement dans lequel des produits à base de viande, y compris des plats cuisinés, sont fabriqués ou mis en portions, y compris un établissement dans lequel ces denrées sont conditionnées ou reconditionnées;

f) un établissement dans lequel d'autres issues traitées d'origine animale destinées à la consommation humaine sont fabriquées, y compris un établissement dans lequel ces denrées sont conditionnées ou reconditionnées;

g) un entrepôt ou un entrepôt frigorifique, c'est-à-dire un établissement dans lequel des viandes fraîches, des préparations de viandes, des produits à base de viande ou d'autres issues traitées d'origine animale sont entreposés;

h) un centre de réemballage, c'est-à-dire un établissement dans lequel des viandes fraîches, des préparations de viandes, des produits à base de viande ou d'autres issues traitées d'origine animale, conditionnés, sont regroupés et/ou réemballés sans que le conditionnement soit ouvert;) <AR

1998-10-09/35, art. 1, § 1, 007; En vigueur : 01-12-1998>

2° le Ministre : le Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions;

3° l'Institut : l'Institut d'expertise vétérinaire.

En outre, les définitions prévues à l'arrêté royal (du 4 juillet 1996) relatif aux conditions (générales et spéciales) d'exploitation des abattoirs et d'autres établissements sont aussi applicables

pour le présent arrêté. <AR 1998-10-09/35, art. 1, § 2, 007; En vigueur : 01-12-1998>

Art. 2. <AR 1998-10-09/35, art. 2, 007; En vigueur : 01-12-1998> Le présent arrêté ne s'applique pas :

1° à une personne privée qui pratique des activités d'abattage autorisées à son domicile, si les viandes sont destinées aux besoins exclusifs de son ménage;

2° à un chasseur qui éviscère, habille ou plume du gibier sauvage de son propre butin pour la livraison directe de carcasses entières, avec ou sans abats, au consommateur final;

3° à un producteur de volaille, de lapins ou de gibier d'élevage à plumes dont la production annuelle n'est pas supérieure à 10.000 unités de ces animaux et qui en abat de petites quantités sur son exploitation pour la cession directe sur son exploitation de carcasses entières, avec ou sans abats, à des personnes privées, pour autant qu'il ne dispose d'aucun établissement agréé sur son exploitation;

4° à un magasin de détail y compris l'atelier attenant, ainsi qu'aux locaux contigus à des points de vente, où la découpe, le désossage, la fabrication, l'entreposage et l'emballage sont effectuées exclusivement en vue de la vente au consommateur.

Art. 3. § 1er. L'exploitant d'un établissement doit disposer d'un agrément accordé par le Ministre ou par le fonctionnaire de l'Institut qu'il délègue.

Cet agrément est accordé sur avis de l'Institut, qui à cette fin procède à une enquête administrative et technique. L'agrément peut être limité dans le temps et à des activités définies.

L'exploitant qui désire obtenir un agrément pour son établissement introduit une demande à cet effet, par lettre recommandée à la poste, auprès de l'Institut. Pour les besoins de l'enquête ci-dessus mentionnée, il transmet tous les données et documents sollicités par l'Institut et qui font apparaître que les conditions d'agrément sont respectées.

(§ 2. Le Ministre peut, sur avis de l'Institut, refuser totalement ou partiellement, suspendre, retirer ou limiter dans le temps, l'agrément visé au § 1er du présent article, ainsi que limiter, suspendre ou interdire l'usage des locaux, emplacements ou installations de l'établissement.

En outre, le Ministre peut, sur avis de l'Institut, subordonner le maintien ou l'octroi d'un agrément, à des conditions particulières qui peuvent comporter notamment un contrôle vétérinaire renforcé sur l'établissement.

Le Ministre peut appliquer les dispositions de ce paragraphe à chaque établissement de l'exploitant.) <AR 1997-10-24/31, art. 1, 006; En vigueur : 25-10-1997>

§ 3. (Lorsque l'Institut estime qu'il existe des motifs pour appliquer les dispositions du § 2, il fait connaître à l'intéressé les motifs invoqués ainsi que les mesures envisagées.) <AR 1997-10-24/31, art. 1, 006; En vigueur : 25-10-1997>

L'intéressé dispose de dix jours ouvrables pour faire connaître, par lettre recommandée à la poste, ses objections à l'Institut.

Le Ministre dispose ensuite de trente jours ouvrables pour prendre une décision.

