

Op de voordracht van Onze Minister van Sociale Zaken,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

**Artikel 1.** De bijzondere weddeschaal vermeld in artikel 3 van het koninklijk besluit van 28 november 1978 tot vaststelling van de weddeschalen verbonden aan de bijzondere graden bij het Fonds voor arbeidsongevallen wordt als volgt vervangen :

a) Vanaf 1 november 1991 :

773 067 — 1 118 883  
 3<sup>1</sup> × 10 174  
 1<sup>2</sup> × 10 174  
 1<sup>3</sup> × 13 560  
 2<sup>2</sup> × 27 120  
 10<sup>2</sup> × 23 732

Kl. 20 jaar — N.2. — Gr. A.

a) Vanaf 1 november 1992 :

796 259 — 1 152 450  
 3<sup>1</sup> × 10 479  
 1<sup>2</sup> × 10 479  
 1<sup>3</sup> × 13 967  
 2<sup>2</sup> × 27 934  
 10<sup>2</sup> × 24 444

Kl. 20 jaar — N.2. — Gr. A.

**Art. 2.** In artikel 4 van hetzelfde besluit worden vanaf 1 januari 1991 de volgende wijzigingen aangebracht :

1° Na de vermelding : « geselecteerd vakman » wordt de volgende vermelding ingevoegd :

« Eerste vakman ploegbaas »

2° De vermeldingen :

« Geschoold werkman A

hulparbeider B »

worden geschrapt.

**Art. 3.** Onze Minister van Sociale Zaken is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 18 februari 1994.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Sociale Zaken,

Mevr. M. DE GALAN

Sur la proposition de Notre Ministre des Affaires sociales,

Nous avons arrêté et arrêtons :

**Article 1er.** L'échelle de traitement spéciale mentionnée à l'article 3 de l'arrêté royal du 28 novembre 1978 fixant les échelles de traitements des grades particuliers du Fonds des accidents de travail est remplacée comme suit :

a) A partir du 1er novembre 1991 :

773 067 — 1 118 883  
 3<sup>1</sup> × 10 174  
 1<sup>2</sup> × 10 174  
 1<sup>3</sup> × 13 560  
 2<sup>2</sup> × 27 120  
 10<sup>2</sup> × 23 732

cl. 20 ans — N.2. — Gr. A.

a) A partir du 1er novembre 1992 :

796 259 — 1 152 450  
 3<sup>1</sup> × 10 479  
 1<sup>2</sup> × 10 479  
 1<sup>3</sup> × 13 967  
 2<sup>2</sup> × 27 934  
 10<sup>2</sup> × 24 444

cl. 20 ans — N.2. — Gr. A.

**Art. 2.** A l'article 4 du même arrêté, les modifications suivantes sont apportées à partir du 1er janvier 1991 :

32/2 1° Après la mention : « ouvrier spécialiste sélectionné » est insérée la mention suivante :

44/1 « Premier ouvrier spécialiste-chef d'équipe »

2° Les mentions :

41/2 « ouvrier qualifié A

40/2 manœuvre B »

sont supprimées.

**Art. 3.** Notre Ministre des Affaires sociales est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 18 février 1994.

ALBERT

Par le Roi :

La Ministre des Affaires sociales,

Mme M. DE GALAN

#### MINISTERIE VAN VOLKSGEZONDHEID EN LEEFMILIEU

N. 94 — 837

**25 FEBRUARI 1994.** — Koninklijk besluit tot wijziging van het koninklijk besluit van 30 december 1992 betreffende de erkenning en de inrichtingsvoorwaarden van de slachthuizen en andere inrichtingen

ALBERT II, 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, inzonderheid op artikel 14, gewijzigd bij de wet van 13 juli 1981 en bij het koninklijk besluit van 9 januari 1992;

Gelet op de wet van 15 april 1965 betreffende de keuring van en de handel in vis, gevogelte, konijnen en wild, en tot wijziging van de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel, inzonderheid op artikel 3, § 1;

Gelet op het koninklijk besluit van 21 september 1970 betreffende de keuring van en de handel in vlees van konijnen, inzonderheid op de artikelen 6 tot 9 en 11 tot 12, gewijzigd bij het koninklijk besluit van 28 maart 1979;

Gelet op het koninklijk besluit van 30 december 1992 betreffende de erkenning en de inrichtingsvoorwaarden van de slachthuizen en andere inrichtingen;

Gelet op het koninklijk besluit van 30 december 1992 betreffende de keuring van en de handel in vlees van konijnen, inzonderheid op het artikel 3;

#### MINISTÈRE DE LA SANTÉ PUBLIQUE ET DE L'ENVIRONNEMENT

F. 94 — 837

**25 FEVRIER 1994.** — Arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif à l'agrément et aux conditions d'installation des abattoirs et d'autres établissements

ALBERT II, 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, notamment l'article 14, modifié par la loi du 13 juillet 1981 et par l'arrêté royal du 9 janvier 1992;

Vu la loi du 15 avril 1965 concernant l'expertise et le commerce du poisson, des volailles, des lapins et du gibier et modifiant la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes, notamment l'article 3, § 1er, modifié par la loi du 13 juillet 1981;

Vu l'arrêté royal du 21 septembre 1970 relatif à l'expertise et au commerce des viandes de volaille, notamment les articles 6 à 9 et 11 à 12, modifiés par l'arrêté royal du 29 mars 1979;

Vu l'arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif à l'agrément et aux conditions d'installation des abattoirs et d'autres établissements;

Vu l'arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif à l'expertise et au commerce des viandes de lapin, notamment l'article 3;

Gelet op de richtlijn 71/116/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 15 februari 1971 inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van de productie en het in de handel brengen van vers vlees van pluimvee, zoals gewijzigd en bijgewerkt door de richtlijn 92/116/EEG, inzonderheid op de artikelen 1, 2, 3, 6, 7 en 11 en op de bijlage I, hoofdstukken I tot IV en op de bijlage II;

Gelet op de richtlijn 83/201/EEG van de Commissie van de Europese Gemeenschappen van 12 april 1983 houdende afwijking van richtlijn 77/99/EEG van de Raad ten aanzien van sommige produkten die andere levensmiddelen bevatten en die voor een gering percentage uit vlees of vleesprodukten zijn samengesteld, gewijzigd bij de richtlijn 83/577/EEG van de Commissie van 15 november 1983;

Gelet op de richtlijn 91/495/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 27 november 1990 inzake gezondheidsvoorschriften en veterinairerechtelijke voorschriften voor de productie en het in de handel brengen van konijnvlees en vlees van gekweekt wild, inzonderheid op het artikel 3;

Gelet op de richtlijn 92/45/EEG van de Raad van de Europese Gemeenschappen van 16 juni 1992 betreffende de gezondheidsvoorschriften en de veterinairerechtelijke voorschriften voor het doden van vrij wild en het in de handel brengen van vlees van vrij wild, gewijzigd bij de richtlijn 92/116/EEG, inzonderheid op de artikelen 1, 2, 3, en 7 en op de bijlage I, hoofdstuk I;

Gelet op het advies van de Raad voor veterinaire keuring, gegeven op 25 november 1993;

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;

Gelet op de dringende noodzakelijkheid;

Overwegende dat, om de richtlijnen 92/45/EEG en 92/116/EEG om te zetten in het nationaal recht, zonder uitstel de erkennings- en inrichtingsvoorwaarden van de slachthuizen voor gevogelte en konijnen en van andere inrichtingen moeten worden vastgesteld;

Op de voordracht van Onze Minister van Volksgezondheid,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

**Artikel 1. § 1.** In artikel 1, 1<sup>o</sup>, a), van het koninklijk besluit van 30 december 1992 betreffende de erkenning en de inrichtingsvoorwaarden van de slachthuizen en andere inrichtingen worden de woorden « een slachthuis », vervangen door de woorden « een slachthuis voor slachtdieren evenals een slachthuis voor gevogelte en konijnen ».

§ 2. In artikel 1, 1<sup>o</sup>, b), worden tussen de woorden « vers vlees » en de woorden « wordt uitgesneden » de woorden « van slachtdieren, gevogelte, konijnen of wild » ingevoegd.

