

22 DECEMBRE 2005. - Arrêté royal relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.
(NOTE : Consultation des versions antérieures à partir du 30-12-2005 et mise à jour au 31-05-2006).

Source : AGENCE FEDERALE POUR LA SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE

Publication : 30-12-2005 numéro : 2005023110 page : 57449 IMAGE

Dossier numéro : 2005-12-22/46

Entrée en vigueur : 01-01-2006

TITRE Ier. - Champ d'application et définitions.

Article 1. § 1er. Le titre II fixe des prescriptions en matière d'hygiène :

1° pour l'approvisionnement direct, par le producteur, en petites quantités de produits primaires, au consommateur final ou au commerce de détail local qui fournit directement au consommateur final;

2° pour l'approvisionnement direct, par le producteur, en petites quantités de viandes de volailles et lagomorphes abattus à l'exploitation, au consommateur final ou au commerce de détail local qui fournit directement de telles viandes en tant que viandes fraîches au consommateur final;

3° pour l'approvisionnement direct, par les chasseurs, en petites quantités de gibier sauvage ou viandes de gibier sauvage, au consommateur final ou au commerce de détail local qui fournit directement au consommateur final.

§ 2. Le titre III fixe des prescriptions en matière d'hygiène pour l'approvisionnement en produits d'origine animale par le commerce de détail à d'autres commerces de détail.

§ 3. Le titre IV fixe des prescriptions en matière d'hygiène pour le commerce de détail des produits laitiers et ovoproduits.

§ 4. Le titre V fixe des prescriptions pour l'information sur la chaîne alimentaire.

§ 5. Le titre VI fixe, pour les exploitants du secteur alimentaire, des prescriptions en matière d'hygiène dans le domaine des denrées alimentaires d'origine animale, en complément au règlement (CE) N° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Art. 2. Le présent arrêté ne s'applique pas :

1° à l'abattage par un particulier à son domicile de porcins, ovins, caprins, volailles, lapins et gibier dont les viandes sont destinées aux besoins exclusifs de son ménage;

2° à la détention par un particulier d'une petite quantité de pièces de petit gibier sauvage ou d'une seule grosse pièce de gros gibier sauvage si les viandes sont exclusivement destinées à la consommation de sa famille;

3° à la détention de trophées de chasse;

4° aux denrées alimentaires d'origine animale destinées soit :

a) à une autre utilisation que l'alimentation humaine;

b) à des expositions ou à un examen particulier ou à des analyses, à condition que ces denrées alimentaires ne soient pas utilisées pour l'alimentation humaine et que, après les expositions ou l'achèvement de l'examen particulier ou des analyses, ces denrées alimentaires soient détruites, à l'exception des quantités utilisées lors des analyses;

c) à l'approvisionnement d'organisations internationales.

CHAPITRE II. - Définitions.

Art. 3. § 1er. Pour l'application du présent arrêté, on entend par :

1° Agence : l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire;

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

3° abattage privé : l'abattage d'un animal dont les viandes sont exclusivement destinées aux besoins du propriétaire et de sa famille;

4° lot d'ovoproduits : une quantité d'ovoproduits préparés dans les mêmes conditions et qui ont notamment été soumis à un traitement en une seule opération continue.

§ 2. Sont également d'application pour le présent arrêté, les définitions visées au règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 précité.

TITRE II. - Approvisionnement direct en petites quantités, par le producteur ou le chasseur, du consommateur final ou du commerce de détail local qui fournit directement au consommateur final.

CHAPITRE Ier. - Produits primaires.

Section 1re. - Lait cru.

Art. 4. Pour l'approvisionnement direct du consommateur final et du commerce de détail, par le producteur, en lait cru non-emballé, la production et les opérations connexes doivent satisfaire à la partie A de l'annexe Ire du règlement (CE) N° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, au chapitre Ier de la section IX de l'annexe III du règlement (CE) N° 853/2004 du 29 avril 2004 précité et aux exigences pour le contrôle de la qualité sanitaire du lait.

Section 2. - Oeufs.

Art. 5. § 1er. Pour l'approvisionnement direct du consommateur final et du commerce de détail par le producteur, en oeufs, la production et les opérations connexes doivent satisfaire à la partie A de l'annexe Ire du règlement (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 précité, et au chapitre Ier de la section X de l'annexe III du règlement (CE) N° 853/2004 du 29 avril 2004 précité.

§ 2. Les producteurs d'oeufs ayant une exploitation de maximum 50 poules pondeuses sont dispensés de l'obligation d'estampiller les oeufs comme prévu au règlement (CEE) n° 1907/90 du Conseil du 26 juin 1990 concernant certaines normes de commercialisation applicables aux oeufs, à condition que :

- 1° les oeufs soient vendus par le producteur sur le marché local;
- 2° le marché local soit limité au marché qui se tient dans la commune où le producteur est établi et dans les communes limitrophes. Si dans ces communes il n'y a pas de marché, le marché local est limité au marché hebdomadaire le plus proche;
- 3° le nom et l'adresse du producteur soient exposés pendant la vente de telle manière que le consommateur final puisse en prendre connaissance.

Section 3. - Produits de la pêche.

Art. 6. Par dérogation aux articles 16 et 17 de l'arrêté royal du 22 décembre 2005 fixant des mesures complémentaires pour l'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, pour l'approvisionnement direct du consommateur final par le producteur en petites quantités de produits de la pêche, ce dernier doit satisfaire aux dispositions mentionnées en annexe Ire, chapitre Ier, section 1re.

Art. 7. Pour l'approvisionnement direct du commerce de détail par le producteur, en produits de la pêche, ce dernier doit satisfaire aux prescriptions applicables à la production primaire mentionnées en l'annexe I du règlement (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 précité et aux prescriptions pour les produits de la pêche mentionnées en annexe III, section VIII, du règlement (CE) N° 853/2004 du 29 avril 2004 précité.

Section 4. - Mollusques bivalves vivants.

Art. 8. § 1er. Pour l'approvisionnement direct du consommateur final, par le producteur, en petites quantités de mollusques bivalves vivants, les dispositions mentionnées en annexe Ire, chapitre Ier, section 2, doivent être respectées.

§ 2. Pour l'approvisionnement direct du commerce de détail par le producteur, en mollusques bivalves vivants, le producteur doit satisfaire aux prescriptions d'application à la production primaire mentionnées en l'annexe I du règlement (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 précité et aux prescriptions pour les mollusques bivalves vivants mentionnées en annexe III, section VII du Règlement (CE) N° 853/2004 du 29 avril 2004 précité.

Section 5. - Pectinidés capturés dans la nature.

Art. 9. Pour l'approvisionnement direct du consommateur final et du commerce de détail, par le producteur, en pectinidés capturés dans la nature ce dernier doit satisfaire aux prescriptions d'application à la production primaire mentionnées en l'annexe I du règlement (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 précité et aux prescriptions pour les pectinidés récoltés en dehors des zones de production classifiées mentionnées en annexe III, section VII, chapitre IX du règlement (CE) N° 853/2004 du 29 avril 2004 précité.

CHAPITRE II. - Viandes de volaille et de lagomorphes.

Art. 10. Le producteur de volailles et de lagomorphes peut directement approvisionner le commerce de détail local, en carcasses entières de volailles et de lagomorphes abattus dans son exploitation, s'il est satisfait aux dispositions concernant les abattoirs pour volailles et/ou lagomorphes du règlement (CE) N° 853/2004 du 29 avril 2004 précité.

