

30 AVRIL 1976. Arrêté royal relatif à l'expertise et au commerce du poisson.

(NOTE : consultation des versions antérieures à partir du 01-01-1987 et mise à jour au 24-03-2000)

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;

Vu la loi du 20 juin 1964 sur le contrôle des denrées ou substances alimentaires et autres produits;

Sur proposition de Notre Ministre de la Santé publique et de la Famille et de Notre Ministre des Finances,

CHAPITRE Ier. Dispositions générales.

Article 1. <AR 1992-12-30/39, art. 1, 004; En vigueur : 1993-01-01> Pour l'application du présent arrêté il faut entendre par :

1. poissons : les poissons ou parties de poissons, visés à l'article 1er, § 2, 1° de 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 de viandes;

2. produits d'aquaculture : poissons dont la naissance et la croissance sont contrôlées par l'homme jusqu'à leur mise sur le marché en tant que denrée alimentaire, y compris ceux qui ont été capturés à l'état juvénile dans le milieu naturel et gardés en captivité jusqu'à ce qu'ils atteignent la taille commerciale souhaitée pour la consommation humaine.

Les poissons de taille commerciale capturés dans le milieu naturel et conservés vivants en vue d'une vente ultérieure sans qu'on essaye d'augmenter leur taille ou leur poids, ne sont pas considérés comme produits d'aquaculture;

3. réfrigération : procédé consistant à abaisser la température du poisson de manière qu'elle soit voisine de celle de la glace fondante;

4. poissons frais : poissons entiers ou préparés, y compris les poissons conditionnés sous vide ou et atmosphère modifiée, qui n'ont subi aucun traitement en vue de leur conservation;

5. préparation : traitement modifiant l'intégrité anatomique des poissons, tel que la saignée, l'enlèvement de la peau, l'éviscération, l'étagage, le tranchage, le filetage, le hachage, etc.;

6. transformation : traitement chimique ou physique des poissons réfrigérés ou congelés, associés ou non à d'autres denrées alimentaires, notamment par chauffage, fumage, salage, séchage, marinage ou par une combinaison de tels traitements;

7. conservation : traitement par lequel les poissons sont conditionnés dans des récipients hermétiquement fermés et soumis à un traitement thermique suffisant pour détruire ou inactiver tous les micro-organismes qui pourraient proliférer, quelle que soit la température à laquelle se fera l'entreposage;

8. congélation : traitement par lequel les poissons sont congelés de telle façon que leur température à cœur atteigne au minimum - 18 °C, après stabilisation thermique;

9. emballage : protection des poissons par l'emploi d'une enveloppe ou d'un conteneur ou de toute autre matériel adapté;

10. lot : la quantité de poissons, obtenue dans des circonstances pratiquement identiques;

11. envoi : une quantité de poissons destinée à un ou plusieurs preneurs et acheminée par un seul moyen de transport;

12. (Etablissement :

a) l'ensemble de l'infrastructure établie sur un même site et dans laquelle du poisson est préparé, transformé, réfrigéré, congelé, emballé ou entreposé;

b) un navire-usine, c'est-à-dire un navire à bord duquel du poisson subit une ou plusieurs des opérations suivantes suivies d'un emballage : filetage, tranchage, pelage, hachage, congélation ou transformation. Ne sont pas considérés comme des navires-usines :

- les bateaux de pêche à bord desquels des crustacés ou des mollusques sont uniquement cuits;
- les bateaux de pêche à bord desquels du poisson est uniquement congelé;

Ne sont pas considérés comme des établissements :

- les magasins de détail et les commerces ambulants;

- les halles de criée et les marchés de gros dans lesquels se font exclusivement l'exposition et la vente en gros;

- les centres d'expédition;) <AR 2000-03-12/36, art. 1, 1°, 007; En vigueur : 01-04-2000>

13. commercialiser : importer, exporter, transporter, détenir, offrir en vente, vendre, livrer ou céder à titre onéreux ou gratuit;

14. (...) <AR 2000-03-12/36, art. 1, 2°, 007; En vigueur : 01-04-2000>

15. mollusques bivalves : mollusques lamellibranches filtreurs;

16. biotoxines maritimes : les substances toxiques accumulées par des mollusques bivalves quand ils se nourrissent de plancton contenant ces toxines;

17. zones de production : partie de territoire maritime, lagune ou estuaire, où se trouvent soit des bancs naturels de mollusques bivalves, soit des sites employés pour la culture de mollusques bivalves, à partir desquels les mollusques bivalves vivants sont récoltés;

18. zone de reparcage : partie de territoire maritime, lagune ou estuaire, clairement délimitée et signalisée par des bouées, des piquets ou tant autre matériel fixe et consacrée exclusivement à la purification naturelle des mollusques bivalves;

19. centre d'expédition : toute installation terrestre ou flottante, réservée à la réception, à la finition, au lavage, au nettoyage, au calibrage et au conditionnement des mollusques bivalves vivants;

20. centre de purification : tout établissement comportant des bassins alimentés en eau de mer naturellement propre ou rendue propre par un traitement approprié, dans lesquels les mollusques bivalves vivants sont placés pendant le temps nécessaire pour leur permettre d'éliminer les contaminants microbiologiques afin de devenir aptes à la consommation humaine;

21. Institut : l'Institut d'expertise vétérinaire;

22. Ministre : le Ministre qui a la santé publique dans ses attributions.

§ 2. Le présent arrêté ne s'applique pas aux :

a) les poissons capturés ou amenés par le pêcheur amateur et qui ne sont pas destinés à des fins commerciales;

b) les poissons transportés vers l'usine de destruction.

Art. 2. <AR 1992-12-30/39, art. 2, 004; En vigueur : 1993-01-01> § 1. (Du poisson capturé dans son milieu naturel ne peut être commercialisé en vue de la consommation humaine que s'il a été :

1° capturé et, le cas échéant, manipulé pour la saignée, l'étêtage, l'éviscération et l'enlèvement des nageoires, réfrigéré ou congelé, à bord des bateaux de pêche, conformément aux dispositions du chapitre Ier de l'annexe III.

Lorsque le poisson, à l'exception de celui qui est maintenu en vie à bord, est conservé pendant plus de vingt-quatre heures à bord du bateau de pêche, il doit en outre être satisfait aux conditions supplémentaires visées au chapitre II de la même annexe;

2° capturé et, le cas échéant, préparé, transformé, congelé, emballé ou entreposé, à bord des navires-usines conformément aux dispositions du chapitre Ier de l'annexe I;

3° débarqué, exposé et entreposé dans les halles de criée ou les marchés de gros conformément aux dispositions du chapitre II de l'annexe I;

4° reconnu propre à la consommation humaine suite à l'expertise visée aux articles 5 et 6 ou répond aux conditions fixées par ces articles;

5° manipulé, préparé, transformé, congelé, décongelé, emballé ou entreposé dans les établissements, conformément aux dispositions des chapitres III et IV de l'annexe I;

6° emballé conformément aux dispositions du chapitre VI de l'annexe I;

7° identifié conformément aux dispositions de l'article 29;

8° entreposé et transporté conformément aux dispositions du chapitre VI.

Lorsque l'éviscération est possible d'un point de vue technique et commercial, elle doit être pratiquée le plus rapidement possible après la capture ou le débarquement.

La cuisson des crevettes et mollusques à bord des bateaux de pêche n'est admise que si les conditions visées aux chapitres III, section I, point 5 et IV, section IV, point 7, de l'annexe I sont respectées.) <AR 2000-03-12/36, art. 2, 1°, 007; En vigueur : 01-04-2000>

(§ 2. Les mollusques bivalves vivants ne peuvent être commercialisés en vue de la consommation humaine que s'ils :

1° sont accompagnés des documents imposés par la réglementation européenne, lors de leur arrivée dans un centre d'expédition ou dans un établissement de transformation. Toutefois, si c'est le même

personnel qui intervient pour la récolte et dans le centre d'expédition ou l'établissement de transformation, ces documents peuvent être remplacés par une autorisation permanente de transport;

2° satisfont aux prescriptions du chapitre II de l'annexe II;

3° ont été conditionnés conformément aux dispositions du chapitre III de l'annexe II;

4° ont été entreposés et transportés conformément aux dispositions du chapitre VI;

5° sont identifiés conformément aux dispositions de l'article 30.

En cas de transformation de mollusques bivalves, il doit, en outre, être satisfait aux conditions visées à l'article 2, § 1er, 5° à 8°.) <AR 2000-03-12/36, art. 2, 2°, 007; En vigueur : 01-04-2000>

(§ 3.) Il est interdit de commercialiser : <AR 2000-03-12/36, art. 2, 2°, 007; En vigueur : 01-04-2000>

a) des poissons vénéneux des familles suivantes : Tétrodontidae, Molidae, Diodontidae et Canthigasteridae;

b) du poisson contenant des biotoxines telles que la ciguatoxime ou des toxines paralysantes.

(Des exigences détaillées pour les espèces visées par le présent paragraphe ainsi que les méthodes d'analyse peuvent être fixées par le Ministre.) <AR 2000-03-12/36, art. 2, 3°, 007; En vigueur : 01-04-2000>

(§ 4. Les dispositions du § 2 s'appliquent aux échinodermes, aux tuniciers et aux gastéropodes marins.) <AR 2000-03-12/36, art. 2, 4°, 007; En vigueur : 01-04-2000>

CHAPITRE II. _ (Les parcs d'élevage de poisson). <AR 2000-03-12/36, art. 3; En vigueur : 01-04-2000>.

Art. 3. <AR 2000-03-12/36, art. 4, 007; En vigueur : 01-04-2000> Le poisson provenant de parcs d'élevage ne peut être commercialisé en vue de la consommation humaine que si :

1° le poisson est abattu dans des conditions d'hygiène appropriées, il n'a pas été souillé notamment de terre, de vase ou de fèces, et il est maintenu réfrigéré s'il n'est pas procédé à la transformation directement après l'abattage;

2° le poisson est manipulé, préparé, transformé, emballé, congelé et décongelé, entreposé, identifié et transporté conformément aux dispositions du chapitre VI et des chapitres III, IV et VI de l'annexe I;

3° le poisson qui est commercialisé à l'état vivant, est tenu constamment dans les meilleures conditions de survie;

4° celui qui produit ou commercialise du poisson procède à un contrôle régulier tant du poisson que de l'eau, notamment par des contrôles parasitaires, chimiques et microbiologiques, dont les modalités peuvent être fixées par le Ministre. L'expert peut faire procéder à un examen chimique, parasitaire, microbiologique ou à n'importe quel examen, tant du poisson que de l'eau.

Art. 4. (Abrogé) <AR 2000-03-12/36, art. 33, a), 008; En vigueur : 01-04-2000>

CHAPITRE III. _ L'expertise.

Art. 5. <AR 2000-03-12/36, art. 5, 007; En vigueur : 01-04-2000> Sans préjudice des dérogations prévues par le Règlement (CE) n° 2406/96 du Conseil du 26 novembre 1996 fixant des normes communes de commercialisation pour certains produits de la pêche, chaque lot de poisson apporté de la mer doit être présenté à l'expertise dans une halle de criée avant la première vente afin de constater s'il est propre à la consommation humaine. Le poisson capturé par des bateaux de pêche doit être apporté à l'état frais réfrigéré. Les crustacés et les mollusques peuvent être apportés à l'état cuit. Du poisson capturé par des bateaux de pêche à bord desquels du poisson est uniquement congelé peut être apporté de la mer à l'état congelé.

Lorsqu'en raison des circonstances l'apport dans la halle de criée semble être impossible, le poisson peut être présenté à l'expertise en tout autre endroit accepté par l'expert.

Art. 6. <AR 2000-03-12/36, art. 6, 007; En vigueur : 01-04-2000> L'expertise consiste en une évaluation organoleptique du poisson au moyen d'échantillons.