(Les dispositions visées à ce paragraphe ne sont pas d'application dans le cas où le Ministre prend une décision basée entièrement ou partiellement sur un des cas mentionnés à l'article 7, 7° ou 8°.) <AR 1997-10-11/31, art. 1, 005; En vigueur : 22-10-1997>

(§ 4. La décision motivée du Ministre est communiquée à l'intéressé par lettre recommandée à la poste, par exploit d'huissier ou par remise contre accusé de réception.) <AR 1997-10-24/31, art. 1, 006; En vigueur : 25-10-1997>

Art. 4. Pour obtenir l'agrément, les établissements doivent répondre aux conditions d'installation prévues à l'annexe I.

Art. 5. § 1er. (Par dérogation à l'article 4 :

1° les exploitants des abattoirs qui ne répondent pas aux conditions de l'annexe I peuvent obtenir un agrément d'abattoir de faible capacité pour autant que :

a) leur abattoir d'animaux de boucherie réponde aux conditions d'installation de l'annexe II, chapitres I et II;

b) leur abattoir de volailles ou de lapins réponde aux conditions d'installation de l'annexe II, chapitres I et IIbis;

2° les exploitants des établissements de traitement du gibier sauvage qui ne répondent pas aux conditions d'installation de l'annexe I, peuvent obtenir un agrément d'établissement de traitement du gibier sauvage de faible capacité pour autant que leur établissement réponde aux conditions d'installation de l'annexe II, chapitres I et IIter;

3° les exploitants des ateliers de découpe qui ne répondent pas aux conditions d'installation de l'annexe I, peuvent obtenir un agrément d'atelier de découpe de faible capacité pour autant que leur atelier de découpe réponde aux conditions d'installation de l'annexe II, chapitres I et III.) <AR 1998-10-09/35, art. 5, § 1, 007; En vigueur : 01-12-1998>

§ 2. Par dérogation à l'article 4, les exploitants des établissements visés à l'article 1er, e), qui ne disposent pas de structure et de capacité de production industrielle, peuvent obtenir un agrément d'établissement de faible capacité pour autant que celui-ci satisfasse aux conditions d'installation de l'annexe I, chapitre Ier et de l'annexe II, chapitre IV.

A cette fin, le Ministre fixe dans l'agrément de chaque établissement une limite de production maximale prenant en compte les paramètres suivants : (limites réglementaires d'exploitation) structure et circuits de l'établissement, flux de produits, capacité de stockage des matières premières et des produits finis. <AR 1998-10-09/35, art. 3, § 2, 007; En vigueur : 01-12-1998>

(Alinéa 3 abrogé) <AR 1998-10-09/35, art. 3, § 2, 007; En vigueur : 01-12-1998>

(§ 3. Par dérogation à l'article 4, les exploitants des établissements où sont fabriquées des préparations de viandes et qui ne disposent pas de structure et de capacité de production industrielle, peuvent obtenir un agrément d'établissement de faible capacité pour autant que leur

établissement réponde aux conditions d'installation de l'annexe I, chapitre I, et de l'annexe II, chapitre V.

§ 4. Par dérogation à l'article 4, les exploitants des entrepôts ou des entrepôts frigorifiques d'une capacité maximale d'entreposage de 500 m³ et dans lesquels ne sont entreposés que des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viandes emballés ou des produits à base de viande séchés et éventuellement d'autres denrées alimentaires, peuvent obtenir un agrément d'entrepôt ou d'entrepôt frigorifique de faible capacité pour autant que leur établissement réponde aux conditions d'installation de l'annexe I, chapitres I et IV, étant entendu que des dérogations aux conditions minimales du chapitre I peuvent être accordées au cas par cas.) <AR 1998-10-09/35, art. 3, § 3, 007; En vigueur : 01-12-1998>

Art. 5bis. <AR 1998-10-09/35, art. 4, 007; En vigueur : 01-12-1998> § 1er. Un régime spécial, en dérogation à l'article 3, est d'application aux personnes suivantes qui disposent d'un local séparé et approprié pour la réalisation des opérations d'abattage, pour autant que celles-ci soient autorisées dans leur exploitation :

- 1° les exploitants d'une ferme d'engraissement de volailles destinées à la production de foie gras;
- 2° les exploitants d'une ferme avec centre de rassemblement de gibier d'élevage;
- 3° le producteur de volailles, de lapins et de gibier d'élevage à plumes qui ne produit pas plus de 10.000 unités de ces animaux par an et qui en abat de petites quantités sur son exploitation pour la cession directe à des personnes privées de carcasses entières, avec ou sans abats, sur les marchés hebdomadaires les plus proches de son exploitation.

