

Art. 6. De Raad van de Controledienst deelt zijn beslissing mede aan de Rijksinstituut voor ziekte- en invaliditeitsverzekering.

Deze beslissing duidt aan :

1° het gedeelte van het bedrag, vastgesteld bij toepassing van artikel 195, § 1, 2°, vierde lid, van de voornoemde gecoördineerde wet, dat kan worden toegekend aan iedere landsbond van ziekenfondsen en aan de Kas voor geneeskundige verzorging van de Nationale Maatschappij der Belgische Spoorwegen;

2° een gedetailleerde omschrijving, per landsbond en per aangesloten ziekenfonds en voor de Kas der geneeskundige verzorging van de Nationale Maatschappij der Belgische Spoorwegen, van de elementen waarmee werd rekening gehouden bij de verdeling van voormeld bedrag;

3° de redenen waarom de Raad van de Controledienst de beschikbare informatie met betrekking tot een criterium vermeld in artikel 2 of een element van dit criterium als onvoldoende representatief acht.

HOOFDSTUK II. — *Overgangs- en slotbepalingen*

Art. 7. De eerste evaluatie van de beheersprestaties van de verzekeringsinstellingen op basis van dit besluit zal de beheersprestaties betreffen die werden vastgesteld gedurende de periode van 1 oktober 2002 tot 30 juni 2003.

Indien tijdens de evaluatieperiode bedoeld in het eerste lid voor een criterium of voor een element van een criterium vermeld in artikel 2 geen of onvoldoende representatieve informatie beschikbaar is voor het geheel van de landsbonden van ziekenfondsen en de bij hen aangesloten ziekenfondsen en voor de Kas der geneeskundige verzorging van de Nationale Maatschappij der Belgische Spoorwegen samen, wordt het desbetreffende aandeel geëvalueerd volgens de wijze voorzien in artikel 5.

Het niet beschikbaar zijn van informatie moet op gedetailleerde wijze worden gemotiveerd door de instelling die deze moet verstrekken en deze motivering wordt in bijlage gevoegd bij de beslissing van de Raad van de Controledienst bedoeld in artikel 6.

Art. 8. Het koninklijk besluit van 29 april 1993 betreffende de responsabilisering van de verzekeringsinstellingen met betrekking tot het bedrag van de administratiekosten, gewijzigd bij het koninklijk besluit van 11 december 1998, wordt opgeheven. De bepalingen van dit koninklijk besluit blijven evenwel van toepassing voor de evaluatie van de beheersprestaties die werden vastgesteld gedurende de evaluatieperiode die eindigt op 30 juni 2002.

Art. 9. Dit besluit heeft uitwerking met ingang van 1 juli 2002.

Art. 10. Onze Minister van Sociale Zaken is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 28 augustus 2002.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Sociale Zaken,
F. VANDENBROUCKE

Art. 6. Le conseil de l'Office de contrôle communique sa décision à l'Institut national d'assurance maladie-invalidité.

Cette décision indique :

1° la part du montant fixé en vertu de l'article 195, § 1^{er}, 2°, alinéa 4, de la loi coordonnée précitée qui peut être accordée à chacune des unions nationales de mutualités et à la Caisse des soins de santé de la Société nationale des chemins de fer belges;

2° le détail, par union nationale et par mutualité affiliée et pour la Caisse des soins de santé de la Société nationale des chemins de fer belges, des éléments pris en compte pour la répartition du montant précité;

3° les raisons pour lesquelles le conseil de l'Office de contrôle estime insuffisamment représentatives les informations disponibles à propos d'un critère repris à l'article 2 ou d'un élément de ce critère.

CHAPITRE II. — *Dispositions transitoires et finales*

Art. 7. La première évaluation des performances de gestion des organismes assureurs sur la base du présent arrêté portera sur les performances de gestion constatées durant la période du 1^{er} octobre 2002 au 30 juin 2003.

En l'absence d'information disponible ou d'information suffisamment représentative pour un critère ou pour un élément d'un critère repris à l'article 2 pour l'ensemble des unions nationales de mutualités et des mutualités qui leur sont affiliées et pour la Caisse des soins de santé de la Société nationale des Chemins de fer belges, durant la période d'évaluation visée à l'alinéa 1^{er}, la part concernée est évaluée selon la procédure prévue à l'article 5.

L'absence d'information disponible doit être motivée de manière détaillée par l'organisme qui doit la fournir et cette motivation est jointe à la décision du conseil de l'Office de contrôle, visée à l'article 6.

Art. 8. L'arrêté royal du 29 avril 1993 relatif à la responsabilité des organismes assureurs sur le montant de leurs frais d'administration, modifié par l'arrêté royal du 11 décembre 1998, est abrogé. Toutefois, les dispositions de cet arrêté royal restent d'application pour l'évaluation des performances de gestion constatées durant la période d'évaluation qui expire le 30 juin 2002.

Art. 9. Le présent arrêté produit ses effets le 1^{er} juillet 2002.

Art. 10. Notre Ministre des Affaires sociales est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 28 août 2002.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires sociales,
F. VANDENBROUCKE

N. 2002 — 3235

[C — 2002/22726]

28 AUGUSTUS 2002. — Koninklijk besluit tot wijziging van het koninklijk besluit van 4 juli 1996 betreffende de algemene en bijzondere exploitatievoorwaarden 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 13, gewijzigd bij de wetten van 15 april 1965 en 27 mei 1997 en artikel 14, gewijzigd bij de wet van 13 juli 1981, bij het koninklijk besluit van 9 januari 1992 en bij de wet van 17 november 1998;

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 wetten van 13 juli 1981, 27 mei 1997 en 17 november 1998;

Gelet op het koninklijk besluit van 4 juli 1996 betreffende de algemene en bijzondere exploitatievoorwaarden van de slachthuizen en andere inrichtingen, inzonderheid op artikel 4 en op de bijlage III, gewijzigd bij koninklijk besluit van 22 december 1997;

F. 2002 — 3235

[C — 2002/]

28 AOUT 2002. — Arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 4 juillet 1996 relatif aux conditions générales et spéciales d'exploitation 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 13, modifié par les lois du 15 avril 1965 et 27 mai 1997 et l'article 14, modifié par la loi du 13 juillet 1981, par l'arrêté royal du 9 janvier 1992 et par la loi du 17 novembre 1998;

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^{er}, modifié par les lois du 13 juillet 1981, 27 mai 1997 et 17 novembre 1998;

Vu l'arrêté royal du 4 juillet 1996 relatif aux conditions générales et spéciales d'exploitation des abattoirs et d'autres établissements, notamment l'article 4 et l'annexe III, modifié par l'arrêté royal du 22 décembre 1997;

Gelet op de Beschikking 2001/471/EG van de Commissie van 8 juni 2001 tot vaststelling van voorschriften voor het regelmatig doen controleren van de algemene hygiëne door de exploitanten in inrichtingen overeenkomstig Richtlijn 64/433/EEG betreffende de gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van vers vlees en Richtlijn 71/118/EEG inzake gezondheidsvraagstukken op het gebied van de productie en het in de handel brengen van vers vlees van pluimvee;

Gelet op het advies van de Raad voor veterinaire keuring ingesteld bij het Instituut voor veterinaire keuring, gegeven op 26 april 2002;

Gelet op het advies van het Wetenschappelijk Comité, ingesteld bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, gegeven op 14 juni 2002;

Gelet op het verzoek om spoedbehandeling, gemotiveerd door de omstandigheid dat de omzetting van de bepalingen van de voormelde beschikking 2001/471/EG dient gerealiseerd te zijn tegen uiterlijk 8 juni 2002 en dat bij het niet omzetten ervan, de betrokken voedingsmiddelen van dierlijke oorsprong uit het intracommunautair handelsverkeer kunnen worden geweerd;

Gelet op het advies van de Raad van State, gegeven op 26 juni 2002, met toepassing van artikel 84, eerste lid, 2°, van de gecoördineerde wetten op de Raad van State;

Op de voordracht van Onze Minister bevoegd voor de Volksgezondheid,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

Artikel 1. In artikel 4 van het koninklijk besluit van 4 juli 1996 betreffende de algemene en bijzondere exploitatievoorwaarden van de slachthuizen en andere inrichtingen, worden de volgende wijzigingen aangebracht :

1° In § 1, 2°, worden de woorden « gehakt vlees, kant- en klaargerechten, » ingevoegd tussen de woorden « de vleesproducten, » en de woorden « de bijproducten van dierlijke oorsprong ».

