

N. 94 — 907

[C — 16040]

7 MAART 1994

Koninklijk besluit betreffende de erkenning van melkinrichtingen

ALBERT II, Koning der Belgen,

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

Gelet op de wet van 28 maart 1975 betreffende de handel in landbouw-, tuinbouw- en zeevisserijproducten, inzonderheid op artikel 3, gewijzigd bij de wet van 29 december 1990;

Gelet op de Richtlijn 92/46/EEG van de Raad van 16 juni 1992 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van rauwe melk, warmtebehandelde melk en producten op basis van melk;

Gelet op het advies van de Raad van State,

Op de voordracht van Onze Minister van Landbouw,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

Artikel 1. Voor de toepassing van dit besluit wordt verstaan onder :

1° De Minister : de Minister die de Landbouw onder zijn bevoegdheid heeft.

2° Melk : melk die is afgescheiden door de melkklier van een of meer koeien, oaien, geiten of buffelkoeien.

3° Melkinrichting :

a) Centraal melkdepot : een inrichting waar rauwe melk verzameld en eventueel gekoeld en gezuiverd mag worden.

b) Centrum voor standaardisering : een inrichting die niet verbonden is aan een centraal melkdepot of een melkbehandelings- of melkverwerkingsinrichting, waarin rauwe melk mag worden afgeroomd of waarin het gehalte aan natuurlijke melkbestanddelen mag worden gewijzigd.

c) Melkbehandelingsinrichting : een inrichting waar melk een warmtebehandeling ondergaat.

d) Melkverwerkingsinrichting : een inrichting en/of een melkproduktieeenheid waar melk en producten op basis van melk worden behandeld, verwerkt en verpakt.

4° Het keurmerk : het keurmerk bedoeld bij het koninklijk besluit van 6 oktober 1993 betreffende het aanbrengen van een keurmerk bij het in de handel brengen van consumptiemelk en producten op basis van melk.

Art. 2. Dit besluit is niet van toepassing op :

1° melkproductieeenheden waar de producent rauwe melk, van officieel tuberculosevrije en officieel brucellosevrije of brucellosevrije dieren, en/of producten op basis van melk, die op zijn productieeenheid zijn verwerkt met bovenbedoelde rauwe melk, rechtstreeks aan de consument verkoopt.

2° melkinrichtingen en detailhandelszaken waar het behandelen, verwerken en verpakken van melk en producten op basis van melk uitsluitend geschiedt met het oog op de rechtstreekse verkoop aan de consument.

Art. 3. Melkbehandelingsinrichtingen, melkverwerkingsinrichtingen, centrale melkdepots en centra voor standaardisering moeten voorafgaandelijk worden erkend door de Minister.

De erkenning kan in de tijd en tot bepaalde activiteiten beperkt zijn. Het erkenningsattest vermeldt de geldigheidsduur alsook de toegelaten activiteiten.

Erkende inrichtingen krijgen een erkenningsnummer toegevoegd en de verantwoordelijke exploitant wordt gemachtigd het keurmerk op zijn producten aan te brengen.

Art. 4. Om erkend te worden moeten volgende voorwaarden vervuld zijn :

1° de inrichting moet voldoen aan de algemene en bijzondere erkenningsvoorwaarden van bijlage 1.

2° de algemene en bijzondere hygiënevoorschriften van bijlage 2 moeten gerespecteerd worden.

3° indien de inrichting rauwe melk ontvangt moet deze :

— wat koemelk betreft, voldoen aan de voorschriften inzake kwaliteitsreglementering voor melk geleverd aan kopers;

— wat melk van oaien, geiten of buffelkoeien betreft, voldoen aan de normen betreffende de productie en het in de handel brengen van consumptiemelk en producten op basis van melk.

4° de aanvrager van een erkenning moet van goed zedelijk gedrag zijn.

5° de inrichting moet de voorwaarden bepaald door de Minister m.b.t. de melkafrekeningen aan de producenten naleven.

F. 94 — 907

[C — 16040]

7 MARS 1994

Arrêté royal relatif à l'agrément des établissements laitiers

ALBERT II, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, Salut.

Vu la loi du 28 mars 1975 relative au commerce des produits de l'agriculture, de l'horticulture et de la pêche maritime, notamment l'article 3, modifié par la loi du 29 décembre 1990;

Vu la Directive 92/46/CEE du Conseil du 16 juin 1992 arrêtant les règles sanitaires pour la production et la mise sur le marché de lait cru, de lait traité thermiquement et de produits à base de lait;

Vu l'avis du Conseil d'Etat,

Sur la proposition de Notre Ministre de l'Agriculture,

Nous avons arrêté et arrêtons :

Article 1er. Pour l'application du présent arrêté on entend par :

1° Le Ministre : le Ministre qui a l'Agriculture dans ses attributions.

2° Lait : le lait produit par la sécrétion de la glande mammaire d'une ou de plusieurs vaches, brebis, chèvres ou bufflonnes.

3° Etablissement laitier :

a) Centre de collecte : un établissement dans lequel le lait cru peut être collecté et éventuellement refroidi et purifié.

b) Centre de standardisation : un établissement qui n'est pas rattaché à un centre de collecte ou à un établissement de traitement ou de transformation et dans lequel le lait cru peut être soumis à un écrémage ou à une modification de la teneur en constituants naturels du lait.

c) Etablissement de traitement du lait : un établissement où le lait est traité thermiquement.

d) Etablissement de transformation du lait : un établissement et/ou une unité de production laitière où le lait et/ou des produits à base de lait sont traités, transformés et conditionnés.

4° La marque de salubrité : la marque de salubrité visée à l'arrêté royal du 6 octobre 1993 relatif à l'apposition d'une marque de salubrité lors de la mise sur le marché du lait de consommation et des produits à base de lait.

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

1° unités de production laitière où le producteur vend directement au consommateur du lait cru provenant de bétail officiellement indemne de tuberculose et officiellement indemne ou indemne de brucellose, et/ou de produits à base de lait qui ont été transformés sur son unité de production à partir de ce lait cru.

2° établissements laitiers et aux magasins de détail où le traitement, la transformation et le conditionnement du lait et des produits à base de lait sont effectués exclusivement en vue de la vente directe au consommateur.

Art. 3. Les établissements de traitement du lait, les établissements de transformation du lait, les centres de collecte et les centres de standardisation doivent être préalablement agréés par le Ministre.

L'agrément peut être limité dans le temps et à des activités définies. Le certificat d'agrément mentionne la durée de validité ainsi que les activités autorisées.

Les établissements agréés reçoivent un numéro d'agrément et l'exploitant responsable est autorisé à apposer la marque de salubrité sur ses produits.

Art. 4. Pour être agréé, les conditions suivantes doivent être remplies :

1° l'établissement doit répondre aux conditions générales et spéciales d'agrément prévues à l'annexe 1.

2° les conditions générales et spéciales d'hygiène prévues à l'annexe 2 doivent être respectées.

3° si l'établissement reçoit du lait cru, ce lait doit :

— en ce qui concerne le lait de vache, satisfaire aux prescriptions relatives à la réglementation de la qualité du lait fourni aux acheteurs;

— en ce qui concerne le lait de brebis, chèvres ou bufflonnes, satisfaire aux normes relatives à la production et la mise sur le marché du lait de consommation et des produits à base de lait.

4° le demandeur d'un agrément doit être de bonnes vie et mœurs.

5° l'établissement doit répondre aux conditions fixées par le Ministre concernant les documents de paiement du lait aux producteurs.

Art. 5. § 1. De Minister kan individuele afwijkingen op de voorwaarden bepaald in bijlage 1 toestaan :

1° aan inrichtingen die produkten op basis van melk bereiden en hiervoor per jaar minder dan 200 000 l koemelk of minder dan 100 000 l melk van oien, geiten of buffelkoeien — of een hoeveelheid produkten op basis van melk die hiermee overeenstemt — behandelen, verwerken of verpakken.

Deze inrichtingen worden erkend als « Inrichting met beperkte produktie ».

2° voor de bereiding van kaas met een rijpingstijd van ten minste zestig dagen.

3° voor de bereiding van produkten op basis van melk met traditionele kenmerken.