§ 3. Artikel 1, 1<sup>o</sup>, wordt aangevuld als volgt :

« g) een vrij-wildverwerkingsinrichting zijnde elke inrichting waar vrij wild wordt behandeld en waar vlees van vrij wild wordt verkregen, bewerkt, verwerkt, verpakt of opgeslagen. »

**Art. 2.** Artikel 2 van hetzelfde besluit wordt aangevuld met het volgende lid :

« Dit besluit is evenmin van toepassing ingeval gevogelte, konijnen of gekweekt veldwild worden geslacht door een particulier of door een toevallig producent voor de rechtstreekse levering aan een particulier indien het vlees uitsluitend bestemd is voor de voeding van diens huizezin. »

**Art. 3. § 1.** In artikel 5, § 1, 1<sup>o</sup>, van hetzelfde besluit worden tussen de woorden « de slachthuizen » en « die niet voldoen » de woorden « voor slachtdieren » ingevoegd.

§ 2. Een punt 1<sup>o</sup>bis, luidend als volgt, wordt in § 1 van hetzelfde artikel ingevoegd :

« 1<sup>o</sup>bis de exploitanten van de slachthuizen voor gevogelte en konijnen die niet voldoen aan de voorwaarden van bijlage I, een erkenning bekomen van slachthuis met een geringe capaciteit, voor zover :

a) ze de activiteit in hun slachthuis beperken tot het slachten van 150 000 dieren per jaar;

b) hun slachthuis voldoet aan de inrichtingsvoorwaarden van bijlage II, hoofdstukken I en IIbis. »

**Art. 4.** Een artikel 5bis, luidend als volgt, wordt in hetzelfde besluit ingevoegd :

« Art. 5bis. In afwijking op het artikel 3 moeten de exploitanten van een mestbedrijf voor gevogelte dat voor de productie van foie gras wordt gebruikt waar een afzonderlijk lokaal aanwezig is voor het verdoven, het uitbloeden en het plukken, evenals de exploitanten van een bedrijf met verzamelcentrum van gekweekt wild waar een lokaal aanwezig is voor het kelen, het uitbloeden en het

Vu la directive 71/118/CEE du Conseil des Communautés européennes du 15 février 1971 relative à des problèmes sanitaires en matière de production et de mise sur le marché de viandes fraîches de volaille, comme modifiée et mise à jour par la directive 92/116/CEE, notamment les articles 1, 2, 3, 6, 7, et 11 et l'annexe I, chapitres I à IV et l'annexe II;

Vu la directive 83/201/CEE de la Commission des Communautés européennes du 12 avril 1983 portant dérogations à la directive 77/99/CEE du Conseil pour certains produits qui contiennent d'autres denrées alimentaires et dont le pourcentage de viande ou de produit à base de viande est minime, modifiée par la directive 83/577/CEE de la Commission du 15 novembre 1983;

Vu la directive 91/495/CEE du Conseil des Communautés européennes du 27 novembre 1990 concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la production et à la mise sur le marché de viandes de lapin et de viandes de gibier d'élevage, notamment l'article 3;

Vu la directive 92/45/CEE du Conseil des Communautés européennes du 16 juin 1992 concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la mise à mort du gibier sauvage et à la mise sur le marché de viandes de gibier sauvage, modifiée par la directive 92/116/CEE, notamment les articles 1, 2, 3 et 7 et l'annexe I, chapitre I;

Vu l'avis du Conseil d'expertise vétérinaire, donné le 25 novembre 1993;

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

Vu l'urgence;

Considérant que, en vue de transposer en droit national les directives 92/45/CEE et 92/116/CEE, les conditions d'agrément et d'installation des abattoirs de volailles et de lapins et d'autres établissements doivent être fixées sans délai;

Sur la proposition de Notre Ministre de la Santé publique,

Nous avons arrêté et arrêtons :

**Article 1<sup>er</sup>. § 1<sup>er</sup>.** Dans l'article 1<sup>er</sup>, 1<sup>o</sup>, a), de l'arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif à l'agrément et aux conditions d'installation des abattoirs et d'autres établissements les mots « un abattoir » sont remplacés par les mots « un abattoir d'animaux de boucherie ainsi qu'un abattoir de volailles et de lapins »;

§ 2. Dans l'article 1<sup>er</sup>, 1<sup>o</sup>, b), les mots « d'animaux de boucherie, de volailles, de lapins ou de gibier » sont insérés entre les mots « la viande fraîche » et les mots « est découpée ».

§ 3. L'article 1<sup>er</sup>, 1<sup>o</sup>, est complété comme suit :

« g) un établissement de traitement du gibier sauvage, c'est-à-dire tout établissement dans lequel le gibier sauvage est traité et dans lequel les viandes de gibier sauvage sont obtenues, traitées transformées, conditionnées ou entreposées. »

**Art. 2.** L'article 2 du même arrêté est complété par l'alinéa suivant :

« Le présent arrêté ne s'applique pas non plus en cas d'abattage de volailles, de lapins ou de gibier d'élevage à plumes par une personne privée ou par un producteur occasionnel pour la livraison directe à une personne privée si les viandes sont exclusivement destinées à la consommation par son ménage. »

**Art. 3. § 1<sup>er</sup>.** Dans l'article 5, § 1<sup>er</sup>, 1<sup>o</sup>, les mots « d'animaux de boucherie » sont insérés entre les mots « des abattoirs » et « qui ne répondent pas ».

§ 2. Un point 1<sup>o</sup>bis, rédigé comme suit, est inséré dans le § 1<sup>er</sup> du même article :

« 1<sup>o</sup>bis les exploitants des abattoirs de volailles et de lapins qui ne répondent pas aux conditions de l'annexe I, peuvent obtenir un agrément d'abattoir de faible capacité, pour autant :

a) qu'ils limitent l'activité dans leur abattoir à l'abattage de 150 000 animaux par an;

b) que leur abattoir réponde aux conditions d'installation visées à l'annexe II, chapitres I et IIbis. »

**Art. 4.** Un article 5bis, rédigé comme suit, est inséré dans le même arrêté :

« Art. 5bis. Par dérogation à l'article 3, les exploitants d'une ferme d'engraissement de volailles destinées à la production de foie gras où se trouve un local séparé pour l'étourdissement, la saignée et la plumaison, ainsi que les exploitants d'une ferme avec centre de rassemblement de gibier d'élevage où se trouve un local pour l'égorgeage, la saignée et l'éviscération éventuelle, ne doivent pas

eventueel verwijderen van ingewanden, niet over een erkenning beschikken. Evenwel moeten zij de aanwezigheid van dergelijk lokaal melden aan het hoofd van de keurkring waarin hun inrichting is gelegen.

In afwijking op artikel 4 moet dergelijk lokaal niet voldoen aan de inrichtingsvoorwaarden van de bijlagen van dit besluit. Evenwel moet het lokaal hygiënisch zijn ingericht en uitgerust en het moet voldoende groot zijn om het verdooven en het uitbloeden enerzijds en om het eventueel broeien en het plukken van gevogelte of het eventueel verwijderen van de ingewanden van gekweekt wild anderzijds op afzonderlijke plaatsen te doen plaatsvinden.»

**Art. 5.** Artikel 7 van hetzelfde besluit wordt aangevuld met de volgende bepaling:

« 6° de exploitatievoorwaarden genomen krachtens artikel 3 van de wet van 15 april 1965 betreffende de keuring van en de handel in vis, gevogelte, konijnen en wild worden niet nageleefd. »

**Art. 6. § 1.** In artikel 8, § 2, van hetzelfde besluit worden de woorden « artikel 5 » vervangen door de woorden « artikel 5, § 1 ».

§ 2. Hetzelfde artikel wordt aangevuld met een § 3 luidend als volgt:

« § 3. Aan de inrichtingen erkend op grond van artikel 5, § 2, wordt een toelatingsnummer toegekend. »

**Art. 7. § 1.** In artikel 9, eerste lid, van hetzelfde besluit worden de woorden « slachthuizen en andere inrichtingen » vervangen door de woorden « slachthuizen voor slachtdieren en andere inrichtingen waar vlees van slachtdieren wordt bewerkt, verwerkt of opgeslagen en ».

§ 2. In het tweede lid van hetzelfde artikel worden tussen de woorden « voortzetten » en « volgens » de woorden « tot uiterlijk 31 december 1995 » ingevoegd.

In hetzelfde lid worden tussen de woorden « reglementering » en « genomen » de woorden « betreffende de inrichtingsvoorwaarden » ingevoegd.