2° § 3 wordt aangevuld met de volgende leden :

« De bij de controles bekomen gegevens worden op schrift of op een andere wijze die dezelfde waarborgen biedt geregistreerd, teneinde deze aan de keurder te kunnen voorleggen.

De resultaten moeten gedurende ten minste 2 jaar worden bewaard.

Indien het resultaten betreft van onderzoeken op de in § 1, 2° bedoelde waren waarvoor de producent de uiterste verbruiksdatum heeft aangebracht, die een periode van 2 jaar overschrijdt, moet een bewaartijd van zes maanden na afloop van deze datum in acht worden genomen. »

3° het artikel wordt aangevuld met de volgende paragrafen :

« § 5. Indien de exploitant op grond van een laboratoriumonderzoek of van andere gegevens waarover hij beschikt, het bestaan van een risico voor de volksgezondheid vaststelt of vermoedt, informeert hij onmiddellijk de keurder.

In dit geval moet de exploitant tevens de hoeveelheid waren die zijn verkregen onder technologisch vergelijkbare omstandigheden die hetzelfde risico kunnen opleveren, uit de handel nemen en onder toezicht van de keurder plaatsen.

Deze uit de handel genomen hoeveelheid blijft onder toezicht van de keurder, totdat ze wordt vernietigd, voor andere doeleinden dan de menselijke voeding wordt gebruikt, dan wel na toestemming van de keurder op passende wijze wordt behandeld om de veiligheid ervan te waarborgen.

§ 6. De exploitant biedt garanties ten aanzien van het beheer van keurmerken en identificatiemerktekens van de inrichting. »

Art. 2. In de Bijlage III, van hetzelfde besluit, worden de volgende wijzigingen aangebracht :

1° hoofdstuk I wordt vervangen door hoofdstuk I van de bijlage bij dit besluit;

2° de hoofdstukken II, III en IV, zullen de hoofdstukken IV, V en VI vormen;

3° de hoofdstukken II en III worden ingevoegd, waarvan de tekst vervat is in de hoofdstukken II en III van de bijlage bij dit besluit.

Vu la Décision 2001/471/CE de la Commission du 8 juin 2001 établissant les règles applicables au contrôle régulier de l'hygiène générale effectué par les exploitants dans les établissements conformément à la directive 64/433/CEE relative aux conditions de production et de mise sur le marché de viandes fraîches et à la directive 71/118/CEE relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges de viandes fraîches de volaille;

Vu l'avis du Conseil d'expertise vétérinaire institué auprès de l'Institut d'expertise vétérinaire, donné le 26 avril 2002;

Vu l'avis du Comité scientifique, institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, donné le 14 juin 2002;

Vu l'urgence, motivée par la circonstance que la transposition des dispositions de la décision précitée 2001/471/CE doit être réalisée au plus tard le 8 juin 2002 et qu'en cas de non implémentation de celle-ci, les denrées alimentaires d'origine animale concernées peuvent être exclues du commerce intracommunautaire;

Vu l'avis du Conseil d'Etat, donné le 26 juin 2002, en application de l'article 84, alinéa 1^{er}, 2°, des lois coordonnées sur le Conseil d'Etat;

Sur la proposition de Notre Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions,

Nous avons arrêté et arrêtons :

Article 1^{er}. A l'article 4 de l'arrêté royal du 4 juillet 1996 relatif aux conditions générales et spéciales d'exploitation des abattoirs et d'autres établissements, sont apportées les modifications suivantes :

1° Dans le § 1, 2°, les mots « les viandes hachées, les plats cuisinés à base de viande, » sont insérés entre les mots « les produits à base de viande, » et « les autres issues traitées d'origine animale ».

2° le § 3 est complété par les alinéas suivants :

« Les données obtenues lors des contrôles sont enregistrées par écrit ou d'une autre façon donnant les mêmes garanties, en vue de leur présentation à l'expert.

Les résultats doivent être conservés pendant une période de 2 ans au moins.

S'il s'agit de résultats d'analyses de denrées visées dans le § 1, 2° pour lesquelles le producteur a signalé la date limite de consommation, qui dépasse une période de 2 ans, une période de conservation de six mois après cette date, doit être respectée. »

3° l'article est complété par les paragraphes suivants :

« § 5. Si l'exploitant établit ou suppose l'existence d'un risque pour la santé publique sur base d'un examen de laboratoire ou de toute autre information dont il dispose, il informe immédiatement l'expert.

En plus, dans ce cas, l'exploitant doit retirer du commerce et mettre sous la surveillance de l'expert la quantité de produits obtenus dans des conditions technologiquement semblables et susceptibles de présenter le même risque.

Cette quantité retirée du commerce doit rester sous la surveillance de l'expert, jusqu'à ce qu'elle soit détruite, utilisée à des fins autres que la consommation humaine ou, après autorisation de l'expert, traitée de manière appropriée en vue d'en assurer l'innocuité.

§ 6. L'exploitant donne des garanties en matière de gestion des marques de salubrité ou d'identification de l'établissement. »

Art. 2. A l'annexe III, du même arrêté, sont apportées les modifications suivantes :

1° le chapitre I est remplacé par le chapitre I de l'annexe du présent arrêté;

2° les chapitres II, III et IV formeront les chapitres IV, V et VI;

3° les chapitres II et III sont insérés, dont le texte est repris aux chapitres II et III de l'annexe du présent arrêté.

Art. 3. In bijlage III, hoofdstuk V, van hetzelfde besluit, worden de volgende wijzigingen aangebracht :

1° In de Nederlandse tekst van punt 4, wordt de waarde "10³/g" vermeld op de laatste lijn van kolom M, van de tabel, vervangen door de waarde "5 x 10³/g";

2° In hetzelfde hoofdstuk, wordt punt 5 aangevuld met een lid, luidend als volgt :

« De resultaten van de microbiologische analyse dienen te worden geëvalueerd overeenkomstig de evaluatiemethoden vermeld in punt 4. »

Art. 4. Dit besluit treedt in werking op de eerste dag van de maand na die waarin het in het *Belgisch Staatsblad* is bekendgemaakt.

Voor de slachthuizen, uitsnijderijen en koel- en vrieshuizen met een geringe capaciteit evenwel treden de artikelen 1 en 2 van dit besluit in werking op 8 juni 2003.

Art. 5. Onze Minister bevoegd voor de volksgezondheid is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 28 augustus 2002.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Consumentenzaken,
Volksgezondheid en Leefmilieu,
Mevr. M. AELVOET

Art. 3. A l'annexe III, chapitre V, du même arrêté, sont apportées les modifications suivantes :

1° Dans le texte néerlandais du point 4, la valeur "10³/g" figurant à la dernière ligne de la colonne M du tableau, est remplacé par la valeur "5 x 10³/g";

2° Dans le même chapitre, le point 5 est complété par un alinéa, rédigé comme suit :

« Les résultats de l'analyse microbiologique doivent être évalués conformément aux méthodes d'évaluation mentionnées au point 4. »

Art. 4. Le présent arrêté entre en vigueur le premier jour du mois qui suit celui au cours duquel il aura été publié au *Moniteur belge*.

Toutefois, pour les abattoirs, les ateliers de découpe et les entrepôts et entrepôts frigorifiques de faible capacité, les articles 1 et 2 du présent arrêté entrent en vigueur le 8 juin 2003.

Art. 5. Notre Ministre qui a la santé publique dans ses attributions est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 28 août 2002.