§ 2. De erkende inrichtingen kunnen onder de volgende voorwaarden voor een gedeelte van hun produktie een afwijking op art. 4, 3° bekomen tot en met 31 december 1997 :

1° de exploitanten van deze inrichtingen moeten onder toezicht van de bevoegde controledienst aantonen dat met de maatregelen die zijn getroffen om ervoor te zorgen dat de rauwe melk of de produkten op basis van melk die niet aan de genoemde eisen voldoen, worden behandeld of verwerkt op een duidelijk afgescheiden plaats en op een volledig ander tijdstip dan de rauwe melk of de produkten op basis van melk die wel aan deze eisen voldoen en bestemd zijn voor het handelsverkeer.

2° deze konsumptiemelk of produkten op basis van melk mogen in geen geval :

- voorzien worden van het keurmerk;
- in de handel gebracht worden in andere lidstaten;
- uitgevoerd worden.

3° de exploitanten van de inrichtingen moeten de bevoegde controledienst aantonen dat met de maatregelen die zijn getroffen om permanent het beheer van het keurmerk te verifiëren, kan worden voorkomen dat dit merk per vergissing wordt aangebracht op deze produkten en zij moeten een boekhouding van de grondstoffen en de eindprodukten ter beschikking houden van de controledienst waarmee beide circuits kunnen worden geverifieerd.

Art. 6. Verschillende inrichtingen die gevestigd zijn in hetzelfde gebouw of gebouwencomplex en die anders dan langs de openbare weg met elkaar in verbinding staan, moeten elk afzonderlijk over een erkenning van hetzelfde type beschikken, hetzij de erkenning bedoeld in artikel 4, hetzij die bedoeld in artikel 5, § 1, 1°.

Art. 7. § 1. De aanvragen tot voorafgaande erkenning dienen voor iedere exploitatiezetel bij aangetekende brief te worden gericht aan het Ministerie van Landbouw, dienst Dierlijke Produkten, Bolwerklaan 21 te 1210 Brussel en dienen vergezeld te zijn van een getuigschrift van goed zedelijk gedrag op naam van de exploitant.

Indien de erkenning wordt gevraagd door een rechtspersoon, is dit bewijs vereist voor ieder natuurlijk persoon die met het beheer, de leiding en het bestuur van de inrichting is belast.

§ 2. De aanvrager bezorgt alle gegevens en dokumenten die hem gevraagd worden ten behoeve van het onderzoek van de erkenningsaanvraag.

§ 3. De exploitanten van inrichtingen die op het ogenblik van de bekendmaking van dit besluit in werking zijn, met inbegrip van deze erkend krachtens het koninklijk besluit van 21 oktober 1968, betreffende de voorafgaande erkenning der ondernemingen die zuivelprodukten vervoeren, bereiden, omvormen of conditioneren, moeten een aanvraag tot erkenning indienen vóór het einde van de 2de maand die volgt op de inwerking treding van dit besluit.

In afwachting van de beslissing over de erkenning, doch uiterlijk tot en met 31 december 1997, mogen de produkten die afkomstig zijn van deze inrichtingen niet worden in de handel gebracht worden in andere lidstaten noch worden uitgevoerd.

Art. 8. Het erkenningsattest wordt afgeleverd op naam van de verantwoordelijke exploitant.

In geval een erkende inrichting geëxploiteerd wordt door verschillende natuurlijke of rechtspersonen kan een erkenningsattest afgeleverd worden aan de verschillende verantwoordelijke exploitanten. In dat geval wordt aan de verschillende exploitanten een verschillend erkenningsnummer toegekend.

Art. 9. De exploitant van de inrichting moet zelf constant controles uitvoeren die gebaseerd zijn op de volgende beginselen :

1° identificatie van de kritieke punten in de inrichting aan de hand van de gebruikte procédés,

2° toezicht en controle op deze kritieke punten volgens adequate methoden,

3° monsterneming voor analyse in een door de Minister erkend laboratorium :

- met het oog op de controle van de reinigings- en ontsmettingsmethoden;

Art. 5. § 1^{er}. Le Ministre peut accorder des dérogations individuelles aux conditions fixées dans l'annexe 1 :

1° aux établissements fabriquant des produits à base de lait qui traitent, transforment ou conditionnent par an moins de 200 000 l de lait de vache ou moins de 100 000 l de lait de brebis, chèvres ou buffionnes — ou une quantité équivalente de produits à base de lait.

Ces établissements seront agréés comme « Etablissement de production limitée ».

2° pour la fabrication de fromage d'une durée de maturation d'au moins soixante jours.

3° pour la fabrication de produits à base de lait présentant des caractéristiques traditionnelles.

§ 2. Les établissements agréés peuvent bénéficier, jusqu'au 31 décembre 1997, d'une dérogation à l'article 4, 3° pour une partie de leur production, aux conditions suivantes :

1° les exploitants de ces établissements doivent prendre toutes les mesures adéquates, sous la supervision du service de contrôle compétente, pour que le lait cru ou les produits à base de lait qui ne satisfont pas auxdites exigences soient traités ou transformés dans un emplacement nettement séparé ou à un moment nettement différent de ceux qui satisfont à ces exigences et sont destinés à faire l'objet d'échanges.

2° ces laits de consommation ou produits à base de lait ne peuvent en aucun cas :

- être munis de la marque de salubrité;
- être mis sur le marché dans d'autres Etats-Membres;
- être exportés.

3° les exploitants des établissements doivent démontrer au service de contrôle compétent que les mesures, prises pour vérifier en permanence la gestion de la marque de salubrité, permettent d'éviter l'attribution par erreur de cette marque à ces produits et ils doivent tenir à la disposition du service de contrôle une comptabilité des matières premières et des produits finis permettant une vérification des deux circuits.

Art. 6. Les différents établissements situés dans un même bâtiment ou groupe de bâtiments, qui communiquent entre eux autrement que par la voie publique, doivent chacun disposer séparément du même type d'agrément, soit l'agrément visé à l'article 4, soit celui visé à l'article 5, § 1^{er}, 1°.

Art. 7. § 1^{er}. Les demandes d'agrément préalable doivent être adressées, par lettre recommandée, pour chaque siège d'exploitation au Ministère de l'Agriculture, service Produits animaux, avenue du Boulevard 21 à 1210 Bruxelles, et être accompagnées d'un certificat de bonnes vie et mœurs au nom de l'exploitant.

Si l'agrément est demandée par une personne morale, un tel certificat est requis pour chacune des personnes physiques chargées de l'administration, de la gestion et de la direction de l'établissement.

§ 2. Le demandeur transmet tous les renseignements et documents sollicités pour les besoins de l'enquête relatif à la demande d'agrément.

§ 3. Les exploitants des établissements en activité lors de la publication du présent arrêté, y compris ceux qui sont agréés en vertu de l'arrêté royal du 21 octobre 1968 concernant l'agrément préalable des entreprises de transport, de préparation, de transformation ou de conditionnement des produits laitiers, doivent introduire une demande d'agrément avant la fin du 2^{me} mois qui suit l'entrée en vigueur du présent arrêté.

En attendant la décision sur l'agrément, mais au plus tard jusqu'au 31 décembre 1997, les produits provenant de ces établissements ne peuvent être munis de la marque de salubrité ni être mis sur le marché dans d'autres Etats-Membres, ni être exportés.

Art. 8. Le certificat d'agrément est délivré au nom de l'exploitant responsable.

Lorsqu'un établissement agréé est exploité par plusieurs personnes physiques ou morales, un certificat d'agrément peut alors être délivré à chacun des exploitants responsables. Dans ce cas un numéro d'agrément différent est octroyé à chaque exploitant.

Art. 9. L'exploitant de l'établissement doit effectuer des autocontrôles constants fondés sur les principes suivants :

1° identification des points critiques dans l'établissement en fonction des procédés utilisés,

2° surveillance et contrôle de ces points critiques selon des méthodes appropriées,

3° prélèvement d'échantillons à analyser dans un laboratoire reconnu par le Ministre :

- aux fins du contrôle des méthodes de nettoyage et de désinfection;

— om na te gaan of de normen betreffende de produktie en het in de handel brengen van konsumptiemelk en produkten op basis van melk worden nageleefd;

— met het oog op het opsporen van residuen van stoffen met farmacologische of hormonale werking, van antibiotica, van bestrijdingsmiddelen, van detergenten en van andere stoffen die schadelijk zijn, die de organoleptische kenmerken van de melk of de produkten op basis van melk kunnen beïnvloeden of die eventueel ertoe kunnen leiden dat de consumptie van melk of produkten op basis van melk gevaarlijk of schadelijk is voor de menselijke gezondheid wanneer deze residuen de toegestane toleranties overschrijden.