Art. 11. § 1er. Le producteur de volailles et de lagomorphes peut directement approvisionner en carcasses entières de volailles et de lagomorphes abattus dans son exploitation au consommateur final sur le lieu de production ou au marché local pour autant qu'il s'agisse au maximum de 2000 têtes de volailles et 1000 têtes de lagomorphes par an et qu'il soit satisfait aux dispositions du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 précité, et aux prescriptions spécifiques suivantes :

1° Les carcasses d'animaux morts d'une autre manière que par abattage ne peuvent pas être utilisées pour la consommation humaine;

2° L'étourdissement, la saignée, la plumaison ou l'habillage, l'éviscération et autres formes d'habillage doivent avoir lieu sans délai de telle manière que toute contamination des viandes soit évitée. Il faut notamment prendre des mesures afin d'éviter tout déversement du contenu de l'estomac et des intestins lors de l'éviscération;

3° Après l'éviscération, les animaux abattus doivent le plus vite possible être nettoyés et refroidis à une température de 4 °C au maximum.

4° Le producteur dispose d'un local :

a) suffisamment grand et approprié à un abattage et à un habillage hygiénique des animaux, l'éviscération ayant lieu à un autre endroit que les autres opérations d'abattage;

b) aménagé et équipé de telle manière que les opérations d'abattage puissent s'y dérouler de façon hygiénique;

c) doté des équipements nécessaires pour éviter que les viandes entrent en contact avec les sols et les murs;

d) doté des équipements nécessaires pour le lavage et la désinfection des outils et des mains;

5° Lorsque des volailles et des lagomorphes sont abattus dans le même local, ces opérations doivent se dérouler à des moments différents ou en des endroits différents;

6° Le marché local est limité au marché qui se tient dans la commune où le producteur est établi et dans les communes limitrophes. Si dans ces communes il n'y a pas de marché, le marché local est limité au marché hebdomadaire le plus proche;

7° Le nom et l'adresse de l'exploitation, ainsi que l'agrément doivent être exposés pendant la vente de telle manière que le consommateur final puisse en prendre connaissance;

8° La vente est limitée aux carcasses entières qui toutefois peuvent être découpées en morceaux sur demande et en présence du consommateur final;

§ 2. Par dérogation au § 1er, le producteur de volailles et de lagomorphes peut directement approvisionner, en carcasses entières de volailles et de lagomorphes abattues dans son exploitation, le consommateur final, pour autant qu'il s'agisse au maximum de 500 têtes de volailles et 250 têtes de lagomorphes par an et qu'il soit satisfait aux dispositions du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 précité, et aux prescriptions spécifiques du § 1er, 1° à 3°.

CHAPITRE III. - Gibier sauvage.

Art. 12. L'approvisionnement direct du consommateur final, par le chasseur, en petites quantités de gibier sauvage ou viandes de gibier sauvage ne peut se faire qu'aux conditions suivantes :

1° Il s'agit de gibier sauvage de son propre tableau de chasse;

2° L'approvisionnement n'excède pas, par tableau de chasse, 1 pièce pour le gros gibier sauvage, et 10 pièces pour le petit gibier sauvage;

3° Les sangliers et les autres espèces sensibles aux trichines ont subi une analyse pour la recherche de celles-ci avec résultat favorable;

4° Le chasseur a suivi la formation visée au chapitre I, Section IV de l'annexe III du règlement (CE) 853/2004 du 29 avril 2004 précité;

5° Le chasseur n'a pas constaté de comportement anormal avant la mort ou ne soupçonne aucun effet de contamination environnementale;

6° Lors de l'examen de l'animal venant d'être abattu, le chasseur n'a constaté aucune caractéristique pouvant indiquer que la viande constituerait un risque pour la santé;

7° L'estomac et les intestins sont enlevés aussi vite que possible après la mort d'un gros gibier sauvage;

8° Après la mise à mort, si les conditions atmosphériques l'exigent, le refroidissement est entamé dans un délai raisonnable. Pour le gros gibier, jusqu'à une température à coeur de 7 °C, pour le petit gibier, jusqu'à une température à coeur de 4 °C.

Art. 13. § 1er. L'approvisionnement direct, par le chasseur, en gibier sauvage, du commerce de détail qui approvisionne directement le consommateur final ne peut se faire que si un établissement de traitement du gibier sauvage est attaché à ce commerce de détail;

§ 2. Le gibier visé au § 1er doit être expertisé conformément aux dispositions du règlement 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

Après expertise, le vétérinaire officiel appose la marque d'identification dont la forme et le contenu sont fixés en annexe II.

§ 3. Pour être agréé, l'établissement de traitement de gibier sauvage attaché à un commerce de détail doit répondre aux conditions d'installation et d'exploitation fixées dans le règlement (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 précité et en annexe II.

§ 4. Le chasseur ne peut pas fournir de viandes de gibier sauvage à un commerce de détail ni à un établissement de traitement de gibier sauvage.

TITRE III. - Approvisionnement direct en produits d'origine animale, par des commerces de détail à d'autres commerces de détail.

Art. 14. Le boulanger, qui exploite un commerce de détail et qui fabrique lui-même des produits composés et transformés, à base, d'une part, de viandes fraîches, viandes hachées ou préparations de viandes et, d'autre part, de farines comme mentionné dans l'article 1er, 1° de l'arrêté royal du 2 septembre 1985 relatif aux farines, peut approvisionner d'autres commerces de détail moyennant le respect des conditions du règlement (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 précité et de l'annexe III.

TITRE IV. - Commerce de détail.

CHAPITRE Ier. - Produits laitiers.

Art. 15. Le commerce de détail en produits laitiers doit être effectué suivant les dispositions du règlement (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 précité, les chapitres II, III, IV et V de la section IX de l'annexe III du règlement (CE) N° 853/2004 du 29 avril 2004 précité et l'annexe IX du présent arrêté.

CHAPITRE II. - Ovoproduits.

Art. 16. Le commerce de détail en ovoproduits doit être effectué selon les dispositions du règlement (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 précité et du chapitre II de la section X de l'annexe III du règlement (CE) N° 853/2004 du 29 avril 2004 précité.

TITRE V. - Information sur la chaîne alimentaire.

Art. 17. Le modèle et le contenu de l'information sur la chaîne alimentaire visée à l'annexe II, section III, du règlement (CE) N° 853/2004 du 29 avril 2004 précité sont déterminés par le Ministre.

TITRE VI. - Prescriptions en matière d'hygiène dans le domaine des denrées alimentaires d'origine animale, en complément au règlement (CE) N° 853/2004 du 29 avril 2004 précité.

CHAPITRE Ier. - Prescriptions concernant plusieurs produits d'origine animale.

Section 1re. - Dispositions pour tous les établissements.

Art. 18. Durant les activités, l'exploitant du secteur alimentaire doit interdire l'accès aux locaux de travail et d'entreposage aux personnes étrangères à l'établissement, à moins que leur présence ne soit nécessaire au fonctionnement de l'établissement.

Art. 19. Dans les établissements, ne peuvent être effectuées que les activités pour lesquelles l'agrément, l'autorisation ou l'enregistrement a été accordé.

Les locaux ne peuvent pas servir à d'autres fins que celles auxquelles ils sont destinés.

