

F. 95 - 1892

[S-Mac - 25189]

19 MAI 1995

Arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 30 avril 1976 relatif à l'expertise et au commerce du poisson

ALBERT II, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, Salut.

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, modifié par la loi du 13 juillet 1981 et l'article 4, modifié par les lois des 13 juillet 1981 et 22 avril 1982;

Vu la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits, notamment l'article 2 et l'article 3, modifié par la loi du 22 mars 1989;

Vu l'arrêté royal du 30 avril 1976 relatif à l'expertise et au commerce du poisson, notamment l'article 2, remplacé par l'arrêté royal du 30 décembre 1992;

Vu la Directive 92/48/CEE du Conseil du 16 juin 1992 fixant les règles minimales d'hygiène applicables aux produits de la pêche obtenus à bord de certains navires conformément à l'article 3, paragraphe 1er, point a, i), de la Directive 91/493/CEE;

Vu l'avis du Conseil d'expertise vétérinaire, donné les 28 juillet 1993 et 9 juin 1994;

Vu l'avis du Conseil d'Etat, donné le 30 novembre 1994;

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

Vu l'urgence;

Considérant qu'il est nécessaire de fixer sans délai les règles minimales d'hygiène applicables aux poissons obtenus à bord de certains bateaux de pêche et de mettre la législation concernée en concordance avec les dispositions déjà entrées en vigueur de la Directive du Conseil 92/48/CEE du 16 juin 1992 fixant les règles minimales d'hygiène applicables aux produits de la pêche obtenus à bord de certains navires conformément à l'article 3, paragraphe 1er, point a, i), de la Directive 91/493/CEE;

Sur la proposition de Notre Ministre de l'Intégration sociale, de la Santé publique et de l'Environnement,

Nous avons arrêté et arrêtons :

Article 1er. Dans l'article 2 de l'arrêté royal du 30 avril 1976 relatif à l'expertise et au commerce du poisson, remplacé par l'arrêté royal du 30 décembre 1992, il est inséré après le paragraphe 1er un paragraphe 1erbis, rédigé comme suit :

"§ 1erbis. A bord de bateaux de pêche le poisson doit en tout cas être obtenu dans les conditions visées au chapitre 1er de l'annexe du présent arrêté.

Lorsque le poisson, à l'exception de celui qui est maintenu en vie à bord, est conservé pendant plus de vingt-quatre heures à bord du bateau de pêche, il doit en outre être répondu aux conditions supplémentaires visées au chapitre II de la même annexe."

Art. 2. Le présent arrêté entre en vigueur le premier jour du mois qui suit celui au cours duquel il aura été publié au *Moniteur belge*.

Art. 3. Notre Ministre de l'Intégration sociale, de la Santé publique et de l'Environnement, est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 19 mai 1995.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de l'Intégration sociale, de la Santé publique
et de l'Environnement,

J. SANTKIN

N. 95 - 1892

[S-Mac - 25189]

19 MEI 1995. — Koninklijk besluit tot wijziging van het koninklijk besluit van 30 april 1976 betreffende de keuring van en de handel in vis

ALBERT II, Koning der Belgen,

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

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, gewijzigd bij de wet van 13 juli 1981 en op artikel 4, gewijzigd bij de wetten van 13 juli 1981 en 22 april 1982;

Gelet op de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de verbruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere produkten, inzonderheid op artikel 2 en op artikel 3, gewijzigd bij de wet van 22 maart 1989;

Gelet op het koninklijk besluit van 30 april 1976 betreffende de keuring van en de handel in vis, inzonderheid op artikel 2, vervangen bij koninklijk besluit van 30 december 1992;

Gelet op de Richtlijn 92/48/EEG van de Raad van 16 juni 1992 tot vaststelling, overeenkomstig artikel 3, lid 1, onder a, i), van Richtlijn 91/493/EEG, van de minimale hygiënische voorschriften die van toepassing zijn op visserijprodukten die zijn verkregen aan boord van bepaalde vissersvaartuigen;

Gelet op het advies van de Raad voor veterinaire keuring, gegeven op 28 juli 1993 en 9 juni 1994;

Gelet op het advies van de Raad van State, gegeven op 30 november 1994;

