KONINKRIJK BELGIE

FEDERAAL AGENTSCHAP VOOR DE VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN

Koninklijk besluit tot wijziging van het koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne

FILIP, Koning der Belgen,

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

Gelet op de Grondwet, artikel 108;

Gelet op de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel, artikel 13, gewijzigd bij de wetten van 15 april 1965, 27 mei 1997 en 23 december 2009, en artikel 14, gewijzigd bij de wet van 13 juli 1981, de koninklijke besluiten van 9 januari 1992 en 22 februari 2001;

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, artikel 3, § 1, gewijzigd bij de wetten van 13 juli 1981, 27 mei 1997 en bij het koninklijk besluit van 22 februari 2001 en artikel 4, §§ 1 en 2, gewijzigd bij de wet van 13 juli 1981;

Gelet op de wet van 11 juli 1969 betreffende de grondstoffen voor de landbouw, tuinbouw, bosbouw en veeteelt, artikel 2, gewijzigd bij de wetten van 21 december 1998, 5 februari 1999 en 1 maart 2007;

ROYAUME DE BELGIQUE

AGENCE FEDERALE POUR LA SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE

Arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

PHILIPPE, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir,

Salut.

Vu la Constitution, l'article 108 ;

Vu la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes, l'article 13, modifié par les lois des 15 avril 1965, 27 mai 1997 et 23 décembre 2009, et l'article 14, modifié par la loi du 13 juillet 1981 et les arrêtés royaux du 9 janvier 1992 et du 22 février 2001 ;

Vu la loi du 15 avril 1965 concernant l'expertise et le commerce du poisson, de volailles, des lapins et du gibier, et modifiant la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes, l'article 3, § 1er, modifié par les lois des 13 juillet 1981, 27 mai 1997 et par l'arrêté royal du 22 février 2001 et l'article 4, §§ 1er et 2 modifié par la loi du 13 juillet 1981 ;

Vu la loi du 11 juillet 1969 relative aux matières premières pour l'agriculture, l'horticulture, la sylviculture et l'élevage, l'article 2, modifié par les lois des 21 décembre 1998, 5 février 1999 et 1er mars 2007 ;

Gelet op de wet van 2 april 1971 betreffende de bestrijding van voor planten en plantaardige producten schadelijke organismen, artikel 2, gewijzigd bij de wetten van 5 februari 1999, 27 december 2004 en bij het koninklijk besluit van 22 februari 2001;

Vu la loi du 2 avril 1971 relative à la lutte contre les organismes nuisibles aux végétaux et aux produits végétaux, l'article 2, modifié par les lois des 5 février 1999 et 27 décembre 2004 et par l'arrêté royal du 22 février 2001 ;

Gelet op de wet van 28 maart 1975 betreffende de handel in landbouw-, tuinbouw- en zeevisserijproducten, artikel 3, § 1, 2° tot 6°, gewijzigd bij de wetten van 29 december 1990 en van 1 maart 2007 en bij het koninklijk besluit van 22 februari 2001;

Vu la loi du 28 mars 1975 relative au commerce des produits de l'agriculture, de l'horticulture et de la pêche maritime, l'article 3, § 1er, 2° à 6°, modifié par les lois du 29 décembre 1990 et du 1er mars 2007, et par l'arrêté royal du 22 février 2001 ;

Gelet op de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van de levensmiddelen en andere producten, artikelen 2 en 3, gewijzigd bij de wet van 22 maart 1989;

Vu la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits, les articles 2 et 3, modifiés par la loi du 22 mars 1989 ;

Gelet op de wet van 21 juni 1983 betreffende gemedicineerde diervoeders, artikel 3, 1°, gewijzigd bij het wet van 1 mei 2005;

Vu la loi du 21 juin 1983 relative aux aliments médicamenteux pour animaux, l'article 3, 1°, modifié par la loi du 1er mai 2005 ;

Gelet op de dierengezondheidswet van 24 maart 1987, artikel 8;

Vu la loi du 24 mars 1987 relative à la santé des animaux, l'article 8 ;

Gelet op de wet van 21 december 1998 betreffende de productnormen ter bevordering van duurzame productie- en consumptiepatronen en ter bescherming van het leefmilieu, de volksgezondheid en de werknemers, artikel 9, gewijzigd bij de wetten van 28 maart 2003, 27 juli 2011 en 16 december 2015;

Vu la loi du 21 décembre 1998 relative aux normes de produits ayant pour but la promotion de modes et de consommation durables et la protection de l'environnement, de la santé et des travailleurs, l'article 9, modifié par les lois du 28 mars 2003, 27 juillet 2011 et 16 décembre 2015 ;

Gelet op de wet van 4 februari 2000 houdende oprichting van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, artikel 4, §§ 1 tot 3, gewijzigd bij de wetten van 22 december 2003, 20 juli 2005, en 13 mei 2019, en artikel 5, alinea 2, 2°, 4°, 8°, 9°, en 16° gewijzigd bij de wet van 22 december 2003;

Vu la loi du 4 février 2000 relative à la création de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, l'article 4, §§ 1 à 3 modifiés par les lois des 22 décembre 2003, 20 juillet 2005, et 13 mai 2019, et l'article 5, alinéa 2, 2°, 4°, 8°, 9° et 16° modifié par la loi du 22 décembre 2003 ;

Gelet op het koninklijk besluit van 22 februari 2001 houdende organisatie van de controles die worden verricht door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen en tot wijziging van diverse wettelijke bepalingen, bekrachtigd

Vu l'arrêté royal du 22 février 2001 organisant les contrôles effectués par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire et modifiant diverses dispositions légales, confirmé par la loi du 19 juillet 2001, l'article 3 bis, inséré par la

door de wet van 19 juli 2001, artikel 3 bis, ingevoegd bij de wet van 28 maart 2003 en gewijzigd bij de wetten van 22 december 2003 en 31 december 2005, artikel 4, § 1;

loi du 28 mars 2003 et modifié par les lois du 22 décembre 2003 et du 31 décembre 2005, l'article 4, § 1 ;

Gelet op het koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne gewijzigd bij het koninklijk besluit van 3 juli 2018;

Vu l'arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, modifié par l'arrêté royal du 3 juillet 2018 ;

Overwegende de Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor de voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden;

Considérant le Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;