Art. 20. Les établissements doivent satisfaire aux prescriptions d'aménagement et d'exploitation fixées en annexe IV du présent arrêté.

Section 2. - Prescriptions pour l'entreposage réfrigéré.

Art. 21. Les établissements où des produits d'origine animale sont entreposés réfrigérés ou surgelés, doivent disposer :

1° de dispositifs pour le nettoyage des mains, équipés de robinets conçus de telle sorte que la propagation de la contamination soit évitée, pour le personnel qui manie des produits d'origine animale non emballés;

2° d'un local ou emplacement pour la réception et l'expédition de produits d'origine animale;

3° de locaux suffisamment grands, faciles à nettoyer et dans lesquels on peut entreposer les produits d'origine animale à la température prescrite et sans danger de contamination.

Section 3. - Prescriptions pour le reconditionnement et le réemballage de produits d'origine animale.

Art. 22. Les établissements où des produits d'origine animale pourvus d'un conditionnement sont à nouveau rassemblés et/ou sont pourvus d'un nouveau conditionnement ou d'un nouvel emballage, doivent, outre les dispositifs et locaux prévus à l'article 21, disposer :

1° d'un ou plusieurs locaux pour le reconditionnement des produits d'origine animale;

2° d'un ou plusieurs locaux pour le réemballage des produits d'origine animale.

S'il est assez grand pour que le réemballage, l'expédition et la réception se déroulent de manière hygiénique, le local mentionné à l'article 21, 2°, peut être utilisé pour le réemballage.

Section 4. - Prescriptions pour les établissements où des animaux sont abattus ou des viandes sont découpées, transformées, traitées ou entreposées.

Art. 23. Les établissements dans lesquels des animaux sont abattus ou des viandes sont découpées, transformées, traitées, ou entreposées doivent satisfaire aux prescriptions fixées en annexe V.

Section 5. - Prescriptions pour tous les établissements, autres que les abattoirs, où des viandes sont découpées, transformées, traitées ou entreposées.

Art. 24. § 1er. Dans les établissements, autres que les abattoirs, où des viandes sont découpées, transformées, traitées ou entreposées, il est interdit d'introduire, de détenir, de transformer, de traiter ou d'emballer :

1° des viandes fraîches qui n'ont pas été soumises à l'expertise, à moins qu'elles ne puissent réglementairement être présentées pour expertise dans cet établissement;

2° des viandes fraîches impropres à la consommation humaine ou qui n'ont pas été autorisées à l'importation;

3° des viandes fraîches infestées par les cysticerques et non-traitées à moins que l'établissement n'exécute ce traitement;

4° des viandes fraîches qui, conformément à la marque de salubrité, sont obtenues d'un abattage privé;

5° des denrées alimentaires d'origine animale ne portant ni marque de salubrité, ni marque d'identification, sauf si cela n'est pas requis;

6° des denrées alimentaires d'origine animale pour lesquelles il ne figure dans le registre d'entrée de l'établissement aucune inscription adéquate permettant de déterminer leur provenance.

§ 2. Par dérogation à l'article 24, § 1er, 4°, les viandes obtenues lors d'un abattage privé peuvent être présentes dans les entreprises suivantes du secteur alimentaire, pour les traitements cités ci-après :

1° dans un atelier de découpe : pour la découpe des viandes infestées par les cysticerques préalablement à leur transfert dans un établissement disposant d'installations adéquates pour congeler les viandes infestées par les cysticerques;

2° dans un établissement disposant d'installations adéquates pour congeler les viandes infestées par les cysticerques : pour la congélation des viandes infestées par les cysticerques;

3° dans un atelier de découpe ou un débit de viande : pour l'enlèvement de la colonne vertébrale des carcasses de bovins de plus de 12 mois.

Les carcasses obtenues lors d'abattages privés qui sont expédiées dans une entreprise du secteur alimentaire pour un traitement cité à l'alinéa précédent doivent être munies d'une étiquette mentionnant le nom et l'adresse de l'entreprise du secteur alimentaire de destination et le motif de l'expédition. Dans les registres des viandes entrantes et sortantes, il doit être fait mention du traitement spécifique visé qui se trouve à la base de l'expédition.

Art. 25. § 1er. S'il se trouve en même temps dans l'établissement, d'une part, des viandes fraîches qui, conformément à l'estampille, sont autorisées au marché intracommunautaire et, d'autre part, des viandes fraîches qui, conformément à l'estampille, peuvent exclusivement être vendues sur le territoire national, ou encore, des viandes fraîches ne pouvant être autorisées au marché intracommunautaire qu'après un traitement spécifique, toutes ces viandes doivent être entreposées dans des endroits séparés et préparées ou transformées dans des endroits séparés ou à des moments différents. Les viandes emballées peuvent toutefois être entreposées ensemble.

§ 2. Toutes les mesures de précaution requises par le vétérinaire officiel afin d'éviter toute confusion entre les viandes qui portent une estampille avec une portée différente en ce qui concerne la mise sur le marché, doivent être prises.

Section 6. - Prescriptions pour les abattoirs.

Art. 26. L'exploitant du secteur alimentaire est tenu de faciliter les opérations d'expertise et de contrôle, notamment d'effectuer toute manipulation jugée utile par l'expert, de suivre toutes les instructions de celui-ci relatives au marquage ou à la dénaturation, de mettre à sa disposition l'espace équipé et suffisant permettant l'expertise efficace et de lui procurer l'aide nécessaire et de mettre à sa disposition l'utilisation des moyens de communication de l'établissement.

Art. 27. § 1er. Le vétérinaire officiel peut ordonner l'abattage immédiat des animaux qu'il désigne.

§ 2. L'exploitant du secteur alimentaire doit stopper les opérations d'abattage lorsque le vétérinaire officiel l'ordonne en vue du respect des dispositions légales ou réglementaires ou sur base de motifs sanitaires ou d'hygiène.

Art. 28. L'abattage ne peut pas être visible de la voie publique. Lors de l'abattage, les portes doivent rester fermées, à l'exception de l'accès des animaux à abattre.

Art. 29. L'exploitant de l'abattoir doit communiquer au vétérinaire officiel le moment de l'abattage et l'estimation du nombre d'animaux au plus tard le jour qui précède. Toutefois, s'il s'agit d'un abattage de nécessité, l'exploitant de l'abattoir doit en avvertir le vétérinaire officiel le jour même avant 14 heures, ou, si l'abattage s'est déroulé plus tard, le jour ouvrable suivant avant 10 heures.

Art. 30. Les carcasses, parties de carcasses et les abats définitivement reconnus ou déclarés impropres à la consommation humaine ou déclarés nuisibles doivent, si nécessaire, être mis hors d'usage en présence et suivant les instructions du vétérinaire officiel, par l'exploitant de l'abattoir ou de l'établissement où l'expertise a eu lieu.

Les moyens nécessaires à cet effet sont également mis à disposition par l'exploitant.

Le Ministre peut établir une liste des colorants pouvant être utilisés pour la mise hors d'usage des viandes précitées.

Art. 31. § 1er. Il est interdit d'habiller, de plumer, d'échauder ou de brûler les animaux avant la mort.

§ 2. Sauf sur ordre du vétérinaire officiel, il est interdit d'enlever, d'inciser ou de découper des parties de carcasses ou d'abats avant la fin de l'expertise.