§ 3. Een artikel 9bis, luidend als volgt, wordt in hetzelfde besluit ingevoegd:

« Art. 9bis. De exploitanten van de slachthuizen voor gevogelte en konijnen en van andere inrichtingen waar vlees van gevogelte, konijnen of wild wordt bewerkt, verwerkt of opgeslagen en die op het ogenblik van het bekendmaken van dit besluit in werking zijn, dienen een aanvraag tot erkenning te doen voor het einde van de tweede maand volgend op de inwerkingtreding van dit besluit, voor zover ze niet reeds sedert 1 januari 1993 een aanvraag hebben gedaan ingevolge enig besluit genomen krachtens de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel of de wet van 15 april 1965 betreffende de keuring van en de handel in vis, gevogelte, konijnen en wild.

In afwachting van een beslissing door de Minister of zijn gemachtigde, kunnen de exploitanten van deze inrichtingen hun activiteit voortzetten tot uiterlijk 31 december 1995 volgens de reglementering betreffende de inrichtingsvoorwaarden genomen krachtens de bovenvernoemde wet van 15 april 1965 en die van toepassing was bij het bekendmaken van dit besluit. »

**Art. 8.** In artikel 11 van hetzelfde besluit waarvan de tegenwoordige tekst § 1 zal vormen, wordt een § 2 ingevoegd, luidend als volgt:

« § 2. De exploitanten die een erkenning aanvragen voor een vrijwildverwerkingsinrichting die vóór 1 oktober 1992 in werking was en niet in overeenstemming is met de inrichtingsvoorwaarden van de bijlage I, hoofdstukken I en II ter, kunnen de Minister de toelating vragen hun activiteit verder te zetten.

In dit geval moet de aanvraag vergezeld zijn van een plan en een werkprogramma waarin de termijnen worden genoemd waarbinnen de inrichting zal voldoen aan de genoemde voorwaarden. De aanvraag moet tevens de verbintenis van de exploitant tot naleving van het werkprogramma bevatten.

De duur van deze toelating loopt tot uiterlijk 31 december 1996.

Het vlees van vrij wild bekomen of behandeld in de inrichtingen die genieten van deze toelating, mag niet in het handelsverkeer met andere Lid-Staten worden gebracht noch geleverd aan een inrichting erkend op grond van artikel 4. Het wordt voorzien van een bijzonder keurkerk of een identificatiemerkteken waarvan het model door de Minister wordt bepaald. »

**Art. 9.** In de bijlage I bij hetzelfde besluit worden de volgende wijzigingen aangebracht:

A) het hoofdstuk I wordt vervangen door:

#### « HOOFDSTUK I

##### Algemene inrichtingsvoorwaarden voor de erkenning

De inrichtingen moeten tenminste beschikken over:

1. de nodige lokalen die in verhouding staan tot de omvang der uitgevoerde activiteiten en waarvan de ligging en de uitrusting een rationele en hygiënische exploitatie mogelijk maken. In elk geval

disposer d'un agrément. Toutefois, ils doivent signaler l'existence d'un tel local au chef du cercle d'expertise où se trouve leur établissement.

Par dérogation à l'article 4, un tel local ne doit pas répondre aux conditions d'installation des annexes au présent arrêté. Toutefois, le local doit être installé et équipé de façon hygiénique et doit être suffisamment vaste pour que les opérations d'étourdissement et de saignée, d'une part, et d'échaudage éventuel et de plumaison des volailles ou d'éviscération éventuelle de gibier d'élevage, d'autre part, soient effectuées chacune à des emplacements séparés. »

**Art. 5.** L'article 7 du même arrêté est complété par la disposition suivante:

« 6° les conditions d'exploitation arrêtées en vertu de l'article 3 de la loi du 15 avril 1965 concernant l'expertise et le commerce du poisson, des volailles, des lapins et du gibier ne sont pas respectées. »

**Art. 6. § 1er.** Dans l'article 8, § 2, du même arrêté, les mots « l'article 5 » sont remplacés par les mots « l'article 5, § 1er ».

§ 2. Le même article est complété par un § 3 rédigé comme suit:

« § 3. Aux établissements agréés sur base de l'article 5, § 2, il est attribué un numéro d'agrément. »

**Art. 7. § 1er.** Dans l'article 9, premier alinéa du même arrêté, les mots « des abattoirs et d'autres établissements » sont remplacés par les mots « des abattoirs d'animaux de boucherie et des autres établissements dans lesquels des viandes d'animaux de boucherie sont travaillées, traitées ou entreposées et qui sont ».

§ 2. Dans le deuxième alinéa du même article, les mots « jusqu'au plus tard le 31 décembre 1995 » sont insérés entre les mots « poursuivre » et « leurs ».

Dans le même alinéa, les mots « relatives aux conditions d'installation » sont insérés entre les mots « réglementations » et « arrêtées ».

§ 3. Un article 9bis, rédigé comme suit, est inséré dans le même arrêté:

« Art. 9bis. Les exploitants des abattoirs de volailles et de lapins et d'autres établissements dans lesquels des viandes de volailles, de lapins ou de gibier sont travaillées, traitées ou entreposées et en activité lors de la publication du présent arrêté, doivent introduire une demande d'agrément avant la fin du deuxième mois qui suit celui de l'entrée en vigueur du présent arrêté, pour autant qu'ils n'aient pas déjà introduit depuis le 1er janvier 1993 une demande suite à un arrêté quelconque arrêté en vertu de la loi du 5 septembre 1952 relatif à l'expertise et au commerce des viandes ou de la loi du 15 avril 1965 concernant l'expertise et le commerce du poisson, des volailles, des lapins et du gibier.

En attendant la décision du Ministre ou de son délégué, les exploitants de ces établissements peuvent poursuivre jusqu'au plus tard le 31 décembre 1995 leurs activités conformément aux réglementations relatives aux conditions d'installation arrêtées en vertu de la loi du 15 avril 1965 citée ci-dessus et qui étaient en vigueur au moment de la publication du présent arrêté. »

**Art. 8.** A l'article 11 du même arrêté dont le texte actuel formera le § 1er, il est ajouté un § 2, rédigé comme suit:

« § 2. Les exploitants sollicitant un agrément pour un établissement de traitement de gibier sauvage déjà en activité le 1er octobre 1992, mais non conforme aux conditions d'installation de l'annexe I, chapitres I et II ter, peuvent demander au Ministre l'autorisation de poursuivre leur activité.

Dans ce cas, la demande doit être assortie d'un plan et d'un programme des travaux précisant les délais dans lesquels l'établissement peut se conformer aux conditions mentionnées. La demande doit également être munie de l'engagement de l'exploitant à respecter le programme des travaux.

La durée de cette autorisation prend fin au plus tard le 31 décembre 1996.

Les viandes de gibier sauvage obtenues ou traitées dans les établissements bénéficiant d'une telle autorisation, ne peuvent participer aux échanges avec d'autres Etats membres ni être livrées à un établissement agréé en vertu de l'article 4. Elles doivent être revêtues d'une marque de salubrité spécifique ou d'identification, dont le modèle est fixé par le Ministre. »

**Art. 9.** A l'annexe I au même arrêté, sont apportées les modifications suivantes:

A) le chapitre I est remplacé par:

#### « CHAPITRE I

##### Conditions générales d'installation pour l'agrément

Les établissements doivent comporter au moins:

1. les locaux nécessaires se rapportant au volume des activités exercées et dont la situation et l'équipement permettent une exploitation rationnelle et hygiénique. En tout cas, les locaux doivent être

moeten de lokalen zo zijn ontworpen en ingericht dat besmetting van de grondstoffen, het vers vlees, de vleesbereidingen, de vleesprodukten en de bijprodukten van dierlijke oorsprong voorkomen wordt. Deze lokalen mogen niet worden aangewend voor andere doeleinden dan deze waartoe ze overeenkomstig dit besluit zijn bestemd en erkend. Evenwel mogen, in de inrichtingen die zijn erkend voor het vervaardigen van produkten die andere levensmiddelen bevatten en die voor een gering percentage (maximum 10 gewichtspersen) uit vlees of vleesprodukten bestaan, de lokalen vermeld in de punten 9, 11, 13 en 19d) en e) evenals de voorzieningen en de installaties vermeld in de punten 3, 6, 7 en 8 eveneens gebruikt worden voor activiteiten die betrekking hebben op de vervaardiging van levensmiddelen die geen vlees of vleesprodukten bevatten.