Overwegende de Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne;

Considérant le Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Overwegende de (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong;

Considérant le Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;

Overwegende de Verordening (EU) 2017/625 van het Europees Parlement en de Raad van 15 maart 2017 betreffende officiële controles en andere officiële activiteiten die worden uitgevoerd om de toepassing van de levensmiddelen- en diervoederwetgeving en van de voorschriften inzake diergezondheid, dierenwelzijn, plantgezondheid en gewasbeschermingsmiddelen te waarborgen, tot wijziging van de Verordeningen (EG) nr. 999/2001, (EG) nr. 396/2005, (EG) nr. 1069/2009, (EG) nr. 1107/2009, (EU) nr. 1151/2012, (EU) nr. 652/2014, (EU) 2016/429 en (EU) 2016/2031 van het Europees Parlement en de Raad, de Verordeningen (EG) nr. 1/2005 en (EG) nr. 1099/2009 van de Raad en de Richtlijnen 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG en 2008/120/EG van de Raad, en tot intrekking van de Verordeningen (EG) nr. 854/2004 en (EG) nr. 882/2004 van het Europees Parlement en de Raad, de

Considérant le Règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 999/2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n° 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n° 1/2005 et (CE) n° 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, les directives du Conseil 89/608/CEE,

89/608/EEG, 89/662/EEG, 90/425/EEG, 91/496/EEG, 96/23/EG, 96/93/EG en 97/78/EG van de Raad en Besluit 92/438/EEG van de Raad;

89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil ;

Gelet op het advies van het Raadgevend Comité van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, gegeven op 22 juni 2021;

Vu l'avis du Comité consultatif, institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, donné le 22 juin 2021 ;

Gelet op de adviezen van de Inspecteur van Financiën, gegeven op 17 augustus 2021 en 10 september 2021;

Vu les avis de l'Inspecteur des Finances, donnés le 17 août 2021 et le 10 septembre 2021 ;

Gelet op het advies nr. 17-2021 van het Wetenschappelijk Comité, ingesteld bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, gegeven op 17 september 2021;

Vu l'avis n° 17-2021 du Comité scientifique, institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, donné le 17 septembre 2021 ;

Gelet op de mededeling 2022/0399/B aan de Europese Commissie, op 9 juni 2022, met toepassing van artikel 5, eerste lid van Richtlijn (EU) 2015/1535 van het Europees parlement en de raad van 9 september 2015 betreffende een informatieprocedure op het gebied van technische voorschriften en regels betreffende de diensten van de informatiemaatschappij;

Vu la communication 2022/0399/B à la Commission européenne, le 9 juin 2022, en application de l'article 5, paragraphe 1er, de la Directive (UE) 2015/1535 du parlement Européen et du conseil du 9 septembre 2015 prévoyant une procédure d'information dans le domaine des réglementations techniques et des règles relatives aux services de la société de l'information ;

Gelet op de mededeling aan de Europese Commissie, op 9 juni 2022 met toepassing van artikel 13. 5. van Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne;

Vu la communication à la Commission européenne, le 9 juin 2022, en application de l'article 13, paragraphe 5, du Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Gelet op het overleg tussen de gewestregeringen en de federale overheid van 22 september 2022;

Vu la concertation entre les gouvernements des régions et l'autorité fédérale du 22 septembre 2022 ;

Gezien de impactanalyse van de regelgeving, uitgevoerd overeenkomstig artikels 6 en 7 van de wet van 15 december 2013 houdende diverse bepalingen inzake administratieve vereenvoudiging;

Vu l'analyse d'impact de la réglementation réalisée conformément aux articles 6 et 7 de la loi du 15 décembre 2013 portant des dispositions diverses en matière de simplification administrative ;

Gelet op advies xxx van de Raad van State, gegeven op XXX, met toepassing van artikel 84, § 1, eerste lid, 2°, van de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973;

Vu l'avis xxx du Conseil d'Etat, donné le XXX, en application de l'article 84, § 1er, alinéa 1er, 2°, des lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973 ;

Op de voordracht de Minister van Landbouw en de Minister van

Sur la proposition du Ministre de l'Agriculture et du Ministre de la Santé

Volksgezondheid, en evenals op het advies van de in Raad vergaderde Ministers,

HEBBEN WE BESLOTEN EN BESLUITEN WIJ

Artikel 1. In artikel 2 van het koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne, worden de volgende wijzigingen aangebracht:

a) 2° en 3° worden opgeheven;

b) 4° wordt vervangen door wat volgt:
"4° Detailhandel: plaats van verkoop of levering aan de eindverbruiker, inclusief distributieterminals (automaten), mobiele verkooppunten (zoals foodtrucks), grootkeukens, traiteurs en restaurants;";

c) 7° wordt vervangen door wat volgt:
"7° Gekoelde ruimte: uitrusting, lokaal of vervoermiddel voor de opslag, de bewaring of het vervoer, met het oog op de verkoop of voor het te koop aanbieden van de te koelen levensmiddelen;";

d) 11° wordt vervangen door wat volgt:
"11° Verordening nr. 1169/2011: Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten, tot wijziging van Verordeningen (EG) nr. 1924/2006 en (EG) nr. 1925/2006 van het Europees Parlement en de Raad en tot intrekking van Richtlijn 87/250/EEG van de Commissie, Richtlijn 90/496/EEG van de Raad, Richtlijn 1999/10/EG van de Commissie, Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad, Richtlijnen 2002/67/EG en 2008/5/EG van de Commissie, en Verordening (EG) nr. 608/2004 van de Commissie."

