

§ 3. Artikel 4 van hetzelfde besluit wordt aangevuld met de volgende bepaling :

« h) zij moeten beschikken over een koelinstallatie om de inwendige temperatuur van het vlees tot 7 °C en van de slachtafvallen tot 3 °C te verlagen en ze voortdurend bij ten hoogste deze temperatuur te houden. Deze installatie moet een draineringssysteem bevatten waardoor condensatiewater zonder enig gevaar voor besmetting van het vlees kan worden afgevoerd. »

Art. 2. Onze Minister van Volksgezondheid is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 11 mei 1992.

BOUDEWIJN

Van Koningswege :
De Minister van Volksgezondheid,
L. ONKELINX

§ 3. L'article 4 du même arrêté est complété par la disposition suivante :

« h) ils doivent disposer d'équipements de réfrigération permettant d'abaisser la température interne des viandes à 7 °C et des abats à 3 °C et de les maintenir sous ces températures maximales. Ces équipements doivent comporter un système de drainage permettant l'évacuation de l'eau de condensation d'une manière ne comportant aucun danger de contamination des viandes. »

Art. 2. Notre Ministre de la Santé publique est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, 11 mai 1992.

BAUDOUIN

Par le Roi :
Le Ministre de la Santé publique,
L. ONKELINX

N. 92 — 1640

11 MEI 1992. — Koninklijk besluit tot wijziging van het koninklijk besluit van 9 februari 1981 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;

Gelet op het koninklijk besluit van 9 februari 1981 betreffende de uitsnijderijen alsook de uitvoer van uitgebeend en uitgesneden vers vlees;

Gelet op de richtlijn 88/288 van de Raad van de Europese Economische Gemeenschap van 3 mei 1988 tot wijziging van de richtlijn 64/433/EEG inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van het intracommunautaire handelsverkeer in vers vlees;

Gelet op de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973, inzonderheid op artikel 3, § 1, vervangen bij de wet van 4 juli 1989;

Overwegende dat het noodzakelijk is, rekening houdende met de uiterste datum van omzetting van de richtlijn 88/288/EEG in het interne recht, om zonder uitstel sommige reglementaire bepalingen daarmee in overeenstemming te brengen;

Op de voordracht van Onze Minister van Volksgezondheid,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

Artikel 1. § 1. In het artikel 2, eerste lid van het koninklijk besluit van 9 februari 1981 betreffende de uitsnijderijen alsook de uitvoer van uitgebeend en uitgesneden vlees worden tussen de woorden « uitsnijden van vers vlees » en « mag alleen geschieden » de woorden « en het in plakken snijden van levers van runderen » ingevoegd.

§ 2. In het artikel 2, 6° van hetzelfde besluit worden de woorden « een koelinstallatie die » vervangen door de woorden : « een koelinstallatie die een draineringssysteem moet bevatten waardoor condensatiewater zonder enig gevaar voor besmetting van het vlees kan worden afgevoerd, en die »

§ 3. Het artikel 2, 7° van hetzelfde besluit wordt aangevuld als volgt :

« — de wasgelegenheden moeten voorzien zijn van koud en warm stromend water of van vooraf gemengd water op een passende temperatuur;

— de kranen van de wasgelegenheden mogen niet met de hand of met de arm kunnen worden bediend; »

§ 4. Het artikel 3, § 2, d van hetzelfde besluit wordt aangevuld als volgt :

« Het plafond moet schoon en gemakkelijk schoon te houden zijn; bij ontstentenis van een plafond moet het binnenoppervlak van de dakbedekking aan deze voorwaarden voldoen. »

§ 5. In het artikel 18, zesde lid van hetzelfde besluit worden tussen de woorden « delen van kwartieren en afvallen » en « en vet » de woorden « met inbegrip van in plakken gesneden levers van runderen » ingevoegd.

