

## MINISTERIE VAN BINNENLANDSE ZAKEN

N. 2000 — 185

[C — 99/00719]

27 SEPTEMBER 1999. — Koninklijk besluit tot vaststelling van de officiële Duitse vertaling van het koninklijk besluit van 7 februari 1997 inzake de algemene voedingsmiddelenhygiëne en van de koninklijke besluiten van 22 december 1997 en van 14 juli 1998 tot wijziging van dit besluit

ALBERT II, Koning der Belgen,

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

Gelet op de wet van 31 december 1983 tot hervorming der instellingen voor de Duitstalige Gemeenschap, inzonderheid op artikel 76, § 1, 1° en § 3, vervangen door de wet van 18 juli 1990;

Gelet op de ontwerpen van officiële Duitse vertaling

— van het koninklijk besluit van 7 februari 1997 inzake de algemene voedingsmiddelenhygiëne,

— van het koninklijk besluit van 22 december 1997 tot wijziging van het koninklijk besluit van 7 februari 1997 inzake de algemene voedingsmiddelenhygiëne,

— van het koninklijk besluit van 14 juli 1998 tot wijziging van het koninklijk besluit van 7 februari 1997 inzake de algemene voedingsmiddelenhygiëne,

opgemaakt door de Centrale dienst voor Duitse vertaling van het Adjunct-arrondissementscommissariaat in Malmedy;

Op de voordracht van Onze Minister van Binnenlandse Zaken,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

**Artikel 1.** De bij dit besluit respectievelijk in bijlagen 1 tot 3 gevoegde teksten zijn de officiële Duitse vertaling :

— van het koninklijk besluit van 7 februari 1997 inzake de algemene voedingsmiddelenhygiëne;

— van het koninklijk besluit van 22 december 1997 tot wijziging van het koninklijk besluit van 7 februari 1997 inzake de algemene voedingsmiddelenhygiëne;

— van het koninklijk besluit van 14 juli 1998 tot wijziging van het koninklijk besluit van 7 februari 1997 inzake de algemene voedingsmiddelenhygiëne.

**Art. 2.** Onze Minister van Binnenlandse Zaken is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 27 september 1999.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Binnenlandse Zaken,  
A. DUQUESNE

## MINISTERE DE L'INTERIEUR

F. 2000 — 185

[C — 99/00719]

27 SEPTEMBRE 1999. — Arrêté royal établissant la traduction officielle en langue allemande de l'arrêté royal du 7 février 1997 relatif à l'hygiène générale des denrées alimentaires et des arrêtés royaux du 22 décembre 1997 et du 14 juillet 1998 modifiant cet arrêté

ALBERT II, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, Salut.

Vu la loi du 31 décembre 1983 de réformes institutionnelles pour la Communauté germanophone, notamment l'article 76, § 1<sup>er</sup>, 1° et § 3, remplacé par la loi du 18 juillet 1990;

Vu les projets de traduction officielle en langue allemande

— de l'arrêté royal du 7 février 1997 relatif à l'hygiène générale des denrées alimentaires,

— de l'arrêté royal du 22 décembre 1997 modifiant l'arrêté royal du 7 février 1997 relatif à l'hygiène générale des denrées alimentaires,

— de l'arrêté royal du 14 juillet 1998 modifiant l'arrêté royal du 7 février 1997 relatif à l'hygiène générale des denrées alimentaires,

établi par le Service central de traduction allemande du Commissariat d'Arrondissement adjoint à Malmedy;

Sur la proposition de Notre Ministre de l'Intérieur,

Nous avons arrêté et arrêtons :

**Article 1<sup>er</sup>.** Les textes figurant respectivement aux annexes 1 à 3 du présent arrêté constituent la traduction officielle en langue allemande :

— de l'arrêté royal du 7 février 1997 relatif à l'hygiène générale des denrées alimentaires;

— de l'arrêté royal du 22 décembre 1997 modifiant l'arrêté royal du 7 février 1997 relatif à l'hygiène générale des denrées alimentaires;

— de l'arrêté royal du 14 juillet 1998 modifiant l'arrêté royal du 7 février 1997 relatif à l'hygiène générale des denrées alimentaires.

**Art. 2.** Notre Ministre de l'Intérieur est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 27 septembre 1999.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de l'Intérieur,  
A. DUQUESNE

Bijlage 1 — Annexe 1

MINISTERIUM DER SOZIALEN ANGELEGENHEITEN,  
DER VOLKSGESUNDHEIT UND DER UMWELT

## 7. FEBRUAR 1997 — Königlicher Erlaß über die allgemeine Lebensmittelhygiene

ALBERT II., König der Belgier,

Allen Gegenwärtigen und Zukünftigen, Unser Gruß!

Aufgrund des Gesetzes vom 24. Januar 1977 über den Schutz der Gesundheit der Verbraucher im Bereich der Lebensmittel und anderer Waren, insbesondere der Artikel 2, 3 Nr. 3 Buchstabe a), ersetzt durch das Gesetz vom 22. März 1989, 11 § 4, hinzugefügt durch das Gesetz vom 9. Februar 1994, und 20 § 1;

Aufgrund der Richtlinie 93/43/EWG des Rates vom 14. Juni 1993 über Lebensmittelhygiene;

Aufgrund des Gutachtens des Staatsrates;

Auf Vorschlag Unseres Ministers der Volksgesundheit und der Pensionen und aufgrund der Stellungnahme Unserer Minister, die im Rat darüber beraten haben,

Haben Wir beschlossen und erlassen Wir:

**Artikel 1** - Für die Anwendung des vorliegenden Erlasses versteht man unter:

1. Betrieb: den Ort oder sämtliche Orte, an denen hauptsächlich oder nebenher Tätigkeiten in bezug auf Herstellung, Vermarktung oder Ausfuhr von Lebensmitteln ausgeübt werden,

2. Betriebsverantwortlichem: jede Person, die für die Einhaltung der Bestimmungen des vorliegenden Erlasses in einem Betrieb verantwortlich ist,

3. Raum: den Ort, der durch Wände von der Umgebung abgetrennt und mit einer Decke versehen ist,
4. Kontamination oder Verderb: das Vorhandensein oder Eindringen von biologischen, chemischen oder physikalischen Stoffen in einem beziehungsweise in ein Lebensmittel in einer Menge, die die Gesundheit gefährden oder dieses Lebensmittel zum menschlichen Verzehr ungeeignet machen kann,
5. Unbedenklichkeit und Bekömmlichkeit: das Ausbleiben der Kontamination oder des Verderbs,
6. Lebensmittelhygiene, nachstehend Hygiene genannt: alle Maßnahmen, die notwendig sind, um die Unbedenklichkeit und Bekömmlichkeit der Lebensmittel zu gewährleisten,
7. Leitlinien für eine gute Hygienepraxis, nachstehend «Leitlinien» genannt: das Dokument, das sämtliche Hygienemaßnahmen oder -empfehlungen in bezug auf einen bestimmten Lebensmittelsektor und/oder eine bestimmte Gruppe von Lebensmitteln enthält,
8. zuständiger Behörde: die Generalinspektion der Lebensmittel des Ministeriums der Sozialen Angelegenheiten, der Volksgesundheit und der Umwelt,
9. Überwachungsbeamten: die Beamten der zuständigen Behörde sowie jede andere Person, die durch oder aufgrund von Artikel 11 § 1 des Gesetzes vom 24. Januar 1977 über den Schutz der Gesundheit der Verbraucher im Bereich der Lebensmittel und anderer Waren bestimmt wird.