Du poisson qui respecte, en ce qui concerne les conditions de fraîcheur, les normes communes de commercialisation, fixées en application du Règlement (CEE) n° 3759/92, est censé être conforme aux exigences organoleptiques visées au présent arrêté.

S'il existe le moindre doute sur la fraîcheur du poisson lors de l'évaluation organoleptique, des contrôles chimiques ou microbiologiques peuvent être exécutés.

Le Ministre peut fixer les modalités, les méthodes d'analyse, les plans d'échantillonnage et les niveaux à respecter pour les contrôles chimiques, microbiologiques et parasitaires.

Le poisson qui est tenu en observation en attendant la décision d'expertise, est entreposé

conformément aux instructions de l'expert dans un local fermant à clé et y est conservé dans des conditions appropriées.

Lorsque l'expert reconnaît le poisson impropre à la consommation humaine, il communique les motifs de sa décision au propriétaire du poisson.

Si le propriétaire du poisson ne peut pas se rallier à la décision de l'expert, il dispose d'un délai de 12 heures pour faire opposition. Dans ce cas, il fait procéder à ses frais, à une contre-expertise par un médecin-vétérinaire de son choix.

Si les constatations de l'expert et celles du contre-expert ne sont pas concordantes, ce dernier formule, par écrit, son avis motivé et provoque d'urgence l'intervention du chef du cercle compétent ou de son délégué. Celui-ci tranche sans appel.

Le poisson définitivement reconnu impropre à la consommation humaine est dénaturé aux frais du propriétaire du poisson. Le Ministre peut fixer les modalités relatives à la dénaturation. En attendant son enlèvement, le poisson reconnu impropre à la consommation humaine est entreposé dans un local ou un récipient destiné à cet effet.

CHAPITRE IV. _ Décision de l'expert consécutive à l'examen sanitaire ou à l'expertise.

Art. 7. (Abrogé) <AR 2000-03-12/36, art. 33, a), 008; En vigueur : 01-04-2000>

Art. 8. (Abrogé) <AR 2000-03-12/36, art. 33, a), 008; En vigueur : 01-04-2000>

CHAPITRE V. _ Contrôle sanitaire à l'importation.

Art. 9. (Abrogé) <AR 2000-03-12/36, art. 33, a), 008; En vigueur : 01-04-2000>

Art. 9bis. (Abrogé) <AR 2000-03-12/36, art. 33, a), 008; En vigueur : 01-04-2000>

Art. 10. (Abrogé) <AR 2000-03-12/36, art. 33, a), 008; En vigueur : 01-04-2000>

Art. 11. (Abrogé) <AR 2000-03-12/36, art. 33, a), 008; En vigueur : 01-04-2000>

Art. 12. (Abrogé) <AR 2000-03-12/36, art. 33, a), 008; En vigueur : 01-04-2000>

Art. 13. (Abrogé) <AR 2000-03-12/36, art. 33, a), 008; En vigueur : 01-04-2000>

Art. 14. (Abrogé) <AR 2000-03-12/36, art. 33, a), 008; En vigueur : 01-04-2000>

Art. 15. (Abrogé) <AR 2000-03-12/36, art. 33, a), 008; En vigueur : 01-04-2000>

Art. 16. (Abrogé) <AR 2000-03-12/36, art. 33, a), 008; En vigueur : 01-04-2000>

Art. 17. (Abrogé) <AR 2000-03-12/36, art. 33, a), 008; En vigueur : 01-04-2000>

Art. 18. (Abrogé) <AR 2000-03-12/36, art. 33, a), 008; En vigueur : 01-04-2000>

Art. 19. (Abrogé) <AR 2000-03-12/36, art. 33, a), 008; En vigueur : 01-04-2000>

Art. 20. (Abrogé) <AR 2000-03-12/36, art. 33, a), 008; En vigueur : 01-04-2000>

Art. 21. (abrogé) <AR 26-03-1982, art. 5, 2>

Art. 22. (abrogé) <AR 1989-01-25/33, art. 14, 003; En vigueur : 1989-04-01 et confirmé par L 1994-07-14/56, art. 14, 005; En vigueur : 01-04-1989; Abrogé : 31-12-1995>

Art. 23. (abrogé) <AR 26-03-1982, art. 4>

Art. 24. (Abrogé) <AR 2000-03-12/36, art. 33, a), 008; En vigueur : 01-04-2000>

Art. 25. (Abrogé) <AR 2000-03-12/36, art. 33, a), 008; En vigueur : 01-04-2000>

Art. 26. (Abrogé) <AR 2000-03-12/36, art. 33, a), 008; En vigueur : 01-04-2000>

Art. 26bis. (Abrogé) <AR 2000-03-12/36, art. 33, a), 008; En vigueur : 01-04-2000>

CHAPITRE VI. _ (Conservation, entreposage, transport et identification). <AR 2000-03-12/36, art. 7; En vigueur : 01-04-2000>

Art. 27. <AR 2000-03-12/36, art. 8, 007; En vigueur : 01-04-2000> § 1er. Le poisson doit, lors de l'entreposage et du transport, être maintenu aux températures suivantes :

a) le poisson frais ou décongelé, ainsi que les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés : à la température de la glace fondante en tous les points du produit;

b) le poisson congelé, à l'exception du poisson congelé en saumure et destiné à la fabrication de conserves : à une température stable de - 18 °C ou plus bas en tous les points du produit, avec éventuellement de brèves fluctuations, vers le haut, de 3 °C maximum, pendant le transport;

c) le poisson transformé doit être maintenu à la température spécifiée par le fabricant ou, lorsque les circonstances l'exigent, à la température fixée par la réglementation européenne.

§ 2. La glace utilisée ne peut contaminer le poisson et doit avoir été obtenue à partir d'eau potable ou d'eau de mer propre.

§ 3. Le poisson ne peut être entreposé ou transporté avec d'autres produits pouvant affecter sa salubrité ou le contaminer.

§ 4. Les moyens de transport utilisés pour le transport du poisson doivent être construits et équipés de

manière à assurer que les températures imposées par le présent arrêté peuvent être maintenues pendant la période de transport. Si le véhicule n'est pas équipé d'un système mécanique de réfrigération, le poisson frais ou décongelé doit être recouvert de glace. Si de la glace est utilisée pour la réfrigération du poisson, l'écoulement de l'eau de fusion doit être assurée afin d'éviter que cette eau séjourne au contact du poisson. Le finissage des parois internes des moyens de transport doit être tel que la salubrité du poisson ne soit pas affectée. Les parois doivent être lisses et faciles à nettoyer et à désinfecter.

§ 5. Les moyens de transport utilisés pour le transport du poisson ne peuvent être utilisés pour le transport d'autres produits pouvant affecter ou contaminer le poisson, sauf si un nettoyage approfondi, suivi d'une désinfection, peut assurer une garantie de non-contamination du poisson.

§ 6. Le poisson ne peut pas être transporté dans des engins ou dans des conteneurs qui ne sont pas propres et qui auraient dû être désinfectés.

§ 7. Les conditions de transport du poisson mis sur le marché à l'état vivant ne doivent pas avoir un effet nocif sur la qualité et la viabilité de celui-ci.

Art. 28. <AR 2000-03-12/36, art. 9, 007; En vigueur : 01-04-2000; Justel considère comme non avenue une abrogation du présent article 28 par le même AR 2000-03-12/36, art. 33, a).> § 1er. Dans les locaux d'entreposage, les mollusques bivalves vivants sont maintenus à une température qui ne doit pas avoir d'effet nocif sur leur qualité et leur viabilité; les conditionnements ne doivent pas être en contact avec le sol, mais être posés sur une surface propre et surélevée.

La réimmersion ou l'aspersion à l'eau de mollusques bivalves vivants est interdite après leur conditionnement et leur départ du centre d'expédition, sauf pour les ventes au consommateur final effectuées par l'expéditeur lui-même.

§ 2. Les mollusques bivalves vivants destinés à la consommation humaine doivent être transportés conditionnés en colis fermés depuis les centres d'expédition jusqu'à la présentation au consommateur ou au commerce de détail.

§ 3. Les moyens de transport utilisés pour les envois de mollusques bivalves vivants depuis le centre d'expédition doivent présenter les caractéristiques suivantes :

a) leurs parois intérieures ou toute autre partie susceptible d'entrer en contact avec les mollusques bivalves vivants doivent être en matières résistant à la corrosion; les parois doivent être lisses, faciles à nettoyer;

b) ils doivent être pourvus de dispositifs efficaces assurant la protection des mollusques contre les températures extrêmes, chaudes ou froides, la poussière ou les souillures, ainsi que contre les dégâts occasionnés aux coquilles par les vibrations et l'abrasion;

§ 4. Les mollusques bivalves vivants ne peuvent pas être transportés avec d'autres produits susceptibles de les contaminer.

§ 5. Pour le transport depuis le centre d'expédition et la distribution des mollusques bivalves vivants, on doit utiliser des véhicules ou des conteneurs fermés qui maintiennent les produits à une température n'ayant pas d'effet nocif sur leur qualité et leur viabilité.

Les colis contenant les mollusques bivalves vivants ne peuvent, pendant le transport, entrer directement en contact avec le sol du véhicule ou du conteneur, qui doit être pourvu de caillebotis ou d'un autre dispositif évitant ce contact.

Si de la glace est utilisée pour le transport de mollusques bivalves vivants, elle doit avoir été obtenue à partir d'eau potable ou d'eau de mer propre.

Art. 29. <AR 2000-03-12/36, art. 10, 007; En vigueur : 01-04-2000; Justel considère comme non avenue une abrogation du présent art. 29 par le même AR 2000-03-12/36, art. 33, a).> § 1er. Sans préjudice de l'arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, les informations suivantes doivent figurer sur l'emballage du poisson ou, en cas de poisson non emballé, sur les documents d'accompagnement :

a) le pays d'expédition exprimé, soit en toutes lettres, soit, pour la Communauté européenne, par les initiales du pays expéditeur en lettres capitales : B - DK - D - EL - E - F - IRL - I - L - NL - AT - P - FI - SE - UK;

b) l'identification de l'établissement ou du navire-usine par le numéro d'agrément officiel ou, en cas de mise sur le marché directe du poisson, à partir d'un bateau de pêche tel que visé à l'annexe III, chapitre II, point 7, via une halle de criée ou un marché de gros, par le numéro d'enregistrement visé à l'article 49;

c) pour la Communauté européenne, un des sigles suivants : CE - EC - EG - EK - EF - EY.

§ 2. Ces informations doivent être parfaitement lisibles et regroupées sur l'emballage à un endroit visible de l'extérieur sans qu'il soit nécessaire d'ouvrir ledit emballage.

Art. 30. <AR 2000-03-12/36, art. 11, 007; En vigueur : 01-04-2000; Justel considère comme non avenue une abrogation du présent art. 30 par le même AR 2000-03-12/36, art. 33, a).> § 1er. Tous les colis d'un envoi de mollusques bivalves vivants doivent être munis d'une marque d'identification permettant de connaître à tout moment, durant le transport et la distribution jusqu'au stade du commerce de détail, l'identification du centre d'expédition d'où ils proviennent. Sans préjudice de l'arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, la marque doit comprendre les informations suivantes :

- le pays expéditeur;
- l'espèce de mollusque bivalve (nom commun et nom scientifique);
- l'identification du centre d'expédition par le numéro d'agrément;
- la date du conditionnement, se composant au moins du jour et du mois.

Par dérogation à l'arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, la date de durabilité minimale peut être remplacée par la mention " ces animaux doivent être vivants au moment de l'achat ".

Lors de leur arrivée au centre d'expédition, tout emballage contenant des mollusques bivalves vivants purifiés doit être muni d'une étiquette attestant la purification de ceux-ci.