Les viandes fraîches ne peuvent pas être découpées ou désossées dans les abattoirs, exception faite de la découpe, après expertise, d'organes, de la langue, du diaphragme, de la queue, de la graisse superficielle et de parties pouvant facultativement être enlevées de la carcasse, ainsi que les masséters internes et externes des animaux ayant subi un abattage privé.

§ 3. Il est interdit de planter les couteaux dans les viandes, de nettoyer les viandes à l'aide d'un linge ou d'autres matériaux et de procéder au soufflage des viandes.

Toutefois, le soufflage d'un organe, lorsqu'il est imposé par un rite religieux, peut être autorisé. Dans ce cas, l'organe qui a fait l'objet d'un soufflage sera exclu de la consommation humaine.

L'insufflation mécanique pour le dépouillement des agneaux et chevreux de poids vif inférieur à 15 kg est autorisée, moyennant le respect des normes d'hygiène.

§ 4. Il est interdit de procéder au bourrage des carcasses à l'abattoir.

Toutefois, les carcasses de volaille, de lapins, et de petit gibier sauvage peuvent être bourrées d'abats provenant d'animaux de la même espèce abattus à l'abattoir. A cet effet, les carcasses comme les abats utilisés doivent être préalablement reconnus propres à la consommation humaine.

Section 7. - Marques d'identification.

Art. 32. § 1er. Par dérogation à l'article 5, 1, b, du règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 précité, la marque d'identification apposée sur les viandes reconnues propres à la consommation humaine obtenues à partir de volailles, de lagomorphes et de petit gibier sauvage, et qui proviennent d'un territoire ou d'une partie de territoire ne remplissant pas toutes les conditions de police sanitaire prévues dans l'arrêté royal du 13 mai 2005 fixant les règles de police sanitaire régissant la production, la transformation, la distribution et l'introduction des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, doit être conforme au modèle suivant :

1° forme : ovale, recouverte d'une croix constituée de deux traits perpendiculaires apposée en oblique de sorte que l'intersection se situe au centre de la marque de salubrité et que les indications figurant sur celle-ci restent lisibles;

2° indications :

- dans la partie supérieure : BELGIQUE ou BE

- au centre : le numéro d'agrément de l'établissement

- dans la partie inférieure : l'abréviation CE

- des informations permettant d'identifier le vétérinaire officiel ayant procédé à l'inspection des viandes.

Cette marque d'identification ne peut être apposée que sous la surveillance directe du vétérinaire officiel.

§ 2. Si, dans l'atelier de découpe, les opérations de découpe de viandes marquées conformément au § 1er aboutissent à la production de morceaux non marqués, ces morceaux doivent être munis d'une marque d'identification selon le même modèle que la marque de salubrité ou la marque d'identification qui figurait sur les viandes qui ont été découpées.

CHAPITRE II. - Prescriptions spécifiques pour certains produits d'origine animale.

Section 1re. - Viandes d'ongulés domestiques.

Sous-section 1re. - Prescriptions pour les abattoirs.

Art. 33. Il est interdit de découper les abats dans les abattoirs.

Art. 34. Dans les abattoirs pour ongulés domestiques, l'exploitant doit tenir un registre mentionnant :

1° la quantité et la nature des matériels à risque spécifiés qui sont enlevés par l'entreprise de destruction;

2° le nombre et la destination des têtes d'animaux contenant des matériels à risque spécifiés qui ont été envoyées à des ateliers de découpe agréés pour leur découpe;

3° le nombre et la destination des carcasses, demi-carcasses, quartiers ou morceaux d'ongulés domestiques contenant des matériels à risque spécifiés qui ont été envoyés à des établissements agréés ou à des débits de viandes autorisés avec un atelier de préparation annexé;

4° la quantité, la nature et la destination des matériels à risque spécifiés, des carcasses, des parties ou morceaux de carcasses, ou des abats les contenant qui ont été envoyés vers une destination autorisée autre que l'entreprise de destruction.

L'exploitant doit à tout moment pouvoir présenter des documents confirmant les indications du registre, à la demande du vétérinaire officiel.

Art. 35. Les abattoirs dans lesquels sont abattus des ongulés domestiques, doivent satisfaire aux prescriptions en matière d'infrastructure et d'équipement fixées à l'annexe VI.

Sous-section 2. - Prescriptions pour les ateliers de découpe.

Art. 36. Lors de la découpe des têtes d'animaux contenant des matériels à risque spécifiques, il est interdit d'enlever la cervelle et les yeux.

Art. 37. Les ateliers de découpe doivent satisfaire aux prescriptions en matière d'infrastructure et d'équipement fixées à l'annexe VI.

Sous-section 3. - Hygiène lors de l'abattage.

Art. 38. Les exploitants des abattoirs dans lesquels des ongulés domestiques sont abattus doivent respecter les prescriptions en matière d'hygiène fixées à l'annexe VI.

Section 2. - Viandes de volaille et de lagomorphes.

Sous-section 1re. - Prescriptions pour les abattoirs.

Art. 39. Les abattoirs dans lesquels des volailles ou des lagomorphes sont abattus doivent satisfaire aux prescriptions en matière d'infrastructure et d'équipement fixées à l'annexe VII.

Sous-section 2. - Prescriptions pour ateliers de découpe.

Art. 40. Les ateliers de découpe doivent satisfaire aux prescriptions en matière d'infrastructure et d'équipement fixées à l'annexe VII.

Sous-section 3. - Hygiène lors de l'abattage.

Art. 41. Les exploitants d'abattoirs dans lesquels des volailles ou des lagomorphes sont abattus doivent satisfaire aux prescriptions en matière d'hygiène fixées à l'annexe VII.

Section 3. - Viandes de gibier sauvage.

Art. 42. Les exploitants d'établissements de traitement du gibier doivent respecter les prescriptions spécifiques fixées à l'annexe VIII.

Section 4. - Viandes hachées, préparations de viandes et viandes séparées mécaniquement.

Art. 43. Les établissements dans lesquels sont produites des viandes hachées, préparations de viandes et viandes séparées mécaniquement, doivent disposer d'un local de réception, d'un local d'expédition et d'un local pour l'emballage de ces denrées. Ces locaux peuvent être remplacés par un seul, à condition qu'il soit assez grand pour que l'emballage, l'expédition et la réception se déroulent de manière hygiénique.

Art. 43bis. <Inséré par AR 2006-05-24/36, art. 1; ED : 01-06-2006> § 1er. A tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution de viandes hachées de volaille et de préparations de viandes de volaille, y compris la vente au détail, les exploitants du secteur alimentaire doivent respecter les critères microbiologiques fixés pour ces denrées alimentaires à l'annexe Ire du Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

§ 2. Toutefois, en ce qui concerne les viandes hachées de volaille et les préparations de viandes de volaille, destinées à être consommées cuites, celles-ci peuvent être mises sur le marché national pour autant que :

1° les critères microbiologiques fixés à l'arrêté royal du 24 mai 2006 concernant une dérogation transitoire à la valeur du critère microbiologique pour *Salmonella* dans certaines denrées alimentaires soient respectés;

2° ces denrées alimentaires soient revêtues d'une marque d'identification conformément à l'annexe X;

3° l'étiquetage de ces denrées alimentaires indique, de façon claire et lisible, la mention " Bien cuire à coeur avant consommation " sur l'emballage. Cette mention doit toujours se trouver dans le même champ visuel et en-dessous de la marque d'identification.

