

2° in punt 3 wordt voor LINDAAN, in kolom III, de lijn « cacaobonen 1 » vervangen door « cacaobonen, cacaomassa 0,1 ».

**Art. 2.** Onze Minister bevoegd voor Volksgezondheid is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 27 september 2006.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid,  
R. DEMOTTE

2° au point 3, pour le LINDANE, dans la colonne III, la ligne « fèves de cacao 1 » est remplacée par « fèves de cacao, masse de cacao 0,1 ».

**Art. 2.** Notre Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 27 septembre 2006.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,  
R. DEMOTTE

**FEDERALE OVERHEIDSDIENST VOLKSGEZONDHEID,  
VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN  
EN LEEFMILIEU**

N. 2006 — 4215

[C - 2006/23084]

**6 OKTOBER 2006.** — Koninklijk besluit tot vaststelling van de voorwaarden betreffende de bedrijfsgeassisteerde keuring in pluimveeslachthuizen

ALBERT II, Koning der Belgen,

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

Gelet op de wet van 15 april 1965 betreffende de keuring van en de handel in vis, gevogelte, konijnen en wild en tot wijziging van de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel, inzonderheid artikel 5, § 3, tweede lid, ingevoegd bij de wet van 27 mei 1997;

Gelet op de wet van 4 februari 2000 houdende oprichting van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, inzonderheid op artikel 5, gewijzigd bij de wet van 22 december 2003;

Overwegende verordening (EG) nr. 854/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke voorschriften voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong, gewijzigd bij Verordeningen (EG) nr. 882/2004 van 29 april 2004, (EG) nr. 2074/2005 van 5 december 2005 en (EG) nr. 2076/2005 van 5 december 2005;

Overwegende verordening (EG) nr. 2076/2005 van de Commissie van 5 december 2005 tot vaststelling van overgangsregelingen voor de uitvoering van de Verordeningen (EG) nr. 853/2004, (EG) nr. 854/2004 en (EG) nr. 882/2004 van het Europees Parlement en de Raad en tot wijziging van de verordeningen (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 854/2004;

Gelet op het advies 38-2005 van het bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen ingestelde Wetenschappelijk Comité, gegeven op 26 september 2005;

Gelet op advies nr. 40.456/3 van de Raad van State, gegeven op 7 juni 2006, met toepassing van artikel 84, § 1, eerste lid, 1°, van de gecoördineerde wetten op de Raad van State;

Op voordracht van Onze Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

HOOFDSTUK I. — *Définitions*

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

1° Agentschap : het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen;

2° slachthuis : pluimveeslachthuis;

3° bedrijfsassistent : personeelslid van het slachthuis dat de opleiding heeft gevolgd en geslaagd is in de proef als bedoeld in artikel 10;

4° bedrijfsgeassisteerde keuring : keuring waarbij de officiële dierenarts wordt bijgestaan door bedrijfsassistenten, overeenkomstig de bepalingen van dit besluit;

5° bedrijfsdierenarts : dierenarts van het slachthuis die optreedt als eerste contactpersoon voor de officiële dierenarts;

6° PCE : Provinciale controle-eenheid van het Agentschap;

7° evisceratielijn : elk gedeelte van de slachtlijn waarop het verwijderen van de ingewanden gebeurt, in voorkomend geval na uitsplitsing van de slachtlijn.

**SERVICE PUBLIC FEDERAL SANTE PUBLIQUE,  
SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE  
ET ENVIRONNEMENT**

F. 2006 — 4215

[C - 2006/23084]

**6 OCTOBRE 2006.** — Arrêté royal fixant les conditions pour l'inspection assistée par l'établissement dans les abattoirs de volaille

ALBERT II, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, Salut.