Art. 2. Artikel 3 van hetzelfde besluit wordt aangevuld met 5°, 6° en 7° die zijn opgesteld als volgt:

"5° in artikel 2 van Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen;

publique, et de l'avis des Ministres qui en ont délibéré en Conseil,

NOUS AVONS ARRÊTE ET ARRÊTONS

Article 1er. Dans l'article 2 de l'arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, les modifications suivantes sont apportées :

a) les 2° et 3° sont abrogés ;

b) le 4° est remplacé par ce qui suit :
« 4° Commerce de détail : les points de vente ou de livraison au consommateur final, y compris les terminaux de distribution (distributeurs automatiques), les points de vente mobiles (tels que les food trucks), les cuisines collectives, les traiteurs et les restaurants ; » ;

c) le 7° est remplacé par ce qui suit :
« 7° Enceinte réfrigérée : équipement, local, ou moyen de transport pour la détention, la conservation ou le transport en vue de la vente, ou pour l'offre à la vente de denrées alimentaires à réfrigérer ; » ;

d) le 11° est remplacé par ce qui suit :
« 11° Règlement n° 1169/2011 : Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission. »

Art. 2. L'article 3 du même arrêté est complété par les 5°, 6° et 7°, rédigés comme suit :

« 5° à l'article 2 du Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères

microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;

6° in artikel 1 van het koninklijk besluit van 16 januari 2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen;

6° à l'article 1er de l'arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire ;

7° in artikel 1 van het koninklijk besluit van 7 januari 2014 met betrekking tot de rechtstreekse levering, door een primaire producent, van kleine hoeveelheden van sommige levensmiddelen van dierlijke oorsprong aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel.".

7° à l'article 1er de l'arrêté royal du 7 janvier 2014 relatif à l'approvisionnement direct par un producteur primaire du consommateur final ou du commerce de détail en petites quantités de certaines denrées alimentaires d'origine animale. ».

Art. 3. In titel II, hoofdstuk I, van hetzelfde besluit wordt de onderverdeling in afdelingen opgeheven.

Art. 3. Dans le titre II, chapitre Ier du même arrêté, la subdivision en sections est abrogée.

Art. 4. In hetzelfde besluit wordt een als volgt opgesteld artikel 4/1 ingevoegd:

Art. 4. Dans le même arrêté, il est inséré un article 4/1, rédigé comme suit :

"Art. 4/1. § 1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die dieren kweken die mogelijk bestemd zijn voor de consumptie of waarvan de producten mogelijk bestemd zijn voor consumptie, houden registers bij over het gebruik van biociden van type 3, 4 en 18, of het gebruik daarvan als zodanig, die gestructureerd de volgende gegevens bevatten:

« Art. 4/1. § 1er. Les exploitants du secteur alimentaire qui élèvent des animaux susceptibles d'être destinés à la consommation ou dont les produits sont susceptibles d'être destinés à la consommation, tiennent des registres concernant l'utilisation des biocides de type 3, 4 et 18, ou utilisés comme tels, qui reprennent, sous forme structurée, les données suivantes :

1° het type en de identificatie van de behandelde uitrusting en oppervlakken, zoals machines, palletkisten en andere recipiënten, opslageenheid, voertuigen, of infrastructuur;

1° le type et l'identification de l'équipement et des surfaces traités tels que machines, caisses-palettes et autres récipients, unité de stockage, véhicules, ou infrastructures ;

2° de gebruiksdatum;

2° la date d'utilisation ;

3° de volledige handelsnaam van het aangewende biocide en zijn toelatingsnummer;

3° la dénomination commerciale complète du biocide et son numéro d'autorisation ;

4° de gebruikte dosis;

4° la dose appliquée ;

5° de wachttijd indien van toepassing.

5° le temps d'attente si d'application.

§ 2. Deze registers moeten ingevuld worden binnen de zeven dagen na het gebruik van de betrokken producten door

§ 2. Ces registres doivent être complétés dans les sept jours suivant l'utilisation des produits concernés par l'exploitant ou par

de exploitant of door de onderaannemer waarop hij beroep doet.".

Art. 5. In artikel 5 van hetzelfde besluit worden de volgende wijzigingen aangebracht:

a) de woorden "of insecten" worden bijgevoegd tussen de woorden "slakken" en "kweken een register bij";

b) 2° wordt opgeheven.

Art. 6. In artikel 6 van hetzelfde besluit worden de volgende wijzigingen aangebracht:

a) in paragraaf 1, worden de woorden "van type 3, 4 en 18, of het gebruik daarvan als zodanig," bijgevoegd tussen de woorden "van biociden" en "die de volgende";

b) in paragraaf 1, wordt 1° vervangen door wat volgt:

"1° het type en de identificatie van de behandelde uitrusting en oppervlakken, zoals machines, palletkisten en andere recipiënten, opslageenheid, voertuigen, infrastructuur; "

c) in paragraaf 1, wordt 3° aangevuld met de woorden "en zijn toelatingsnummer" ;

d) paragraaf 2 wordt aangevuld met de woorden "door de exploitant of door de dienstverlener waarop hij een beroep heeft gedaan".

Art. 7. In titel II, hoofdstuk II, van hetzelfde besluit wordt afdeling II die de artikelen 7 t.e.m. 15 bevat, opgeheven.

Art. 8. In hetzelfde besluit wordt artikel 16 als volgt vervangen:

" **Art. 16.** § 1.1°. De voorwaarden in bijlage II van dit besluit zijn van toepassing op de rechtstreekse levering van kleine hoeveelheden primaire plantaardige producten door de producent aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert.

2°. Naast de in punt 1° vastgestelde voorwaarden, zijn de voorwaarden van bijlage I bij dit besluit van toepassing op de

le prestataire de service auquel il a fait appel. ».

Art. 5. Dans l'article 5 du même arrêté, les modifications suivantes sont apportées :

a) les mots « ou des insectes » sont insérés entre les mots « des escargots » et les mots « tiennent un registre » ;

b) le 2° est abrogé.

Art. 6. Dans l'article 6 du même arrêté, les modifications suivantes sont apportées :

a) dans le paragraphe 1er, les mots « de type 3, 4 et 18, ou utilisés comme tels » sont insérés entre les mots « utilisation des biocides » et « , qui reprennent » ;

b) dans le paragraphe 1er, le 1° est remplacé par ce qui suit :

« 1° le type et l'identification de l'équipement et des surfaces traités tels que machines, caisses-palettes et autres récipients, unité de stockage, véhicules, infrastructure ; » ;

c) dans le paragraphe 1er, le 3° est complété par les mots « utilisé et son numéro d'autorisation » ;

d) le paragraphe 2 est complété par les mots « par l'exploitant ou par le prestataire de service auquel il a fait appel ».

Art. 7. Dans le titre II, chapitre II, du même arrêté, la section II comprenant les articles 7 à 15 est abrogée.