**Art. 2 - § 1** - Vorliegender Erlaß kommt unbeschadet der spezifischen Bestimmungen über die Hygiene bei der Herstellung oder Vermarktung bestimmter Lebensmittel zur Anwendung.

§ 2 - Vorliegender Erlaß findet keine Anwendung auf:

1. die landwirtschaftliche Urproduktion, wie etwa die Ernte, die Schlachtung und das Melken,
2. den Verkauf, bei dem nicht verarbeitete Lebensmittel, die vor Ort erzeugt werden und die landwirtschaftliche Urproduktion ausmachen, auf dem Bauernhof direkt an den Verbraucher verkauft werden,
3. Milchbetriebe im Sinne des Königlichen Erlasses vom 7. März 1994 über die Zulassung von Milchbetrieben, in denen die Herstellung von Milch, Butter, Joghurt, Käse, Milchpulver oder Rahm die Haupttätigkeit ist.

**Art. 3 - Der Betriebsverantwortliche muß:**

1. dafür sorgen, daß sämtliche Arbeitsgänge in bezug auf Herstellung, Verkauf oder Ausfuhr der Lebensmittel im Betrieb unter hygienisch einwandfreien Bedingungen erfolgen,
2. jeden für die Unbedenklichkeit und die Bekömmlichkeit der Lebensmittel kritischen Punkt im Prozeßablauf des Betriebs identifizieren und dafür sorgen, daß Sicherheitsmaßnahmen in puncto Hygiene gemäß den Bestimmungen von Artikel 4 festgelegt, angewandt, eingehalten und überprüft werden,
3. dafür sorgen, daß den Hygieneanforderungen der Nr. I der Anlage zum vorliegenden Erlaß im Betrieb genügt wird.

**Art. 4 - Die in Artikel 3 Nr. 2 des vorliegenden Erlasses erwähnten Sicherheitsmaßnahmen müssen:**

1. chronologisch ausgearbeitet werden nach folgender Methodik, die sich auf bestimmte Grundsätze des Systems der Analyse der Risiken und der kritischen Kontrollpunkte zwecks Risikobeherrschung stützt:

a) Analyse und Identifizierung sämtlicher möglichen Gefahren, die bei allen Punkten der Herstellung oder Vermarktung von Lebensmitteln auftreten können und deren Unbedenklichkeit und Bekömmlichkeit gefährden können,

b) Bestimmung der Punkte, die bei der Herstellung oder Vermarktung für die Unbedenklichkeit und Bekömmlichkeit der Lebensmittel kritisch sind. Diese Punkte werden kritische Punkte genannt. Die kritischen Punkte können anhand eines logischen Entscheidungsbaums, so wie er in Nr. II der Anlage zum vorliegenden Erlaß zu finden ist, bestimmt werden,

c) Festlegung und Ausführung von wirksamen Kontroll- und Überwachungsmaßnahmen für jeden kritischen Punkt. Diese Maßnahmen müssen Korrekturmaßnahmen umfassen, die ausgeführt werden müssen, wenn sich bei der Überwachung eines kritischen Punktes herausstellt, daß Unbedenklichkeit und Bekömmlichkeit nicht mehr gewährleistet sind. Das für die Anwendung dieser Maßnahmen verantwortliche Personal muß bestimmt werden,

d) Überprüfung der obenerwähnten Gefahrenanalyse und -identifizierung, der Bestimmung der kritischen Punkte und der Kontroll- und Überwachungsmaßnahmen in regelmäßigen Abständen bei jeder vorgenommenen Änderung in der Herstellung oder Vermarktung von Lebensmitteln,

2. geeignet und ausreichend sein, um die Unbedenklichkeit und Bekömmlichkeit der Lebensmittel zu gewährleisten,

3. den im Betrieb angewandten Verfahren und benutzten Ausrüstungen und den im Betrieb hergestellten oder vermarkteten Lebensmitteln spezifisch angepaßt sein,

4. in einer schriftlichen Dokumentation vermerkt sein, die eine klare Beschreibung der in Nr. 1 erwähnten Elemente enthält. Ein Muster dieser Dokumentation steht in Nr. III der Anlage zum vorliegenden Erlaß. Andere Elemente, die diese Dokumentation gegebenenfalls enthält und die sich nicht auf die Unbedenklichkeit oder Bekömmlichkeit der Lebensmittel beziehen, müssen von den Elementen der Sicherheitsmaßnahmen getrennt werden und dürfen die Ausführung der Sicherheitsmaßnahmen nicht beeinträchtigen.

Diese Dokumentation sowie jede andere Information über die Sicherheitsmaßnahmen und die Unbedenklichkeit und Bekömmlichkeit der Lebensmittel müssen auf Verlangen der Überwachungsbeamten unmittelbar vorgezeigt werden,

5. gemäß der Beschreibung, die die Betriebsverantwortlichen insbesondere in der in vorhergehender Nr. 4 erwähnten schriftlichen Dokumentation gegeben haben, angewandt und eingehalten werden.

**Art. 5 - Der Betriebsverantwortliche muß den Überwachungsbeamten die Hygienemaßnahmen vorlegen, die im Betrieb ausgeführt werden, damit den Anforderungen von Artikel 3 des vorliegenden Erlasses genügt wird. Zu diesem Zweck kann er sich auf die von der zuständigen Behörde genehmigten Leitlinien stützen und diese aus freien Stücken anwenden.**

**Art. 6** - Damit die Leitlinien von der zuständigen Behörde genehmigt werden können, müssen sie mindestens folgenden Kriterien entsprechen:

1. Sie müssen von den Vertretern des (der) betreffenden Lebensmittelsektors (-sektoren) nach Absprache mit den anderen direkt oder indirekt durch diese Leitlinien betroffenen Parteien ausgearbeitet werden.

2. In den Bestimmungen der Leitlinien müssen die im Hinblick auf die Erfüllung der Anforderungen von Nr. I der Anlage zum vorliegenden Erlaß erforderlichen Hygienemaßnahmen beschrieben werden. Bei diesen Hygienemaßnahmen muß folgendes berücksichtigt werden:

— die Lebensmittel und die verschiedenen Stufen der Herstellung oder Vermarktung, die in den Anwendungsbereich der Leitlinien fallen,

— alle möglichen Gefahren, die die Unbedenklichkeit und Bekömmlichkeit dieser Lebensmittel beeinträchtigen können.

Bei der Ausarbeitung der Leitlinien kann sich auf den «Codex Alimentarius», Band A. Empfohlene internationale Verfahrensleitsätze. Allgemeine Grundsätze für die Lebensmittelhygiene. Zweite Auflage (1985). Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen gestützt werden.