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 het noodzakelijk is om zonder uitstel de minimale hygiënische voorschriften voor vis verkregen aan boord van bepaalde vissersvaartuigen vast te stellen en de desbetreffende reglementering in overeenstemming te brengen met de in werking getreden bepalingen van de Richtlijn van de Raad 92/48/EEG van 16 juni 1992 tot vaststelling, overeenkomstig artikel 3, lid 1, onder a, i), van Richtlijn 91/493/EEG, van de minimale hygiënische voorschriften die van toepassing zijn op visserijprodukten die zijn verkregen aan boord van bepaalde vissersvaartuigen;

Op de voordracht van Onze Minister van Maatschappelijke Integratie, Volksgezondheid en Leefmilieu,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

Artikel 1. In artikel 2 van het koninklijk besluit van 30 april 1976 betreffende de keuring van en de handel in vis, vervangen bij koninklijk besluit van 30 december 1992, wordt na paragraaf 1 een paragraaf 1bis ingevoegd, luidend als volgt:

"§ 1bis. Aan boord van vissersvaartuigen moet vis in ieder geval verkregen worden onder de voorwaarden vervat in hoofdstuk I van de bijlage bij dit besluit.

Wanneer de vis, met uitzondering van die welke aan boord in leven wordt gehouden, gedurende meer dan vierentwintig uur aan boord van het vissersvaartuig bewaard wordt, moet daarenboven voldaan worden aan de aanvullende voorwaarden vervat in hoofdstuk II van dezelfde bijlage."

Art. 2. Dit besluit treedt in werking de eerste dag van de maand volgend op die gedurende welke het in het *Belgisch Staatsblad* is bekendgemaakt.

Art. 3. Onze Minister van Maatschappelijke Integratie, Volksgezondheid en Leefmilieu, is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 19 mei 1995.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Maatschappelijke Integratie, Volksgezondheid
en Leefmilieu,

J. SANTKIN

Annexe

CHAPITRE Ier. — Conditions générales d'hygiène applicables aux poissons à bord des bateaux de pêche

1. Les parties des bateaux de pêche ou les récipients réservés à l'entreposage du poisson ne doivent pas contenir d'objets ou de produits susceptibles de transmettre aux poissons des propriétés nocives ou des caractères anormaux. Ces parties ou ces récipients doivent être constitués de façon de pouvoir être facilement nettoyés et de telle sorte que l'eau de fusion de la glace ne puisse séjourner au contact du poisson.
2. Au moment de leur utilisation, les parties des bateaux de pêche ou les récipients réservés à l'entreposage du poisson doivent être en parfait état de propreté et, en particulier, ne pas pouvoir être souillés par le carburant utilisé pour la propulsion du bateau de pêche ou par les eaux sales des fonds de celui-ci.
3. Dès sa mise à bord, le poisson doit être placé à l'abri des contaminations et être soustrait à l'action du soleil ou de toute autre source de chaleur le plus tôt possible. Lorsqu'il est lavé, l'eau utilisée doit être de l'eau douce respectant les paramètres indiqués aux annexes D et E de la Directive 80/778/CEE ou de l'eau de mer propre, de façon à ne pas nuire à la qualité ou à la salubrité du poisson.
4. Le poisson est manipulé et entreposé de façon à éviter qu'il soit meurtri. L'utilisation d'instruments piquants est tolérée pour le déplacement de poissons de grande taille ou ceux présentant un risque de blessure pour le manipulateur, à condition que les chairs de ces poissons ne soient pas détériorées.
5. Le poisson, à l'exception de celui maintenu à l'état vivant doit être soumis à l'action du froid le plus rapidement possible après sa mise à bord. Toutefois, pour les bateaux de pêche où l'application du froid n'est pas réalisable d'un point de vue pratique, le poisson ne doit pas être conservé à bord plus de huit heures.
6. Lorsque la glace est utilisée pour la réfrigération du poisson, elle doit être fabriquée avec de l'eau potable ou avec de l'eau de mer propre. Avant son utilisation, elle doit être entreposée dans des conditions ne permettant pas sa contamination.
7. Le nettoyage des récipients, des instruments et des parties du bateau de pêche entrant en contact direct avec le poisson doit être effectuée après déchargement du poisson avec une eau potable ou une eau de mer propre.
8. Lorsque le poisson est étêté et/ou éviscéré à bord, ces opérations doivent s'effectuer de manière hygiénique, le poisson doit être lavé abondamment au moyen d'eau potable ou d'eau de mer propre immédiatement après ces opérations. Les viscères et les parties pouvant constituer un danger pour la santé publique sont séparés et écartés du poisson destiné à la consommation humaine. Les foies, les oeufs et les laitances destinés à la consommation humaine sont conservés sous glace ou congelés.
9. Les équipements utilisés pour l'éviscération, l'étêtage ou l'enlèvement des nageoires, les récipients, ustensiles et appareillages divers en contact avec le poisson sont constitués ou revêtus d'un matériau imperméable, imputrescible, lisse, facile à nettoyer et à désinfecter. Au moment de leur utilisation, ils doivent être en parfait état de propreté.
10. Le personnel affecté aux opérations de manipulation du poisson est tenu d'observer une bonne propreté vestimentaire et corporelle.