§ 2. La marque d'identification peut être imprimée sur le récipient de conditionnement ou sur une étiquette séparée fixée au récipient ou placée à l'intérieur. La marque d'identification peut aussi être du type à fixation par torsion ou agrafe; les marques d'identification auto-adhésives ne peuvent être utilisées que si elles ne sont pas détachables. Les différentes marques d'identification doivent être conçues de telle façon qu'elles ne doivent être employées qu'une seule fois et ne doivent pas pouvoir être transférées d'un emballage à l'autre.

§ 3. La marque d'identification doit être résistante et imperméable et les informations qu'elle comporte doivent être lisibles, indélébiles et en caractères aisément déchiffrables.

§ 4. Les marques d'identification fixées aux envois de mollusques bivalves vivants qui ne sont pas conditionnés en colis unitaires pour le consommateur doivent être conservées au moins 60 jours par le détaillant après le fractionnement du contenu de l'envoi.

Art. 31. <AR 2000-03-12/36, art. 12, 007; En vigueur : 01-04-2000> Les dispositions du présent chapitre, à l'exception de celles relatives à la température et aux conditions d'hygiène, ne s'appliquent pas au transport du poisson du commerce de détail au consommateur final ou de l'atelier de préparation destiné à l'approvisionnement du commerce de détail ou du commerce ambulant de l'exploitant.

CHAPITRE VII. (Commerce de détail et commerce ambulant). <AR 2000-03-12/36, art. 13, 007; En vigueur : 01-04-2000>

Section 1. Dispositions générales.

Art. 32. <AR 2000-03-12/36, art. 14, 007; En vigueur : 01-04-2000> Dans les magasins de commerce de détail de poisson et les ateliers de préparation à partir desquels se fait l'approvisionnement des magasins de commerce de détail ou du commerce ambulant de l'exploitant, il est interdit de détenir du poisson qui est gâté, corrompu ou nuisible, ou qui est déclaré nuisible par un règlement.

Art. 33. § 1. Le poisson (frais réfrigéré) ne peut être détenu pour la vente ou exposé en vente que dans la glace ou dans un comptoir frigorifique à (la température de la glace fondante). <AR 26-03-1982, art. 6> <AR 2000-03-12/36, art. 15, 1°, 007; En vigueur : 01-04-2000>

§ 2. Les huîtres et les moules ne peuvent être conservées (qu'à une température qui n'a pas d'effet nocif sur leur qualité et leur viabilité). <AR 2000-03-12/36, art. 15, 2°, 007; En vigueur : 01-04-2000>

§ 3. Le poisson congelé ne peut être détenu pour la vente ou exposé en vente que dans des installations frigorifiques assurant sa conservation à une température (maximum de - 18° C). <AR 2000-03-12/36, art. 15, 3°, 007; En vigueur : 01-04-2000>

(Alinéa 2 abrogé) <AR 2000-03-12/36, art. 15, 4°, 007; En vigueur : 01-04-2000>

§ 4. (...) <AR 2000-03-12/36, art. 15, 5°, 007; En vigueur : 01-04-2000>

§ 5. Le poisson fumé doit être détenu pour la vente ou exposé en vente dans un comptoir frigorifique à une température de + 4° C.

Art. 34. Dans les locaux et emplacements destinés à la vente du poisson, il ne peut se trouver de

produits qui pourraient contribuer à la détérioration du poisson.

Du poisson séché peut être mis en vente dans des locaux et emplacements autres que ceux destinés à la vente du poisson, pour autant que cette vente s'effectue dans des conditions hygiéniques.

Art. 35. La plus grande propreté doit toujours être exigée des personnes appelées à manipuler le poisson.

Art. 36. Les dépôts et débits doivent être pourvus de dispositifs appropriés pour l'évacuation des eaux résiduaires et pour la protection contre les insectes, les rongeurs et autre vermine.

L'accès de tout animal, à l'exception du poisson, est interdit dans ces établissements.

Section 2. _ (Commerce du détail). <AR 2000-03-12/36, art. 16; En vigueur : 01-04-2000>

Art. 37. Sans préjudice de l'application des dispositions du Règlement général pour la protection du travail, la détention, (la préparation), la transformation, l'exposition en vente et la vente au détail du poisson s'effectuent dans des locaux uniquement réservés à cet usage et répondant aux conditions suivantes : <AR 2000-03-12/36, art. 17, b), 007; En vigueur : 01-04-2000>

- a) ils doivent être convenablement éclairés et aérés;
- b) ils ne peuvent communiquer directement avec les installations sanitaires et locaux insalubres;
- c) ils doivent avoir au moins une hauteur de 2,50 m et une superficie de 16 m², installation frigorifique, visée en f non comprise. La superficie doit être proportionnelle à l'importance de l'entreprise de manière que tout travail de manipulation, (préparation), pesage, emballage, puisse se faire aisément et hygiéniquement; <AR 2000-03-12/36, art. 17, b), 007; En vigueur : 01-04-2000>
- d) le sol doit être uni, imperméable et constitué de matériaux durs, désinfectables et lavables. Le recouvrement des murs et plafond doit être en matériaux durs, lisses, clairs, lavables à l'eau chaude et désinfectables; les intersections du sol avec les murs et des murs entre eux doivent être arrondies;
- e) l'installation doit disposer d'un évier et d'un robinet distribuant de l'eau potable répondant aux conditions exigées par l'article 2 de l'arrêté royal du 24 avril 1965 relatif à l'eau alimentaire modifié par l'arrêté royal du 6 mai 1966. Un lavabo pourvu d'eau courante chaude et froide doit en outre être prévu ainsi que d'essuie-mains à n'utiliser qu'une seule fois;
- f) l'établissement doit être pourvu d'une glacière munie de glace en quantité suffisante ou d'une installation frigorifique en ordre de marche, réservée exclusivement à la conservation du poisson;
- g) les étals et les comptoirs dans ces locaux doivent être en matériaux unis, durs, lavables et non absorbants ou en être recouverts.

Les étals doivent avoir une pente suffisante permettant un écoulement efficace; ils doivent également être munis d'un dispositif mettant la marchandise à l'abri du soleil, des souillures, des contacts et des manipulations du public;

- h) les locaux ainsi que le matériel doivent être maintenus dans un état constant de propreté; tout le matériel utilisé doit être exempt de corrosion et employé exclusivement à ses fins spécifiques;
- i) les locaux doivent être pourvus de bacs à déchets; ces bacs doivent être exempts de corrosion, unis, en matériaux imperméables, facilement lavables et désinfectables et munis d'un couvercle.

Art. 38. Les opérations visées à l'article 37 ne sont autorisées dans les grands magasins et les magasins d'alimentation générale que pour autant qu'elles aient lieu dans un emplacement totalement isolé répondant aux conditions fixées par cet article.

Section 3. _ (Commerce ambulant). <AR 2000-03-12/36, art. 18; En vigueur : 01-04-2000>

Art. 39. Le commerce ambulant du poisson ne peut s'exercer qu'au moyen d'un engin réservé à cet effet, spécialement aménagé en vue de l'exposition, de la détention et du débit.

Cet engin, dont la grandeur est proportionnée aux besoins, doit présenter les caractéristiques suivantes :

1° il doit être spécialement aménagé en vue de l'exposition en vente, de la manutention et du débit du poisson;

2° la face interne du plancher de l'engin doit être lisse, imperméable et constituée de matériaux durs, désinfectables et lavables. Le revêtement des parois et du toit doit être constitué de matériaux durs, lisses, clairs, lavables à l'eau chaude et désinfectables;

3° le côté accessible au public doit être protégé par des dispositifs mettant le poisson à l'abri des manipulations du public, des poussières, du soleil et des souillures;

4° les étals d'exposition doivent être en matériaux durs, étanches et lavables et être réfrigérés;

5° l'engin doit être pourvu d'une réserve d'eau portable avec lavabo et essuie-mains à n'utiliser qu'une seule fois constamment disponibles;

6° l'engin doit être pourvu d'un récipient destiné aux déchets; ce récipient doit être exempt de corrosion, lisse, en matériaux imperméables facilement lavable et désinfectable et muni d'un couvercle;

7° les produits exposés en vente doivent être présentés sous les conditions reprises à l'article 33;

8° l'engin et le matériel doivent être constamment maintenus propres; tout le matériel utilisé doit être exempt de corrosion et employé uniquement à cette fin.

(L'atelier de préparation à partir duquel se fait l'approvisionnement d'un commerce ambulant doit répondre aux dispositions de l'article 37 du présent arrêté, à l'exception de la disposition reprise sous g). L'atelier de préparation de l'exploitant d'un commerce ambulant qui vend uniquement du poisson préemballé et qui n'effectue aucune préparation ou transformation du poisson, ne doit disposer que d'une installation frigorifique d'une puissance suffisante pour conserver le poisson dans les conditions thermiques prescrites par le présent arrêté.

Les dispositions de la présente section sont applicables d'une manière analogue aux emplacements fixes où des pêcheurs vendent du poisson directement au consommateur.) <AR 2000-03-12/36, art. 19, 007; En vigueur : 01-04-2000>

CHAPITRE VIII. (Navires-usines, bateaux de pêche, minques et halles aux poissons, marchés de gros, parc d'élevage de poissons, zones de production, zones de reparcage, centre d'expédition et de purification, établissements et grossistes-repartiteurs) <AR 1992-12-30/39, art. 6, En vigueur : 1993-01-01>

Section 1. Dispositions générales

Art. 40. <AR 2000-03-12/36, art. 20, 007; En vigueur : 01-04-2000> Il est interdit de préparer ou de transformer, de conserver, de congeler, d'emballer ou de commercialiser, du poisson qui est gâté, corrompu ou nuisible, ou qui est déclaré nuisible par un règlement.

Art. 40bis. <AR 2000-03-12/36, art. 21, 007; En vigueur : 01-04-2000> Les exploitants des établissements et les organismes de vente de poisson apporté, tiennent un registre dans lequel, lors de la réception et de l'envoi de poisson, sont mentionnés la date, la nature et la quantité, ainsi que la provenance et la destination du poisson.

Ce registre peut être scindé en parties séparées pour le poisson réceptionné et envoyé.

Les exploitants des parcs d'élevage tiennent un registre dans lequel chaque envoi de poisson est inscrit avec l'indication de la date, de la nature, de la quantité et de la destination du poisson.

Les registres sont tenus à la disposition de l'expert.

Sous les conditions fixées par le Ministre, l'obligation de tenir ces registres par écrit peut être remplacée par l'utilisation d'un système informatique donnant les mêmes garanties. Dans ce cas, l'expert doit avoir en permanence l'accès à ce système et, à la demande de celui-ci, une version imprimée de l'ensemble des données doit lui être remise.

Les registres ou les fichiers informatisés doivent être conservés par l'exploitant pendant trois ans.

Art. 41. <AR 2000-03-12/36, art. 22, 007; En vigueur : 01-04-2000> Les exploitants des établissements sont tenus de respecter les conditions d'exploitation visées à l'annexe I et qui concernent leur établissement.

Les exploitants des centres d'expédition sont tenus d'observer les conditions d'exploitation visées l'annexe II.

Art. 42. <AR 2000-03-12/36, art. 23, 007; En vigueur : 01-04-2000> Les exploitants des halles de criées et des marchés de gros sont tenus d'observer les conditions d'exploitation visées à l'annexe I.

Art. 43. § 1er. Les locaux ou emplacements, le matériel et les outils employés au cours du travail du poisson et de son entreposage (ne peuvent, sauf dérogation du Ministre,) être utilisés qu'à cet effet. <AR 2000-03-12/36, art. 24, 007; En vigueur : 01-04-2000>

§ 2. Les locaux et emplacements doivent être nettoyés et désinfectés selon les besoins et, en tout cas, à la fin des opérations de la journée.