**Art. 7** - § 1 - Damit Leitlinien von der zuständigen Behörde genehmigt werden können, muß folgendes Verfahren befolgt werden:

1. Der Antragsteller reicht einen Genehmigungsantrag mit zwei Exemplaren der Leitlinien bei der zuständigen Behörde ein.

2. Die zuständige Behörde überprüft, ob die Leitlinien den Kriterien von Artikel 6 genügen, und legt dem Hohen Rat für Hygiene die Leitlinien zur Stellungnahme vor, wenn sie es für nötig erachtet. Der Antragsteller übermittelt alle zusätzlichen Informationen, die die zuständige Behörde oder der Hohe Rat für Hygiene für nötig erachtet.

3. Die Leitlinien werden dem Beratenden Ausschuß für Lebensmittel zur Stellungnahme vorgelegt.

4. Der Antragsteller paßt die Leitlinien aufgrund der Bemerkungen der zuständigen Behörde und der Stellungnahme des Beratenden Ausschusses für Lebensmittel und gegebenenfalls der Stellungnahme des Hohen Rates für Hygiene an.

5. Überschrift und Fundstelle der von der zuständigen Behörde genehmigten Leitlinien sowie die nützlichen Informationen, um ein Exemplar davon zu erhalten, werden im *Belgischen Staatsblatt* veröffentlicht.

§ 2 - Die Leitlinien können stets auf Veranlassung des Antragstellers oder auf Anfrage der zuständigen Behörde gemäß dem Verfahren von § 1 und entsprechend den Kriterien von Artikel 6 überarbeitet werden.

§ 3 - Europäische Leitlinien, die im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* veröffentlicht werden, gelten als von der zuständigen Behörde genehmigt.

**Art. 8** - § 1 - Die Überwachungsbeamten führen folgende Kontrollen in den Betrieben durch:

1. Sie prüfen nach, ob den in Artikel 3 Nr. 1 und 3 erwähnten Hygieneanforderungen genügt wird.

2. Sie prüfen nach, ob den in Artikel 3 Nr. 2 erwähnten Anforderungen genügt wird und ob die Sicherheitsmaßnahmen den in Artikel 4 festgelegten Anforderungen entsprechen.

Sie können jedes Dokument, jede Registrierung und jede andere Auskunft, die ihnen von den Betriebsverantwortlichen mitgeteilt werden und die sich auf die Hygiene der Lebensmittel sowie auf die Sicherheitsmaßnahmen beziehen, einsehen beziehungsweise berücksichtigen.

§ 2 - Wenn ein Betrieb von der zuständigen Behörde genehmigte Leitlinien aus freien Stücken benutzt, prüfen die Überwachungsbeamten nach, inwieweit diese Leitlinien im Betrieb angewandt werden, um den in Artikel 3 Nr. 3 erwähnten Hygieneanforderungen zu genügen.

§ 3 - Die Überwachungsbeamten können die Benutzung der der Regelung des vorliegenden Erlasses unterliegenden Orte, Fahrzeuge und Gegenstände verbieten, wenn die Volksgesundheit wegen Nichteinhaltung der Bestimmungen des vorliegenden Erlasses gefährdet werden kann.

Dieses Verbot wird dem Betroffenen per Einschreiben bestätigt.

**Art. 9** - Wenn eine Abweichung gemäß Nr. I der Anlage möglich ist, kann der für die Volksgesundheit zuständige Minister nach Stellungnahme des Hohen Rates für Hygiene den Betrieben des betreffenden Lebensmittelsektors die Abweichung gewähren. Zur Erlangung der Abweichung müssen die Vertreter des betreffenden Lebensmittelsektors sämtliche von der zuständigen Behörde angeforderten Angaben übermitteln und insbesondere die Angaben, durch die bewiesen wird, daß die Abweichung die Unbedenklichkeit und Bekömmlichkeit der Lebensmittel nicht beeinträchtigt.

**Art. 10** - Verstöße gegen die Bestimmungen des vorliegenden Erlasses werden gemäß dem Gesetz vom 24. Januar 1977 über den Schutz der Gesundheit der Verbraucher im Bereich der Lebensmittel und anderer Waren ermittelt, verfolgt und bestraft.

**Art. 11** - Der Königliche Erlaß vom 11. Oktober 1985 über die Hygiene der Räume und Personen im Lebensmittelsektor wird aufgehoben.

**Art. 12** - Vorliegender Erlaß tritt am Tag seiner Veröffentlichung im *Belgischen Staatsblatt* in Kraft, mit Ausnahme der in Artikel 3 Nr. 2 erwähnten Bestimmungen, die 6 Monate nach Veröffentlichung des vorliegenden Erlasses im *Belgischen Staatsblatt* in Kraft treten.

**Art. 13** - Unser Minister der Volksgesundheit und der Pensionen ist mit der Ausführung des vorliegenden Erlasses beauftragt.

Gegeben zu Brüssel, den 7. Februar 1997

ALBERT

Von Königs wegen:

Der Minister der Volksgesundheit und der Pensionen  
M. COLLA

## Anlage

## Vorwort

**1. Anwendungsbereich der verschiedenen Unterteilungen von Nr. I dieser Anlage**

Kapitel 1 findet auf sämtliche Betriebe Anwendung, mit Ausnahme derer, die unter Kapitel 4 fallen.

Kapitel 2 findet auf alle Räume oder Raumteile Anwendung, in denen Lebensmittel hergestellt werden, mit Ausnahme der unter Kapitel 4 fallenden Orte.

Kapitel 3 findet auf sämtliche Betriebe Anwendung.

Kapitel 4 findet auf folgende Orte Anwendung:

- ortsveränderliche und/oder nichtständige Betriebsstätten, wie Verkaufszelte, Marktstände, mobile Verkaufsfahrzeuge und ähnliche Stände, die für den ambulanten Handel oder für Märkte benutzt werden,
- gelegentlich als Gaststätte benutzte Räume,
- Versorgungsautomaten,
- sämtliche ähnlichen Räume, in denen Lebensmittel hergestellt und/oder vermarktet werden.

Kapitel 5 findet ebenfalls auf sämtliche Betriebe Anwendung, in denen Lebensmittel vermarktet werden.

Kapitel 6 findet ebenfalls auf folgende Gaststättenbetriebe Anwendung:

- Hotels, Gasthäuser, Gastwirtschaften,
- Imbißstuben, Frittenbuden,
- Großküchen, in denen Lebensmittel zubereitet, gekocht oder verpackt werden, um als Mahlzeit vor Ort oder anderswo von gleichartigen Verbrauchergruppen verzehrt zu werden,
- Bankettlieferanten,
- ähnliche Betriebe.

Kapitel 7 findet ebenfalls auf Lebensmittelautomaten Anwendung.

**2. Begriffsbestimmungen**

In Nr. I dieser Anlage versteht man unter:

- «erforderlichenfalls»: erforderlichenfalls, zur Gewährleistung von Unbedenklichkeit und Bekömmlichkeit der Lebensmittel,
- «Tabakverbrauch»: das Rauchen von Tabak, Tabakerzeugnissen oder ähnlichen Erzeugnissen, das Kauen oder Schnupfen von Tabak,
- «Trinkwasser»: Wasser, das den Qualitätsnormen für Trinkwasser entspricht, über das Netz verteilt wird und für den menschlichen Verzehr bestimmt ist.