Vu la loi du 15 avril 1965 concernant l'expertise et le commerce du poisson, des volailles, des lapins et du gibier et modifiant la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes, notamment l'article 5, § 3, alinéa 2, inséré par la loi du 27 mai 1997;

Vu la loi du 4 février 2000 relative à la création de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, notamment l'article 5, modifié par la loi du 22 décembre 2003;

Considérant le règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, modifié par les règlements (CE) n° 882/2004 du 29 avril 2004, (CE) n° 2074/2005 du 5 décembre 2005 et (CE) n° 2076/2005 du 5 décembre 2005;

Considérant le règlement (CE) n° 2076/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 portant dispositions d'application transitoires des règlements (CE) n° 853/2004, (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004;

Vu l'avis 38-2005 du Comité scientifique institué auprès de l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire, donné le 26 septembre 2005;

Vu l'avis n° 40.456/3 du Conseil d'Etat, donné le 7 juin 2006, en application de l'article 84, § 1<sup>er</sup>, alinéa 1<sup>er</sup>, 1°, des lois coordonnées sur le Conseil d'Etat;

Sur la proposition de Notre Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,

Nous avons arrêté et arrêtons :

CHAPITRE 1<sup>er</sup>. — *Définitions*

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

1° Agence : l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire;

2° abattoir : abattoir de volaille;

3° assistant d'établissement : membre du personnel de l'abattoir ayant suivi la formation et réussi le test visé à l'article 10;

4° l'inspection assistée par l'établissement : l'inspection pour laquelle le vétérinaire officiel est assisté par des assistants d'établissement conformément aux dispositions du présent arrêté;

5° vétérinaire d'établissement : vétérinaire de l'abattoir et intervenant en tant que première personne de contact pour le vétérinaire officiel;

6° UPC : Unité provinciale de contrôle de l'Agence;

7° ligne d'éviscération : chaque partie de la ligne d'abattage sur laquelle a lieu l'éviscération, le cas échéant après dédoublement de la ligne d'abattage.

§ 2. Zijn eveneens van toepassing de definities bedoeld in de verordening (EG) nr. 854/2004 van 29 april 2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke voorschriften voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong.

#### HOOFDSTUK II. — *Bedrijfsgeassisteerde keuring*

**Art. 2.** Om de taken in bijlage II bij dit besluit door de bedrijfsassistenten te mogen laten uitvoeren moet het slachthuis daartoe door het Agentschap vergund zijn.

**Art. 3.** Om deze vergunning te verkrijgen, moeten de slachthuizen aan de volgende voorwaarden voldoen :

1° de autocontrole ingevoerd bij toepassing van het koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen, valt onder de verantwoordelijkheid van de bedrijfsdierenarts;

2° overeenkomstig bovenvermelde verordening (EG) nr. 854/2004 van 29 april 2004, vóór de indiening van de aanvraag, de goede hygiënepraktijken en de op HACCP-beginselen gebaseerde procedures sedert ten minste twaalf maanden zonder problemen toepassen en beschikken over een internationaal erkende certificering. Evenwel, overeenkomstig verordening (EG) nr. 2076/2005 van de Commissie van 5 december 2005 tot vaststelling van overgangsregelingen voor de uitvoering van de Verordeningen (EG) nr. 853/2004, (EG) nr. 854/2004 en (EG) nr. 882/2004 van het Europees Parlement en de Raad en tot wijziging van de verordeningen (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 854/2004, wordt de inrichting van deze internationale erkende certificering vrijgesteld op voorwaarde dat de exploitant van het slachthuis kan aantonen dat hij een certificeringsprocedure heeft ingevoerd en verder toegepast;

3° beschikken over het aantal opgeleide bedrijfsassistenten als bepaald in bijlage III.

**Art. 4.** Om de in artikel 2 bedoelde vergunning te verkrijgen, dient de slachthuisexploitant bij aangetekende brief een aanvraag in bij het hoofd van de PCE van de plaats waar de inrichting zich bevindt.

Die aanvraag moet vergezeld gaan van alle documenten waaruit blijkt dat aan de in artikel 3, 1° en 2° bedoelde voorwaarden wordt voldaan.

**Art. 5.** § 1. Het Agentschap voert een administratief en technisch onderzoek uit en stelt de aanvrager binnen drie maanden na ontvangst van de aanvraag in kennis van het resultaat.

§ 2. Indien wordt voldaan aan de voorwaarden als bedoeld in artikel 3, 1° en 2°, deelt het hoofd van PCE aan de slachthuisexploitant mede dat hij de in artikel 10, § 1, bedoelde opleiding mag organiseren en duidt een officiële dierenarts aan, die overeenkomstig artikel 11, § 1, een gedeelte van deze opleiding geeft. Het hoofd van PCE stelt eveneens de voor het slachthuis verantwoordelijke officiële dierenarts in kennis van de organisatie en van het verloop van de opleiding voor de personeelsleden.