4° bewaring van de in 1° tot 3° bedoelde gegevens op schrift of op een andere wijze geregistreerd, ten einde deze aan de bevoegde controledienst te kunnen voorleggen. De resultaten van de verschillende controles en tests worden gedurende ten minste twee jaar bewaard, behalve in het geval van produkten op basis van melk die niet bij kamertemperatuur kunnen worden bewaard, waarvoor deze termijn wordt teruggebracht tot twee maanden ingaande op de uiterste consumptiedatum of de datum van minimale houdbaarheid.

5° indien op grond van het laboratoriumonderzoek of van andere gegevens waarover zij beschikken een ernstig gevaar voor de gezondheid wordt vastgesteld, moet de bevoegde controledienst hiervan onmiddellijk geïnformeerd worden.

6° ingeval van direct gevaar voor de menselijke gezondheid, uit de handel nemen van de hoeveelheid produkten die is verkregen onder technologisch vergelijkbare omstandigheden en die hetzelfde gevaar kan opleveren. Deze uit de handel genomen hoeveelheid moet onder toezicht en onder verantwoordelijkheid van de bevoegde controledienst blijven, totdat zij wordt vernietigd, voor andere doeleinden dan menselijke consumptie wordt gebruikt, dan wel na toestemming van genoemde controledienst opnieuw wordt behandeld om de veiligheid ervan te waarborgen.

De onder 1° en 2° bedoelde eisen moeten aan de bevoegde controledienst worden meegedeeld, die op gezette tijden zal controleren of ze worden nageleefd.

Art. 10. De exploitant van de inrichting moet bovendien garanties bieden ten aanzien van het correcte beheer van het keurmerk. Deze garanties moeten aan de bevoegde controledienst worden meegedeeld.

Art. 11. De exploitant of de beheerder van de inrichting moet een opleidingsprogramma verstrekken of opzetten dat het personeel in staat stelt te voldoen aan de voorschriften inzake hygiënische produktie, die zijn aangepast aan de produktiestructuur, behalve indien het personeel reeds over een voldoende kwalificatie beschikt, ten bewijze waarvan het een diploma kan overleggen. De bevoegde controledienst waaronder de inrichting ressorteert, moet bij het opzetten en de uitvoering van dit programma of, wanneer het een programma betreft dat bij de publikatie van dit besluit bestaat, bij de controle daarop worden betrokken.

Inrichtingen met beperkte produktie zoals bedoeld in artikel 5, § 1, 1° worden van deze verplichting vrijgesteld.

Art. 12. § 1. De bevoegde controledienst moet te allen tijde vrije toegang hebben tot alle delen van de inrichtingen, depots of centra, ten einde erop toe te zien dat de bepalingen van dit besluit worden nageleefd, en, in geval van twijfel over de herkomst van de melk en de produkten op basis van melk, tot de boekhoudkundige documenten aan de hand waarvan zij het bedrijf van oorsprong of de inrichting van oorsprong van de grondstoffen kan opsporen.

§ 2. De bevoegde controledienst moet regelmatig de resultaten van de in artikel 9 bedoelde controles analyseren. Zij kan op grond van deze analyses aanvullend onderzoek laten verrichten in alle produktiestadia of op de produkten.

De aard en de frequentie van de controles, alsmede de bemonsteringsmethoden en de methoden voor microbiologisch onderzoek worden vastgesteld door de Minister.

Het resultaat van de analyses wordt neergelegd in een verslag waarvan de conclusies of aanbevelingen ter kennis worden gebracht van de exploitant of de beheerder van de inrichting, het depot of het centrum, die er zorg voor draagt dat de vastgestelde gebreken worden verholpen ter verbetering van de hygiëne.

§ 3. Indien herhaaldelijk overtredingen worden vastgesteld, zullen de etiketten of dragers met het keurmerk in beslag worden genomen.

Art. 13. De Minister kan de erkenning geheel of gedeeltelijk opschorten of intrekken in één van volgende gevallen :

1° de voorwaarden van bijlage 1 en 2 zijn niet meer vervuld;

2° in de inrichting worden andere activiteiten uitgevoerd dan die bedoeld in de erkenning;

— aux fins de la vérification du respect des normes relatives à la production et la mise sur le marché du lait de consommation et des produits à base de lait;

— en vue de la recherche de résidus de substances à action pharmacologique et hormonale et d'antibiotiques, de pesticides, d'agents détergents et autres substances nuisibles ou susceptibles d'altérer les caractéristiques organoleptiques du lait ou des produits à base de lait ou de rendre éventuellement la consommation de lait ou de produits à base de lait dangereuse ou nocive pour la santé humaine, dans la mesure où ces résidus dépassent les limites de tolérance admises.

4° conservation d'une trace écrite ou enregistrée des indications visées aux points 1° à 3° en vue de leur présentation au service de contrôle compétent. Les résultats de différents contrôles et tests sont conservés pendant une période de deux ans au moins, sauf dans le cas des produits à base de lait qui ne peuvent être conservés à température ambiante, pour lesquels ce délai est ramené à deux mois à compter de la date limite de consommation ou la date de durabilité minimale.

5° si le résultat de l'examen de laboratoire ou tout autre renseignement dont ils disposent révèle l'existence d'un risque sanitaire grave, il faut informer immédiatement le service de contrôle compétent.

6° en cas de risques immédiats pour la santé humaine, retrait du marché de la quantité de produits obtenus dans des conditions technologiquement semblables et susceptibles de présenter le même risque. Cette quantité retirée de la mise sur le marché doit rester sous la surveillance et la responsabilité du service de contrôle compétent jusqu'à ce qu'elle soit détruite, utilisée à des fins autres que la consommation humaine ou, après autorisation dudit service, traitée de manière à en assurer la sûreté.

Les exigences des points 1° et 2° doivent être communiquées au service de contrôle compétent, lequel en contrôle régulièrement le respect.

Art. 10. L'exploitant de l'établissement doit garantir la gestion correcte du marquage de salubrité. Ces garanties doivent être communiquées au service de contrôle compétent.

Art. 11. L'exploitant ou le gestionnaire de l'établissement doit appliquer ou organiser un programme de formation du personnel qui permette à ce dernier de se conformer aux conditions de production hygiénique, adaptées à la structure de production, sauf si le personnel dispose déjà d'une qualification suffisante sanctionnée par un diplôme. Le service de contrôle compétent responsable de l'établissement doit être associé à la conception et à la mise en oeuvre de ce programme ou, lorsqu'il s'agit d'un programme existant à la date de publication du présent arrêté, à son contrôle.

Des établissements de production limitée comme visés à l'article 5, § 1^{er}, 1° sont dispensés de cette obligation.

Art. 12. § 1^{er}. Le service de contrôle compétent doit avoir libre accès, à tout moment, à toutes les parties des établissements ou centres en vue de s'assurer du respect du présent arrêté et, en cas de doute sur l'origine du lait et des produits à base de lait, aux documents comptables qui lui permettent de remonter à l'exploitation ou l'établissement d'origine de la matière première.

§ 2. Le service de contrôle compétent doit procéder à des analyses régulières des résultats des contrôles prévus à l'article 9. Elle peut, en fonction de ces analyses, faire procéder à des examens complémentaires à tous les stades de la production ou sur les produits.

La nature des contrôles, leur fréquence ainsi que les méthodes d'échantillonnage et d'examen microbiologique sont fixées par le Ministre.

Les résultats des analyses font l'objet d'un rapport dont les conclusions ou recommandations sont portées à la connaissance de l'exploitant ou du gestionnaire de l'établissement ou du centre, qui veille à remédier aux carences constatées, en vue de l'amélioration de l'hygiène.

§ 3. En cas de manquements répétés, les étiquettes ou supports portant la marque de salubrité seront saisis.