**I. HYGIENEANFORDERUNGEN IN LEBENSMITTELBETRIEBEN****KAPITEL 1 — Allgemeine Hygieneanforderungen in bezug auf die Infrastruktur der Räume**

1.1. Die Räume und Raumeinrichtungen müssen so angelegt, konzipiert, gebaut und bemessen sein, daß:

a) auch an den unbenutzten oder schwer erreichbaren Stellen ein angemessener Unterhalt beziehungsweise eine angemessene Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist,

b) Ansammlung von Schmutz, Kontakt mit toxischen Stoffen, Eindringen von Fremdteilchen oder von jedem anderen kontaminierenden Stoff in Lebensmittel und Bildung von Kondensflüssigkeit oder unerwünschte Schimmelbildung auf Oberflächen vermieden wird,

c) eine gute Lebensmittelhygienepraxis gewährleistet und insbesondere ein Schutz gegen jede Kontamination der Lebensmittel durch:

- andere Lebensmittel oder Rohstoffe,
- Ausrüstungen,
- Materialien,
- Wasser,
- Luft,
- Personal,
- externe Kontaminationsquellen wie Insekten, Nagetiere und anderes Ungeziefer,

geboten wird,  
d) erforderlichenfalls die überwachten Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen herrschen, unter denen die Lebensmittel gemäß den Vorschriften aufbewahrt werden müssen oder in Ermangelung von Verordnungsbestimmungen aufbewahrt werden müssen, damit die Unbedenklichkeit und Bekömmlichkeit dieser Lebensmittel während der gesamten Arbeitsgänge gewährleistet werden.

1.2. Es müssen genügend an angemessener Stelle angebrachte und angemessen gekennzeichnete Handwaschbecken vorhanden sein und benutzt werden.

Die Handwaschbecken müssen:

- saubergehalten werden,
- über warmes und kaltes fließendes Trinkwasser verfügen,
- mit geeigneten Mitteln zum Händewaschen ausgestattet sein,
- mit geeigneten Mitteln zum hygienischen Trocknen der Hände ausgestattet sein. Eine Heißluft-Handtrockneranlage in Räumen, wo Lebensmittel unverpackt oder nicht geschützt sind, ist verboten.

Erforderlichenfalls müssen die Vorrichtungen zum Waschen der Lebensmittel von den Einrichtungen zum Händewaschen getrennt sein.

1.3. Es müssen genügend Toiletten vorhanden sein. Die Toiletten müssen:

- ständig saubergehalten werden,
  - mit Wasserspülung ausgestattet sein und an ein effizientes System für die Ableitung der Abwässer angeschlossen sein,
  - über ein Waschbecken im Toilettenraum oder in unmittelbarer Nähe verfügen.
- Toilettenräume dürfen nicht direkt mit den Räumen verbunden sein.

1.4. Räume einschließlich der Toiletten und anderer Sanitäreinrichtungen müssen belüftet werden. Es muß eine hinreichende und angemessene natürliche oder mechanische Belüftung vorhanden sein, insbesondere um die Bildung von Kondensflüssigkeit und unangenehmem Geruch zu vermeiden. Die Belüftung darf keine Kontaminationsquelle für Lebensmittel sein. Mechanische Luftströmungen aus einem kontaminierten zu einem reinen Raum sind zu vermeiden. Lüftungssysteme müssen so installiert sein, daß Filter und andere Teile leicht zugänglich sind. Diese Filter und anderen Teile müssen regelmäßig gereinigt oder ausgewechselt werden.

1.5. Die Räume müssen über eine angemessene, den Tätigkeiten angepaßte natürliche und/oder künstliche Beleuchtung verfügen.

1.6. Hygienische Anlagen zur Ableitung der Abwässer und sonstiger Flüssigkeiten müssen vorhanden sein und benutzt werden. Sie müssen angemessen und ausreichend sein, damit den Anforderungen und Bedürfnissen genügt wird. Sie müssen so konzipiert und gebaut sein, daß es nicht zu einer Kontamination der Lebensmittel kommen kann, ein Rückfluß zu den Räumen verhindert und kein unerwünschter Geruch verursacht wird.

1.7. Erforderlichenfalls müssen genügend getrennte Umkleieräume und andere angemessene Vorrichtungen vorhanden sein, damit das Personal vor Betreten der Räume die angemessene Kleidung anzieht.

1.8. Erforderlichenfalls müssen die Räume ausschließlich für die Herstellung und/oder Vermarktung von Lebensmitteln benutzt werden.

#### KAPITEL 2 — *Spezifische Hygieneanforderungen in bezug auf die Infrastruktur der Herstellungsräume*

2.1. a) Die Bodenbeläge müssen gut unterhalten werden, in einwandfreiem Zustand sein und leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen aus hartem, wasserundurchlässigem, wasserabstoßendem, waschbarem und nichttoxischem Material sein oder damit bedeckt sein, außer wenn die Betriebsverantwortlichen der zuständigen Behörde beweisen können, daß andere verwendete Materialien in gleicher Weise geeignet sind. Erforderlichenfalls muß auf den Böden eine angemessene Ableitung der Abwässer und aller Reststoffe möglich sein.

b) Die Wandflächen müssen gut unterhalten werden, in einwandfreiem Zustand sein und leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen aus hartem, wasserundurchlässigem, wasserabstoßendem, waschbarem und nichttoxischem Material sein oder damit bedeckt sein und glatt sein bis zu einer für die entsprechenden Arbeitsvorgänge angemessenen Höhe, außer wenn die Betriebsverantwortlichen der zuständigen Behörde beweisen können, daß andere verwendete Materialien in gleicher Weise geeignet sind.

c) Die Decken, Zwischendecken und Hängevorrichtungen sowie Leitungen müssen so konzipiert, gebaut, unterhalten und gereinigt werden, daß Schmutzansammlung, Kondensierung, unerwünschter Schimmelbefall oder das Ablösen von Materialteilchen und von allen möglichen kontaminierenden Stoffen vermieden wird.

d) Die Fenster und sonstigen Öffnungen müssen so gebaut sein, daß Schmutzansammlung vermieden wird. Fenster oder Öffnungen nach außen hin müssen erforderlichenfalls mit Gittern zum Schutz gegen Insekten und anderes Ungeziefer ausgestattet sein. Diese Gitter müssen leicht zu Reinigungszwecken entfernt werden können. Können offene Fenster zu einer Kontamination von Lebensmitteln führen, so müssen diese Fenster bei der Lebensmittelherstellung geschlossen und verriegelt bleiben.

e) Die Türen müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen aus glattem und wasserabstoßendem Material sein oder damit bedeckt sein, außer wenn die Betriebsverantwortlichen der zuständigen Behörde beweisen können, daß andere verwendete Materialien in gleicher Weise geeignet sind.

f) Die Oberflächen (einschließlich der Oberflächen von Einrichtungen) die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen gut unterhalten werden, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen aus glattem, wasserabstoßendem, waschbarem und nichttoxischem Material sein oder damit bedeckt sein, außer wenn die Betriebsverantwortlichen der zuständigen Behörde beweisen können, daß andere verwendete Materialien in gleicher Weise geeignet sind.