De lokalen waar vers vlees, vleesbereidingen, vleesprodukten of bijprodukten van dierlijke oorsprong worden verkregen, gehanteerd, bewerkt, vervaardigd of opgeslagen, alsmede zones en gangen waarin vers vlees wordt vervoerd, moeten beschikken over :

a) vloeren uit ondoordringbaar, duurzaam, gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten materiaal, die niet kunnen rotten en zo zijn aangelegd dat het water gemakkelijk kan wegvloeien naar met een rooster bedekte en van stankafsluiting voorziene zinkputten, om geuren te voorkomen. Evenwel wordt voor de volgende lokalen niet geëist dat het water wegvloeit naar met een rooster bedekte en van stankafsluiting voorziene zinkputten :

1° in een lokaal dat uitsluitend bestemd is voor de verpakking van slachtafvallen van slachtdieren of van tweehoëvig gekweekt wild en in koelklokken, waar het volstaat dat de vloer zodanig is aangelegd dat het water gemakkelijk kan worden afgevoerd;

2° in de vrieslokken en in zones en gangen waarin vlees wordt vervoerd, waar het volstaat dat de vloer bestaat uit ondoordringbaar materiaal dat niet kan rotten;

b) gladde, duurzame en ondoordringbare wanden die van een heldere, gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten bekleding zijn voorzien tot op een hoogte van ten minste 2 meter of tot aan het plafond, maar in slachtklokken voor slachtdieren of tweehoëvig gekweekt wild tot ten minste 3 meter of tot aan het plafond, en in koel- en vrieslokken of opslaglokken tenminste tot de hoogte waarop het vlees, de vleesbereidingen, de vleesprodukten of bijprodukten van dierlijke oorsprong worden opgeslagen. De overgang van vloer naar wanden en de overgang van de wanden onderling moet rond of op een soortgelijke wijze zijn afgewerkt, behalve voor de vrieslokken.

Het gebruik in koel- en vrieslokken of opslaglokken van houten wanden die vóór 1 januari 1983 zijn gebouwd, is echter geen reden voor de weigering of intrekking van de erkenning. In dergelijke lokalen waar uitsluitend vlees van gevogelte, konijnen of wild wordt opgeslagen, mogen zich houten wanden bevinden die vóór 1 januari 1994 zijn gebouwd;

c) gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten deuren en raamwerk van vensters van bestendig materiaal, en indien ze uit hout bestaan, moeten ze op alle vlakken voorzien zijn van een gladde ondoordringbare bekleding;

d) reukloos isolatiemateriaal dat niet kan rotten;

e) voldoende luchtverversing en een goede afvoer van damp;

f) voldoende verlichting, door daglicht of kunstlicht, waardoor de kleuren niet worden veranderd;

g) een schoon en gemakkelijk schoon te houden plafond; bij ontstentenis daarvan moet het binnenoppervlak van de dakbekleding aan deze voorwaarden voldoen.

2. a) voldoende voorzieningen voor het wassen en ontsmetten van de handen en voor het reinigen van het materieel met warm water. De installaties voor het wassen en ontsmetten van de handen moeten zijn voorzien van koud en warm stromend water of van voerf op een passende temperatuur gemengd water, van was- en ontsmettingsmiddelen alsmede van hygiënische middelen voor het drogen van de handen. In de slachthuizen en in de lokalen waar vers vlees behandeld wordt, moeten deze voorzieningen zich zo dicht mogelijk bevinden bij de plaatsen waar de arbeid wordt verricht. De kranen mogen niet met de hand of met de arm kunnen worden bediend;

b) passende voorzieningen voor het ontsmetten van het gereedschap en de installaties met water dat een temperatuur moet hebben van ten minste 82 °C.

3. passende voorzieningen ter bescherming tegen schadelijke dieren zoals insecten, knaagdieren, vogels, enz.

4. a) voor de werkzaamheden die in de inrichting worden uitgevoerd, passende voorzieningen en werktuigen zoals automatische apparatuur voor de vleesbehandeling, tafels voor het uitsnijden en uitbenen, verplaatsbare uitsnijbladen, recipiënten, transportbanden en zagen, alle van onschadelijk corrosiebestendig materiaal dat gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten is. Oppervlakken die met

conçus et réalisés de manière à éviter la contamination des matières premières, des viandes fraîches, des préparations de viandes, des produits à base de viande et des autres issues traitées d'origine animale. Ces locaux ne peuvent être utilisés à d'autres fins que celles pour lesquelles ils sont destinés et agréés conformément au présent arrêté. Toutefois, dans les établissements agréés pour la fabrication de produits qui contiennent d'autres denrées alimentaires et dont le pourcentage de viande ou de produits à base de viande est minime (au maximum 10 %p/p), les locaux mentionnés sous les points 9, 11, 13, 19d) et e) ainsi que les dispositifs et les installations mentionnés sous les points 3, 6, 7 et 8 peuvent également être utilisés pour des activités relatives à la fabrication des autres produits alimentaires ne contenant pas de viande ou de produit à base de viande.

Les locaux où les viandes fraîches, les préparations de viandes, les produits à base de viande et les autres issues traitées d'origine animale sont obtenus, manipulés, travaillés, fabriqués ou entreposés, ainsi que dans les zones et couloirs dans lesquels des viandes fraîches sont transportées, doivent comporter :

a) un sol en matériaux imperméables et résistants, facile à nettoyer et à désinfecter, imputrescible et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau; pour éviter les odeurs, cette eau doit être acheminée vers des puisards grillagés et siphonnés. Toutefois, l'acheminement de l'eau vers des puisards grillagés et siphonnés n'est pas exigé :

1° dans le local destiné exclusivement à l'emballage des abats d'animaux de boucherie ou de gibier d'élevage biongulé et dans les locaux de réfrigération, où il suffit que le sol soit disposé de façon à permettre une évacuation facile de l'eau;

2° dans les locaux de congélation et les zones et couloirs dans lesquels des viandes sont transportées où il suffit de prévoir un sol en matériaux imperméables et imputrescibles;

b) des murs lisses, résistants et imperméables, enduits d'un revêtement clair, faciles à nettoyer et à désinfecter jusqu'à une hauteur d'au moins 2 mètres ou jusqu'au plafond, mais d'au moins 3 mètres ou jusqu'au plafond dans les locaux d'abattage d'animaux de boucherie ou de gibier d'élevage biongulé, et dans les locaux frigorifiques ou d'entreposage au moins jusqu'à la hauteur de l'entreposage des viandes fraîches, préparations de viandes, produits à base de viande ou autres issues traitées d'origine animale. La ligne de jonction des murs et du sol doit être arrondie ou être dotée d'une finition similaire, sauf en ce qui concerne les locaux de congélation.

Toutefois, l'utilisation dans les locaux frigorifiques, de murs en bois construits avant le 1er janvier 1983, ne constitue pas un motif de refus ou de retrait de l'agrément. Dans de tels locaux où sont uniquement entreposées des viandes de volailles, de lapin ou de gibier, des murs en bois construits avant le 1er janvier 1994 peuvent être présents;

c) des portes et des châssis de fenêtres faciles à nettoyer et à désinfecter en matériaux inaltérables et, s'ils sont en bois, recouverts sur toute leur surface d'un revêtement lisse et imperméable;

d) des matériaux d'isolation imputrescibles et inodores;

e) une ventilation suffisante et une bonne évacuation des buées;

f) un éclairage suffisant, naturel ou artificiel, ne modifiant pas les couleurs;

g) un plafond propre et facile à maintenir propre; à défaut, la surface intérieure de couverture du toit doit remplir ces conditions.

2. a) un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains et pour le nettoyage du matériel à l'eau chaude. Pour le nettoyage des mains, ces installations doivent être pourvues d'eau courante froide et chaude ou d'eau prémélangée d'une température appropriée, de produits de nettoyage et de désinfection, ainsi que de moyens hygiéniques pour le séchage des mains. Dans les abattoirs et locaux où les viandes fraîches sont manipulées, ces dispositifs doivent se trouver le plus près possible des postes de travail. Les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main ou au bras;

b) des dispositifs appropriés pour la désinfection des outils et des installations, pourvus d'eau à une température minimale de 82 °C.

