

B.4.4. Der bestrittene Beitrag ist eine Steuer im Sinne von Artikel 170 der Verfassung. Dieser Feststellung wird dadurch, daß der Erlös aus diesem Beitrag für die Verwirklichung einer bestimmten Zielsetzung verwendet und dazu an einen Haushaltsfonds überwiesen wird, nicht Abbruch getan.

B.5.1. Der klagenden Partei zufolge würde die Verletzung der Artikel 10 und 11 der Verfassung in Verbindung mit den Artikeln 170 und 172 der Verfassung darin bestehen, daß die angefochtene Bestimmung die Identifizierung der Steuerpflichtigen und die Ermittlung der Steuerbemessungsgrundlage sowie des anwendbaren Steuersatzes der vollziehenden Gewalt überlassen würde.

B.5.2. Kraft Artikel 85<sup>quater</sup> § 1 des Gesetzes vom 21. März 1991 sind neben den Personen, auf die sich Artikel 113 dieses Gesetzes bezieht, auch « jene Personen, die der Öffentlichkeit Telekommunikationsinfrastrukturen oder nichtvorbehaltene Telekommunikationsdienste, die durch den König in einem im Ministerrat beratenen Erlaß bestimmt werden, anbieten », verpflichtet, sich an der Bildung des Universaldienstfonds zu beteiligen. Diese Bestimmung erteilt dem König eine Beurteilungszuständigkeit bezüglich der konkreten Ermittlung eines Teils der Steuerpflichtigen.

Artikel 85<sup>quater</sup> § 2 ist mit den Bestimmungen von Paragraph 1 verbunden, da die Höhe der Abgabe für die einzelnen Steuerpflichtigen von der Anzahl der Beitragspflichtigen abhängt, die der König zur Durchführung von Paragraph 1 bestimmt.

Außerdem bestimmt der König kraft Artikel 85<sup>quater</sup> § 2 des Gesetzes vom 21. März 1991 den Grad der Beteiligung sowie die Voraussetzungen für die Unterstützung durch den Universaldienstfonds, um die Nettokosten des Universaldienstes berechnen zu können, wohingegen kraft Artikel 85<sup>bis</sup> dieses Gesetzes der König die Liste der Dienstleistungen festlegt, die aufgrund des Universaldienstes erbracht werden, sowie die technischen und finanziellen Voraussetzungen für die Erbringung dieses Dienstes. Dadurch, daß der Gesetzgeber ihm die Zuständigkeit erteilt, den konkreten Inhalt des Universaldienstes zu definieren, einerseits, und die Voraussetzungen für die Unterstützung durch den Fonds festzulegen, andererseits, erteilt er dem König die Zuständigkeit, Normen zu erlassen, anhand deren gemäß der angefochtenen Bestimmung der Gesamtbetrag der Steuer festgesetzt werden soll.

Somit wird die nähere Festsetzung wesentlicher Bestandteile der Steuer dem König überlassen. Auf diese Art und Weise hat der Gesetzgeber entgegen den Artikeln 170 und 172 der Verfassung jener Kategorie von Personen, auf die die Steuer anwendbar sein kann, eine wesentliche Garantie versagt, die nämlich darin besteht, daß niemand einer Steuer unterworfen bzw. von dieser Steuer befreit werden kann, es sei denn, nach erfolgter Entscheidung durch eine demokratisch gewählte beratende Versammlung. Für den somit eingeführten Behandlungsunterschied gibt es in Anbetracht dieser Verfassungsbestimmungen keine Rechtfertigung.

*Hinsichtlich des zweiten Klagegrunds*

B.6. Der Klagegrund ist nicht zu prüfen, da er nicht zu einer weiterreichenden Nichtigerklärung führen kann.

Aus diesen Gründen:

Der Hof

erklärt Artikel 91 des Gesetzes vom 20. Dezember 1995 über steuerliche, finanzielle und verschiedene Bestimmungen für nichtig.

Verkündet in niederländischer, französischer und deutscher Sprache, gemäß Artikel 65 des Sondergesetzes vom 6. Januar 1989 über den Schiedshof, in der öffentlichen Sitzung vom 17. April 1997, durch die vorgenannte Besetzung, in der der Richter L. François bei der Urteilsverkündung gemäß Artikel 110 desselben Gesetzes durch den Richter R. Henneuse vertreten wird.

Der Kanzler,  
L. Potoms.

Der Vorsitzende,  
L. De Grève.

MINISTÈRE DES AFFAIRES SOCIALES,  
DE LA SANTÉ PUBLIQUE ET DE L'ENVIRONNEMENT

F. 97 — 810

IC - 97/221501

7 FEVRIER 1997. — Arrêté royal  
relatif à l'hygiène générale des denrées alimentaires

ALBERT II, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, Salut.

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 les articles 2, 3, 3<sup>o</sup>, a), remplacé par la loi du 22 mars 1989, 11, § 4, ajouté par la loi du 9 février 1994, et 20, § 1<sup>er</sup>;

Vu la directive 93/43/CEE du Conseil du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires;

Vu l'avis du Conseil d'Etat;

Sur la proposition de Notre Ministre de la Santé publique et des Pensions et de l'avis de Nos Ministres qui en ont délibéré en Conseil,

Nous avons arrêté et arrêtons :

Article 1<sup>er</sup>. Pour l'application du présent arrêté, on entend par :

1<sup>o</sup> établissement : le lieu ou l'ensemble de lieux où sont exercées, de manière principale ou accessoire, des activités de fabrication, de mise dans le commerce ou d'exportation de denrées alimentaires;

2<sup>o</sup> responsable d'un établissement : toute personne responsable du respect des dispositions du présent arrêté dans un établissement;

3<sup>o</sup> local : le lieu isolé de l'environnement par des parois et pourvu d'un plafond;

MINISTERIE VAN SOCIALE ZAKEN,  
VOLKSGEZONDHEID EN LEEFMILIEU

N. 97 — 810

IC - 97/221501

7 FEBRUARI 1997. — Koninklijk besluit  
inzake de algemene voedingsmiddelenhygiëne

ALBERT II, Koning der Belgen,

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

Gelet op de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere producten, inzonderheid op de artikelen 2, 3, 3<sup>o</sup>, a), vervangen door de wet van 22 maart 1989, 11, § 4, toegevoegd bij de wet van 9 februari 1994, en 20, § 1<sup>er</sup>;

Gelet op de richtlijn 93/43/EEG van de Raad van 14 juni 1993 inzake levensmiddelenhygiëne;

Gelet op het advies van de Raad van State;

Op de voordracht van Onze Minister van Volksgezondheid en Pensioenen en op het advies van Onze in Raad vergaderde Ministers,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

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

1<sup>o</sup> inrichting : de plaats of het geheel van plaatsen waar hoofdzakelijk of in bijkomende orde activiteiten van fabricage, handel of uitvoer van voedingsmiddelen uitgeoefend worden;

2<sup>o</sup> verantwoordelijke van een inrichting : ieder persoon die verantwoordelijk is voor de naleving van de bepalingen van dit besluit in een inrichting;

3<sup>o</sup> lokaal : de plaats door wanden afgezonderd van de omgeving en voorzien van een zoldering;

4° contamination ou altération : la présence ou l'apparition dans une denrée alimentaire de substances biologiques, chimiques ou physiques dans une quantité pouvant mettre la santé en danger ou rendre cette denrée alimentaire impropre à la consommation humaine;

5° sécurité et salubrité : l'absence de contamination ou d'altération;

6° hygiène des denrées alimentaires, ci-après dénommée hygiène : toutes les mesures qui sont nécessaires pour garantir la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires;

7° guide de bonnes pratiques d'hygiène, ci-après dénommé "guide" : le document qui contient un ensemble de mesures ou de recommandations d'hygiène relatives à un secteur alimentaire donné et/ou à une famille de denrées alimentaires donnée;

8° autorité compétente : l'Inspection générale des denrées alimentaires du Ministère des Affaires sociales, de la Santé publique et de l'Environnement;

9° fonctionnaires chargés de la surveillance : les fonctionnaires de l'autorité compétente, ainsi que toute autre personne désignée par ou en vertu de l'article 11, § 1<sup>er</sup>, de 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.

**Art. 2. § 1<sup>er</sup>.** Le présent arrêté s'applique sans préjudice des dispositions spécifiques relatives à l'hygiène lors de la fabrication ou de la mise dans le commerce de certaines denrées alimentaires.

§ 2. Le présent arrêté n'est pas d'application :

1° à la production agricole primaire, qui comprend par exemple la récolte, l'abattage et la traite;

2° à la vente à la ferme, directement au consommateur, des denrées alimentaires non transformées qui sont produites sur place et qui constituent la production agricole primaire.

3° aux établissements laitiers tels que définis à l'arrêté royal du 7 mars 1994 relatif à l'agrément des établissements laitiers, où la fabrication du lait, du beurre, du yaourt, du fromage, de la poudre de lait ou de la crème, constitue l'activité principale.

**Art. 3.** Le responsable d'un établissement doit :

1° veiller à ce que toutes les opérations de fabrication, de vente ou d'exportation de denrées alimentaires soient effectuées de manière hygiénique dans l'établissement;

2° identifier tout aspect des activités de l'établissement qui est déterminant pour la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires et veiller à ce que des procédures de sécurité en matière d'hygiène soient établies, appliquées, respectées et mises à jour, conformément aux dispositions de l'article 4;

3° veiller à ce que les exigences d'hygiène de l'annexe, point I du présent arrêté soient respectées dans l'établissement.

**Art. 4.** Les procédures de sécurité visées à l'article 3, 2° du présent arrêté doivent :

1° être élaborées chronologiquement conformément à la méthodologie suivante qui se base sur certains des principes du système de l'analyse des risques et des points critiques de contrôle pour leur maîtrise :

a) analyser et identifier tous les dangers possibles qui peuvent survenir à tous les points de la fabrication ou de la mise dans le commerce de denrées alimentaires et qui peuvent affecter leur sécurité et leur salubrité;

b) déterminer les points de la fabrication ou de la mise dans le commerce qui sont déterminants pour la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires. Ces points sont dénommés les points critiques. Les points critiques peuvent être déterminés à l'aide d'un arbre logique de décision tel que celui figurant à l'annexe, point II du présent arrêté;

c) définir et mettre en œuvre des mesures de contrôle et de surveillance efficaces au niveau de chaque point critique. Ces mesures doivent comporter les actions de correction à mettre en œuvre lorsque la surveillance d'un point critique révèle que la sécurité et la salubrité ne sont plus assurées. Le personnel responsable de l'application de ces mesures doit être désigné;

d) revoir périodiquement, et à chaque modification de la fabrication ou de la mise dans le commerce des denrées alimentaires, l'analyse et l'identification des dangers, la détermination des points critiques et les mesures de contrôle et de surveillance visés ci-dessus;

2° être appropriées et suffisantes pour assurer la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires;

4° contaminatie of bederf : de aanwezigheid of de verschijning van biologische, chemische of fysische stoffen in een voedingsmiddel in een hoeveelheid die de gezondheid in gevaar kan brengen of dit voedingsmiddel ongeschikt kan maken voor menselijke consumptie;

5° veiligheid en salubriteit : de afwezigheid van contaminatie of bederf;

6° voedingsmiddelenhygiëne, hierna hygiëne genoemd : alle maatregelen die noodzakelijk zijn om de veiligheid en de salubriteit van voedingsmiddelen te waarborgen;

7° gids voor goede hygiënische praktijken, hierna "gids" genoemd : het document dat een geheel van hygiënemaatregelen of aanbevelingen bevat betreffende een bepaalde voedingssector en/of een bepaalde groep van voedingsmiddelen;

8° bevoegde overheid : de Algemene Eetwareninspectie van het Ministerie van Sociale Zaken, Volksgezondheid en Leefmilieu;

9° toezichhoudende ambtenaren : de ambtenaren van de bevoegde overheid, alsmede elke andere persoon aangewezen door of krachtens artikel 11, § 1, van de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere producten.