ALBERT

Par le Roi :

La Ministre de la Protection de la Consommation,
de la Santé publique et de l'Environnement,
Mme M. AELVOET

Bijlage

HOOFDSTUK I. — *Algemene voorwaarden*

1. De exploitant van een inrichting doet regelmatig de algemene hygiëne in zijn inrichting controleren door het uitwerken en toepassen van een permanente procedure op basis van de volgende HACCP-beginselen :

a) het identificeren van elk gevaar dat voorkomen, geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau gereduceerd moet worden;

b) het identificeren van de kritische controlepunten in de stadia waarin de controle essentieel is om een gevaar te voorkomen of te elimineren dan wel tot een aanvaardbaar niveau te reduceren;

c) het vaststellen van kritische grenswaarden voor de kritische controlepunten teneinde te kunnen bepalen wat aanvaardbaar en wat niet aanvaardbaar is op het vlak van preventie, eliminatie of reductie van een geïdentificeerd gevaar;

d) het vaststellen en de tenuitvoerlegging van efficiënte bewakingsprocedures op de kritische controlepunten;

e) het vaststellen van corrigerende maatregelen wanneer uit de bewaking zou blijken dat een kritisch controlepunt niet volledig onder controle is;

f) het vaststellen van procedures om na te gaan of de onder a) tot en met e) genoemde maatregelen naar behoren functioneren. Deze procedures worden met enige regelmaat toegepast;

g) het zorgen voor de opstelling van documenten en registers die aangepast zijn aan de aard en de omvang van de inrichting, teneinde aan te tonen dat de onder a) tot en met f) omschreven maatregelen daadwerkelijk worden toegepast en officiële controles te vergemakkelijken.

2. In het kader van het in punt 1 bedoelde systeem kan de exploitant gebruik maken van gidsen voor goede praktijken die beoordeeld zijn door het Wetenschappelijk Comité, ingesteld bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen.

HOOFDSTUK II. — *Bacteriologische bemonstering van karkassen van runderen, varkens, schapen, geiten en paarden in de slachthuizen*

Deze handleiding beschrijft de evaluatie van het bacteriologisch onderzoek van het oppervlak van karkassen van runderen, varkens, schapen, geiten en paarden. Dit omvat de bemonsteringen en de analyse van de monsters, alsook de interpretatie van de resultaten.

Voor de evaluatie van het bacteriologisch onderzoek van het oppervlak van de karkassen van schapen, geiten en paarden moet de bemonstering en de verwerking van de monsters op dezelfde manier gebeuren als bij runderkarkassen.

1. Bemonsteringsmethode

De bemonstering wordt uitgevoerd met behulp van de niet-destructieve methode. De swabs, bestaan uit steriele cosmetische wattenschijfjes zonder remstoffen. Eén zijde van de swabs moet voor de bemonstering bevochtigd worden met een steriele Peptone-NaCl-oplossing (0,1 % peptone + 0,85 % NaCl). De bevochtigde zijde van de swab moet vervolgens eerst verticaal, dan horizontaal en ten slotte diagonaal gedurende ten minste 20 seconden over het aangegeven karkasoppervlak zoals beschreven onder 2. « Bemonsteringsplaatsen » gestreken worden. Daarbij moet de swab zo hard mogelijk tegen het vlees worden gedrukt. Na de bemonstering met de bevochtigde zijde van de swab, wordt deze gedraaid en moet deze techniek nog eens worden overgedaan met de droge zijde van de swab op hetzelfde oppervlak.

Om vergelijkbare resultaten te verkrijgen tussen de verschillende monsters, karkassen en bemonsteringsdagen moet de bemonstering steeds zorgvuldig en op dezelfde wijze worden uitgevoerd.

De bemonsteringsplaatsen moeten overeenstemmen met de plaatsen beschreven in het punt 2. « Bemonsteringsplaatsen ».

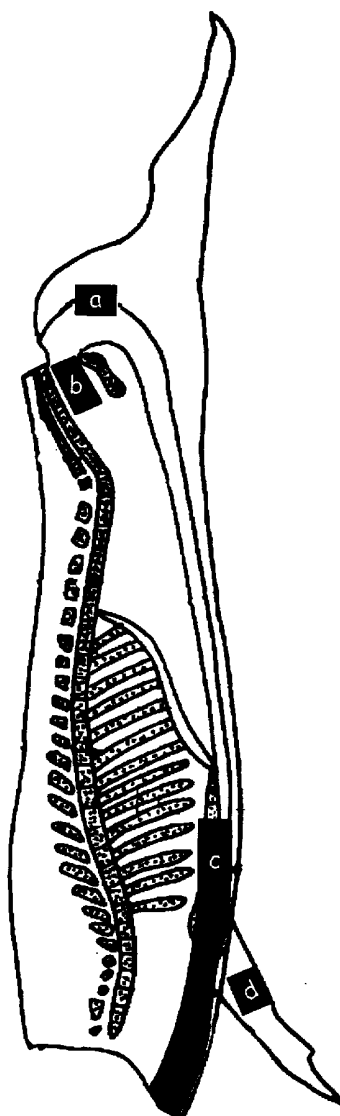
2. Bemonsteringsplaatsen

2.1. Varkenskarkassen

Op halve karkassen van varkens worden vier plaatsen met een totale oppervlakte van 600 cm² bemonsterd in overeenstemming met figuur 1.

Figuur 1 : Plaatsen die bemonsterd moeten worden op varkensarkassen.

- a) ham (binnenkant van de hamspieren) : 100 cm²
- b) bekken (achterste gedeelte aan de binnenzijde van het bekken) : 100 cm²
- c) borst (borstbeen, alsmede borst- en keelspieren) : 300 cm²
- d) achterkant van het voorste lidmaat : 100 cm²

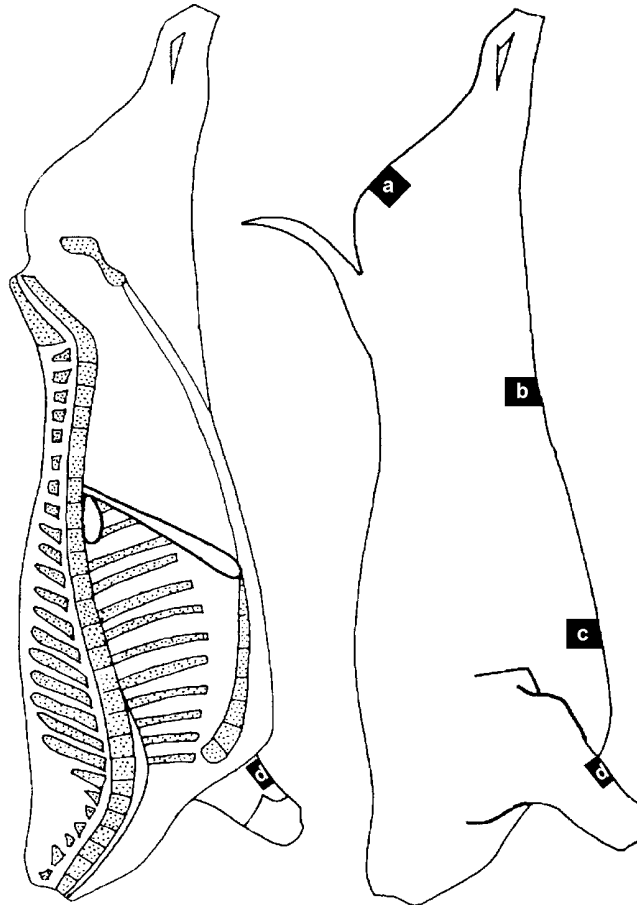


2.2. Runderkarkassen

Op halve karkassen van runderen worden vier plaatsen met een totale oppervlakte van 1600 cm² bemonsterd in overeenstemming met figuur 2.

Figuur 2 : Plaatsen die bemonsterd moeten worden bij runderkarkassen.