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

4. a) des dispositifs et des outils de travail appropriés aux opérations effectuées dans l'établissement, tels que : équipement automatique de traitement des viandes, tables de découpe et de désossage, plateaux de découpe amovibles, récipients, bandes transporteuses et scies, tous en matériaux inoffensifs, résistant à la corrosion et faciles à nettoyer et à désinfecter. Les surfaces entrant en contact

vers vlees, vleesbereidingen, vleesprodukten of bijprodukten van dierlijke oorsprong, in aanraking komen of kunnen komen, inclusief lasnaden en voegen, moeten glad worden gehouden. Het gebruik van hout is verboden behalve in lokalen waar zich uitsluitend eindverpakte waren bevinden en in lokalen voor het roken, doorzouten, rijpen, pekelen, opslaan of verzenden van vleesprodukten of bijprodukten van dierlijke oorsprong, wanneer dit om technologische redenen nodig is en voor zover er geen gevaar bestaat voor besmetting van deze produkten. Houten laadborden mogen slechts voor het vervoer van vers vlees, vleesbereidingen, vleesprodukten of bijprodukten van dierlijke oorsprong, in eindverpakking en uitsluitend voor dat gebruik in de lokalen worden toegelaten. Voorts is het gebruik van gegalvaniseerd metaal toegestaan, op voorwaarde dat dit metaal niet gecorrodeerd is en niet in contact komt met vers vlees, vleesbereidingen, vleesprodukten en bijprodukten van dierlijke oorsprong;

b) voorzieningen voor het hygiënisch intern transport en ter bescherming van de grondstoffen, het vers vlees, de vleesbereidingen, de vleesprodukten en de bijprodukten van dierlijke oorsprong tijdens het laden en het lossen, inclusief passend ingedeelde en ingerichte aanvoer- en sorteerruimten;

c) corrosiebestendige werktuigen en apparatuur die aan de eisen van de hygiëne voldoen en bestemd zijn voor:

— het intern transport van vers vlees, vleesbereidingen, vleesprodukten of bijprodukten van dierlijke oorsprong;

— het neerzetten van recipiënten op zodanige wijze dat voorkomen wordt dat deze of hun inhoud rechtstreeks met de vloer of de wanden in aanraking kunnen komen;

d) speciale waterdichte recipiënten van corrosiebestendig materiaal, met een deksel en een sluiting om te verhinderen dat onbevoegden er iets uit kunnen nemen, voor vers vlees, vleesbereidingen, vleesprodukten, bijprodukten van dierlijke oorsprong of grondstoffen, die ongeschikt zijn voor menselijke voeding, of een afsluitbaar lokaal hiervoor, indien daarvan zo grote hoeveelheden bestaan dat een dergelijk lokaal noodzakelijk is of indien zij niet aan het einde van iedere werkdag worden opgehaald of vernietigd; wanneer ze door leidingen worden afgevoerd, moeten deze zodanig zijn gebouwd en geplaatst dat geen gevaar ontstaat voor besmetting;

e) een stof- en ongediertevrij lokaal met voorzieningen voor de hygiënische opslag van verpakkingsmateriaal, wanneer onmiddellijke of eindverpakking plaatsvindt in de inrichting. Dit lokaal mag geen luchtverbinding hebben met andere lokalen waarin zich stoffen bevinden die vlees kunnen verontreinigen;

5. een koelinstallatie met voldoende koelcapaciteit om vers vlees, vleesbereidingen, vleesprodukten of bijprodukten van dierlijke oorsprong op de voorgeschreven inwendige temperatuur te brengen en er constant op te houden. Deze installatie moet een afvoersysteem bevatten dat is aangesloten op een afvalwaterleiding en waardoor condensatiewater kan worden afgevoerd zonder enig gevaar voor besmetting op te leveren;

6. een installatie die onder druk een voldoende hoeveelheid van uitsluitend drinkbaar water kan leveren. Bij wijze van uitzondering is evenwel een installatie met niet-drinkbaar water toegelaten voor de produktie van stoom, voor brandbestrijding of voor het koelen van koelinstallaties, op voorwaarde dat de daartoe aangebrachte leidingen het gebruik van dit water voor andere doeleinden onmogelijk maken en geen gevaar voor besmetting opleveren. De leidingen voor niet-drinkbaar water moeten goed kunnen worden onderscheiden van de drinkwaterleidingen;

7. een installatie die warm drinkbaar water in voldoende hoeveelheid levert;

8. een voorziening voor de afvoer van vloeibare en vaste afvalstoffen, die aan de eisen van de hygiëne voldoet;

9. een adequaat ingericht afsluitbaar lokaal dat uitsluitend ter beschikking van de dierenartsen van het Instituut staat. In de inrichtingen voor de vervaardiging of herverpakking van vleesprodukten of bijprodukten van dierlijke oorsprong, evenals in de opslagplaatsen en de koel- en vrieshuizen, kan, mits akkoord van het Instituut, worden volstaan met aangepaste voorzieningen;

10. voldoende plaats en voorzieningen die het mogelijk maken de keuring te allen tijde op doelmatige wijze uit te voeren;

11. een voldoende aantal kledelokalen, met gladde, ondoordringbare en afwasbare wanden en vloeren, wasgelegenheden, alsmede toiletten met waterspoeling die zo zijn ingericht dat de reïne gedeelten van de inrichting tegen eventuele verontreiniging zijn

of susceptibles d'entrer en contact avec les viandes fraîches, les préparations de viandes, les produits à base de viande et les autres issues traitées d'origine animale doivent rester lisses, y compris les soudures et les joints. L'emploi du bois est interdit, sauf dans les locaux où se trouvent uniquement des denrées emballées et dans les locaux de fumaison, salaison, maturation, saumurage, entreposage ou d'expédition des produits à base de viande ou des autres issues traitées d'origine animale lorsque cela est indispensable pour des raisons technologiques et pour autant qu'il n'y ait aucun danger de contamination de ces produits. L'introduction de palettes en bois dans les locaux n'est autorisée que pour le transport de viandes, préparations de viandes, produits à base de viande ou autres issues traitées d'origine animale, sous emballage, et exclusivement à cet usage. Par ailleurs, l'utilisation des métaux galvanisés est autorisée, à condition qu'ils ne soient pas corrodés et qu'ils n'aient pas de contact avec les viandes fraîches, préparations de viandes, produits à base de viande et autres issues traitées d'origine animale;

b) des équipements pour la manutention hygiénique et la protection des matières premières, viandes fraîches, préparations de viandes, produits à base de viande et autres issues traitées d'origine animale au cours des opérations de chargement et de déchargement, ainsi que des aires de réception et de triage convenablement conçues et équipées;

c) des outils et équipements résistant à la corrosion et satisfaisant aux exigences de l'hygiène pour :

— la manutention des viandes fraîches, préparations de viandes, produits à base de viande et autres issues traitées d'origine animales;

— le dépôt des récipients de manière à empêcher ceux-ci ou leur contenu d'entrer en contact direct avec le sol ou les murs;

d) des récipients spéciaux, étanches, hermétiques, en matériaux inaltérables, munis d'un couvercle et d'un système de fermeture empêchant les personnes non autorisées d'y puiser, destinés à recevoir des viandes fraîches, préparations de viandes, produits à base de viande ou autres issues traitées d'origine animale, impropres à la consommation humaine, ou un local fermant à clé destiné à les recevoir si leur abondance le rend nécessaire ou s'ils ne sont pas enlevés ou détruits à la fin de chaque journée de travail; lorsqu'ils sont évacués par des conduits, ces derniers doivent être construits et installés de manière à éviter tout risque de contamination;

e) un local exempt de poussières et d'animaux nuisibles pourvu d'équipements pour l'entreposage hygiénique des matériaux de conditionnement et d'emballage, lorsque des opérations de conditionnement ou d'emballage sont effectuées dans l'établissement. Ce local doit être privé de toute liaison atmosphérique avec des locaux contenant des substances susceptibles de contaminer des viandes;

5. des équipements frigorifiques dotés d'une capacité suffisante, permettant d'atteindre et de maintenir les températures internes exigées dans les viandes fraîches, les préparations de viandes, les produits à base de viande ou les autres issues traitées d'origine animale. Ces équipements doivent comporter un système d'écoulement raccordé à une canalisation des eaux usées et permettant l'évacuation de l'eau de condensation d'une manière qui ne présente aucun danger de contamination;

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

7. une installation fournissant une quantité suffisante d'eau potable chaude;

8. un dispositif d'évacuation des déchets liquides et solides qui réponde aux exigences de l'hygiène;

9. un local suffisamment aménagé, fermant à clé, à la disposition exclusive des vétérinaires de l'Institut. Dans les établissements de fabrication ou de reconditionnement de produits à base de viande ou d'autres issues traitées d'origine animale que dans les entrepôts et les entrepôts frigorifiques, il peut être admis, avec l'accord de l'Institut, que des aménagements appropriés peuvent suffire;