**Art. 2. § 1.** Dit besluit is van toepassing onverminderd specifieke bepalingen betreffende de hygiëne bij de fabricage of het in de handel brengen van bepaalde voedingsmiddelen.

§ 2. Dit besluit is niet van toepassing :

1° op de primaire landbouwproductie, die bij voorbeeld het oogsten, het slachten en het melken omvat;

2° op de verkoop op de boerderij, rechtstreeks aan de verbruiker, van niet verwerkte voedingsmiddelen die ter plaatse geproduceerd worden en die de primaire landbouwproductie uitmaken.

3° op melkinrichtingen, zoals omschreven in het koninklijk besluit van 7 maart 1994 betreffende de erkenning van melkinrichtingen, waar de bereiding van melk, boter, yoghurt, kaas, melkpoeder of room de hoofdactiviteit is.

**Art. 3.** De verantwoordelijke van een inrichting moet :

1° ervoor zorgen dat alle fabricage-, handel- of uitvoeroperaties van voedingsmiddelen in de inrichting op hygiënische wijze uitgevoerd worden;

2° elk aspect van de werkzaamheden van de inrichting identificeren dat bepalend is voor de veiligheid en salubriteit van de voedingsmiddelen en ervoor zorgen dat op de hygiëne gerichte veiligheidsprocedures worden vastgesteld, toegepast, nageleefd en herzien overeenkomstig de bepalingen van artikel 4;

3° ervoor zorgen dat de hygiëne-eisen van de bijlage, punt I van dit besluit in de inrichting nageleefd worden.

**Art. 4.** De veiligheidsprocedures vermeld in artikel 3, 2° van dit besluit moeten :

1° chronologisch uitgewerkt worden overeenkomstig de volgende methodologie die gebaseerd is op bepaalde beginselen van het systeem van de analyse van risico's en van de kritische controlepunten voor de beheersing ervan :

a) het analyseren en identificeren van alle mogelijke gevaren die kunnen optreden in alle punten van de fabricage van of van de handel in voedingsmiddelen en die de veiligheid en salubriteit daarvan in gevaar kunnen brengen;

b) het bepalen van de punten van de fabricage of van de handel die kritisch zijn voor de veiligheid en de salubriteit van voedingsmiddelen. Deze punten worden de kritische punten genoemd. De kritische punten kunnen worden bepaald met behulp van een beslissingsboom, zoals deze die in de bijlage, punt II van dit besluit voorkomt;

c) het omschrijven en ten uitvoer leggen van doeltreffende controle- en bewakingsmaatregelen op elk kritisch punt. Deze maatregelen moeten de corrigerende maatregelen omvatten, die moeten uitgevoerd worden, indien de bewaking van een kritisch punt aantoonde dat de veiligheid en de salubriteit niet meer verzekerd zijn. Het personeel verantwoordelijk voor de toepassing van deze maatregelen moet worden aangeduid;

d) het geregeld, en telkens wanneer de fabricage of het in de handel brengen van voedingsmiddelen worden gewijzigd, herzien van de hoger vermelde analyse en identificatie van de gevaren, van de bepaling van de kritische punten en van de controle- en bewakingsmaatregelen;

2° geschikt en voldoende zijn om de veiligheid en de salubriteit van de voedingsmiddelen te verzekeren;

3° être spécifiquement adaptées aux procédés et à l'équipement utilisés dans l'établissement, et aux denrées alimentaires fabriquées ou mises dans le commerce dans l'établissement;

4° figurer dans une documentation écrite qui doit contenir une description claire des éléments visés au point 1°. Un modèle de cette documentation figure à l'annexe, point III du présent arrêté. Les éventuels autres éléments, que cette documentation pourrait contenir et qui ne sont pas liés à la sécurité ou la salubrité des denrées alimentaires, doivent être séparés des éléments des procédures de sécurité et ils ne peuvent pas affecter la mise en œuvre des procédures de sécurité.

Cette documentation, ainsi que toutes autres informations se rapportant aux procédures de sécurité et à la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires, doivent être présentées immédiatement sur demande des fonctionnaires chargés de la surveillance;

5° être appliquées et respectées conformément à la description qui en est donnée par les responsables des établissements, notamment dans la documentation écrite visée au point 4° ci-dessus.

**Art. 5.** Le responsable de l'établissement doit présenter aux fonctionnaires chargés de la surveillance les mesures d'hygiène mises en œuvre dans l'établissement qui permettent de satisfaire aux exigences de l'article 3 du présent arrêté. Pour ce faire, il peut se baser sur un guide approuvé par l'autorité compétente et appliquer ce guide volontairement.

**Art. 6.** Pour pouvoir être approuvé par l'autorité compétente, un guide doit au moins satisfaire aux critères suivants :

1° il doit être élaboré par les représentants du (des) secteur(s) alimentaire(s) concerné(s), en concertation avec toutes les autres parties concernées directement ou indirectement par le guide;

2° les dispositions du guide doivent décrire les mesures d'hygiène nécessaires pour satisfaire aux exigences de l'annexe, point I du présent arrêté. Ces mesures d'hygiène doivent tenir compte :

- des denrées alimentaires et des étapes de fabrication ou de mise dans le commerce qui tombent dans le champ d'application du guide;
- de tous les dangers possibles qui peuvent compromettre la sécurité et la salubrité de ces denrées alimentaires.

Un guide peut être élaboré en se référant au "Codex Alimentarius", volume A. Codes d'usage internationaux recommandés en matière d'hygiène. Principes généraux d'hygiène alimentaire, seconde révision (1985), de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture.

**Art. 7. § 1<sup>er</sup>.** Pour qu'un guide puisse être approuvé par l'autorité compétente, la procédure suivante doit être suivie :

1° le requérant introduit auprès de l'autorité compétente une demande d'approbation accompagnée de deux exemplaires du guide;

2° l'autorité compétente vérifie si le guide satisfait aux critères de l'article 6 et soumet le guide à l'avis du Conseil supérieur d'Hygiène si elle l'estime nécessaire. Le requérant communique toutes les informations complémentaires que l'autorité compétente ou le Conseil supérieur d'Hygiène estimerait nécessaires;

3° le guide est soumis à la Commission consultative en matière de denrées alimentaires pour avis;

4° le requérant adapte le guide pour tenir compte des remarques formulées par l'autorité compétente et de l'avis de la Commission consultative en matière de denrées alimentaires et, le cas échéant, de l'avis du Conseil supérieur d'Hygiène;

5° l'intitulé et les références du guide approuvé par l'autorité compétente, ainsi que les informations utiles permettant d'en obtenir un exemplaire, sont publiés au *Moniteur belge*;

§ 2. Le guide peut être réévalué à tout moment à l'initiative du requérant ou sur demande de l'autorité compétente conformément à la procédure du § 1<sup>er</sup> et selon les critères de l'article 6.

§ 3. Un guide européen publié au *Journal officiel des Communautés européennes* est censé être approuvé par l'autorité compétente.

**Art. 8. § 1<sup>er</sup>.** Les fonctionnaires chargés de la surveillance effectuent les contrôles suivants dans les établissements :

1° ils vérifient s'il est satisfait aux exigences d'hygiène visées à l'article 3, 1° et 3°;

2° ils vérifient s'il est satisfait aux exigences visées à l'article 3, 2° et si les procédures de sécurité répondent aux exigences fixées à l'article 4.

3° spécifiquement adaptés aux procédés et à l'équipement utilisés dans l'établissement, et aux denrées alimentaires fabriquées ou mises dans le commerce dans l'établissement;

4° figurer dans une documentation écrite qui doit contenir une description claire des éléments visés au point 1°. Un modèle de cette documentation figure à l'annexe, point III du présent arrêté. Les éventuels autres éléments, que cette documentation pourrait contenir et qui ne sont pas liés à la sécurité ou la salubrité des denrées alimentaires, doivent être séparés des éléments des procédures de sécurité et ils ne peuvent pas affecter la mise en œuvre des procédures de sécurité.

Cette documentation, ainsi que toutes autres informations se rapportant aux procédures de sécurité et à la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires, doivent être présentées immédiatement sur demande des fonctionnaires chargés de la surveillance;

5° être appliquées et respectées conformément à la description qui en est donnée par les responsables des établissements, notamment dans la documentation écrite visée au point 4° ci-dessus.

**Art. 5.** De verantwoordelijke van de inrichting moet aan de toezichhoudende ambtenaren de in de inrichting toegepaste hygiëne maatregelen voorleggen, die de naleving van de eisen van artikel 3 van dit besluit mogelijk maken. Om dit te doen, kan hij zich baseren op een door de bevoegde overheid goedgekeurde gids en deze vrijwillig toepassen.

**Art. 6.** Om door de bevoegde overheid goedgekeurd te kunnen worden, moet een gids tenminste voldoen aan de volgende criteria :

1° hij moet opgesteld worden door de vertegenwoordigers van de betreffende voedingsmiddelensector(en), in overleg met alle andere rechtstreeks of onrechtstreeks bij de gids betrokken partijen;

2° de bepalingen van de gids moeten de noodzakelijke hygiëne maatregelen beschrijven om aan de hygiëne-eisen in de bijlage, punt I van dit besluit te voldoen. Deze hygiëne maatregelen moeten rekening houden met :

- de voedingsmiddelen en de stappen van de fabricage of het in de handel brengen die binnen het toepassingsgebied van de gids vallen;
- alle mogelijke gevaren die de veiligheid en salubriteit van deze voedingsmiddelen kunnen beïnvloeden.

Een gids kan opgesteld worden door zich te beroepen op de "Codex Alimentarius", deel A. Aanbevolen Internationale Richtlijnen inzake hygiëne. Grondbeginselen van de voedingsmiddelen, tweede herziening (1985), van de Voedsel- en Landbouworganisatie van de Verenigde Naties.

**Art. 7. § 1.** Opdat een gids door de bevoegde overheid goedgekeurd zou worden, moet de volgende procedure gevolgd worden :

1° de aanvrager dient bij de bevoegde overheid een aanvraag tot goedkeuring in, vergezeld van twee exemplaren van de gids;

2° de bevoegde overheid gaat na of de gids voldoet aan de in artikel 6 geformuleerde criteria en legt de gids, zo zij dit nodig acht, voor advies aan de Hoge Gezondheidsraad voor. De aanvrager maakt alle bijkomende informatie over die de bevoegde overheid of de Hoge Gezondheidsraad nodig acht;

3° de gids wordt voor advies aan de Commissie van Advies inzake Voedingsmiddelen voorgelegd;

4° de aanvrager past de gids aan om rekening te houden met de opmerkingen van de bevoegde overheid en het advies van de Commissie van Advies inzake Voedingsmiddelen en, in voorkomend geval, van het advies van de Hoge Gezondheidsraad;

5° het opschrift en de referenties van de door de bevoegde overheid goedgekeurde gids, evenals de nuttige informatie om er een exemplaar van te verkrijgen, worden in het *Belgisch Staatsblad* bekendgemaakt;

§ 2. De gids mag steeds op initiatief van de aanvrager of op vraag van de bevoegde overheid herwerkt worden volgens de in § 1 beschreven procedure en in overeenstemming met de criteria van artikel 6.