- a) bil (achter buitenzijde van de bil) : 400cm²
- b) flank : 400 cm²
- c) borst (thorax) : 400 cm²
- d) achterkant van het voorste lidmaat : 400 cm²



3. Bemonsteringsprocedure en aantal te nemen monsters

Elke week dienen op één dag tussen vijf en tien karkassen te worden bemonsterd. De frequentie kan worden teruggebracht tot eenmaal per twee weken als de resultaten gedurende zes opeenvolgende weken bevredigend zijn.

Elke week moet op een andere dag bemonsterd worden, zodat elke dag van de week aan bod komt.

De monsters moeten tussen twee en vier uur na het slachten genomen worden en moeten representatief zijn voor de productie van die dag, hiervan wordt tenminste één monster genomen halverwege de slachtdag. Een monster bestaat uit de swabs afkomstig van de vier bemonsteringszones van eenzelfde half karkas. De swabs moeten gepoold worden uitgaande van de verschillende bemonsteringszones van het geteste half karkas. Van elk monster moeten de identificatie van het karkas en de datum en het uur van bemonstering worden geregistreerd.

Indien onaanvaardbare resultaten worden verkregen en corrigerende maatregelen niet tot een betere hygiëne leiden, mogen de swabs niet langer worden gepoold totdat de problemen geïdentificeerd en verholpen zijn.

4. Microbiologische methode voor het onderzoek van de monsters

De monsters moeten bewaard worden bij een temperatuur van 0 tot 4 °C totdat zij onderzocht worden.

De monsters moeten tenminste twee minuten in een Stomacherzak worden gehomogeniseerd in 100 ml dilutievloeistof (gebufferd peptonwater of peptone-NaCl-oplossing (0,1 % peptone + 0,85 % NaCl)) met ongeveer 250 cycli van een Stomacher.

De monsters moeten binnen de 24 uur na de bemonstering worden onderzocht.

De verdunning voor het uitplaten dient te gebeuren in decimale stappen (in 0,1 % peptone + 0,85 % NaCl).

De telling van *Escherichia coli* en van het totaal aëroob mesofiel kiemgetal moet gebeuren door middel van de volgende methoden :

- De telling van *Escherichia coli* moet gebeuren volgens de methode NF-V-08-053 door telling van de kolonies verkregen in een milieu bepaald door de methode, na incubatie gedurende 24 uur bij 44 °C.

- De telling van het totaal kiemgetal moet gebeuren met de methode NF-V-08-051 door telling van de kolonies verkregen in een milieu bepaald door de methode, na incubatie gedurende 48 uur (oppervlakte-enting) of 72 uur (diepte-enting) bij 30 °C.

Alle resultaten moeten worden uitgedrukt als het aantal kve (kolonievormende eenheden) per cm² oppervlak.

Andere kwantitatieve analysemethoden voor de bovengenoemde bacteriën mogen gebruikt worden als zij door een erkende wetenschappelijke instantie zijn aangenomen, na goedkeuring door de bevoegde autoriteit.

5. Registratie

Alle resultaten moeten worden geregistreerd als kve (kolonievormende eenheden) per cm².

Vermeld moeten worden : aard, oorsprong en identificatie van het monster, datum en uur van monsterneming, naam van de monsternemer, naam en adres van het laboratorium dat het monster heeft onderzocht, datum van onderzoek van het monster in het laboratorium en gegevens over de gebruikte methode en de resultaten uitgedrukt in kve/cm².

De registratieformulieren moeten door een bevoegde laboratoriummedewerker worden ondertekend.

Om de resultaten te kunnen evalueren moeten deze op procesbeheersingskaarten worden bijgehouden, waarbij minstens de individuele resultaten en het dagelijkse meetkundig gemiddelde van de laatste dertien weken op volgorde worden aangegeven.

6. Toepassing van microbiologische criteria

De dagelijkse testresultaten moeten worden ingedeeld in één van de drie procesbeheersings-categorieën : aanvaardbaar, marginaal, onaanvaardbaar. 3m en M geven de bovengrenzen aan voor de categorieën aanvaardbaar en marginaal.

7. Verificatiecriteria (tabellen 1 en 2)

De testresultaten moeten worden ingedeeld al naar gelang van de toepasselijke microbiologische criteria. Telkens wanneer een nieuw testresultaat wordt verkregen, wordt dit getoetst aan de verificatiecriteria teneinde de status van de procesbeheersing ten aanzien van de fecale verontreiniging en de hygiëne te beoordelen. In geval van één onaanvaardbaar resultaat of meer dan 3 marginale resultaten bij de laatste 15 resultaten, moeten maatregelen worden genomen om de procesbeheersing opnieuw te herzien, om zo mogelijk de oorzaak te achterhalen en herhaling te voorkomen.

Zelfs als de vastgestelde criteria worden gehaald, moet iedere exploitant proberen zijn resultaten te verbeteren.

Tabel 1 : Grenswaarden van marginale en onaanvaardbare resultaten voor de bacteriële prestatiecriteria voor varkensarkassen in kve/cm².

Varkensarkassen	Aanvaardbaar (≤ 3m)	Marginaal (> 3m en ≤ M)	Onaanvaardbaar (> M)
Totaal kiemgetal n = 15; c = 3	≤ 1,2 10 ⁴	> 1,2 10 ⁴ en ≤ 8,3 10 ⁴	> 8,3 10 ⁴
<i>Escherichia coli</i> n = 15; c = 3	≤ 3,1 10 ¹	> 3,1 10 ¹ en ≤ 2,4 10 ²	> 2,4 10 ²

Tabel 2 : Grenswaarden van marginale en onaanvaardbare resultaten voor de bacteriële prestatiecriteria voor karkassen van runderen, schapen, geiten en paarden in kve/cm².

Karkassen van runderen, schapen, geiten en paarden	Aanvaardbaar (≤ 3m)	Marginaal (> 3m et ≤ M)	Onaanvaardbaar (> M)
Totaal kiemgetal n = 15; c = 3	≤ 5,1 10 ³	> 5,1 10 ³ en ≤ 6,3 10 ⁴	> 6,3 10 ⁴
<i>Escherichia coli</i> n = 15; c = 3	≤ 7,0 10 ⁻¹	> 7,0 10 ⁻¹ en ≤ 2,0 10 ¹	> 2,0 10 ¹

(1) M = bovengrens van aanvaardbaarheid. Een hogere uitslag wordt als onaanvaardbaar geacht.

(2) 3 m = bovengrens. Alle uitslagen die lager zijn worden als aanvaardbaar geacht.

(3) n = aantal eenheden in het monster.

(4) c = aantal eenheden van het monster dat waarden geeft tussen 3 m en M.

8. Feedback

De testresultaten moeten zo snel mogelijk aan het verantwoordelijk personeel van het slachthuis worden gemeld. Het is de bedoeling de hygiëne bij het slachten op peil te houden en te verbeteren. Oorzaken van slechte resultaten moeten besproken worden met het slachthuispersoneel met bijzondere aandacht voor :

- 1) de onaangepaste werkprocedures
- 2) de onbestaande of ontoereikende scholing en/of instructies
- 3) het gebruik van inadequate reinigings- en/of ontsmettingsmaterialen en -middelen
- 4) een ontoereikend onderhoud van de reinigingsapparatuur
- 5) het ontoereikend toezicht

HOOFDSTUK III. — *Bacteriologische bemonstering voor controle van de reiniging en ontsmetting in slachthuizen en uitsnijderijen voor runderen, varkens, schapen, geiten en paarden*

De beschreven bacteriologische bemonstering moet gebeuren volgens "sanitation standard operating procedures" (SSOP's) waarin de preoperationele hygiënecontroles zijn aangegeven die moeten worden verricht op gebieden die rechtstreekse gevolgen hebben voor de producthygiëne.

1. Bemonsteringsmethode

Deze handleiding beschrijft de afdrukplaatmethode en de swabmethode. Deze methoden worden alleen toegepast voor het testen van droge, vlakke, voldoende grote, gladde oppervlakken die gereinigd en ontsmet zijn.