2.2. Erforderlichenfalls müssen geeignete Vorrichtungen und Methoden zum Reinigen und Desinfizieren von Räumen, Arbeitsgeräten und Einrichtungen vorhanden sein und benutzt werden. Diese Vorrichtungen müssen aus korrosionsbeständigen Materialien bestehen, leicht zu reinigen sein, eine angemessene Warm- und Kaltwasserzufuhr und erforderlichenfalls eine Trinkwasserzufuhr besitzen.

2.3. Erforderlichenfalls müssen geeignete Vorrichtungen zum Waschen von Lebensmitteln vorhanden sein und benutzt werden. Jedes Waschbecken oder jede andere für das Waschen von Lebensmitteln bestimmte Vorrichtung muß je nach Bedarf über eine angemessene Zufuhr von warmem und/oder kaltem Trinkwasser verfügen und regelmäßig saubergehalten werden.

#### KAPITEL 3 — *Andere allgemeine Hygieneanforderungen*

##### **3.1. Allgemeine Hygieneanforderungen in den Räumen und für die Einrichtungen**

3.1.1. Die Räume für Lebensmittel und ihre Einrichtungen müssen saubergehalten werden und in einem guten Zustand sein und dürfen keinerlei Kontaminations- oder Verderbsquelle sein. Zu diesem Zweck müssen sie regelmäßig auf angemessene Weise gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden.

3.1.2. Alle Utensilien, Armaturen, Geräte und andere Gegenstände und Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen sauber- und in gutem Zustand gehalten werden und:

a) so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, daß sie keinerlei Kontaminations- oder Verderbsquelle für Lebensmittel sind,

b) mit Ausnahme von Einwegbehältern oder -verpackungen so gebaut, beschaffen und instand gehalten sein, daß sie im Hinblick auf die beabsichtigte Verwendung vollkommen rein gehalten und erforderlichenfalls desinfiziert werden können,

c) so installiert sein, daß das unmittelbare Umfeld gut gereinigt werden kann,

d) müssen regelmäßig und jedesmal, wenn die Gefahr besteht, daß sie Lebensmittel kontaminieren, auf angemessene Weise gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden.

3.1.3. Es müssen geeignete Methoden ausgearbeitet und in den Betrieben und erforderlichenfalls in ihrer Umgebung angewandt werden, um sicherzustellen, daß keine Insekten oder kein anderes Ungeziefer vorhanden ist.

3.1.4. Das Vorhandensein von Haustieren innerhalb der Räume ist verboten.

Dieses Verbot findet keine Anwendung auf:

- Haustiere innerhalb der ausschließlich zum Verzehr von Lebensmitteln benutzten Räume oder Raumteile, vorausgesetzt, es besteht keine Gefahr, daß die Tiere die Lebensmittel kontaminieren,
- abgerichtete oder abzurichtende Hunde, die Sehbehinderte und andere Bewegungsbehinderte bei ihren Bewegungen begleiten, ausschließlich in den Räumen, in denen Lebensmittel vermarktet werden. Der Abrichter muß eine dazu geeignete Bescheinigung vorlegen.

3.1.5. Der Tabakverbrauch innerhalb der Räume ist verboten. Der Tabakverbrauch ist jedoch in den zum Verzehr verwendeten Räumen zugelassen, sofern es in den entsprechenden Vorschriften vorgesehen ist.

### **3.2. Allgemeine Hygieneanforderungen in bezug auf die Lebensmittelabfälle**

3.2.1. Es sind geeignete Vorkehrungen für die Beseitigung und Lagerung von Lebensmittelabfällen und sonstigen Abfällen zu treffen.

3.2.2. Lebensmittelabfälle und andere Abfälle dürfen nicht in den Räumen gesammelt werden, es sei denn, dies ist für den ordnungsgemäßen Betriebsablauf unvermeidbar, und vorausgesetzt, daß dieser Abfall nur kurze Zeit in den Räumen bleibt und keine Kontamination oder keinen Verderb der Lebensmittel verursachen kann.

3.2.3. Lebensmittelabfälle und andere Abfälle müssen in deutlich identifizierbaren und verschließbaren Behältern abgelagert werden, außer wenn die Betriebsverantwortlichen der zuständigen Behörde beweisen können, daß andere Arten von Behältern, die verwendet werden, in gleicher Weise geeignet sind. Die Abfallbehälter müssen angemessen gebaut sein und in einwandfreiem Zustand gehalten werden. Erforderlichenfalls müssen sie regelmäßig gereinigt und desinfiziert werden.

3.2.4. Abfalllager müssen so konzipiert und geführt werden, daß sie ständig saubergehalten werden und daß:

- sie frei von Insekten und anderem Ungeziefer gehalten werden,
- die Kontamination oder der Verderb der Lebensmittel, der Trinkwasserversorgung, der Ausrüstungen und Räume vermieden wird.

### **3.3. Allgemeine Hygieneanforderungen in bezug auf die Wasserversorgung**

3.3.1. Es muß genügend Trinkwasser vorhanden sein und verwendet werden. Dieses Trinkwasser muß jedesmal verwendet werden, wenn dies zur Vermeidung einer Lebensmittelkontamination notwendig ist.

3.3.2. Für die Herstellung von Lebensmitteln muß erforderlichenfalls ausschließlich Trinkwasser als Zutat verwendet werden.

3.3.3. Wenn Eis notwendig ist, ist es aus Trinkwasser herzustellen. Dieses Eis muß jedesmal verwendet werden, wenn dies zur Vermeidung einer Lebensmittelkontamination notwendig ist. Es muß so hergestellt, behandelt und gelagert werden, daß es vor jeder Kontamination geschützt ist.

3.3.4. Dampf, der direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommt, darf keine Stoffe enthalten, die die Gesundheit gefährden oder die Lebensmittel kontaminieren können.

3.3.5. Brauchwasser, das zur Dampferzeugung, Kühlung, Brandbekämpfung und zu anderen Zwecken verwendet wird, die in keinem Zusammenhang mit Lebensmitteln stehen, muß durch gesonderte Leitungen fließen, die:

- leicht identifizierbar sind,
- nicht mit der Trinkwasserleitung verbunden sind oder so gebaut sind, daß das Wasser aus diesen Leitungen unmöglich in das Trinkwassersystem zurückfließen kann.

In unmittelbarer Nähe jeder Vorrichtung zur Entnahme von Brauchwasser muß eine deutlich sichtbare und unauswischbare Aufschrift «KEIN TRINKWASSER» oder eine gleichbedeutende Aufschrift angebracht werden.

### **3.4. Allgemeine Hygieneanforderungen in bezug auf das Personal und die Schulung des Personals**

3.4.1. In den Räumen muß jede Person ein hohes Maß an persönlicher Hygiene einhalten und erforderlichenfalls eine Schutzkleidung, eine Kopfbedeckung und Schuhwerk tragen, die angemessen und sauber sind. Jede Handlungsweise, die dazu beitragen kann, Lebensmittel zu kontaminieren, muß vermieden werden.

3.4.2. Besteht die Gefahr einer direkten oder indirekten Lebensmittelkontamination, verbieten der Betriebsverantwortliche und/oder der eingreifende Beamte jeder Person, die bekanntermaßen oder vermutlich an einer Krankheit leidet oder die Träger einer Krankheit ist, die durch Lebensmittel übertragen werden kann, oder Personen mit zum Beispiel infizierten Wunden, Hautinfektionen, Geschwüren, Erbrechen oder Durchfall den Zugang zu den Räumen. Der Zugang zu den Räumen kann wieder erlaubt werden, wenn die infizierte Person dem eingreifenden Beamten beispielsweise durch eine ärztliche Bescheinigung beweisen kann, daß sie keine direkte oder indirekte Lebensmittelkontamination mehr verursachen kann.

