

MINISTERIE VAN SOCIALE ZAKEN,  
VOLKSGEZONDHEID EN LEEFMILIEU

N. 98 — 2965

[C - 98/22666]

**9 OKTOBER 1998. — Koninklijk besluit tot wijziging van het koninklijk besluit van 30 december 1992 betreffende de erkenning en de inrichtingsvoorwaarden van de slachthuizen en andere inrichtingen**

ALBERT II, Koning der Belgen,

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

Gelet op de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel, inzonderheid op artikel 14, gewijzigd bij de wet van 13 juli 1981 en bij het koninklijk besluit van 9 januari 1992;

Gelet op de wet van 15 april 1965 betreffende de keuring van en de handel in vis, gevogelte, konijnen en wild, en tot wijziging van de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel, inzonderheid op artikel 3, § 1, gewijzigd bij de wet van 13 juli 1981;

Gelet op het koninklijk besluit van 14 februari 1974 betreffende de bevrozing van gortig vlees van varkens, schapen en runderen;

Gelet op het koninklijk besluit van 30 december 1992 betreffende de erkenning en de inrichtingsvoorwaarden van de slachthuizen en andere inrichtingen, gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 25 februari 1994, 11 april 1995, 19 augustus 1997, 11 oktober 1997 en 24 oktober 1997;

Gelet op de richtlijn 94/65/EG van de Raad van 14 december 1994 tot vaststelling van voorschriften voor de productie en het in de handel brengen van gehakt vlees en vleesbereidingen;

Gelet op de richtlijn 95/23/EG van de Raad van 22 juni 1995 tot wijziging van richtlijn 64/433/EEG betreffende de gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van vers vlees;

Gelet op de richtlijn 95/68/EG van de Raad van 22 december 1995 tot wijziging van richtlijn 77/99/EEG betreffende de gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van vleesproducten en bepaalde andere producten van dierlijke oorsprong;

Gelet op de beschikking 94/837/EG van de Commissie van 16 december 1994 tot vaststelling van de bijzondere voorwaarden voor erkenning van herverpakkingscentra als bedoeld in richtlijn 77/99/EEG van de Raad en van de voorschriften voor het merken van producten die van een herverpakkingscentrum afkomstig zijn;

Gelet op de beschikking 96/658/EG van de Commissie van 13 november 1996 tot vaststelling van de bijzondere voorwaarden voor de erkenning van inrichtingen in groothandelsmarkten;

Gelet op het advies van de Raad voor veterinaire keuring, gegeven op 9 april 1998;

Gelet op de dringende noodzakelijkheid, gemotiveerd door de verplichting de inrichtingsvoorwaarden van de slachthuizen en andere inrichtingen zonder uitstel in overeenstemming te brengen met de bepalingen van de richtlijnen 94/65/EG, 95/23/EG evenals van richtlijn 95/68/EG waarvoor de EG-Commissie op 3 maart 1998 een met redenen omkleed advies heeft uitgebracht;

Gelet op het advies van de Raad van State, gegeven op 4 augustus 1998, met toepassing van artikel 84, eerste lid, 2°, van de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973, vervangen door de wet van 4 augustus 1996;

Op de voordracht van onze Minister van Volksgezondheid en Pensioenen,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

**Artikel 1.** § 1. Artikel 1, eerste lid, 1°, van het koninklijk besluit van 30 december 1992 betreffende de erkenning en de inrichtingsvoorwaarden van de slachthuizen en andere inrichtingen, gewijzigd bij het koninklijk besluit van 25 februari 1994, wordt vervangen door de volgende bepaling :

« 1° inrichting : het geheel van de infrastructuur die op eenzelfde plaats is gevestigd en die aan een of meer van onderstaande omschrijvingen beantwoordt :

a) een slachthuis, zijnde een inrichting waar slachtdieren, gevogelte, konijnen of gekweekt wild worden geslacht;

b) een uitsnijderij, zijnde een inrichting waar vers vlees van slachtdieren, gevogelte, konijnen of wild wordt uitgesneden of uitgebeend, met inbegrip van een inrichting waar separatorvlees wordt bekomen evenals van een inrichting waar vers vlees met een onmiddellijke verpakking wordt omhuld of opnieuw omhuld;

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

F. 98 — 2965

[C - 98/22666]

**9 OCTOBRE 1998. — Arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif à l'agrément et aux conditions d'installation des abattoirs et d'autres établissements**

ALBERT II, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, Salut.

Vu la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes, notamment l'article 14, modifié par la loi du 13 juillet 1981 et par l'arrêté royal du 9 janvier 1992;

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

Vu l'arrêté royal du 14 février 1974 relatif à la congélation des viandes ladres du porc, du mouton et de la bête bovine;

Vu l'arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif à l'agrément et aux conditions d'installation des abattoirs et d'autres établissements, modifié par les arrêtés royaux des 25 février 1994, 11 avril 1995, 19 août 1997, 11 octobre 1997 et 24 octobre 1997;

Vu la directive 94/65/CE du Conseil du 14 décembre 1994 établissant les exigences applicables à la production et à la mise sur le marché de viandes hachées et de préparations de viandes;

Vu la directive 95/23/CE du Conseil du 22 juin 1995 modifiant la directive 64/433/CEE relative aux conditions de production et de mise sur le marché de viandes fraîches;

Vu la directive 95/68/CE du Conseil du 22 décembre 1995 modifiant la directive 77/99/CEE relative à des problèmes sanitaires en matière de production et de mise sur le marché de produits à base de viande et de certains autres produits d'origine animale;

Vu la décision 94/837/CE de la Commission du 16 décembre 1994 fixant les conditions particulières d'agrément des centres de reconditionnement visés à la directive 77/99/CEE du Conseil et les règles de marquage des produits qui en sont issus;

Vu la décision 96/658/CE de la Commission du 13 novembre 1996 fixant les conditions particulières d'agrément au titre d'établissements des marchés de gros;

Vu l'avis du Conseil d'expertise vétérinaire, donné le 9 avril 1998;

Vu l'urgence, motivée par l'obligation d'harmoniser sans délai les conditions d'installation des abattoirs et d'autres établissements avec les dispositions des directives 94/65/CE, 95/23/CE ainsi que de la directive 95/68/CE pour laquelle la Commission CE a émis un avis motivé le 3 mars 1998;

Vu l'avis du Conseil d'Etat, donné le 4 août 1998, en application de l'article 84, alinéa 1<sup>er</sup>, 2°, des lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973, remplacé par la loi du 4 août 1996;

Sur la proposition de Notre Ministre de la Santé publique et des Pensions,

Nous avons arrêté et arrêtons :

**Article 1<sup>er</sup>.** § 1<sup>er</sup>. L'article 1<sup>er</sup>, premier alinéa, 1°, de l'arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif à l'agrément et aux conditions d'installation des abattoirs et d'autres établissements, modifié par l'arrêté royal du 25 février 1994, est remplacé par la disposition suivante :

« 1° établissement : l'ensemble de l'infrastructure établie sur le même site et qui répond à une ou plusieurs des descriptions sousmentionnées :

a) un abattoir, c'est-à-dire un établissement dans lequel des animaux de boucherie, des volailles, des lapins ou du gibier d'élevage sont abattus;

b) un atelier de découpe, c'est-à-dire un établissement dans lequel la viande fraîche d'animaux de boucherie, de volailles, de lapins ou de gibier est découpée ou désossée, y compris un établissement dans lequel des viandes séparées mécaniquement sont obtenues ainsi qu'un établissement dans lequel des viandes fraîches sont conditionnées ou reconditionnées;

c) een vrij-wildverwerkingsinrichting, zijnde een inrichting waar gedood vrij wild wordt behandeld en waar vlees van vrij wild wordt verkregen, uitgesneden, uitgebeend, of met een onmiddellijke verpakking wordt omhuld of opnieuw omhuld;

d) een inrichting waar gehakt vlees of vleesbereidingen worden vervaardigd, met inbegrip van een inrichting waar deze waren met een onmiddellijke verpakking worden omhuld;

e) een inrichting waar vleesproducten, inbegrepen kant-en-klaargerechten, worden vervaardigd of in porties verdeeld, met inbegrip van een inrichting waar deze waren met een onmiddellijke verpakking worden omhuld of opnieuw omhuld;

f) een inrichting waar bijproducten van dierlijke oorsprong voor menselijke voeding worden vervaardigd, met inbegrip van een inrichting waar deze waren met een onmiddellijke verpakking worden omhuld of opnieuw omhuld;

g) een opslagplaats of een koel- en vrieshuis, zijnde een inrichting waar vers vlees, vleesbereidingen, vleesproducten of bijproducten van dierlijke oorsprong worden opgeslagen;

h) een herverpakingscentrum, zijnde een inrichting waar vers vlees, vleesbereidingen, vleesproducten of bijproducten van dierlijke oorsprong, die met een onmiddellijke verpakking zijn omhuld, opnieuw worden bijeengebracht en/of van een nieuwe eindverpakking voorzien zonder dat de onmiddellijke verpakking wordt geopend. »

§ 2. In artikel 1, tweede lid, van hetzelfde besluit, worden tussen de woorden « koninklijk besluit » en « betreffende de » de woorden « van 4 juli 1996 » en tussen de woorden « betreffende de » en « exploitatievoorwaarden » de woorden « algemene en bijzondere » ingevoegd.