CHAPITRE II*Conditions supplémentaires d'hygiène applicables aux bateaux de pêche*

1. Les bateaux de pêche doivent être équipés de cales, de citernes ou de conteneurs pour l'entreposage du poisson à l'état réfrigéré ou congelé aux températures prescrites par la Directive 91/493/CEE. Ces cales sont séparées du compartiment machine et des locaux réservés à l'équipage par des cloisons suffisamment étanches pour éviter toute contamination du poisson entreposé.
2. Le revêtement intérieur des cales, des citernes et des conteneurs est étanche, facile à laver et à désinfecter. Il est constitué d'un matériau lisse ou d'une peinture lisse entretenue en bon état et ne pouvant transmettre de substances nocives pour la santé humaine au poisson.
3. Les cales sont aménagées de telle sorte que l'eau de fusion de la glace ne puisse séjourner au contact du poisson.

Bijlage

HOOFDSTUK I. — Algemene hygiënische eisen voor vis aan boord van vissersvaartuigen

1. Gedeelten van de vissersvaartuigen of recipiënten die bestemd zijn voor de opslag van vis mogen geen voorwerpen of produkten bevatten die op de vis schadelijke eigenschappen of abnormale kenmerken kunnen overbrengen. Deze gedeelten of recipiënten dienen zo te zijn ontworpen dat zij gemakkelijk gereinigd kunnen worden en dat het smeltwater niet in contact blijft met de vis.
2. De gedeelten van de vissersvaartuigen of de recipiënten die bestemd zijn voor de opslag van vis moeten voor gebruik volstrekt schoon zijn en het moet met name onmogelijk zijn dat zij worden verontreinigd door de brandstof die voor de voortstuwing van het vissersvaartuig wordt gebruikt of door het bilgewater ervan.
3. Zodra de vis aan boord is, moet er zo snel mogelijk voor worden gezorgd dat hij wordt beschermd tegen verontreiniging en niet wordt blootgesteld aan de zon of enige andere warmtebron. Wanneer de vis wordt gewassen, dient zulks te geschieden met zoet water dat voldoet aan de parameters vermeld in de bijlagen D en E van Richtlijn 80/778/EEG of met schoon zeewater zodat de kwaliteit en de hygiënische toestand van de vis niet wordt aangetast.
4. De vis moet zo worden gehanteerd en opgeslagen dat beschadiging wordt voorkomen. Voor het verplaatsen van grote vissen of van vissen waaraan het personeel zich kan verwonden, mag scherp gereedschap worden gebruikt, op voorwaarde dat het vlees van deze vissen niet wordt beschadigd.
5. Met uitzondering van de vis die levend wordt bewaard, dient de vis zo vlug mogelijk na het aan boord brengen te worden gekoeld. Voor vissersvaartuigen waar koeling om praktische redenen niet mogelijk is, geldt dat de vis niet langer dan acht uur aan boord mag worden bewaard.
6. Wanneer voor het koelen van de vis ijs wordt gebruikt dient dit ijs te worden vervaardigd uit drinkwater of schoon zeewater. Zolang dit ijs niet wordt gebruikt, moet het zo worden opgeslagen dat het niet kan worden verontreinigd.
7. De recipiënten, het gereedschap en de gedeelten van de vissersvaartuigen die rechtstreeks in contact komen met de vis, moeten na het lossen van de vis met drinkwater of schoon zeewater worden gereinigd.
8. Wanneer de vis aan boord ontkopt en/of gestript wordt, dient zulks op hygiënische wijze te gebeuren en moet de vis onmiddellijk na deze bewerkingen overvloedig worden afgespoeld met drinkwater of schoon zeewater. De ingewanden en de delen van de vis die een gevaar kunnen vormen voor de volksgezondheid worden apart gehouden en gescheiden van de voor menselijke consumptie bestemde vis. De voor menselijke consumptie bestemde levers, kuit en hom worden onder ijs bewaard of ingevroren.
9. Het materieel dat wordt gebruikt voor het strippen, ontkoppen of verwijderen van de vinnen, en de recipiënten, het gereedschap en de apparatuur die in contact komen met de vis moeten bestaan uit of bekleed zijn met ondoordringbaar, glad, gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten materiaal dat niet kan rotten. Voor gebruik moeten zij volstrekt schoon zijn.
10. Het personeel dat betrokken is bij het hanteren van de vis dient schone werkkledij te dragen en een goede lichaamshygiëne te betrachten.

