

## MINISTÈRE DE LA SANTÉ PUBLIQUE ET DE LA FAMILLE

F. 81 — 740

9 FÉVRIER 1981. — Arrêté royal relatif aux ateliers de découpe ainsi qu'à l'exportation des viandes fraîches, désossées et découpées

BAUDOUIN, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, Salut.

Vu la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes, complétée par les lois des 3 août 1955 et 25 juillet 1960 et modifiée par les lois des 21 mars 1964 et 15 avril 1965, notamment les articles 14 et 15;

Vu la directive n° 64/433/C.E.E. du Conseil de la Communauté européenne du 26 juin 1964, relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires des viandes fraîches, modifiée par les directives n° 66/601 du 25 octobre 1966, n° 69/349 du 6 octobre 1969, n° 72/461 du 12 décembre 1972 et n° 75/379 du 24 juin 1975;

Vu l'avis du Conseil d'Etat;

Sur la proposition de Notre Ministre de la Santé publique,

Nous avons arrêté et arrêtons :

## CHAPITRE I. — Dispositions générales

Article 1er. Dans le sens du présent arrêté, on entend par :

a) viandes fraîches : les viandes qui n'ont subi aucun traitement de nature à améliorer leur conservation; toutefois, les viandes traitées par le froid sont considérées comme fraîches;

b) viandes fraîches découpées : les viandes fraîches en morceaux plus petits que des demi-carcasses pour les ovins, les caprins et les porcs, et en morceaux plus petits que des quartiers pour les bovins et les solipèdes;

c) viandes fraîches désossées : les viandes fraîches dont les os ont été enlevés partiellement ou totalement;

d) atelier de découpe : l'ensemble des emplacements et locaux où les viandes fraîches sont découpées ou désossées.

Art. 2. Le désossement et la découpe des viandes fraîches ne peuvent se faire que dans des ateliers de découpe agréés par le Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions ou par le Directeur général de l'Administration de l'Hygiène publique qu'il délègue.

En vue de leur agrégation, les ateliers de découpe doivent disposer :

- 1° d'un local pour la réception des viandes fraîches;
- 2° d'un local frigorifique pour l'entreposage des viandes fraîches;
- 3° de locaux de travail, munis d'un thermomètre enregistreur et affectés uniquement au désossement et à la découpe des viandes fraîches;
- 4° d'un local frigorifique, muni d'un thermomètre enregistreur, pour l'entreposage des viandes fraîches désossées et découpées;
- 5° d'un emplacement pour l'emballage ou l'enveloppement des viandes fraîches;
- 6° d'un dispositif réfrigérant capable :
  - a) d'assurer en permanence dans les locaux prévus sous 1° et 3°, une température ambiante inférieure ou égale à + 10 °C;
  - b) de maintenir les viandes fraîches en permanence à une température interne inférieure ou égale à + 7 °C et les abats à une température interne inférieure ou égale à + 3 °C dans les locaux visés sous 1°, 2°, 3°, 4° et 5°;
- 7° — d'un ou de plusieurs vestiaires;
  - de lavabos pourvus d'eau potable courante, chaude et froide;
  - de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains, ainsi que d'essuie-mains à n'utiliser qu'une seule fois ou de sèche-mains;
  - de douches et de cabinets d'aisance avec chasse d'eau; ces derniers ne peuvent communiquer directement avec les locaux de travail;
  - de lavabos placés à proximité des cabinets d'aisance;

## MINISTERIE VAN VOLKSGEZONDHEID EN VAN HET GEZIN

N. 81 — 740

9 FEBRUARI 1981. — Koninklijk besluit betreffende de uitsnijderijen alsook de uitvoer van uitgebeend en uitgesneden vers vlees

BOUDEWIJN, Koning der Belgen,

Aan allen die nu zijn en hierna wezen zullen, Onze Groet.

Gelet op de wet van 5 september 1952, betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel, aangevuld door de wetten van 3 augustus 1955 en 25 juli 1960 en gewijzigd door de wetten van 21 maart 1964 en 15 april 1965, meer bepaald op de artikelen 14 en 15;

Gelet op de richtlijn nr. 64/433/E.E.G. van de Raad van de Europese Gemeenschap van 26 juni 1964 inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van het intracommunautaire handelsverkeer in vers vlees, gewijzigd door de richtlijnen nr. 66/601 van 25 oktober 1966, nr. 69/349 van 6 oktober 1969, nr. 72/461 van 12 december 1972 en nr. 75/379 van 24 juni 1975;

Gelet op het advies van de Raad van State;

Op de voordracht van Onze Minister van Volksgezondheid,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

## HOOFDSTUK I. — Algemene bepalingen

Artikel 1. In de zin van dit besluit wordt verstaan onder :

a) vers vlees : vlees dat geen behandeling heeft ondergaan ter bevordering van de houdbaarheid; vlees dat een koelbehandeling heeft ondergaan wordt evenwel als vers beschouwd;

b) uitgesneden vers vlees : vers vlees in stukken kleiner dan halve karkassen wat schapen, geiten en varkens betreft, en in stukken kleiner dan kwartieren wat runderen en éénhoevigen betreft;

c) uitgebeend vers vlees : vers vlees na gehele of gedeeltelijke verwijdering van de beenderen;

d) uitsnijderij : het geheel van ruimten en lokalen waar vers vlees wordt uitgesneden of uitgebeend.

Art. 2. Het uitbenen en het uitsnijden van vers vlees mag alleen geschieden in uitsnijderijen die erkend zijn door de Minister tot wiens bevoegdheid de Volksgezondheid behoort of de door deze gemachtigde Directeur-generaal van de Bestuursafdeling voor de Volksgezondheid.