**Art. 2.** Artikel 2 van hetzelfde besluit, gewijzigd bij het koninklijk besluit van 25 februari 1994, wordt vervangen door de volgende bepaling :

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

1° een particulier die te zijnen huize toegelaten slachtactiviteiten uitoefent, indien het vlees bestemd is voor de uitsluitende behoeften van zijn gezin;

2° een jager die vrij wild van de eigen jachtbuit ontweit, onthuidt of ontvedert met het oog op de rechtstreekse levering van de gehele karkassen, met of zonder slachtafval, aan de eindverbruiker;

3° een producent van gevogelte, konijnen of gekweekt vederwild die ten hoogste 10.000 stuks van deze dieren per jaar kweekt en die er daarvan kleine hoeveelheden op zijn bedrijf slacht voor het rechtstreeks afstaan op zijn bedrijf van gehele karkassen, met of zonder slachtafval, aan particulieren, voor zover hij op zijn bedrijf niet over enige erkende inrichting beschikt;

4° een detailhandelszaak met inbegrip van de bijhorende werkplaats, alsmede op lokalen die aan verkooppunten grenzen, waar het uitsnijden, het uitbenen, de vervaardiging, de opslag en de verpakking uitsluitend geschieden met het oog op de verkoop aan de verbruiker; »

**Art. 3.** § 1. Artikel 5, § 1, van hetzelfde besluit, gewijzigd bij het koninklijk besluit van 25 februari 1994, wordt vervangen door de volgende paragraaf :

« § 1. In afwijking op artikel 4 kunnen :

1° de exploitanten van de slachthuizen die niet voldoen aan de voorwaarden van bijlage I, een erkenning bekomen als slachthuis met een geringe capaciteit voor zover :

a) hun slachthuis voor slachtdieren voldoet aan de inrichtingsvoorwaarden van bijlage II, hoofdstukken I en II;

b) hun slachthuis voor gevogelte of konijnen voldoet aan de inrichtingsvoorwaarden van bijlage II, hoofdstukken I en IIbis;

2° de exploitanten van vrij-wildverwerkingsinrichtingen die niet voldoen aan de inrichtingsvoorwaarden van bijlage I, een erkenning bekomen als vrij-wildverwerkingsinrichting met een geringe capaciteit voor zover hun inrichting voldoet aan de inrichtingsvoorwaarden van bijlage II, hoofdstukken I en IIter.

3° de exploitanten van uitsnijderijen die niet voldoen aan de inrichtingsvoorwaarden van bijlage I, een erkenning bekomen als uitsnijderij met een geringe capaciteit voor zover hun uitsnijderij voldoet aan de inrichtingsvoorwaarden van bijlage II, hoofdstukken I en III; »

§ 2. In artikel 5, § 2, eerste lid, van hetzelfde besluit worden in de Nederlandse tekst tussen de woorden « de inrichtingsvoorwaarden » en « van bijlage II » de woorden « van bijlage I, hoofdstuk I en » ingevoegd.

c) un établissement de traitement du gibier sauvage, c'est-à-dire un établissement dans lequel le gibier sauvage mis à mort est traité et dans lequel les viandes de gibier sauvage sont obtenues, découpées, désossées, conditionnées ou reconditionnées;

d) un établissement dans lequel sont fabriquées des viandes hachées ou des préparations de viandes, y compris un établissement dans lequel ces denrées sont conditionnées;

e) un établissement dans lequel des produits à base de viande, y compris des plats cuisinés, sont fabriqués ou mis en portions, y compris un établissement dans lequel ces denrées sont conditionnées ou reconditionnées;

f) un établissement dans lequel d'autres issues traitées d'origine animale destinées à la consommation humaine sont fabriquées, y compris un établissement dans lequel ces denrées sont conditionnées ou reconditionnées;

g) un entrepôt ou un entrepôt frigorifique, c'est-à-dire un établissement dans lequel des viandes fraîches, des préparations de viandes, des produits à base de viande ou d'autres issues traitées d'origine animale sont entreposés;

h) un centre de réemballage, c'est-à-dire un établissement dans lequel des viandes fraîches, des préparations de viandes, des produits à base de viande ou d'autres issues traitées d'origine animale, conditionnés, sont regroupés et/ou réemballés sans que le conditionnement soit ouvert. »

§ 2. Dans l'article 1<sup>er</sup>, deuxième alinéa, du même arrêté, les mots « du 4 juillet 1996 » sont insérés entre les mots « l'arrêté royal » et « relatif aux » et les mots « générales et spéciales » sont insérés entre les mots « conditions » et « d'exploitation ».

**Art. 2.** L'article 2 du même arrêté, modifié par l'arrêté royal du 25 février 1994, est remplacé par la disposition suivante :

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

1° à une personne privée qui pratique des activités d'abattage autorisées à son domicile, si les viandes sont destinées aux besoins exclusifs de son ménage;

2° à un chasseur qui éviscère, habille ou plume du gibier sauvage de son propre butin pour la livraison directe de carcasses entières, avec ou sans abats, au consommateur final;

3° à un producteur de volaille, de lapins ou de gibier d'élevage à plumes dont la production annuelle n'est pas supérieure à 10.000 unités de ces animaux et qui en abat de petites quantités sur son exploitation pour la cession directe sur son exploitation de carcasses entières, avec ou sans abats, à des personnes privées, pour autant qu'il ne dispose d'aucun établissement agréé sur son exploitation;

4° à un magasin de détail y compris l'atelier attenant, ainsi qu'aux locaux contigus à des points de vente, où la découpe, le désossage, la fabrication, l'entreposage et l'emballage sont effectuées exclusivement en vue de la vente au consommateur; »

**Art. 3.** § 1<sup>er</sup>. L'article 5, § 1<sup>er</sup>, du même arrêté, modifié par l'arrêté royal du 25 février 1994, est remplacé par le paragraphe suivant :

« § 1<sup>er</sup>. Par dérogation à l'article 4 :

1° les exploitants des abattoirs qui ne répondent pas aux conditions de l'annexe I peuvent obtenir un agrément d'abattoir de faible capacité pour autant que :

a) leur abattoir d'animaux de boucherie réponde aux conditions d'installation de l'annexe II, chapitres I et II;

b) leur abattoir de volailles ou de lapins réponde aux conditions d'installation de l'annexe II, chapitres I et IIbis;

2° les exploitants des établissements de traitement du gibier sauvage qui ne répondent pas aux conditions d'installation de l'annexe I, peuvent obtenir un agrément d'établissement de traitement du gibier sauvage de faible capacité pour autant que leur établissement réponde aux conditions d'installation de l'annexe II, chapitres I et IIter.

3° les exploitants des ateliers de découpe qui ne répondent pas aux conditions d'installation de l'annexe I, peuvent obtenir un agrément d'atelier de découpe de faible capacité pour autant que leur atelier de découpe réponde aux conditions d'installation de l'annexe II, chapitres I et III; »

§ 2. Dans l'article 5, § 2, premier alinéa, du texte néerlandais du même arrêté, les mots « van bijlage I, hoofdstuk I en » sont insérés entre les mots « de inrichtingsvoorwaarden » et « van bijlage II ».

In artikel 5, § 2, tweede lid, van hetzelfde besluit, ingevoegd bij koninklijk besluit van 11 april 1995, worden tussen de woorden « de volgende parameters : » en « de structuur » de woorden « de reglementaire exploitatielimit, » ingevoegd.

In artikel 5, § 2, van hetzelfde besluit, wordt het derde lid, ingevoegd bij koninklijk besluit van 11 april 1995, opgeheven.

§ 3. Artikel 5 van hetzelfde besluit, gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 25 februari 1994 en van 11 april 1995, wordt aangevuld met volgende paragrafen :

« § 3. In afwijking op artikel 4, kunnen de exploitanten van inrichtingen waar vleesbereidingen worden vervaardigd en die geen industriële productiestructuur en -capaciteit bezitten, een erkenning bekomen als inrichting met een geringe capaciteit voor zover hun inrichting voldoet aan de inrichtingsvoorwaarden van bijlage I, hoofdstuk I, en van bijlage II, hoofdstuk V.

§ 4. In afwijking op artikel 4, kunnen de exploitanten van opslagplaatsen of van koel- en vrieshuizen met een maximale opslagcapaciteit van 500 m<sup>3</sup> en waar slechts vers vlees, vleesproducten of vleesbereidingen in eindverpakking of gedroogde vleesproducten en eventueel andere voedingsmiddelen worden opgeslagen, een erkenning bekomen als opslagplaats of koel- en vrieshuis met een geringe capaciteit voor zover hun inrichting voldoet aan de inrichtingsvoorwaarden van bijlage I, hoofdstukken I en IV, met dien verstande dat per geval afwijkingen op de minimumvoorwaarden van hoofdstuk I kunnen worden toegestaan. »

**Art. 4.** Artikel 5bis van hetzelfde besluit, ingevoegd bij koninklijk besluit van 25 februari 1994, wordt vervangen door de volgende bepalingen :

« Art. 5bis. § 1. Een bijzonder regime, in afwijking op artikel 3, is van toepassing op volgende personen die beschikken over een afzonderlijk en passend lokaal voor het uitvoeren van slachtverrichtingen, voor zover deze op hun bedrijf zijn toegelaten :

1° de exploitanten van een vetmestingsbedrijf voor gevogelte dat voor de productie van foie gras wordt gebruikt;

2° de exploitanten van een fokbedrijf met verzamelcentrum van gekweekt wild;

3° de producent van gevogelte, konijnen of gekweekt vederwild die per jaar niet meer dan 10.000 van deze dieren kweekt en er daarvan kleine hoeveelheden op zijn bedrijf slacht voor het rechtstreeks afstaan aan particulieren van gehele karkassen, met of zonder slachtafval, op de weekmarkten die het dichtst bij zijn bedrijf zijn gelegen.