De methoden moeten altijd worden toegepast voordat de productie gestart wordt - nooit tijdens de productie. Als er vuil zichtbaar is, moet de reiniging zonder verder microbiologisch onderzoek als onaanvaardbaar beoordeeld worden.

Deze methode is niet geschikt voor het bemonsteren van vlees of vleesproducten.

Methoden die gelijkwaardige garanties bieden, mogen na goedkeuring van de bevoegde autoriteit worden gebruikt.

1.1. Agar-afdrukplaatmethode

Voor de agar-afdrukplaatmethode worden kleine plastic schaaltes met deksel (binnendiameter minstens 5,0 cm), gevuld met plate count agar (volgens ISO, meest recente versie) en schaaltes gevuld met violet red bile glucose agar (VRBG agar volgens ISO, meest recente versie) tegen elke bemonsteringsplaats gedrukt en vervolgens geïncubeerd. Het contactoppervlak van elke plaat is minstens 20 cm².

De agar is na bereiding ongeveer drie maanden houdbaar indien bij 2-4 °C in gesloten flessen bewaard. De benodigde agar wordt kort voor de bereiding van de platen op 100 °C gesmolten en vervolgens tot 46-48 °C gekoeld. De platen worden in een laminar-flow-kast geplaatst en worden met agar gevuld tot een convex oppervlak is verkregen. De bereide platen moeten voor gebruik worden gedroogd door ze ondersteboven een nacht bij 37 °C te incuberen. Dit is ook een nuttige controle op eventuele contaminatie tijdens de bereiding; platen met zichtbare kolonies moeten worden weggedaan.

Bewaard in gesloten plastic zakken bij 2-4 °C zijn de platen een week houdbaar.

1.2. Swabtechniek

De monsters moeten worden genomen met wattenstaafjes (swabs) die zijn bevochtigd met 1 ml 0,1 % NaCl-peptonoplossing van een oppervlak van bij voorkeur 20 cm² dat met een steriele sjabloon is afgebakend. Als de bemonstering plaatsvindt na reiniging en ontsmetting wordt aan de bevochtigingsoplossing voor de swabs 30 g/l Tween 80 en 3 g/l lecithine (of andere producten met een vergelijkbare werking) toegevoegd. Voor natte oppervlakken kunnen droge swabs eventueel voldoende zijn.

De swabs moeten met een steriel pincet vastgehouden worden en tienmaal van boven naar beneden over het te bemonsteren oppervlak gestreken worden, waarbij zij stevig tegen het oppervlak worden gedrukt. Zij worden opgeborgen in een flacon met 40 ml gebufferd pepton met 0,1 % agar-fysiologische zoutoplossing. De swabmonsters moeten bij 4 °C worden bewaard totdat zij worden verwerkt. De flacon moet krachtig worden geschud alvorens verdunning plaatsvindt in decimale stappen in 40 ml 0,1 % NaCl-peptonoplossing, waarna microbiologisch onderzoek plaatsvindt (bv. uitplaten).

2. Frequentie

Er moeten altijd minimaal tien monsters of in een groot productiegebied tot 30 monsters worden genomen binnen een periode van twee weken. Van grote objecten dienen drie monsters te worden genomen. Als de resultaten gedurende bepaalde tijd goed zijn, kan de bemonsteringsfrequentie na toestemming van de officiële dierenarts worden verlaagd. De meeste aandacht moet uitgaan naar plaatsen die bedoeld zijn om met het product in aanraking te komen of daarmee in aanraking kunnen komen. Ongeveer tweederde van het totale aantal monsters moet worden genomen van oppervlakken die met levensmiddelen in aanraking komen.

Om te bereiken dat in een periode van een maand alle oppervlakken worden getest, moet er een schema opgesteld worden waarop staat aangegeven welke oppervlakken op welke dagen bemonsterd moeten worden. De resultaten moeten geregistreerd worden en er moeten regelmatig staafdiagrammen worden opgesteld om de ontwikkelingen in de tijd te laten zien.

3. Vervoer

De gebruikte afdrukplaten hoeven tijdens het vervoer en vóór het incuberen niet te worden gekoeld.

Swabmonsters moeten bij 4 °C worden bewaard totdat zij worden verwerkt.

4. Bacteriologische procedures

Behalve de hier beschreven methode mogen ook ISO-methoden worden gebruikt.

De bacterietellingen moeten worden geregistreerd al naar het aantal organismen per cm² oppervlak. Geïnculeerde plate count agarplaten en agarafdrukplaten moeten 24 uur bij 37 °C ± 1 °C onder aërobe condities worden geïncubeerd ter bepaling van het totaal aëroob kiemgetal. Hiermee moet binnen twee uur na bemonstering worden begonnen. Het aantal bacteriekolonies wordt geteld en geregistreerd.

Voor een kwantitatieve schatting van Enterobacteriaceae moet VRBG-agar worden gebruikt. De geïnculeerde platen en agarafdrukplaten moeten binnen twee uur na de bemonstering onder aërobe condities worden geïncubeerd. Na 24 uur incuberen bij 37 °C ± 1 °C worden de platen onderzocht op groei van Enterobacteriaceae.

Het totaal aëroob kiemgetal dient te worden bepaald. Bemonstering voor de telling van Enterobacteriaceae is vrijwillig, tenzij de officiële dierenarts hierom vraagt.

5. Bemonsteringsplaatsen

Voorbeelden van te bemonsteren plaatsen zijn: messensterilisatoren, messen (overgang tussen lemmeet en heft), holle messen, elastrators, broeibakken, anusboren, krabtafels (varkens), zaagbladen en cutters, afvluidmachines, andere toileterapparaten, kettingen, spreiders en transportbakken, transportbanden, voorschoten, snijtafels, klapdeuren als voorbijkomende karkassen daarmee in aanraking komen, deksels, delen van de lijn die vaak met karkassen in aanraking komen, hogergelegen structuren waar vocht vanaf kan druppelen, enz.

6. Berekening van de resultaten

De resultaten van het totaal aëroob kiemgetal en de telling van de Enterobacteriaceae in de swabtests of in de agarafdrukplaatmethode, moeten op een registratieformulier worden ingevuld. Voor de controle op de procesbeheersing bij de reiniging en ontsmetting worden voor het totaal aëroob kiemgetal en Enterobacteriaceae slechts twee categorieën onderscheiden: aanvaardbaar en onaanvaardbaar. De aanvaardbaarheidsintervallen en voor het totaal aëroob kiemgetal en de Enterobacteriaceae zijn in tabel 3 aangegeven.

Tabel 3: Gemiddelde waarden voor het aantal kolonies bij het testen van oppervlakken

	Aanvaardbaar	Onaanvaardbaar
Totaal aëroob kiemgetal	0-10/cm ²	> 10/cm ²
Enterobacteriaceae	0-1/cm ²	> 1/cm ²

7. Feedback

De testresultaten moeten zo snel mogelijk aan het verantwoordelijke personeel worden gemeld. Zij zijn bestemd om de reiniging en ontsmetting op peil te houden en te verbeteren. Oorzaken van slechte resultaten moeten worden opgespoord door overleg met het reinigingspersoneel. Hierbij kunnen de volgende factoren een rol spelen :

- 1) slechte werkprocedures;
- 2) geen of ontoereikende scholing en/of instructies;
- 3) gebruik van ongeschikte reinigings- en/of ontsmettingsmaterialen en -middelen;
- 4) ontoereikend onderhoud van de reinigingsapparatuur;
- 5) onvoldoende toezicht.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 28 augustus 2002.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Consumentenzaken, Volksgezondheid en Leefmilieu,
Mevr. M. AELVOET

ANNEXE

CHAPITRE I^{er}. — *Conditions générales*

1. L'exploitant d'un établissement procède à un contrôle régulier de l'hygiène générale dans son établissement en mettant en place et en appliquant une procédure permanente élaborée conformément aux principes suivants du système HACCP :

- a) identifier tout danger qu'il y a lieu d'éviter, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable;
- b) identifier les points critiques au niveau desquels un contrôle est indispensable pour éviter ou éliminer un danger alimentaire ou pour le ramener à un niveau acceptable;
- c) établir, aux points critiques, les limites critiques qui différencient l'acceptabilité de l'inacceptabilité pour la prévention, l'élimination ou la réduction des dangers identifiés;
- d) établir et appliquer des procédures de surveillance efficace des points critiques;
- e) établir les actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'un point critique n'est pas maîtrisé;
- f) établir des procédures pour vérifier l'efficacité des mesures prévues aux points a) à e); les procédures de vérification sont exécutées périodiquement;
- g) établir des documents et des dossiers en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise pour prouver l'application effective des mesures décrites aux points a) à f) et pour faciliter l'exécution des contrôles officiels.