§ 3. Le matériel et les outils utilisés pour le travail du poisson et son entreposage doivent être maintenus en bon état de propreté et d'entretien. Ils doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés plusieurs fois au cours d'une même journée de travail, ainsi qu'à la fin des opérations de la journée et avant d'être utilisés lorsqu'ils ont été souillés, par exemple, par contact avec un animal malade.

Art. 44. (Abrogé) <AR 2000-03-12/36, art. 33, a), 008; En vigueur : 01-04-2000>

Art. 45. (Abrogé) <AR 2000-03-12/36, art. 33, a), 008; En vigueur : 01-04-2000>

Art. 46. (Abrogé) <AR 2000-03-12/36, art. 33, a), 008; En vigueur : 01-04-2000>

Section 2. _ Conditions d'agrément.

Art. 47. <AR 1992-12-30/39, art. 7, 004; En vigueur : 1993-01-01> § 1. L'exploitant d'un navire-usine, d'un centre d'expédition (...) ou d'un établissement, doit disposer d'un agrément accordé par le Ministre ou par le fonctionnaire de l'Institut qu'il délègue. <AR 2000-03-12/36, art. 25, 1°, 007; En vigueur : 01-04-2000>

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, introduit une demande à cette fin par lettre recommandée à la poste, auprès de l'Institut. Pour les besoins de l'enquête mentionnée ci-dessus, il transmet toutes les données et documents sollicités par l'Institut qui font ressortir 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, des emplacements et des 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 ou sur le centre d'expédition.

Le Ministre peut appliquer les dispositions de ce paragraphe à chaque établissement ou à chaque centre d'expédition de l'exploitant.

§ 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.

Ce dernier 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.

§ 4. Les dispositions reprises dans les §§ 2 et 3 du présent article peuvent être appliquées dans les cas suivants :

- 1° l'établissement ou le centre d'expédition ne répond pas aux conditions d'installation;
- 2° les conditions d'exploitation ne sont pas respectées;
- 3° d'autres activités que celles visées à l'agrément sont effectuées dans l'établissement ou le centre d'expédition;
- 4° l'expertise ou le contrôle adéquats sont contrariés, empêchés ou refusés;
- 5° la sécurité ou l'intégrité des experts est affectée;
- 6° une infraction est constatée aux dispositions de 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 ou aux dispositions des arrêtés réglementant le commerce pris en vertu de cette loi, notamment dans le cas où à partir de l'établissement ou d'un centre d'expédition du poisson ou des denrées alimentaires qui contiennent du poisson sont commercialisées en présentant un danger pour la santé;
- 7° une fraude a été constatée dans le chef de l'exploitant de l'établissement ou du centre d'expédition, soit concernant le caractère propre à la consommation humaine, soit concernant l'origine ou la provenance du poisson ou des denrées alimentaires qui contiennent du poisson, notamment si des documents ou des marques d'identification sont utilisés à cet effet ou si des certificats sont obtenus dont le contenu ne correspond pas à l'état réel, à l'origine ou à la provenance du poisson, ou si une marque d'identification qui ne répond pas aux prescriptions est apposée sur du poisson ou sur des denrées alimentaires qui contiennent du poisson;
- 8° une infraction a été 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.

§ 5. Les dispositions du § 3 ne sont pas d'application dans le cas où le Ministre prend une décision basée entièrement ou partiellement sur un des cas mentionnés au § 4, 6° ou 7°.) <AR 2000-03-12/36, art. 25, 2°, 007; En vigueur : 01-04-2000>

Art. 48. <AR 2000-03-12/36, art. 26, 007; En vigueur : 01-04-2000> En vue d'obtenir un agrément :

- a) les navires-usines doivent répondre aux conditions d'installation visées au chapitre Ier, section I de l'annexe I.

- b) les établissements à terre doivent répondre aux conditions d'installation visées, selon le cas, aux

chapitres III et IV de l'annexe I.

c) les centres d'expédition doivent répondre aux conditions d'installation prévues au chapitre Ier, section I de l'annexe II.

Art. 49. <AR 2000-03-12/36, art. 27, 007; En vigueur : 01-04-2000> § 1er. L'exploitant d'une halle de criée, d'un marché de gros, d'un bateau de pêche, d'un parc d'élevage de poisson ainsi que les grossistes répartiteurs doivent disposer d'un numéro d'enregistrement.

Ce numéro d'enregistrement est accordé sur avis de l'Institut, qui à cette fin procède à une enquête administrative et technique. Le numéro d'enregistrement peut être limité dans le temps et à des activités définies.

L'exploitant qui désire obtenir un numéro d'enregistrement, introduit une demande à cette fin par lettre recommandée à la poste, auprès de l'Institut. Pour les besoins de l'enquête mentionnée ci-dessus, il transmet tous les documents et données sollicités par l'Institut qui font ressortir que les conditions d'enregistrement sont respectées.

§ 2. Pour obtenir un numéro d'enregistrement :

a) les halles de criée et les marchés de gros doivent répondre aux conditions d'installation visées au chapitre II de l'annexe I;

b) les bateaux de pêche doivent répondre aux conditions d'installation visées au chapitre Ier de l'annexe III.

Lorsque le poisson, à l'exception de celui qui est maintenu en vie à bord, est conservé pendant plus de vingt-quatre heures à bord du bateau de pêche, il doit en outre être satisfait aux conditions supplémentaires visées au chapitre II de la même annexe.

De plus, les bateaux de pêche, à bord desquels des crevettes et des mollusques sont uniquement cuits, doivent répondre aux conditions d'installation visées aux chapitres III, section I, point 5, et IV, section IV, point 7, de l'annexe I;

c) les parcs d'élevage de poisson doivent répondre aux conditions visées à l'article 3.

Art. 50. <AR 2000-03-12/36, art. 28, 007; En vigueur : 01-04-2000> § 1er. L'exploitant d'un centre d'expédition doit exécuter régulièrement dans son centre d'expédition des autocontrôles sanitaires afin de contrôler et de démontrer que toutes les conditions prévues par le présent arrêté sont respectées.

§ 2. L'exploitant d'un établissement doit exécuter régulièrement dans son établissement des autocontrôles sanitaires afin de contrôler et de démontrer que, à tous les stades de production du poisson, celui-ci réunit les conditions prévues par le présent arrêté.

Ces autocontrôles sanitaires comportent :

- l'identification des points critiques dans l'établissement en fonction des procédés de fabrication utilisés;

- l'établissement et la mise en oeuvre de méthodes de surveillance et de contrôle de ces points critiques;

- le prélèvement d'échantillons pour analyse aux fins de contrôle des méthodes de nettoyage et de désinfection et aux fins de vérification du respect des normes fixées par le présent arrêté;

- la conservation d'une trace écrite ou enregistrée de façon indélébile des points précédents en vue de leur présentation au vétérinaire de contrôle.

Le Ministre peut préciser les modalités de l'autocontrôle sanitaire.

Art. 50bis. <AR 2000-03-12/36, art. 29, 007; En vigueur : 01-04-2000> Sans préjudice des attributions des fonctionnaires visés à l'article 7 de la loi du 15 avril 1965, le vétérinaire qui est chargé par le Ministre d'une mission d'expertise ou de contrôle, effectue le contrôle sanitaire et la surveillance des conditions de production du poisson conformément au chapitre V de l'annexe I.

Ce contrôle sanitaire et cette surveillance peuvent être complétés par des contrôles parasitaires, chimiques et microbiologiques, particuliers dont les modalités peuvent être fixées par le Ministre.

Art. 51. <AR 1992-12-30/39, art. 12, 004; En vigueur : 1993-01-01> § 1. Lors de l'agrément, il est attribué aux établissements, aux navires-usines et aux centres d'expédition (, un numero). <AR 2000-03-12/36, art. 30, 1°, 007; En vigueur : 01-04-2000>

§ 2. (L'exploitant est tenu de :

a) communiquer, au préalable, par écrit adressé au chef de cercle d'expertise du lieu où se trouve son établissement ou son centre d'expédition, chaque modification qu'il veut apporter à la structure de son établissement ou de son centre d'expédition, assorti d'un plan et d'un calendrier des travaux, qu'il s'engage à respecter;

b) communiquer 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 ou du centre d'expédition, reprises dans l'agrément, à l'exception de l'identité de l'exploitant.

§ 3. En cas de non respect des obligations mentionnées au § 2, le Ministre peut, par dérogation à la procédure de l'article 47, § 3, et aux cas de l'article 47, § 4, imposer la suspension ou le retrait immédiat de l'agrément de l'établissement ou du centre d'expédition.

§ 4. Dans le cas où l'identité de l'exploitant de l'établissement ou du centre d'expédition 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 communiquer et de prouver par écrit cette modification et sa date, ainsi que de communiquer toute modification des données administratives de l'établissement ou du centre d'expédition 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 de l'application de l'article 47, § 4, l'agrément en cours tombera de plein droit le 31 décembre de l'année civile suivant l'année de la modification, même si pendant cette période une nouvelle modification de l'identité de l'exploitant se présente.

Toutefois, pendant la période visée, l'agrément peut être renouvelé à la demande du nouvel exploitant suivant la procédure et les conditions du présent arrêté et pour autant que les conditions d'exploitation soient respectées.

§ 5. En cas de non respect des obligations visées au § 4, le Ministre peut, par dérogation à la procédure de l'article 47, § 3, et aux cas de l'article 47, § 4, imposer la suspension ou le retrait immédiat de l'agrément de l'établissement ou du centre d'expédition.

Si la modification de l'identité de l'exploitant est constatée d'office et le Ministre ne procède pas à une des mesures mentionnées à l'alinéa précédent, la mesure transitoire visée au § 4, alinéa 3, est applicable; toutefois, elle sera limitée à six mois entiers après la constatation de la modification.

§ 6. Les dispositions visées aux §§ 2 et 4, alinéa 1, sont applicables mutatis mutandis s'il s'agit d'un numéro d'enregistrement.) <AR 2000-03-12/36, art. 30, 2°, 007; En vigueur : 01-04-2000>

Art. 51bis. <AR 26-03-1982, art. 8> Le poisson qui n'est pas conforme aux dispositions du présent arrêté est déclaré nuisible. Ce poisson est saisi, dénaturé et dirigé vers l'usine de destruction reconnue par le Ministre de l'Agriculture.

CHAPITRE IX. Dispositions pénales et finales.

Art. 52. Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont punies, selon le cas, des peines prévues aux articles 9 à 14 de 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, et aux articles 8 à 16 de la loi du 20 juin 1964 sur le contrôle des denrées ou substances alimentaires et autres produits.

Art. 53. (Abrogé) <AR 2000-03-12/36, art. 33, a), 008; En vigueur : 01-04-2000>

Art. 54. (Abrogé) <AR 2000-03-12/36, art. 33, a), 008; En vigueur : 01-04-2000>

Art. 55. (Abrogé) <AR 2000-03-12/36, art. 33, a), 008; En vigueur : 01-04-2000>

Art. 56. (Abrogé) <AR 2000-03-12/36, art. 33, a), 008; En vigueur : 01-04-2000>

Art. 57. (Abrogé) <AR 2000-03-12/36, art. 33, a), 008; En vigueur : 01-04-2000>

Art. 58. Notre Ministre de la Santé publique et de la Famille et Notre Ministre des Finances sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

ANNEXES.

Art. N1. <Inséré par AR 2000-03-12/36, art. 32; En vigueur : 01-04-2000> Annexe I.

Art. 1N1. CHAPITRE I. - Conditions applicables aux navires-usines.

Section I. - Conditions concernant la construction et l'équipement.