Art. 8. L'article 16 du même arrêté est remplacé par ce qui suit :

« **Art. 16.** § 1er. 1°. Les conditions de l'annexe II du présent arrêté seront d'application pour l'approvisionnement direct de petites quantités de produits primaires végétaux par le producteur au consommateur final ou au commerce de détail local fournissant directement le consommateur final.

2°. En plus des conditions définies dans le point 1°, les conditions de l'annexe I du présent arrêté seront d'application pour

rechtstreekse levering van kiemgroenten afkomstig uit een maximum van 30 kilogram zaden per maand door de producent aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert.

§ 2. In het kader van het huidige besluit worden de hoeveelheden geproduceerd door de operatoren zoals gedefinieerd in artikel 2, paragraaf 2, 4° van het koninklijk besluit van 16 januari 2006 beschouwd als kleine hoeveelheden plantaardige primaire producten.

§ 3. Artikel 6 van dit besluit is niet van toepassing op de rechtstreekse levering van kleine hoeveelheden primaire plantaardige producten door de producent aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert.

Art. 9. In titel II van hetzelfde besluit, wordt het opschrift van hoofdstuk III als volgt vervangen: "HOOFDSTUK III - Algemene hygiënevoorschriften voor exploitanten van levensmiddelenbedrijven".

Art. 10. In titel II, hoofdstuk III, van hetzelfde besluit, wordt afdeling I, met uitzondering van artikel 18, opgeheven.

Art. 11. In titel II van hetzelfde besluit, wordt een hoofdstuk IV met afdeling I en artikel 18/1 opgesteld als volgt:

"HOOFDSTUK IV - Algemene voorschriften voor exploitanten van detailhandels

Afdeling I – Eisen betreffende de houdbaarheid en de bewaaromstandigheden voor levensmiddelen in de detailhandel

Art. 18/1. Onverminderd de bepalingen van Verordening nr. 1169/2011, voegen de exploitanten in de detailhandel die levensmiddelen zonder voorafgaande verwerking en in dezelfde verpakkings- en bewaaromstandigheden als de fabrikant van het oorspronkelijke product, opnieuw voorverpakken voor het in de handel

l'approvisionnement direct de graines germées provenant de maximum 30 kg de graines par mois par le producteur au consommateur final ou au commerce de détail local fournissant directement le consommateur final.

§ 2. Dans le cadre du présent arrêté, sont considérées comme de petites quantités de produits primaires végétaux, les quantités produites par les opérateurs telles que définies à l'article 2 paragraphe 2, 4° de l'arrêté royal du 16 janvier 2006.

§ 3. L'article 6 du présent arrêté n'est pas d'application pour l'approvisionnement direct, par le producteur, de petites quantités de produits primaires végétaux au consommateur final ou au commerce de détail local fournissant directement le consommateur final.

Art. 9. Dans le titre II du même arrêté, l'intitulé du chapitre III est remplacé par ce qui suit : « CHAPITRE III - Dispositions générales d'hygiène pour les exploitants du secteur alimentaire ».

Art. 10. Dans le titre II, chapitre III, du même arrêté, la section I, à l'exception de l'article 18, est abrogée.

Art. 11. Dans le titre II du même arrêté, il est inséré un chapitre IV, comportant la section I et l'article 18/1, rédigé comme suit :

« CHAPITRE IV - Dispositions générales pour les exploitants du commerce de détail

Section I – Exigences relatives aux durées de vie et aux conditions de conservation des denrées alimentaires dans le commerce de détail

Art. 18/1. Sans préjudice des dispositions du Règlement n° 1169/2011, les exploitants du commerce de détail qui reconditionnent pour la mise sur le marché des denrées alimentaires sans transformation préalable et dans les mêmes conditions de conditionnement et de conservation que le fabricant du produit

brengen, op het etiket van deze opnieuw voorverpakte levensmiddelen een uiterste consumptiedatum of datum van minimale houdbaarheid toe die de datum van het oorspronkelijk product, vastgesteld door de fabrikant, niet mag overschrijden.".

Art. 12. In hetzelfde besluit wordt een als volgt opgesteld artikel 21/1 ingevoegd:

"Art. 21/1. In toepassing van artikel 3, lid 2 van Verordening (EG) nr. 37/2005 van de Commissie van 12 januari 2005 betreffende de temperatuurcontrole in vervoermiddelen en in opslagruimten van voor menselijke voeding bestemde diepvriesproducten kan in koelinstallaties met een inhoud van minder dan 10 m^3 voor de opslag van diepvriesproducten in winkels of verkooppunten die de eindverbruiker bevoorraden, evenals in niet-erkende groothandels, de temperatuur in de koelinstallatie gemeten worden door middel van een gemakkelijk zichtbare thermometer.".

Art. 13. In artikel 22 van hetzelfde besluit worden de volgende wijzigingen aangebracht:

1° in paragraaf 1 worden de woorden 'du service' vervangen door de woorden 'de la livraison' in de Franse versie en de woorden 'bedoeld in bijlage IV, 9) door de woorden 'bedoeld in bijlage IV, 8)';

2° de als volgt opgestelde paragrafen 1/1 en 1/2 worden bijgevoegd:

"§ 1/1. Levende tweekleppige weekdieren, levende stekelhuidigen, levende manteldieren en levende mariene buikpotigen worden bewaard aan een temperatuur die de voedselveiligheid garandeert evenals hun overleving en die niet hoger mag zijn dan 10°C.

§ 1/2. In afwijking van de temperatuur in de bijlage IV van dit besluit mogen aangesneden wielen harde kaas die dienen om te portioneren bewaard worden bij een maximale temperatuur van 21°C tijdens de verkoopsuren en dit gedurende maximum 7 dagen."

d'origine, incluent dans l'étiquetage de ces denrées alimentaires reconditionnées une date limite de consommation ou une date de durabilité minimale qui ne peut dépasser celle fournie par le fabricant du produit d'origine. »

Art. 12. Dans le même arrêté, il est inséré un article 21/1, rédigé comme suit :

« Art. 21/1. En application de l'article 3, paragraphe 2 du Règlement (CE) n° 37/2005 de la Commission du 12 janvier 2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine, dans les installations frigorifiques de moins de 10 m^3 destinées à la conservation de produits surgelés dans des magasins ou points de vente au détail approvisionnant le consommateur final ainsi que dans les établissements des grossistes non-agréés, la température de l'air dans l'installation frigorifique peut être mesurée au moyen d'un thermomètre aisément visible. ».