§ 3. Lorsque les viandes hachées de volaille et les préparations de viandes de volaille mises sur le marché conformément au § 2, sont rassemblées avec d'autres viandes, viandes hachées, préparations de viandes ou produits à base de viande dans un même emballage, celles-ci doivent être au préalable conditionnées individuellement afin d'éviter la contamination croisée.

Cet emballage doit être revêtu par l'exploitant du secteur alimentaire d'une marque d'identification, conformément au § 2, 2°, et de la mention visée au § 2, 3°.

§ 4. Les exploitants du secteur alimentaire prennent les mesures nécessaires pour que, d'une part, les viandes hachées de volaille et/ou les préparations de viandes de volaille qui, conformément à la marque d'identification, sont autorisées sur le marché intracommunautaire et, d'autre part, les viandes hachées de volaille et/ou les préparations de viandes de volaille, qui conformément à la marque d'identification, peuvent exclusivement être mises sur le marché national, soient préparées ou transformées dans des endroits ou à des moments différents et entreposées à des endroits différents. Les viandes emballées peuvent toutefois être entreposées ensemble.

§ 5. L'exploitant du secteur alimentaire qui veut mettre sur le marché des viandes hachées de volaille et/ou des préparations de viandes de volaille conformément au § 2, doit au préalable le notifier à l'Agence, selon les modalités fixées à l'annexe XI.

Section 5. - Produits à base de viande.

Art. 44. Les établissements dans lesquels des produits à base de viande sont produits, doivent disposer :

1° de dispositifs pour le nettoyage des mains, équipés de robinets conçus de telle sorte que la propagation de la contamination soit évitée, pour le personnel qui manie des produits nus;

2° d'un local pour la réception des viandes et des matières premières;

3° de locaux permettant d'entreposer les viandes et les produits emballés à l'écart des viandes et des produits nus, à moins qu'ils ne soient entreposés à des moments différents ou de manière à ce que les emballages et le mode d'entreposage ne puissent constituer une source de contamination pour la viande ou les produits;

4° d'un local pour l'emballage et pour l'expédition. Ce local ainsi que celui visé au point 2 peuvent être remplacés par un seul, à condition qu'il soit assez grand pour que l'emballage, la réception et l'expédition se déroulent de manière hygiénique.

Section 6. - Produits de la pêche.

Art. 45. § 1er. Les exploitants du secteur alimentaire qui gèrent des établissements dans lesquels des produits de la pêche sont manipulés doivent :

1° disposer d'une séparation nette entre la zone souillée et la zone propre afin de protéger cette dernière contre toute contamination;

2° disposer d'équipements pour le nettoyage des mains, équipés de robinets conçus de telle sorte que la propagation de la contamination soit évitée, pour le personnel qui manie des produits nus.

§ 2. Dans les établissements où des produits de la pêche sont manipulés, préparés, transformés ou entreposés, il est interdit d'introduire, d'avoir à disposition, de manipuler, préparer, transformer ou d'emballer :

1° des produits de la pêche frais qui n'ont pas été soumis à un contrôle officiel visé aux chapitres II et III de l'annexe III du règlement (CE) n° 854/2004 du 29 avril 2004 précité, à moins qu'ils ne puissent réglementairement être présentés pour a un contrôle officiel dans cet établissement;

2° des produits de la pêche impropres à la consommation humaine ou qui n'ont pas été autorisés à l'importation.

Section 7. - Lait cru et produits laitiers.

Sous-section 1re. - Lait cru.

Art. 46. Le lait cru ne satisfaisant pas aux critères fixes à l'annexe III, section IX, du règlement (CE) N° 853/2004 du 29 avril 2004 précité, en ce qui concerne le nombre de germes et le nombre de cellules somatiques, peut être utilisé pour la préparation de fromage avec un temps de maturation d'au moins 60 jours, et de produits laitiers obtenus lors de la préparation d'un tel fromage.

Sous-section 2. - Produits laitiers.

Art. 47. § 1er. Les établissements dans lesquels des produits laitiers sont produits doivent satisfaire aux prescriptions en matière d'infrastructure et d'équipement fixées à l'annexe IX.

§ 2. Sans préjudice des dispositions de l'arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et du règlement (CE) N° 853/2004 du 29 avril 2004 précité, il doit clairement être mentionné sur l'étiquette du lait cru destiné à la consommation humaine directe, la mention " porter à ébullition avant utilisation ".

Section 8. - Graisses animales fondues et cretons.

Art. 48. Les établissements dans lesquels sont préparés des graisses animales fondues et des cretons doivent disposer :

1° de dispositifs pour le nettoyage des mains, équipés de robinets conçus de telle sorte que la propagation de la contamination soit évitée, pour le personnel qui manie des viandes et des produits nus;

2° d'un local ou d'un lieu pour la réception des matières premières.

Section 9. - Estomacs, vessies et boyaux traités.

Art. 49. Les établissements dans lesquels sont traités des estomacs, vessies et boyaux doivent disposer :

1° d'une séparation nette entre la zone souillée et la zone propre afin de protéger cette dernière contre toute contamination;

2° de dispositifs pour le nettoyage des mains, équipés de robinets conçus de telle sorte que la propagation de la contamination soit évitée, pour le personnel qui manie des viandes et des produits nus;

3° d'un local pour la réception des matières premières.

Section 10. - Gélatine.

Art. 50. Les exploitants des établissements fabricant de la gélatine, doivent respecter les prescriptions suivantes :

1° les peaux et arêtes de produits de la pêche utilisées comme matières premières pour la fabrication de gélatine, proviennent de produits de la pêche qui, lors du contrôle officiel, sont déclarés propres à la consommation humaine;

2° le conditionnement immédiat ou l'emballage se fait dans un local ou dans un endroit spécialement destiné à cet effet;

3° la gélatine alimentaire est accompagnée, lors du transport, d'un document commercial mentionnant la marque d'identification de l'établissement d'expédition, la date de préparation ainsi que la mention " Gélatine propre à la consommation humaine ".

Section 11. - Collagène.

Art. 51. Les exploitants des établissements fabricant du collagène, doivent respecter les prescriptions suivantes :

1° les peaux et arêtes de produits de la pêche utilisées comme matières premières pour la fabrication de collagène, proviennent de produits de la pêche qui, lors du contrôle officiel, sont déclarés propres à la consommation humaine;

2° le conditionnement immédiat ou l'emballage se fait dans un local ou dans un endroit spécialement destiné à cet effet;

3° le collagène est accompagné, lors du transport, d'un document commercial mentionnant la marque d'identification de l'établissement d'expédition, la date de préparation ainsi que la mention " Collagène propre à la consommation humaine ".

TITRE VII. - Dispositions abrogatoires et finales.