1. Les navires-usines doivent disposer au moins :

a) d'une aire de réception réservée à la mise à bord du poisson, conçue et disposée en parcs de dimensions suffisantes, de façon à permettre de séparer des apports séquentiels. Cette aire de réception et ses éléments démontables doivent être aisément nettoyables. Elle doit être conçue de façon à protéger le poisson de l'action du soleil ou des intempéries, ainsi que de toute source de souillure ou de contamination;

b) d'un système de convoyage du poisson, de l'aire de réception vers les lieux de travail, qui respecte les règles de l'hygiène;

c) des lieux de travail de dimensions suffisantes pour permettre de réaliser les préparations et les transformations du poisson dans des conditions d'hygiène convenables. Ils sont conçus et disposés de façon à éviter toute contamination du poisson;

d) des lieux d'entreposage des produits finis de dimensions suffisantes, conçus de façon à pouvoir être facilement nettoyés. Si une unité de traitement des déchets fonctionne à bord, une cale séparée doit être destinée à l'entreposage de ces déchets;

e) d'un local d'entreposage du matériel d'emballage, séparé des locaux de préparation et de transformation du poisson;

f) des équipements spéciaux pour évacuer soit directement à la mer, soit, si les circonstances l'exigent, dans une cuve étanche réservée à cet usage, les déchets et le poisson impropre à la consommation humaine. Si ces déchets sont stockés et traités à bord en vue de leur assainissement, des locaux séparés doivent être prévus à cet usage;

g) d'une installation permettant l'approvisionnement en eau potable ou en eau de mer propre sous pression. L'orifice de pompage de l'eau de mer doit être situé à un emplacement tel que la qualité de l'eau pompée ne puisse être affectée par le rejet à la mer des eaux usées, des déchets et de l'eau de refroidissement des moteurs;

h) d'un nombre approprié de vestiaires, lavabos et cabinets d'aisance, ces derniers ne pouvant ouvrir directement sur les locaux où le poisson est préparé, transformé ou entreposé. Les lavabos doivent être pourvus de moyens de nettoyage et d'essuyage répondant aux exigences de l'hygiène; les robinets des lavabos ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main.

2. Dans les locaux où l'on procède à la préparation et à la transformation, à la congélation ou à la surgélation du poisson, il faut :

a) un sol qui allie les qualités antidérapantes avec la facilité de nettoyage et de désinfection et qui soit pourvu de dispositifs permettant une évacuation facile de l'eau. Les structures et appareils fixés au sol doivent être munis d'anguillers de taille suffisante pour ne pas être obstrués par des déchets de poisson et laisser écouler l'eau facilement;

b) des parois et des plafonds faciles à nettoyer, en particulier au niveau des tuyaux, chaînes ou conduits électriques les traversant;

c) des circuits hydrauliques qui soient disposés ou protégés de façon qu'une fuite éventuelle d'huile ne puisse contaminer le poisson;

d) une ventilation suffisante et, le cas échéant, une bonne évacuation des buées;

e) un éclairage suffisant;

f) des dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des outils, du matériel et des installations;

g) des dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains, dont les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main et qui soient pourvus d'essuie-mains à usage unique.

3. Les dispositifs et les outils de travail, comme par exemple les tables de découpe, les récipients, les bandes transporteuses, les machines à éviscérer, à fileter, etc., doivent être en matériaux résistants à la corrosion de l'eau de mer, faciles à nettoyer et à désinfecter et maintenus en bon état.

4. Les navires-usines qui congèlent le poisson doivent disposer :

a) d'une installation d'une puissance frigorifique suffisante pour soumettre le poisson à un abaissement de température rapide permettant d'obtenir à cœur une température conforme aux prescriptions du présent arrêté;

b) des installations d'une puissance frigorifique suffisante pour maintenir dans les locaux d'entreposage le poisson à une température conforme aux prescriptions du présent arrêté. Les locaux d'entreposage doivent être munis d'un système d'enregistrement de la température place de façon à pouvoir être consulté facilement.

Section II. - Conditions d'hygiène à bord des navires-usines.

1. Une personne qualifiée à bord du navire-usine doit être responsable de l'application de bonnes pratiques de fabrication du poisson. Elle doit être investie de l'autorité nécessaire pour faire respecter les dispositions de la présente annexe. Elle tient, à la disposition du vétérinaire de contrôle, le programme d'inspection et de vérification des points critiques appliqué à bord, un registre sur lequel sont consignées ses observations, ainsi que les enregistrements thermiques éventuellement requis.

2. Les conditions générales d'hygiène applicables aux locaux et aux matériels sont celles qui sont

énoncées au chapitre III, section II, A, de la présente annexe.

3. Les conditions générales d'hygiène applicables au personnel sont celles qui sont énoncées au chapitre III, section II, B, de la présente annexe.

4. Les opérations d'étêtage, d'éviscération et de filetage doivent s'effectuer dans les conditions d'hygiène énoncées au chapitre IV, section I, points 2, 3 et 4, de la présente annexe.

5. Les opérations de transformation du poisson effectuées à bord doivent l'être dans les conditions d'hygiène énoncées au chapitre IV, sections II, points 2 et 3, IV et V de la présente annexe.

6. Le conditionnement et l'emballage du poisson à bord doit s'effectuer dans les conditions d'hygiène énoncées au chapitre VI de la présente annexe.

7. L'entreposage à bord du poisson doit s'effectuer dans les conditions d'hygiène énoncées au chapitre VI du présent arrêté.

Art. 2N1. CHAPITRE II. - Conditions pendant et après débarquement.

1. Le matériel de déchargement et de débarquement doit être constitué d'un matériau facile à nettoyer et doit être maintenu en bon état d'entretien et de propreté.

2. Lors du déchargement et du débarquement, la contamination du poisson doit être évitée; il doit notamment être assuré que :

- le déchargement et le débarquement sont effectués rapidement;
- le poisson est placé sans retard dans un environnement protégé, à la température requise en fonction de sa nature et, le cas échéant, mis sous glace dans les installations de transport, de stockage ou de vente ou dans un établissement;
- les équipements et les manipulations susceptibles de détériorer les parties comestibles du poisson ne sont pas autorisées.

3. Les parties des halles de criée et des marchés de gros dans lesquelles le poisson est exposé à la vente doivent :

- a) être couvertes et avoir des murs faciles à nettoyer;
- b) avoir un sol imperméable, facile à laver et à désinfecter, et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau et avoir un dispositif permettant une évacuation hygiénique des eaux résiduaires;
- c) être équipées d'installations sanitaires avec un nombre adéquat de lavabos et de cabinets d'aisance avec chasse d'eau. Ces derniers ne peuvent ouvrir directement sur les locaux de travail. Les lavabos doivent être pourvus de moyens de nettoyage des mains, ainsi que d'essuie-mains à usage unique;
- d) être bien éclairées pour faciliter le contrôle du poisson prévu au chapitre V de la présente annexe;
- e) lors de l'exposition ou de l'entreposage du poisson, ne pas être utilisées à d'autres fins. Les véhicules émettant des gaz d'échappement susceptibles de nuire à la qualité du poisson ne doivent pas pouvoir y pénétrer. Les animaux indésirables ne doivent pas y pénétrer;
- f) être régulièrement nettoyées, au moins à la fin de chaque vente. Les caisses doivent être nettoyées après chaque vente, rincées extérieurement et intérieurement, à l'eau potable ou avec de l'eau de mer propre et, si nécessaire, être désinfectées;
- g) être pourvues de pancartes d'interdiction de fumer ou de cracher, de boire et de manger, placées de façon visible;
- h) pouvoir être fermées et maintenues fermées lorsque le vétérinaire de contrôle l'estime nécessaire;
- i) disposer d'une installation permettant l'approvisionnement en eau répondant aux conditions du chapitre III, section I, point 7, de la présente annexe;
- j) disposer de conteneurs spéciaux étanches en matériau résistant à la corrosion et destinés à recevoir le poisson impropre à la consommation humaine;
- k) dans la mesure où elles ne disposent pas de ses propres locaux sur place ou à proximité immédiate et en fonction des quantités exposées à la vente, comporter, pour les besoins du vétérinaire de contrôle, un local suffisamment aménagé, fermant à clé, et le matériel nécessaire à l'exercice des contrôles.

4. Après le débarquement ou, le cas échéant, après la première vente, le poisson doit être acheminé sans délai vers son lieu de destination, dans les conditions énoncées au chapitre VI du présent arrêté.

5. Les halles dans lesquelles le poisson est entreposé avant son exposition à la vente ou après la vente et dans l'attente de son acheminement vers son lieu de destination doivent disposer de chambres froides de capacité suffisante répondant aux conditions énoncées au chapitre III, section I, point 3, de la présente annexe. Le poisson doit, dans ce cas, être entreposé à une température approchant celle de la glace fondante.

6. Les conditions générales d'hygiène énoncées au chapitre III, section II, à l'exception du point B, 1, a), de la présente annexe s'appliquent mutatis mutandis aux halles où le poisson est exposé à la vente ou entreposé.

7. Les marchés de gros, dans lesquels du poisson est exposé à la vente ou entreposé sont soumis aux mêmes conditions que celles énoncées au présent chapitre points 3 et 5, ainsi qu'à celles énoncées au chapitre III, section I, points 4, 10 et 11 de la présente annexe.

Les conditions générales d'hygiène énoncées au chapitre III, section II, de la présente annexe s'appliquent mutatis mutandis aux marchés de gros.

Art. 3N1. CHAPITRE III. - Conditions générales pour les établissements à terre.

Section I. - Conditions générales d'aménagement des locaux et d'équipement en matériel.

Les établissements doivent comporter au moins :

1. des locaux de travail de dimensions suffisantes afin que les activités professionnelles puissent s'y exercer dans des conditions d'hygiène convenables. Ces locaux de travail sont conçus et disposés de façon à éviter toute contamination du poisson et à séparer nettement le secteur propre et le secteur souillé;

2. dans des locaux où l'on procède à la manipulation, à la préparation et à la transformation du poisson :

a) un sol en matériaux imperméables, faciles à nettoyer et à désinfecter et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau ou pourvu d'un dispositif destiné à évacuer de l'eau;

b) des murs présentant des surfaces lisses faciles à nettoyer, résistantes et imperméables;

c) un plafond facile à nettoyer;

d) des portes en matériaux inaltérables, faciles à nettoyer;

e) une ventilation suffisante et, le cas échéant, une bonne évacuation des buées;

f) un éclairage suffisant;

g) un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains. Dans les locaux de travail et les toilettes, les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main. Les dispositifs doivent être pourvus d'essuie-mains à usage unique;

h) des dispositifs pour le nettoyage des outils, du matériel et des installations;

3. dans les chambres froides où le poisson est entreposé :

- le même aménagement que celui prévu au point 2, a), b), c), d) et f);

- le cas échéant, une installation frigorifique d'une puissance suffisante pour assurer le maintien du poisson dans les conditions thermiques prévues au présent arrêté;

4. des dispositifs appropriés de protection contre les animaux indésirables tels qu'insectes, rongeurs, oiseaux, etc.;

5. des dispositifs et des outils de travail tels que tables de découpe, récipients, bandes transporteuses et couteaux, en matériaux résistant à la corrosion, faciles à nettoyer et à désinfecter;

6. des conteneurs spéciaux, étanches, en matériaux résistant à la corrosion, destinés à recevoir du poisson non destiné à la consommation humaine et un local refroidi exclusivement pour entreposer ces conteneurs quand ils ne sont pas évacués au minimum à l'issue de chaque journée de travail;

7. une installation permettant l'approvisionnement en eau potable ou éventuellement en eau de mer propre ou rendue propre par un système d'épuration approprié, sous pression et en quantité suffisante. Toutefois, à titre exceptionnel, une installation fournissant de l'eau non potable est autorisée pour la production de vapeur, la lutte contre les incendies et le refroidissement des équipements frigorifiques, à condition que les conduites installées à cet effet ne permettent pas l'utilisation de cette eau à d'autres fins et ne présentent aucun risque de contamination du poisson. Les conduites d'eau non potable doivent être bien différenciées de celles utilisées pour l'eau potable ou l'eau de mer propre;

8. un dispositif permettant une évacuation hygiénique des eaux résiduelles;

9. un nombre approprié de vestiaires dotés de murs et de sols lisses, imperméables et lavables, de lavabos et de cabinets d'aisance avec chasse d'eau. Ces cabinets d'aisance ne peuvent ouvrir directement sur les locaux de travail. Les lavabos doivent être pourvus d'essuie-mains à usage unique et de produits de nettoyage des mains; les robinets des lavabos ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main;

10. si la quantité de poisson traité nécessite la présence régulière ou permanente d'un vétérinaire de contrôle, un local suffisamment aménagé, fermant à clé, à la disposition exclusive du vétérinaire de contrôle;

11. des équipements appropriés pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport;
12. dans les établissements où sont maintenus des animaux vivants, comme les poissons et les crustacés, une installation appropriée permettant les meilleures conditions de survie, alimentée d'une eau ayant une qualité suffisante pour ne pas transmettre à ces animaux des organismes ou des substances nuisibles.