Art. 13. Dans l'article 22 du même arrêté, les modifications suivantes sont apportées :

1° dans le paragraphe 1er, les mots 'du service' sont remplacés par les mots 'de la livraison' et les mots 'visées à l'annexe IV, 9)' par les mots 'visées à l'annexe IV, 8)';

2° des paragraphes 1/1 et 1/2 sont insérés, rédigés comme suit :

« § 1/1. Les mollusques bivalves vivants, échinodermes vivants, tuniciers vivants et gastéropodes marins vivants sont conservés à une température qui garantit la sécurité de la chaîne alimentaire et leur viabilité et qui ne peut être supérieure à 10°C.

§ 1/2. En dérogation à la température reprise à l'annexe IV du présent arrêté, les meules entamées de fromage à pâte dure qui servent pour le portionnement peuvent être conservées à une température maximale de 21°C pendant les heures de vente et ce, durant maximum 7 jours. » ;

3° 2° van paragraaf 2 wordt opgeheven;

4° een als volgt opgestelde paragraaf 3. wordt toegevoegd:

"§ 3. De bepalingen van § 1 zijn niet van toepassing indien een afwijking verleend werd door het Agentschap op gemotiveerde aanvraag van een detailhandelaar en na advies van het Wetenschappelijk Comité ingesteld bij het Agentschap of opgenomen werd in een gids als bedoeld in artikel 9 van het koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen. In dit geval wordt de temperatuur waarvoor het Agentschap zijn akkoord verleend heeft, aanvaard en nageleefd.".

Art. 14. In hetzelfde besluit wordt een als volgt opgesteld artikel 22/1 toegevoegd:

"Art. 22/1. § 1. In de detailhandel, distributiecentra voor supermarkten en groothandelsbedrijven worden de levensmiddelen die bij een negatieve temperatuur bewaard worden, gehouden bij maximaal -18°C. Een korte schommeling van deze temperatuur is toegelaten wanneer dit nodig is in verband met de hantering bij de bereiding, het vervoer, de opslag, de uitstalling en de levering van levensmiddelen voor zover dat geen risico's inhoudt voor de gezondheid en voor zover deze temperatuur niet met meer dan 3°C overschreden wordt, meetonzekerheid inbegrepen.

§ 2. In afwijking van de temperatuur in §1, moet consumptie-ijs, bestemd voor verkoop voor onmiddellijk verbruik in de detailhandel, bewaard worden bij een maximale temperatuur van -9°C.".

Art. 15. In hetzelfde besluit wordt artikel 23, waarvan de huidige tekst paragraaf 1 zal vormen, aangevuld met een als volgt opgestelde tweede paragraaf: "Wanneer warme levensmiddelen moeten gekoeld worden, moet de temperatuur van 60°C naar 10°C gebracht worden in een periode van maximum twee uur.".

3° le 2° du paragraphe 2 est abrogé ;

4° un paragraphe 3 est inséré, rédigé comme suit :

« § 3. Les dispositions du § 1er ne sont pas d'application si une dérogation a été accordée par l'Agence sur demande motivée d'un détaillant et après avis du Comité scientifique institué auprès de l'Agence ou est reprise dans un guide comme visé à l'article 9 de l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire. Dans ce cas, la température pour laquelle l'Agence a marqué son accord est acceptée et respectée. ».

Art. 14. Dans le même arrêté, il est inséré un article 22/1, rédigé comme suit :

« Art. 22/1. § 1. Dans les commerces de détail, les centres de distribution pour supermarchés et les grossistes, les denrées alimentaires conservées à température négative sont maintenues à une température de max. -18°C. Une brève fluctuation de cette température est admise à des fins pratiques de manipulation lors de la préparation, du transport, de l'entreposage, de l'exposition et de la livraison des denrées alimentaires à condition que cela n'entraîne pas de risque pour la santé et à condition que cette température ne soit pas dépassée de plus de 3°C, incertitude de mesure comprise.

§ 2. En dérogation à la température reprise au § 1er, la glace de consommation destinée à la vente pour une consommation directe dans le commerce de détail doit être conservée à une température maximale de - 9°C. ».

Art. 15. Dans le même arrêté, l'article 23, dont le texte actuel formera le paragraphe 1er, est complété par un paragraphe 2, rédigé comme suit :
« Lorsque les denrées alimentaires chaudes doivent être réfrigérées, la température de celles-ci doit être amenée de 60°C à 10°C dans un délai de maximum deux heures. ».

Art. 16. Artikel 24 van hetzelfde besluit wordt opgeheven.

Art. 17. In artikel 26 van hetzelfde besluit wordt paragraaf 2 als volgt vervangen:

"§ 2. In afwijking van § 1, 3°, mag het vlees van runderen van meer dan 30 maanden waaraan nog delen van de wervelkolom vastzitten, die beschouwd worden als gespecificeerd risicomateriaal overeenkomstig de bepalingen van Verordening (EG) nr. 999/2001 van het Europees Parlement en de Raad van 22 mei 2001 houdende vaststelling van voorschriften inzake preventie, bestrijding en uitroeiing van bepaalde overdraagbare spongiforme encefalopathieën, worden binnengebracht en opgeslagen mits naleving van de voorwaarden vastgelegd in artikel 27.".

Art. 18. In paragraaf 2 van artikel 27 van hetzelfde besluit worden de volgende wijzigingen aangebracht:

a) de zin "Bij het verwijderen van de wervelkolom dient de exploitant bedoeld in § 1:" wordt vervangen door de zin "De exploitant bedoeld in § 1 dient:";

b) in 2° worden de woorden "bij het verwijderen van de wervelkolom," ingevoegd voor de woorden "een hygiënische werkwijze" ;

c) in 2° worden de woorden "van deze aanbevelingen" ingevoegd tussen de woorden "waarvan een exemplaar" en "aanwezig is".

Art. 19. In hetzelfde besluit wordt bijlage I vervangen door de bijlage I die bij dit besluit is gevoegd.

Art. 20. In bijlage II van hetzelfde besluit worden de woorden "in de mate van het mogelijke", "zo nodig", "wanneer zulks noodzakelijk is" en "voorzover mogelijk" opgeheven.