§ 2. Dit regime houdt in dat :

1° deze personen de aanwezigheid van dergelijk lokaal dienen te melden aan het hoofd van de keurkring waarin hun bedrijf is gelegen;

2° dit lokaal zodanig dient te zijn ingericht en uitgerust dat de slachtverrichtingen er op hygiënische wijze kunnen gebeuren; in het bijzonder dient het te beantwoorden aan de inrichtingsvoorwaarden gesteld in bijlage III.

§ 3. Indien aan de bovenvermelde voorwaarden is voldaan, levert het hoofd van de keurkring een registratiedocument af dat twee jaar geldig blijft en dat op vraag van de betrokkene kan worden vernieuwd. »

**Art. 5.** In artikel 8, § 2, van hetzelfde besluit, gewijzigd bij koninklijk besluit van 25 februari 1994, worden de woorden « artikel 5, § 1 » vervangen door de woorden « artikel 5, §§ 1, 3 en 4 ».

**Art. 6.** In hetzelfde besluit worden het artikel 9, gewijzigd bij het koninklijk besluit van 25 februari 1994 en het artikel 9bis, ingevoegd bij genoemd koninklijk besluit, opgeheven.

**Art. 7.** In hetzelfde besluit worden het artikel 10 en het artikel 11, gewijzigd bij het koninklijk besluit van 25 februari 1994, vervangen door de volgende bepalingen :

« Art. 10. § 1. De exploitant dient :

1° elke wijziging die hij wenst aan te brengen aan de structuur van zijn inrichting vooraf aan het hoofd van de keurkring waarin zijn inrichting is gelegen, schriftelijk mee te delen, samen met een plan en een tijdschema der werken en de verbintenis deze na te leven;

2° elke wijziging in de administratieve gegevens van de inrichting die zijn opgenomen in de erkenning, tenzij de identiteit van de exploitant, binnen ten hoogste een maand aan het Instituut bij een ter post aangetekende brief mee te delen.

§ 2. Bij niet naleving van de verplichtingen bedoeld in § 1, kan de Minister, in afwijking van de procedure van artikel 3 en de gevallen van artikel 7, de opschorting van de erkenning van de inrichting met onmiddellijke ingang opleggen.

Dans l'article 5, § 2, deuxième alinéa, inséré par l'arrêté royal du 11 mars 1995, les mots « limites réglementaires d'exploitation, » sont insérés entre les mots « les paramètres suivants : » et les mots « structure et circuits ».

Dans l'article 5, § 2, du même arrêté, le troisième alinéa, inséré par l'arrêté royal du 11 avril 1995, est abrogé.

§ 3. L'article 5 du même arrêté, modifié par les arrêtés royaux des 25 février 1994 et 11 avril 1995, est complété par les paragraphes suivants :

« § 3. Par dérogation à l'article 4, les exploitants des établissements où sont fabriquées des préparations de viandes et qui ne disposent pas de structure et de capacité de production industrielle, peuvent obtenir un agrément d'établissement de faible capacité pour autant que leur établissement réponde aux conditions d'installation de l'annexe I, chapitre I, et de l'annexe II, chapitre V.

§ 4. Par dérogation à l'article 4, les exploitants des entrepôts ou des entrepôts frigorifiques d'une capacité maximale d'entreposage de 500 m<sup>3</sup> et dans lesquels ne sont entreposés que des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viandes emballés ou des produits à base de viande séchés et éventuellement d'autres denrées alimentaires, peuvent obtenir un agrément d'entrepôt ou d'entrepôt frigorifique de faible capacité pour autant que leur établissement réponde aux conditions d'installation de l'annexe I, chapitres I et IV, étant entendu que des dérogations aux conditions minimales du chapitre I peuvent être accordées au cas par cas. »

**Art. 4.** L'article 5bis du même arrêté, inséré par l'arrêté royal du 25 février 1994, est remplacé par les dispositions suivantes :

« Art. 5bis. § 1<sup>er</sup>. Un régime spécial, en dérogation à l'article 3, est d'application aux personnes suivantes qui disposent d'un local séparé et approprié pour la réalisation des opérations d'abattage, pour autant que celles-ci soient autorisées dans leur exploitation :

1° les exploitants d'une ferme d'engraissement de volailles destinées à la production de foie gras;

2° les exploitants d'une ferme avec centre de rassemblement de gibier d'élevage;

3° le producteur de volailles, de lapins et de gibier d'élevage à plumes qui ne produit pas plus de 10.000 unités de ces animaux par an et qui en abat de petites quantités sur son exploitation pour la cession directe à des personnes privées de carcasses entières, avec ou sans abats, sur les marchés hebdomadaires les plus proches de son exploitation.

§ 2. Ce régime implique que :

1° ces personnes signalent la présence d'un tel local au chef de cercle d'expertise où se trouve leur exploitation;

2° ce local doit être installé et équipé de façon à ce que les opérations d'abattage y puissent être réalisées de façon hygiénique; en particulier, il doit répondre aux conditions d'installation prévues à l'annexe III.

§ 3. Si les conditions mentionnées ci-dessus sont réalisées, le chef de cercle remet un document d'enregistrement, qui reste valable pendant deux années et qui peut être renouvelé à la demande de l'intéressé. »

**Art. 5.** Dans l'article 8, § 2, du même arrêté, modifié par l'arrêté royal du 25 février 1994, les mots « l'article 5, § 1<sup>er</sup> » sont remplacés par les mots « l'article 5, § 1<sup>er</sup>, 3 et 4 ».

**Art. 6.** Dans le même arrêté, l'article 9, modifié par l'arrêté royal du 25 février 1994, et l'article 9bis, inséré par l'arrêté royal précité, sont abrogés.

**Art. 7.** Dans le même arrêté, l'article 10 et l'article 11, modifié par l'arrêté royal du 25 février 1994, sont remplacés par les dispositions suivantes :

« Art. 10. § 1<sup>er</sup>. L'exploitant est tenu de :

1° signaler, au préalable, par écrit adressé au chef de cercle d'expertise où se trouve son établissement, chaque modification qu'il veut apporter à la structure de son établissement, assorti d'un plan et d'un calendrier des travaux, qu'il s'engage à respecter;

2° signaler, dans un délai maximal d'un mois, par lettre recommandée à la poste, adressée à l'Institut, chaque modification des données administratives de l'établissement, reprises dans l'agrément, à l'exception de l'identité de l'exploitant.

§ 2. En cas de non respect des obligations mentionnées au § 1<sup>er</sup>, le Ministre peut, en dérogation de la procédure de l'article 3 et des cas de l'article 7, imposer la suspension immédiate de l'agrément de l'établissement.

Art. 11. § 1. Ingeval de identiteit van de exploitant van een inrichting wijzigt, dient de nieuwe exploitant, deze wijziging en de datum ervan, binnen ten hoogste een maand bij een ter post aangetekende brief gericht aan het Instituut, mee te delen en het schriftelijk bewijs ervan te leveren, evenals elke andere wijziging in de administratieve gegevens van de inrichting die zijn opgenomen in de bestaande erkenning mee te delen.

In dit geval kan de nieuwe exploitant voorlopig de werkzaamheden onder dekking van de bestaande erkenning verderzetten.

Tenzij een eerdere datum erin als einddatum is opgenomen, en onverminderd de toepassing van artikel 7, vervalt de lopende erkenning van rechtswege op 31 december van het kalenderjaar dat het jaar van de wijziging volgt, ook als tijdens deze termijn een nieuwe wijziging van de identiteit van de exploitant optreedt.

Evenwel kan de erkenning tijdens de bedoelde termijn op vraag van de nieuwe exploitant worden vernieuwd volgens de procedure en de voorwaarden van dit besluit en mits naleving van het koninklijk besluit van 4 juli 1996 betreffende de algemene en bijzondere exploitatievoorwaarden van de slachthuizen en andere inrichtingen.

§ 2. Bij niet naleving van de verplichtingen bedoeld in § 1, eerste lid, kan de Minister, in afwijking van de procedure van artikel 3 en de gevallen van artikel 7, de opschorting of de intrekking van de erkenning van de inrichting met onmiddellijke ingang opleggen.