3.4.3. Die Betriebsverantwortlichen müssen gewährleisten, daß jede im Bereich der Herstellung und/oder Vermarktung von Lebensmitteln beschäftigte Person überwacht und entsprechend ihrer Arbeit im Bereich der Lebensmittelhygiene geschult wird und daß sie angemessene Anweisungen befolgt, um die Bestimmungen des vorliegenden Erlasses anwenden zu können.

### **3.5. Allgemeine Hygieneanforderungen in bezug auf die Rohstoffe und die Lebensmittel**

3.5.1. Rohstoffe oder Zutaten dürfen nicht von Betrieben angenommen werden, wenn sie erwiesenermaßen oder aller Voraussicht nach mit Parasiten, pathogenen Mikroorganismen oder toxischen, verwesenden oder fremden Stoffen oder mit sonstigen kontaminierenden Stoffen derart kontaminiert sind, daß sie auch nach dem normalen Aussortierungs-, Vorbehandlungs- oder Verarbeitungsverfahren oder nach gleich welchem Verfahren, das in den Betrieben angewandt wird, nicht für den menschlichen Verzehr geeignet sind.

3.5.2. Rohstoffe und Zutaten, die im Betrieb gelagert sind, sind unter angemessenen Bedingungen aufzubewahren, damit der Schutz vor Kontamination oder Verderb gewährleistet ist.

3.5.3. Lebensmittel sind bei jeder Herstellungs- und Vermarktungsstufe vor jeder Kontamination oder jedem Verderb zu schützen, die beziehungsweise der sie zum Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen könnte. Insbesondere muß die Gefahr einer direkten oder indirekten Übertragung von kontaminierenden Stoffen auf Lebensmittel vermieden werden.

3.5.4. Rohstoffe, Zutaten und sämtliche Lebensmittel, die Nährboden für das Wachstum pathogener Mikroorganismen oder für das Entstehen von Giften sein können, müssen bei Temperaturen aufbewahrt werden, die in den Vorschriften vorgeschrieben sind oder, mangels Vorschriften, nicht zu einer Gefährdung der Gesundheit führen können. Unbeschadet sonstiger eventueller Verordnungsbestimmungen und sofern die Unbedenklichkeit und die Bekömmlichkeit der Lebensmittel gewährleistet bleibt, darf erforderlichenfalls während begrenzter Zeitabschnitte von der Temperaturregulierung abgesehen werden, sofern dies aus Gründen der Zweckmäßigkeit bei der Zubereitung, Beförderung, Lagerung, Auslage und beim Servieren von Lebensmitteln erforderlich ist.

3.5.5. Müssen Lebensmittel kühl aufbewahrt oder serviert werden, so müssen sie nach der abschließenden Hitzebehandlung oder, falls keine Erhitzung stattfindet, nach abgeschlossener Zubereitung sofort auf eine Temperatur abgekühlt werden, die in den Vorschriften vorgeschrieben ist oder, mangels Vorschriften, die die Unbedenklichkeit und Bekömmlichkeit der Lebensmittel gewährleisten kann.

3.5.6. Müssen Lebensmittel aufgewärmt, warm aufbewahrt oder serviert werden, so müssen sie rasch aufgewärmt und fortwährend auf eine Mindesttemperatur von 65° C gehalten werden.

3.5.7. Gefährliche, toxische und/oder ungenießbare Stoffe einschließlich Futtermittel sind als solche auszuweisen und in separaten, verschlossenen Behältern zu lagern.

### **3.6. Allgemeine Hygieneanforderungen in bezug auf die Beförderung**

3.6.1. Transportgefäße, Behälter, Zisternen oder sonstige gleichartige Beförderungsmittel für Lebensmittel müssen sauber- und instand gehalten werden, damit die Lebensmittel vor jeder Kontamination oder jedem Verderb geschützt sind. Sie müssen so konzipiert und gebaut sein, daß eine angemessene Reinigung und/oder Desinfektion möglich ist. Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, dürfen keine Kontaminations- oder Verderbsquelle für Lebensmittel sein.

3.6.2. Transportgefäße, Behälter, Zisternen oder sonstige gleichartige Beförderungsmittel dürfen zur Beförderung anderer Güter nur eingesetzt werden, wenn es dadurch nicht zu einer Kontamination der Lebensmittel kommen kann.

Bei Lebensmitteln, die in flüssigem, granulat- oder pulverförmigem Zustand als Massengut befördert werden, erfolgt diese Beförderung in Transportgefäßen, Behältern, Zisternen oder sonstigen gleichartigen Beförderungsmitteln, die ausschließlich für die Beförderung von Lebensmitteln vorgesehen sind. Auf den Beförderungsmitteln ist ein deutlich sichtbarer, unauswischbarer und unentfernbarer Hinweis «Nur für Lebensmittel» oder ein gleichbedeutender Hinweis anzubringen.

3.6.3. Werden in Transportgefäßen, Behältern, Zisternen oder sonstigen gleichartigen Beförderungsmitteln neben Lebensmitteln zusätzlich andere Waren befördert oder werden verschiedene Lebensmittel gleichzeitig befördert, so sind die Erzeugnisse erforderlichenfalls streng voneinander zu trennen, damit jede Gefahr einer Kontamination oder eines Verderbs der Lebensmittel vermieden wird.

3.6.4. Wurden Transportgefäße, Behälter, Zisternen oder sonstige gleichartige Beförderungsmittel für die Beförderung anderer Waren als Lebensmittel oder die Beförderung verschiedener Lebensmittel verwendet, so sind sie zwischen den einzelnen Ladungsvorgängen sorgfältig zu reinigen, damit jede Gefahr einer Kontamination oder eines Verderbs der Lebensmittel vermieden wird.

3.6.5. Lebensmittel in Transportgefäßen, Behältern, Zisternen oder sonstigen gleichartigen Beförderungsmitteln müssen so aufbewahrt und geschützt werden, daß die Gefahr einer Kontamination oder eines Verderbs vermieden wird.

3.6.6. Erforderlichenfalls müssen Transportgefäße, Behälter, Zisternen oder sonstige gleichartige Beförderungsmittel, die zur Beförderung von Lebensmitteln verwendet werden, so konzipiert und ausgerüstet sein, daß die Temperatur, auf der die Lebensmittel während der Beförderung gehalten werden müssen, aufrechterhalten und überwacht wird.

## **KAPITEL 4 — Spezifische Hygieneanforderungen in bezug auf ortsveränderliche und/oder nichtständige Betriebsstätten**

4.1. Die Anforderungen von Kapitel 3 müssen erfüllt werden.

4.2. Sie sind so anzuordnen, zu entwerfen, zu bauen, sauber- und instand zu halten, daß die Gefahr einer Kontamination oder eines Verderbs von Lebensmitteln und einer Einnistung von Ungeziefer vermieden wird.