10. des emplacements suffisamment vastes et des aménagements permettant d'effectuer à tout moment et d'une manière efficace les opérations d'expertise;

11. un nombre approprié de vestiaires dotés de murs et de sols lisses, imperméables et lavables, de lavabos et de toilettes avec chasse d'eau installés de façon à protéger les parties propres de l'établissement contre une éventuelle contamination. Les toilettes

beschermd. De toiletten mogen geen rechtstreekse toegang tot de werk- of opslaglokalen geven. Er moeten voldoende wasgelegenheden zijn in de nabijheid van de toiletten. Alle wasgelegenheden moeten zijn voorzien van koud en warm stromend water of van vooraf op een passende temperatuur gemengd water, was- en ontsmettingsmiddelen voor de handen, en hygiënische voorzieningen voor het drogen van de handen. De kranen van de wasgelegenheden mogen niet met de hand of met de arm kunnen worden bediend. Bovendien zijn douches verplicht in de slachthuizen, de uitsnijderijen en de koel- en vrieshuizen waar niet-eindverpakt vers vlees wordt opgeslagen;

12. een plaats en passende voorzieningen voor het reinigen en ontsmetten van de vervoermiddelen, behalve bij inrichtingen die uitsluitend eindverpakte waren ontvangen, opslaan en verzenden. Slachthuizen moeten daarenboven beschikken over een afzonderlijke plaats en afzonderlijke voorzieningen voor het reinigen en ontsmetten van vervoermiddelen, materiaal en uitrusting zoals kooien e.d. gebruikt bij het vervoer van de te slachten dieren;

13. een lokaal of een kast voor het opslaan van reinigings- en ontsmettingsmiddelen en andere dergelijke stoffen evenals van het reinigings- en ontsmettingsmateriael;

14. indien in hetzelfde gebouw of gebouwencomplex meerdere inrichtingen zijn gevestigd, dan mogen de voor het personeel alsook voor de dierenartsen van het Instituut bestemde lokalen, apparatuur en installaties gemeenschappelijk zijn, evenals andere lokalen of voorzieningen, zoals deze voor het reinigen en ontsmetten van de vervoermiddelen of voor de verzending, voor zover geen gevaar bestaat voor besmetting. »

B) het opschrift van het hoofdstuk II wordt vervangen door het volgende opschrift :

« HOOFDSTUK II. — *Bijzondere inrichtingsvoorwaarden voor de erkenning van slachthuizen voor slachtdieren* »

C) de bepaling van hoofdstuk II, punt 15, tot en met a) wordt vervangen door de volgende bepaling :

« 15. Onverminderd de algemene voorwaarden, moeten slachthuizen voor slachtdieren ten minste beschikken over :

a) passende hygiënische stallen, of, indien de klimatologische omstandigheden zulks toelaten, een terrein voor het onderbrengen van de dieren. Wanden en vloeren moeten duurzaam, ondoordringbaar en gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten zijn. Deze stallen en terreinen moeten de nodige uitrusting omvatten voor het drenken en, zo nodig, het voederen van de dieren, alsmede, indien van toepassing, een passende voorziening voor de afvoer van vloeistoffen. De nodige voorzieningen moeten worden getroffen om de keurder in de gelegenheid te stellen het gezondheidsonderzoek voor de slachting te allen tijde op doelmatige wijze uit te voeren. Deze voorzieningen omvatten ten minste een doeltreffende verlichting en verluchting, een plaats voor het reinigen en ontsmetten van de handen en voorzieningen om dieren af te zonderen; »

D) het hoofdstuk II, punt 15, wordt aangevuld met een bepaling luidend als volgt :

« n) afzonderlijke wasgelegenheden en toiletten met waterspoeeling, voorbehouden aan het personeel dat levende dieren hanteert of in de onreine zone werkt. »

E) de hoofdstukken IIbis en IIter worden ingevoegd, luidend als volgt :

« HOOFDSTUK IIbis. — *Bijzondere inrichtingsvoorwaarden voor de erkenning van slachthuizen voor gevogelte en konijnen*

15bis. Onverminderd de algemene voorwaarden moeten slachthuizen voor gevogelte en konijnen ten minste beschikken over :

a) een voldoende groot en gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten lokaal of overdekte plaats voor de ontvangst van de te slachten dieren evenals voor het gezondheidsonderzoek voor de slachting. De nodige voorzieningen moeten worden getroffen om de keurder in de gelegenheid te stellen dit onderzoek te allen tijde op doelmatige wijze uit te voeren. Deze voorzieningen omvatten ten minste een doeltreffende verlichting en verluchting, een plaats voor het reinigen en ontsmetten van de handen en voorzieningen om dieren af te zonderen;

b) een slachtiokaal dat voldoende groot is om het verdoven en uitbloeden enerzijds en om het eventueel broeien en het plukken of villen anderzijds op afzonderlijke plaatsen te doen plaatsvinden. Iedere verbinding tussen het slachtiokaal en het onder a) genoemde lokaal of de aldaar genoemde plaats, behalve een kleine opening die uitsluitend bestemd is voor het doorlaten van de gedode dieren, moet zijn voorzien van een automatisch sluitende deur;

c) een lokaal voor het verwijderen van de ingewanden, voor het opmaken van het geslacht dier en voor de onmiddellijke verpakking. Dit lokaal moet voldoende groot zijn om het verwijderen van de ingewanden te doen plaatsvinden op een plaats die voldoende ver is verwijderd van de andere plaatsen waar arbeid wordt verricht of

ne peuvent ouvrir directement sur les locaux de travail ou d'entreposage. Des lavabos doivent se trouver, en nombre suffisant, à proximité des toilettes. Tous les lavabos doivent être pourvus d'eau courante chaude et froide ou d'eau prémélangée d'une température appropriée, de moyens pour le nettoyage et la désinfection des mains, ainsi que de moyens hygiéniques de séchage des mains. Les robinets des lavabos ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main ou au bras. En outre des douches sont obligatoires dans les abattoirs, les ateliers de découpe et dans les entrepôts frigorifiques où des viandes fraîches non emballées sont entreposées;

12. un emplacement et des dispositifs appropriés pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport, sauf dans les établissements destinés uniquement à la réception et à l'entreposage, en vue de leur expédition, de denrées emballées. En outre, les abattoirs doivent comporter un emplacement distinct et des aménagements distincts pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport, du matériel et de l'équipement tel que cageots etc., utilisés lors du transport des animaux à abattre;

13. un local ou une armoire pour le stockage de détergents, de désinfectants et de substances analogues, ainsi que du matériel de nettoyage et de désinfection;

14. si dans un même bâtiment ou groupe de bâtiments sont établis plusieurs établissements, les locaux, les équipements et les installations destinés au personnel et ceux destinés aux vétérinaires de l'Institut peuvent être communs, ainsi que d'autres locaux ou dispositifs notamment ceux prévus pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport, pour autant qu'il n'existe aucun danger de contamination. »

B) l'intitulé du chapitre II est remplacé par l'intitulé suivant :

« CHAPITRE II. — *Conditions spéciales d'installation pour l'agrément des abattoirs d'animaux de boucherie* »

C) la disposition du chapitre II, point 15, jusqu'à a), est remplacée par la disposition suivante :

« 15. Indépendamment des conditions générales, les abattoirs d'animaux de boucherie doivent comporter au moins :

a) des locaux appropriés et hygiéniques de stabulation ou, si les conditions climatiques le permettent, des parcs d'attente pour l'hébergement des animaux. Les murs et les sols doivent être résistants, imperméables et faciles à nettoyer et à désinfecter. Ces locaux et parcs doivent être équipés pour l'abreuvement des animaux et, si nécessaire, pour leur alimentation; le cas échéant, ils doivent avoir des réseaux d'évacuation appropriés pour l'écoulement des liquides. Les aménagements nécessaires doivent être pris pour que l'expert soit à même de procéder à tout moment à l'examen sanitaire avant l'abattage de manière efficace. Ces aménagements comprennent au moins un éclairage et une ventilation adéquats, un emplacement pour le nettoyage et la désinfection des mains et des aménagements pour isoler des animaux; »

D) le chapitre II, point 15, est complété d'une disposition rédigée comme suit :

« n) des lavabos et des toilettes avec chasse d'eau séparés, réservés au personnel manipulant les animaux vivants ou travaillant dans la zone souillée. »