Met het oog op hun erkenning dienen de uitsnijderijen te beschikken over :

- 1° een lokaal voor het in ontvangst nemen van het verse vlees;
- 2° een koellokaal voor de opslag van het verse vlees;
- 3° werklokalen, voorzien van een registreerthermometer, die uitsluitend bestemd zijn voor het uitbenen en het uitsnijden van vers vlees;
- 4° een koellokaal voorzien van een registreerthermometer, voor de opslag van uitgebeend en uitgesneden vers vlees;
- 5° een ruimte voor het verpakken of omhullen van het verse vlees;
- 6° een koelinstallatie die :
  - a) in de lokalen, voorzien onder 1° en 3°, bestendig een omgevingstemperatuur kan verzekeren van + 10 °C of lager;
  - b) in de lokalen voorzien onder 1°, 2°, 3°, 4° en 5°, het vers vlees bestendig op een inwendige temperatuur van + 7 °C of lager kan handhaven en de afvalen op een inwendige temperatuur van + 3 °C of lager;
- 7° — één of meer kleedlokalen;
  - wasgelegenheden, voorzien van warm en koud stromend drinkbaar water;
  - was- en ontsmettingsmiddelen voor de handen, alsmede handdoeken voor eenmalig gebruik of luchthanddrogers;
  - stortbaden en toiletten met waterspoeling; deze laatste mogen geen rechtstreekse toegang bezitten tot de werklokalen;
  - wasgelegenheden in de nabijheid van de toiletten;

8° d'une installation d'évacuation des eaux résiduaires qui répond aux exigences de l'hygiène, déterminée à l'article 3, § 2, a);

9° d'une installation pouvant fournir une quantité suffisante d'eau chaude potable;

10° d'une installation d'approvisionnement en eau potable exclusivement, sous pression et en quantité suffisante;

11° de dispositifs ou de moyens chimiques de protection contre les insectes et les rongeurs, à condition que les procédés utilisés ne rendent pas les viandes fraîches impropres à la consommation et ne portent pas atteinte à leurs caractères organoleptiques;

12° de dispositifs répondant aux exigences de l'hygiène pour :  
— le transport et la manutention des viandes fraîches;  
— le dépôt des récipients utilisés pour les viandes fraîches.

Ces dispositifs doivent être tels que les viandes fraîches et les récipients ne puissent entrer en contact direct avec le sol.

Les exigences formulées dans le présent article doivent être proportionnées à la capacité et aux besoins de l'établissement.

Ces locaux ne peuvent être affectés à d'autres fins que celles auxquelles ils sont destinés en vertu du présent arrêté.

Art. 3. § 1. Les locaux et les emplacements visés à l'article 2 doivent disposer d'un éclairage suffisant. Dans les locaux où les viandes fraîches sont désossées, découpées ou emballées, l'éclairage ne peut altérer la couleur de la viande fraîche.

§ 2. Les locaux et les emplacements visés à l'article 2, 1° à 5°, doivent répondre aux conditions suivantes :

a) posséder un sol en pente suffisante, constitué en matériaux imperméables, faciles à nettoyer et à désinfecter, imputrescibles et équipé d'un réseau d'évacuation approprié permettant l'écoulement des liquides vers des puisards siphonnés et grillagés; ce réseau d'évacuation n'est pas exigé dans les locaux frigorifiques prévus à l'article 2, 2° et 4°, du présent arrêté;

b) posséder des murs lisses, d'une hauteur minimum de 2,50 m, couverts jusqu'à une hauteur d'au moins 2 mètres d'un revêtement dur, lisse et lavable; l'intersection des murs entre eux et avec le pavement doit être arrondie;

c) posséder une aération suffisante;

d) posséder des plafonds lisses et constitués de matériaux durs.

§ 3. Les locaux et emplacements visés à l'article 2, 1°, 3° et 5°, doivent en outre répondre aux exigences suivantes :

a) comporter des dispositifs suffisants, placés à proximité des postes de travail, pour le nettoyage et la désinfection des mains et du matériel de travail; les dispositifs doivent répondre aux exigences fixées par l'article 2, 7°, troisième alinéa.

Le fonctionnement des robinets ne peut être commandé à la main. L'eau utilisée pour le nettoyage des outils doit avoir une température d'au moins 82 °C;

b) contenir des dispositifs et des outils de travail en bon état de marche, notamment des plateaux de découpe amovibles, des récipients et, le cas échéant, des bandes transporteuses et des scies mécaniques qui répondent aux exigences hygiéniques déterminées à l'article 7, e). Ces dispositifs et outils doivent être en matière résistante à la corrosion, facile à nettoyer et à désinfecter;

c) contenir des récipients spéciaux, étanches, en matériaux inaltérables, munis d'un système de fermeture, réservées aux viandes fraîches et aux déchets de viandes fraîches provenant du découpage et non destinés à la consommation humaine. Ces récipients doivent porter une mention spécifiant que le contenu n'est pas destiné à l'alimentation humaine;

d) disposer d'un local fermant à clef destiné à recevoir les viandes fraîches et les déchets visés sub c) du même article si leur abondance le rend nécessaire ou s'ils ne sont pas enlevés ou détruits à la fin de chaque journée de travail. Ce local doit pouvoir être fermé hermétiquement.