4.3. Es müssen geeignete Einrichtungen zur Verfügung stehen und benutzt werden, damit eine sehr gute Personalhygiene gewährleistet ist. Diese Einrichtungen umfassen insbesondere eine Vorrichtung zum hygienischen Waschen und Trocknen der Hände, eine hygienische Sanitäreinrichtung und erforderlichenfalls eine Umkleideeinrichtung.

4.4. Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, müssen sauber sein, in einwandfreiem Zustand gehalten werden, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen aus glattem, wasserabstoßendem, waschbarem und nichttoxischem Material sein oder damit bedeckt sein, außer wenn die Betriebsverantwortlichen der zuständigen Behörde beweisen können, daß andere verwendete Materialien in gleicher Weise geeignet sind.

4.5. Es müssen geeignete Vorrichtungen und angemessene Methoden zum Reinigen und erforderlichenfalls zum Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Einrichtungen vorhanden sein und benutzt werden. Diese Vorrichtungen müssen je nach Bedarf über eine ausreichende Warm- und/oder Kaltwasserzufuhr und erforderlichenfalls über Trinkwasser verfügen.

4.6. Es müssen geeignete Vorrichtungen und angemessene Methoden zum Reinigen von Lebensmitteln vorhanden sein und benutzt werden. Diese Vorrichtungen müssen je nach Bedarf über eine ausreichende Zufuhr von warmem und/oder kaltem Trinkwasser verfügen.

4.7. Erforderlichenfalls müssen angemessene Vorrichtungen zur Aufrechterhaltung und Überwachung der geeigneten Temperaturbedingungen für Lebensmittel vorhanden sein und benutzt werden.

#### KAPITEL 5 — *Spezifische Hygieneanforderungen in bezug auf die Handelsräume*

5. Unverpackte Lebensmittel, außer frisches Gemüse und Obst, müssen so zum Verkauf ausgelegt werden, daß sie nicht vom Verbraucher angefaßt werden können. Diese Bestimmung findet keine Anwendung auf Lebensmittel, die im Selbstbedienungshandel zum Verkauf ausgelegt werden, vorausgesetzt, daß geeignete Maßnahmen ergriffen werden, damit keine Kontamination beziehungsweise kein Verderb durch die Kundschaft verursacht werden kann.

Bei unverpacktem und ungeschnittenem Brot und bei unverpackten Feinbackwaren, die im Königlichen Erlaß vom 2. September 1985 über Brot und andere Backwaren erwähnt sind, ausgenommen die, die Konditorei-creme enthalten, und die im Selbstbedienungshandel zum Verkauf ausgelegt werden, müssen folgende Maßnahmen ergriffen werden:

a) Diese Waren müssen in abgeschirmtem, erforderlichenfalls mit Zangen ausgestatteten Verkaufsmobiliar mit Klappfenstern zum Verkauf ausgelegt werden.

b) Auf dem Klappfenster muß für den Verbraucher ein Hinweis in bezug auf die hygienische Bedienungsweise angebracht werden.

c) Diese Waren müssen so zum Verkauf ausgelegt werden, daß ein Verantwortlicher Mißbräuche verhindern kann.

#### KAPITEL 6 — *Spezifische Hygieneanforderungen in den Gaststättenbetrieben*

6.1. Um Kreuzkontamination zu vermeiden, dürfen Arbeitstische, Tische, Apparate, Utensilien, Behälter und alle sonstigen Gegenstände, die mit rohen oder kontaminierten Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, nicht mit bereits behandelten, zum menschlichen Verzehr geeigneten Lebensmitteln in Berührung kommen, es sei denn, sie sind vorher wirksam gereinigt und desinfiziert worden.

6.2. Nahrungsmittelabfälle aus Tellern, Gläsern, Tassen oder Schüsseln, in denen dem Verbraucher Lebensmittel serviert worden sind, dürfen nicht mehr für den menschlichen Verzehr verwendet werden.

6.3. Küchenutensilien, Geschirr, Gläser und Besteck müssen zum Zeitpunkt ihrer Benutzung einwandfrei sauber sein und frei von kontaminierenden Stoffen sein. Nach ihrer Benutzung müssen sie gründlich gereinigt, abgewaschen, erforderlichenfalls desinfiziert und gründlich mit Trinkwasser nachgespült werden.

6.4. Gegenstände, die zum Reinigen oder Trocknen der Küchenutensilien, des Geschirrs, der Gläser und des Bestecks benutzt werden, müssen selbst regelmäßig gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden. Erforderlichenfalls müssen sie regelmäßig erneuert werden.

6.5. In jeder vom Personal benutzten Toilette muß ein deutlich sichtbarer und unauswischbarer Hinweis angebracht werden, laut dem die Hände nach Benutzung der Toilette gewaschen werden müssen. Dieser Hinweis muß auf vorliegenden Erlaß verweisen.

6.6. Personalmitglieder, die, sei es vorübergehend, direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen folgende Regeln einhalten:

a) Unterarme und Hände müssen stets sauber sein. Schmuck darf nicht getragen werden. Die Nägel müssen kurz geschnitten, sauber und unlackiert sein.

b) Hände müssen mit flüssiger Seife oder einem anderen Reinigungsmittel gewaschen, mit Trinkwasser abgespült und mit einem Wegwerfhandtuch oder auf eine sonstige hygienische Weise getrocknet werden, und zwar:

— bei jedem Arbeitsbeginn,

— nach jeder Benutzung der Toiletten,

— nach jeder Behandlung von möglicherweise kontaminierten Gegenständen oder Lebensmitteln,

— nach jeder Verrichtung, bei der die Hände beschmutzt oder kontaminiert werden können.

Diese Bestimmung findet auch Anwendung, wenn bei der Handhabung von Lebensmitteln Handschuhe oder irgendwelche Geräte benutzt werden.

c) Wunden an Händen, an Armen oder am Kopf müssen gepflegt werden, damit eine Kontamination der Lebensmittel vermieden wird. Wunden müssen mit einem Okklusivverband bedeckt werden. An den Händen und Unterarmen muß dieser Verband außerdem wasserdicht sein.

#### KAPITEL 7 — *Spezifische Hygieneanforderungen für Versorgungsautomaten*

7. Zusätzlich zu den Bestimmungen des vorangehenden Kapitels IV müssen die Versorgungsapparate, die zur Herstellung und/oder Verteilung von Lebensmitteln benutzt werden, nachstehend «Apparat» genannt, folgenden spezifischen Hygieneanforderungen genügen.

7.1. Der Apparat muß leicht zu demontieren sein und muß regelmäßig gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden.

7.2. Unverbrauchte Lebensmittel müssen rechtzeitig und jedenfalls bevor sie kontaminiert oder verdorben sind aus dem Apparat entfernt werden.