Indien de wijziging van de identiteit van de exploitant ambtshalve wordt vastgesteld en de Minister niet overgaat tot een maatregel bedoeld in het eerste lid, is de overgangsmaatregel bedoeld in § 1, derde lid, van toepassing, evenwel met beperking tot zes volle maanden na de vaststelling van de wijziging. »

**Art. 8.** In de bijlage I bij hetzelfde besluit, gewijzigd bij het koninklijk besluit van 25 februari 1994, worden volgende wijzigingen aangebracht :

1° in hoofdstuk I, wordt punt 1, tweede lid, *e*), aangevuld met de woorden « om condensatie op wanden en plafonds zoveel mogelijk tegen te gaan »;

2° in hoofdstuk I, punt 2, *b*), worden de woorden « met water dat een temperatuur moet hebben van ten minste 82 °C » geschrapt;

3° in hoofdstuk I, wordt punt 5, vervangen door de volgende bepaling :

« 5. *a*) een koelinstallatie met voldoende koelcapaciteit om vers vlees, vleesbereidingen, vleesproducten of bijproducten van dierlijke oorsprong op de voorgeschreven inwendige temperatuur te brengen en er in opslaglokalen constant op te houden;

*b*) een koelinstallatie met voldoende koelcapaciteit om in de werkllokalen waar de omgevingstemperatuur niet boven 12 °C mag oplopen te kunnen voldoen aan deze vereiste;

*c*) een zelfregistrerende thermometer of telethermometer voor elk van de in *a*) en *b*) bedoelde lokalen;

*d*) een afvoersysteem dat is aangesloten op een afvalwaterleiding en waardoor condensatiewater van de in *a*) en *b*) bedoelde koelinstallaties kan worden afgevoerd zonder enig gevaar voor besmetting op te leveren; »

4° in hoofdstuk I, punt 12, worden tussen de woorden « van de vervoermiddelen, behalve » en de woorden « bij inrichtingen die » de woorden « bij inrichtingen waar vleesproducten of bijproducten van dierlijke oorsprong worden vervaardigd of opgeslagen indien met akkoord van het Instituut gebruik mag worden gemaakt van installaties die zich niet in de inrichting bevinden, en » ingevoegd;

5° hoofdstuk I, punt 14, wordt aangevuld als volgt : « Met betrekking tot de lokalen, apparatuur en installaties vermeld in de punten 1, 2, *b*, 4, *b*, *c* en *e*, en de punten 5 tot en met 13 van dit hoofdstuk of bestemd voor het te koop uitstellen en op de markt brengen van vers vlees, vleesproducten of bijproducten van dierlijke oorsprong is dit eveneens het geval voor onafhankelijke inrichtingen gevestigd in een groothandelsmarkt, uitgezonderd slachthuizen of inrichtingen waar gedode dieren onthuid of ontvederd of van ingewanden worden ontdaan. »;

6° in hoofdstuk II, wordt punt 15, *c*, eerste streepje, *i*, aangevuld met de volgende zin : « Bovendien geldt voor varkens deze eis voor zover nodig is om verontreiniging van vers vlees en van slachtafvallen te voorkomen. »;

7° in hetzelfde punt 15, *c*, laatste streepje worden de woorden « hermetisch gesloten » vervangen door het woord « lekvrije »;

8° in hoofdstuk II, punt 15, *e*, wordt het tweede streepje vervangen door de volgende bepaling :

Art. 11. § 1<sup>er</sup>. Dans le cas où l'identité de l'exploitant de l'établissement est modifiée, le nouvel exploitant est tenu, dans un délai maximal d'un mois et par lettre recommandée à la poste, adressée à l'Institut, de signaler et de prouver par écrit cette modification et sa date, ainsi que de signaler toute autre modification des données administratives de l'établissement reprises dans l'agrément existant.

Dans ce cas, le nouvel exploitant peut provisoirement continuer les activités sous couverture de l'agrément existant.

Sauf si un terme préalable y a été précisé, et sans préjudice à l'application de l'article 7, l'agrément en cours tombera de plein droit le 31 décembre de l'année civile suivant la modification, même si pendant cette période une nouvelle modification de l'identité de l'exploitant se présente.

Toutefois, pendant la période mentionnée, l'agrément peut être renouvelé à la demande du nouvel exploitant suivant la procédure et les conditions du présent arrêté et pour autant que l'arrêté royal du 4 juillet 1996 relatif aux conditions générales et spéciales d'exploitation des abattoirs et d'autres établissements soit respecté.

§ 2. En cas de non respect des obligations mentionnées au § 1<sup>er</sup>, le Ministre peut, en dérogation de la procédure de l'article 3 et des cas de l'article 7, imposer la suspension ou le retrait immédiat de l'agrément de l'établissement.

Si la modification de l'identité de l'exploitant est constatée d'office et le Ministre ne procède pas à une des mesures mentionnées au premier alinéa, la mesure transitoire mentionnée au § 1<sup>er</sup>, troisième alinéa, est d'application, limitée toutefois à six mois entiers après la constatation de la modification. »

**Art. 8.** Dans l'annexe I du même arrêté, modifié par l'arrêté royal du 25 février 1994, les modifications suivantes sont apportées :

1° dans le chapitre I, le point 1, deuxième alinéa, *e*), est complété par les mots « afin d'éliminer autant que possible la condensation sur les murs et les plafonds »;

2° dans le chapitre I, point 2, *b*), les mots « pourvus d'eau à une température minimale de 82 °C » sont supprimés;

3° dans le chapitre I, le point 5, est remplacé par la disposition suivante :

« 5. *a*) des équipements frigorifiques dotés d'une capacité suffisante permettant d'atteindre les températures internes exigées dans les viandes fraîches, les préparations de viandes, les produits à base de viande ou les autres issues traitées d'origine animale et de les maintenir dans les locaux d'entreposage;

*b*) des équipements frigorifiques dotés d'une capacité suffisante permettant, dans les locaux de travail où la température ambiante ne doit pas excéder les 12 °C, de respecter cette exigence;

*c*) un thermomètre ou un téléthermomètre enregistreurs pour chaque local mentionné sous *a*) et *b*);

*d*) un système d'écoulement raccordé à une canalisation des eaux usées et permettant l'évacuation de l'eau de condensation des équipements frigorifiques mentionnés sous *a*) et *b*) d'une manière qui ne présente aucun danger de contamination; »

4° dans le chapitre I, point 12, les mots « dans les établissements dans lesquels des produits à base de viande ou d'autres issues traitées d'origine animale sont fabriqués ou entreposés si, moyennant l'accord de l'Institut, des installations situées hors de l'établissement peuvent être utilisées, et » sont insérés entre les mots « des moyens de transport, sauf » et « dans les établissements »;

5° dans le chapitre I, le point 14, est complété comme suit : « En ce qui concerne les locaux, les équipements et les installations mentionnés aux points 1, 2, *b*, 4, *b*, *c* et *e*, et aux points 5 à 13 du présent chapitre ou destinés à l'offre en vente et la mise sur le marché de viandes fraîches, de produits à base de viande ou d'autres issues traitées d'origine animale, cela est également le cas pour des établissements séparés situés dans un marché de gros, à l'exception d'abattoirs ou d'établissements où des animaux mis à mort sont habillés ou plumés ou éviscérés. »;

6° dans le chapitre II, le point 15, *c*, premier tiret, *i*, est complété par la phrase suivante : « En outre, lorsqu'il s'agit de porcs, cette exigence doit s'appliquer dans la mesure nécessaire pour prévenir la contamination des viandes fraîches et des abats. »;

7° dans le même point 15, *c*, dernier tiret, les mots « fermés et hermétiques » sont remplacés par le mot « étanches »;

8° dans le chapitre II, point 15, *e*, le deuxième tiret est remplacé par la disposition suivante :

« — een afzonderlijk, afsluitbaar en voldoende groot lokaal voor het uitvoeren van noodslachtingen, tenzij deze laatste activiteit in de erkenning van het slachthuis wordt uitgesloten »;

9° in hetzelfde punt 15, e, wordt in de Nederlandse tekst een derde streepje toegevoegd, luidend als volgt :

« — een afzonderlijk koellokaal voor de opslag van het vlees dat voortkomt van deze slachtingen. In dit lokaal moet een afgescheiden afsluitbare ruimte zijn ingericht voor het tijdelijk geïsoleerd bewaren van vlees dat tot nader onderzoek in observatie is aangehouden, tenzij met dit doel een afzonderlijk afsluitbaar koellokaal aanwezig is; »

10° in hetzelfde punt 15, e, worden in het derde streepje van de Franse tekst de woorden « un espace séparé fermant à clé doit être aménagé pour isoler les viandes ainsi mises en observation jusqu'à un examen ultérieur » vervangen door de woorden « un emplacement séparé doit être aménagé pour l'entreposage temporairement isolé des viandes mises en observation en vue d'un complément d'examen »;

11° in hoofdstuk II, punt 15, f, worden in het eerste streepje tussen de woorden « koel- en vrieslokalen » en « met corrosiebestendige voorzieningen » de woorden « voor de opslag van vers vlees » ingevoegd;

12° in hetzelfde punt 15, f, worden het tweede en het derde streepje vervangen door de volgende bepalingen :

« — één of meer koellokale waarin een toereikende, afgescheiden en afsluitbare ruimte moet zijn ingericht voor het tijdelijk geïsoleerd bewaren van vlees dat tot nader onderzoek in observatie is aangehouden, tenzij met dit doel een afzonderlijk en afsluitbaar koellokaal aanwezig is;

— een afzonderlijk, afsluitbaar en gekoeld lokaal voor de opslag van voor menselijke voeding ongeschikte of schadelijk verklaarde karkassen, delen van karkassen of slachtafval, eventueel aangevuld met gesloten recipiënten die zich buiten het gebouw bevinden; »;

13° in hetzelfde punt 15, f, wordt het vierde streepje opgeheven;

14° in het opschrift van hoofdstuk IIbis en in punt 15bis worden de woorden « gevogelte en konijnen » telkens vervangen door de woorden « gevogelte of konijnen »;

15° in hoofdstuk IIbis, punt 15bis, b, worden de woorden « verdoven en » opgeheven en in de Nederlandse tekst van dezelfde bepaling worden de woorden « de gedode dieren » vervangen door de woorden « de te slachten dieren »;