HOOFDSTUK II*Aanvullende hygiënische eisen voor vissersvaartuigen*

1. De vissersvaartuigen moeten uitgerust zijn met ruimen, tanks of containers waarin de vis, gekoeld of ingevroren, kan worden opgeslagen bij de in Richtlijn 91/493/EEG voorgeschreven temperaturen. Deze ruimen moeten van de machinekamer en de voor de bemanning bestemde ruimten gescheiden zijn door wanden die een voldoende hermetische afsluiting vormen om verontreiniging van de opgeslagen vis te voorkomen.
2. De binnenbekleding van de ruimen, tanks en containers dient ondoordringbaar te zijn, alsmede gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten. Zij dient uit glad materiaal te bestaan of uit een gladde, goed onderhouden verflaag, waaruit geen voor de gezondheid van de mens schadelijke stoffen op de vis kunnen overgaan.
3. De ruimen moeten zo zijn ontworpen dat het smeltwater niet in contact blijft met de vis.

4. Les récipients utilisés pour l'entreposage du poisson doivent pouvoir assurer sa conservation dans des conditions d'hygiène satisfaisantes et notamment permettre l'écoulement de l'eau de fusion de la glace. Au moment de leur utilisation, ils doivent être en parfait état de propreté.

5. Les ponts de travail, l'équipement et les cales, citernes et conteneurs sont nettoyés après chaque utilisation. On utilisera à cet effet de l'eau potable ou de l'eau de mer propre. Une désinfection, une désinsectisation ou une dératissage est réalisée chaque fois que cela est nécessaire.

6. Les produits de nettoyage, désinfectants, insecticides ou toutes substances pouvant présenter une certaine toxicité sont entreposés dans des locaux ou des armoires verrouillées et sont utilisés sans risque de contamination du poisson.

7. Lorsque le poisson est congelé à bord, cette opération doit être réalisée dans les conditions fixées au chapitre IV, rubrique II, points 1 et 3 de l'annexe de la Directive 91/493/CEE. Dans le cas d'une congélation en saumure, celle-ci ne doit pas constituer une source de contamination pour le poisson.

8. Les bateaux de pêche équipés pour la réfrigération du poisson dans l'eau de mer réfrigérée au moyen de la glace (CSW) ou par des moyens mécaniques (RSW) doivent satisfaire aux conditions suivantes :

a) les citernes doivent être équipées d'une installation adéquate pour le remplissage et le vidage de l'eau de mer et d'un système assurant une température homogène dans les citernes;

b) les citernes doivent disposer d'un appareil pour enregistrer automatiquement la température dont la sonde est placée dans la partie de la citerne où la température est la plus élevée;

c) le fonctionnement du système de citerne ou de conteneur doit assurer un taux de refroidissement qui garantit que le mélange de poissons et d'eau de mer atteint 3 °C six heures au plus après le changement et 0 °C après seize heures au plus;

d) les citernes, les systèmes de circulation et conteneurs doivent être complètement vidés et nettoyés intensivement après chaque déchargement avec de l'eau potable ou de l'eau de mer propre; le remplissage doit se faire avec de l'eau de mer propre;

e) les enregistrements des températures des citernes doivent porter de façon claire la date et le numéro de la citerne. Ils doivent être conservés à la disposition de l'expert chargé du contrôle.