8° een inrichting voor de afvoer van de afvalwaters, die aan de hygiënische eisen voldoet, bepaald in artikel 3, § 2, a);

9° een inrichting die in voldoende hoeveelheid warm drinkbaar water kan leveren;

10° een inrichting uitsluitend voor drinkwatervoorziening, onder druk en in voldoende hoeveelheid;

11° voorzieningen of scheikundige middelen ter bescherming tegen insecten en knaagdieren, op voorwaarde dat de gebruikte procédés het vers vlees niet schadelijk voor de consumptie maken en dat de organoleptische eigenschappen ervan niet aangetast worden;

12° voorzieningen die aan de hygiënische eisen voldoen voor :

— het vervoer en de behandeling van vers vlees;  
— het neerzetten van de recipiënten die voor het vers vlees worden gebruikt.

Deze voorzieningen moeten van zodanige aard zijn dat het vers vlees en de recipiënten niet rechtstreeks met de vloer in aanraking kunnen komen.

De in dit artikel geformuleerde eisen moeten in verhouding zijn met de omvang en de noodwendigheden van het bedrijf.

Deze lokalen mogen niet worden aangewend voor andere doeleinden dan deze waartoe ze overeenkomstig onderhavig besluit zijn bestemd.

Art. 3. § 1. De in artikel 2 bedoelde lokalen en ruimten moeten voldoende verlicht zijn. In de lokalen waar het vers vlees wordt uitgebeend, uitgesneden of verpakt, mag de verlichting de kleur van het vers vlees niet veranderen.

§ 2. De in artikel 2, 1° tot 5°, bedoelde lokalen en ruimten moeten aan de volgende eisen voldoen :

a) een vloer hebben met voldoende afloop en bestaande uit waterdicht, gemakkelijk schoon te houden en te ontsmetten materiaal, dat niet vatbaar is voor rotting; uitgerust zijn met een aangepast waterafvoersysteem naar met een rooster afgedekte en van stankafsluiting voorziene kolken; dit waterafvoersysteem is niet vereist in de koellokalen voorzien bij artikel 2, 2° en 4°, van onderhavig besluit;

b) gladde wanden hebben, ten minste 2,50 meter hoog, die van een harde, gladde en afwasbare bekleding tot op een hoogte van ten minste 2 meter zijn voorzien; de overgangen van de wanden onderling en van de vloer naar de wanden moeten afgerond zijn;

c) een voldoende luchtverversing bezitten;

d) zolderingen bezitten die effen zijn en van hard materiaal voorzien zijn.

§ 3. De in artikel 2, 1°, 3° en 5° bedoelde lokalen en ruimten moeten bovendien aan de volgende eisen voldoen :

a) voldoende en bij de plaats van de arbeid geplaatste voorzieningen hebben voor het reinigen en ontsmetten van de handen en de werktuigen; deze voorzieningen moeten voldoen aan de eisen gesteld in artikel 2, 7°, derde lid.

De kranen mogen niet met de hand kunnen worden bediend. Het water voor de reiniging van het gereedschap dient een temperatuur van ten minste 82 °C te hebben;

b) beschikken over in goede staat verkerende werktuigen en gereedschappen, meer bepaald verstelbare uitsnijbladen, recipiënten en, in voorkomend geval, transportbanden en zaagmachines, die voldoen aan de hygiënische vereisten omschreven in artikel 7, e). Die werktuigen en gereedschappen moeten bestaan uit tegen corrosie bestand materiaal dat gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten is;

c) beschikken over speciale, waterdichte, in onaantastbaar materiaal vervaardigde recipiënten, voorzien van een sluitings-systeem en die moeten dienen voor het bergen van vers vlees en afval van vers vlees, afkomstig van de versnijding en niet bestemd voor menselijke voeding. Op die recipiënten dient een vermelding aangebracht te worden waaruit blijkt dat de inhoud niet voor de menselijke voeding is bestemd;

d) beschikken over een afsluitbaar lokaal om het vers vlees en deze afvallen bedoeld in c) van hetzelfde artikel, te bergen indien daarvan een zo grote hoeveelheid bestaat dat een dergelijk lokaal noodzakelijk is of indien zij niet aan het einde van iedere werkdag worden opgehaald of vernietigd. Dit lokaal moet hermetisch kunnen afgesloten worden.

**Art. 4. Dans les ateliers de découpe, seules sont admises :**

1° des viandes fraîches estampillées conformément aux dispositions de l'arrêté ministériel du 11 mars 1953 pris en exécution de l'arrêté royal du 9 mars 1953 concernant le commerce des viandes de boucherie et réglementant l'expertise des animaux abattus à l'intérieur du pays à l'exception des viandes fraîches estampillées au moyen des estampilles prévues à l'annexe 5, A, II, IV, V, Vbis A, Vter et VII de l'arrêté mentionné dans cet alinéa;

2° des viandes fraîches importées conformément aux dispositions de l'arrêté royal du 12 mars 1965 relatif à l'importation des viandes.

**Art. 5. Dans l'atelier de découpe, il est interdit :**

a) de détenir ou d'employer des ustensiles, récipients, appareils ou objets étrangers à l'activité de l'établissement ou dont les parties mises en contact avec les viandes fraîches sont constituées de matières prohibées aux termes des règlements relatifs au commerce des denrées alimentaires;

b) d'utiliser de l'eau non potable à d'autres fins que la production de vapeur ou le refroidissement des machines frigorifiques; les conduites d'eau non potable doivent être peintes en rouge et ne peuvent ni traverser les locaux de travail ou d'entreposage ni être reliées au réseau de distribution d'eau potable;

**c) de détenir :**

1° des viandes fraîches non estampillées;

2° des viandes fraîches qui n'ont pas été reconnues propres à la consommation ou qui n'ont pas été admises à l'importation;

3° des viandes fraîches altérées, déclarées ou devenues impropres à la consommation ou déclarées nuisibles;

**d) de détenir :**

des additifs ou d'autres produits visés par l'article 1er de la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et autres produits dont l'utilisation dans les viandes fraîches n'est pas autorisée.