§ 3. Een Europese gids, die in het *Publicatieblad van de Europese Gemeenschappen* wordt gepubliceerd, wordt geacht door de bevoegde overheid goedgekeurd te zijn.

**Art. 8. § 1.** De toezichhoudende ambtenaren voeren de volgende controles in de inrichtingen uit :

1° zij gaan na of voldaan is aan de hygiëne-eisen bedoeld in artikel 3, 1° et 3°;

2° zij gaan na of voldaan is aan de eisen bedoeld in artikel 3, 2° en of de veiligheidsprocedures beantwoorden aan de eisen bepaald in artikel 4.

Ils peuvent consulter et prendre en considération tout document, enregistrement et toute autre information qui leur sont communiqués par les responsables de l'établissement, et qui se rapportent à l'hygiène des denrées alimentaires, ainsi qu'aux procédures de sécurité.

§ 2. Si un établissement utilise un guide approuvé par l'autorité compétente, les fonctionnaires chargés de la surveillance vérifient dans quelle mesure ce guide est appliqué dans l'établissement pour satisfaire aux exigences en matière d'hygiène, visées à l'article 3, 3°.

§ 3. Les fonctionnaires chargés de la surveillance peuvent interdire l'utilisation des lieux, véhicules et objets réglementés par le présent arrêté si le non-respect des dispositions du présent arrêté est susceptible de provoquer un danger pour la santé publique.

Cette interdiction est confirmée à l'intéressé par lettre recommandée.

**Art. 9.** Dans les cas, où selon le point I de l'annexe, une dérogation est possible, la dérogation peut être accordée aux établissements du secteur alimentaire concerné par le Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions, après avis du Conseil supérieur d'Hygiène. Pour obtenir une dérogation, les représentants du secteur alimentaire concerné doivent fournir tous les éléments requis par l'autorité compétente et notamment les éléments démontrant que la dérogation n'affecte pas la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires.

**Art. 10.** Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont recherchées, poursuivies et punies conformément à 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.

**Art. 11.** L'arrêté royal du 11 octobre 1985 relatif à l'hygiène des locaux et des personnes dans le secteur alimentaire est abrogé.

**Art. 12.** Le présent arrêté entre en vigueur le jour de sa publication au *Moniteur belge*, à l'exception des dispositions visées à l'article 3, 2° qui entrent en vigueur 6 mois après la date de publication du présent arrêté au *Moniteur belge*.

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

Donné à Bruxelles, le 7 février 1997.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de la Santé publique et des Pensions,  
M. COLLA

Zij kunnen elk document, elke registratie of elke andere inlichting, welke hun medegedeeld is door de verantwoordelijken van de inrichting en welke betrekking heeft op de hygiëne van de voedingsmiddelen of op de veiligheidsprocedures, raadplegen en in aanmerking nemen.

§ 2. Indien een inrichting vrijwillig een door de bevoegde overheid goedgekeurde gids gebruikt, gaan de toezichhoudende ambtenaren na in hoeverre deze gids in de inrichting zodanig toegepast wordt dat aan de hygiëne-eisen bedoeld in artikel 3, 3° voldaan is.

§ 3. De toezichhoudende ambtenaren kunnen het gebruik van de bij dit besluit geregelende plaatsen, voertuigen en voorwerpen verbieden als het niet in acht nemen van de bepalingen van dit besluit een gevaar voor de volksgezondheid kan veroorzaken.

Dat verbod wordt per aangetekend schrijven aan de betrokkene bevestigd.

**Art. 9.** In de gevallen waarin volgens punt I van de bijlage, een afwijking mogelijk is, kan de afwijking aan de inrichtingen van de betrokkene voedingsmiddelensector verleend worden door de Minister, die de Volksgezondheid onder zijn bevoegdheid heeft, na advies van de Hoge Gezondheidsraad. Om een afwijking te verkrijgen moeten de vertegenwoordigers van de betrokkene voedingsmiddelensector alle door de bevoegde overheid vereiste gegevens overmaken, en in het bijzonder de gegevens die aantonen dat de afwijking geen ongunstige invloed heeft op de veiligheid en de salubriteit van de voedingsmiddelen.

**Art. 10.** Overtredingen van de bepalingen van dit besluit worden opgespoord, vervolgd en gestraft overeenkomstig de voornoemde wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere producten.

**Art. 11.** Het koninklijk besluit van 11 oktober 1985 betreffende de hygiëne van lokalen en personen in de voedingssector wordt opgeheven.

**Art. 12.** Dit besluit treedt in werking op de dag van zijn bekendmaking in het *Belgisch Staatsblad*, met uitzondering van de bepalingen van artikel 3, 2° die 6 maanden na de bekendmaking van dit besluit in het *Belgisch Staatsblad* in werking treden.

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

Gegeven te Brussel, 7 februari 1997.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Volksgezondheid en Pensioenen,  
M. COLLA

## Annexe

### Préface

#### 1. Champs d'application des différentes sections du point I de cette annexe

Le chapitre 1 s'applique à tous les établissements, à l'exception de ceux qui sont couverts par le chapitre 4.

Le chapitre 2 s'applique à tous les locaux ou parties de locaux où des denrées alimentaires sont fabriquées, à l'exception des lieux couverts par le chapitre 4.

Le chapitre 3 s'applique à tous les établissements.

Le chapitre 4 s'applique aux lieux suivants :

- les sites mobiles et/ou provisoires, tels que tentes marquises, étals, points de vente automobiles et échoppes similaires utilisés pour le commerce ambulancier ou les marchés,
- les locaux utilisés occasionnellement à des fins de restauration,
- les distributeurs automatiques,
- tous les endroits similaires, où des denrées alimentaires sont fabriquées et/ou mises dans le commerce.

Le chapitre 5 s'applique aussi à tous les établissements où des denrées alimentaires sont mises dans le commerce.

Le chapitre 6 s'applique aussi aux établissements de restauration tels que :

- hôtels, restaurants, cafés,
- snack-bars, friteries,
- établissements de restauration collective où des denrées alimentaires sont préparées, cuisinées ou conditionnées pour être consommées comme repas sur place ou à l'extérieur par des groupes homogènes de consommateurs, traiteurs,
- et les établissements semblables.

Le chapitre 7 s'applique aussi aux distributeurs automatiques de denrées alimentaires.

**2. Définitions**

Dans le point I de cette annexe, il faut entendre par :

- au besoin : au besoin, aux fins de la sécurité et de la salubrité des denrées alimentaires;
- usage du tabac : le fait de fumer du tabac, des produits à base de tabac ou des produits similaires, de mâcher ou de priser du tabac;
- eau potable : l'eau qui satisfait aux normes de qualité de l'eau potable distribuée par réseau et destinée à la consommation humaine.

**I. EXIGENCES D'HYGIÈNE DANS LES ÉTABLISSEMENTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE****CHAPITRE 1<sup>er</sup>. — Exigences générales d'hygiène relatives à l'infrastructure des locaux**

1.1. Par leur agencement, leur conception, leur construction et leurs dimensions, les locaux et les équipements des locaux doivent :

- a) pouvoir être entretenus, nettoyés et/ou désinfectés de manière convenable, y compris dans les espaces morts ou cachés;
- b) permettre de prévenir l'encrassement, le contact avec des matériaux toxiques, le déversement de particules ou de tout autre contaminant dans les denrées alimentaires et la formation de condensation et de moisissure indésirable sur les surfaces;
- c) permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, et notamment prévenir toute contamination des denrées alimentaires par :
  - d'autres denrées alimentaires ou matières premières,
  - les équipements,
  - les matériaux,
  - l'eau,
  - l'air,
  - le personnel,
  - les sources de contamination extérieures telles les insectes, les rongeurs et autres animaux nuisibles;
- d) offrir, au besoin, des conditions contrôlées de température et d'humidité dans lesquelles les denrées alimentaires doivent être maintenues conformément à la réglementation, ou, en l'absence de dispositions réglementaires, afin d'assurer la sécurité et la salubrité de ces denrées alimentaires durant toutes les opérations.

1.2. Des lavabos judicieusement situés et signalisés, destinés au lavage des mains doivent être disponibles en nombre suffisant, et utilisés.

Les lavabos doivent :

- être maintenus en bon état de propreté;
- être équipés d'eau courante potable, chaude et froide;
- être équipés d'accessoires appropriés pour le nettoyage des mains;
- être équipés d'un système hygiénique pour le séchage des mains. L'installation de sèche-main à pulsion d'air dans les locaux où sont manipulés des denrées alimentaires non emballées ou non protégées est interdit.

Au besoin, les dispositifs de lavage des denrées alimentaires doivent être séparés de ceux destinés au lavage des mains.

1.3. Des toilettes doivent être disponibles en nombre suffisant. Les toilettes doivent :

- être maintenues en permanence en bon état de propreté;
- être équipées d'une chasse d'eau et raccordées à un système d'évacuation efficace des eaux usées.
- disposer d'un lavabo installé dans ou aux abords immédiats de celles-ci.

Les toilettes ne peuvent pas communiquer directement avec les locaux.

1.4. Les locaux, y compris les toilettes et autres installations sanitaires, doivent être aérés ou ventilés. Les systèmes naturels ou mécaniques de ventilation ou d'aération doivent être adéquats et suffisants, notamment pour éviter la formation de condensation et les mauvaises odeurs. La ventilation ne peut pas constituer une source de contamination des denrées alimentaires. Tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre doit être évité. Les systèmes de ventilation doivent être conçus de manière à permettre d'accéder aisément aux filtres et aux autres pièces. Ces filtres et aux autres pièces doivent être régulièrement nettoyés ou remplacés.

1.5. Les locaux doivent avoir un éclairage naturel et/ou artificiel suffisant adapté aux activités.

1.6. Des systèmes hygiéniques d'évacuation des eaux usées, des eaux sanitaires et de tout autre effluent similaire doivent être disponibles et utilisés. Ils doivent être adéquats et suffisants pour faire face aux exigences et aux besoins. Ils doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination des denrées alimentaires, à prévenir tout risque de reflux dans les locaux et à ne pas constituer une source d'odeurs indésirables.

1.7. Au besoin, des vestiaires séparés et autres équipements adéquats, permettant au personnel de revêtir les accessoires vestimentaires appropriés avant de pénétrer dans les locaux, doivent être disponibles en suffisance.

1.8. Au besoin, l'utilisation des locaux doit être réservée à la fabrication et/ou à la mise dans le commerce de denrées alimentaires.