E) les chapitres IIbis et IIter rédigés comme suit sont insérés :

CHAPITRE IIbis. — *Conditions spéciales d'installation pour l'agrément des abattoirs de volailles et de lapins*

15bis. Indépendamment des conditions générales, les abattoirs de volailles et de lapins doivent comporter au moins :

a) un local ou un emplacement couvert suffisamment vaste et facile à nettoyer et à désinfecter pour la réception des animaux à abattre et pour l'examen sanitaire avant l'abattage. Les aménagements nécessaires doivent être pris pour que l'expert soit à même de procéder à tout moment à cet examen de manière efficace. Ces aménagements comprennent au moins un éclairage et une ventilation adéquats, un emplacement pour le nettoyage et la désinfection des mains et des aménagements pour isoler des animaux;

b) un local d'abattage suffisamment vaste pour que les opérations d'étourdissement et de saignée, d'une part, et d'échaudage éventuel et de plumaçon ou d'écorchement, d'autre part, soient effectuées chacune à des emplacements séparés. Toute communication entre le local d'abattage et le local ou l'emplacement visé au a), autre que l'ouverture réduite destinée au strict passage des animaux à abattre, doit être pourvue d'une porte à fermeture automatique;

c) un local d'éviscération, d'habillage de l'animal abattu et de conditionnement. Ce local doit être suffisamment vaste pour que les opérations d'éviscération soient effectuées à un emplacement suffisamment éloigné des autres postes de travail ou séparé de ces derniers par une cloison de façon à prévenir toute contamination;

die daarvan door een afscheiding zodanig is gescheiden dat elke verontreiniging voorkomen wordt. Elke verbinding tussen dit lokaal en het slachtklokaal, behalve een kleine opening die uitsluitend bestemd is voor het doorlaten van de geslachte dieren, moet zijn voorzien van een automatisch sluitende deur;

d) een duidelijke scheiding tussen de onreine en de reine zone, teneinde deze laatste te beschermen tegen iedere vorm van verontreiniging;

e) een lokaal voor de verzending van vers vlees dat eventueel ook als ontvangstlokaal voor vers vlees kan dienen;

f) één of meer voldoende grote koel- of vrieslokalen, met afzonderlijke afsluitbare voorzieningen voor de tijdelijke bewaring van tot nader onderzoek in observatie aangehouden vlees enerzijds en van ongeschikt voor menselijke voeding bevonden of schadelijk verklaard vlees anderzijds. Elk koel- of vrieslokaal moet zijn uitgerust met een zelfregistrerende thermometer of telethermometer;

g) een lokaal of plaats voor het verzamelen van veren of huiden, tenzij deze als afval worden behandeld;

h) afzonderlijke wasgelegenheden en toiletten met waterspoeling, voorbehouden aan het personeel dat levende dieren hanteert of in de onreine zone werkt;

i) voor zover op het terrein van het slachthuis mest wordt opgeslagen, een speciaal hiervoor ingerichte overdekte plaats.

#### HOOFDSTUK II ter. — *Bijzondere inrichtingsvoorwaarden voor de erkenning van vrij-wildverwerkingsinrichtingen*

15ter. Onverminderd de algemene voorwaarden moeten vrij-wildverwerkingsinrichtingen, voor zover de omschreven handelingen er plaatsvinden, ten minste beschikken over afzonderlijke en voldoende grote lokalen voor :

- het in ontvangst nemen van gehele stukken vrij wild;
- het keuren en, voor zover deze bewerkingen nog moeten worden uitgevoerd, voor het villen of plukken en het ontweien;
- het uitsnijden, uitbenen en het onmiddellijk verpakken; dit lokaal moet zijn uitgerust met een passende koelinstallatie en met een zelfregistrerende thermometer of telethermometer;
- de eindverpakking en de verzending, behoudens indien de onmiddellijke verpakking voldoet aan alle aan de eindverpakking gestelde eisen inzake bescherming van de waren;
- de opslag in koel- of vrieslokalen van vlees van vrij wild. »

F) het hoofdstuk III wordt aangevuld met een punt 16bis, luidend als volgt :

« 16bis. Voor zover deze bewerking er plaatsvindt, moet een uitsnijderij beschikken over een afzonderlijk lokaal voor het verwijderen van de ingewanden van voor de produktie van « foie gras » gehouden ganzen en eenden die op het mestbedrijf zijn verdoofd, uitgebloed en geplukt of van gevogelte waarvan het verwijderen der ingewanden werd uitgesteld (« New York dressed » ). »

G) 1° het opschrift van het hoofdstuk IV van de Franse tekst wordt vervangen door het volgende opschrift :

#### « CHAPITRE IV. — *Conditions spéciales d'installation pour l'agrément des entrepôts et des entrepôts frigorifiques* »

2° in hoofdstuk IV, punt 17, van de Franse tekst worden de woorden « les établissements d'entreposage, y compris » vervangen door de woorden « les entrepôts et ».

H) het opschrift van het hoofdstuk V van de Franse tekst wordt vervangen door het volgende opschrift :

#### « CHAPITRE V. — *Conditions spéciales d'installation pour l'agrément des établissements de fabrication de viandes hachées, de viandes en morceaux de moins de cent grammes et de préparations de viandes* »

I) in hoofdstuk VI, punt 19, d), van de Franse tekst worden de woorden : « fermant à clé » vervangen door de woorden « ou un dispositif ».

K) het opschrift van het hoofdstuk VII van de Franse tekst wordt vervangen door het volgende opschrift :

#### « CHAPITRE VII. — *Conditions spéciales d'installation pour l'agrément des établissements de fabrication d'autres issues traitées d'origine animale* »

Art. 10. In de bijlage II bij hetzelfde besluit worden de volgende wijzigingen aangebracht :

A) hoofdstuk I, punt 1, b), wordt vervangen door de volgende bepaling :

« b) gladde, duurzame en ondoordringbare wanden die van een heldere, gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten bekleding zijn voorzien tot op een hoogte van ten minste 2 meter of tot aan het plafond, maar in slachtkokalen voor slachtdieren of tweehoevig

Toute communication entre ce local et le local d'abattage, autre que l'ouverture réduite destinée au strict passage des animaux abattus, doit être pourvue d'une porte à fermeture automatique;

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

e) un local d'expédition des viandes fraîches pouvant éventuellement servir de local de réception des viandes fraîches;

f) un ou des locaux frigorifiques suffisamment vastes, avec des emplacements séparés fermant à clé réservés à l'entreposage temporaire des viandes mises en observation, d'une part, et des viandes reconnues impropres à la consommation humaine ou déclarés nuisibles d'autre part. Chaque local frigorifique doit être muni d'un thermomètre ou téléthermomètre enregistreur;

g) un local ou un aménagement pour la récupération des plumes ou des peaux, à moins que celles-ci ne soient traitées comme déchets;

h) des lavabos et des toilettes avec chasse d'eau séparés, réservés au personnel manipulant les animaux vivants ou travaillant dans la zone souillée;

i) dans la mesure où il est stocké dans l'enceinte de l'abattoir, un emplacement spécialement aménagé et couvert pour le fumier.

#### CHAPITRE II ter. — *Conditions spéciales d'installation pour l'agrément des établissements de traitement du gibier sauvage*

15ter. Indépendamment des conditions générales, les établissements de traitement du gibier sauvage doivent, dans la mesure où les opérations décrites y sont pratiquées, comporter au moins des locaux séparés et suffisamment vastes pour :

- la réception de pièces entières de gibier sauvage;
- l'expertise et, pour autant que ces opérations doivent encore être effectuées, pour l'écorchement ou la plumaison et l'éviscération;
- la découpe, la désossage et le conditionnement; ce local devant être équipé d'un dispositif de refroidissement approprié ainsi que d'un thermomètre ou téléthermomètre enregistreur;
- l'emballage et l'expédition, à moins que le conditionnement remplisse toutes les conditions imposées à l'emballage en ce qui concerne la protection des denrées;
- l'entreposage des viandes de gibier sauvage dans des locaux frigorifiques. »

F) le chapitre III est complété d'un point 16bis, rédigé comme suit :

« 16bis. Dans la mesure où cette opération y est pratiquée, un atelier de découpe doit comporter un local séparé destiné à l'éviscération des oies et canards élevés pour la production de foie gras, étourdis, saignés et plumés à la ferme d'engraissement ou des volailles à éviscération différée (« New York dressed » ). »

G) 1° l'intitulé du chapitre IV est remplacé par l'intitulé suivant :

#### « CHAPITRE IV. — *Conditions spéciales d'installation pour l'agrément des entrepôts et des entrepôts frigorifiques* »

2° dans le chapitre IV, point 17, les mots « les établissements d'entreposage, y compris » sont remplacés par les mots « les entrepôts et ».