**Art. 6.** Au cours des opérations dans l'atelier de découpe, les viandes fraîches doivent être protégées contre toute souillure.

**Art. 7.** Les ateliers de découpe doivent répondre aux exigences suivantes d'hygiène du personnel, des locaux et du matériel :

a) toute personne qui entre en contact avec les viandes fraîches doit respecter les dispositions de l'arrêté royal du 17 mars 1971 soumettant à examen médical toutes les personnes directement en contact, dans l'activité qu'elles exercent, avec des denrées ou substances alimentaires et pouvant souiller ou contaminer celles-ci;

b) toute personne qui entre en contact avec les viandes fraîches doit porter des vêtements de travail ainsi qu'une coiffure propres et, le cas échéant, un protège-nuque. Les personnes qui ont été en contact avec des viandes infectées doivent immédiatement se laver soigneusement les mains et les bras à l'eau chaude, puis les désinfecter;

c) il est interdit de fumer dans les locaux et les emplacements de travail et de stockage;

d) aucun animal vivant n'est admis dans les ateliers de découpe. La destruction des rongeurs, des insectes et de toute autre vermine doit y être systématiquement réalisée;

e) le matériel et les instruments utilisés pour le travail des viandes doivent être maintenus en bon état d'entretien et de propreté. Ils doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés plusieurs fois par jour de travail ainsi qu'à la fin des opérations de la journée et avant d'être réutilisés lorsqu'ils ont été souillés, notamment par des germes pathogènes. L'emploi des détergers, des désinfectants et des moyens de lutte contre les rongeurs, insectes et toute autre vermine ne peut affecter la salubrité des viandes fraîches pour la consommation humaine. Les instruments et le matériel ne peuvent être destinés à d'autres fins que les activités exercées dans l'atelier de découpe;

f) il est interdit de répandre de la sciure ou toute autre matière analogue sur le sol des locaux et des emplacements visés à l'article 2.

**Art. 4. In de uitsnijderijen is enkel toegelaten :**

1° vers vlees gestempeld overeenkomstig de bepalingen van het ministerieel besluit van 11 maart 1953 genomen in uitvoering van het koninklijk besluit van 9 maart 1953 betreffende de handel in slachtvlees en houdende reglementering van de keuring der in het land geslachte dieren met uitzondering van vers vlees dat gestempeld is met de stempelmerken voorzien in bijlage 5, A, II, IV, V, Vbis A, Vter en VII van het in deze alinea genoemde besluit;

2° vers vlees ingevoerd overeenkomstig de bepalingen van het koninklijk besluit van 12 maart 1965 betreffende de invoer van vlees.

**Art. 5. In de uitsnijderij is het verboden :**

a) gereedschappen, recipiënten, toestellen of voorwerpen voorhanden te hebben of te gebruiken, vreemd aan de bedrijvigheid van de inrichting of waarvan het gedeelte dat in contact komt met het vers vlees uit door de reglementen betreffende de handel in voedingswaren verboden materiaal is vervaardigd;

b) ondrinkbaar water te gebruiken voor andere doeleinden dan voor de produktie van stoom of het koelen van koelmachines; de leidingen voor water dat geen drinkbaar water is moeten rood worden geschilderd en mogen niet door de werk- of opslagplaat- sen lopen noch verbonden worden met het distributienet voor drinkbaar water;

**c) voorhanden te hebben :**

1° ongestempeld vers vlees;

2° vers vlees dat niet voor de consumptie geschikt werd bevonden of dat tot de invoer niet toegelaten werd;

3° vers vlees dat bedorven is, dat voor de consumptie ongeschikt geworden of verklaard is, of dat schadelijk is verklaard;

**d) voorhanden te hebben :**

toevoegsels of andere produkten bedoeld in artikel 1 van de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere produkten waarvan het gebruik bij vers vlees niet is toegelaten.

**Art. 6.** Tijdens de werkzaamheden in de uitsnijderij moet het vers vlees tegen verontreiniging worden beschermd.

**Art. 7.** De uitsnijderijen moeten voldoen aan de volgende hygiënische eisen die gesteld zijn voor het personeel, de lokalen en het gereedschap :

a) iedereen, die in aanraking komt met het vers vlees, moet de voorschriften nakomen van het koninklijk besluit van 17 maart 1971 tot onderwerping aan medisch toezicht van al de personen die door hun werkzaamheid rechtstreeks met voedingswaren of -stoffen in aanraking komen en die deze waren kunnen verontreinigen of besmetten;

b) iedereen, die in aanraking komt met vers vlees, dient een protere werkkledij alsmede een proper hoofddeksel en zo nodig een nekbeschermer te dragen. Personen die met besmet vlees in aanraking zijn gekomen, dienen onverwijld handen en armen grondig met warm water te wassen en vervolgens te ontsmetten;

c) in de werklokalen, de werkruimten en de opslagruimten mag niet worden gerookt;

d) geen levend dier mag tot de uitsnijderijen worden toegelaten. Er dient te worden gezorgd voor een stelselmatige verdelging van knaagdieren, insecten en ander ongedierte;

e) gereedschappen en werktuigen die bij de vleesbewerking worden gebruikt, dienen in een goede staat van onderhoud en rein te worden gehouden. Zij moeten verscheidene malen per werkdag, alsook bij het einde van de dagelijkse werkzaamheden en alvorens opnieuw te worden gebruikt wanneer zij, met name door pathogene bacteriën, zijn verontreinigd, zorgvuldig worden gereinigd en ontsmet.