**CHAPITRE 2. — Exigences spécifiques d'hygiène relatives à l'infrastructure des locaux de fabrication et/ou zones de fabrication**

2.1. a) les revêtements de sol doivent être bien entretenus, en bon état, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. Ils doivent être constitués ou recouverts de matériaux durs, étanches, non absorbants, lavables et non toxiques, sauf dérogation si les responsables des établissements peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent. Au besoin, les sols doivent permettre une évacuation adéquate en surface des eaux usées et de toutes autres substances résiduelles;

b) les surfaces murales doivent être bien entretenues, en bon état, faciles à laver et, au besoin, à désinfecter. Elles doivent être constituées ou recouvertes de matériaux durs, étanches, non absorbants, lavables et non toxiques et une surface lisse jusqu'à une hauteur convenable pour les opérations, sauf dérogation si les responsables des établissements peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent;

c) les plafonds, faux-plafonds et autres équipements suspendus ou situés en hauteur, tel que la tuyauterie, doivent être conçus, construits, entretenus et nettoyés de manière à empêcher l'encrassement, la condensation, l'apparition de moisissures indésirables ou le déversement de particules ou de toutes autres substances contaminantes;

d) les fenêtres et autres ouvertures doivent être conçues de manière à prévenir l'encrassement. Celles qui peuvent donner sur l'environnement extérieur doivent, au besoin, être équipées d'écrans de protection contre les insectes et autres animaux nuisibles. Ces écrans doivent pouvoir être facilement enlevés pour le nettoyage. Lorsque l'ouverture des fenêtres peut entraîner une contamination des denrées alimentaires, les fenêtres doivent rester fermées et verrouillées pendant la fabrication;

e) les portes doivent être faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. Elles doivent être constituées ou recouvertes de matériaux lisses et non absorbants, sauf dérogation si les responsables des établissements peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent;

f) Les surfaces (y compris les surfaces des équipements) qui entrent en contact avec les aliments doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. Elles doivent être constituées ou recouvertes de matériaux lisses, non absorbants, lavables et non toxiques, sauf dérogation si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent.

2.2. Au besoin, des dispositifs et méthodes adéquats en vue du nettoyage et de la désinfection des locaux, des outils et des équipement de travail doivent être disponibles et utilisés. Ces dispositifs doivent être fabriqués dans des matériaux résistants à la corrosion, être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau chaude et froide, et au besoin potable.

2.3. Au besoin, des dispositifs adéquats de nettoyage des denrées alimentaires doivent être disponibles et utilisés. Tout évier ou dispositif semblable de lavage des aliments doit disposer d'une alimentation adéquate en eau potable, chaude et/ou froide selon les besoins, et doivent être nettoyés régulièrement.

### CHAPITRE 3. — *Autres exigences générales d'hygiène*

#### 3.1. Exigences générales d'hygiène dans les locaux et pour les équipements

3.1.1. Les locaux et les équipements des locaux doivent être propres, en bon état d'entretien et ne pas constituer une source quelconque de contamination ou d'altération des denrées alimentaires. A cette fin, ils doivent être régulièrement nettoyés, et au besoin désinfectés, régulièrement.

3.1.2. Tous les ustensiles, installations, équipements et autres objets ou surfaces avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent être propres, en bon état d'entretien et :

a) ils doivent être construits, réalisés et entretenus de manière à ne pas constituer une source quelconque de contamination ou d'altération des denrées alimentaires;

b) à l'exception des conteneurs et emballages perdus, ils doivent être construits, réalisés et entretenus de manière à permettre un nettoyage approfondi et, au besoin, une désinfection, qui soient suffisants compte tenu des fins auxquelles ils sont destinés;

c) ils doivent être installés de manière à permettre un nettoyage convenable de la zone environnante;

d) ils doivent être convenablement nettoyés, et au besoin désinfectés, régulièrement et notamment à chaque fois qu'ils risquent de contaminer les denrées alimentaires.

3.1.3. Des méthodes adéquates doivent être mises au point et utilisées dans les établissements, et au besoin au voisinage de ceux-ci, pour assurer l'absence des insectes et autres animaux nuisibles dans les locaux.

3.1.4. La présence d'animaux domestiques est interdite dans les locaux.

Cette interdiction n'est pas d'application :

– aux animaux de compagnie introduits dans les locaux ou parties de locaux utilisés exclusivement pour la consommation de denrées alimentaires, à condition que les animaux ne constituent aucun risque de contamination;

– aux chiens dressés ou en cours de dressage destinés à assister les handicapés de la vue et autres handicapés moteur dans leurs déplacements, dans les locaux de mise dans le commerce de denrées alimentaires uniquement. Le dresseur doit pouvoir fournir une attestation rédigée à cet effet.

3.1.5. L'usage du tabac est interdit dans les locaux. Il est cependant autorisé dans les locaux de consommation quand la réglementation ad hoc le prévoit.

#### 3.2. Exigences générales d'hygiène applicables aux déchets alimentaires

3.2.1. Des dispositions appropriées doivent être prises pour l'élimination et le stockage des déchets alimentaires et autres.

3.2.2. Les déchets alimentaires et autres ne doivent pas être entassés dans les locaux, sauf lorsque le bon fonctionnement de l'établissement l'exige et à condition qu'ils demeurent dans les locaux pendant une courte durée et qu'ils n'entraînent pas de contamination ou d'altération des denrées alimentaires.

3.2.3. Les déchets alimentaires et autres doivent être déposés dans des conteneurs clairement identifiables et dotés d'une fermeture, sauf dérogation si les responsables des établissements peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres types de conteneurs utilisés conviennent.

Les conteneurs pour déchets doivent être conçus de manière adéquate et bien entretenus. Au besoin, ils doivent être nettoyés et désinfectés régulièrement.

3.2.4. Les aires de stockage des déchets doivent être conçues et gérées de manière à être propres en permanence et à prévenir :

– la présence des insectes et autres animaux nuisibles;

– la contamination ou l'altération des denrées alimentaires, des approvisionnements en eau potable, des équipements et des locaux.

#### 3.3. Exigences générales d'hygiène applicables à l'alimentation en eau

3.3.1. Un approvisionnement suffisant en eau potable doit être assuré et utilisé. Cette eau potable doit être utilisée chaque fois que nécessaire pour éviter la contamination des denrées alimentaires.

3.3.2. Au besoin, seule de l'eau potable doit être utilisée comme ingrédient pour la fabrication de denrées alimentaires.

3.3.3. Lorsque de la glace est nécessaire, elle doit être fabriquée à partir d'eau potable. Cette glace doit être utilisée chaque fois que cela s'avère nécessaire pour éviter la contamination des denrées alimentaires. Elle doit être fabriquée, manipulée et stockée de manière à la protéger contre toute contamination.

3.3.4. La vapeur utilisée directement en contact avec les denrées alimentaires ne doit contenir aucune substance présentant un danger pour la santé ou susceptible de contaminer le produit.

3.3.5. L'eau non potable utilisée pour la production de vapeur, la réfrigération, la lutte contre l'incendie et à d'autres fins semblables sans rapport avec les denrées alimentaires doit circuler dans des réseaux séparés qui :

- sont clairement identifiables;
- sont sans raccordement avec les systèmes d'approvisionnement en eau potable ou sans possibilité de reflux dans ces systèmes.

A proximité immédiate de tout accessoire de prise d'eau non potable, doit être affiché de manière clairement visible et indélébile la mention "EAU NON POTABLE", ou toute inscription de même signification.

#### **3.4. Exigences générales d'hygiène applicables au personnel et formation du personnel**

3.4.1. Dans les locaux, toute personne doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle et, au besoin, porter des vêtements de protection, un couvre-chef et des chaussures propres et adaptés. Tout comportement susceptible de contaminer les aliments doit être évité.

3.4.2. Lorsqu'il existe un risque de contamination directe ou indirecte des aliments, le responsable de l'établissement et/ou le fonctionnaire intervenant interdisent l'accès aux locaux à toute personne dont on sait ou dont on soupçonne qu'elle souffre d'une maladie ou d'une affection susceptible d'être transmise par les aliments ou souffrant, par exemple, de plaies infectées, d'infections ou lésions cutanées, de vomissements ou de diarrhée. L'accès des locaux peut à nouveau être autorisé si la personne infectée peut prouver au fonctionnaire intervenant qu'elle ne représente plus un risque de contamination directe ou indirecte des aliments, par exemple à l'aide d'une attestation médicale.

3.4.3. Les responsables des établissements doivent s'assurer que toute personne affectée à la fabrication et/ou à la mise dans le commerce de denrées alimentaires soit encadrée, dispose d'une formation en matière d'hygiène alimentaire en fonction de son travail et suive les instructions appropriées qui lui permettent d'appliquer les dispositions du présent arrêté.

#### **3.5. Exigences générales d'hygiène applicables aux matières premières et aux denrées alimentaires**

3.5.1. Les établissements ne peuvent accepter aucun ingrédient ou matière première dont on sait, ou dont on a tout lieu de supposer qu'ils sont contaminés par des parasites, des micro-organismes pathogènes, par des substances toxiques, décomposées ou étrangères, ou par tout autre contaminant de manière telle qu'ils resteraient impropres à la consommation humaine après les opérations de triage, de préparation, de transformation ou toutes autres opérations effectuées dans les établissements.

3.5.2. Les matières premières et les ingrédients stockés dans l'établissement doivent être conservés dans des conditions adéquates permettant de les protéger contre toute contamination ou altération.

3.5.3. A toutes les étapes de la fabrication et de la mise dans le commerce, toutes les denrées alimentaires doivent être protégées contre toute contamination ou altération susceptible de les rendre inacceptables pour la consommation humaine ou dangereuses pour la santé. En particulier, les risques de transfert direct ou indirect de contaminants sur les denrées alimentaires doivent être évités.

3.5.4. Les matières premières, les ingrédients et toutes les denrées alimentaires qui constituent un milieu favorable au développement de micro-organismes pathogènes ou à la formation de toxines doivent être conservés à des températures qui sont prescrites par la réglementation ou qui, à défaut d'être réglementées, permettent d'assurer leur sécurité et leur salubrité. Sans préjudice d'autres dispositions réglementaires éventuelles et pour autant que la sécurité alimentaire soit assurée, il est admis de les soustraire à ces températures pour des périodes de courte durée lorsque cela s'avère indispensable pour des questions pratiques de manutention lors de l'élaboration, du transport, du stockage, de l'exposition et du service des aliments.

3.5.5. Lorsque les denrées alimentaires doivent être conservées ou servies à basse température, elles doivent être réfrigérées aussitôt après le dernier stade de traitement thermique ou, en l'absence de traitement thermique, après le dernier stade de l'élaboration, à une température qui est prescrite par la réglementation ou qui, à défaut d'être réglementée, permet d'assurer leur sécurité et leur salubrité.

3.5.6. Lorsque les denrées alimentaires doivent être réchauffées, conservées ou servies chaudes, le réchauffement doit s'effectuer rapidement et elles doivent être maintenues en permanence à une température minimale de 65 °C.

3.5.7. Les substances dangereuses, toxiques et/ou non comestibles, y compris les aliments pour animaux, doivent faire l'objet d'un étiquetage approprié et être stockées dans des conteneurs sûrs et séparés.

#### **3.6. Exigences générales d'hygiène applicables au transport**

3.6.1. Les réceptacles de véhicules, les conteneurs, les citernes ou autres dispositifs similaires servant au transport des denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien de manière à protéger les denrées alimentaires contre toute contamination ou altération. Ils doivent être conçus et construits de manière à pouvoir être convenablement nettoyés et/ou désinfectés. Les surfaces en contact avec les aliments ne peuvent pas constituer une source quelconque de contamination ou d'altération de ceux-ci.

3.6.2. Ces réceptacles de véhicules, conteneurs, citernes ou autres dispositifs similaires doivent servir exclusivement au transport de denrées alimentaires si celles-ci peuvent être contaminées en cas de chargements d'autre nature.

Les denrées alimentaires en vrac à l'état liquide, sous forme de granulés ou en poudre doivent être transportées dans des réceptacles, conteneurs, citernes ou autres dispositifs similaires réservés au transport de denrées alimentaires. Sur ces moyens de transport doit figurer la mention clairement visible, indélébile et inamovible "uniquement pour denrées alimentaires", ou toute autre mention de même signification.