Art. 21. In bijlage III van hetzelfde besluit worden de volgende wijzigingen aangebracht:

Art. 16. L'article 24 du même arrêté est abrogé.

Art. 17. Dans l'article 26 du même arrêté, le paragraphe 2 est remplacé par ce qui suit :

« § 2. Par dérogation au § 1er, 3°, les viandes de bovins âgés de plus de 30 mois auxquelles restent attachées des parties de la colonne vertébrale, considérées comme un matériel à risque spécifié conformément aux dispositions du Règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001, fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles, peuvent être introduites et détenues moyennant le respect des conditions fixées à l'article 27. ».

Art 18. Dans l'article 27, paragraphe 2 du même arrêté, les modifications suivantes sont apportées :

a) la phrase « Lors du retrait de la colonne vertébrale, l'exploitant de l'établissement visé au § 1er doit : » est remplacée par la phrase « L'exploitant de l'établissement visé au § 1er doit : » ;

b) dans le 2°, les mots « lors du retrait de la colonne vertébrale, » sont insérés avant les mots « garantir une méthode de travail hygiénique » ;

c) dans le 2°, les mots « de ces recommandations » sont insérés entre les mots « dont un exemplaire » et les mots « est présent ».

Art. 19. Dans le même arrêté, l'annexe I est remplacée par l'annexe I jointe au présent arrêté.

Art. 20. Dans l'annexe II du même arrêté, les mots « , dans toute la mesure du possible, », « , au besoin, » et « là où cela est nécessaire » sont abrogés.

Art. 21. Dans l'annexe III du même arrêté, les modifications suivantes sont apportées :

1° in hoofdstuk I, wordt punt 1 vervangen door wat volgt:
"De uitrusting voor het wassen en het drogen van de handen gebruikt door het personeel is zo ontworpen en wordt zo gebruikt dat hercontaminatie van de handen na het wassen vermeden wordt. Er moeten voldoende handwasgelegenheden zijn in de nabijheid van de toiletten.";

1° dans le chapitre Ier, le point 1 est remplacé par ce qui suit :
« 1. L'installation de lavage et de séchage des mains utilisée par le personnel est conçue et utilisée de façon à empêcher la recontamination des mains après leur lavage. Il doit y avoir suffisamment de lavabos à proximité des toilettes. » ;

2° in hoofdstuk I, in punt 4 worden de woorden "het koninklijk besluit van 22 mei 2003 betreffende het op de markt brengen en het gebruiken van biociden, met uitzondering van de biociden bedoeld in artikel 79 van dat besluit" vervangen door de woorden "het koninklijk besluit van 4 april 2019 betreffende het op de markt aanbieden en het gebruiken van biociden";

2° dans le chapitre Ier, au point 4, les mots « l'arrêté royal du 22 mai 2003 concernant la mise sur le marché et l'utilisation des produits biocides » sont remplacés par les mots « l'arrêté royal du 4 avril 2019 relatif à la mise à disposition sur le marché et à l'utilisation des produits biocides » ;

3° in hoofdstuk I, wordt punt 5 opgeheven;

3° dans le chapitre Ier, le point 5 est abrogé ;

4° in hoofdstuk II, in punt 2 worden de woorden "of door een door het Agentschap aanvaarde gelijkwaardige methode" opgeheven;

4° dans le chapitre II, au point 2, les mots « ou par une méthode équivalente acceptée par l'Agence » sont abrogés ;

5° in hoofdstuk II, wordt punt 4 opgeheven;

5° dans le chapitre II, le point 4 est abrogé ;

6° in hoofdstuk II, punt 5, worden de woorden "die niet voorverpakt zijn (in de zin van de Verordening nr. 1169/2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten)" ingevoegd tussen de woorden "van bijlage IV" en "in de handel worden gebracht";

6° dans le chapitre II, point 5, les mots « , qui ne sont pas préemballées au sens du Règlement n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, » sont insérés entre les mots « de l'annexe IV » et les mots « et qui sont à conserver »;

7° in hoofdstuk III, wordt punt 2 vervangen door wat volgt:
"2. In detailhandels van levensmiddelen van dierlijke oorsprong worden dierlijke bijproducten die niet voor menselijke consumptie bestemd zijn en die niet microbieel stabiel zijn, bewaard bij een temperatuur van maximum 7°C totdat zij door een geregistreerd vervoerder opgehaald worden of totdat zij voor ophaling buiten de lokalen gebracht worden. In geval van opslag in hetzelfde lokaal als levensmiddelen, dient een adequate scheiding in de ruimte gerespecteerd te worden om kruisverontreiniging te voorkomen.";

7° dans le chapitre III, le point 2 est remplacé par ce qui suit :
« 2. Dans le commerce de détail de denrées alimentaires d'origine animale, les sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine et qui ne sont pas microbiologiquement stables, sont entreposés à une température de maximum 7°C jusqu'à leur enlèvement par un transporteur enregistré ou jusqu'à leur sortie en dehors des locaux en vue de l'enlèvement. En cas d'entreposage dans les mêmes locaux que les denrées alimentaires, une séparation dans l'espace doit être assurée pour éviter une contamination croisée. » ;

8° in hoofdstuk IV, wordt punt 2 vervangen door wat volgt:
"2. In alle toiletten, behalve deze die uitsluitend door de klanten worden gebruikt, moet duidelijk zichtbaar en onuitwisbaar een bericht worden aangebracht dat na het toiletbezoek de handen moeten worden gewassen." ;

8° dans le chapitre IV, le point 2 est remplacé par ce qui suit :
« 2. Dans toutes les toilettes à l'exception de celles utilisées exclusivement par la clientèle, doit être affiché, de manière clairement visible et indélébile, un avis selon lequel le lavage des mains est obligatoire après l'usage des toilettes. » ;

9° in hoofdstuk V, punt 1, eerste streepje wordt het woord "huisdieren" vervangen door het woord "gezelschapsdieren" in de Nederlandse versie;

9° dans le chapitre V, point 1, au premier tiret, dans la version néerlandaise, le mot « huisdieren » est remplacé par le mot « gezelschapsdieren » ;

10° in hoofdstuk V, wordt punt 1 aangevuld met een als volgt opgestelde derde streepje:

10° dans le chapitre V, le point 1 est complété par un troisième tiret, rédigé comme suit :