9. Aux fins de contrôle, l'Institut d'expertise vétérinaire tient et met régulièrement à jour une liste des bateaux de pêche équipés conformément aux points 7 ou 8, à l'exception toutefois des bateaux de pêche disposant de conteneurs amovibles qui, sans préjudice du point 5 deuxième phrase du chapitre Ier de la présente annexe n'exercent pas régulièrement les opérations de conservation des poissons en eau de mer refroidie.

10. Les armateurs ou leurs représentants doivent prendre toutes les mesures nécessaires pour écarter du travail et de la manipulation du poisson les personnes susceptibles de le contaminer jusqu'à ce qu'il soit démontré que ces personnes sont aptes à le faire sans danger.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 19 mai 1995.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de l'Intégration sociale, de la Santé publique
et de l'Environnement,

J. SANTKIN

4. De recipiënten die worden gebruikt voor de opslag van de vis moeten van die aard zijn dat de vis onder bevredigende hygiënische omstandigheden kan worden bewaard en dat met name het smeltwater kan weglopen. Zij dienen voor gebruik volstrekt schoon te zijn.

5. De werkdekken, installaties, ruimen, tanks en containers worden na gebruik steeds gereinigd. Daarvoor wordt drinkwater of schoon zeewater gebruikt. Ontsmetting en verdelging van insecten of van ratten gebeurt telkens wanneer dat nodig is.

6. Schoonmaakmiddelen, ontsmettingsmiddelen, insecticiden of andere stoffen met een zekere toxiciteit worden opgeslagen in vergrendelde ruimten of kasten en moeten zo worden gebruikt dat er geen gevaar is voor verontreiniging van de vis.

7. Wanneer vis aan boord wordt ingevroren, dient dat te gebeuren overeenkomstig het bepaalde in hoofdstuk IV, rubriek II, punten 1 en 3, van de bijlage bij Richtlijn 91/493/EEG. Bij invriezing in pekkel moet ervoor worden gezorgd dat de pekkel geen bron van verontreiniging kan zijn voor de vis.

8. Vissersvaartuigen die zijn uitgerust voor koeling van vis in met ijs (CSP) of met mechanische middelen (RSW) gekoeld zeewater, moeten voldoen aan de volgende voorwaarden :

a) de tanks moeten uitgerust zijn met een geschikte installatie voor het vullen met en het wegpompen van het zeewater en met een systeem dat een homogene temperatuur in de tanks waarborgt;

b) de tanks moeten uitgerust zijn met een thermograaf waarvan de sonde is geplaatst in die zone van de tank waar de temperatuur het hoogst is;

c) de installatie voor het koelen van de tanks of de containers dient voldoende krachtig te zijn om de temperatuur van het mengsel van vis en zeewater uiterlijk zes uur na de waterverversing tot 3 °C en uiterlijk zestien uur na de waterverversing tot 0 °C te doen dalen;

d) de tanks, de circulatiesystemen en de containers moeten telkens na het lossen helemaal worden geleegd en grondig worden gereinigd met drinkwater of schoon zeewater; zij moeten met schoon zeewater worden gevuld;

e) in de registraties van de temperatuur van de tanks moeten duidelijk de datum en het nummer van de tank worden vermeld. Zij moeten ter beschikking worden gehouden van de met de controle belaste keurder.

9. Het Instituut voor veterinaire keuring houdt met het oog op de controle een lijst bij van de vissersvaartuigen die overeenkomstig punt 7 of 8 zijn uitgerust, met uitzondering evenwel van de vissersvaartuigen die over mobiele containers beschikken en aan boord waarvan, onverminderd punt 5, tweede zin, van hoofdstuk I van deze bijlage, niet regelmatig vis in gekoeld zeewater wordt bewaard.

10. De reders of hun vertegenwoordigers dienen de nodige maatregelen te nemen om te voorkomen dat personen die een bron van besmetting zouden kunnen zijn, bij de be- en verwerking en het hanteren van de vis worden betrokken, totdat is aangetoond dat die personen dat werk kunnen verrichten zonder gevaar voor besmetting.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 19 mei 1995.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Maatschappelijke Integratie, Volksgezondheid
en Leefmilieu,

J. SANTKIN