

18 MARS 1983. - Arrêté ministériel pris en exécution de l' arrêté royal du 12 décembre 1955 relatif aux débits de viandes et aux ateliers de préparation y annexés.

Article 1. Article unique. Les conditions auxquelles est subordonné le commerce ambulant des saucisses fraîches préparées à l' avance, des saucisses à sécher, de la viande hachée à l' avance et auxquelles sont admises la détention ou l' exposition en vue du commerce ambulant des marchandises précitées, sont reprises dans l' annexe du présent arrêté.

Art. N. Annexe. <voir ART 1N - 6N>

Art. 1N. Seules les viandes portant l' estampille C.E.E. ou l' estampille du contrôle à l' importation peuvent être utilisées.

Art. 2N. La viande fraîche destinée à être hachée doit être maintenue à une température constante ne dépassant pas + 2° C.

Art. 3N. La préparation des viandes hachées, des saucisses fraîches ou à sécher doit se faire sous une température ambiante ne dépassant pas + 10° C. Le degré d' humidité relative doit être tel qu' aucune condensation ne puisse se déposer sur les viandes. Depuis le moment de la préparation jusqu'à celui de la remise au consommateur, les viandes hachées et les saucisses fraîches doivent être conservées à une température comprise entre 0 et + 4° C.

Art. 4N. Le matériel de travail et l' outillage, ainsi que l' équipement des salles de découpe, doivent être en matériau inaltérable ne compromettant pas les viandes, facile à nettoyer et à désinfecter. Ils seront maintenus constamment en parfait état d' entretien et de propriété.

Art. 5N. En vue du transport et afin d' éviter leur souillure, les viandes hachées doivent être enveloppées, immédiatement après leur préparation, dans un matériau d' emballage autorisé en vertu 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.

Art. 6N. Les viandes hachées ne peuvent être mises en vente plus de deux jours après leur préparation. (...) <AM 28-06-1985>