§ 3. Indien voldaan is aan alle in artikel 3 bedoelde voorwaarden, verleent het Agentschap aan de slachthuisexploitant de vergunning.

**Art. 6.** § 1. Tijdens de eerste drie maanden na de invoering van de bedrijfsgeassisteerde keuring wordt het aantal officiële dierenartsen dat aanvankelijk gelijktijdig bij de keuring na het slachten aanwezig was, gehalveerd.

§ 2. Na afloop van deze periode wordt dit aantal officiële dierenartsen verlaagd tot het aantal dat vereist is om de taken uit te voeren die hun zijn toegewezen bij de keuring na het slachten en in verband met het toezicht op de bedrijfsgeassisteerde keuring.

De keuring na het slachten mag alleen worden uitgevoerd als ten minste één officiële dierenarts aanwezig is.

§ 3. De taken van de bedrijfsassistenten worden uitgevoerd onder onmiddellijk toezicht van de officiële dierenarts. De bedrijfsassistenten volgen alle schriftelijke en mondelinge instructies van de officiële dierenarts. Zij verlenen de officiële dierenarts de vereiste medewerking en verstrekken alle informatie die nuttig kan zijn met betrekking tot het nemen van een beslissing omtrent de keuring.

**Art. 7.** § 1. De officiële dierenarts stelt de lijst op van de personeelsleden die in aanmerking komen om de taken van bedrijfsassistent uit te voeren. Hij verstrekt aan de slachthuisexploitant een kopie van de originele lijst en elke bijgewerkte versie.

§ 2. De slachthuisexploitant deelt aan de officiële dierenarts onverwijld alle wijzigingen mede die betrekking hebben op de lijst van bedrijfsassistenten.

§ 2. Sont également d'application les définitions visées au règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

#### CHAPITRE II. — *L'inspection assistée par l'établissement*

**Art. 2.** Pour pouvoir faire effectuer les tâches mentionnées en annexe II par les assistants d'établissement, l'abattoir doit être autorisé par l'Agence.

**Art. 3.** Pour obtenir cette autorisation, les abattoirs doivent répondre aux conditions suivantes :

1° l'autocontrôle instauré en application de l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire est placé sous la responsabilité du vétérinaire d'établissement;

2° conformément au règlement (CE) n° 854/2004 du 29 avril 2004 précité, appliquer avec succès, les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures fondées sur les principes HACCP pendant au moins douze mois, avant l'introduction de la demande et être titulaire d'une certification internationale. Toutefois, conformément au règlement (CE) n° 2076/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 portant dispositions d'application transitoires des règlements (CE) n° 853/2004, (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004, l'établissement est dispensé de cette certification internationale à condition que l'exploitant de l'abattoir démontre qu'il a entamé et qu'il poursuit une démarche de certification;

3° disposer du nombre d'assistants d'établissement formés tel que prévu à l'annexe III.

**Art. 4.** Afin d'obtenir l'autorisation visée à l'article 2, l'exploitant de l'abattoir introduit une demande auprès du chef de l'UPC du lieu où est situé l'établissement par lettre recommandée.

Elle doit être accompagnée de tous les documents justifiant du respect des conditions visées à l'article 3, 1° et 2°.

**Art. 5.** § 1<sup>er</sup>. L'Agence effectue une enquête administrative et technique et notifie le résultat au demandeur, dans les trois mois de la réception de la demande.

§ 2. S'il est satisfait aux conditions visées à l'article 3, 1° et 2°, le chef de l'UPC informe l'exploitant de l'abattoir qu'il peut organiser la formation visée à l'article 10, § 1<sup>er</sup>, et désigne un vétérinaire officiel qui donnera une partie de cette formation conformément à l'article 11, § 1<sup>er</sup>. Le chef de l'UPC informe également le vétérinaire officiel responsable pour l'abattoir de l'organisation et du déroulement de la formation pour les membres du personnel.

§ 3. Lorsqu'il est satisfait à l'ensemble des conditions visées à l'article 3, l'Agence délivre à l'exploitant de l'abattoir l'autorisation.

**Art. 6.** § 1<sup>er</sup>. Pendant les trois premiers mois après la mise en place de l'inspection assistée par l'établissement, le nombre initial de vétérinaires officiels simultanément présents lors de l'inspection après abattage est diminué de moitié.