Het gebruik van reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen en middelen ter bestrijding van knaagdieren, insecten en ander ongedierte mag generlei invloed hebben op de geschiktheid van vers vlees voor menselijke consumptie. De werktuigen en gereedschappen mogen niet worden aangewend voor andere doeleinden dan de werkzaamheden uitgeoefend in de uitsnijderij;

f) het is verboden zaagsel of enig ander soortgelijk middel te strooien of te leggen op de bodem van de lokalen en ruimten bedoeld in artikel 2.

**Art. 8.** Les emballages, destinés à contenir des viandes fraîches désossées ou découpées, doivent répondre aux exigences d'hygiène suivantes :

— ne pouvoir altérer les caractères organolytiques des viandes fraîches;

— ne pouvoir transmettre aux viandes fraîches des substances nocives;

— être résistants à la corrosion et d'une solidité suffisante pour assurer une protection de la viande fraîche au cours du transport et des manipulations;

A l'exception des morceaux de lard et de poitrine, les viandes fraîches découpées doivent être pourvues d'une enveloppe de protection, sauf si elles sont transportées suspendues. L'emballage doit être réalisé aussitôt après la découpe ou le désossement suivant les règles de l'hygiène. Les enveloppes doivent être transparentes et incolores et répondre, en outre, aux exigences prescrites aux alinéas précédents; elles ne peuvent être réutilisées.

**Art. 9.** Les exploitants des ateliers de découpe sont tenus de signaler par écrit au service de l'Inspection du Commerce des Viandes du Ministère de la Santé publique et de la Famille, la situation de leur établissement, avant la mise en exploitation de ce dernier. Un plan précis de l'établissement doit être joint à cette communication.

**Art. 10. § 1er.** L'exploitant d'un atelier de découpe doit, à la demande des personnes chargées officiellement du contrôle, fournir les pièces mentionnant les renseignements suivants :

a) la nature, la provenance et la quantité de viandes fraîches introduites dans l'établissement ainsi que la date de la livraison;

b) la quantité de viandes désossées ou découpées.

§ 2. En cas d'utilisation de viandes fraîches importées, l'exploitant doit pouvoir présenter le certificat sanitaire prescrit par l'article 1er de l'arrêté royal du 12 mars 1965 relatif à l'importation des viandes, ou une photocopie authentifiée de ce document, permettant de déterminer l'origine des viandes fraîches.

§ 3. L'exploitant d'un atelier de découpe est tenu de faciliter les activités liées au contrôle de l'entreprise, notamment d'organiser tous les actes estimés utiles et de mettre l'équipement requis à la disposition du service de contrôle.

**Art. 11.** Les dispositions du présent chapitre ne sont pas applicables aux ateliers annexés aux boucheries, et dans lesquels sont désossées ou découpées des viandes fraîches destinées uniquement au commerce de détail de l'exploitant.

**Art. 12.** Hors le cas de découpage, il est interdit d'enlever l'une ou l'autre des estampilles prévues à l'article 4.

Toute viande fraîche désossée ou découpée, non découennée, dont les estampilles ou étiquettes ont été, enlevée, modifiées ou substituées, est déclarée nuisible au sens des articles 27 et 33 de la loi du 5 septembre 1952 prémentionnée.

## CHAPITRE II

### Exportation des viandes fraîches désossées ou découpées

**Art. 13.** L'exportation des viandes fraîches désossées ou découpées ne peut se faire que si le désossement ou la découpe a été pratiqué dans des ateliers de découpe agréés à cet effet, en exécution des dispositions du Chapitre III et sous le couvert de certificats sanitaires dont le modèle est déterminé par le Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions.

## CHAPITRE III

### Ateliers de découpe agréés pour l'exportation

**Art. 14.** L'exploitant d'un atelier de découpe peut demander l'agrément de son établissement pour l'exportation auprès du Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions.

**Art. 8.** De verpakkingen, bestemd voor het inpakken van het ontbeend of uitgesneden vers vlees, moeten beantwoorden aan de volgende hygiënische eisen :

— ze mogen de organoleptische kenmerken van het verse vlees niet kunnen aantasten;

— ze mogen op het verse vlees geen stoffen kunnen overbrengen die schadelijk zijn;

— ze moeten aan corrosie weerstaan en stevig genoeg zijn om een degelijke bescherming van het vers vlees te verzekeren gedurende het vervoer en de verhandelingen;

Met uitzondering van stukken spek en buikspek, moet uitgesneden vers vlees voorzien zijn van een beschermend omhulsel behalve als het hangend wordt vervoerd. Het verpakken moet gebeuren onmiddellijk na het uitsnijden of uitbenen met inachtneming van de gezondheidsvoorschriften. Deze omhulsels moeten doorzichtig en kleurloos zijn en bovendien voldoen aan de in voorgaande alinea's gestelde eisen; ze mogen niet opnieuw gebruikt worden.

**Art. 9.** De uitbaters van uitsnijderijen moeten vóór het in werking stellen van hun inrichting, de dienst Inspectie van de Vleeshandel van het Ministerie van Volksgezondheid en van het Gezin schriftelijk in kennis stellen van de ligging van hun bedrijf. Een nauwkeurig grondplan van de inrichting moet bij deze kennisgeving gevoegd worden.

**Art. 10. § 1.** De uitbater van een uitsnijderij moet op het verzoek van de personen die officieel met het toezicht zijn belast, de bescheiden voorleggen met volgende inlichtingen :

a) de aard, de herkomst en de kwantiteit van het verse vlees dat in de inrichting werd binnengebracht, evenals de datum van de levering;

b) de kwantiteit van het uitgebeende of uitgesneden vers vlees.