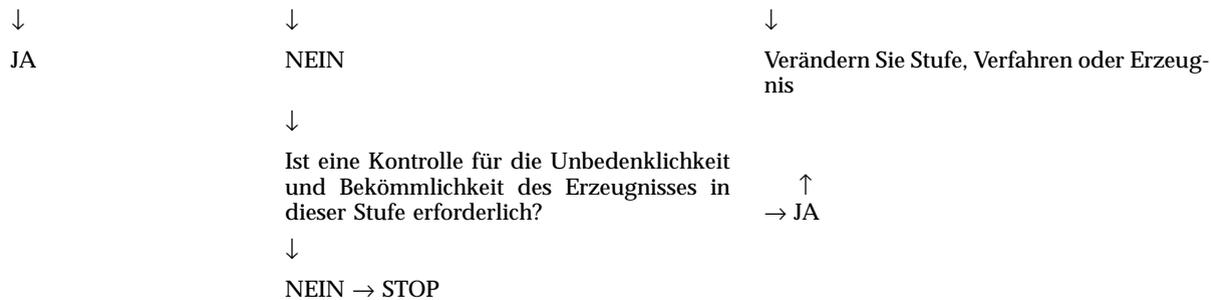
7.3. Der Apparat muß automatisch blockieren, wenn die Temperatur, auf der die Lebensmittel gehalten werden müssen, nicht mehr eingehalten wird. Anschließend darf der Apparat erst wieder benutzt werden, wenn alle Lebensmittel, die er enthält, entfernt und zum menschlichen Verzehr unbrauchbar gemacht worden sind.

7.4. Der Apparat muß Name oder Firma, Adresse in Belgien und gegebenenfalls Telefonnummer der Person oder Gesellschaft, die für die Funktionstüchtigkeit und den Unterhalt des Apparats verantwortlich ist, an einer gut sichtbaren Stelle tragen.

II. ENTSCHEIDUNGSBAUM, DER ZUR BESTIMMUNG DER IN ARTIKEL 4 NR. 1 BUCHSTABE b) DES VORLIEGENDEN ERLASSES ERWÄHNTEN KRITISCHEN PUNKTE ANGEWANDT WERDEN KANN

Wenden Sie folgenden Entscheidungsbaum bei jeder Stufe der Lebensmittelherstellung oder -vermarktung, bei der Gefahren festgestellt wurden, an:

F1: Bestehen Vorbeugungsmaßnahmen für die festgestellte(n) Gefahr(en)?



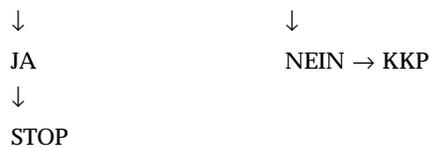
F2: Wird mit dieser Stufe eine Beseitigung oder Verringerung der festgestellten Gefahr(en) bis auf ein annehmbares Niveau bezweckt?



F3: Kann eine Kontamination in dieser Stufe entstehen oder kann die Gefahr durch diese Kontamination ein unannehmbares Niveau erreichen?



F4: Wird (Werden) die festgestellte(n) Gefahr(en) durch eine weitere Stufe beseitigt oder bis auf ein annehmbares Niveau verringert?



STOP = die Stufe ist kein kritischer Punkt

KKP = die Stufe ist ein kritischer Punkt

III. MUSTER DER IN ARTIKEL 4 NR. 4 DES VORLIEGENDEN ERLASSES  
ERWÄHNTEN SCHRIFTLICHEN DOKUMENTATION

Herstellungs- oder Vermarktungs- stufen	Mögliche Gefahren Was kann gesche- hen?	Kritische Punkte Ja oder nein?	Maßnahmen zur Kontrolle und Über- wachung der kriti- schen Punkte Wie kann die Kon- trolle erfolgen?	Korrekturmaß- nahmen Nicht konform - Was tun?	Verantwortliches Personal

Gesehen, um Unserem Erlaß vom 7. Februar 1997 beigefügt zu werden

ALBERT

Von Königs wegen:

Der Minister der Volksgesundheit und der Pensionen

M. COLLA

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 27 september 1999.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Binnenlandse Zaken,  
A. DUQUESNE

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 27 septembre 1999.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de l'Intérieur,  
A. DUQUESNE

Bijlage 2 — Annexe 2

**MINISTERIUM DER SOZIALEN ANGELEGENHEITEN, DER VOLKSGESUNDHEIT UND DER UMWELT**

**22. DEZEMBER 1997 — Königlicher Erlaß zur Abänderung des Königlichen Erlasses vom 7. Februar 1997  
über die allgemeine Lebensmittelhygiene**

ALBERT II., König der Belgier,

Allen Gegenwärtigen und Zukünftigen, Unser Gruß!

Aufgrund des Gesetzes vom 24. Januar 1977 über den Schutz der Gesundheit der Verbraucher im Bereich der Lebensmittel und anderer Waren, insbesondere der Artikel 2, 3 Nr. 3 Buchstabe a), ersetzt durch das Gesetz vom 22. März 1989, 11 § 4, hinzugefügt durch das Gesetz vom 9. Februar 1994, und 20 § 1;

Aufgrund der Richtlinie 89/437/EWG des Rates vom 20. Juni 1989 zur Regelung hygienischer und gesundheitlicher Fragen bei der Herstellung und Vermarktung von Eiprodukten, abgeändert durch die Richtlinie 91/684/EWG vom 19. Dezember 1991;

Aufgrund der Richtlinie 96/3/EG der Kommission vom 26. Januar 1996 über eine Ausnahmeregelung von einigen Bestimmungen der Richtlinie 93/43/EWG des Rates über Lebensmittelhygiene für die Beförderung von Ölen und Fetten als Massengut auf dem Seeweg;

Aufgrund des Königlichen Erlasses vom 7. Februar 1997 über die allgemeine Lebensmittelhygiene;

Aufgrund der am 12. Januar 1973 koordinierten Gesetze über den Staatsrat, insbesondere des Artikels 3 § 1, ersetzt durch das Gesetz vom 4. Juli 1989 und das Gesetz vom 4. August 1996;

Aufgrund der Dringlichkeit, begründet durch den Umstand, daß die durch die obenerwähnten Richtlinien 89/437/EWG und 96/3/EG vorgeschriebenen Umsetzungsfristen abgelaufen sind, wodurch die Gefahr besteht, daß die Europäische Kommission eine mit Gründen versehene Stellungnahme wegen Verstoß gegen die Bestimmungen des Vertrags abgibt und daß die betroffenen beruflichen Sektoren im Verhältnis zu den anderen Mitgliedstaaten der Europäischen Union im unlauteren Wettbewerb stehen werden;

Auf Vorschlag Unseres Ministers der Volksgesundheit und der Pensionen

Haben Wir beschlossen und erlassen Wir:

**Artikel 1** - Die Anlage zum Königlichen Erlaß vom 7. Februar 1997 über die allgemeine Lebensmittelhygiene wird wie folgt abgeändert:

1. Folgende Bestimmungen werden Nr. 1 des Vorworts hinzugefügt:

«Kapitel 8 findet Anwendung auf die Beförderung bestimmter Lebensmittel als Massengut.

Kapitel 9 findet Anwendung auf Betriebe, die Eier in der Schale für die Herstellung anderer Lebensmittel verwenden, die jedoch keine Hersteller von Eiprodukten im Sinne des Königlichen Erlasses vom 31. Dezember 1992 über die Herstellung und die Vermarktung von Eiprodukten sind.»

2. Kapitel 8 und Kapitel 9 der Anlage zum vorliegenden Erlaß werden in Nr. I nach Kapitel 7 eingefügt.

3. Nummer IV der Anlage zum vorliegenden Erlaß wird nach Nr. III hinzugefügt.