16° in hoofdstuk IIbis, wordt punt 15bis, e, vervangen door de volgende bepaling :

« e) een lokaal voor het aanbrengen van de eindverpakking indien dit in het slachthuis geschiedt, en een lokaal voor de verzending van vers vlees dat ook als ontvangstlokaal voor vers vlees kan dienen; beide lokalen kunnen worden vervangen door een enkel, op voorwaarde dat het voldoende groot is om de verschillende genoemde werkzaamheden hygiënisch te laten verlopen; »;

17° in hoofdstuk IIbis, wordt punt 15bis, f, vervangen door de volgende bepalingen :

« f) — één of meer koel- of vrieslokale voor de opslag van vers vlees met een toereikende en afsluitbare voorziening of ruimte voor het tijdelijk geïsoleerd bewaren van vlees dat tot nader onderzoek in observatie is aangehouden, tenzij met dit doel een afzonderlijk en afsluitbaar koellokaal aanwezig is;

— een afzonderlijke, afsluitbare voorziening voor de opslag van voor menselijke voeding ongeschikte of schadelijk verklaarde karkassen, delen van karkassen of slachtafval, tenzij er zich met dit doel gesloten recipiënten buiten het gebouw bevinden; »;

18° in hoofdstuk IIter, punt 15ter, derde streepje, worden de woorden « dit lokaal moet zijn uitgerust met een passende koelinstallatie en met een zelfregistrerende thermometer of telethermomètre » opgeheven;

19° in hetzelfde punt 15ter, vierde streepje, worden de woorden « , behoudens indien de onmiddellijke verpakking voldoet aan alle aan de eindverpakking gestelde eisen inzake bescherming van de waren » vervangen door de woorden « van vers vlees dat ook als lokaal voor ontvangst van vers vlees kan dienen »;

« — un local séparé, fermant à clé et suffisamment vaste, servant aux abattages de nécessité, sauf si cette dernière activité est exclue dans l'agrément de l'abattoir »;

9° dans le même point 15, e, du texte néerlandais, un troisième tiret est ajouté, rédigé comme suit :

« — een afzonderlijk koellokaal voor de opslag van het vlees dat voortkomt van deze slachtingen. In dit lokaal moet een afgescheiden afsluitbare ruimte zijn ingericht voor het tijdelijk geïsoleerd bewaren van vlees dat tot nader onderzoek in observatie is aangehouden, tenzij met dit doel een afzonderlijk afsluitbaar koellokaal aanwezig is; »

10° dans le même point 15, e, du texte français sont remplacés dans le troisième tiret les mots « un espace séparé fermant à clé doit être aménagé pour isoler les viandes ainsi mises en observation jusqu'à un examen ultérieur » par les mots « un emplacement séparé doit être aménagé pour l'entreposage temporairement isolé des viandes mises en observation en vue d'un complément d'examen »;

11° dans le chapitre II, point 15, f, premier tiret, les mots « pour l'entreposage des viandes fraîches » sont insérés entre les mots « suffisamment vastes » et « et qui comportent »;

12° dans le même point 15, f, le deuxième et le troisième tiret sont remplacés par les dispositions suivantes :

« — un ou des locaux frigorifiques dans lesquels un emplacement suffisant, séparé et fermant à clé doit être aménagé pour l'entreposage temporairement isolé des viandes mises en observation en vue d'un complément d'examen, à moins que ne soit présent à cet effet un local frigorifique séparé et fermant à clé;

— un local refroidi, séparé et fermant à clé destiné à l'entreposage des carcasses, des morceaux de carcasses ou des abats impropres à la consommation humaine ou déclarés nuisibles, éventuellement complété de récipients fermés se trouvant en dehors du bâtiment; »;

13° dans le même point 15, f, le quatrième tiret est abrogé;

14° dans l'intitulé du chapitre IIbis et dans le point 15bis, les mots « de volailles et de lapins » sont remplacés à chaque reprise par les mots « de volailles ou de lapins »;

15° dans le chapitre IIbis, point 15bis, b, les mots « d'étourdissement et » sont abrogés et dans le texte néerlandais de la même disposition les mots « de gedode dieren » sont remplacés par les mots « de te slachten dieren »;

16° dans le chapitre IIbis, le point 15bis, e, est remplacé par la disposition suivante :

« e) un local d'emballage si cette opération est pratiquée à l'abattoir, et un local d'expédition des viandes fraîches pouvant également servir de local de réception des viandes fraîches; ces deux locaux peuvent être remplacés par un seul, à condition que celui-ci soit suffisamment vaste pour permettre la réalisation hygiénique des diverses opérations mentionnées; »;

17° dans le chapitre IIbis, le point 15bis, f, est remplacé par les dispositions suivantes :

« f) — un ou des locaux frigorifiques pour l'entreposage des viandes fraîches avec un dispositif ou un emplacement suffisants et fermant à clé pour l'entreposage temporairement isolé des viandes mises en observation en vue d'un complément d'examen, à moins qu'il ne soit présent à cet effet un local frigorifique séparé et fermant à clé;

— un dispositif séparé, fermant à clé destiné à l'entreposage des carcasses, des morceaux de carcasses ou des abats impropres à la consommation humaine ou déclarés nuisibles, à moins qu'il ne soient présents à cet effet des récipients fermés en dehors du bâtiment; »;

18° dans le chapitre IIter, point 15ter, troisième tiret, les mots « ce local devant être équipé d'un dispositif de refroidissement approprié ainsi que d'un thermomètre ou téléthermomètre enregistreur » sont abrogés;

19° dans le même point 15ter, quatrième tiret, les mots « , à moins que le conditionnement remplisse toutes les conditions imposées à l'emballage en ce qui concerne la protection des denrées » sont remplacés par les mots « des viandes fraîches pouvant également servir de local de réception des viandes fraîches »;

20° in hetzelfde punt 15<sup>ter</sup>, wordt het vijfde streepje vervangen door de volgende bepaling: « — de opslag van vers vlees in één of meer koel- of vrieslokalen met een toereikende en afsluitbare voorziening of ruimte voor het tijdelijk geïsoleerd bewaren van tot nader onderzoek in observatie aangehouden vlees, tenzij met dit doel een afzonderlijk en afsluitbaar koellokaal aanwezig is. »;

21° in hoofdstuk III, punt 16, b, wordt de tweede zin opgeheven;

22° in hoofdstuk III, wordt punt 16, c, vervangen door de volgende bepaling:

« c) een lokaal voor het uitsnijden, uitbenen, bekomen van separatorvlees en onmiddellijk verpakken; »;

23° in hoofdstuk III, punt 16, d, wordt de tweede zin vervangen door de volgende zin: « Dit lokaal mag samen met dat bedoeld onder a), worden vervangen door een enkel, op voorwaarde dat het voldoende groot is om de verschillende genoemde werkzaamheden hygiënisch te laten verlopen; »;

24° in hoofdstuk III, wordt punt 16, f, opgeheven;

25° in hoofdstuk III, punt 16<sup>bis</sup>, worden de woorden « of van gevogelte waarvan het verwijderen der ingewanden werd uitgesteld (New York dressed) » vervangen door de woorden « of van op de plaats van oorsprong gedood gekweekt vederwild of van gedood klein vrij wild »;

26° in hoofdstuk IV, punt 17, a, wordt het woord « goederen » vervangen door het woord « waren »;

27° in hoofdstuk IV, wordt punt 17, c, opgeheven;

28° hoofdstuk V wordt vervangen door de volgende bepalingen:

« HOOFDSTUK V. — *Bijzondere inrichtingsvoorwaarden voor de erkenning van inrichtingen voor de vervaardiging van gehakt vlees of vleesbereidingen*

18. Onverminderd de algemene voorwaarden van hoofdstuk I moeten de inrichtingen waar gehakt vlees of vleesbereidingen worden vervaardigd, beantwoorden aan de voorwaarden van hoofdstuk III of aan voorwaarden analoog aan deze van hoofdstuk VI, punt 19, van deze bijlage, evenals ten minste beschikken over:

a) een van het uitsnijlokaal afgescheiden lokaal voor de vervaardiging en voor het onmiddellijk verpakken van gehakt vlees of vleesbereidingen; mits de werkzaamheden technologisch één enkele ononderbroken productiecycclus vormen waarmee de hygiënische kwaliteit van de waren overeenkomstig de reglementaire exploitatievoorwaarden wordt gegarandeerd, en mits ontwerp en afmetingen van het uitsnijlokaal zulks toelaten, kan de aanwezigheid van een gemeenschappelijk lokaal worden toegestaan;

b) een lokaal voor het aanbrengen van de eindverpakking en een lokaal voor de verzending dat ook als ontvangstlokaal kan dienen; beide lokalen kunnen worden vervangen door een enkel, op voorwaarde dat het voldoende groot is om de verschillende genoemde werkzaamheden hygiënisch te laten verlopen;

c) een lokaal voor het opslaan van zout of kruiden en andere voedingsmiddelen die schoon en gebruiksklaar zijn;

d) de nodige koel- en vrieslokalen. »

29° in hoofdstuk VI, punt 19, b, worden in het eerste streepje, in de laatste zin het woord "mogen" vervangen door het woord "moeten", en de woorden "niet samen worden opgeslagen met" vervangen door de woorden "afzonderlijk kunnen worden opgeslagen van", en wordt de bepaling onder het tweede streepje opgeheven;

30° in hoofdstuk VI, punt 19, c, wordt de tweede zin vervangen door de volgende zin:

«Mits de werkzaamheden technologisch één enkele ononderbroken productiecycclus vormen waarmee de hygiënische kwaliteit van de grondstoffen en eindproducten overeenkomstig de reglementaire exploitatievoorwaarden wordt gegarandeerd, en mits ontwerp en afmetingen van het lokaal voor vervaardiging zulks toelaten, kan de aanwezigheid van een gemeenschappelijk lokaal voor deze werkzaamheden worden toegestaan. »;

31° in hoofdstuk VI, punt 19, e, wordt de tweede zin vervangen door de volgende zin: « Dit lokaal mag samen met dat bedoeld onder a), worden vervangen door een enkel, op voorwaarde dat het voldoende groot is om de verschillende genoemde werkzaamheden hygiënisch te laten verlopen; »;

32° in hoofdstuk VI, punt 20, eerste lid, c, worden de woorden « , voorzien van een zelfregistrerende thermometer of telethermometer » opgeheven;

20° dans le même point 15<sup>ter</sup>, le cinquième tiret est remplacé par la disposition suivante: « — l'entreposage des viandes fraîches dans des locaux frigorifiques comportant un dispositif ou un emplacement suffisants et fermant à clé pour l'entreposage temporairement isolé des viandes mises en observation en vue d'un complément d'examen, à moins qu'il ne soit présent à cet effet un local frigorifique séparé et fermant à clé. »;

21° dans le chapitre III, point 16, b, la seconde phrase est abrogée;

22° dans le chapitre III, le point 16, c, est remplacé par la disposition suivante:

« c) un local pour la découpe, le désossage, l'obtention de viandes séparées mécaniquement et le conditionnement; »;

23° dans le chapitre III, point 16, d, la seconde phrase est remplacée par la phrase suivante: « Ce local, ainsi que celui mentionné sous a), peuvent être remplacés par un seul, à condition que celui-ci soit suffisamment vaste pour permettre la réalisation hygiénique des diverses opérations mentionnées; »;

24° dans le chapitre III, le point 16, f, est abrogé;

25° dans le chapitre III, point 16<sup>bis</sup>, les mots « ou des volailles à éviscération différée (New York dressed) » sont remplacés par les mots « ou de gibier d'élevage à plumes mis à mort au lieu d'origine ou de petit gibier sauvage mis à mort »;

26° dans le chapitre IV, point 17, a, le mot « marchandises » est remplacé par le mot « denrées »;

27° dans le chapitre IV, le point 17, c, est abrogé;

28° le chapitre V est remplacé par les dispositions suivantes:

« CHAPITRE V. — *Conditions spéciales d'installation pour l'agrément des établissements de fabrication de viandes hachées ou de préparations de viandes*

18. Indépendamment des conditions générales du chapitre I les établissements dans lesquels sont fabriquées des viandes hachées ou des préparations de viandes, doivent répondre aux conditions du chapitre III ou aux conditions analogues à celles du chapitre VI, point 19, ainsi que comporter au moins:

a) un local séparé de la salle de découpe pour la production et pour le conditionnement des viandes hachées ou des préparations de viandes; pour autant que les opérations constituent technologiquement un cycle de production unique et ininterrompu, garantissant la salubrité des denrées conformément aux conditions d'exploitation réglementaires, et pour autant que la conception et les dimensions de la salle de découpe le permettent, la présence d'un local commun peut être autorisé;

b) un local d'emballage et un local d'expédition pouvant également servir de local de réception; ces deux locaux peuvent être remplacés par un seul, à condition que celui-ci soit suffisamment vaste pour permettre la réalisation hygiénique des diverses opérations mentionnées; »

c) un local pour l'entreposage de sel ou des condiments et d'autres denrées alimentaires propres et prêts à l'utilisation;

d) les locaux frigorifiques nécessaires. »

29° dans le chapitre VI, point 19, b, dont le texte est précédé d'un premier tiret, les mots dans la dernière phrase " ne peuvent être entreposés avec les matières premières et les" sont remplacés par les mots "doivent pouvoir être entreposés séparés des matières premières et des", et la disposition sous le deuxième tiret est abrogée;

30° dans le chapitre VI, point 19, c, la seconde phrase est remplacée par la phrase suivante:

« Pour autant que les opérations constituent technologiquement un cycle de production unique et ininterrompu, garantissant la salubrité des matières premières et des produits finis conformément aux conditions d'exploitation réglementaires, et pour autant que la conception et les dimensions du local de fabrication le permettent, la présence d'un local commun pour ces opérations peut être autorisé. »;

31° dans le chapitre VI, point 19, e, la seconde phrase est remplacée par la phrase suivante: « Ce local, ainsi que celui mentionné sous a), peuvent être remplacés par un seul, à condition que celui-ci soit suffisamment vaste pour permettre la réalisation hygiénique des diverses opérations mentionnées; »;

32° dans le chapitre VI, point 20, premier alinéa, c, les mots « muni d'un thermomètre ou d'un téléthermomètre enregistreurs » sont abrogés;

33° in hoofdstuk VI, punt 20, eerste lid, *k*, worden de woorden «, voorzien van een klimaatregelingsinstallatie en zelfregistrerende thermometer of telethermometer » opgeheven;

34° in hoofdstuk VI, punt 20, eerste lid, *m*, worden de woorden «, zonodig met een klimaatregelingsinstallatie en zelfregistrerende thermometer of telethermometer » opgeheven;

35° in hoofdstuk VI, punt 20, worden het derde en het vierde lid vervangen door de volgende leden :

« Wanneer is voldaan aan de voorwaarden van punt 19, *c*, kan de aanwezigheid van een gemeenschappelijk lokaal voor bepaalde werkzaamheden worden toegestaan.

Wanneer niet is voldaan aan deze voorwaarden, moeten afzonderlijke lokalen aanwezig zijn voor de werkzaamheden die een gezondheidsrisico kunnen inhouden voor sommige gelijktijdig vervaardigde producten en voor de werkzaamheden die gepaard gaan met een zeer hoge warmte-, vochtigheids- of rookontwikkeling. »;

36° in hoofdstuk VII, punt 22, *a*, wordt het woord « bestemd » vervangen door het woord « geschikt »;

37° er wordt een hoofdstuk VIII toegevoegd, luidend als volgt :

« HOOFDSTUK VIII. — *Bijzondere inrichtingsvoorwaarden voor de erkenning van herverpakingscentra*

26. Onverminderd de algemene voorwaarden moeten herverpakingscentra ten minste beschikken over :

*a)* een lokaal voor de ontvangst en voor het verzenden van de eindverpakte waren;

*b)* voldoende grote lokalen, die gemakkelijk kunnen worden gereinigd en waarin de waren kunnen worden opgeslagen bij de voorgeschreven temperatuur en zonder gevaar van besmetting;

*c)* een of meer lokalen voor de herverpakking van de waren; indien het voldoende groot is en aan alle vereisten voldoet, kan het lokaal vermeld onder *a)* voor herverpakking aangewend worden;

*d)* een lokaal voor het opslaan van het materiaal voor de eindverpakking. »

**Art. 9.** In de bijlage II bij hetzelfde besluit, gewijzigd bij het koninklijk besluit van 25 februari 1994, worden volgende wijzigingen aangebracht :

1° in het opschrift van hoofdstuk I, wordt tussen de woorden « slachthuizen » en « uitsnijderijen » het woord «, vrij-wildverwerkingsinrichtingen » ingevoegd;

2° in de aanvangszin van hoofdstuk I, worden de woorden « Slachthuizen en uitsnijderijen met een geringe capaciteit moeten tenminste voorzien zijn van : » vervangen door de woorden « Slachthuizen, uitsnijderijen en vrij-wildverwerkingsinrichtingen met een geringe capaciteit moeten de nodige lokalen en voorzieningen omvatten die in verhouding staan tot de omvang der uitgevoerde activiteiten en zo zijn ontworpen, ingericht en uitgerust dat een hygiënische exploitatie mogelijk is waarbij besmetting of verontreiniging van de waren voorkomen kan worden. Ze moeten met name ten minste beschikken over : »;

3° in hoofdstuk I, punt 4, *c*, worden de woorden « niet bestemd » vervangen door het woord « ongeschikt »;

4° hoofdstuk I, punt 4, wordt aangevuld met volgende bepaling :

« *d)* een kast voor het opslaan van reinigings- en ontsmettingsmiddelen. »;

5° hoofdstuk I, punt 9, wordt aangevuld als volgt :

« De kranen van de wasgelegenheid mogen niet met de hand kunnen worden bediend. »

6° hoofdstuk I, wordt aangevuld met volgende bepaling :

« *10bis.* een of meer afsluitbare meubelen die ter beschikking zijn gesteld in een passend lokaal en groot genoeg zijn voor het opslaan van de benodigdheden en documenten van de keurder en die hem een vlotte afhandeling van zijn taken toelaten. Het bedoeld lokaal hoeft niet noodzakelijk tot de inrichting te behoren. »;

7° in hoofdstuk II, wordt punt 11, *e*, vervangen door de volgende bepaling :

« *e)* een koellokaal voor de opslag van vers vlees dat een toereikende, afgescheiden of afscheidbare en afsluitbare zone omvat voor het tijdelijk geïsoleerd bewaren van vlees dat tot nader onderzoek in observatie is aangehouden, tenzij met dit doel een afzonderlijk en afsluitbaar koellokaal aanwezig is; »;

33° dans le chapitre VI, point 20, premier alinéa, *k*, les mots « pourvu d'un dispositif de climatisation et d'un thermomètre ou d'un téléthermomètre enregistreurs » sont abrogés;

34° dans le chapitre VI, point 20, premier alinéa, *m*, les mots « comportant, si nécessaire, un dispositif de climatisation » sont abrogés;

35° dans le chapitre VI, point 20, le troisième et le quatrième alinéa sont remplacés par les alinéas suivants :

« Dans la mesure où les conditions prévues au point 19, *c*, sont remplies, la présence d'un local commun pour ces opérations peut être autorisé.