Art. 13. Le Ministre peut suspendre ou retirer l'agrément, totalement ou en partie, dans un des cas suivants :

1° les conditions des annexes 1 et 2 ne sont plus remplies;

2° d'autres activités que celles visées à l'agrément sont effectuées dans l'établissement;

3° de controle wordt belemmerd, verhinderd of geweigerd;
4° de veiligheid of integriteit van de inspecteurs wordt in het gedrang gebracht;

5° definitieve veroordeling van de exploitant of beheerder van de inrichting uit hoofde van een der inbreuken bepaald bij artikel 8 van de wet van 28 maart 1975 betreffende de handel in landbouw-, tuinbouw- en zeevisserijproducten;

6° de door de vigerende reglementering verplichte bijdragen worden :

- niet ingehouden op de prijs die de inrichting verschuldigd is voor de melk aan de producent;
- niet tijdig overgemaakt aan de bevoegde instantie.

Art. 14. § 1. Wanneer de Minister van oordeel is dat er redenen bestaan om geen of slechts een gedeeltelijke erkenning te verlenen of om de erkenning geheel of gedeeltelijk op te schorten of in te trekken, deelt hij die redenen, samen met de voorgenomen maatregel, mee aan de betrokkene.

Deze laatste beschikt bij straffe van verval over tien werkdagen om bij aangetekende brief zijn bezwaren kenbaar te maken.

Daarna beschikt de Minister over dertig werkdagen om een beslissing te nemen.

De bepalingen van deze paragraaf zijn niet van toepassing bij een ernstig en dreigend gevaar voor de volksgezondheid.

§ 2. De beslissing van de Minister wordt, bij aangetekende brief, aan de betrokkene medegedeeld.

Art. 15. § 1. De exploitant is ertoe gehouden elke wijziging in de gegevens waarop de erkenning betrekking heeft, vooraf bij aangetekende brief mede te delen aan het Ministerie van Landbouw, dienst Dierlijke Producten.

§ 2. Ingeval een erkende inrichting door een andere exploitant wordt overgenomen, dient hij, op straffe van verval van de erkenning, de overname te melden bij aangetekende brief gericht aan het Ministerie van Landbouw, dienst Dierlijke Producten. Deze melding dient te gebeuren uiterlijk tien werkdagen voor de datum van de overname.

Art. 16. Het koninklijk besluit van 21 oktober 1968 betreffende de voorafgaande erkenning der ondernemingen die zuivelproducten vervoeren, bereiden, omvormen of conditioneren wordt opgeheven.

Art. 17. Dit besluit treedt in werking op 1 april 1994.

Art. 18. Onze Minister van Landbouw is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 7 maart 1994.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Landbouw,

A. BOURGEOIS

Bijlagen bij het koninklijk besluit van 7 maart 1994
betreffende de erkenning van melkinrichtingen

Bijlage 1

Algemene en bijzondere erkenningsvoorwaarden

A. Algemene voorwaarden voor de erkenning en de uitbating van melkbehandelings- en melkverwerkingsinrichtingen

De melkbehandelings- en melkverwerkingsinrichtingen moeten ten minste voorzien zijn van :

1. werkplaatsen die groot genoeg zijn om de beroepsactiviteiten in behoorlijke hygiënische omstandigheden te laten verlopen. Deze plaatsen moeten zo zijn ontworpen en ingericht dat besmetting van de grondstoffen en in dit besluit bedoelde producten wordt voorkomen.

De produktie van warmtebehandelde melk of de bereiding van producten op basis van melk die een besmettingsrisico kunnen inhouden voor de andere in dit besluit bedoelde producten, moet in een geheel afzonderlijke werkplaats plaatsvinden;

2. op plaatsen waar de grondstoffen worden gehanteerd, geprepareerd en verwerkt en in dit besluit bedoelde producten worden bereid :

a) vloeren uit ondoordringbaar, duurzaam, gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten materiaal, die zo zijn aangelegd dat het water gemakkelijk kan wegvloeien, en die zijn uitgerust met een voorziening voor de afvoer van water. De afvoerbuizen moeten voorzien zijn van een stankafsluiter of van enig ander systeem dat de rioolgeur uit de lokalen houdt. De duikers moeten voorzien zijn van afneembare roosters;

b) gemakkelijk te reinigen, duurzame en ondoordringbare wanden met gladde oppervlakken, die tot een hoogte van tenminste 2 m van een heldere bekleding zijn voorzien. De overgang van vloer naar wanden en de overgang van de wanden onderling moet rond zijn afgewerkt, behalve in de opslag- en koelruimten;

3

3° le contrôle est contrarié, empêché ou refusé;
4° la sécurité ou l'intégrité des inspecteurs est affectée;

5° condamnation définitive de l'exploitant ou du gestionnaire de l'établissement du chef d'une des infractions prévues à l'article 8 de la loi du 28 mars 1975 relative au commerce des produits de l'agriculture, de l'horticulture et de la pêche maritime;

6° les cotisations obligatoires exigées par la réglementation en vigueur ne sont pas :

- retenues sur le prix du lait payé aux producteurs;
- versées, à temps, au service compétent.

Art. 14. § 1^{er}. Lorsque le Ministre estime qu'il existe des motifs pour ne pas accorder l'agrément ou pour n'accorder qu'un agrément partiel, ou pour suspendre ou retirer totalement ou partiellement l'agrément, il fait connaître à l'intéressé les motifs invoqués et la mesure envisagée.

L'intéressé dispose sous peine de déchéance de dix jours ouvrables pour faire connaître ses objections par lettre recommandée.

Le Ministre dispose ensuite de trente jours ouvrables pour prendre une décision.

Les dispositions visées à ce paragraphe ne sont pas d'application en cas de danger grave et imminent pour la santé publique.

§ 2. La décision du Ministre est communiquée à l'intéressé par lettre recommandée.

Art. 15. § 1^{er}. L'exploitant est tenu de communiquer préalablement par lettre recommandée, adressée au Ministère de l'Agriculture, service Produits animaux, toute modification des données qui sont visées par l'agrément.

§ 2. Si un établissement agréé est repris par un autre exploitant, celui-ci doit, sous peine de déchéance de l'agrément, notifier la reprise visée par une lettre recommandée adressée au Ministère de l'Agriculture, service Produits animaux. Cette notification doit s'effectuer au plus tard dix jours ouvrables avant la date de reprise.

Art. 16. L'arrêté royal du 21 octobre 1968 concernant l'agrément préalable des entreprises de transport, de préparation, de transformation ou de conditionnement des produits laitiers est abrogé.

Art. 17. Le présent arrêté entre en vigueur le 1^{er} avril 1994.

Art. 18. Notre Ministre de l'Agriculture est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 7 mars 1994.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de l'Agriculture,

A. BOURGEOIS

Annexes à l'arrêté royal
du 7 mars 1994 relatif à l'agrément des établissements laitiers

Annexe 1

Conditions générales et spéciales d'agrément

A. Conditions générales d'agrément et d'exploitation des établissements de traitement et des établissements de transformation du lait

Les établissements de traitement et les établissements de transformation du lait doivent comporter au moins :

1. des lieux de travail de dimensions suffisantes afin que les activités professionnelles puissent s'y exercer dans des conditions d'hygiène convenables. Ces lieux de travail sont conçus et disposés de façon à éviter toute contamination des matières premières et des produits visés par le présent arrêté.

La production du lait traité thermiquement ou la fabrication des produits à base de lait qui peut constituer un risque de contamination pour les autres produits visés par le présent arrêté doit être effectuée dans un lieu de travail nettement séparé.