3.6.3. Lorsque des réceptacles de véhicules, des conteneurs, des citernes ou d'autres dispositifs similaires sont utilisés pour transporter d'autres produits en plus des denrées alimentaires ou pour transporter différentes denrées alimentaires, en même temps, les produits doivent être, au besoin, bien séparés afin d'éviter tout risque de contamination ou d'altération des denrées alimentaires.

3.6.4. Lorsque des réceptacles de véhicules, des conteneurs, des citernes ou d'autres dispositifs similaires ont été utilisés pour transporter des produits autres que des denrées alimentaires ou pour transporter des denrées alimentaires différentes, un nettoyage efficace doit être effectué entre deux chargements consécutifs pour éviter tout risque de contamination ou d'altération des denrées alimentaires.

3.6.5. Les denrées alimentaires qui sont chargées dans des réceptacles de véhicules, des conteneurs, des citernes ou d'autres dispositifs similaires doivent être placées et protégées de manière à éviter les risques de contamination ou d'altération.

3.6.6. Les réceptacles de véhicules, les conteneurs, les citernes et autres dispositifs similaires servant au transport de denrées alimentaires doivent être conçus et équipés de manière telle que la température, à laquelle ces denrées alimentaires doivent être conservées durant le transport, soit maintenue et contrôlée.

CHAPITRE 4. — *Exigences spécifiques d'hygiène applicables aux sites mobiles et/ou provisoires*

- 4.1. Les exigences du chapitre 3 précédent doivent être respectées.
- 4.2. Ils doivent être installés, conçus, construits, nettoyés et entretenus de manière à éviter la contamination et l'altération des denrées alimentaires, et la présence d'insectes et autres animaux nuisibles.
- 4.3. Des installations appropriées pour assurer un niveau élevé de propreté personnelle doivent être disponibles et utilisées. Elles comprennent notamment des dispositifs pour le lavage et le séchage hygiénique des mains, des installations sanitaires hygiéniques et au besoin des vestiaires;
- 4.4. Les surfaces en contact avec les aliments doivent être propres, bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. Elles doivent être constituées ou recouvertes de matériaux lisses, non absorbants, lavables et non toxiques, sauf dérogation si les responsables des établissements peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent;
- 4.5. Des dispositifs et méthodes adéquats pour le nettoyage et, au besoin, la désinfection des outils et équipements de travail doivent être disponibles et utilisés. Ces dispositifs doivent disposer d'une alimentation adéquate en eau chaude et/ou froide, et potable au besoin;
- 4.6. Des dispositifs et méthodes adéquats pour le nettoyage des denrées alimentaires et pour maintenir leur propreté doivent être disponibles et utilisés. Ces dispositifs doivent disposer d'une alimentation adéquate en eau potable, chaude et/ou froide selon les besoins;
- 4.7. Au besoin, des dispositifs adéquats permettant de maintenir les denrées alimentaires dans des conditions de température appropriée et permettant de contrôler ces conditions doivent être disponibles et utilisés.

CHAPITRE 5. — *Exigences spécifiques d'hygiène dans les locaux de commerce*

5. Les denrées alimentaires non emballées, à l'exception des fruits frais et des légumes frais, doivent être exposées en vente de manière à échapper aux manipulations des consommateurs. Cette disposition n'est pas d'application pour la vente en libre service, à condition que des mesures appropriées soient prises pour éviter toute contamination ou altération pouvant émaner du public.

Dans le cas du pain non-coupé et non-emballé et des produits non-emballés de la boulangerie fine, visés par l'arrêté royal du 2 septembre 1985 relatif aux pains et autres produits de la boulangerie, à l'exception de ceux contenant de la crème pâtissière, qui sont destinés à être exposés en vente en libre service, les mesures suivantes doivent être prises :

- a) ces produits doivent être exposés en vente dans des meubles protégés par des vitres à clapet, et au besoin équipés de pinces;
- b) sur les vitres doit figurer un avis indiquant la manière hygiénique avec laquelle les consommateurs sont priés de se servir;
- c) ces produits doivent être exposés en vente de façon qu'un responsable puisse veiller à ce qu'il n'y ait pas d'abus.

CHAPITRE 6. — *Exigences spécifiques d'hygiène dans les établissements de restauration*

6.1. Afin de prévenir la contamination croisée, les établis, tables, appareils, ustensiles, récipients et tous autres objets ayant été en contact avec des denrées alimentaires crues ou contaminées, ne peuvent entrer en contact avec des denrées déjà traitées propres à la consommation humaine, à moins qu'ils n'aient été, au préalable, nettoyés et désinfectés efficacement.

6.2. Les déchets alimentaires provenant d'assiettes, de verres, de tasses ou de plats ayant été servis aux consommateurs ne peuvent être utilisés pour la consommation humaine.

6.3. Les ustensiles de cuisine, la vaisselle, les verres et les couverts doivent, au moment de leur utilisation être en parfait état de propreté et exempts de contaminants. Après usage, ils doivent être soigneusement nettoyés, lavés, au besoin désinfectés, et rincés efficacement à l'eau potable.

6.4. Les accessoires utilisés pour le nettoyage ou le séchage des ustensiles de cuisine, de la vaisselle, des verres et des couverts doivent être eux-mêmes nettoyés, et au besoin désinfectés, régulièrement. Au besoin, ils doivent être régulièrement renouvelés.

6.5. Dans toute toilette utilisée par le personnel doit être affiché, de manière clairement visible et indélébile, un avis selon lequel le lavage des mains est obligatoire après l'usage des toilettes. Cet avis doit faire référence au présent arrêté.

6.6. Toute personne qui, même momentanément, entre en contact direct avec celles-ci doit observer les règles suivantes :

- a) Les avant-bras et les mains doivent être en tout temps en parfait état de propreté et exempts de bijoux. Les ongles doivent être coupés courts, propres et exempts de vernis;
- b) Les mains doivent être lavées et rincées au moyen d'eau potable et au moyen de savon liquide ou d'un autre produit de nettoyage et séchées ensuite avec des essuie-mains à n'utiliser qu'une seule fois ou tout autre moyen hygiénique de séchage :
  - à chaque reprise du travail;
  - après chaque utilisation des toilettes;
  - après manipulation d'objets ou de denrées alimentaires potentiellement contaminés;
  - après chaque manipulation où les mains peuvent être contaminées ou salies.

Cette disposition est aussi d'application en cas d'emploi de gants ou d'un quelconque instrument pour manipuler les denrées alimentaires;

c) Les blessures aux mains, aux bras ou à la tête doivent être soignées pour éviter de contaminer les denrées alimentaires. Les blessures doivent être recouvertes d'un pansement occlusif qui, pour les mains et les avant-bras doit être imperméable à l'eau.

CHAPITRE 7. — *Exigences spécifiques d'hygiène pour les distributeurs automatiques*

7.1. L'appareil doit être facilement démontable et il doit être nettoyé, et au besoin désinfecté, régulièrement.

7.2. Les denrées alimentaires non utilisées doivent être retirées à temps de l'appareil et de toute façon avant qu'elles ne soient contaminées ou altérées.





## Bijlage

## VOORWOORD

**1. Toepassingsgebied van de verschillende onderdelen van punt I van deze bijlage**

Het hoofdstuk 1 is van toepassing in alle inrichtingen, met uitzondering van deze die onder hoofdstuk 4 vallen.

Het hoofdstuk 2 is van toepassing in alle lokalen of gedeelten van lokalen waar voedingsmiddelen gefabriceerd worden, met uitzondering van de plaatsen die onder hoofdstuk 4 vallen.

Het hoofdstuk 3 is van toepassing in alle inrichtingen.

Het hoofdstuk 4 is van toepassing in de volgende plaatsen :

– de mobiele en/of tijdelijke plaatsen, zoals tenten, marktkramen, winkelwagens en gelijkaardige kramen voor de ambulante handel of markten;

– plaatsen die af en toe voor catering worden gebruikt;

– automaten;

– alle gelijkaardige plaatsen waar voedingsmiddelen gefabriceerd en/of in de handel gebracht worden.

Het hoofdstuk 5 is ook van toepassing in alle inrichtingen waar voedingsmiddelen in de handel worden gebracht.

Het hoofdstuk 6 is ook van toepassing in restauratie-inrichtingen zoals :

– hotels, cafés, restaurants,

– snackbars, frituren,

– grootkeukens waar voedingsmiddelen worden bereid, klaargemaakt of verpakt om als maaltijd ter plaatse of elders door gelijkaardige groepen van gebruikers te worden verbruikt,

– traiteurs,

– en dergelijke inrichtingen.

Het hoofdstuk 7 is ook van toepassing op distributie-automaten.

**2. Definities**

In punt I van deze bijlage wordt verstaan onder :

– waar nodig : waar nodig, met het oog op de veiligheid en de salubriteit van voedingsmiddelen;

– gebruik van tabak : het roken van tabak, van producten op basis van tabak of van soortgelijke producten, het kauwen of het snuiven van tabak;

– drinkbaar water : water dat voldoet aan de kwaliteitscriteria van het drinkbaar water, dat via een waterleidingnet wordt verdeeld en dat voor menselijke consumptie bestemd is;

**I. HYGIËNE-EISEN IN DE INRICHTINGEN VAN DE VOEDINGSSECTOR****HOOFDSTUK 1. — Algemene hygiëne-eisen betreffende de infrastructuur van de lokalen**

1.1. De indeling, het ontwerp, de constructie en de afmetingen van lokalen en de uitrusting van lokalen moeten zodanig zijn dat :

a) zij goed kunnen worden onderhouden, schoongemaakt en/of gedesinfecteerd op een passende wijze, daarbij inbegrepen de verborgen of moeilijk te bereiken plaatsen;

b) de ophoping van vuil, het contact met toxische materialen, het terechtkomen van deeltjes of van elk ander contaminant in voedingsmiddelen en de vorming van condens of ongewenste schimmel op oppervlakken worden voorkomen;

c) goede hygiënische praktijken mogelijk worden gemaakt en onder andere elke contaminatie van voedingsmiddelen tussen en tijdens processtappen door :

– andere voedingsmiddelen of grondstoffen,

– uitrusting,

– materialen,

– water,

– lucht,

– personeel,

– externe bronnen van verontreiniging zoals insecten, knaagdieren en ander ongedierte,

worden voorkomen;

d) waar nodig, gecontroleerde voorwaarden van temperatuur en vochtigheidsgraad worden geboden, waarbij voedingsmiddelen moeten worden bewaard overeenkomstig de reglementering, of, bij gebrek aan wettelijke bepalingen, om de veiligheid en de salubriteit van deze voedingsmiddelen gedurende alle processtappen te verzekeren.

1.2. Er moet een voldoende aantal goed geplaatste en gemarkeerde wasbakken voor het reinigen van de handen aanwezig zijn en gebruikt worden.

De wasbakken moeten :

– goed schoon gehouden worden;

– beschikken over stromend koud en warm drinkbaar water;

– beschikken over geschikte middelen voor het reinigen van de handen;

– beschikken over geschikte middelen voor het hygiënisch drogen van de handen. Een installatie voor het drogen van de handen door het blazen van lucht is verboden in lokalen waar voedingsmiddelen niet verpakt of niet beschermd zijn.

Waar nodig, moet de uitrusting voor het reinigen van voedingsmiddelen gescheiden zijn van de wasbakken voor het reinigen van de handen.

1.3. Er moet een voldoende aantal toiletten aanwezig zijn. De toiletten moeten :

– goed schoon gehouden worden;

– over een spoeling beschikken en aangesloten zijn op een doeltreffend afvoersysteem voor gebruikt water;

– over een wasbak beschikken in de toiletruimte of in de onmiddellijke omgeving ervan.