Art. 52. Sont abrogés :

1° l'arrêté royal du 12 décembre 1955 relatif à l'exportation des viandes, modifié par les arrêtés royaux des 19 août 1960, 24 décembre 1962, 24 avril 1965, 3 janvier 1966, 25 novembre 1966, 13 février 1967, 2 avril 1968, 30 août 1968, 9 mars 1970, 28 décembre 1970, 3 juillet 1974, 17 juin 1976, 15 décembre 1980, 4 novembre 1981, 9 décembre 1982, 26 avril 1991 et 11 mai 1992;

2° l'arrêté royal du 31 juillet 1969 relatif au commerce des oeufs modifié par les arrêtés royaux des 10 septembre 1987 et 20 novembre 1987;

3° l'arrêté royal du 30 septembre 1974 relatif aux prescriptions sanitaires pour le commerce des oeufs et l'utilisation de certains oeufs dans les denrées alimentaires, modifié par l'arrêté royal du 31 décembre 1992;

4° l'arrêté royal du 9 février 1981 relatif aux ateliers de découpe ainsi qu'à l'exportation des viandes fraîches, désossées et découpées modifié par les arrêtés royaux des 11 mai 1992 et 4 juillet 1996;

5° l'arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif à l'expertise et au commerce des viandes de lapin, modifié par les arrêtés royaux des 25 février 1994 et 4 juillet 1996;

6° l'arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif à l'expertise et au commerce de viandes de gibier d'élevage, modifié par l'arrêté royal du 4 juillet 1996;

7° l'arrêté royal du 31 décembre 1992 relatif à la production et à la mise dans le commerce des ovoproduits, modifié par l'arrêté royal du 4 décembre 1995;

8° l'arrêté royal du 10 mars 1993 relatif à l'octroi de dérogations temporaires et limitées aux conditions d'agrément des établissements de traitement du lait et des établissements de transformation du lait;

9° l'arrêté royal du 6 octobre 1993 relatif à l'apposition d'une marque de salubrité lors de la mise sur le marché du lait de consommation et des produits à base de lait, modifié par l'arrêté royal du 14 septembre 1995;

10° l'arrêté royal du 7 mars 1994 relatif à l'agrément des établissements laitiers et des acheteurs, modifié par les arrêtés royaux des 29 mai 1995, 8 août 1997 et 17 septembre 2000, à l'exception de l'article 4, § 1er, 5° et § 2, 3°;

11° l'arrêté royal du 9 novembre 1994 relatif à l'expertise et au commerce des viandes de gibier sauvage, modifié par les arrêtés royaux des 4 juillet 1996 et 19 décembre 2001;

12° l'arrêté royal du 15 décembre 1994 relatif à la production et la mise sur le marché du lait de consommation et des produits à base de lait, modifié par l'arrêté royal du 14 septembre 1995;

13° l'arrêté royal du 3 septembre 2000 relatif à la détermination de la qualité des produits laitiers vendus directement au consommateur final;

14° l'arrêté royal du 5 décembre 2000 relatif à la gélatine alimentaire;

15° l'arrêté royal du 17 décembre 2003 relatif au collagène alimentaire;

16° l'arrêté ministériel du 23 mars 1949 relatif à l'utilisation des oeufs de cane dans les biscottes;

17° l'arrêté ministériel du 27 décembre 1962 pris en exécution de l'arrêté royal du 12 décembre 1955 relatif à l'exportation des viandes, modifié par l'arrêté ministériel du 22 juin 1965;

18° l'arrêté ministériel du 22 juin 1965 pris en exécution de l'arrêté royal du 12 décembre 1955 relatif à l'exportation des viandes;

19° l'arrêté ministériel du 2 février 1966 déterminant les caractéristiques des estampilles apposées sur les viandes importées ainsi que les endroits d'application;

20° l'arrêté ministériel du 14 février 1967 pris en exécution de l'arrêté royal du 12 décembre 1955 relatif à l'exportation des viandes;

- 21° l'arrêté ministériel du 18 août 1969 pris en exécution de l'article 8, 4°, de l'arrêté royal du 12 décembre 1955 relatif à l'exportation des viandes;
- 22° l'arrêté ministériel du 5 décembre 1969 pris en exécution de l'article 8, 4°, de l'arrêté royal du 12 décembre 1955 relatif à l'exportation des viandes;
- 23° l'arrêté ministériel du 5 février 1970 pris en exécution de l'arrêté royal du 12 décembre 1955 relatif à l'exportation des viandes, modifié par les arrêtés ministériels des 27 août 1971, 12 septembre 1973 et 5 novembre 1981;
- 24° l'arrêté ministériel du 20 août 1971 pris en exécution de l'arrêté royal du 12 décembre 1955 relatif à l'exportation des viandes;
- 25° l'arrêté ministériel du 27 septembre 1972 pris en exécution de l'arrêté royal du 21 septembre 1970, modifié par l'arrêté royal du 8 octobre 1971 relatif à l'expertise et au commerce des viandes de volaille, déterminant le modèle du certificat de salubrité, exigé à l'importation des viandes de volaille;
- 26° l'arrêté ministériel du 12 juillet 1979 pris en exécution de l'arrêté royal du 28 décembre 1970 relatif aux ateliers de préparation des viandes ainsi qu'à l'exportation de leurs produits, modifié par l'arrêté ministériel du 5 novembre 1981;
- 27° l'arrêté ministériel du 7 septembre 1981 déterminant le modèle de certificat de salubrité destiné à couvrir le transport des oies et canards élevés pour la production de " foie gras ", vers un atelier de découpage de viandes de volaille dûment équipé;
- 28° l'arrêté ministériel du 5 novembre 1981 pris en exécution de l'arrêté royal du 12 décembre 1955 relatif à l'exportation des viandes;
- 29° l'arrêté ministériel du 6 novembre 1981 remplaçant l'arrêté ministériel du 26 septembre 1972 pris en exécution de l'arrêté royal du 21 septembre 1970 relatif à l'expertise et au commerce des viandes de volaille, fixant le modèle du certificat de salubrité pour l'exportation des viandes de volaille;
- 30° l'arrêté ministériel du 12 avril 1994 fixant le modèle de la marque de salubrité et le mode de marquage des viandes de volaille et de lapin modifié par l'arrêté ministériel du 11 décembre 1995;
- 31° l'arrêté ministériel du 28 décembre 1994 fixant le modèle de la marque de salubrité et le mode de marquage des viandes de gibier sauvage, modifié par l'arrêté ministériel du 28 octobre 2002.

Art. 53. Le présent arrêté entre en vigueur le 1er janvier 2006.

Art. 54. Notre Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 22 décembre 2005.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,

R. DEMOTTE

ANNEXES.

Art. N1. Annexe I. - L'approvisionnement direct, par le producteur, en petites quantités de produits primaires.

Section 1re

L'approvisionnement direct du consommateur final, par le producteur, en petites quantités de produits de la pêche

1. on entend par petites quantités un maximum de 100 kg par arrivage de produits de la pêche capturés en mer ou 10 kg par prise de produits de la pêche capturés dans les rivières, canaux, lacs, étangs ou autres eaux intérieures;

2. il faut satisfaire aux prescriptions applicables à la production primaire mentionnées en annexe Ire du règlement (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 précité;

3. il faut satisfaire aux prescriptions pour les produits de la pêche mentionnées en annexe III, section VIII, du règlement (CE) N° 853/2004 du 29 avril 2004 précité.

Section 2

L'approvisionnement direct du consommateur final, par le producteur, en petites quantités de mollusques bivalves vivants

1. on entend par petites quantités un maximum de 20 kg par semaine;

2. il faut satisfaire aux prescriptions applicables à la production primaire mentionnées dans le règlement (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 précité;

3. les producteurs ne peuvent récolter les mollusques bivalves vivants que dans des zones de production dont la situation et les limites sont fixées et qui sont classées en classe A par l'Agence, conformément au règlement (CE) N° 854/2004 du 29 avril 2004 précité;

4. les producteurs doivent veiller à ce que les mollusques bivalves vivants satisfassent aux critères microbiologiques adoptés, conformément au règlement (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 précité et aux normes de l'annexe III, section VII, chapitre V du règlement (CE) N° 853/2004 du 29 avril 2004 précité;

5. les producteurs qui entreposent et transportent des mollusques bivalves vivants doivent veiller à ce qu'ils soient conservés à une température et dans des conditions qui ne portent pas atteinte à la sécurité alimentaire et à la viabilité de ces mollusques.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,

R. DEMOTTE

Art. N2. Annexe II. - L'approvisionnement direct, par les chasseurs, en petites quantités de gibier sauvage ou viandes de gibier sauvage au commerce de détail local qui fournit directement au consommateur final.