§ 2. A l'issue de cette période, le nombre susmentionné de vétérinaires officiels est ramené au nombre nécessaire à l'exécution des tâches qui leur sont réservées lors de l'inspection après abattage et à la surveillance de l'inspection assistée par l'établissement.

L'inspection après abattage ne peut être effectuée qu'en la présence d'au moins un vétérinaire officiel.

§ 3. Les tâches des assistants d'établissement sont effectuées sous le contrôle direct du vétérinaire officiel. Les assistants d'établissement suivent toutes les instructions écrites et orales du vétérinaire officiel. Ils lui procurent la collaboration nécessaire et lui fournissent toutes les informations qui peuvent être utiles pour la prise d'une décision concernant l'inspection.

**Art. 7.** § 1<sup>er</sup>. Le vétérinaire officiel dresse la liste des membres du personnel admis pour effectuer les tâches d'assistant d'établissement. Il en fournit une copie à l'exploitant de l'abattoir une copie de la liste originale, ainsi que de chaque version adaptée.

§ 2. L'exploitant de l'abattoir communique sans délai au vétérinaire officiel toute modification relative à la liste des assistants d'établissement.

§ 3. Indien een bedrijfsassistent zijn taak niet naar behoren uitvoert of zich niet schikt naar de instructies van de officiële dierenarts, mag deze hem van de in § 1 bedoelde lijst schrappen.

§ 4. Indien het aantal bedrijfsassistenten terugloopt onder de norm zoals bepaald in bijlage III, zet de slachthuisexploitant ten laatste bij het bereiken van 75 % van deze norm de in artikel 10 bedoelde opleiding op. Hij dient daartoe tevens het hoofd van de PCE tijdig te verzoeken een officiële dierenarts aan te wijzen die het hem overeenkomstig artikel 11, § 1, voorbehouden gedeelte van de opleiding zal verstrekken.

§ 5. Indien het aantal bedrijfsassistenten daalt tot minder dan 75 % van de in bijlage III opgelegde norm en de slachthuisexploitant niet kan aantonen dat hij de in artikel 10, § 1, 1<sup>o</sup>, bedoelde opleiding heeft opgezet om dit tekort op te vangen, schorst het hoofd van de PCE de vergunning in verband met de bedrijfsgeassisteerde keuring tot wanneer de naleving van de norm gegarandeerd is.

Indien deze schorsing ononderbroken blijft gedurende één jaar, start het hoofd van de PCE de procedure tot intrekking van de vergunning overeenkomstig artikel 9 op.

**Art. 8. § 1.** Indien het algemene hygiënepeil in het slachthuis daalt als gevolg van de bedrijfsgeassisteerde keuring maant de officiële dierenarts de slachthuisexploitant de vastgestelde tekortkomingen te verhelpen en stelt daartoe een termijn vast. Deze termijn mag ten hoogste één week bedragen.

Als de bedrijfsassistenten hun taken niet naar behoren uitvoeren of als het aantal assistenten dat nodig is om de evisceratielijn volgens de aanwijzingen van de officiële dierenarts te bemannen niet aanwezig is, kan de laatstgenoemde noodmaatregelen opleggen en zo nodig het slachten stopzetten. De slachthuisexploitant is gehouden daaraan onmiddellijk nuttig gevolg te geven.

§ 2. Indien de tekortkomingen bedoeld in § 1 aanhouden kan het hoofd van de PCE, op grond van het verslag van de officiële dierenarts, besluiten gedurende een termijn van ten hoogste 2 weken het aantal officiële dierenartsen ingezet bij de keuring na het slachten te verhogen

§ 3. Als de tekortkomingen aanhouden na termijn bedoeld in § 2, schorst het hoofd van de PCE de bedrijfsgeassisteerde keuring en start de procedure tot intrekking van de vergunning overeenkomstig artikel 9 op.

**Art. 9. § 1.** Wanneer er redenen zijn om de in artikel 2 bedoelde vergunning in te trekken, wordt de slachthuisexploitant door het hoofd van de PCE bij middel van een aangetekende brief in kennis gesteld van de geplande maatregel en van de redenen waarop deze berust.

§ 2. De slachthuisexploitant kan zijn bezwaren binnen tien dagen bij aangetekende brief meedelen aan het hoofd van de PCE.