2. Dans le cadre du système visé au point 1, les exploitants d'établissements de viandes peuvent utiliser des guides de bonnes pratiques ayant fait l'objet d'une évaluation par le Comité Scientifique institué auprès de l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire.

CHAPITRE II. — *Echantillonnage bactériologique des carcasses de bovins, porcins, ovins, caprins et équidés dans les abattoirs*

Le présent guide décrit l'évaluation bactériologique de la surface des carcasses de bovins, porcins, ovins, caprins et équidés. Il couvre le prélèvement et le traitement des échantillons ainsi que la présentation des résultats.

Pour l'évaluation bactériologique de la surface des carcasses d'ovins, caprins et équidés, le prélèvement et le traitement des échantillons doivent être effectués de la même façon que pour les carcasses de bovins.

1. Méthode d'échantillonnage

L'échantillonnage est effectué au moyen de la méthode non destructive. Les écouvillons consistent en des disques cosmétiques stériles en coton exempts de substances inhibitrices. Une face des écouvillons doit être humidifiée avant le prélèvement au moyen d'une solution stérile du diluant peptone sel (0,1 % peptone + 0,85 % NaCl). La face humide de l'écouvillon doit être frottée d'abord verticalement puis horizontalement, puis en diagonale pendant au moins 20 secondes sur la surface de la carcasse délimitée comme décrit au point 2. « Zones d'échantillonnage ». Une pression aussi forte que possible doit être appliquée. Après avoir utilisé la face humide de l'écouvillon, celui-ci est retourné et la même procédure d'échantillonnage doit être répétée sur la même surface avec la face sèche de l'écouvillon.

Pour obtenir des résultats comparables, la technique d'échantillonnage doit être appliquée avec cohérence et minutie pour les différents échantillons, les différentes carcasses et les différents jours d'échantillonnage.

La surface d'échantillonnage pour l'écouvillonnage doit correspondre aux dimensions décrites dans le point 2. « Zones d'échantillonnage ».

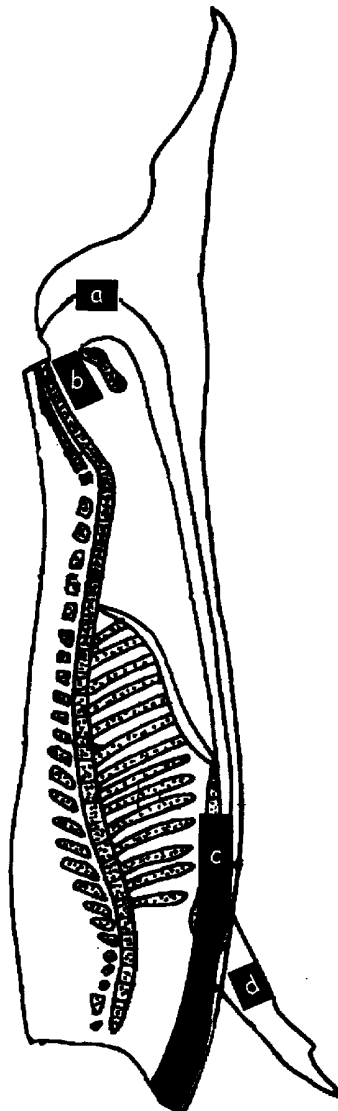
2. Zones d'échantillonnage

2.1. Carcasses de porcs

Sur une demi-carcasse de porc, quatre surfaces, correspondant à une surface totale de 600 cm², sont écouvillonnées conformément à la figure 1.

Figure 1 : Zones écouvillonnées sur les carcasses de porcs.

- a) jambon (face interne musculaire du jambon) : 100 cm²
- b) bassin (partie postérieure de l'intérieur du bassin) : 100 cm²
- c) poitrine (sternum et muscles sternocéphaliques) : 300 cm²
- d) membre (face postérieure du membre antérieur) : 100 cm²

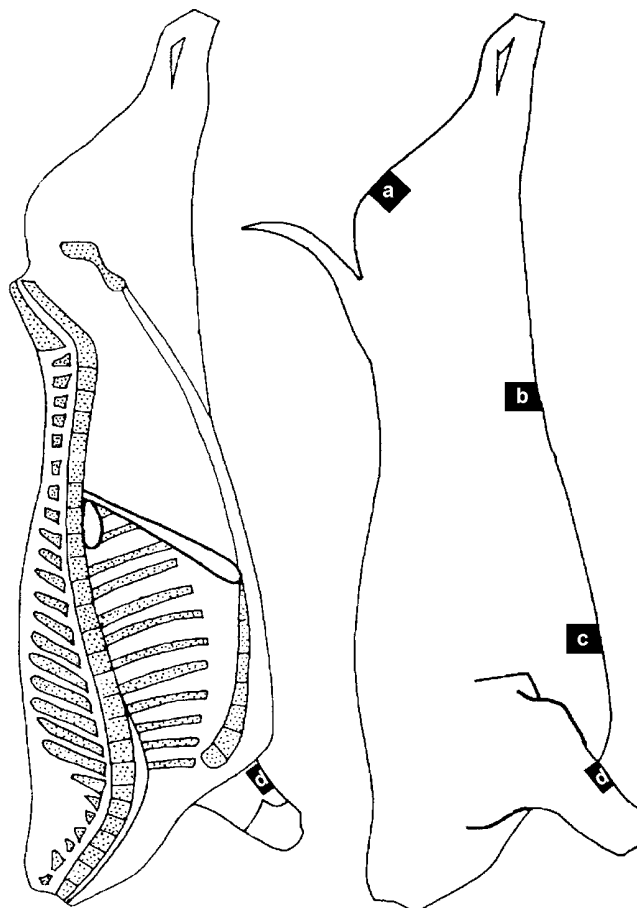


2.2. Carcasses de bovins

Sur une demi-carcasse de bovin, quatre surfaces, correspondant à une surface totale de 1600 cm², sont écouvillonnées conformément à la figure 2.

Figure 2 : Zones écouvillonnées sur les carcasses de bovins.

- a) rumsteck (zone postéro-externe de la cuisse) : 400 cm²
- b) flanc : 400 cm²
- c) gros bout de poitrine (thorax) : 400 cm²
- d) membre (face postérieure du membre antérieur) : 400 cm²



3. Procédure d'échantillonnage et nombre d'échantillons à prélever

Chaque semaine, de cinq à dix carcasses doivent être échantillonnées sur une seule journée. La fréquence peut être réduite à un test tous les quinze jours si des résultats satisfaisants sont obtenus pendant six semaines consécutives.

Le jour de l'échantillonnage doit être modifié chaque semaine de manière à couvrir chaque jour de la semaine.

Les échantillons doivent être prélevés entre deux et quatre heures après l'abattage et doivent être représentatifs de la production de la journée avec au minimum un échantillon prélevé à la mi-journée. Un échantillon correspond aux écouvillons provenant des quatre zones d'une même demi-carcasse. Les écouvillons doivent être regroupés à partir des différentes zones d'échantillonnage de la demi-carcasse testée. L'identification de la carcasse, la date et l'heure de l'échantillonnage doivent être consignées pour chaque échantillon.

Lorsque des résultats inadmissibles sont obtenus et que les actions correctives n'améliorent pas les conditions d'hygiène, il n'y a pas lieu de regrouper les écouvillons tant que les problèmes n'ont pas été identifiés et résolus.