F. 92 — 1640

11 MAI 1992. — Arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 9 février 1981 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;

Vu l'arrêté royal du 9 février 1981 relatif aux ateliers de découpe ainsi qu'à l'exportation des viandes fraîches désossées et découpées;

Vu la directive 88/288 du Conseil de la Communauté économique européenne du 3 mai 1988 modifiant la directive 64/433/CEE relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches;

Vu les lois sur le Conseil d'Etat coordonnées le 12 janvier 1973, notamment l'article 3, § 1er, remplacé par la loi du 4 juillet 1989;

Considérant qu'il est nécessaire, compte tenu de la date limite pour transposer la directive 88/288/CEE dans le droit interne, de mettre sans délai certaines dispositions réglementaires en conformité à cette directive;

Sur la proposition de Notre Ministre de la Santé publique,

Nous avons arrêté et arrêtons :

Article 1er. § 1er. Dans l'article 2, premier alinéa de l'arrêté royal du 9 février 1981 relatif aux ateliers de découpe ainsi qu'à l'exportation des viandes fraîches désossées et découpées les mots « et le découpage en tranches des foies des animaux de l'espèce bovine » sont insérés entre les mots « la découpe des viandes fraîches » et « ne peuvent se faire que ».

§ 2. Dans l'article 2, 6° du même arrêté les mots « d'un dispositif réfrigérant capable : » sont remplacés par les mots « d'équipements de réfrigération comportant un système de drainage permettant l'évacuation de l'eau de condensation d'une manière ne comportant aucun danger de contamination des viandes, et capable de : »

§ 3. L'article 2, 7° du même arrêté est complété comme suit :

« — les lavabos doivent être pourvus d'eau courante chaude et froide ou d'eau prémélangée d'une température appropriée;

— les robinets des lavabos ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main ou au bras; »

§ 4. L'article 3, § 2, d du même arrêté est complété comme suit :

« Le plafond doit être propre et facile à maintenir propre; à défaut, la surface intérieure de couverture du toit doit remplir ces conditions. »

§ 5. Dans l'article 18, sixième alinéa du même arrêté les mots « y compris les foies des animaux de l'espèce bovine découpés en tranches » sont insérés entre les mots « morceaux de quartiers et les abats » et « ainsi que la graisse ».

§ 6. Het artikel 18 van hetzelfde koninklijk besluit wordt aangevuld met het volgende lid :

« In plakken gesneden levers van runderen moeten afzonderlijk worden verpakt. Iedere verpakking mag slechts één volledig, in plakken gesneden orgaan in de oorspronkelijke vorm bevatten. »

Art. 2. Onze Minister van Volksgezondheid is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 11 mei 1992.

BOUDEWIJN

Van Koningswege :
De Minister van Volksgezondheid,
L. ONKELINX

N. 92 — 1641

11 MEI 1992. — Koninklijk besluit tot wijziging van het koninklijk besluit van 9 maart 1953 betreffende de handel in slachtvlees en houdende reglementering van de keuring der hier te lande geslachte dieren

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;

Gelet op het koninklijk besluit van 9 maart 1953 betreffende de handel in slachtvlees en houdende reglementering van de keuring der hier te lande geslachte dieren;

Gelet op de richtlijn 88/288 van de Raad van de Europese Economische Gemeenschap van 3 mei 1988 tot wijziging van de richtlijn 64/433/EEG inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van het intracommunautaire handelsverkeer in vers vlees;

Gelet op de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973, inzonderheid op artikel 3, § 1, vervangen bij de wet van 4 juli 1989;

Overwegende dat het noodzakelijk is, rekening houdende met de uiterste datum van omzetting van de richtlijn 88/288/EEG in het interne recht, om zonder uitstel sommige reglementaire bepalingen daarmee in overeenstemming te brengen;

Op de voordracht van Onze Minister van Volksgezondheid,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

Artikel 1. Het opschrift van afdeling VI van het koninklijk besluit van 9 maart 1953 betreffende de handel in slachtvlees en houdende reglementering van de keuring der hier te lande geslachte dieren wordt vervangen door het volgende opschrift : « Opslag ».