§ 3. De betrokken PCE onderzoekt de bezwaren en voert een nieuwe controle uit.

§ 4. De Gedelegeerd bestuurder van het Agentschap of diens gemachtigde beschikt vanaf de datum van ontvangst van de bezwaren over een termijn van dertig dagen om een beslissing te nemen.

Van de met redenen omklede beslissing van de Gedelegeerd bestuurder of diens gemachtigde wordt kennis gegeven aan de slachthuisexploitant met een ter post aangetekende brief.

#### HOOFDSTUK III. — *Bedrijfsassistenten*

**Art. 10. § 1.** Om bedrijfsassistent te worden, moeten de personeelsleden van de slachthuizen :

1<sup>o</sup> een door de slachthuisexploitant opgezette opleiding volgen;

2<sup>o</sup> slagen in een door het Agentschap afgenomen praktische en theoretische proef over de inhoud van voornoemde opleiding.

§ 2. De bedrijfsassistenten worden geëvalueerd op hun kennis en competentie door de officiële dierenarts.

**Art. 11. § 1.** De inhoud van de in artikel 10 bedoelde opleiding is vastgelegd in bijlage I. De opleiding bestaat uit een theorie- en een praktijkgedeelte. Het praktijkgedeelte wordt in het slachthuis gegeven. De delen over inrichting en hygiëne uit bijlage I worden door de bedrijfsdierenarts gegeven. Het deel over het geslacht pluimvee en het vlees uit bijlage I wordt door de aangestelde officiële dierenarts gegeven.

§ 2. Over het deel betreffende het geslacht pluimvee en het vlees uit bijlage I, dat gegeven wordt door de aangestelde officiële dierenarts, dient elke kandidaat bedrijfsassistent een opleiding van minimum 30 uren te volgen.

§ 3. Si un assistant d'établissement ne remplit pas sa tâche de manière satisfaisante ou ne se conforme pas aux instructions du vétérinaire officiel, il peut être rayé par ce dernier de la liste visée au § 1<sup>er</sup>.

§ 4. Si le nombre d'assistants d'établissement tombe en dessous de la norme fixée à l'annexe III, l'exploitant de l'abattoir organise la formation visée à l'article 10 au plus tard lorsque le nombre d'assistants atteint 75 % de cette norme. A cette fin, il doit également demander en temps utile au chef de l'UPC de désigner un vétérinaire officiel qui donnera la partie de la formation qui lui est réservée conformément à l'article 11, § 1<sup>er</sup>.

§ 5. Si le nombre d'assistants d'établissement diminue en dessous de 75 % de la norme stipulée en annexe III et que l'exploitant de l'abattoir ne peut fournir la preuve qu'il a organisé la formation prévue à l'article 10, § 1<sup>er</sup>, 1<sup>o</sup>, pour remédier à ce manquement, le chef de l'UPC suspend l'autorisation d'inspection assistée par les membres du personnel jusqu'à ce que le respect de la norme soit garanti.

Si cette suspension reste ininterrompue pendant un an, le chef de l'UPC entame la procédure de retrait de l'autorisation conformément à l'article 9.

**Art. 8. § 1<sup>er</sup>.** Si le niveau d'hygiène général de l'abattoir baisse du fait de l'inspection assistée par l'établissement, le vétérinaire officiel somme l'exploitant de l'abattoir de remédier aux manquements constatés et fixe le délai à cet effet. Ce délai ne peut excéder une semaine.

Si les assistants d'établissement n'effectuent pas leurs tâches de manière satisfaisante, ou si le nombre d'assistants nécessaire pour équiper la ligne d'éviscération selon les indications du vétérinaire officiel n'est pas présent, ce dernier peut imposer des mesures d'urgence et, au besoin, arrêter l'abattage. L'exploitant de l'abattoir est tenu d'y donner suite immédiatement.

§ 2. Si les manquements visés au § 1<sup>er</sup> persistent, le chef de l'UPC peut, sur base du rapport du vétérinaire officiel, décider d'augmenter pendant un délai de 2 semaines au plus le nombre de vétérinaires officiels mis en œuvre pour l'inspection après abattage.

§ 3. Si à l'expiration de la période visée au § 2, les manquements persistent, le chef de l'UPC suspend l'inspection assistée par le personnel et entame la procédure de retrait de l'autorisation conformément à l'article 9.