Dans la mesure où ces conditions ne sont pas remplies, des locaux séparés doivent être présents pour les opérations qui peuvent constituer un risque sanitaire pour certains produits fabriqués simultanément et pour les opérations associées avec une production excessive de chaleur, d'humidité ou de fumée. »;

36° dans le chapitre VII, point 22, *a*, le mot « destinées » est remplacé par le mot « propres »;

37° un chapitre VIII est ajouté, rédigé comme suit :

« CHAPITRE VIII. — *Conditions spéciales d'installation pour l'agrément des centres de réemballage*

26. Indépendamment des conditions générales, les centres de réemballage doivent comporter au moins :

*a)* un local de réception et d'expédition des denrées emballées;

*b)* des locaux suffisamment vastes, faciles à nettoyer, dans lesquelles les denrées peuvent être entreposées aux températures requises et sans danger de contamination;

*c)* un ou plusieurs locaux pour le réemballage des denrées; si le local mentionné sous *a)* est suffisamment vaste et répond à toutes les conditions, il peut être utilisé au réemballage;

*d)* un local pour l'entreposage des matériaux d'emballage. »

**Art. 9.** Dans l'annexe II du même arrêté, modifié par l'arrêté royal du 25 février 1994, les modifications suivantes sont apportées :

1° dans l'intitulé du chapitre I, les mots «, des établissements de traitement du gibier sauvage » sont insérés entre les mots « des abattoirs » et « et ateliers de découpe »;

2° dans la phrase initiale du chapitre I, les mots « Les abattoirs et ateliers de découpe de faible capacité doivent comporter au moins : » sont remplacés par les mots « Les abattoirs, les ateliers de découpe et les établissements de traitement du gibier sauvage de faible capacité doivent comporter les locaux et dispositifs nécessaires se rapportant au volume des activités exercées et être conçus, installés et équipés de manière à permettre une exploitation hygiénique suite à laquelle la contamination ou la souillure des denrées peuvent être évitées. Ils doivent notamment comporter au moins : »;

3° dans le chapitre I, point 4, *c* les mots « non destinées » sont remplacés par le mot « impropres »;

4° le chapitre I, point 4, est complété par la disposition suivante :

« *d)* une armoire pour le stockage d'agents détersifs et de désinfectants. »;

5° le chapitre I, point 9, est complété comme suit :

« Les robinets du lavabo ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main. »

6° le chapitre I, est complété par la disposition suivante :

« *10bis.* un ou plusieurs meubles fermant à clé mis à la disposition dans un local approprié et d'une capacité suffisante pour l'entreposage des équipements et documents de l'expert et qui lui permettent la réalisation facile de ses tâches. Le local mentionné ne doit pas obligatoirement faire partie de l'établissement »;

7° dans le chapitre II, le point 11, *e*, est remplacé par la disposition suivante :

« *e)* un local frigorifique pour l'entreposage des viandes fraîches comportant une zone suffisante, séparée ou pouvant être séparée et fermant à clé, pour l'entreposage temporairement isolé des viandes mises en observation en vue d'un complément d'examen, à moins qu'il ne soit présent à cet effet un local frigorifique séparé et fermant à clé; »;

8° in hoofdstuk II, wordt punt 11, *f*, vervangen door de volgende bepaling :

« *f*) een afsluitbaar lokaal voor de opslag van voor menselijke voeding ongeschikte of schadelijk verklaarde karkassen, delen van karkassen of slachtafval, eventueel aangevuld met gesloten recipiënten die zich buiten het gebouw bevinden »;

9° in het opschrift van hoofdstuk IIbis en in punt 11bis worden de woorden « gevogelte en konijnen » telkens vervangen door de woorden « gevogelte of konijnen »;

10° in hoofdstuk IIbis, punt 11bis, *a*, van de Nederlandse tekst, wordt het woord « verdoven » vervangen door het woord « bedwelmen »;

11° in hoofdstuk IIbis, wordt punt 11bis, *c*, vervangen door de volgende bepaling :

« *c*) een koellokaal of een koelvoorziening voor de opslag van vers vlees met een toereikende, afscheidbare en afsluitbare zone of voorziening voor het tijdelijk geïsoleerd bewaren van vlees dat tot nader onderzoek in observatie is aangehouden, tenzij met dit doel een afzonderlijk en afsluitbaar koellokaal aanwezig is. »;

12° een hoofdstuk IIter wordt ingevoegd, luidend als volgt :

« HOOFDSTUK IIter. — *Bijzondere inrichtingsvoorwaarden voor de erkenning van vrij-wildverwerkingsinrichtingen met een geringe capaciteit*

11ter. Onverminderd de algemene voorwaarden van hoofdstuk I van deze bijlage, moeten de vrij-wildverwerkingsinrichtingen met een geringe capaciteit, voor zover de omschreven handelingen er plaatsvinden, tenminste beschikken over :

— een afzonderlijk lokaal voor het in ontvangst nemen van gehele stukken vrij wild;

— een afzonderlijk lokaal voor het keuren en, voor zover deze bewerkingen nog moeten worden uitgevoerd, voor het villen of plukken en het ontweien;

— een lokaal voor het uitsnijden, het uitbenen en het onmiddellijk verpakken; dit lokaal moet zijn uitgerust met een passende koelinstallatie en met een thermometer;

— een lokaal voor de eindverpakking en verzending van vers vlees dat eventueel ook als lokaal voor ontvangst van vers vlees kan dienen;

— een koellokaal of een koelvoorziening voor de opslag van vers vlees met een toereikende, afscheidbare en afsluitbare zone of voorziening voor het tijdelijk geïsoleerd bewaren van vlees dat tot nader onderzoek in observatie is aangehouden, tenzij met dit doel een afzonderlijk en afsluitbaar koellokaal aanwezig is. »;

13° in het opschrift van hoofdstuk IV en in punt 13 worden in de Franse versie de woorden « ateliers fabricant des produits à base de viande » telkens vervangen door de woorden « établissements de fabrication de produits à base de viande »;

14° in hoofdstuk IV, punt 13, *d*, wordt tussen de woorden « hoge warmte- » en de woorden « of rookontwikkeling » het woord « , vochtigheids- » ingevoegd;

15° een hoofdstuk V wordt toegevoegd, luidend als volgt :

« HOOFDSTUK V. — *Bijzondere inrichtingsvoorwaarden voor de erkenning van inrichtingen voor de vervaardiging van vleesbereidingen met een geringe capaciteit*

15. Onverminderd de algemene voorwaarden van hoofdstuk I van bijlage I, moeten inrichtingen voor de vervaardiging van vleesbereidingen met een geringe capaciteit, en voor zover genoemde activiteiten er plaatsvinden, tenminste beschikken over :

*a*) een lokaal voor de ontvangst van grondstoffen en voor het verzenden van vleesbereidingen;

*b*) een koellokaal of een koelvoorziening voor het opslaan van vers vlees dat als grondstof wordt aangewend;

*c*) een lokaal of voorziening voor de opslag van kruiden en andere voedingsmiddelen die schoon en gebruiksklaar zijn;

*d*) een of meer werklokalen voor het uitbenen en uitsnijden van vlees, voor de vervaardiging en voor de onmiddellijke verpakking van de vleesbereidingen. In geval slechts een enkel werklokaal aanwezig is, dienen genoemde activiteiten te kunnen plaatsvinden op duidelijk afgescheiden plaatsen;

*e*) een koellokaal of koelvoorziening voor de opslag van de vleesbereidingen;

*f*) een lokaal voor de eindverpakking, tenzij het onder *a*) genoemde lokaal voldoende groot is.