2. dans des lieux où l'on procède à la manipulation, à la préparation et à la transformation des matières premières et à la fabrication des produits visés par le présent arrêté :

a) un sol en matériaux imperméables et résistants, facile à nettoyer et à désinfecter et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau, pourvu d'un dispositif destiné à évacuer l'eau. Les tuyauteries d'évacuation seront pourvues d'un siphon ou de tout autre système qui maintient le local à l'abri des odeurs d'égout. Les bouches d'égouts seront pourvues de grilles amovibles.

b) des murs présentant des surfaces lisses faciles à nettoyer, résistantes et imperméables, enduites d'un revêtement clair jusqu'à une hauteur d'au moins 2 m. La ligne de jonction des murs et du sol doit être arrondie ou dotée d'une finition similaire, sauf en ce qui concerne les locaux de stockage et de réfrigération.

c) een gemakkelijk te reinigen plafond in de lokalen waar grondstoffen of producten zonder eindverpakking die besmet kunnen raken, gehanteerd, bereid of verwerkt worden; de vorming van condensatiewater op de zoldering moet vermeden worden;

d) deuren van bestendig, gemakkelijk te reinigen materiaal; houten deuren moeten aan beide zijden voorzien zijn van een gladde, ondoordringbare bekleding;

e) voldoende luchtverversing en, indien nodig, een goede dampafvoer;

f) voldoende verlichting, door daglicht of door kunstlicht;

g) zo dicht mogelijk bij de plaatsen waar de arbeid wordt verricht voldoende voorzieningen met koud en warm stromend water of met vooraf op een passende temperatuur gemengd water voor het wassen en ontsmetten van de handen. In de werklokalen en in de toiletten mogen de kranen niet met de hand kunnen worden bediend. De voorzieningen moeten zijn toegerust met was- en ontsmettingsmiddelen alsmede met hygiënische middelen voor het drogen van de handen;

h) zo dicht mogelijk bij de plaatsen waar de arbeid wordt verricht voorzieningen voor het reinigen van de werktuigen, het materieel en de installaties;

3. voor lokalen waar grondstoffen en in dit besluit bedoelde producten worden opgeslagen, dezelfde voorwaarden als in punt 2, te zij :

— het lokale voor gekoelde opslag betreft, waar kan worden volstaan met een gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten vloer die zo is aangelegd dat het water gemakkelijk kan wegvloeien,

— het lokale waar wordt ingevroren of diepgevroren betreft, waar kan worden volstaan met vloeren uit ondoordringbaar, gemakkelijk te reinigen materiaal dat niet kan rotten.

In die gevallen moet een installatie met voldoende koelcapaciteit beschikbaar zijn om te garanderen dat de grondstoffen en de producten onder de bij dit besluit voorgeschreven temperaturen worden bewaard.

Het gebruik van houten wanden in de in de eerste alinea, tweede streepje, bedoelde lokalen die vóór 1 januari 1993 zijn gebouwd, is geen reden voor intrekking van de erkenning.

De capaciteit van de opslagruimten moet toereikend zijn voor de opslag van de gebruikte grondstoffen en van de in dit besluit bedoelde producten.

4. voorzieningen voor hygiënisch intern transport en ter bescherming van de grondstoffen en de eindproducten zonder onmiddellijke of eindverpakking tijdens het laden en lossen;

5. passende voorzieningen ter bescherming tegen ongewenste dieren;

6. gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten voorzieningen en werktuigen, van corrosiebestendig materiaal voor direct contact met de grondstoffen en de producten;

7. speciale lekdichte recipiënten van bestendig materiaal voor niet voor menselijke consumptie bestemde grondstoffen of producten o.a. reinigings- en ontsmettingsmiddelen. Wanneer deze grondstoffen of producten door leidingen worden aangevoerd, moeten deze zodanig zijn gebouwd en geplaatst dat geen gevaar ontstaat voor besmetting van de andere grondstoffen of producten;

8. passende installaties voor het reinigen en het ontsmetten van het materieel en de gereedschappen;

9. een hygiënische voorziening voor de afvoer van afvalwater;

10. apparatuur die uitsluitend drinkbaarwater levert. Bij wijze van uitzondering is levering van niet drinkbaar water evenwel toegelaten voor de productie van stoom, voor brandbestrijding of voor het koelen, op voorwaarde dat de daartoe aangebrachte leidingen het gebruik van dit water voor andere doeleinden onmogelijk maken en geen direct of indirect gevaar voor besmetting van het produkt opleveren. De leidingen voor niet drinkbaar water moeten goed kunnen worden onderscheiden van de drinkwaterleidingen;

11. een voldoende aantal kleedlokalen, met gladde, ondoordringbare en afwasbare wanden en vloeren, wasgelegenheden, alsmede toiletten met waterspoeling. De toiletten mogen geen rechtstreekse toegang tot de werklokalen geven. De wasgelegenheden moeten voorzien zijn van middelen voor het wassen van de handen, en hygiënische voorzieningen voor het drogen van de handen. De kranen van de wasgelegenheden mogen niet met de hand kunnen worden bediend;

12. indien de hoeveelheid behandelde producten de regelmatige of permanente aanwezigheid van de bevoegde controledienst vergt, een voldoende ingericht afsluitbaar lokaal dat uitsluitend ter beschikking van die controledienst staat;

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

14. een lokaal of een kast voor het opbergen van reinigings- en onderhoudsmateriaal;

c) un plafond facile à nettoyer dans les locaux où sont manipulés, préparés ou transformés des matières premières ou produits sujets à contamination et non emballés; la formation d'eau de condensation sur les plafonds doit être évitée;

d) des portes en matériaux inaltérables, faciles à nettoyer et, si elles sont en bois, recouvertes des deux côtés d'un revêtement lisse et imperméable;

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

f) un éclairage suffisant naturel ou artificiel;

g) le plus près possible des postes de travail, en nombre suffisant, des dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains, pourvus d'eau courante froide et chaude ou d'eau prémélangée à température appropriée. Dans les locaux de travail et les toilettes, les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main. Les dispositifs doivent être pourvus de produits de nettoyage et de désinfection, ainsi que de moyens hygiéniques de séchage des mains;

h) le plus près possible des postes de travail, des dispositifs pour le nettoyage des outils, du matériel et des installations;

3. dans les locaux d'entreposage des matières premières et des produits visés par le présent arrêté, les mêmes conditions que celles visées au point 2, sauf :

— dans les locaux d'entreposage réfrigérés, dans lesquels un sol facile à nettoyer et à désinfecter et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau est suffisant,

— dans les locaux de congélation ou de surgélation, dans lesquels un sol en matériaux imperméables et imputrescibles, facile à nettoyer, est suffisant.

Dans ces cas, une installation d'une puissance frigorifique suffisante pour assurer le maintien des matières premières et des produits dans les conditions thermiques prévues par la présente directive doit être disponible.

L'utilisation de murs en bois dans les locaux visés au premier alinéa deuxième tiret et construits avant le 1er janvier 1993 ne constitue pas un motif de retrait de l'agrément.

La capacité des locaux d'entreposage doit être suffisante pour assurer le stockage des matières premières utilisées et des produits visés par le présent arrêté.

4. des facilités pour la manutention hygiénique et la protection des matières premières et des produits finis non emballés ou conditionnés au cours des opérations de chargement et de déchargement;

5. des dispositifs appropriés de protection contre les animaux indésirables;

6. des dispositifs et des outils de travail destinés à entrer en contact direct avec les matières premières et les produits, en matériau résistant à la corrosion, faciles à nettoyer et à désinfecter;

7. des récipients spéciaux, étanches, en matériaux inaltérables, destinés à recevoir des matières premières ou des produits non destinés à la consommation humaine entre autres des désinfectants et des détersifs. Lorsque ces matières premières ou produits sont évacués par des conduits, ceux-ci doivent être construits et installés de manière à éviter tout risque de contamination des autres matières premières ou produits;

8. des installations appropriées de nettoyage et de désinfection du matériel et des ustensiles;

9. un dispositif d'évacuation des eaux résiduaires, qui satisfasse aux exigences de l'hygiène;

10. un équipement fournissant exclusivement de l'eau potable. Toutefois, la fourniture d'eau non potable est autorisée exceptionnellement pour la production de vapeur, la lutte contre l'incendie ou la réfrigération, à condition que les tuyaux installés à cet effet empêchent l'utilisation de cette eau à d'autres fins et ne présentent aucun risque, direct ou indirect, de contamination du produit. Les conduites d'eau non potable doivent être bien différenciées de celles utilisées pour l'eau potable;

11. un nombre approprié de vestiaires dotés de murs et de sols lisses, imperméables et lavables, de lavabos et de cabinets d'aisance avec chasse d'eau. Ces derniers ne peuvent ouvrir directement sur les locaux de travail. Les lavabos doivent être pourvus de moyens de nettoyage des mains, ainsi que de moyens hygiéniques de séchage des mains; les robinets des lavabos ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main;

12. si la quantité de produits traités en nécessite la présence régulière ou permanente, un local suffisamment aménagé, fermant à clé, à la disposition exclusive du service de contrôle;

13. un local ou un dispositif pour le stockage des détersifs, des désinfectants ou des substances analogues;

14. un local ou une armoire pour l'entreposage du matériel de nettoyage et d'entretien;

15. passende apparatuur voor het reinigen en ontsmetten van de voor het vervoer van melk en produkten op basis van melk (in vloeibare of poedervorm) gebruikte tanks.