§ 2. Ce régime implique que :

- 1° ces personnes signalent la présence d'un tel local au chef de cercle d'expertise où se trouve leur exploitation;
- 2° ce local doit être installé et équipé de façon à ce que les opérations d'abattage y puissent être réalisées de façon hygiénique; en particulier, il doit répondre aux conditions d'installation prévues à l'annexe III.

§ 3. Si les conditions mentionnées ci-dessus sont réalisées, le chef de cercle remet un document d'enregistrement, qui reste valable pendant deux années et qui peut être renouvelé à la demande de l'intéressé.

Art. 6. Les différents établissements situés dans un même bâtiment ou groupe de bâtiments, qui communiquent entre eux autrement que par la voie publique, doivent tous disposer du même type d'agrément, soit celui visé à l'article 4, soit celui visé à l'article 5.

Art. 7. (Les dispositions de l'article 3, §§ 2, 3 et 4, peuvent être appliquées dans les cas suivants :)<AR 1997-10-24/31, art. 2, 006; En vigueur : 25-10-1997>

- 1° l'établissement ne répond pas aux conditions d'installation;
- 2° les conditions d'exploitation arrêtées en vertu de l'article 14 de la loi du 5 septembre 1952

relative à l'expertise et au commerce des viandes ne sont pas respectées;

3° d'autres activités que celles visées à l'agrément sont effectuées dans l'établissement;

4° l'expertise ou le contrôle adéquats sont contrariés, empêchés ou refusés;

5° la sécurité ou l'intégrité des experts est affectée.

(6° les conditions d'exploitation arrêtées en vertu de l'article 3 de la loi du 15 avril 1965 concernant l'expertise et le commerce du poisson, des volailles, des lapins et du gibier ne sont pas respectées.) <AR 1994-02-25/32, art. 5, 002; En vigueur : 1994-04-03>

(7° une infraction est constatée aux dispositions des lois du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes et du 15 avril 1965 concernant l'expertise et le commerce du poisson, des volailles, des lapins et du gibier ou aux dispositions des arrêtés réglementant le commerce pris en vertu de ces lois, notamment dans le cas où à partir de l'établissement des viandes ou des denrées alimentaires fabriquées à partir ou contenant de la viande sont commercialisées en présentant un danger pour la santé;) <AR 1997-08-19/35, art. 1, 004; En vigueur : 23-08-1997>

(8° une fraude est constatée dans le chef de l'exploitant de l'établissement, soit concernant le caractère propre à la consommation humaine, soit concernant l'origine ou la provenance de la viande ou des denrées alimentaires fabriquées à partir ou contenant de la viande, notamment si des documents, des marques de salubrité ou d'identification sont utilisés à cet effet ou si des certificats dont le contenu ne correspond pas à l'état réel, à l'origine ou à la provenance des denrées, ou si une marque de salubrité ou d'identification est apposée sur des denrées qui ne répondent pas aux prescriptions.) <AR 1997-08-19/35, art. 1, 004; En vigueur : 23-08-1997>

(9° une infraction est constatée aux dispositions 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 ou de ses arrêtés d'exécution.) <AR 1997-10-24/31, art. 2, 006; En vigueur : 25-10-1997>

Art. 8. § 1er. Aux établissements agréés sur base de l'article 4, il est attribué un numéro d'agrément vétérinaire.

§ 2. Aux établissements agréés sur base de (l'article 5, §§ 1er, 3 et 4) il est attribué un numéro d'agrément spécifique qui se réfère au cercle d'expertise où ils sont établis. <AR 1998-10-09/35, art. 5, 007; En vigueur : 01-12-1998>

(§ 3. Aux établissements agréés sur base de l'article 5, § 2, il est attribué un numéro d'agrément.) <AR 1994-02-25/32, art. 6, § 2, 002; En vigueur : 1994-04-03>

Art. 9. (Abrogé) <AR 1998-10-09/35, art. 6, 007; En vigueur : 01-12-1998>

Art. 9bis. (Abrogé) <AR 1998-10-09/35, art. 6, 007; En vigueur : 01-12-1998>

Art. 10. <AR 1998-10-09/35, art. 7, 007; En vigueur : 01-12-1998> § 1er. L'exploitant est tenu de :

1° signaler, au préalable, par écrit adressé au chef de cercle d'expertise où se trouve son

établissement, chaque modification qu'il veut apporter à la structure de son établissement, assorti d'un plan et d'un calendrier des travaux, qu'il s'engage à respecter;

2° signaler, dans un délai maximal d'un mois, par lettre recommandée à la poste, adressée à l'Institut, chaque modification des données administratives de l'établissement, reprises dans l'agrément, à l'exception de l'identité de l'exploitant.