"- de inrichtingen die tegelijkertijd levensmiddelen en dieren in de handel brengen op voorwaarde dat deze beide activiteiten van het in de handel brengen zodanig gescheiden zijn dat elke verontreiniging van levensmiddelen door dieren vermeden wordt.";

« - dans les établissements qui mettent sur le marché à la fois des denrées alimentaires et des animaux, à condition que ces deux activités de mise sur le marché soient séparées de telle sorte que toute contamination des denrées alimentaires par les animaux soit évitée. » ;

11° in hoofdstuk V, wordt 2., b) als volgt vervangen:

11° dans le chapitre V, point 2, le b) est remplacé par ce qui suit :

"b) Voor wat betreft bakkerijproducten en patisserie die in zelfbediening te koop worden gesteld, moeten de in dit kader gebruikte verkoopsuitrusting, alsook de doorgevoerde verkoopsprocedure van zelfbediening het mogelijk maken het risico op verontreiniging van de te koop gestelde producten door de consument te beperken:

« b) Dans le cas des produits de boulangerie et de pâtisserie qui sont destinés à être exposés en vente en libre-service, l'équipement de vente utilisé dans ce cadre ainsi que la procédure de vente en libre-service mise en œuvre permettent de limiter le risque de contamination des produits en vente par les consommateurs :

i) deze producten moeten worden te koop gesteld in afgeschermde verkoopmeubelen met klapvensters of ieder ander systeem dat een identieke bescherming biedt, die met tangen uitgerust zijn of ieder ander systeem met een vergelijkbaar effect;

i) ces produits doivent être exposés en vente dans des meubles protégés par des vitres à clapet ou tout autre système assurant une protection identique, et équipés de pinces ou tout autre système ayant une effet similaire ;

ii) in de nabijheid van de klapvensters dient een duidelijk zichtbaar bericht te zijn aangebracht dat vermeldt hoe de verbruikers zich op een hygiënische wijze moeten bedienen;

ii) à proximité des vitres à clapet doit figurer un avis clairement visible indiquant la manière hygiénique avec laquelle les consommateurs sont priés de se servir ;

iii) deze producten moeten zodanig te koop worden gesteld, dat een verantwoordelijke

iii) ces produits doivent être exposés en vente de façon à ce qu'un responsable puisse veiller à ce qu'il n'y ait pas d'abus. ».

kan toezien dat er geen misbruiken plaatsvinden.".

Art. 22. In hetzelfde besluit wordt bijlage IV vervangen door de bijlage II die bij dit besluit is gevoegd.

Art. 23. De Minister van Volksgezondheid en de Minister van Landbouw zijn, ieder wat hem betreft, belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te XXX

Frank

Art. 22. Dans le même arrêté, l'annexe IV est remplacée par l'annexe II jointe au présent arrêté.

Art. 23. Le Ministre de la Santé publique et le Ministre de l'Agriculture sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Donné à XXX, le

Van Koningswege:

De Minister van Volksgezondheid,

Par le Roi:
Le Ministre de la Santé publique,

Vandenbroucke

De Minister van Landbouw,

Le Ministre de l'Agriculture,

David Clarinval

Bijlage 1

"Bijlage I. Specifieke hygiënevoorschriften voor de rechtstreekse levering door de producent van kleine hoeveelheden kiemgroenten

In afwijking van Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen, is de producent vrijgesteld van de voorbereidende tests van alle partijen zaden zoals bedoeld in punt A.1. van afdeling 3.3. betreffende bemonsteringsvoorschriften voor kiemgroenten van dezelfde verordening, op voorwaarde dat hij voor de betreffende partij een conform analysecertificaat kan voorleggen dat werd afgeleverd door de leverancier van de voor de productie van kiemgroenten bestemde zaden;

In afwijking van dezelfde Verordening, wordt de bemonsteringsfrequentie die in punt A.3. van afdeling 3.3. betreffende bemonsteringsvoorschriften voor kiemgroenten in dezelfde verordening is vastgesteld, teruggebracht tot één monster per jaar."

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van xxx tot wijziging van het koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne

Van Koningswege:

De Minister van Volksgezondheid,

Frank Vandenbroucke
De Minister van Landbouw,

David Clarinval

Bijlage 2

"Bijlage IV. Lijst van te koelen levensmiddelen en de temperatuurvoorwaarden

Aard van de levensmiddelen	**Temperatuur van de levensmiddelen**
1) Gekoeld vers vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, gekweekte wilde hoefdieren en grof vrij wild;	≤ +7,0 °C
2) Gekoeld vers slachtafval van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, gekweekt wild, vrij wild, pluimvee en lagomorfen;	≤ +4,0 °C
3) Gekoeld vers vlees van pluimvee, gekweekte loopvogels, lagomorfen en klein vrij wild;	≤ +4,0 °C
4) Vleesproducten;	≤ +7,0 °C
5) Gehakt vlees en vleesbereidingen;	≤ +4,0 °C
6) Vleesextracten, gesmolten dierlijke vetten, kanen, gezouten bloed, gezouten bloedplasma en behandelde magen, blazen en darmen;	≤ +7,0 °C
7) Levend bewaarde visserijproducten;	Temperatuur die geen negatief effect heeft op de voedselveiligheid en de overleving
8) Verse visserijproducten, geheel of bewerkt, verse slakken en kikkerbilletjes, verse eetbare delen van mariene zoogdieren en aquatische reptielen, alsook producten van gekookte en gekoelde schaaldieren en weekdieren en de kant-en-klare levensmiddelen met verse visserijproducten;	Temperatuur welke die van smeltend ijs benadert: ≤ +4,0 °C
9) Verwerkte visserijproducten, verwerkte producten van slakken, kikkerbilletjes, eetbare delen van mariene zoogdieren en aquatische reptielen;	≤ +4,0 °C
10) Rauwe melk;	≤ +6,0 °C
11) Salades of aardappel- of groentenpuree of kroketten van aardappelen of van groenten of schotels en gerechten samengesteld uit één of meer van deze levensmiddelen of bereidingen;	≤ +7,0 °C
12) Geschilde, versneden, vermalen groenten of fruit, één of meerdere soorten; vers geperste vruchten- of groentesappen van één of meerdere soorten;	≤ +7,0 °C
13) Gekiemde zaden of scheuten;	≤ +7,0 °C
14) Gepasteuriseerde melk, verse of gepasteuriseerde room, verse of gepasteuriseerde karnemelk (botermelk);	≤ +7,0 °C
15) Yoghurt en andere gefermenteerde melksoorten dan deze die thermisch behandeld en aseptisch afgevuld werden;	≤ +7,0 °C
16) Verse kaas (jonge kaas zonder korst, gemaakt op basis van melk of wei, die nog niet gerijpt is), geraspte kaas, zachte kaas, geportioneerde kaas;	≤ +7,0 °C