B. Bijzondere voorwaarden voor de erkenning van centrale melkdepots

Onverminderd de onder A bedoelde algemene voorwaarden, moeten centrale melkdepots ten minste beschikken over :

a) op de losplaats waar melk verzameld wordt : voorzieningen ter bescherming van de melkophaalwagens en de melk tegen zonlicht, regenneerslag, stof, wind, warmte-invloeden en condensatie

b) een voorziening of adequate middelen voor de koeling van de melk en, voor zover de melk in dit depot wordt opgeslagen, een installatie voor gekoelde opslag, uitgerust met een geijkte thermometer;

c) indien de melk in de centrale melkdepots wordt gezuiverd, centrifuges of andere voor de fysieke zuivering van melk geschikte apparaten waarmee deze bewerking kan worden uitgevoerd.

C. Bijzondere voorwaarden voor de erkenning van centra voor standaardisering

Onverminderd de onder A bedoelde algemene voorwaarden moeten centra voor standaardisering ten minste beschikken over :

a) recipiënten voor gekoelde opslag van rauwe melk die uitgerust zijn met een geijkte thermometer, een installatie voor de standaardisering en recipiënten voor de opslag van gestandaardiseerde melk;

b) centrifuges of andere voor de fysieke zuivering van melk geschikte apparaten.

D. Bijzondere voorwaarden voor de erkenning van melkbehandelings- en melkverwerkingsinrichtingen

Onverminderd de onder A bedoelde algemene voorwaarden moeten melkbehandelings- en melkverwerkingsinrichtingen ten minste beschikken over :

a) een installatie voor het op passende wijze automatisch en mechanisch vullen en sluiten van recipiënten voor de onmiddellijke verpakking na het afvullen van warmtebehandelde consumptiemelk en vloeibare produkten op basis van melk, met uitzondering van bussen en tanks, voor zover dergelijke verrichtingen daar plaatsvinden;

b) installaties voor het koelen en het koel opslaan van warmtebehandelde melk, van vloeibare produkten op basis van melk en van rauwe melk, voor zover deze verrichtingen daar plaatsvinden. De opslaginstallaties dienen te zijn uitgerust met correct geijkte temperatuurmetersapparaat;

c) — in geval van onmiddellijke verpakking in recipiënten voor eenmalig gebruik, een plaats voor de opslag daarvan, alsmede voor de opslag van de grondstoffen waarvan die recipiënten worden vervaardigd;

— in geval van onmiddellijke verpakking in recipiënten die opnieuw kunnen worden gebruikt, een aparte plaats voor de opslag daarvan, alsmede een installatie voor het mechanisch reinigen en ontsmetten van die recipiënten;

d) recipiënten voor de gekoelde opslag van rauwe melk, een installatie voor standaardisering en recipiënten voor de opslag van gestandaardiseerde melk;

e) in voorkomend geval, centrifuges of andere adequate apparaten voor de fysieke zuivering van de melk;

f) door de bevoegde controledienst goedgekeurde of toegelaten apparatuur voor de warmtebehandeling, voorzien van :

- een automatische temperatuurregelaar,
- een thermograaf,
- een automatische beveiliging tegen onderverhitting,

— een adequate beveiliging tegen vermenging van de gepasteuriseerde of gesteriliseerde melk met onvoldoende verhitte melk, en

— apparatuur voor de automatische registratie van de in het vorige streepje bedoelde beveiliging;

g) een installatie en apparatuur voor het koelen, de onmiddellijke verpakking en het opslaan van ijsprodukten op basis van melk, voor zover dergelijke verrichtingen daar plaatsvinden;

h) een installatie en apparatuur voor het drogen en de onmiddellijke verpakking van produkten op basis van melk in poedervorm, voor zover dergelijke verrichtingen daar plaatsvinden.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 7 maart 1994.

ALBERT

Van Koningswege :
De Minister van Landbouw,
A. BOURGEOIS

15. des équipements appropriés pour le nettoyage et la désinfection des citernes utilisées pour le transport du lait et des produits à base de lait liquides ou en poudre.

B. Conditions spéciales d'agrément des centres de collecte

Indépendamment des conditions générales prévues au point A, les centres de collecte doivent comporter au moins :

a) au lieu où le lait est collecté : des dispositifs pour la protection des camions citernes et du lait contre la lumière du soleil, la pluie, la poussière, le vent, la chaleur et la condensation.

b) un dispositif ou des moyens appropriés pour le refroidissement du lait et, dans la mesure où le lait fait l'objet d'un stockage dans ce centre, une installation pour le stockage à froid, équipée d'un thermomètre calibré;

c) si, dans un centre de collecte, le lait est épuré, des centrifugeuses ou tout autre appareil approprié pour la purification physique du lait.

C. Conditions spéciales d'agrément des centres de standardisation

Indépendamment des conditions générales prévues au point A, les centres de standardisation doivent comporter au moins :

a) des récipients pour le stockage à froid du lait cru, équipés d'un thermomètre calibré, d'une installation pour la standardisation et de récipients pour le stockage du lait standardisé;

b) des centrifugeuses ou tout autre appareil approprié pour la purification physique du lait.

D. Conditions spéciales d'agrément des établissements de traitement et des établissements de transformation du lait

Indépendamment des conditions générales prévues au point A, les établissements de traitement et les établissements de transformation doivent comporter au moins :

a) pour autant que ces opérations soient effectuées dans l'établissement, une installation permettant aient effectuer mécaniquement le remplissage et la fermeture automatiques appropriés des récipients destinés au conditionnement du lait de consommation traité thermiquement et des produits liquides à base de lait, après remplissage, à l'exclusion des bidons et des citernes;

b) pour autant que ces opérations soient effectuées dans l'établissement, des équipements pour le refroidissement et le stockage sous régime du froid du lait traité thermiquement, des produits liquides à base de lait et du lait cru. Les installations de stockage doivent être équipées d'appareils de mesure de la température correctement calibrés;

c) — en cas de conditionnement dans des récipients à n'utiliser qu'une seule fois, un emplacement pour leur entreposage, ainsi que pour l'entreposage des matières premières destinées à la confection de ces récipients;

— en cas de conditionnement dans des récipients à réutiliser, un emplacement spécial pour leur entreposage ainsi qu'une installation permettant d'effectuer mécaniquement leur nettoyage et leur désinfection;

d) des récipients pour le stockage à froid de lait cru, une installation pour la standardisation, ainsi que des récipients pour le stockage du lait standardisé;

e) le cas échéant, des centrifugeuses ou tout autre appareil approprié pour la purification physique du lait;

f) un équipement pour le traitement thermique approuvé ou autorisé par l'autorité compétente, comprenant :

- un régulateur de température automatique,
- un thermomètre enregistreur,
- un système de sûreté automatique interdisant un chauffage insuffisant,

— un système de sûreté adéquat interdisant le mélange de lait pasteurisé ou stérilisé avec du lait incomplètement chauffé et

— un enregistreur automatique du système de sûreté visé au précédent tiret;

g) pour autant que ces opérations soient effectuées dans l'établissement, une installation et des équipements pour le refroidissement, le conditionnement et le stockage des produits glacés à base de lait;

h) pour autant que ces opérations soient effectuées dans l'établissement, une installation et des équipements permettant d'effectuer le séchage et le conditionnement des produits en poudre à base de lait.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 7 mars 1994.