Toiletruimten mogen niet rechtstreeks in de lokalen uitkomen.

1.4. De lokalen, alsook de toiletten en andere sanitaire voorzieningen moeten verlucht worden. De mechanische dan wel natuurlijke ventilatievoorzieningen moeten aangepast en voldoende zijn, onder andere om de vorming van condens en slechte geuren te vermijden. De ventilatie mag geen bron van besmetting zijn voor de voedingsmiddelen. Er mogen geen geforceerde luchtstromen van besmette naar schone ruimten voorkomen. De ventilatiesystemen moeten zodanig zijn geconstrueerd dat filters en andere onderdelen gemakkelijk toegankelijk zijn. Deze filters en andere onderdelen moeten geregeld schoongemaakt of vervangen worden.

1.5. De lokalen moeten voldoende door daglicht en/of kunstlicht worden verlicht en de verlichting moet aangepast zijn aan de activiteiten.

1.6. Hygiënische afvoersystemen voor het gebruikte water, voor het water afkomstig van de sanitaire voorzieningen en voor al het andere afval moeten voorhanden zijn en gebruikt worden. Zij moeten geschikt en voldoende zijn voor het beoogde doel. Zij moeten zodanig ontworpen en geconstrueerd zijn dat elk risico van besmetting van de voedingsmiddelen en van terugvloei naar de lokalen wordt voorkomen en dat zij geen ongewenste geur veroorzaken.

1.7. Waar nodig moeten afzonderlijke kleedlokalen en andere passende voorzieningen aanwezig zijn voor het personeel om zich om te kleden met de geschikte kledij vooraleer zij de lokalen betreden.

1.8. Waar nodig moeten de lokalen uitsluitend worden voorbehouden voor de fabricage of het in de handel brengen van voedingsmiddelen.

#### HOOFDSTUK 2. — *Specifieke hygiëne-eisen betreffende de infrastructuur van de fabricagelokalen.*

2.1. a) Vloeren moeten goed onderhouden worden, in goede staat zijn en moeten gemakkelijk schoongemaakt kunnen worden en waar nodig gedesinfecteerd. Zij moeten vervaardigd zijn uit of bedekt zijn met hard, ondoordringbaar, niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal, behalve afwijkinggevallen indien de verantwoordelijken van de inrichtingen ten genoegen van de bevoegde overheid kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen. Waar nodig moeten vloeren een goede afvoer van het gebruikte water en van alle andere achterblijvende stoffen via het vloeroppervlak mogelijk maken.

b) Muren moeten goed onderhouden worden, in goede staat zijn en moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en waar nodig gedesinfecteerd. Zij moeten vervaardigd zijn uit of bedekt zijn met hard, ondoordringbaar, niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal en met een glad oppervlak tot op een aan de werkzaamheden aangepaste hoogte, behalve afwijkinggevallen indien de verantwoordelijken van de inrichtingen ten genoegen van de bevoegde overheid kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen.

c) Plafonds, valse plafonds en de opgehangen uitrusting, evenals de leidingen moeten zodanig ontworpen, geconstrueerd en onderhouden zijn dat zich geen vuil kan ophopen en dat condens, ongewenste schimmelvorming en het vrijkomen of loskomen van deeltjes en alle mogelijke contaminerende stoffen vermeden worden.

d) Ramen en andere openingen moeten zodanig geconstrueerd zijn dat zich geen vuil kan ophopen. Die welke naar de buitenomgeving toe kunnen geopend worden, moeten waar nodig voorzien zijn van beschermingshorren tegen insecten en ander ongedierte. Deze horren moeten gemakkelijk voor schoonmaak verwijderd kunnen worden. Indien het openen van ramen ertoe zou leiden dat voedingsmiddelen vanuit de buitenomgeving besmet kunnen worden, moeten deze tijdens de productie gesloten en vergrendeld blijven.

e) Deuren moeten gemakkelijk schoongemaakt en waar nodig gedesinfecteerd kunnen worden. Zij moeten vervaardigd zijn uit of bedekt zijn met glad en niet-absorberend materiaal, behalve afwijkinggevallen indien de verantwoordelijken van de inrichtingen ten genoegen van de bevoegde overheid kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen.

f) Oppervlakken (met inbegrip van oppervlakken van apparatuur) die met voedingsmiddelen in aanraking komen, moeten goed onderhouden worden en gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en waar nodig gedesinfecteerd. Zij moeten vervaardigd zijn uit of bedekt zijn met glad, niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal, behalve afwijkinggevallen indien de verantwoordelijken van de inrichtingen ten genoegen van de bevoegde overheid kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen.

2.2. Waar nodig moeten een passende uitrusting en geschikte methoden voor het schoonmaken en desinfecteren van lokalen, gereedschap en apparatuur voorhanden zijn en gebruikt worden. Deze uitrusting moet van roestvrij materiaal vervaardigd zijn, gemakkelijk schoon te maken zijn en een voldoende toevoer van warm en koud, waar nodig drinkbaar, water hebben.

2.3. Waar nodig moeten een passende uitrusting en geschikte methoden voorhanden zijn en gebruikt worden voor het wassen van voedingsmiddelen. Elke spoelbak en vergelijkbare inrichting bestemd voor het wassen van voedingsmiddelen moet zijn voorzien van voldoende warm en/of koud drinkbaar water, naar gelang van de behoefte, en moet geregeld worden schoongemaakt.

#### HOOFDSTUK 3. — *Andere algemene hygiëne-eisen*

##### 3.1. Algemene hygiëne-eisen in de lokalen en voor de voorzieningen

3.1.1. Lokalen voor voedingsmiddelen en de uitrusting hiervan moeten schoon en in goede staat van onderhoud zijn en mogen geen bron van contaminatie of bederf, van welke aard ook, uitmaken. Daarvoor dienen zij geregeld op passende wijze schoongemaakt en waar nodig gedesinfecteerd te worden.

3.1.2. Alle artikelen, uitrustingsstukken, apparatuur en andere voorwerpen en oppervlakken, die met voedingsmiddelen in aanraking komen, moeten schoon en in goede staat gehouden worden en moeten :

a) zo zijn geconstrueerd, van zodanige materialen zijn vervaardigd en zodanig worden onderhouden dat zij geen bron van contaminatie of bederf van voedingsmiddelen uitmaken;

b) met uitzondering van wegwerprecipiënten en -verpakking, zodanig zijn geconstrueerd, van zodanige materialen zijn vervaardigd en zodanig worden onderhouden dat zij grondig en voldoende schoon kunnen worden gehouden en waar nodig gedesinfecteerd, rekening houdende met de beoogde doeleinden;

c) zodanig worden geïnstalleerd dat de omringende ruimte goed kan worden schoongemaakt;

d) geregeld en telkens wanneer zij de voedingsmiddelen dreigen te besmetten, op een passende wijze schoongemaakt, en waar nodig, gedesinfecteerd worden.

3.1.3. Geschikte methoden moeten opgesteld en gebruikt worden in de inrichtingen, en waar nodig in de omgeving hiervan, om de afwezigheid van insecten en ander ongedierte te verzekeren.

3.1.4. De aanwezigheid van huisdieren is in de lokalen verboden.

Dit verbod is niet van toepassing :

– op huisdieren in lokalen of gedeelten van lokalen, die uitsluitend gebruikt worden voor het verbruik van voedingsmiddelen, op voorwaarde dat de dieren geen risico voor besmetting van voedingsmiddelen uitmaken;

– op afgerichte of af te richten honden, die gezichtsgestoorden en andere motorisch gehandicapten in hun beweging begeleiden, enkel in de lokalen waar voedingsmiddelen in de handel worden gebracht. De africhter moet een daartoe geëigend attest voorleggen.

3.1.5. Het gebruik van tabak is in de lokalen verboden. Het gebruik van tabak is evenwel in de verbruiklokalen toegelaten indien de reglementering het voorziet.

**3.2. Algemene hygiëne-eisen betreffende voedingsafval**

3.2.1. Voor de verwijdering en opslag van voedings- en ander afval, moeten passende maatregelen worden genomen.

3.2.2. Voedings- en ander afval mag zich niet in de lokalen ophopen, behalve voor zover dit onvermijdelijk is voor de goede werking van het bedrijf en op voorwaarde dat dit afval slechts korte tijd in de lokalen blijft en geen contaminatie of bederf van de voedingsmiddelen kan veroorzaken.

3.2.3. Voedings- en ander afval moet in duidelijk identificeerbare en afsluitbare recipiënten worden gebracht, behalve afwijkingsgevallen indien de verantwoordelijken van de inrichtingen ten genoegen van de bevoegde overheid kunnen aantonen dat andere typen recipiënten voldoen. Deze recipiënten moeten van een passende constructie zijn en in goede staat worden gehouden. Waar nodig moeten zij gereinigd en gedesinfecteerd worden.

3.2.4. Afvalopslagplaatsen moeten zodanig worden ontworpen en beheerd dat zij schoon worden gehouden en dat :

- de aanwezigheid van insecten en ander ongedierte,
- contaminatie of bederf van voedingsmiddelen, drinkwater, voorzieningen en lokalen worden voorkomen.

**3.3. Algemene hygiëne-eisen betreffende de watervoorziening**

3.3.1. Drinkwater moet in voldoende hoeveelheden voorhanden zijn en worden gebruikt. Dit drinkwater moet telkens wanneer nodig worden gebruikt om ervoor te zorgen dat de voedingsmiddelen niet besmet worden.

3.3.2. Voor de fabricage van voedingsmiddelen moet, waar nodig, uitsluitend drinkbaar water als ingrediënt gebruikt worden.

3.3.3. Indien het gebruik van ijs nodig is, moet het worden gefabriceerd uit drinkbaar water. Dit ijs moet telkens wanneer nodig worden gebruikt om ervoor te zorgen dat de voedingsmiddelen niet besmet worden. Het moet op zodanige wijze worden gefabriceerd, gehanteerd en opgeslagen dat het tegen elke vorm van besmetting wordt beschermd.

3.3.4. Stoom, die rechtstreeks met voedingsmiddelen in aanraking komt, mag geen stoffen bevatten die een risico voor de gezondheid vormen of die de voedingsmiddelen kunnen contamineren.

3.3.5. Ondrinkbaar water, dat wordt gebruikt voor stoomopwekking, koeling, brandbestrijding en andere soortgelijke toepassingen, waarbij het niet in aanraking komt met voedingsmiddelen, moet via afzonderlijke leidingen lopen die :

- gemakkelijk identificeerbaar moeten zijn;
- niet met de drinkwaterleiding verbonden zijn of zo geconstrueerd zijn dat water uit die leidingen onmogelijk in het drinkwatersysteem terecht kan komen.

In de onmiddellijke nabijheid van elk uitrustingsstuk waar ondrinkbaar water kan worden afgetapt moet op een duidelijk zichtbare en onuitwisbare wijze het opschrift "ONDRINKBAAR WATER " of een opschrift met dezelfde betekenis aangebracht zijn.

**3.4. Algemene hygiëne-eisen betreffende het personeel en de opleiding van het personeel**

3.4.1. In de lokalen moet elke persoon een zeer goede persoonlijke hygiëne betrachten en, waar nodig, passende, schone, beschermende kleding, hoofddeksel en schoeisel dragen. Elke handelwijze, die contaminatie van voedingsmiddelen kan veroorzaken, moet vermeden worden.