**Art. 9. § 1<sup>er</sup>.** S'il y a des raisons de retirer l'autorisation visée à l'article 2, l'exploitant de l'abattoir est averti par le chef de l'UPC par lettre recommandée de la mesure envisagée ainsi que de ses motifs.

§ 2. L'exploitant de l'abattoir peut faire valoir ses objections au chef de l'UPC par lettre recommandée dans les dix jours.

§ 3. L'UPC concernée examine les objections et exécute un nouveau contrôle.

§ 4. L'Administrateur délégué de l'Agence ou son délégué dispose à dater de la réception des objections de trente jours pour prendre une décision.

La décision motivée de l'Administrateur délégué ou de son délégué est notifiée à l'exploitant de l'abattoir par lettre recommandée.

#### CHAPITRE III. — *Les assistants d'établissement*

**Art. 10. § 1<sup>er</sup>.** Pour devenir assistants d'établissement, les membres du personnel des abattoirs doivent :

1<sup>o</sup> suivre une formation organisée par l'exploitant de l'abattoir;

2<sup>o</sup> réussir un examen pratique et théorique organisé par l'Agence et portant sur le contenu de la formation précitée.

§ 2. Les assistants d'établissement sont soumis à une évaluation de leurs connaissances et de leur compétence par le vétérinaire officiel.

**Art. 11. § 1<sup>er</sup>.** Le contenu de la formation visée à l'article 10 est déterminé à l'annexe I<sup>re</sup>. Cette formation se compose d'une partie théorique et d'une partie pratique. La partie pratique est donnée à l'abattoir. Les parties sur l'établissement et l'hygiène de l'annexe I sont données par le vétérinaire d'exploitation. La partie sur la volaille abattue et la viande de l'annexe I<sup>re</sup> est donnée par le vétérinaire officiel désigné.

§ 2. Concernant la partie sur la volaille abattue et la viande de l'annexe I<sup>re</sup>, donnée par le vétérinaire officiel désigné, chaque candidat assistant d'établissement doit suivre une formation de 30 heures.

§ 3. De slachthuisexploitant dient een hernieuwde of aanvullende opleiding voor de bedrijfsassistenten op te zetten, op aangeven van de officiële dierenarts, inzonderheid ingevolge de vaststellingen bij de evaluatie van de bedrijfsassistenten.

#### HOOFDSTUK IV. — *Overgangs- en slotbepalingen*

**Art. 12.** De exploitant van het slachthuis waar de bedrijfsgeassisteerde keuring, vóór het in werking treden van dit besluit, gebeurt bij wijze van proefproject, kan op deze maatregel aanspraak blijven maken tot wanneer uitspraak wordt gedaan omtrent de in artikel 4 bedoelde vergunningsaanvraag en voor zover deze binnen een maand na de inwerkingtreding van dit besluit werd ingediend. De aanvraag is vergezeld van de lijst van de personeelsleden van het slachthuis die in aanmerking komen om de taken van bedrijfsassistent uit te voeren.

**Art. 13.** De personeelsleden van de slachthuizen die dezelfde taken uitvoerden als in bijlage II tijdens het proefproject, worden gelijkgesteld met bedrijfsassistenten.

**Art. 14.** Onze Minister bevoegd voor Volksgezondheid is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 6 oktober 2006.

ALBERT

Van Koningswege :

Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid,  
R. DEMOTTE

#### Bijlage I

##### Inhoud van de opleiding voor de bedrijfsassistenten

De praktische en theoretische opleiding voor bedrijfsassistenten heeft betrekking op en de proeven bevestigen de kennis van de volgende "eindtermen".