§ 2. In geval ingevoerd vers vlees wordt gebruikt, moet de uitbater het gezondheidscertificaat kunnen voorleggen, dat voorgeschreven is door artikel 1 van het koninklijk besluit van 12 maart 1965 betreffende de invoer van vlees of een gewaarmerkte fotokopie ervan waaruit de oorsprong van het verse vlees kan worden bepaald.

§ 3. De uitbater van een uitsnijderij is verplicht de werkzaamheden in verband met de controle op de onderneming te vergemakkelijken, inzonderheid alle nuttig geachte handelingen te verrichten en de controledienst de nodige uitrusting ter beschikking te stellen.

**Art. 11.** De bepalingen van dit hoofdstuk zijn niet van toepassing op de werkplaatsen die aan vleeswinkels zijn verbonden en waar vers vlees wordt uitgesneden of uitgebeend dat alleen bestemd is voor de kleinhandel van de uitbater.

**Art. 12.** Uitzonderd in geval van ontzwoerding is het verboden een of andere stempel voorzien bij artikel 4 te verwijderen.

Alle uitgebeend of uitgesneden vers vlees, dat niet ontzwoerd is, waarvan de stempels of etiketten worden verwijderd, gewijzigd of vervangen, wordt schadelijk verklaard, in de zin van de artikelen 27 en 33 van de voormelde wet van 5 september 1952.

## HOOFDSTUK II

### Uitvoer van uitgebeend of uitgesneden vers vlees

**Art. 13.** De uitvoer van uitgebeend of uitgesneden vers vlees mag alleen geschieden wanneer het uitgebeend of uitgesneden is in daartoe, ter voldoening aan de bepalingen van hoofdstuk III erkende uitsnijderijen en onder dekking van gezondheidscertificaten waarvan het model wordt bepaald door de Minister tot wiens bevoegdheid de Volksgezondheid behoort.

## HOOFDSTUK III

### Voor de uitvoer erkende uitsnijderijen

**Art. 14.** Hij die een uitsnijderij uitbaat kan voor zijn inrichting een exporterkenning aanvragen bij de Minister tot wiens bevoegdheid de Volksgezondheid behoort.

**Art. 15. § 1.** Indépendamment des locaux, emplacements et dispositifs visés au chapitre I, les ateliers de découpe agréés pour l'exportation doivent encore disposer :

a) d'un local pourvu d'un appareillage suffisant pour permettre la recherche des trichines, pour autant qu'un tel examen soit exécuté dans l'établissement;

b) d'un local fermant à clef et suffisamment aménagé réservé exclusivement aux vétérinaires de contrôle.

§ 2. L'exploitant d'un atelier de découpe agréé pour l'exportation doit, en outre, exploiter son établissement conformément aux dispositions du présent arrêté.

**Art. 16.** Au moment de leur agrément, les ateliers de découpe reçoivent un numéro qui doit être reproduit sur toutes les marques, emballages, enveloppes, étiquettes, certificats et autres documents.

**Art. 17.** La surveillance des ateliers de découpe agréés pour l'exportation et la délivrance des certificats sanitaires sont confiées à des vétérinaires de contrôle désignés par le Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions.

Ces vétérinaires de contrôle sont tenus :

1° de vérifier toutes les viandes fraîches introduites dans l'atelier de découpe en ce qui concerne leur salubrité, leur provenance exacte et leur conformité avec les prescriptions de l'article 18;

2° de s'assurer que la viande fraîche a été expertisée en tenant compte des dispositions de l'arrêté royal du 9 mars 1953 prémentionné;

3° de surveiller la découpe, le désossement et le conditionnement au point de vue sanitaire.

Les emballages ne doivent contenir que des viandes fraîches désossées ou découpées appartenant à la même espèce animale;

4° de délivrer les certificats sanitaires prévus à l'article 13 après contrôle de la viande fraîche concernée, désossée ou découpée;

5° de veiller au respect des dispositions contenues dans le présent arrêté;

6° de procéder régulièrement à la prise d'échantillons aux fins de contrôler l'état sanitaire de l'entreprise et de la viande fraîche et de rechercher des résidus interdits;

7° d'effectuer tout autre contrôle qu'ils estiment indispensable pour l'application du présent arrêté;

8° de garder sous clef les estampilles et les étiquettes prévues à l'article 18.

**Art. 18.** Dans les ateliers de découpe agréés pour l'exportation, peuvent seules se trouver les viandes fraîches provenant d'abattoirs d'exportation agréés par le Gouvernement et munies de l'estampille réglementaire d'exportation ainsi que les viandes répondant aux dispositions de l'article 4.2°.

Les viandes fraîches désossées ou découpées dans des ateliers de découpe ou autres établissements non agréés pour l'exportation ne peuvent être introduites ni se trouver dans ces établissements.

Si les morceaux obtenus après désossement ou découpe ne présentent plus d'estampille, ils doivent être marqués à l'encre ou au feu à l'aide de l'estampille prévue à l'annexe 5.A.III de l'arrêté ministériel du 11 mars 1953 précité comportant au centre le numéro d'agrément d'exportation de l'atelier de découpe.

Cette disposition n'est toutefois pas applicable aux graisses, morceaux de lard, oreilles, pattes et queues.

Les morceaux de lard découennés doivent être groupés par lots de cinq morceaux maximum; ils doivent être plombés sous la surveillance du vétérinaire de contrôle compétent visé à l'article 17, alinéa premier, et munis de l'étiquette prescrite ci-après.