3.4.2. Wanneer het risico bestaat dat voedingsmiddelen rechtstreeks of onrechtstreeks kunnen worden gecontamineerd, verbieden de verantwoordelijke van de inrichting en/of de optredende ambtenaar de toegang tot de lokalen aan elke persoon van wie bekend is of vermoed wordt dat hij lijdt aan of drager is van een ziekte die via voedingsmiddelen kan worden overgedragen, of die bijvoorbeeld geïnfecteerde wonden, huidinfecties, huidaandoeningen of diarree heeft. De toegang tot de lokalen kan opnieuw worden toegelaten indien de geïnfecteerde persoon aan de optredende ambtenaar kan bewijzen dat hij geen rechtstreekse of onrechtstreekse contaminatie van de voedingsmiddelen meer kan veroorzaken, bijvoorbeeld door middel van een geneeskundig attest.

3.4.3. De verantwoordelijken van de inrichtingen moeten ervoor zorgen dat elke persoon, die bij de fabricage en/of het in de handel brengen van voedingsmiddelen werkzaam is, aan toezicht wordt onderworpen, een op zijn werkzaamheid afgestemde opleiding inzake voedingshygiëne krijgt en geschikte instructies volgt om de bepalingen van dit besluit te kunnen toepassen.

**3.5. Algemene hygiëne-eisen betreffende de grondstoffen en de voedingsmiddelen**

3.5.1. De inrichtingen mogen geen grondstoffen of ingrediënten aanvaarden waarvan bekend is of waarvan redelijkerwijze mag worden aangenomen dat zij zodanig besmet zijn met parasieten, pathogene micro-organismen of toxische, in ontbinding verkerende of vreemde substanties of met welke andere contaminant ook, dat zij nog steeds ongeschikt zouden zijn voor menselijke consumptie, na het normale sorteer-, voorbereidings- of verwerkingsproces of na welk ander proces ook, dat in de inrichting wordt toegepast.

3.5.2. De grondstoffen en de ingrediënten, die in de inrichting zijn opgeslagen, moeten onder geschikte omstandigheden bewaard worden zodanig dat zij tegen elke contaminatie of bederf beschermd zijn.

3.5.3. In elk stadium van de fabricage of het in de handel brengen moeten alle voedingsmiddelen worden beschermd tegen elke contaminatie of bederf waardoor zij ongeschikt voor menselijke consumptie of schadelijk voor de gezondheid zouden kunnen worden. Met name moeten de risico's van rechtstreekse of onrechtstreekse overbrenging van contaminanten in voedingsmiddelen worden vermeden.

3.5.4. De grondstoffen, ingrediënten en alle voedingsmiddelen, die een voedingsbodem kunnen zijn voor de groei van pathogene micro-organismen of voor de vorming van toxines, moeten bewaard worden bij temperaturen die in de reglementering opgelegd zijn of die, bij gebrek aan reglementering, geen risico voor de gezondheid opleveren. Zonder afbreuk te doen aan andere bepalingen in de reglementering en voor zover dit verenigbaar is met de veiligheid en salubriteit van de voedingsmiddelen, mag waar nodig voor korte periodes van de temperatuurvereiste worden afgeweken indien dat onvermijdelijk is om praktische redenen in verband met de hantering, bij de bereiding, het vervoer, de opslag, het uitstellen en het opdienen van de voedingsmiddelen.

3.5.5. Wanneer voedingsmiddelen koel moeten bewaard of opgediend worden, moeten zij onmiddellijk na de laatste warmtebehandeling of de laatste bereidingsfase, indien geen warmtebehandeling wordt toegepast, worden afgekoeld tot een temperatuur die in de reglementering opgelegd is of die, bij gebrek aan reglementering, de veiligheid en de salubriteit van de voedingsmiddelen kan verzekeren.

3.5.6. Wanneer voedingsmiddelen opgewarmd, warm bewaard of warm opgediend moeten worden, moeten zij vlug opgewarmd worden en moeten zij voortdurend op een temperatuur van minimum 65°C bewaard worden.

3.5.7. Gevaarlijke, toxische en/of oneetbare substanties, met inbegrip van dierenvoeding, moeten op passende wijze worden geëtiketteerd en in afzonderlijke en veilige recipiënten worden bewaard.

### 3.6. Algemene hygiëne-eisen betreffende het vervoer

3.6.1. De laadruimten van voertuigen, containers, citernes of andere gelijkaardige vervoermiddelen voor voedingsmiddelen moeten schoon en in goede staat van onderhoud gehouden worden om de voedingsmiddelen tegen elke contaminatie of bederf te beschermen. Zij moeten zodanig ontworpen en geconstrueerd zijn dat zij goed kunnen schoongemaakt en/of gedesinfecteerd worden. De oppervlakken in contact met voedingsmiddelen mogen geen bron van contaminatie of van bederf van deze voedingsmiddelen zijn.

3.6.2. De laadruimten van voertuigen, containers, citernes of andere gelijkaardige vervoermiddelen mogen niet voor het vervoer van andere goederen dan voedingsmiddelen worden gebruikt indien zulks tot besmetting van de voedingsmiddelen kan leiden.

Voedingsmiddelen in bulk in vloeibare, korrelvormige of poedervormige staat moeten worden vervoerd in laadruimten, containers, tanks of andere gelijkaardige vervoermiddelen die voorbehouden zijn aan het vervoer van voedingsmiddelen. Op de containers moet een duidelijk leesbare, onuitwisbare en niet verwijderbare vermelding "uitsluitend voor voedingsmiddelen" of elke andere vermelding met dezelfde betekenis staan.

3.6.3. In de laadruimten van voertuigen, containers, citernes of andere gelijkaardige vervoermiddelen, die worden gebruikt voor het vervoer van andere producten naast voedingsmiddelen of voor het vervoer van verschillende voedingsmiddelen tegelijk, moeten de producten waar nodig afdoende van elkaar gescheiden zijn om elk risico van contaminatie of bederf van de voedingsmiddelen te vermijden.

3.6.4. De laadruimten van voertuigen, containers, citernes of andere gelijkaardige vervoermiddelen, die voor het vervoer van andere producten dan voedingsmiddelen of voor het vervoer van verschillende voedingsmiddelen zijn gebruikt, moeten tussen de verschillende opeenvolgende vrachten afdoende worden schoongemaakt om elk risico van contaminatie of bederf van de voedingsmiddelen te vermijden.

3.6.5. Voedingsmiddelen in laadruimten van voertuigen, containers, citernes of andere gelijkaardige vervoermiddelen moeten zodanig worden geplaatst en beschermd dat het risico van contaminatie of bederf wordt voorkomen.

3.6.6. Waar nodig moeten laadruimten van voertuigen, containers, citernes of andere gelijkaardige vervoermiddelen, die worden gebruikt voor het vervoer van voedingsmiddelen, zodanig ontworpen en uitgerust zijn dat de temperaturen, waarop deze voedingsmiddelen moeten worden bewaard, worden gehandhaafd en gecontroleerd.

### HOOFDSTUK 4. — Specifieke hygiëne-eisen betreffende mobiele en/of tijdelijke plaatsen.

4.1. Er moet aan de eisen van het hoofdstuk 3 voldaan zijn.

4.2. Zij moeten zodanig gesitueerd, ontworpen, geconstrueerd, schoongehouden en onderhouden zijn dat contaminatie of bederf van voedingsmiddelen en de aanwezigheid van ongedierte wordt voorkomen.

4.3. Een passende uitrusting, om een zeer goede persoonlijke hygiëne te bekomen, moet aanwezig zijn en gebruikt worden. Dat houdt in: een uitrusting voor het hygiënisch wassen en drogen van de handen, een hygiënische sanitaire installatie en waar nodig een uitrusting om zich om te kleden.

4.4. Oppervlakken, die met voedingsmiddelen in aanraking komen, moeten schoon zijn, goed worden onderhouden en gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, waar nodig, gedesinfecteerd. Zij moeten vervaardigd zijn uit of bedekt zijn met glad, niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal, behalve afwijkingen indien de verantwoordelijken van de inrichtingen ten genoegen van de bevoegde overheid kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen.

4.5. Een passende uitrusting en geschikte methoden moeten aanwezig zijn en gebruikt worden voor het reinigen en waar nodig het desinfecteren van het gereedschap en de uitrusting. Deze uitrusting moet beschikken over een voldoende toevoer van warm en/of koud, en waar nodig drinkbaar water.

4.6. Een passende uitrusting en geschikte methoden moeten aanwezig zijn en gebruikt worden voor het reinigen van de voedingsmiddelen. Zij moeten voorzien zijn van voldoende warm en/of koud drinkbaar water, naar gelang van de behoefte.

4.7. Waar nodig moet een passende uitrusting beschikbaar zijn en gebruikt worden om de voedingsmiddelen in geschikte temperatuurvoorwaarden te kunnen behouden en om deze voorwaarden te kunnen controleren.

### HOOFDSTUK 5. — Specifieke hygiëne-eisen in de handelslokalen

Niet-verpakte voedingsmiddelen, met uitzondering van verse groenten en vers fruit, moeten zodanig te koop worden gesteld dat zij niet door de verbruikers aangeraakt kunnen worden. Deze bepaling is niet van toepassing op voedingsmiddelen, die voor zelfbediening te koop worden gesteld, op voorwaarde dat geschikte maatregelen worden genomen om elke door het publiek veroorzaakte contaminatie of bederf te vermijden.

In het geval van onverpakt en ongesneden brood en van onverpakte producten van de fijnbakkerij, bedoeld in het koninklijk besluit van 2 september 1985 betreffende brood en andere bakkerijproducten, met uitzondering van deze die banketbakkersroom bevatten, die voor zelfbediening te koop gesteld staan, moeten de volgende maatregelen genomen worden:

a) deze producten moeten te koop gesteld zijn in afgeschermd verkoopmeubelen met klapvensters, die waar nodig met tangen uitgerust zijn;

b) op het klapvenster dient een bericht aangebracht, dat de hygiënische wijze, waarop de verbruikers zich moeten bedienen, vermeldt;

c) deze producten moeten zodanig te koop gesteld zijn dat een verantwoordelijke erover kan waken dat er zich geen misbruiken voordoen.

### HOOFDSTUK 6. — Specifieke hygiëne-eisen in restauratie-inrichtingen

6.1. Om kruiscontaminatie te voorkomen, mogen werkbanken, tafels, apparaten, gereedschap, recipiënten en alle andere voorwerpen, die met rauwe gecontamineerde voedingsmiddelen in aanraking zijn geweest, niet in aanraking komen met behandelde voedingsmiddelen geschikt voor menselijke consumptie, tenzij deze vooraf doeltreffend gereinigd en gedesinfecteerd werden.

6.2. Voedingsafval in borden, glazen, koppen of schotels van aan verbruikers geserveerde voedingsmiddelen mag niet meer voor menselijke consumptie gebruikt worden.

6.3. Het gereedschap van de keukens, het vaatwerk, de glazen en het bestek moeten op het ogenblik dat ze worden gebruikt perfect schoon zijn en vrij van contaminanten. Na gebruik moeten ze worden schoongemaakt, gewassen en, waar nodig, ontsmet en afdoende met drinkbaar water worden gespoeld.

6.4. De benodigdheden, die bij het reinigen of drogen van de gereedschappen van de keukens, het vaatwerk, de glazen en het bestek gebruikt worden, moeten zelf geregeld gereinigd, en waar nodig ontsmet worden. Waar nodig moeten zij geregeld hernieuwd worden.

6.5. In ieder toilet, dat door de personeelsleden gebruikt wordt, moet op duidelijk zichtbare en op onuitwisbare wijze een bericht aangebracht zijn dat het wassen van de handen na gebruik van het toilet verplicht stelt.