H) l'intitulé du chapitre V est remplacé par l'intitulé suivant :

#### « CHAPITRE V. — *Conditions spéciales d'installation pour l'agrément des établissements de fabrication de viandes hachées, de viandes en morceaux de moins de cent grammes et de préparations de viandes* »

I) dans le chapitre VI, point 19, d), les mots « fermant à clé » sont remplacés par les mots « ou un dispositif ».

K) l'intitulé du chapitre VII est remplacé par l'intitulé suivant :

#### « CHAPITRE VII. — *Conditions spéciales d'installation pour l'agrément des établissements de fabrication d'autres issues traitées d'origine animale* »

Art. 10. A l'annexe II au même arrêté, sont apportées les modifications suivantes :

A) le chapitre I, point 1, b), est remplacé par la disposition suivante :

« b) des murs lisses, résistants et imperméables, enduits d'un revêtement clair, facile à nettoyer et à désinfecter jusqu'à une hauteur d'au moins 2 mètres ou jusqu'au plafond, mais d'au moins 3 mètres ou jusqu'au plafond dans les locaux d'abattage d'animaux

gekweekt wild tot ten minste 3 meter of tot aan het plafond, en in koel- en vrieslokalen tot ten minste de hoogte waarop de opslag gebeurt. Het gebruik in koel- en vrieslokalen van houten wanden die vóór 1 juli 1991 zijn gebouwd, is echter geen reden voor de weigering of intrekking van de erkenning. In dergelijke lokalen waar uitsluitend vlees van gevogelte, konijnen of wild wordt opgeslagen mogen zich houten wanden bevinden die vóór 1 januari 1994 zijn gebouwd;»

B) hoofdstuk I, punt 5, wordt vervangen door de volgende bepaling:

« 5. een koelinstallatie met voldoende koelcapaciteit om het vlees op de voorgeschreven inwendige temperatuur te brengen en er constant op te houden. Deze installatie moet een afvoersysteem bevatten dat is aangesloten op een afvalwaterleiding en waardoor condensatiewater kan worden afgevoerd zonder enig gevaar voor besmetting op te leveren. »

C) in het hoofdstuk II worden de woorden « slachthuizen » telkens vervangen door de woorden « slachthuizen voor slachtdieren ».

D) een hoofdstuk IIbis wordt ingevoegd, luidend als volgt:

« HOOFDSTUK IIbis. — *Bijzondere inrichtingsvoorwaarden voor de erkenning van slachthuizen voor gevogelte en konijnen met een geringe capaciteit*

11bis. Onverminderd de algemene voorwaarden van hoofdstuk I, moeten slachthuizen voor gevogelte en konijnen met een geringe capaciteit ten minste beschikken over:

a) een slachtlokaal dat voldoende groot is om het verdoven en het uitbloeden enerzijds en om het eventueel broeien en het plukken of villen anderzijds op afzonderlijke plaatsen te doen plaatsvinden;

b) een lokaal voor het verwijderen van de ingewanden en voor het opmaken van het geslacht dier. Dit lokaal moet voldoende groot zijn om het verwijderen van de ingewanden te doen plaatsvinden op een plaats die voldoende ver is verwijderd van de andere plaatsen waar arbeid wordt verricht of die daarvan door een afscheiding zodanig is gescheiden dat elke verontreiniging voorkomen wordt;

c) een koel- of vrieslokaal of koelvoorzieningen waarvan de capaciteit voldoende groot is in verhouding tot de omvang en de aard van de slachtactiviteiten en die in ieder geval een toereikende afsluitbare geïsoleerde ruimte omvat, welke alleen mag worden gebruikt voor de tijdelijke bewaring van tot nader onderzoek in observatie aangehouden vlees. »

Art. 11. De artikelen 6 tot 9, 11 tot 12 en 43 van het koninklijk besluit van 21 september 1970 betreffende de keuring van en de handel in vlees van gevogelte, met uitzondering van het tweede lid van artikel 6, n), ingevoegd bij koninklijk besluit van 29 maart 1979, worden opgeheven.

Art. 12. Artikel 3, § 2, van het koninklijk besluit van 30 december 1992 betreffende de keuring van en de handel in vlees van konijnen wordt opgeheven.

Art. 13. Onze Minister van Volksgezondheid is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 25 februari 1994.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Volksgezondheid,

J. SANTKIN

de bocherie ou de gibier d'élevage biongulé, et dans les locaux frigorifiques au moins jusqu'à la hauteur de l'entreposage. L'utilisation dans les locaux frigorifiques de murs en bois construits avant le 1er janvier 1991, ne constitue pas un motif de refus ou de retrait de l'agrément. Dans de tels locaux où sont uniquement entreposées des viandes de volailles, de lapin ou de gibier, des murs en bois construits avant le 1er janvier 1994 peuvent être présents;».

B) le chapitre I, point 5, est remplacé par la disposition suivante :

« 5. des équipements de réfrigération dotés d'une capacité suffisante, permettant d'atteindre et de maintenir les températures internes exigées dans les viandes. Ces équipements doivent comporter un système d'écoulement raccordé à une canalisation des eaux usées et permettant l'évacuation de l'eau de condensation d'une manière qui ne présente aucun danger de contamination. »

C) dans le chapitre II les mots « abattoirs » sont remplacés à chaque reprise par les mots « abattoirs d'animaux de boucherie ».

D) le chapitre IIbis rédigé comme suit, est inséré :

« CHAPITRE IIbis. — *Conditions spéciales d'installation pour l'agrément des abattoirs de volailles et de lapins de faible capacité*

11bis. Indépendamment des conditions générales du chapitre I, les abattoirs de volailles et de lapins de faible capacité doivent comporter au moins :

a) un local d'abattage suffisamment vaste pour que les opérations d'étourdissement et de saignée, d'une part, et d'échaudage éventuel et de plumaison ou d'écorchement, d'autre part, soient effectuées chacune à des emplacements séparés;

b) un local d'éviscération et d'habillage de l'animal abattu. Ce local doit être suffisamment vaste pour que les opérations d'éviscération soient effectuées à un emplacement suffisamment éloigné des autres postes de travail ou séparé de ces derniers par un cloison de façon à prévenir toute contamination;

c) un local frigorifique ou un dispositif frigorifique d'une capacité suffisante par rapport à l'importance et au type d'abattage, avec en tout cas un emplacement minimal isolé fermant à clé et réservé à l'entreposage temporaire des viandes mises en observation en vue d'un complément d'examen. »

Art. 11. Les articles 6 à 9, 11 à 12 et 43 de l'arrêté royal du 21 septembre 1970 relatif à l'expertise et au commerce des viandes de volaille, à l'exception du deuxième alinéa de l'article 6, n), inséré par l'arrêté royal du 29 mars 1979, sont abrogés.

Art. 12. L'article 3, § 2, de l'arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif à l'expertise et au commerce des viandes de lapin est abrogé.

Art. 13. Notre Ministre de la Santé publique est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 25 février 1994.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de la Santé publique,

J. SANTKIN

GEMEENSCHAPS- EN GEWESTREGERINGEN — GOUVERNEMENTS DE COMMUNAUTE ET DE REGION  
GEMEINSCHAFTS- UND REGIONALREGIERUNGEN

VLAAMSE GEMEENSCHAP — COMMUNAUTE FLAMANDE

MINISTERIE VAN DE VLAAMSE GEMEENSCHAP

N. 94 — 838

22 DECEMBER 1993. — Besluit van de Vlaamse regering

tot wijziging van het koninklijk besluit nr. 439 van 11 augustus 1986

houdende rationalisatie en programmatie van het buitengewoon onderwijs

De Vlaamse regering,

Gelet op de wet van 29 mei 1959 tot wijziging van sommige bepalingen van de onderwijswetgeving, inzonderheid op artikel 3, § 1, laatste lid, gewijzigd bij het koninklijk besluit nr. 411 van 25 april 1986 en het decreet van 5 juli 1989, en op artikel 13, § 1, 1, a, gewijzigd bij de decreten van 5 juli 1989 en 31 juli 1990;