Section II. - Conditions générales d'hygiène.

A. Conditions générales d'hygiène applicables aux locaux et aux matériels

1. Les sols, les murs, les plafonds et les cloisons et le matériel utilisé pour la préparation et la transformation du poisson doivent être maintenus en bon état de propreté et être bien entretenus de façon à ne pas constituer une source de contamination pour les produits.
2. La destruction des rongeurs, des insectes et de toute autre vermine doit être systématiquement effectuée. Les raticides, insecticides, désinfectants ou toutes autres substances pouvant présenter une certaine toxicité sont entreposés dans des locaux ou armoires fermant à clé; ils doivent être utilisés de manière à ne pas risquer de contaminer les produits.
3. Les lieux de travail, les outils et le matériel ne peuvent être utilisés que pour la préparation et la transformation du poisson. Toutefois, ils peuvent être utilisés pour l'élaboration, simultanée ou à des moments différents, d'autres produits alimentaires, si l'agrément le permet.
4. L'utilisation d'eau potable ou d'eau de mer propre est imposée pour tous les usages. Toutefois, peut être autorisée à titre exceptionnel l'utilisation d'eau non potable pour le refroidissement des machines, la production de vapeur ou la lutte contre les incendies, à condition que les conduites installées à cet effet ne permettent pas l'utilisation de cette eau à d'autres fins et ne présentent aucun risque de contamination des produits.
5. Des détergents, désinfectants autorisés et substances similaires doivent être utilisés de manière que l'équipement, le matériel et les produits ne soient pas affectés.

B. Conditions générales d'hygiène applicables au personnel

1. Le plus parfait état de propreté est exigé de la part du personnel. En particulier :
 - a) le personnel doit porter des vêtements de travail appropriés et propres ainsi qu'une coiffure propre enveloppant complètement la chevelure. Sont notamment concernées les personnes manipulant du poisson sujet à contamination;
 - b) le personnel affecté à la manipulation et à la préparation du poisson est tenu de se laver les mains au moins à chaque reprise du travail; les blessures aux mains doivent être recouvertes par un pansement étanche;
 - c) il est interdit de fumer, de cracher, de boire et de manger dans les locaux de travail et d'entreposage du poisson.
2. L'exploitant doit prendre toutes les mesures nécessaires pour écarter de la préparation, de la transformation et de la manipulation du poisson les personnes susceptibles de le contaminer jusqu'à ce qu'il soit démontré que ces personnes sont aptes à le faire sans danger.

Lors de l'embauche, toute personne affectée à la préparation, à la transformation et à la manipulation du poisson est tenue de prouver, par un certificat médical, que rien ne s'oppose à son affectation. Le certificat médical doit être renouvelé tous les ans.

Art. 4N1. CHAPITRE IV. - Conditions spéciales pour la manipulation du poisson dans les établissements à terre.

Section I. - Conditions pour le poisson frais.

1. Quand le poisson réfrigéré, non conditionné, n'est pas distribué, expédié, préparé ou transformé immédiatement après son arrivée dans l'établissement, il doit être entreposé ou exposé sous glace dans une chambre froide de l'établissement. Un reglavage doit être effectué aussi souvent que nécessaire. La glace utilisée doit être fabriquée à partir d'eau potable ou d'eau de mer propre et entreposée hygiéniquement dans des conteneurs prévus à cet effet qui doivent être maintenus propres et en bon état d'entretien. Le poisson frais préemballé doit être réfrigéré avec de la glace ou avec un appareil de réfrigération mécanique donnant les mêmes conditions de température.
2. Les opérations telles que l'étêtage et l'éviscération, si elles n'ont été faites à bord, doivent s'effectuer de manière hygiénique. Le poisson doit être lavé abondamment au moyen d'eau potable ou d'eau de mer propre immédiatement après ces opérations.
3. Les opérations telles que le filetage et le tranchage doivent s'effectuer de telle sorte que la contamination ou la souillure des filets et des tranches soit évitée et avoir lieu en un emplacement

différent de celui utilisé pour l'étêtage et l'éviscération. Les filets et les tranches ne doivent pas séjourner sur les tables de travail au-delà du temps nécessaire à leur préparation et doivent être protégés des contaminations par un emballage approprié. Les filets et les tranches destinés à être vendus frais doivent être réfrigérés le plus vite possible après leur préparation.

4. Les viscères et les parties pouvant constituer un danger pour la santé publique sont séparés et écartés du poisson destiné à la consommation humaine.

5. Les récipients utilisés pour la distribution ou l'entreposage du poisson frais doivent être conçus de telle sorte qu'ils assurent à la fois la protection contre la contamination et la conservation du poisson dans des conditions d'hygiène satisfaisantes et qu'ils permettent notamment un écoulement facile de l'eau de fusion.

6. A défaut d'un dispositif particulier mis en place en vue de l'évacuation continue des déchets, ceux-ci sont placés dans des récipients étanches munis d'un couvercle, faciles à nettoyer et à désinfecter. Les déchets ne doivent pas s'accumuler dans les lieux de travail. Ils sont évacués soit en continu, soit chaque fois que les récipients sont pleins et au minimum à l'issue de chaque journée de travail dans les conteneurs ou dans le local visé au chapitre III, section I, point 6, de la présente annexe. Les récipients, conteneurs et/ou local réservés aux déchets sont soigneusement nettoyés et, en cas de besoin, désinfectés après chaque utilisation. Les déchets entreposés ne doivent pas constituer une source de contamination pour l'établissement ou de nuisance pour son entourage.

Section II. - Conditions pour les produits congelés.

1. Les établissements doivent disposer :

- a) d'une installation frigorifique d'une puissance suffisante pour soumettre le poisson à un abaissement de température rapide permettant d'obtenir les températures prévues par le présent arrêté;
- b) des installations frigorifiques d'une puissance suffisante pour maintenir dans les locaux d'entreposage le poisson à une température ne pouvant être supérieure à celle prévue par le présent arrêté, quelle que soit la température extérieure.

Toutefois, en raison des impératifs techniques liés à la méthode de congélation et à la manutention, pour le poisson entier congelé en saumure et destiné à la fabrication de conserves, des températures plus élevées, ne pouvant toutefois dépasser - 9 °C, que celles prévues par le présent arrêté peuvent être tolérées.

2. Seul, le poisson frais qui satisfait aux dispositions de la section I du présent chapitre peut être congelé ou surgelé.

3. Les locaux d'entreposage doivent être munis d'un système d'enregistrement de la température qui peut être consulté facilement. La partie thermosensible du thermomètre est placée dans la zone où la température est la plus élevée.

Les graphiques d'enregistrement des températures sont gardés à la disposition des vétérinaires chargés du contrôle au moins pendant la période de durabilité du poisson.

Section III. - Conditions pour le poisson décongelé.

Les établissements qui procèdent à la décongélation du poisson doivent respecter les exigences suivantes :

1. Le poisson doit être décongelé dans des conditions d'hygiène appropriées. Une contamination du poisson doit être évitée et un écoulement efficace de l'eau de fusion doit être prévu. Pendant la décongélation, la température du poisson ne doit pas augmenter de façon excessive;

2. après décongélation, le poisson doit être manipulé conformément aux dispositions du présent chapitre. Lorsque le poisson est préparé ou transformé, les opérations en question doivent être effectuées dans les plus brefs délais. Lorsque le poisson est mis directement sur le marché, une indication clairement visible concernant l'état décongelé du poisson doit figurer sur l'emballage, conformément à la réglementation concernant l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

Section IV. - Conditions pour le poisson transformé.

1. Le poisson frais, congelé ou décongelé, utilisé pour la transformation doit satisfaire aux exigences fixées aux sections I, II ou III, du présent chapitre.

2. Si un traitement destiné à inhiber le développement des micro-organismes pathogènes est appliqué, ou si ce traitement constitue un élément important pour assurer la conservation du poisson, ce traitement doit être scientifiquement reconnu ou, dans le cas d'un traitement de poisson, visé à l'annexe II, chapitre I, point 2, du présent arrêté, qui n'a pas fait l'objet d'un reparcage ou qui n'a pas été purifié, ce traitement doit être approuvé par le Comité vétérinaire permanent.

L'exploitant de l'établissement doit tenir un registre des traitements appliqués. Il importe, en fonction du type de traitement appliqué, d'enregistrer et de contrôler le temps et la température d'un traitement par la chaleur, la concentration en sel, le pH et le contenu en eau. Ces registres doivent être maintenus à la disposition du vétérinaire de contrôle pour une période qui doit être au moins égale à la période de conservation du poisson.

3. Le poisson pour lequel la conservation n'est garantie que pour une période limitée après application d'un traitement tel que le salage, la fumaison, la dessiccation ou le marinage, doit être pourvu, sur l'emballage, d'une inscription clairement visible, indiquant les conditions d'entreposage conformément aux dispositions de la réglementation concernant l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

En outre, les conditions visées aux points 4 à 8 doivent être respectées selon le traitement appliqué.

4. Pour la fabrication du poisson qui subit une stérilisation dans des récipients hermétiquement fermés, appelés ci-après conserves, il faut veiller à ce que :

- a) l'eau utilisée pour la préparation des conserves soit de l'eau potable;
- b) le traitement thermique soit appliqué selon un procédé valable, défini selon des critères importants tels que la durée du chauffage, la température, le remplissage, la taille des récipients, etc., dont un registre doit être tenu. Le traitement appliqué doit être capable de détruire ou d'inactiver les germes pathogènes ainsi que les spores des micro-organismes pathogènes. L'appareillage de traitement thermique doit être muni de dispositifs de contrôle pour permettre de vérifier que les récipients ont bien subi un traitement valable par la chaleur. Le refroidissement des récipients après le traitement thermique doit être effectué avec de l'eau potable, sans préjudice de la présence d'éventuels additifs chimiques utilisés conformément aux bonnes pratiques technologiques pour empêcher la corrosion des appareillages, des récipients et des conteneurs;
- c) des contrôles supplémentaires par sondage soient effectués par le fabricant pour s'assurer que les produits transformés ont subi un traitement efficace, au moyen :
 - de tests d'incubation. L'incubation doit être effectuée à 37 °C pendant 7 jours ou à 35 °C pendant 10 jours, ou toute autre combinaison équivalente;
 - d'examen microbiologiques du contenu et des récipients dans le laboratoire de l'établissement ou dans un autre laboratoire agréé;
- d) la production journalière soit échantillonnée à des intervalles déterminés à l'avance, pour s'assurer de l'efficacité du sertissage ou de tout autre moyen de fermeture hermétique. Dans ce but, un équipement adéquat doit être disponible pour l'examen des sections perpendiculaires des sertis des récipients fermes;

- e) des contrôles soient effectués pour s'assurer que les récipients ne sont pas endommagés;
- f) tous les récipients ayant subi un traitement thermique dans des circonstances pratiquement identiques reçoivent une marque d'identification du lot, conformément aux dispositions de l'arrêté royal du 9 février 1990 relatif à l'indication du lot auquel appartient une denrée alimentaire.