§ 2. En cas de non-respect des obligations mentionnées au § 1er, le Ministre peut, en dérogation de la procédure de l'article 3 et des cas de l'article 7, imposer la suspension immédiate de l'agrément de l'établissement.

Art. 11. <AR 1998-10-09/35, art. 7, 007; En vigueur : 01-12-1998> § 1er. Dans le cas où l'identité de l'exploitant de l'établissement est modifiée, le nouvel exploitant est tenu, dans un délai maximal d'un mois et par lettre recommandée à la poste, adressée à l'Institut, de signaler et de prouver par écrit cette modification et sa date, ainsi que de signaler toute autre modification des données administratives de l'établissement reprises dans l'agrément existant.

Dans ce cas, le nouvel exploitant peut provisoirement continuer les activités sous couverture de l'agrément existant.

Sauf si un terme préalable y a été précisé, et sans préjudice à l'application de l'article 7, l'agrément en cours tombera de plein droit le 31 décembre de l'année civile suivant la modification, même si pendant cette période une nouvelle modification de l'identité de l'exploitant se présente.

Toutefois, pendant la période mentionnée, l'agrément peut être renouvelé à la demande du nouvel exploitant suivant la procédure et les conditions du présent arrêté et pour autant que l'arrêté royal du 4 juillet 1996 relatif aux conditions générales et spéciales d'exploitation des abattoirs et d'autres établissements soit respecté.

§ 2. En cas de non-respect des obligations mentionnées au § 1er, le Ministre peut, en dérogation de la procédure de l'article 3 et des cas de l'article 7, imposer la suspension ou le retrait immédiat de l'agrément de l'établissement.

Si la modification de l'identité de l'exploitant est constatée d'office et le Ministre ne procède pas à une des mesures mentionnées au premier alinéa, la mesure transitoire mentionnée au § 1er, troisième alinéa, est d'application, limitée toutefois à six mois entiers après la constatation de la modification.

Art. 12. Notre Ministre de la Santé publique est chargé de l'exécution du présent arrêté.

ANNEXES.

Art. N1. Annexe 1. Conditions d'installation d'établissement <Voir CN : 1992-12-30/35>

Art. N2. Annexe 2. Conditions générales et spéciales d'installation. <Voir CN : 1992-12-30/36>.

Modifié par :

<AR 2002-10-24/39, art. 1, En vigueur : 07-11-2002; M.B. 07-11-2002, p. 50589>

Art. N3. <Inséré par AR 1998-10-09/35, art. 10; En vigueur : 01-12-1998> Le local mentionné à l'article 5bis du présent arrêté, doit être suffisamment vaste pour pouvoir effectuer, l'éviscération éventuelle à un autre endroit que les autres opérations d'abattage et doit comporter au moins :

1. un sol en matériaux imperméables, facile à nettoyer et à désinfecter, imputrescible et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau vers un puisard siphonné et grillagé;
2. des murs lisses, résistants et imperméables, enduits d'un revêtement clair, facile à nettoyer et à désinfecter jusqu'à une hauteur d'au moins 2 mètres;
3. une ventilation suffisante et, le cas échéant, une bonne évacuation des buées;
4. un éclairage suffisant, naturel ou artificiel, ne modifiant pas les couleurs;
5. des dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains et pour le nettoyage du matériel;
6. des dispositifs appropriés de protection contre les animaux indésirables tels qu'insectes, rongeurs, oiseaux, etc.;
7. des dispositifs, des outils de travail et des récipients en matière résistante à la corrosion, non susceptibles d'altérer les viandes, faciles à nettoyer et à désinfecter;
8. une installation permettant l'approvisionnement en eau froide et chaude, potable exclusivement;
9. un dispositif de réfrigération, permettant d'atteindre et de maintenir la température interne des viandes à un maximum de 4 °C, ou de 7 °C pour les carcasses de gibier d'élevage biongulé, à moins que le transport des animaux mis à mort vers un établissement agréé pour leur traitement ultérieur soit autorisé et immédiatement exécuté.