4. Méthode microbiologique pour l'examen des échantillons

Les écouvillons doivent être conservés entre 0 et 4°C jusqu'à l'examen.

Les écouvillons doivent être homogénéisés dans un sac de dilution en plastique pendant au moins deux minutes dans 100 ml de milieu de dilution (eau peptonée tamponnée ou peptone sel (0,1 % peptone + 0,85 % NaCl)) à environ 250 cycles d'un stomacher péristaltique.

Les échantillons doivent être examinés dans les 24 heures qui suivent l'échantillonnage.

La dilution avant la préparation des cultures en boîte de Pétri doit être effectuée de dix en dix dans du peptone sel (0,1 % peptone + 0,85 % NaCl).

Le dénombrement des *Escherichia coli* et des germes totaux aérobies mésophiles doivent être effectués au moyen des méthodes suivantes :

- Le dénombrement d'*Escherichia coli* doit être réalisé par la méthode NF-V-08-053 par comptage des colonies obtenues en milieu défini dans cette méthode après incubation 24 heures à 44°C.

- Le dénombrement de la flore aérobique mésophile totale doit être réalisé par la méthode NF-V-08-051 par comptage des colonies obtenues en milieu défini dans cette méthode après incubation 48 heures (ensemencement spiral) ou 72 heures (ensemencement en profondeur) à 30°C.

Tous les résultats doivent être exprimés en nombre de ufc (unités formant colonies) par cm² de surface.

D'autres méthodes quantitatives pour l'analyse des bactéries mentionnées plus haut peuvent être utilisées si elles ont été approuvées par un organisme scientifique reconnu, et après accord de l'autorité compétente.

5. Dossiers

Tous les résultats doivent être consignés en terme d'ufc (unités formant colonies) par cm² de surface.

Les dossiers doivent indiquer le type, l'origine et l'identification de l'échantillon, la date et l'heure de l'échantillonnage, le nom de la personne qui a procédé à l'échantillonnage, le nom et l'adresse du laboratoire qui a analysé l'échantillon, la date d'examen de l'échantillon au laboratoire, la méthode utilisée et les résultats exprimés en ufc/cm² de surface.

Une personne responsable du laboratoire doit signer les dossiers.

Pour permettre l'évaluation des résultats, ceux-ci doivent être présentés sous forme de cartes de contrôle comprenant, dans l'ordre, au moins les résultats individuels et la moyenne géométrique de la journée pour les treize dernières semaines.

6. Application de critères microbiologiques

Les résultats quotidiens doivent être affectés à l'une des trois catégories suivantes pour la vérification du contrôle de processus : acceptable, marginal et inacceptable. 3m et M désignent les limites supérieures des catégories acceptable et marginale.

7. Critères de vérification (tableaux 1 et 2)

Les résultats des tests doivent être classés par catégories en fonction des critères microbiologiques respectifs. A chaque nouvelle série de résultats de test, les critères de vérification sont appliqués à nouveau pour évaluer l'état du contrôle du processus en ce qui concerne la contamination fécale et l'hygiène. Un résultat individuel inacceptable ou plus de trois résultats marginaux sur les 15 derniers doivent déclencher une action en vue de réexaminer les contrôles de processus, en déceler, si possible, la cause et en empêcher la répétition.

Même si les critères établis sont respectés, chaque exploitant doit viser à améliorer constamment ses résultats.

Tableau 1 : Valeurs limites des résultats marginaux et inacceptables pour les critères de performance bactériens applicables aux carcasses de porcs et exprimés en ufc/cm².

Carcasses de porcs	Acceptable (≤ 3m)	Marginal (> 3m et ≤ M)	Inacceptable (> M)
Germes aérobies mésophiles totaux n = 15; c = 3	≤ 1,2 10 ⁴	> 1,2 10 ⁴ et ≤ 8,3 10 ⁴	> 8,3 10 ⁴
<i>Escherichia coli</i> n = 15; c = 3	≤ 3,1 10 ¹	> 3,1 10 ¹ et ≤ 2,4 10 ²	> 2,4 10 ²

Tableau 2 : Valeurs limites des résultats marginaux et inacceptables pour les critères de performance bactériens applicables aux carcasses de bovins, ovins, caprins et équidés et exprimés en ufc/cm².

Carcasses de bovins, ovins, caprins et équidés	Acceptable (≤ 3m)	Marginal (> 3m et ≤ M)	Inacceptable (> M)
Germes aérobies mésophiles totaux n = 15; c = 3	≤ 5,1 10 ³	> 5,1 10 ³ et ≤ 6,3 10 ⁴	> 6,3 10 ⁴
<i>Escherichia coli</i> n = 15; c = 3	≤ 7,0 10 ⁻¹	> 7,0 10 ⁻¹ et ≤ 2,0 10 ¹	> 2,0 10 ¹

(1) M = seuil limite d'acceptabilité au-delà duquel les résultats sont considérés comme inacceptables.

(2) 3 m = seuil limite en-dessous duquel tous les résultats sont considérés comme acceptables.

(3) n = nombre d'unités composant l'échantillon.

(4) c = nombre d'unités de l'échantillon donnant des valeurs situées entre 3 m et M.

8. Retour d'information

Les résultats doivent être communiqués le plus rapidement possible au personnel responsable de l'abattoir. Ils doivent servir à maintenir et améliorer le niveau d'hygiène d'abattage. Les causes des mauvais résultats doivent être discutées avec le personnel d'abattage en insistant notamment sur :

- 1) les procédures de travail inadaptées;
- 2) la formation et/ou instructions inexistantes ou inadéquates;
- 3) l'utilisation de matériels et de produits inadéquats pour le nettoyage et/ou la désinfection;
- 4) la maintenance inadéquate des appareils de nettoyage;
- 5) la supervision inadéquate.

CHAPITRE III. — *Echantillonnage bactériologique pour les contrôles du nettoyage et de la désinfection dans les abattoirs et les ateliers de découpe pour des bovins, porcins, ovins, caprins et équidés*

L'échantillonnage bactériologique décrit doit être appliqué conformément aux modes opératoires normalisés en matière d'hygiène (sanitation standard operating procedures - SSOP) précisant les contrôles d'hygiène préopératoires qui doivent être effectués dans les zones ayant une incidence directe sur l'hygiène des produits.

1. Méthode d'échantillonnage

Le présent guide décrit la méthode des boîtes de contact et la méthode des écouvillons. L'utilisation de ces méthodes est limitée aux tests sur des surfaces nettoyées et désinfectées, sèches, plates, suffisamment grandes et lisses.

Ces méthodes doivent toujours être appliquées avant le début de la production, jamais en cours de production. En présence de saletés visibles, le nettoyage doit être considéré comme inacceptable sans autre évaluation microbiologique.

Cette méthode ne convient pas pour l'échantillonnage de viande et de produits carnés.

Des méthodes offrant des garanties équivalentes peuvent être utilisées après accord de l'autorité compétente.

1.1. Méthode des boîtes de gélose de contact

Pour la méthode des boîtes de gélose de contact, des récipients en plastique munis de couvercles (diamètre intérieur au moins de 5 cm) remplis de gélose de comptage (selon ISO, version actuelle) et des récipients remplis de gélose VRBG (violet red bile glucose agar, gélose VRBG selon ISO, version actuelle) sont comprimés sur chaque site d'échantillonnage, puis incubés. La surface de contact de chaque boîte est au moins de 20 cm².

Après sa préparation, la gélose a une durée de vie en stockage d'environ trois mois lorsqu'elle est conservée à 2-4 °C en flacons fermés. Peu avant la préparation des boîtes, la gélose correspondante doit être fondue à 100 °C et refroidie à 46-48 °C. Les boîtes doivent être placées dans une cabine à flux d'air laminaire et remplies de gélose jusqu'à l'obtention d'une surface convexe. Les boîtes préparées doivent être séchées avant utilisation en les incubant en position renversée pendant une nuit à 37 °C. Cette opération permet aussi de contrôler s'il y a eu ou non contamination au cours de la préparation; les boîtes présentant des colonies visibles doivent être rejetées.