1. De inrichting :
  - de bedwelmingsmethoden en de werking ervan kunnen beschrijven en benoemen;
  - het slachtproces kunnen omschrijven en benoemen;
2. De hygiëne :
  - kunnen uitleggen wat correcte persoonlijke hygiëne is;
  - kunnen uitleggen hoe zich te gedragen bij bezoedeling van handen en materiaal;
  - kunnen uitleggen hoe op hygiënisch correcte wijze omgegaan moet worden met vlees;
  - zich correct kunnen gedragen op het gebied van hygiëne met betrekking tot de inrichting en met betrekking tot het slachten.
3. Het geslachte pluimvee en het vlees :
  - onderscheid kunnen maken tussen de diverse diersoorten die in de inrichting geslacht worden, en dit zowel op de levende dieren als op de karkassen als op de slachtafvalven;
  - het onderscheid kunnen maken tussen de verschillende orgaanstelsels en hun onderdelen benoemen : huid en bevedering, ademhalingsstelsel, spijsverteringsstelsel, circulatiestelsel, urinair stelsel en voortplantingsstelsel;
  - voor de hierboven vermelde orgaanstelsels onderscheid kunnen maken tussen normale gezonde organen en organen met afwijkingen;
  - in algemene termen kunnen omschrijven wat geschikt is voor menselijke consumptie;
  - voor de karkassen onderscheid kunnen maken tussen karkassen geschikt voor menselijke consumptie en karkassen ongeschikt voor menselijke consumptie;
  - een beslissing kunnen nemen over het al dan niet verwijderen van karkassen.

§ 3. L'exploitant de l'abattoir doit organiser une formation renouvelée ou complémentaire pour les assistants d'établissement sur indication du vétérinaire officiel, en particulier à la suite des constatations faites lors de l'évaluation des assistants d'exploitation.

#### CHAPITRE IV. — *Dispositions transitoires et finales*

**Art. 12.** L'exploitant de l'abattoir où a lieu l'inspection assistée par l'établissement en tant que projet pilote, avant l'entrée en vigueur du présent arrêté, peut continuer à bénéficier de cette mesure jusqu'à ce qu'il soit statué sur la demande d'autorisation visée à l'article 4 et pour autant que celle-ci ait été introduite dans le mois qui suit l'entrée en vigueur du présent arrêté. La demande est accompagnée de la liste des membres du personnel de l'abattoir admis pour effectuer les tâches d'assistant d'établissement.

**Art. 13.** Les membres du personnel des abattoirs qui ont effectué les mêmes tâches comme visées à l'annexe II pendant le projet pilote, sont assimilés aux assistants d'établissement.

**Art. 14.** Notre Ministre ayant la Santé publique dans ses attributions est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 6 octobre 2006.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,  
R. DEMOTTE

#### Annexe I<sup>re</sup>

##### Contenu de la formation pour assistants d'établissement

La formation pratique et théorique pour assistants d'établissement a trait aux « finalités » suivantes et les épreuves confirment la connaissance de ces « finalités ».

1. L'établissement :
  - pouvoir décrire et nommer les méthodes d'étourdissement et leur fonctionnement;
  - pouvoir décrire et nommer le processus d'abattage.
2. L'hygiène :
  - pouvoir expliquer ce qu'est une hygiène personnelle correcte;
  - pouvoir expliquer comment se comporter en cas de contamination des mains et du matériel;
  - pouvoir expliquer comment il faut manipuler les viandes d'une manière hygiéniquement correcte;
  - pouvoir se comporter correctement dans le domaine de l'hygiène concernant l'établissement et concernant l'abattage.
3. La volaille et la viande :
  - pouvoir distinguer les diverses espèces animales abattues à l'établissement, et ce, tant pour les animaux vivants que pour les carcasses et les abats;
  - pouvoir distinguer les différents systèmes et nommer leurs parties : peau et plumage, système respiratoire, système digestif, système circulatoire, système urinaire et système reproducteur;
  - pour les systèmes mentionnés ci-dessus, pouvoir distinguer les organes sains des organes avec anomalies;
  - pouvoir décrire dans des termes généraux ce qui est propre à la consommation humaine;
  - pouvoir distinguer, pour les carcasses, celles qui sont propres à la consommation humaine et celles qui ne le sont pas;
  - pouvoir prendre une décision sur l'enlèvement ou non des carcasses;

— fouten in transport, lossen of in het slachtproces, die afwijkingen op het karkas veroorzaken, als dusdanig kunnen herkennen.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 6 oktober 2006 tot vaststelling van de voorwaarden betreffende de bedrijfsgeassisteerde keuring in pluimveeslachthuizen.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid,  
R. DEMOTTE

Bijlage II

#### Taken van de bedrijfsassistenten

1. de karkassen visueel onderzoeken en zo nodig betasten van de volgende delen :

- a. de buitenkant van het karkas, zonder kop en poten, behalve wanneer deze bestemd zijn voor menselijke consumptie,
- b. de ingewanden,
- c. de holte van het karkas.