8° dans le chapitre II, le point 11, *f*, est remplacé par la disposition suivante :

« *f*) un local fermant à clé destiné à l'entreposage des carcasses, des morceaux de carcasses ou des abats impropres à la consommation humaine ou déclarés nuisibles, éventuellement complété de récipients fermés se trouvant en dehors du bâtiment »;

9° dans l'intitulé du chapitre IIbis et dans le point 11bis, les mots « de volailles et de lapins » sont remplacés à chaque reprise par les mots « de volailles ou de lapins »;

10° dans le chapitre IIbis, point 11bis, *a*, du texte néerlandais, le mot « verdoven » est remplacé par le mot « bedwelmen »;

11° dans le chapitre IIbis, le point 11bis, *c*, est remplacé par la disposition suivante :

« *c*) un local ou un dispositif frigorifiques pour l'entreposage des viandes fraîches comportant une zone ou un dispositif suffisants, pouvant être séparés et fermant à clé, pour l'entreposage temporairement isolé des viandes mises en observation en vue d'un complément d'examen, à moins que ne soit présent à cet effet un local frigorifique séparé et fermant à clé. »;

12° un chapitre IIter est inséré, rédigé comme suit :

« CHAPITRE IIter. — *Conditions spéciales pour l'agrément des établissements de traitement du gibier sauvage de faible capacité*

11ter. Indépendamment des conditions générales du chapitre I de cette annexe, les établissements de traitement du gibier sauvage de faible capacité doivent, dans la mesure où les opérations décrites y sont pratiquées, comporter au moins :

— un local séparé pour la réception de pièces entières de gibier sauvage;

— un local séparé pour l'expertise et, pour autant que ces opérations doivent encore être effectuées, pour l'habillage ou la plumaison et l'éviscération;

— un local pour la découpe, le désossage et le conditionnement; ce local doit être équipé d'un dispositif de réfrigération approprié et d'un thermomètre;

— un local d'emballage et d'expédition des viandes fraîches pouvant éventuellement servir de local de réception des viandes fraîches;

— un local ou un dispositif frigorifiques pour l'entreposage des viandes fraîches comportant une zone ou un dispositif suffisants, pouvant être séparés et fermant à clé, pour l'entreposage temporairement isolé des viandes mises en observation en vue d'un complément d'examen, à moins que ne soit présent à cet effet un local frigorifique séparé et fermant à clé. »;

13° dans l'intitulé du chapitre IV et dans le point 13, les mots « ateliers fabricant des produits à base de viande » sont remplacés à chaque reprise par les mots « établissements de fabrication de produits à base de viande »;

14° dans le chapitre IV, point 13, *d*, « , d'humidité » sont insérés entre les mots « de chaleur » et les mots « ou de fumée »;

15° un chapitre V est ajouté, rédigé comme suit :

« CHAPITRE V. — *Conditions spéciales d'installation pour l'agrément des établissements de fabrication de préparations de viandes de faible capacité*

15. Indépendamment des conditions générales reprises au chapitre I de l'annexe I, les établissements de fabrication de préparations de viandes de faible capacité, et pour autant que les activités mentionnées y sont effectuées, doivent comporter au moins :

*a*) un local pour la réception des matières premières et pour l'expédition des préparations de viandes;

*b*) un local frigorifique ou un dispositif frigorifique pour l'entreposage des viandes fraîches utilisées comme matières premières;

*c*) un local ou un dispositif pour l'entreposage des condiments et d'autres denrées alimentaires propres et prêtes à l'utilisation;

*d*) un ou plusieurs locaux de travail pour le désossage et la découpe des viandes, pour la fabrication et pour le conditionnement des préparations de viandes. Dans le cas où il n'y a qu'un local de travail unique, les opérations mentionnées doivent pouvoir être effectuées à des emplacements nettement séparés;

*e*) un local frigorifique ou un dispositif frigorifique pour l'entreposage des préparations de viandes;

*f*) un local pour l'emballage, sauf si le local mentionné sous *a*) est suffisamment vaste.

16. In afwijking van de algemene voorwaarden van hoofdstuk I van bijlage I mogen de kledelokalen worden vervangen door één of meer kleerkasten die zich niet in lokalen mogen bevinden waar vers vlees, vleesbereidingen, kruidenrijen of andere voedingsmiddelen worden behandeld of opgeslagen.»

**Art. 10.** Hetzelfde besluit wordt aangevuld met een bijlage III, opgenomen in de bijlage bij onderhavig besluit.

**Art. 11.** § 1. In artikel 1 van het koninklijk besluit van 14 februari 1974 betreffende de bevrozing van gortig vlees van varkens, schapen en runderen, worden de woorden « in de inrichtingen » vervangen door de woorden « in daarvoor erkende koel- en vrieshuizen » en wordt het 1° opgeheven.

§ 2. Het ministerieel besluit van 18 februari 1974 houdende erkenning van de koelhuizen bestemd voor de behandeling van gortig vlees van varkens, schapen en runderen, gewijzigd bij de ministeriële besluiten van 23 oktober 1975, 29 juli 1976, 29 juli 1976, 28 juli 1980, 29 maart 1982, 1 oktober 1982, 29 januari 1985, 30 juni 1986, 3 september 1991 en 19 december 1991, wordt opgeheven.

**Art. 12.** Het koninklijk besluit van 3 maart 1992 betreffende het toestaan van tijdelijke afwijkingen op de inrichtingsvoorwaarden van slachthuizen, uitsnijderijen en koelhuizen wordt opgeheven.

**Art. 13.** Dit besluit treedt in werking de eerste dag van de maand volgend op die gedurende welke het in het *Belgisch Staatsblad* is bekendgemaakt.

**Art. 14.** Onze Minister van Volksgezondheid en Pensioenen is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 9 oktober 1998.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Volksgezondheid en Pensioenen,  
M. COLLA

—

Bijlage

« Bijlage III bij het koninklijk besluit van 30 december 1992

Het lokaal bedoeld in artikel 5bis van dit besluit moet voldoende groot zijn om het eventueel verwijderen der ingewanden op een andere plaats te kunnen uitvoeren dan de overige slachtverrichtingen en moet tenminste voorzien zijn van :

1. een vloer uit ondoordringbaar, gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten materiaal dat niet kan rotten en die zo moet zijn aangelegd dat het water gemakkelijk kan wegvloeien naar een met een rooster bedekte en van stankafsluiting voorziene zinkput.

2. gladde, duurzame en ondoordringbare wanden die van een heldere, gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten bekleding zijn voorzien tot een hoogte van ten minste 2 meter.

3. voldoende luchtverversing en zonodig een goede afvoer van damp.

4. voldoende verlichting, door daglicht of kunstlicht, waardoor de kleuren niet worden veranderd.

5. voorzieningen voor het wassen en ontsmetten van de handen en voor het reinigen van het materieel.

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

7. voorzieningen, werktuigen en recipiënten van corrosiebestendig materiaal die het vlees niet kunnen besmetten en die gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten zijn.

8. een installatie die een voldoende hoeveelheid van uitsluitend drinkbaar, warm en koud water kan leveren.

9. een koelvoorziening om het vlees op een inwendige temperatuur van ten hoogste 4 °C, of voor karkassen van tweehoevig gekweekt wild 7 °C, te brengen en er constant op te houden, tenzij het vervoer van de gedode dieren naar een inrichting die voor de verdere behandeling ervan is erkend, is toegelaten en onmiddellijk wordt uitgevoerd.»

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 9 oktober 1998.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Volksgezondheid en Pensioenen,  
M. COLLA

16. En dérogation des conditions générales du chapitre I de l'annexe I, les vestiaires peuvent être remplacés par une ou plusieurs armoires qui ne pourront se trouver dans les locaux où des viandes fraîches, des préparations de viandes, des condiments ou d'autres denrées alimentaires sont manipulés ou entreposés.»

**Art. 10.** Le même arrêté est complété par une annexe III, repris dans l'annexe du présent arrêté.

**Art. 11.** § 1<sup>er</sup>. Dans l'article 1<sup>er</sup> de l'arrêté royal du 14 février 1974 relatif à la congélation des viandes ladres du porc, du mouton et de la bête bovine, les mots « dans des établissements » sont remplacés par les mots « dans des entrepôts frigorifiques agréés à cet effet » et le point 1° est abrogé.

§ 2. L'arrêté ministériel du 18 février 1974 portant agrément des frigorifères destinés au traitement des viandes ladres du porc, du mouton, et de la bête bovine, modifié par les arrêtés ministériels des 23 octobre 1975, 29 juillet 1976, 29 juillet 1976, 28 juillet 1980, 29 mars 1982, 1<sup>er</sup> octobre 1982, 29 janvier 1985, 30 juin 1986, 3 septembre 1991 et 19 décembre 1991, est abrogé.

**Art. 12.** L'arrêté royal du 3 mars 1992 relatif à l'octroi de dérogations temporaires aux conditions d'installation des abattoirs, ateliers de découpe et entrepôts frigorifiques est abrogé.

**Art. 13.** 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. 14.** Notre Ministre de la Santé publique et des Pensions est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 9 octobre 1998.

ALBERT

Par le Roi :

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

—

Annexe

« Annexe III à l'arrêté royal du 30 décembre 1992

Le local mentionné à l'article 5bis du présent arrêté, doit être suffisamment vaste pour pouvoir effectuer, l'éviscération éventuelle à un autre endroit que les autres opérations d'abattage et doit comporter au moins :

1. un sol en matériaux imperméables, facile à nettoyer et à désinfecter, imputrescible et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau vers un puisard siphonné et grillagé.

2. des murs lisses, résistants et imperméables, enduits d'un revêtement clair, facile à nettoyer et à désinfecter jusqu'à une hauteur d'au moins 2 mètres.

3. une ventilation suffisante et, le cas échéant, une bonne évacuation des buées.

4. un éclairage suffisant, naturel ou artificiel, ne modifiant pas les couleurs.

5. des dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains et pour le nettoyage du matériel.

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

7. des dispositifs, des outils de travail et des récipients en matière résistante à la corrosion, non susceptibles d'altérer les viandes, faciles à nettoyer et à désinfecter.

8. une installation permettant l'approvisionnement en eau froide et chaude, potable exclusivement.

9. un dispositif de réfrigération, permettant d'atteindre et de maintenir la température interne des viandes à un maximum de 4 °C, ou de 7 °C pour les carcasses de gibier d'élevage biongulé, à moins que le transport des animaux mis à mort vers un établissement agréé pour leur traitement ultérieur soit autorisé et immédiatement exécuté.»

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 9 octobre 1998.

ALBERT

Par le Roi :

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