Les morceaux de quartiers et les abats ainsi que la graisse, qui ne portent pas l'estampille précitée, doivent être expédiés sous emballage. L'estampille doit alors être apposée sur une étiquette bien visible fixée de telle manière à l'emballage qu'elle soit automatiquement détruite à l'ouverture de celui-ci. Une étiquette similaire doit être placée à l'intérieur de l'emballage.

Cette étiquette comprend, en outre, d'une manière bien lisible les indications suivantes :

- - un numéro de série;
- la dénomination anatomique des morceaux ou des abats;
- l'indication de l'espèce animale à laquelle appartiennent les morceaux, les abats ou la graisse.

**Art. 15. § 1.** Behalve de lokalen, ruimten en voorzieningen, vermeld in hoofdstuk I, moeten de uitsnijderijen, erkend voor de uitvoer nog beschikken over :

a) een lokaal dat voldoende ingericht is om een onderzoek op trichinen, uit te voeren, voor zover een dergelijk onderzoek in het bedrijf wordt uitgevoerd;

b) een voldoende ingericht en afsluitbaar lokaal dat uitsluitend ter beschikking staat van de controle-dierenartsen.

§ 2. Daarenboven moet de uitbaater van een voor export erkende uitsnijderij zijn inrichting uitbaten conform de bepalingen van onderhavig besluit.

**Art. 16.** Bij hun erkenning krijgen de uitsnijderijen een nummer dat op alle merken, verpakkingen, omhullingen, etiketten, certificaten en andere bescheiden moet voorkomen.

**Art. 17.** Het toezicht op de voor uitvoer erkende uitsnijderijen en de aflevering van de gezondheidscertificaten worden opgedragen aan controle-dierenartsen die zijn aangewezen door de Minister tot wiens bevoegdheid de Volksgezondheid behoort.

Deze controle-dierenartsen zijn er toe gehouden :

1° alle in de uitsnijderij binnengebracht vers vlees na te zien op de gezonde staat ervan, op de werkelijke herkomst en op zijn conformiteit met het bepaalde in artikel 18;

2° na te gaan of het vers vlees gekeurd werd met inachtnaam van de bepalingen van het voormeld koninklijk besluit van 9 maart 1953;

3° op sanitair gebied toezicht uit te oefenen op het uitsnijden, het uitbenen en het opmaken.

De verpakkingen mogen slechts uitgebeend of uitgesneden vers vlees bevatten afkomstig van eenzelfde diersoort;

4° na controle van het desbetreffende uitgebeend of uitgesneden vers vlees, de bij artikel 13 bedoelde gezondheidscertificaten af te leveren;

5° te waken over de toepassing van de bepalingen vervat in onderhavig besluit;

6° regelmatig tot monsternemingen over te gaan ten einde de hygiënische toestand van het bedrijf en het vers vlees na te gaan en verboden residuen op te sporen;

7° elke andere controle die zij nuttig achten voor de naleving van dit besluit te verrichten;

8° de stempels en de etiketten, voorzien bij artikel 18 achter slot te bewaren.

**Art. 18.** In de uitsnijderijen, erkend met het oog op de uitvoer, mag slechts vers vlees aanwezig zijn dat afkomstig is van export-slachthuizen, aangenomen door de Regering, en voorzien van de réglementaire exportstempel, evenals vers vlees dat beantwoordt aan de bepalingen van artikel 4.2°.

Vers vlees dat uitgebeend of uitgesneden werd in uitsnijderijen of andere inrichtingen die niet erkend zijn voor de uitvoer mag niet binnengebracht worden noch aanwezig zijn in deze inrichtingen.

Indien de na uitbenen of uitsnijden bekomen delen geen stempel meer dragen, moeten ze gemerkt worden met een inkt- of brandstempel voorzien in de bijlage 5.A.III van het voormeld ministerieel besluit van 11 maart 1953, dat in het midden het exporterkenningnummer vermeldt van de uitsnijderij.

De bepaling is evenwel niet van toepassing voor vet, stukken spek, oren, poten en staarten.

De stukken spek waarvan het zwaard is verwijderd moeten worden samengevoegd tot partijen van ten hoogste vijf stukken; zij moeten worden verzegeld onder toezicht van de bevoegde controle-dierenarts bedoeld in artikel 17, eerste lid, en moeten voorzien zijn van het etiket zoals hieronder bepaald.

De delen van kwartieren en afvallen en het vet die de bovenvermelde stempel niet dragen, moeten onder verpakking worden verzonden. De stempel moet dan op een goed zichtbaar etiket aangebracht worden dat derwijze op de verpakking vastgehecht wordt dat het automatisch bij het openen van de verpakking vernietig wordt. Een gelijkaardig etiket moet binnen de verpakking gelegd worden.

Dit etiket dient, daarenboven, duidelijk leesbaar de volgende aanduidingen te bevatten :

- een volgnummer;
- de anatomische benaming van de stukken of van de slachtafvallen;
- de diersoort waarvan de stukken, de slachtafvallen of het vet afkomstig zijn.

## CHAPITRE IV

*Mesures administratives et dispositions pénales*

**Art. 19. § 1.** Le Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions ou le Directeur général de l'Administration de l'Hygiène publique peut, sur avis de l'Inspection du Commerce des Viandes, retirer ou suspendre l'agrément prévu à l'article 2 du présent arrêté; il peut également suspendre ou interdire l'usage des locaux et emplacements définis par le même article.

§ 2. Le Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions peut, sur avis de l'Inspection du Commerce des Viandes, retirer ou suspendre l'agrément prévu à l'article 14 du présent arrêté; il peut également suspendre ou interdire l'usage des locaux et emplacements définis à l'article 15 § 1.