5. Les opérations de fumage doivent s'effectuer dans un local séparé ou en un emplacement particulier équipé, si nécessaire, d'un système de ventilation évitant que les fumées et la chaleur de la combustion n'affectent les autres locaux et emplacements où est préparé, transformé ou entreposé le poisson. De plus :

- a) les matériaux utilisés pour la production de fumée pour le fumage du poisson doivent être entreposés à l'écart du lieu de fumage du poisson et doivent être employés de manière à ne pas contaminer le poisson;
- b) les matériaux utilisés pour la production de fumée par combustion de bois peint, vernis, collé ou ayant subi tout type de traitement de préservation chimique sont interdits;
- c) après le fumage, le poisson doit être refroidi rapidement à la température requise pour la conservation, avant d'être emballé.

6.

a) Les opérations de salage doivent s'effectuer dans des endroits différents et suffisamment écartés de ceux où s'effectuent les autres opérations.

b) Le sel employé pour le traitement du poisson doit être propre et être entreposé de façon que soient évitées les contaminations. Il ne peut pas être réutilisé.

c) Les cuves de saumurage doivent être construites de façon à éviter toute source de pollution du poisson pendant le saumurage.

d) Les cuves de saumurage et les aires de salage doivent être nettoyées avant l'emploi.

7. Lors de la cuisson de crustacés et de mollusques, les prescriptions suivantes doivent être respectées :

a) toute cuisson des produits doit être suivie rapidement d'un refroidissement. L'eau utilisée à cet effet doit être de l'eau potable ou de l'eau de mer propre. Si aucun autre moyen de conservation n'est employé, le refroidissement doit se poursuivre jusqu'à ce que la température de la glace fondante soit atteinte;

b) le décorticage et le décoquillage doivent être pratiqués de manière hygiénique de façon à éviter la contamination du poisson. S'ils sont faits à la main, le personnel doit porter une attention particulière au lavage des mains et toutes les surfaces de travail doivent être nettoyées soigneusement. Si des machines sont employées, elles doivent être nettoyées à de courts intervalles et désinfectées après chaque journée de travail.

Après décorticage ou décoquillage, le poisson cuit doit être, soit congelé immédiatement, soit maintenu réfrigéré à une température ne permettant pas la croissance des germes pathogènes, et il doit être entreposé dans des salles adéquates;

8. La pulpe de poisson, obtenue par séparation mécanique des arêtes, doit être fabriquée dans les conditions suivantes :

a) la séparation mécanique des arêtes doit se faire sans délai après le filetage, à l'aide de matières premières exemptes de viscères. Si du poisson entier est utilisé, il doit être éviscéré et lavé au préalable;

b) les machines doivent être nettoyées à de courts intervalles et au moins toutes les deux heures;

c) après sa fabrication, la pulpe doit être le plus rapidement possible congelée ou incorporée dans un produit destiné à une congélation ou à un traitement stabilisateur.

Section V. - Conditions particulières concernant les parasites.

1. Pendant la production et avant sa mise à la consommation humaine, le poisson doit être soumis à un contrôle visuel en vue de la recherche et de l'enlèvement des parasites visibles.

Le poisson manifestement parasité ou les parties de poisson manifestement parasitées qui sont enlevés ne doivent pas être mis sur le marché pour la consommation humaine.

2. Le poisson visé au point 3 qui est destiné à être consommé en l'état doit, en outre, être soumis à un traitement par congélation à une température égale ou inférieure à - 20 ° C à l'intérieur du poisson pendant une période d'au moins 24 heures. Ce traitement par congélation doit être appliqué au produit cru ou au produit fini.

3. Le poisson suivant est soumis aux conditions énoncées au point 2 :

a) poisson devant être consommé cru ou pratiquement cru, tel que les jeunes harengs (maatje);

b) les espèces suivantes lorsqu'elles sont traitées par un fumage à froid pendant lequel la température à l'intérieur du poisson est de moins de 60 °C :

- hareng,

- maquereau,

- sprat,

- saumon sauvage de l'Atlantique ou du Pacifique;

c) hareng mariné et/ou salé quand le traitement subi est insuffisant pour tuer les larves de nématodes.

4. Les exploitants doivent s'assurer que le poisson visé au point 3 ou les matières premières destinées à sa fabrication ont subi, avant sa mise à la consommation, le traitement visé au point 2.

5. Le poisson visé au point 3 doit, lors de sa mise sur le marché, être accompagné d'une attestation de l'exploitant indiquant le type de traitement auquel il a été soumis.

Art. 5N1. CHAPITRE V. - Contrôle sanitaire et surveillance des conditions de production.

La surveillance générale comporte :

1. un contrôle des bateaux de pêche, étant entendu que ce contrôle pourra être effectué lors du séjour dans les ports;

2. un contrôle destiné à vérifier les conditions du débarquement et de la première vente;

3. un contrôle régulier des établissements, destiné à vérifier en particulier :

a) que les conditions d'agrément sont toujours remplies;

b) que le poisson est manipulé correctement;

c) le nettoyage des locaux, des installations et des instruments de travail, ainsi que l'hygiène du personnel;

- d) que les marques d'identification sont appliquées de façon correcte;
- 4. un contrôle effectué sur les marchés de gros et dans les halles de criée;
- 5. un contrôle de l'entreposage et du transport.

Art. 6N1. CHAPITRE VI. - Emballage.

1. L'emballage doit être effectué dans des conditions hygiéniques satisfaisantes, de façon à éviter la contamination du poisson.
2. Les matériaux d'emballage et les produits susceptibles d'entrer en contact avec le poisson doivent répondre aux conditions d'hygiène qui ont été prises en la matière en exécution 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.
3. Le matériel d'emballage ne peut être réutilisé, exception faite de certains contenants particuliers en matériaux imperméables, lisses, résistants à la corrosion et faciles à nettoyer et à désinfecter, qui peuvent être réutilisés après nettoyage et désinfection. Le matériel d'emballage utilisé pour le poisson frais maintenu sous glace doit permettre l'écoulement de l'eau de fusion de la glace.
4. Le matériel d'emballage doit, avant son emploi, être entreposé dans un local séparé de l'aire de production; il doit être protégé de la poussière et des contaminations.

Art. N2. <Inséré par AR 2000-03-12/36, art. 32; En vigueur : 01-04-2000> Annexe II.

Art. 1N2. CHAPITRE I. - Conditions d'agrément des centres d'expédition.

Section I. - Conditions générales d'aménagement des locaux et d'équipement en matériel.

Les centres d'expédition ne peuvent pas être situés dans les endroits proches d'odeurs désagréables, de fumées, de poussières et d'autres contaminants. Ces centres ne doivent pas être susceptibles d'être inondés par les marées hautes ordinaires ou des écoulements provenant de zones environnantes.

Les centres d'expédition doivent avoir au moins :

1. des locaux où les mollusques bivalves vivants sont manipulés ou entreposés avec :
 - a) des installations de construction solide, concus et correctement entretenus en vue de prévenir la contamination des mollusques bivalves vivants par tout type de déchet, eau usée, vapeur ou souillure ou par la présence de rongeurs ou d'autres animaux;
 - b) des sols en matériaux faciles à nettoyer et disposés de manière à faciliter l'écoulement des liquides;
 - c) un espace de travail suffisant pour la bonne exécution de toutes les opérations;
 - d) des murs résistants, faciles à nettoyer;
 - e) un éclairage suffisant, naturel ou artificiel;
2. un nombre suffisant de vestiaires, de lavabos et de cabinets d'aisance avec un nombre suffisant de lavabos;
3. du matériel approprié pour les opérations de nettoyage des matériels de travail, des récipients et de l'équipement;
4. une installation permettant l'approvisionnement ou, si nécessaire, le stockage d'eau exclusivement potable ou une installation permettant l'approvisionnement en eau de mer propre.

Une installation d'eau non potable peut être autorisée. L'eau en question ne peut ni entrer en contact direct avec les mollusques bivalves vivants, ni être utilisée pour le nettoyage et la désinfection des récipients, des installations et du matériel qui entrent en contact avec les mollusques bivalves vivants. Les conduites d'eau non potable doivent être bien différenciées de celles destinées à l'eau potable;

5. un matériau résistant à la corrosion, facile à nettoyer de façon répétitive pour l'équipement et les instruments ou leurs surfaces susceptibles d'être en contact avec les mollusques bivalves vivants.

Section II. - Conditions générales d'hygiène.

Un haut niveau de propreté et d'hygiène est exigé pour le personnel, les locaux, le matériel et les conditions de travail :

1. le personnel qui traite ou manipule des mollusques bivalves vivants doit notamment porter des vêtements de travail propres et, en cas de besoin, des gants adaptés au travail effectué;
2. il est interdit au personnel de cracher ou d'avoir tout autre comportement susceptible d'entraîner la contamination des mollusques bivalves vivants. Toute personne atteinte d'une maladie pouvant être transmise par les mollusques bivalves vivants doit être provisoirement écartée, jusqu'à sa guérison, du travail et de la manipulation de ces produits;
3. les rongeurs, les insectes ou toute vermine doivent être détruits et toute nouvelle infestation doit être évitée. Les animaux domestiques ne doivent pas pénétrer dans les installations;
4. les locaux, le matériel et les instruments utilisés pour la manipulation de mollusques bivalves

vivants doivent être maintenus en bon état d'entretien et de propreté. Le matériel et les instruments doivent être nettoyés à fond à la fin de la journée de travail et aussi souvent que nécessaire;

5. les locaux, les instruments et le matériel ne doivent pas être utilisés à d'autres fins que la manipulation des mollusques bivalves vivants, sauf si l'agrément le permet;

6. les déchets doivent être entreposés de manière hygiénique dans un endroit séparé et, en cas de besoin, être placés dans des conteneurs couverts exclusivement destinés à cet emploi. Ces déchets doivent être évacués du voisinage de l'établissement avec une périodicité adéquate;

7. les produits finis doivent être entreposés à couvert et doivent être maintenus à l'écart des endroits où d'autres animaux que les mollusques bivalves vivants, comme les crustacés, sont manipulés.

Section III. - Conditions spéciales.

1. Outre les conditions visées aux sections I et II du présent chapitre, les conditions suivantes doivent être remplies :

a) la finition ne doit pas causer de contamination des mollusques bivalves. Les installations de finition doivent être utilisées selon les instructions du vétérinaire de contrôle, tout particulièrement en ce qui concerne la qualité bactériologique et chimique de l'eau de mer utilisée dans ces installations;

b) le matériel et les conteneurs employés dans les installations de finition ne doivent pas constituer une source de contamination;

c) les procédés de calibration des mollusques bivalves vivants ne doivent pas entraîner de contamination supplémentaire du produit ni aucun changement affectant la capacité du produit à être transporté et entreposé après conditionnement;

d) tout lavage ou nettoyage de mollusques bivalves vivants doit être effectué au moyen d'eau de mer propre ou d'eau potable sous pression; l'eau utilisée ne doit pas être recyclée.

2. Les centres d'expédition ne doivent accepter que les lots de mollusques bivalves vivants accompagnés du document prévu à l'article 2, § 2, 1°, du présent arrêté.

3. Les centres d'expédition doivent avoir leur propre laboratoire jugé adéquat ou s'assurer les services d'un laboratoire équipé du matériel nécessaire pour contrôler, entre autres, que les mollusques satisfont aux normes microbiologiques visées au chapitre II de la présente annexe. Les laboratoires extérieurs aux centres doivent être agréés.

Toutefois, ces exigences ne sont pas applicables aux centres d'expédition recevant leurs mollusques exclusivement et directement d'un centre de purification dans lequel ils ont été examinés après la purification.