1. Un établissement de traitement du gibier sauvage attenant à un commerce de détail doit au moins disposer :

- d'un local pour la préparation et l'expertise du gibier et;
- d'un local frigorifique séparé ou un dispositif frigorifique fermant à clé pour conserver de façon isolée les pièces entières de gibier sauvage qui sont gardées en observation jusqu'à un examen plus détaillé.

2. Les pièces entières de gibier sauvage provenant d'un tel établissement doivent exclusivement être utilisées pour l'approvisionnement du commerce de détail attenant de l'exploitant et pour la vente directe au consommateur final.

3. Dans un établissement de traitement du gibier sauvage attenant à un commerce de détail dont les viandes peuvent exclusivement être utilisées pour l'approvisionnement du commerce de détail attenant de l'exploitant et pour la vente directe au consommateur final, les viandes de petit gibier sauvage qui, après expertise, avaient été déclarées propres à la consommation humaine doivent être marquées de la marque d'identification composée d'un rectangle dont la longueur est le double de la largeur.

La longueur sert de base à la division en deux cases contenant les données suivantes :

1° au centre de la case de gauche, de la grandeur d'un tiers du rectangle, un D majuscule;

2° au centre de la case de droite, le numéro d'agrément de l'établissement de transformation du gibier sauvage attenant à un commerce de détail.

Dans le cas où cette marque d'identification est utilisée pour le marquage direct des viandes de petit gibier sauvage, les côtés du rectangle doivent être de 2 cm et d'1 cm et la lettre D doit faire 0,4 cm de haut, tandis que les autres signes doivent au moins mesurer 0,2 cm.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,

R. DEMOTTE

Art. N3. Annexe III. - Approvisionnement direct en produits d'origine animale, par des commerces de détail et uniquement à d'autres commerces de détail.

L'approvisionnement direct entre boulangers, qui exploitent un commerce de détail, de produits composés et transformés, à base, d'une part, de viandes fraîches, viandes hachées ou préparations de viandes et, d'autre part, de farines, qui sont fabriqués par eux - mêmes, ne peut se faire que moyennant le respect des conditions suivantes :

1° L'approvisionnement direct est marginal : la quantité livrée à d'autres commerces de détail n'excède pas une moyenne de 80 kg par semaine;

2° L'approvisionnement direct est local : les commerces de détail approvisionnés sont situés exclusivement dans un rayon de 80 km;

3° L'approvisionnement direct est limité : le boulanger, qui exploite un commerce de détail, vend et ne livre qu'à d'autres boulangers, qui exploitent un commerce de détail.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,
R. DEMOTTE

Art. N4. Annexe IV. - Prescriptions pour tous les établissements pour produits d'origine animale.

I. Prescriptions en matière d'infrastructure et d'équipement

1. Les établissements doivent au moins être pourvus :

- a) de dispositifs pour le transport interne hygiénique;
- b) de dispositifs de protection des matières premières et produits finis sans conditionnement ou emballage, lors du chargement et du déchargement;
- c) d'outils résistants à la corrosion et d'appareillage qui satisfont aux exigences d'hygiène et qui sont destinés :

- au transport interne de denrées alimentaires;
- à déposer des récipients de manière à éviter que ces récipients ou leur contenu n'entrent directement en contact avec le sol ou les murs.

2. La température dans les locaux frigorifiques ou de congélation doit être mesurée et enregistrée à l'aide d'un thermomètre ou téléthermomètre enregistreur.

II. Prescriptions en matière d'exploitation

1. Dans les locaux de travail et d'entreposage, les zones de chargement, d'arrivage, de tri et de déchargement, ainsi que dans les autres zones et couloirs où des denrées alimentaires sont transportées, il est interdit de fumer, de cracher, de manger ou de boire.

2. Les locaux de travail doivent en tout cas être nettoyés et désinfectés à la fin des activités quotidiennes, et à chaque fois qu'il existe un danger de contamination. Lors du nettoyage et de la désinfection, aucune denrée alimentaire ne peut se trouver dans les locaux, à moins qu'il ne s'agisse exclusivement de denrées alimentaires dans un emballage fermé. Si un même local est consécutivement utilisé pour différents types de production, il doit être nettoyé et désinfecté entre les différentes activités.

Les locaux d'entreposage, en particulier ceux destinés aux denrées alimentaires non-emballées, doivent régulièrement être vidés afin de les nettoyer et de les désinfecter.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre des affaires sociales et de la Santé publique,
R. DEMOTTE

Art. N5. Annexe V. - Prescriptions générales pour les établissements où des animaux sont abattus et ceux où des viandes sont découpées, transformées, traitées, entreposées.

I. Prescriptions en matière d'infrastructure et d'équipement

1. Les établissements doivent être suffisamment éclairés par la lumière du jour et/ou la lumière artificielle. L'éclairage naturel ou artificiel ne peut pas changer la couleur des denrées alimentaires.

2. Les établissements qui découpent, transforment traitent ou entreposent des viandes doivent avoir des équipements pour la protection des denrées alimentaires au cours des opérations de chargement et de déchargement ainsi que des aires de réception et de triage convenablement conçues.

II. Prescriptions en matière d'exploitation.

1. L'utilisation de bois est interdite sauf dans les locaux où se trouvent exclusivement des denrées alimentaires emballées et dans les locaux pour le fumage, la salaison, la maturation, le saumurage, l'entreposage ou l'expédition des denrées alimentaires d'origine animale, lorsque cela est nécessaire pour des raisons technologiques et pour autant qu'il n'existe pas de danger de contamination de ces produits. Les

plateaux de chargement en bois peuvent uniquement être autorisés dans les locaux pour le transport des denrées alimentaires d'origine animale entièrement enveloppées et exclusivement à cet usage.

En outre, l'utilisation de métal galvanisé est autorisée, à condition que ce métal ne soit pas corrodé et qu'il n'entre pas en contact avec les viandes fraîches, préparations de viandes, produits à base de viande et sous-produits d'origine animale;

2. A l'exception des entreprises d'entreposage où se trouvent exclusivement des denrées alimentaires dans des emballages fermés, des moteurs à combustible qui produisent des gaz de combustion ne peuvent être utilisés qu'à condition que ces gaz de combustion puissent être évacués directement.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 22 décembre relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,

R. DEMOTTE

Art. N6. Annexe VI. - Prescriptions spécifiques pour les viandes d'ongulés domestiques.

I. Prescriptions en matière d'infrastructure et d'équipement pour abattoirs.

1. Si les conteneurs étanches pour l'entreposage des peaux, cornes, onglons, sabots et soies de porcs ne sont pas directement enlevés de l'abattoir le jour même de l'abattage, les abattoirs doivent disposer d'un local suffisamment grand pour l'entreposage de ces conteneurs.