§ 3. Lorsque le Ministre ou son délégué, juge qu'il existe des motifs de ne pas accorder l'agrément ou de retirer l'agrément accordé ou de le suspendre, il les notifie, par lettre recommandée à la poste, à l'intéressé qui dispose de quinze jours pour lui faire part de ses observations, également par lettre recommandée à la poste.

Cette disposition n'est pas applicable en cas de danger immédiat pour la santé publique.

§ 4. La décision portant refus, retrait ou suspension de l'agrément doit être motivée.

**Art. 20.** Le vétérinaire de contrôle chargé de la surveillance peut, sur proposition de l'Inspection du Commerce des Viandes, être suspendu ou révoqué par le Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions. Les dispositions de l'article 19, §§ 3 et 4 sont applicables par analogie.

**Art. 21.** Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont recherchées, poursuivies et punies conformément aux dispositions de la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes.

CHAPITRE V. — *Dispositions transitoires*

**Art. 22.** Dans les trois mois qui suivent le jour de la publication du présent arrêté au *Moniteur belge*, les exploitants des ateliers de découpe, visés à l'article 2, en activité au moment de cette publication, sont tenus de signaler par écrit la situation de leur établissement au service d'Inspection du Commerce des Viandes.

Après réception de cet avis, le Ministre informe le requérant, par lettre recommandée à la poste, qu'un agrément provisoire est accordé jusqu'à ce qu'il ait été statué définitivement sur sa demande, conformément aux dispositions du présent arrêté.

**Art. 23.** Les ateliers de découpe agréés pour l'exportation, en exécution des dispositions en vigueur avant le jour de la publication du présent arrêté au *Moniteur belge*, ne sont pas soumis aux dispositions de l'article 22.

CHAPITRE VI. — *Dispositions finales*

**Art. 24.** Sans préjudice des dispositions de l'article 22, le présent arrêté entre en vigueur le premier jour du treizième mois qui suit celui de sa publication au *Moniteur belge*.

**Art. 25.** Notre Ministre de la Santé publique est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 9 février 1981.

BAUDOIN

Par le Roi :

Le Ministre de la Santé publique,

L. DHOORE

## HOOFDSTUK IV

*Administratieve maatregelen en strafbepalingen*

**Art. 19. § 1.** De Minister tot wiens bevoegdheid de Volksgezondheid behoort of de Directeur-generaal van de Bestuursafdeling voor de Volksgezondheid, kan op advies van de Inspectie van de Vleeshandel de erkenning, bedoeld in artikel 2 van dit besluit, intrekken of opschorten, alsook het gebruik van de in hetzelfde artikel bedoelde lokalen of ruimten opschorten of verbieden.

§ 2. De Minister tot wiens bevoegdheid de Volksgezondheid behoort kan, op advies van de Inspectie van de Vleeshandel, de erkenning, bedoeld in artikel 14 van dit besluit intrekken of opschorten, alsook het gebruik van de in artikel 15 § 1 bedoelde lokalen of ruimten opschorten of verbieden.

§ 3. Wanneer de Minister of zijn gemachtigde van oordeel is dat er redenen bestaan om geen erkenning te verlenen of om de verleende erkenning in te trekken of op te schorten, deelt hij bij een ter post aangetekende brief die redenen mee aan de betrokkene, die over vijftien dagen beschikt om eveneens bij een ter post aangetekende brief zijn opmerkingen te laten geworden.

Deze bepaling is niet van toepassing in geval van onmiddellijk gevaar voor de Volksgezondheid.

§ 4. De beslissing houdende weigering, intrekking of opschorting van erkenning wordt met redenen omkleed.

**Art. 20.** De met het toezicht belaste controledierenarts kan op advies van de Inspecties van de Vleeshandel, worden geschorst of afgezet door de Minister tot wiens bevoegdheid de Volksgezondheid behoort. Het bepaalde in artikel 19, §§ 3 en 4 is van overeenkomstige toepassing.

**Art. 21.** Overtredingen van de bepalingen van dit besluit worden opgespoord, vervolgd en gestraft overeenkomstig het bepaalde in de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel.

HOOFDSTUK V. — *Overgangsbeoordelingen*

**Art. 22.** Binnen de drie maanden na de dag van de bekendmaking van dit besluit in het *Belgisch Staatsblad*, moeten de uitbaters van de uitsnijderijen, zoals bedoeld in artikel 2, in werking op het ogenblik van deze bekendmaking, de dienst Inspectie van de Vleeshandel schriftelijk in kennis stellen van de ligging van hun bedrijf.

Na ontvangst van deze melding notificiert de Minister aan de aanvrager bij een ter post aangetekend schrijven dat een voorlopige erkenning is verleend zolang over hun aanvraag niet is beslist, overeenkomstig de bepalingen van dit besluit.

**Art. 23.** De uitsnijderijen die voor de uitvoer waren erkend, overeenkomstig de bepalingen die vóór de dag van de bekendmaking van dit besluit in het *Belgisch Staatsblad* van kracht waren, zijn niet aan de bepalingen van artikel 22 onderworpen.

HOOFDSTUK VI. — *Slotbepalingen*

**Art. 24.** Onverminderd het bepaalde in artikel 22, treedt dit besluit in werking op de eerste dag van de dertiende maand volgend op die waarop het in het *Belgisch Staatsblad* is bekendgemaakt.

**Art. 25.** Onze Minister van Volksgezondheid is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 9 februari 1981.

BOUDEWIJN

Van Koningswege :

De Minister van Volksgezondheid,

L. DHOORE