Hierbij moeten de nodige voorzorgen worden genomen om verontreiniging van vlees ten gevolge van het betasten te voorkomen en in elk geval tot een minimum te beperken.

2. Letten op :

- a. afwijkingen inzake consistentie, kleur en geur en uitzicht van de karkassen,
- b. belangrijke afwijkingen veroorzaakt door de slachtwerkzaamheden,
- c. de goede werking van de slachtinstallatie.

3. De karkassen die naar hun oordeel ongeschikt zijn voor menselijke consumptie verwijderen en ter beschikking stellen van de officiële dierenarts.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 6 oktober 2006 tot vaststelling van de voorwaarden betreffende de bedrijfsgeassisteerde keuring in pluimveeslachthuizen.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid,  
R. DEMOTTE

Bijlage III

#### Normen en bezetting voor de bedrijfsassistenten

De norm voor het vereist aantal opgeleide bedrijfsassistenten waarover het slachthuis moet beschikken, bedraagt minimaal drie. Indien de slachtcapaciteit 2000 geslachte dieren of een veelvoud daarvan per uur overschrijdt, wordt de norm telkens verhoogd met drie.

De reële bezetting per evisceratielijng gebeurt steeds volgens aanwijzing van de officiële dierenarts. Hij houdt daarbij rekening met volgende richtsnoeren :

- als normale bezetting geldt de norm die het Agentschap zelf voor het inzetten van de keurders gebruikt,
- de normale bezetting kan verhoogd worden ingevolge het resultaat van de beoordeling van de gezondheidstoestand van het gevogelte of ingevolge andere noodwendigheden

De officiële dierenarts kan, indien hij dat nodig acht, de wisseling van de bedrijfsassistenten vorderen.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 6 oktober 2006 tot vaststelling van de voorwaarden betreffende de bedrijfsgeassisteerde keuring in pluimveeslachthuizen.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid,  
R. DEMOTTE

— pouvoir reconnaître en tant que telles des erreurs dans le transport, le déchargement ou dans le processus d'abattage, qui occasionnent des anomalies sur la carcasse.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 6 octobre 2006 fixant les conditions pour l'inspection assistée par l'établissement dans les abattoirs de volaille.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,  
R. DEMOTTE

Annexe II

#### Tâches des assistants d'établissement

1. Examiner visuellement les carcasses et si nécessaire, palper les parties suivantes :

- a. le côté extérieur de la carcasse, sans la tête et les pattes, excepté lorsque celles-ci sont destinées à la consommation humaine;
- b. les intestins;
- c. la cavité de la carcasse.

Ce faisant, il faut prendre les précautions nécessaires afin d'éviter la contamination des viandes suite à des manipulations et en tout cas, les limiter à un minimum.

2. Prêter attention :

- a. aux anomalies concernant la consistance, la couleur et l'odeur et l'aspect des carcasses,
- b. aux anomalies importantes occasionnées par les activités d'abattage,
- c. au bon fonctionnement de l'installation d'abattage.

3. Enlever les carcasses qui, selon eux, sont impropres à la consommation humaine et les mettre à la disposition du vétérinaire officiel.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 6 octobre 2006 fixant les conditions pour l'inspection assistée par l'établissement dans les abattoirs de volaille.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,  
R. DEMOTTE

Annexe III

#### Normes et effectifs pour les assistants d'établissement

La norme relative au nombre requis d'assistants d'établissement formés dont doit disposer l'abattoir s'élève à trois au minimum. Si la capacité d'abattage dépasse 2000 animaux abattus ou un multiple de 2000, à l'heure, la norme est à chaque fois augmentée de trois.

L'occupation réelle par ligne d'éviscération se fait toujours selon l'indication du vétérinaire officiel. A cet effet, il tient compte des directives suivantes :

- pour l'occupation normale, la même norme que celle utilisée par l'Agence pour l'occupation des experts vétérinaires est d'application;
- l'occupation normale peut être augmentée en fonction du résultat de l'examen de l'état de santé de la volaille ou en conséquence d'autres nécessités.

Le vétérinaire officiel peut, s'il l'estime nécessaire, exiger l'échange des assistants d'exploitation.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 6 octobre 2006 fixant les conditions pour l'inspection assistée par l'établissement dans les abattoirs de volaille.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,  
R. DEMOTTE