6.6. De personeelsleden, die rechtstreeks met de voedingsmiddelen in aanraking komen, zelfs tijdelijk, moeten de hierna volgende regels naleven :

a) de onderarmen en handen moeten steeds schoon zijn. Er mogen geen juwelen worden gedragen. De nagels moeten kort geknipt en schoon zijn en mogen niet gelakt zijn;

b) de handen moeten met vloeibare zeep of met enig ander reinigingsmiddel gewassen worden, met drinkbaar water afgespoeld worden en met een wegwerphanddoek of op enige andere hygiënische wijze worden gedroogd :

- telkens bij het begin van het werk;
- telkens na gebruik van het toilet;
- na de behandeling van mogelijk besmette voorwerpen of voedingsmiddelen;
- na elke handeling waarbij de handen bevuild of besmet kunnen zijn.

Deze bepaling is ook van toepassing indien handschoenen of enigerlei gerei worden gebruikt om de voedingsmiddelen te manipuleren;

c) wonden aan handen, armen of het hoofd moeten verzorgd worden om te vermijden dat voedingsmiddelen worden gecontamineerd. Wonden moeten met een sluitend verband worden bedekt. Aan de handen en onderarmen moet dit verband bovendien waterdicht zijn.

#### HOOFDSTUK 7. — *Specifieke hygiëne-eisen voor de distributie-automaten*

Benevens de bepalingen van het voorgaande hoofdstuk IV, moeten de distributieapparaten, die voor de fabricage en/of de distributie van voedingsmiddelen worden gebruikt, hierna "het apparaat" genoemd, aan de volgende specifieke hygiëne-eisen voldoen.

7.1. Het apparaat moet gemakkelijk demonteerbaar zijn en geregeld gereinigd en waar nodig ontsmet worden.

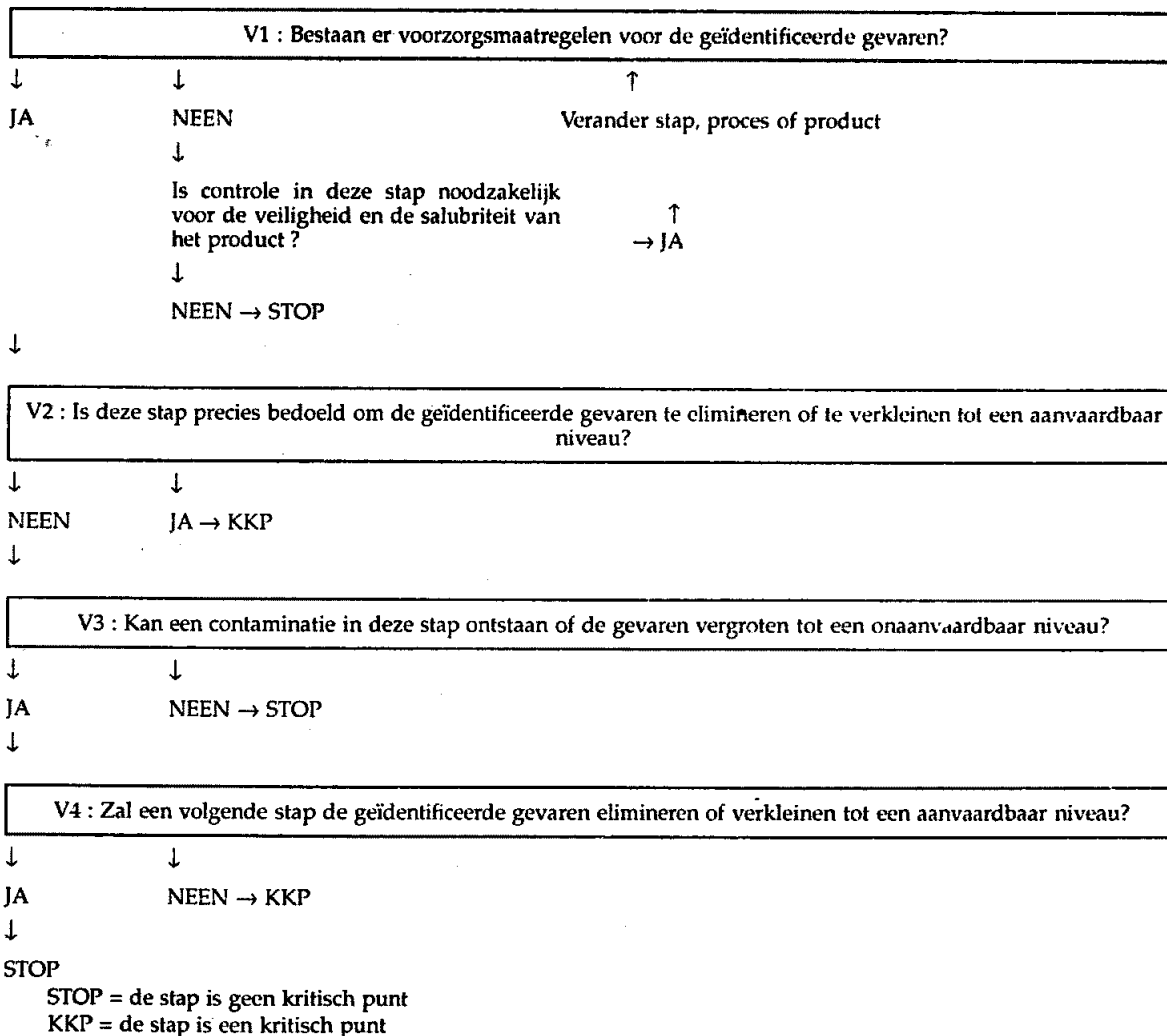
7.2. Niet gebruikte voedingsmiddelen moeten tijdig en alleszins vooraleer contaminatie of bederf optreedt, uit het apparaat verwijderd worden.

7.3. Indien de temperatuur, waarbij de voedingsmiddelen moeten bewaard worden, niet meer nageleefd wordt, moet het apparaat automatisch blokkeren. Het apparaat mag daarna enkel terug in gebruik genomen worden, indien alle voedingsmiddelen die het bevatte, er werden uit verwijderd en aan het gebruik voor menselijk consumptie onttrokken werden.

7.4. Het apparaat moet op een duidelijk zichtbare plaats de naam of firmanaam, het adres in België en, in voorkomend geval, het telefoonnummer dragen van de persoon of de inrichting die verantwoordelijk is voor de goede werking en het onderhoud van het apparaat.

#### II. BESLISSINGSBOOM DIE KAN WORDEN GEBRUIKT OM DE KRITISCH(E) PUNT(EN) VERMELD IN ARTIKEL 4, 1°, b) VAN DIT BESLUIT TE BEPALEN

Pas de volgende beslissingsboom toe op elke stap van de fabricage of het in de handel brengen van voedingsmiddelen, waar gevaren geïdentificeerd zijn :



## III. MODEL VAN SCHRIFTELIJKE DOCUMENTATIE VERMELD IN ARTIKEL 4, 4° VAN DIT BESLUIT

Stappen van de fabricage of het in de handel brengen	Mogelijke gevaren Wat kan er gebeuren?	Kritisch(e)punt(en) Ja of nee?	Controle- en bewakingsmaatregelen van de kritische punten Hoe controleren?	Corrigerende maatregelen Wat te doen indien niet conform?	Verantwoordelijk personeel

Gezien om gevoegd te worden bij Ons besluit van 7 februari 1997.

**ALBERT**

Van Koningswege :

De Minister van Volksgezondheid en Pensioenen,  
M. COLLA

## AUTRES ARRETES — ANDERE BESLUITEN

### MINISTERE DES AFFAIRES SOCIALES, DE LA SANTE PUBLIQUE ET DE L'ENVIRONNEMENT DE LA SANTE

[97/22140]

#### 27 FEVRIER 1997. — Arrêté ministériel portant l'agrégation des services hospitaliers pour la formation des médecins généralistes

Le Ministre de la Santé publique et des Pensions,

Vu l'arrêté royal du 21 avril 1983 fixant les modalités de l'agrégation des médecins spécialistes, modifié par les arrêtés royaux du 13 mars 1985, du 8 août 1985 et du 13 juin 1986;

Vu l'arrêté ministériel du 30 avril 1993 relatif à l'agrément comme médecin généraliste en ce qui concerne l'application de la législation en matière d'assurance obligatoire contre la maladie et l'invalidité, ainsi que le port du titre de médecin généraliste,

Arrête :

**Article 1<sup>er</sup>.** Le service hospitalier ci-après est agréé pour la formation des médecins généralistes pour une durée de cinq ans :

— Chirurgie plastique, « H. Hartziekenhuis », Lier.

**Art. 2.** Le présent arrêté entre en vigueur le 13 janvier 1997.

Bruxelles, le 27 février 1997.

M. COLLA

[97/22142]

#### 27 FEVRIER 1997. — Arrêté ministériel portant la prolongation de l'agrégation des services hospitaliers et des services médico-sociaux pour la formation des médecins généralistes

Le Ministre de la Santé publique et des Pensions,

Vu l'arrêté ministériel du 30 avril 1993 relatif à l'agrément comme médecin généraliste en ce qui concerne l'application de la législation en matière d'assurance obligatoire contre la maladie et l'invalidité, ainsi que le port du titre de médecin généraliste; Vu l'arrêté royal du 21 avril 1983 fixant les modalités de l'agrégation des médecins spécialistes et des médecins généralistes, modifié par les arrêtés royaux du 13 mars 1985, du 8 août 1985 et du 13 juin 1986;

### MINISTERIE VAN SOCIALE ZAKEN, VOLKSGEZONDHEID EN LEEFMILIEU VOLKSGEZONDHEID

[97/22140]

#### 27 FEBRUARI 1997. — Ministerieel besluit houdende de erkenning van ziekenhuisdiensten voor de opleiding van huisartsen

De Minister van Volksgezondheid en Pensioenen,

Gelet op het koninklijk besluit van 21 april 1983 tot vaststelling van de nadere regelen voor erkenning van geneesheren-specialisten en van huisartsen, gewijzigd bij koninklijke besluiten van 13 maart 1985, 8 augustus 1985 en van 13 juni 1986;

Gelet op het ministerieel besluit van 30 april 1993 betreffende de erkenning als huisarts wat de toepassing van de wetgeving inzake de verplichte ziekte- en invaliditeitsverzekering, alsmede het voeren van de titel van huisarts betreft,

Besluit :

**Artikel 1.** Onderstaande ziekenhuisdienst wordt erkend voor de opleiding van huisartsen voor een termijn van vijf jaar :

— Plastische Heelkunde, H. Hartziekenhuis, Lier.

**Art. 2.** Dit besluit treedt in werking op 13 januari 1997.

Brussel, 27 februari 1997.

M. COLLA

[97/22142]

#### 27 FEBRUARI 1997. — Ministerieel besluit houdende de erkenning van ziekenhuisdiensten en medisch-sociale diensten voor de opleiding van huisartsen

De Minister van Volksgezondheid en Pensioenen,

Gelet op het koninklijk besluit van 21 april 1983 tot vaststelling van de nadere regelen voor erkenning van geneesheren-specialisten en van huisartsen, gewijzigd bij koninklijke besluiten van 13 maart 1985, 8 augustus 1985 en van 13 juni 1986;

Gelet op het ministerieel besluit van 30 april 1993 betreffende de erkenning als huisarts wat de toepassing van de wetgeving inzake de verplichte ziekte- en invaliditeitsverzekering, alsmede het voeren van de titel van huisarts betreft;