Art. 2. § 1. Artikel 33 van hetzelfde besluit, opgeheven door het koninklijk besluit van 25 januari 1989, wordt opnieuw opgenomen in de volgende lezing :

« Art. 33. § 1. Vers vlees dient na de keuring na het slachten onmiddellijk te worden gekoeld en voortdurend op een inwendige temperatuur te worden gehouden van ten hoogste 7 °C voor geslachte dieren en delen daarvan en van ten hoogste 3 °C voor slachtafval.

Vers vlees dat bestemd is om te worden ingevroren moet rechtstreeks afkomstig zijn uit een erkend slachthuis of een erkende uitsnijderij.

Invriezing van vers vlees mag alleen geschieden door middel van daarvoor geschikte installaties in ruimten van het bedrijf waar het vlees is verkregen of uitgesneden of in erkende vrieshuizen.

Geslachte dieren en delen daarvan alsmede slachtafval die bestemd zijn om te worden ingevroren, moeten zonder onnodige vertraging na een stabilisatieperiode worden ingevroren, tenzij uit hygiënisch oogpunt rijping is vereist; in dat geval moeten ze onmiddellijk na rijping worden ingevroren.

Uitgesneden en uitgebeend vlees dat bestemd is om te worden ingevroren moet zonder onnodige vertraging na het uitsnijden of uithenen worden ingevroren.

Ingevroren vlees moet een inwendige temperatuur van ten hoogste -12 °C hebben en tijdens de opslag mag de temperatuur niet hoger worden.

§ 6. L'article 18 du même arrêté royal est complété par l'alinéa suivant :

« Les foies découpés des animaux de l'espèce bovine doivent être enveloppés individuellement. Un conditionnement ne doit contenir qu'un organe complet, découpé en tranches et présenté sous sa forme originelle. »

Art. 2. Notre Ministre de la Santé publique est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 11 mai 1992.

BAUDOUIN

Par le Roi :
Le Ministre de la Santé publique,
L. ONKELINX

F. 92 — 1641

11 MAI 1992. — Arrêté royal modifiant 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

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;

Vu 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;

Vu la directive 88/288 du Conseil de la Communauté économique européenne du 3 mai 1988 modifiant la directive 64/433/CEE relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches;

Vu les lois sur le Conseil d'Etat coordonnées le 12 janvier 1973, notamment l'article 3, § 1er, remplacé par la loi du 4 juillet 1989;

Considérant qu'il est nécessaire, compte tenu de la date limite pour transposer la directive 88/288/CEE dans le droit interne, de mettre sans délai certaines dispositions réglementaires en conformité à cette directive;

Sur la proposition de Notre Ministre de la Santé publique,

Nous avons arrêté et arrêtons :

Article 1er. L'intitulé de la section VI de l'arrêté du 9 mars 1953 concernant le commerce des viandes de boucherie et réglementant l'expertise des animaux abattus à l'intérieur du pays est remplacé par l'intitulé suivant : « Entreposage ».

Art. 2. § 1er. L'Article 33 du même arrêté, abrogé par l'arrêté royal du 25 mars 1989, est rétabli dans la rédaction suivante :

« Art. 33. § 1er. Les viandes fraîches doivent être refroidies immédiatement après l'expertise et maintenues en permanence à une température interne égale ou inférieure à 7 °C pour les carcasses et leurs morceaux et à 3 °C pour les abats.

Les viandes fraîches destinées à la congélation doivent provenir directement d'un abattoir agréé ou d'un atelier de découpe agréé.

La congélation des viandes fraîches ne peut être effectuée que dans les locaux de l'établissement où les viandes ont été obtenues ou découpées ou dans un entrepôt frigorifique agréé et ce au moyen d'un équipement approprié.

Les carcasses, leurs morceaux et les abats qui sont destinés à la congélation doivent être congelés sans délai indu après une période de stabilisation, sauf si la maturation est exigée pour des motifs sanitaires; dans ce dernier cas, ils doivent être immédiatement congelés après maturation.

Les viandes découpées ou désossées destinées à la congélation doivent être sans délai indu congelées après la découpe ou le désossage.

Les viandes congelées doivent atteindre une température interne égale ou inférieure à -12 °C et ne peuvent être entreposées ultérieurement à des températures plus élevées.