ALBERT

Par le Roi :
Le Ministre de l'Agriculture,
A. BOURGEOIS

Bijlage 2

Algemene en bijzondere hygiënevoorschriften

A. Algemene hygiënevoorschriften voor lokalen, materieel en werktuigen

1. Materieel en werktuigen die bij de be- en verwerking van grondstoffen en producten worden gebruikt, vloeren, wanden, plafonds en scheidswanden moeten goed schoon worden gehouden en goed worden onderhouden, zodat zij geen oorzaak kunnen zijn van besmetting van deze grondstoffen of producten.

2. Geen enkel dier mag de lokalen binnenkomen die uitsluitend bestemd zijn voor de bereiding en de opslag van melk en producten op basis van melk. In de lokalen en op het materieel moeten knaagdieren, insecten en ander ongedierte systematisch worden verdelgd. Rattenverdelgsmiddelen, insecticiden, ontsmettingsmiddelen en andere enigszins giftige stoffen moeten worden opgeslagen in lokalen of kasten die kunnen worden afgesloten. Het gebruik ervan mag geen gevaar opleveren voor besmetting van de producten.

3. Werkplaatsen, werktuigen en materieel mogen uitsluitend worden gebruikt voor de vervaardiging van producten waarvoor de erkenning is verleend. Zij mogen evenwel, als de bevoegde controle-dienst daarvoor toestemming heeft verleend, gelijktijdig of op andere tijdstippen worden gebruikt voor de vervaardiging van andere voor menselijke consumptie geschikte levensmiddelen.

4. Voor al het gebruik moet drinkbaarwater worden aangewend. Bij wijze van uitzondering kan evenwel worden toegestaan dat niet drinkbaar water wordt gebruikt voor het koelen van machines, het produceren van stoom of voor brandbestrijding, mits de daartoe aangebrachte leidingen het gebruik van dit water voor andere doeleinden onmogelijk maken en geen gevaar voor besmetting van grondstoffen en de in dit besluit bedoelde producten opleveren.

5. Ontsmettingsmiddelen en soortgelijke stoffen moeten erkend zijn en zodanig worden gebruikt dat deze generlei invloed hebben op apparatuur, materieel, grondstoffen en de in dit besluit bedoelde producten.

De voorwerpen waarin zij zich bevinden moeten duidelijk herkenbaar zijn en voorzien zijn van een etiket waarop de gebruiksaanwijzing staat aangegeven.

Na gebruik van die middelen moeten deze apparatuur en werktuigen grondig met drinkwater worden afgespoeld.

B. Algemene hygiënevoorschriften voor het personeel

1. De grootst mogelijke zindelijkheid wordt geëist van het personeel. Dit geldt met name voor de personen die betrokken zijn bij het hanteren van de grondstoffen en de in dit besluit bedoelde producten zonder eindverpakking die besmet kunnen raken. In het bijzonder gelden de volgende regels :

a) het personeel dient geschikte en schone werkkleding en een schoon hoofddeksel te dragen dat de haren volledig bedekt;

b) het personeel dat is betrokken bij het hanteren en prepareren van de grondstoffen en de in dit besluit bedoelde producten dient ten minste telkens voordat de werkzaamheden worden hervat en/of in geval van besmetting zijn handen te wassen; huidwonden moeten worden afgedekt met lekdicht wondverband;

c) in de lokalen voor be- en verwerking en opslag van de grondstoffen en de in dit besluit bedoelde producten mag niet worden gerookt, gespuwd, gedronken en gegeten.

2. De werkgevers dienen de nodige maatregelen te nemen om te voorkomen dat personen die een bron van besmetting zouden kunnen zijn, bij het hanteren van de in dit besluit bedoelde producten worden betrokken, totdat is aangetoond dat die personen dat werk kunnen verrichten zonder gevaar voor besmetting.

Bij aanwerving dienen personen die betrokken zullen worden bij de be- en verwerking en het hanteren van de in dit besluit bedoelde producten door middel van een medisch attest te bewijzen dat vanuit medisch oogpunt niets hun tewerkstelling in de weg staat.

C. Hygiënevoorschriften voor lokalen, materieel en personeel in de melkbehandelings- en melkverwerkingsinrichtingen

Onverminderd de onder A en B bedoelde algemene voorschriften moeten deze inrichtingen voldoen aan de volgende voorwaarden :

1. Kruisbesmetting tussen verrichtingen via materiaal, luchttoevoer of personeel moet worden voorkomen. Zo nodig moeten de produktielokalen worden verdeeld in vochtige en droge zones, die elk hun eigen werkvoorwaarden hebben;

Annexe 2

Conditions générales et spéciales d'hygiène

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

1. Le matériel et les instruments utilisés pour le travail sur les matières premières et les produits, le sol, les murs, le plafond et les cloisons doivent être maintenus en bon état de propreté et d'entretien, de façon à ne pas constituer une source de contamination pour ces matières premières ou produits.

2. Aucun animal ne doit pénétrer dans les locaux réservés à la fabrication et au stockage du lait et des produits à base de lait. La destruction des rongeurs, des insectes et de toute autre vermine doit être systématiquement effectuée dans les locaux ou sur les matériels. Les raticides, insecticides, désinfectants ou toutes autres substances pouvant présenter une certaine toxicité sont entreposés dans des locaux ou armoires fermant à clé; ils doivent être utilisés de manière à ne pas risquer de contaminer les produits.

3. Les lieux de travail, les outils et le matériel ne doivent être utilisés que pour l'élaboration des produits pour lesquels l'agrément a été accordé. Toutefois, ils peuvent être utilisés pour l'élaboration simultanée, ou à des moments différents, d'autres denrées alimentaires propres à la consommation humaine, après autorisation du service de contrôle compétent.

4. L'utilisation d'eau potable est imposée pour tous les usages. Toutefois, peut être autorisée à titre exceptionnel l'utilisation d'eau non potable pour le refroidissement des machines, la production de vapeur ou la lutte contre les incendies, à condition que les conduites installées à cet effet ne permettent pas l'utilisation de cette eau à d'autres fins et ne présentent aucun risque de contamination des matières premières et des produits visés par le présent arrêté.

5. Des désinfectants et substances simulaires doivent être agréés et être utilisés de manière à ne pas affecter l'équipement, le matériel, les matières premières et les produits visés par le présent arrêté.

Leurs contenants doivent être clairement identifiables et ils doivent être munis d'une étiquette précisant leur mode d'emploi.

Leur utilisation doit être suivie d'un rinçage complet à l'eau potable de ces équipements et instruments de travail.

B. Conditions générales d'hygiène applicables au personnel

1. Le plus parfait état de propreté est exigé de la part du personnel. Sont notamment concernées les personnes manipulant des matières premières et des produits visés par le présent arrêté sujets à contamination et non emballés. En particulier :

a) le personnel doit porter des vêtements de travail appropriés et propres ainsi qu'une coiffure propre enveloppant complètement la chevelure;

b) le personnel affecté à la manipulation et à la préparation des matières premières et des produits visés par le présent arrêté est tenu de se laver les mains au moins à chaque reprise du travail et/ou en cas de contamination; les blessures à la peau doivent être recouvertes par un pansement étanche;

c) il est interdit de fumer, de cracher, de boire et de manger dans les locaux de travail et d'entreposage des matières premières et des produits visés par le présent arrêté.

2. Les employeurs doivent prendre toutes les mesures nécessaires pour écarter de la manipulation des produits visés par le présent arrêté les personnes susceptibles de les contaminer jusqu'à ce qu'il soit démontré que ces personnes sont aptes à les manipuler sans risque de contamination.

Lors de l'embauche, toute personne affectée au travail et à la manipulation des produits visés par le présent arrêté est tenue de prouver, par un certificat médical, que, d'un point de vue médical, rien ne s'oppose à son affectation.