17) Vloeibare eiproducten, waarvan het suikergehalte lager dan 50 % is of waarvan het zoutgehalte lager is dan 15 %;	≤ +7,0 °C
18) Producten van de banketbakkerij die room of surrogaten van room bevatten, desserten van het type pudding, rijstpap, chocomousse;	≤ +7,0 °C
19) Gekookte gepelde eieren;	≤ +7,0 °C
20) Rijst-, granen-, quinoa- of pastasalade of gekookte pasta, rijst, granen of quinoa;	≤ + 7,0 °C
21) De levensmiddelen die een vermelding dragen waaruit blijkt dat zij koel moeten bewaard worden, zonder indicatie van een specifieke bewaartemperatuur.	≤ +7,0 °C

"

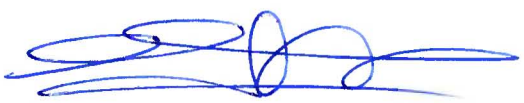
Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van xxx tot wijziging van het koninklijk besluit van13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne

Van Koningswege:

De Minister van Volksgezondheid ,

Frank Vandenbroucke

De Minister van Landbouw,



David Clarinval

Annexe 1

« Annexe I. Dispositions spécifiques d'hygiène applicables à l'approvisionnement direct, par le producteur, de petites quantités de graines germées

Par dérogation au Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, le producteur est dispensé de l'analyse préalable de tous les lots de graines prévue au point A.1. de la section 3.3. relative aux règles d'échantillonnage applicables aux germes du même règlement à condition de pouvoir présenter une attestation d'analyse conforme du lot concerné délivrée par le fournisseur des graines destinées à la production de graines germées ;

Par dérogation au même Règlement, la fréquence d'échantillonnage déterminée au point A.3. de la section 3.3. relative aux règles d'échantillonnage applicables aux germes du même règlement est réduite à 1 échantillon par an. »

Vu pour être annexé à Notre arrêté du xxx modifiant l'arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Par le Roi :

Le Ministre de la Santé publique,

Frank Vandenbroucke

Le Ministre de l'Agriculture,

David Clarinval

Annexe 2

« Annexe IV. Liste des denrées alimentaires à réfrigérer et conditions de température

Nature des denrées alimentaires	Température des produits
1) Viandes fraîches réfrigérées d'ongulés domestiques, de gibier d'élevage ongulé et de gros gibier sauvage ;	≤ +7,0 °C
2) Abats frais réfrigérés d'ongulés domestiques, de gibier d'élevage, de gibier sauvage, de volaille et de lagomorphes ;	≤ +4,0 °C
3) Viandes fraîches réfrigérées de volaille, de ratites d'élevage, de lagomorphes et de petit gibier sauvage ;	≤ +4,0 °C
4) Produits à base de viande ;	≤ +7,0 °C
5) Viandes hachées et préparations de viande ;	≤ +4,0 °C
6) Les extraits de viandes, les graisses animales fondues, les cretons, le sang salé, le plasma sanguin salé et les estomacs, vessies et boyaux traités ;	≤ +7,0 °C
7) Les produits de la pêche conservés vivants ;	Température qui n'affecte pas les caractéristiques en matière de sécurité alimentaire et de viabilité.
8) Produits de la pêche frais, entiers ou préparés, escargots frais et cuisses de grenouilles fraîches, les parties comestibles fraîches des mammifères marins et reptiles aquatiques, ainsi que les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés et les denrées alimentaires préparées prêtes à être consommées constituées de produits de la pêche frais ;	Température approchant celle de la glace fondante: ≤ 4,0 °C
9) Produits de la pêche transformés, produits transformés d'escargots, de cuisses de grenouilles, de parties comestibles de mammifères marins et reptiles aquatiques ;	≤ +4,0 °C
10) Lait cru ;	≤ +6,0 °C
11) Salades ou purées de pommes de terre ou de légumes, ou croquettes de pommes de terre ou de légumes, ou plats et mets composés d'une ou plusieurs de ces denrées alimentaires ou préparations ;	≤ +7,0 °C
12) Fruits ou légumes épluchés, découpés, broyés, une ou plusieurs sortes ; jus de fruits ou de légumes fraîchement pressés, une ou plusieurs sortes ;	≤ +7,0 °C
13) Graines germées ou jeunes pousses ;	≤ +7,0 °C
14) Lait pasteurisé, crème fraîche ou pasteurisée, lait battu (babeurre), frais ou pasteurisé ;	≤ +7,0 °C
15) Yaourt et laits fermentés autres que ceux traités thermiquement et remplis aseptiquement ;	≤ +7,0 °C

16) Fromage frais (fromage jeune, sans croûte formée, élaboré à partir de lait ou de petit lait, et dont la pâte n'a pas été affinée), fromage râpé, fromage à pâte molle, fromage portionné ;	≤ +7,0 °C
17) Produits d'œuf liquides, dont la teneur en sucre est inférieure à 50 % ou dont la teneur en sel de cuisine est inférieure à 15 % ;	≤ +7,0 °C
18) Produits de pâtisserie contenant de la crème ou des succédanés de la crème, desserts de type pudding, riz au lait, mousse au chocolat ;	≤ +7,0 °C
19) Œufs cuits pelés ;	≤ +7,0 °C
20) Salade de riz, de céréales, de quinoa ou de pâtes, pâtes, riz, céréales ou quinoa cuits ;	≤ +7,0 °C
21) Les denrées alimentaires qui portent une mention, qui fait apparaître qu'elles doivent être tenues au frais, sans indication de température spécifique de conservation.	≤ +7,0 °C

»

Vu pour être annexé à Notre arrêté du xxx modifiant l'arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Par le Roi :

Le Ministre de la Santé publique,

Frank Vandenbroucke

Le Ministre de l'Agriculture,

David Clarinval