Les boîtes ont une durée de vie en stockage d'une semaine à 2-4 °C, une fois scellées dans les sachets en plastique.

1.2. Ecouvillonnage

Les échantillons doivent être collectés à l'aide d'écouvillons en coton humidifiés dans 1 ml de solution NaCl peptone à 0,1 % sur une surface de 20 cm² de préférence, délimitée par un gabarit stérile. Si l'échantillonnage est effectué après le nettoyage et la désinfection, 30g/l de Tween 80 et 3g/l de lécithine (ou d'autres produits ayant un effet comparable) doivent être ajoutés à la solution d'humidification des écouvillons. Pour les surfaces humides, des écouvillons en coton secs peuvent suffire.

Les écouvillons doivent être tenus avec des pinces stériles et la surface testée doit être frottée dix fois de haut en bas en appuyant fermement sur la surface. Les écouvillons doivent être collectés dans un flacon contenant 40 ml de peptone tamponnée avec une solution saline gélose à 0,1 %. Les échantillons sur écouvillons doivent être réfrigérés à 4 °C jusqu'à leur traitement ultérieur. Le flacon doit être secoué vigoureusement avant la dilution de 10 en 10 dans 40 ml de solution à 0,1 % NaCl peptone, suivie de l'examen microbiologique (par exemple "drop-plating", étalement de goutte).

2. Fréquence

Dans tous les cas, un minimum de dix échantillons ou un maximum de trente échantillons dans une zone de production étendue doivent être prélevés sur une période de deux semaines. Trois échantillons doivent être prélevés sur des objets de grande dimension. Si les résultats sont satisfaisants sur une période donnée, la fréquence d'échantillonnage peut être réduite après accord du vétérinaire officiel. Les sites devant faire l'objet de la plus grande attention sont les zones qui entrent ou peuvent entrer en contact avec le produit. Environ deux tiers du total des échantillons doivent être prélevés sur des surfaces en contact avec les denrées alimentaires.

Pour faire en sorte que toutes les surfaces soient testées sur une période d'un mois, un calendrier doit être établi et indiquer les jours où des surfaces données doivent être échantillonnées. Les résultats doivent être consignés et des diagrammes à barres doivent être réalisés régulièrement pour indiquer l'évolution dans le temps.

3. Transport

Les boîtes de contact utilisées ne doivent pas être réfrigérées au cours du transport et avant l'incubation.

Les échantillons sur écouvillons doivent être réfrigérés à 4 °C jusqu'à leur traitement ultérieur.

4. Procédures bactériologiques

En plus de la méthode décrite, les méthodes ISO peuvent être utilisées.

Les comptages bactériologiques doivent être rapportés en fonction du nombre d'organismes par cm² de surface. Les boîtes de comptage inoculées et les boîtes de contact doivent être incubées pendant 24 h à 37 °C ± 1 °C dans des conditions aérobies pour le dénombrement des germes totaux aérobies. Cette procédure doit avoir lieu dans les deux heures qui suivent l'échantillonnage. Le nombre de colonies bactériennes doit être compté et consigné.

Pour l'estimation quantitative des entérobactéries, la gélose VRBG doit être utilisée. L'incubation des boîtes inoculées et des boîtes de contact doit débuter dans les deux heures qui suivent l'échantillonnage dans des conditions aérobies. Après 24 h d'incubation à 37 °C ± 1 °C, la croissance des entérobactéries doit être examinée.

L'analyse doit être effectuée pour les dénombrements des germes totaux aérobies. L'échantillonnage pour le dénombrement des entérobactéries est facultatif sauf lorsqu'il est demandé par le vétérinaire officiel.

5. Sites d'échantillonnage

À titre d'exemple, les zones suivantes peuvent être sélectionnées comme sites d'échantillonnage : appareils de stérilisation pour les couteaux, couteaux (jonction de la lame et du manche), couteaux de saignée, pinces de type "elastrator", cuves d'échaudage, machines d'ensachage du côlon, table de grattage/jambier (porcins), lames de scie et coupeuses, dépouillement des bovins, autres instruments d'habillage des carcasses, polisseuse, manilles et conteneurs de transport, convoyeurs à bande de transport, tabliers, tables de coupe, portes battantes s'il y a contact au passage des carcasses, goulottes pour les organes à usage alimentaire, parties de la chaîne fréquemment en contact avec les carcasses, structures aériennes d'où peut s'écouler de l'humidité, etc.

6. Calcul des résultats

Les résultats des dénombrements des germes totaux aérobies et des entérobactéries des tests réalisés à partir des boîtes de gélose de contact ou des écouvillons, doivent être inscrits sur un formulaire. Pour la vérification du contrôle du processus de nettoyage et de désinfection, deux catégories seulement ont été définies pour les germes totaux aérobies et les entérobactéries : acceptable et inacceptable. Le tableau 3 indique la plage acceptable pour les germes totaux aérobies et les entérobactéries.

Tableau 3 : Valeurs moyennes du nombre de colonies pour les tests de surface

	Acceptable	Inacceptable
Germes totaux aérobies	0-10/cm ²	> 10/cm ²
Entérobactéries	0-1/cm ²	> 1/cm ²

7. Retour d'information

Les résultats du test doivent être communiqués le plus rapidement possible au personnel compétent. Ils doivent servir à maintenir et améliorer le niveau du nettoyage et de la désinfection. Les causes des mauvais résultats peuvent être clarifiées avec le personnel responsable du nettoyage lorsque les facteurs suivants peuvent être tenus responsables :

- 1) procédures de travail inadaptées;
- 2) formation et/ou instructions inexistantes ou inadéquates;
- 3) utilisation de matériels et de produits inadéquats pour le nettoyage et/ou la désinfection;
- 4) maintenance inadéquate des appareils de nettoyage;
- 5) supervision inadéquate.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 28 août 2002.

ALBERT

Par le Roi :

La Ministre de la Protection de la Consommation, de la Santé publique et de l'Environnement,
M. AELVOET



N. 2002 — 3236

[C — 2002/22719]

2 AUGUSTUS 2002. — Ministerieel besluit tot uitvoering van artikel 74, § 1, 7°, van de wet van 28 juli 1992 houdende fiscale en financiële bepalingen

De Minister van Werkgelegenheid,

De Minister van Sociale Zaken en Pensioenen,

De Minister van Telecommunicatie en Overheidsbedrijven en Participaties,

Gelet op artikel 74, § 1, 7°, van de wet van 28 juli 1992 houdende fiscale en financiële bepalingen;

Gelet op het koninklijk besluit van 2 augustus 2002 tot bepaling van een sector die het voorwerp van reconversiematregelen met toelagen uitmaakt, zoals bedoeld in artikel 74, § 1, 7°, van de wet van 28 juli 1992 houdende fiscale en financiële bepalingen;

Gelet op het advies van de Inspecteur van Financiën, gegeven op 23 mei 2002;

Gelet op de akkoordbevinding van de Minister van Begroting, gegeven op 6 juni 2002;

F. 2002 — 3236

[C — 2002/22719]

2 AOUT 2002. — Arrêté ministériel portant exécution de l'article 74, § 1^{er}, 7°, de la loi du 28 juillet 1992 portant des dispositions fiscales et financières

La Ministre de l'Emploi,

Le Ministre des Affaires sociales et des Pensions,

Le Ministre des Télécommunications et des Entreprises et Participations publiques,

Vu l'article 74, § 1^{er}, 7°, de la loi du 28 juillet 1992 portant des dispositions fiscales et financières;

Vu l'arrêté royal du 2 août 2002 déterminant un secteur qui fait l'objet de mesures de reconversion avec indemnités, telles que visées dans l'article 74, § 1^{er}, 7°, de la loi du 28 juillet 1992 portant des dispositions fiscales et financières;

Vu l'avis de l'Inspecteur des Finances, donné le 23 mai 2002;

Vu l'accord du Ministre du Budget, donné le 6 juin 2002;