4. Les centres d'expédition sont tenus de tenir à la disposition du vétérinaire de contrôle les données suivantes :

- les résultats des examens microbiologiques des mollusques bivalves vivants provenant d'une zone de production agréée ou d'une zone de reparcage ou d'un centre de purification;

- les dates de réception et les quantités de mollusques bivalves vivants recus dans le centre d'expédition ainsi que les documents d'enregistrement y afférents;

- le relevé des expéditions comprenant les noms et adresse des destinataires, la date et les quantités de mollusques bivalves vivants expédiés ainsi que le ou les numéros du ou des documents d'enregistrement d'entrée correspondant aux mollusques expédiés;

Ces données doivent être classées chronologiquement et archivées pendant une période d'au moins douze mois.

5. Les centres d'expédition situés sur des navires sont soumis aux conditions visées aux points 1, b), c) et d), 3 et 4 de la présente section. Les conditions visées aux sections I et II s'appliquent mutatis mutandis à ces centres d'expédition.

Art. 2N2. CHAPITRE II. - Prescriptions concernant les mollusques bivalves vivants.

Les mollusques bivalves vivants destinés à la consommation humaine immédiate doivent remplir les conditions suivantes :

1. ils doivent être frais et vivants. Ils doivent posséder des caractéristiques visuelles associées à la fraîcheur et à la viabilité, incluant l'absence de souillure sur la coquille, une réponse à la percussion et une quantité normale de liquide intervalvaire;

2. ils doivent contenir moins de 300 coliformes fécaux ou moins de 230 E. coli pour 100 g de chair de mollusque et de liquide intervalvaire sur la base d'un test MPN (NPP) à 5 tubes et 3 dilutions ou de tout autre procédé bactériologique dont l'équivalence est démontrée en niveau de précision;

3. ils ne doivent pas contenir de salmonelles dans 25 g de chair de mollusque;

4. ils ne doivent pas contenir de composés toxiques ou nocifs d'origine naturelle ou rejetés dans l'environnement, tels que ceux mentionnés à l'annexe de la directive 79/923/CEE, à un taux tel que l'absorption alimentaire calculée dépasse les doses journalières admissibles (DJA) pour l'homme ou qu'ils soient susceptibles de détériorer le goût des coquillages;

5. les limites supérieures du taux de radionucléides ne doivent pas dépasser celles fixées en exécution de la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la sante des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produit;

6. le taux de "Paralytic Shellfish Poison"(PSP) dans les parties comestibles des mollusques (corps entier ou toute partie consommable séparément) ne doit pas dépasser 80 Fg pour 100 g, d'après la méthode d'analyse biologique, le cas échéant associée avec une méthode chimique de recherche de la saxitoxine;

En cas de contestation sur les résultats, la méthode de référence doit être la méthode biologique;

7. les méthodes d'analyse biologiques habituelles ne doivent pas donner de réaction positive en ce qui concerne la présence de "Diarrhetic Shellfish Poison"(DSP) dans les parties comestibles des mollusques (corps entier ou toute partie consommable séparément);

8. le taux de " Amnesic Shellfish Poisoning "(ASP) dans les parties comestibles des mollusques (corps entier ou toute partie consommable séparément) ne doit pas dépasser 20 Fg d'acide domoïque par gramme d'après la méthode d'analyse HPLC;

9. en l'absence de techniques de routine pour la recherche de virus et de la fixation de normes virologiques, le controle sanitaire se fonde sur des comptages de bactéries fécales.

Les examens visant à contrôler le respect des exigences du présent chapitre doivent s'effectuer selon des méthodes scientifiquement reconnues et pratiquement éprouvées.

Art. 3N2. CHAPITRE III. - Conditionnement.

1. Le conditionnement des mollusques bivalves vivants doit être effectué dans des conditions d'hygiène satisfaisantes.

Les récipients ou les conteneurs doivent :

- ne pas pouvoir altérer les propriétés organoleptiques des mollusques bivalves vivants,
- ne pas pouvoir transmettre aux mollusques bivalves vivants des substances nocives pour la santé humaine,
- être suffisamment solides pour assurer une protection efficace des mollusques bivalves vivants.

2. Les huîtres doivent être conditionnées valves creuses en dessous.

3. Tous les conditionnements de mollusques vivants doivent être fermés et demeurer scellés depuis le centre d'expédition jusqu'à la livraison au consommateur ou au détaillant.

Art. N3. <AR 2000-03-12/36, art. 31, 007; En vigueur : 01-04-2000> Annexe I.

Art. 1N3. <inséré par AR 1995-05-19/48, art. 1, 006; En vigueur : 01-08-1995> CHAPITRE I. - Conditions générales d'hygiène applicables aux poissons à bord des bateaux de pêche.

1. Les parties des bateaux de pêche ou les récipients réservés à l'entreposage du poisson ne doivent pas contenir d'objets ou de produits susceptibles de transmettre aux poissons des propriétés nocives ou des caractères anormaux. Ces parties ou ces récipients doivent être constitués de façon de pouvoir être facilement nettoyés et de telle sorte que l'eau de fusion de la glace ne puisse séjourner au contact du poisson.

2. Au moment de leur utilisation, les parties des bateaux de pêche ou les récipients réservés à l'entreposage du poisson doivent être en parfait état de propreté et, en particulier, ne pas pouvoir être souillés par le carburant utilisé pour la propulsion du bateau de pêche ou par les eaux sales des fonds de celui-ci.

3. Dès sa mise à bord, le poisson doit être placé à l'abri des contaminations et être soustrait à l'action du soleil ou de toute autre source de chaleur le plus tôt possible. Lorsqu'il est lavé, l'eau utilisée doit être de l'eau douce respectant les paramètres indiqués aux annexes D et E de la Directive 80/778/CEE ou de l'eau de mer propre, de façon à ne pas nuire à la qualité ou à la salubrité du poisson.

4. Le poisson est manipulé et entreposé de façon à éviter qu'il soit meurtri. L'utilisation d'instruments piquants est tolérée pour le déplacement de poissons de grande taille ou ceux présentant un risque de blessure pour le manipulateur, à condition que les chairs de ces poissons ne soient pas détériorées.

5. Le poisson, à l'exception de celui maintenu à l'état vivant doit être soumis à l'action du froid le plus rapidement possible après sa mise à bord. Toutefois, pour les bateaux de pêche où l'application du froid n'est pas réalisable d'un point de vue pratique, le poisson ne doit pas être conservé à bord plus de

huit heures.

6. Lorsque la glace est utilisée pour la réfrigération du poisson, elle doit être fabriquée avec de l'eau potable ou avec de l'eau de mer propre. Avant son utilisation, elle doit être entreposée dans des conditions ne permettant pas sa contamination.

7. Le nettoyage des récipients, des instruments et des parties du bateau de pêche entrant en contact direct avec le poisson doit être effectué après déchargement du poisson avec une eau potable ou une eau de mer propre.

8. Lorsque le poisson est étêté et/ou éviscéré à bord, ces opérations doivent s'effectuer de manière hygiénique, le poisson doit être lavé abondamment au moyen d'eau potable ou d'eau de mer propre immédiatement après ces opérations. Les viscères et les parties pouvant constituer un danger pour la santé publique sont séparés et écartés du poisson destiné à la consommation humaine. Les foies, les oeufs et les laitances destinés à la consommation humaine sont conservés sous glace ou congelés.

9. Les équipements utilisés pour l'éviscération, l'étetage ou l'enlèvement des nageoires, les récipients, ustensiles et appareillages divers en contact avec le poisson sont constitués ou revêtus d'un matériau imperméable, imputrescible, lisse, facile à nettoyer et à désinfecter. Au moment de leur utilisation, ils doivent être en parfait état de propreté.

10. Le personnel affecté aux opérations de manipulation du poisson est tenu d'observer une bonne propreté vestimentaire et corporelle.

Art. 2N3. <inséré par AR 1995-05-19/48, art. 1, 006; En vigueur : 01-08-1995> CHAPITRE II. - Conditions supplémentaires d'hygiène applicables aux bateaux de pêche.

1. Les bateaux de pêche doivent être équipés de cales, de citernes ou de conteneurs pour l'entreposage du poisson à l'état réfrigéré ou congelé aux températures prescrites par la Directive 91/493/CEE. Ces cales sont séparées du compartiment machine et des locaux réservés à l'équipage par des cloisons suffisamment étanches pour éviter toute contamination du poisson entreposé.

2. Le revêtement intérieur des cales, des citernes et des conteneurs est étanche, facile à laver et à désinfecter. Il est constitué d'un matériau lisse ou d'une peinture lisse entretenue en bon état et ne pouvant transmettre de substances nocives pour la santé humaine au poisson.

3. Les cales sont aménagées de telle sorte que l'eau de fusion de la glace ne puisse séjourner au contact du poisson.

4. Les récipients utilisés pour l'entreposage du poisson doivent pouvoir assurer sa conservation dans des conditions d'hygiène satisfaisantes et notamment permettre l'écoulement de l'eau de fusion de la glace. Au moment de leur utilisation, ils doivent être en parfait état de propreté.

5. Les ponts de travail, l'équipement et les cales, citernes et conteneurs sont nettoyés après chaque utilisation. On utilisera à cet effet de l'eau potable ou de l'eau de mer propre. Une désinfection, une desinsectisation ou une dératisation est réalisée chaque fois que cela est nécessaire.

6. Les produits de nettoyage, désinfectants, insecticides ou toutes substances pouvant présenter une certaine toxicité sont entreposés dans des locaux ou des armoires verrouillées et sont utilisés sans risque de contamination du poisson.

7. Lorsque le poisson est congelé à bord, cette opération doit être réalisée dans les conditions fixées au chapitre IV, rubrique II, points 1 et 3 de l'annexe de la Directive 91/493/CEE. Dans le cas d'une congélation en saumure, celle-ci ne doit pas constituer une source de contamination pour le poisson.

8. Les bateaux de pêche équipés pour la réfrigération du poisson dans l'eau de mer réfrigérée au moyen de la glace (CSW) ou par des moyens mécaniques (RSW) doivent satisfaire aux conditions suivantes :

- a) les citernes doivent être équipées d'une installation adéquate pour le remplissage et le vidage de l'eau de mer et d'un système assurant une température homogène dans les citernes;
- b) les citernes doivent disposer d'un appareil pour enregistrer automatiquement la température dont la sonde est placée dans la partie de la citerne où la température est la plus élevée;
- c) le fonctionnement du système de citerne ou de conteneur doit assurer un taux de refroidissement qui garantit que le mélange de poissons et d'eau de mer atteint 3° C six heures au plus après le changement et 0° C après seize heures au plus;
- d) les citernes, les systèmes de circulation et conteneurs doivent être complètement vidés et nettoyés intensivement après chaque déchargement avec de l'eau potable ou de l'eau de mer propre; le remplissage doit se faire avec de l'eau de mer propre;
- e) les enregistrements des températures des citernes doivent porter de façon claire la date et le

numéro de la citerne. Ils doivent être conservés à la disposition de l'expert chargé du contrôle.

9. Aux fins de contrôle, l'Institut d'expertise vétérinaire tient et met régulièrement à jour une liste des bateaux de pêche équipés conformément aux points 7 ou 8, à l'exception toutefois des bateaux de pêche disposant de conteneurs amovibles qui, sans préjudice du point 5, deuxième phrase du chapitre Ier de la présente annexe n'exercent pas régulièrement les opérations de conservation des poissons en eau de mer refroidie.

10. Les armateurs ou leurs représentants doivent prendre toutes les mesures nécessaires pour écarter du travail et de la manipulation du poisson les personnes susceptibles de le contaminer jusqu'à ce qu'il soit démontré que ces personnes sont aptes à le faire sans danger.