2. Les abattoirs doivent disposer de locaux frigorifiques avec une capacité suffisante pour le refroidissement et l'entreposage de viandes fraîches.

3. Les abattoirs doivent disposer d'une enceinte avec un dispositif permettant d'exercer une surveillance des entrées et sorties de l'abattoir.

4. Les abattoirs doivent disposer d'une séparation nette entre la zone souillée et la zone propre afin de protéger cette dernière contre toute contamination.

5. Les abattoirs doivent disposer de lavabos et de toilettes avec chasse d'eau, réservés au personnel manipulant les animaux vivants ou travaillant dans la zone souillée.

II. Prescriptions en matière d'infrastructure et d'équipement pour ateliers de découpe.

Les ateliers de découpe doivent disposer d'un local pour la réception et pour l'expédition des viandes.

III. Hygiène lors de l'abattage.

1. Les locaux d'abattage ne peuvent être utilisés à aucune autre fin. L'abattage ne peut avoir lieu que dans les locaux d'abattage de l'abattoir.

2. Les animaux doivent être saignés convenablement. Le sang doit être recueilli lors de l'égorgement. S'il est destiné à la consommation humaine, il doit être recueilli dans des récipients parfaitement propres et résistants à la corrosion et doit être immédiatement refroidi.

3. Les carcasses et abats d'ongulés domestiques, à l'exception du système digestif et du sang, doivent rester suspendus jusqu'à la fin de l'expertise.

4. Les sabots, les onglons et les cornes doivent être enlevés.

5. Les oreilles d'ongulés domestiques auxquels une marque auriculaire d'identification doit réglementairement être fixée doivent être laissées sur l'animal abattu, par leur fixation naturelle, au moins jusqu'à la fin de l'expertise. Le cas échéant, des mesures doivent être prises afin d'éviter toute contamination des viandes fraîches. A moins qu'elles ne soient épilées, ces oreilles doivent être enlevées de la carcasse, au plus tard lorsqu'elle quitte l'abattoir.

6. Les plaies de saignée doivent être excisées. La vésicule biliaire doit être détachée du foie.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,

R. DEMOTTE

Art. N7. Annexe VII. - Prescriptions spécifiques pour viandes fraîches de volailles et de lagomorphes.

I. Prescriptions en matière d'infrastructure et d'équipement pour les abattoirs

1. Les abattoirs doivent disposer d'une séparation nette entre la zone souillée et la zone propre afin de protéger cette dernière contre toute contamination.

2. Les abattoirs doivent disposer d'un local ou d'un lieu pour la collecte des plumes ou peaux, à moins qu'elles ne soient traitées comme déchets.

3. Les abattoirs doivent disposer de lavabos et de toilettes avec chasse d'eau, réservés au personnel manipulant les animaux vivants ou travaillant dans la zone souillée.

4. Les abattoirs doivent disposer d'un emplacement spécialement aménagé et couvert pour le fumier, dans la mesure où il est stocké dans l'enceinte de l'abattoir.

5. Les abattoirs doivent disposer de locaux frigorifiques de capacité suffisante pour le refroidissement et l'entreposage des viandes fraîches.

II. Prescriptions en matière d'infrastructure et d'équipement pour les ateliers de découpe

Les ateliers de découpe doivent disposer d'un local pour la réception et pour l'expédition des viandes.

III. Hygiène lors de l'abattage

L'enlèvement des viscères de la carcasse, éventuellement à l'exception des reins, doit se faire totalement au plus tard directement après l'expertise. L'enlèvement des viscères des carcasses de volailles et de lapins âgés de six mois au plus peut être limité aux intestins. Les parties impropres à la consommation humaine doivent également être directement enlevées.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,

R. DEMOTTE

Art. N8. Annexe VIII. - Prescriptions spécifiques pour les viandes de gibier sauvage.

1. L'exploitant d'un établissement de traitement du gibier sauvage avertit le vétérinaire officiel dans les douze heures après l'arrivée de gibier sauvage dans son établissement et lui communique l'heure d'arrivée, l'espèce et le nombre.

2. A l'établissement de traitement du gibier sauvage, on peut reporter l'enlèvement des viscères de petit gibier sauvage pour une période de tout au plus deux semaines après la mise à mort, à condition que ce petit gibier sauvage soit conservé à une température ne dépassant pas 4 °C. Ce petit gibier sauvage ne peut être expédié de l'établissement qu'après avoir été présenté pour l'expertise.

3. Nonobstant la déclaration numérotée d'une personne qualifiée, le foie et un rein du gros gibier doivent être présents à l'arrivée dans un établissement de traitement du gibier sauvage pour le contrôle de certains résidus et de certaines substances.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,

R. DEMOTTE

Art. N9. Annexe IX. - Prescriptions spécifiques pour les produits laitiers.

1. La contamination croisée, entre les opérations, par le matériel, l'aération ou le personnel doit être évitée. Le cas échéant, les locaux destinés aux opérations de production sont divisés en zones humides et en zones sèches, chacune ayant ses propres conditions de fonctionnement.

2. Sur le lieu où le lait est collecté, il doit y avoir des dispositifs pour la protection des camions citernes et du lait contre la lumière du soleil, la pluie, la poussière, le vent, la chaleur et la condensation.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,

R. DEMOTTE.

Art. N10. Annexe X. - Marque d'identification pour les viandes hachées de volaille et les préparations de viandes de volaille destinées à être consommées cuites et mises sur le marché national. <Inséré par AR 2006-05-24/36, art. 2; En vigueur : 01-06-2006>

L'exploitant du secteur alimentaire doit apposer sur le conditionnement des viandes hachées de volaille et des préparations de viandes de volaille destinées à être consommées cuites et mises sur le marché national, la marque d'identification suivante :

un rectangle dont la longueur est le double de la largeur. La longueur forme la base pour la division en deux cases dans lesquelles figurent les indications suivantes:

1° au centre de la case gauche, représentant un tiers du rectangle, la lettre capitale L;

2° au centre de la case droite, le numéro d'agrément de l'établissement de fabrication de viandes hachées de volaille et de préparations de viandes de volaille. Les côtés du rectangle doivent mesurer 2 cm et 1 cm et la lettre L doit avoir 0,4 cm de hauteur et les autres caractères doivent avoir une hauteur d'au moins 0,2 cm et doivent en tout cas apparaître sous une forme parfaitement lisible.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 24 mai 2006 modifiant l'arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,

R. DEMOTTE

Art. N11. Annexe XI. - Envoyer une lettre ou un fax au chef de l'unité provinciale de contrôle (voir noms et adresses sur le site web de l'AFSCA www.afsca.be) après avoir coché les indications applicables à l'établissement : <Inséré par AR 2006-05-24/36, art. 2; En vigueur : 01-06-2006>

Nom et n° d'agrément de l'établissement

Cocher ce qui est d'application

- Etablissement produisant des viandes hachées de volaille destinées à être consommées cuites uniquement pour le marché national

- Etablissement produisant des viandes hachées de volaille destinées à être consommées cuites pour le marché national et le marché intracommunautaire

- Etablissement produisant des préparations de viandes de volaille destinées à être consommées cuites uniquement pour le marché national

- Etablissement produisant des préparations de viandes de volaille destinées à être consommées cuites pour le marché national et le marché intracommunautaire

Signature du responsable

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 24 mai 2006 modifiant l'arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,

R. DEMOTTE.