C. Hygiène des locaux du matériel et du personnel dans les établissements de traitement et les établissements de transformation du lait

Outre les conditions générales prévues au points A et B, les établissements doivent répondre aux conditions suivantes :

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

2. De recipiënten en tanks die voor het vervoer van rauwe melk naar de centrale melkdepots, de centra voor standaardisering, de melkbehandelings- of de melkverwerkingsinrichtingen worden gebruikt, moeten na elk transport, of na elke reeks van transporten wanneer tussen het lossen en de volgende lading slechts zeer weinig tijd verloopt, maar in elk geval ten minste eenmaal per werkdag, zo spoedig mogelijk worden gereinigd en ontsmet voordat zij opnieuw worden gebruikt;

3. Het materieel, de recipiënten en de installaties die bij de produktie in contact komen met produkten op basis van melk of andere bederfelijke grondstoffen, moeten na iedere werkfase en, voor zover mogelijk, eenmaal per werkdag worden gereinigd en ontsmet;

4. De werklokalen moeten in beginsel ten minste eenmaal per werkdag worden gereinigd;

5. Voor de reiniging van andere apparatuur, andere recipiënten en andere installaties die met uit microbiologisch oogpunt duurzame produkten op basis van melk in contact komen, alsmede van lokalen waarin een en ander is ondergebracht, moet de exploitant of de beheerder van de inrichting een reinigingsschema opstellen. Dit schema moet voldoen aan de eis van punt 1 en voorts voorkomen dat onjuiste reinigingsprocedures een hygiëniserisico voor de in dit besluit bedoelde produkten opleveren.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 7 maart 1994.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Landbouw,
A. BOURGEOIS

2. Dès que possible, après chaque transport ou série de transports, lorsqu'il ne s'écoule qu'un laps de temps très court entre le déchargement et le chargement suivants, mais en tout état de cause au moins une fois par jour de travail, les récipients et les citernes ayant servi au transport du lait cru vers les centres de collecte ou de standardisation ou vers l'établissement de traitement ou de transformation du lait doivent être nettoyés et désinfectés avant d'être réutilisés.

3. Le matériel, les récipients et les installations entrant en contact avec du lait ou des produits à base de lait ou d'autres matières premières périssables pendant la production doivent être nettoyés et désinfectés à la fin de chaque phase de travail et, si possible, une fois par jour de travail.

4. Les locaux de traitement doivent en principe être nettoyés au moins une fois par jour de travail.

5. Pour le nettoyage d'autres équipements, récipients, installations entrant en contact avec des produits à base de lait microbiologiquement stables, ainsi que des locaux dans lesquels ces matières sont placées, l'exploitant ou le gestionnaire de l'établissement établit un programme de nettoyage. Ce programme doit satisfaire à l'exigence visée au point 1 du présent chapitre et en outre éviter que des méthodes de nettoyage inadéquates représentent un risque sanitaire pour les produits visés par le présent arrêté.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 7 mars 1994.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de l'Agriculture,
A. BOURGEOIS

N. 94 — 908

21 MAART 1994. — Ministerieel besluit tot wijziging van het ministerieel besluit van 24 december 1993 houdende tijdelijke aanvullende maatregelen tot het behoud van de visbestanden in zee

De Minister van Landbouw,

Gelet op de wet van 12 april 1957 waarbij de Koning ertoe gemachtigd wordt maatregelen voor te schrijven ter bescherming van de biologische hulpbronnen van de zee, gewijzigd bij de wetten van 23 februari 1971 en 18 juli 1973;

Gelet op de wet van 28 maart 1975 betreffende de handel in landbouw-, tuinbouw- en zeevisserijprodukten, gewijzigd bij de wetten van 11 april 1983 en 29 december 1990;

Gelet op het koninklijk besluit van 18 december 1991 houdende tijdelijke maatregelen voor de uitvoering van de communautaire regeling voor de instandhouding en het beheer van de visbestanden, gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 29 juni 1992, 17 september 1992, 7 december 1992 en 13 december 1993, inzonderheid op artikel 15;

Gelet op het ministerieel besluit van 24 december 1993 houdende tijdelijke aanvullende maatregelen tot het behoud van de visbestanden in zee;

Gelet op de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973, inzonderheid op artikel 3, § 1, gewijzigd bij de wetten van 9 augustus 1980, 16 juni 1989 en 4 juli 1989;

Gelet op de dringende noodzakelijkheid, gemotiveerd door het feit dat voor het jaar 1994 vangstbeperkingen moeten worden vastgesteld ten einde de aanvoer te spreiden, is het bijgevolg nodig zonder verwijl behoudsmaatregelen te treffen ten einde de door de EG toegestane vangsten niet te overschrijden;

Overwegende dat een betere spreiding van de aanvoer van tong kan bewerkstelligd worden door het instellen van een trimestriële verdeling in de i.c.e.s.-gebieden VIIIa,b, alsook door het instellen van maximale tongvangsten per kalenderdag,

Besluit :

Artikel 1. In artikel 14, lid 1, van het ministerieel besluit van 24 december 1993 houdende tijdelijke aanvullende maatregelen tot het behoud van de visbestanden in zee, worden de woorden « 31 maart 1994, 100 ton » vervangen door de woorden « 30 juni 1994, 300 ton ».

In artikel 14, lid 2, van hetzelfde besluit worden de woorden « 31 maart 1994 » vervangen door de woorden « 30 juni 1994 ».

Art. 2. In artikel 15 van hetzelfde besluit worden de woorden « 31 maart 1994 » vervangen door de woorden « 30 juni 1994 ».

Art. 3. In artikel 18, lid 3, van hetzelfde besluit worden de woorden « 31 maart 1994 » vervangen door de woorden « 30 juni 1994 ».

Art. 4. Dit besluit treedt in werking op 1 april 1994 en houdt op van kracht te zijn op 30 juni 1994, om 24 uur.

Brussel, 21 maart 1994.

A. BOURGEOIS

F. 94 — 908

21 MARS 1994. — Arrêté ministériel modifiant l'arrêté ministériel du 24 décembre 1993 portant des mesures complémentaires temporaires de conservation des réserves de poisson en mer

Le Ministre de l'Agriculture,

Vu la loi du 12 avril 1957 autorisant le Roi à prescrire des mesures en vue de la conservation des ressources biologiques de la mer, modifiée par les lois des 23 février 1971 et 18 juillet 1973;

Vu la loi du 28 mars 1975 relative au commerce des produits de l'agriculture, de l'horticulture et de la pêche maritime, modifiée par les lois des 11 avril 1983 et 29 décembre 1990;

Vu l'arrêté royal du 18 décembre 1991 portant des mesures temporaires pour l'exécution du régime communautaire de conservation et de gestion des ressources de pêche, modifié par les arrêtés royaux des 29 juin 1992, 17 septembre 1992, 7 décembre 1992 et 13 décembre 1993, notamment l'article 15.

Vu l'arrêté ministériel du 24 décembre 1993 portant des mesures complémentaires temporaires de conservation des réserves de poisson en mer;

Vu les lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973, notamment l'article 3, § 1er, modifié par les lois des 9 août 1980, 16 juin 1989 et 4 juillet 1989;

Vu l'urgence motivée par le fait que pour l'année 1994 des limitations de captures pour la pêche doivent être fixées afin d'étaier les débarquements. En conséquence, il est nécessaire de prendre sans retard des mesures de conservation afin de ne pas dépasser les quantités autorisées par la CE.

Considérant qu'un meilleur étalement des débarquements de soles puisse être réalisé par l'introduction d'une répartition trimestrielle dans les zones c.i.e.m. VIIIa,b, ainsi que par l'introduction de captures de soles maximales par jour civil,

Arrête :

Article 1er. Dans l'article 14, alinéa 1er, de l'arrêté ministériel du 24 décembre 1993 portant des mesures complémentaires temporaires de conservation des réserves de poisson en mer, les mots « 100 tonnes » et les mots « 31 mars 1994 inclus » sont remplacés respectivement par les mots « 300 tonnes » et les mots « 30 juin 1994 inclus ».

Dans l'article 14, alinéa 2, du même arrêté, les mots « 31 mars 1994 » sont remplacés par les mots « 30 juin 1994 inclus ».

Art. 2. Dans l'article 15 du même arrêté, les mots « 31 mars 1994 inclus » sont remplacés par les mots « 30 juin 1994 inclus ».

Art. 3. Dans l'article 18, alinéa 3, du même arrêté les mots « 31 mars 1994 » sont remplacés par les mots « 30 juin 1994 ».

Art. 4. Le présent arrêté entre en vigueur le 1er avril 1994 et cessera d'être en vigueur le 30 juin 1994, à 24 heures.

Bruxelles, le 21 mars 1994.

A. BOURGEOIS