

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 10 november 2005 van het koninklijk besluit tot wijziging van het koninklijk besluit van 9 december 1992 betreffende veterinairerechtelijke en zoötechnische voorwaarden aangaande de productie, de behandeling, de bewaring, het gebruik, het intracommunautair handelsverkeer en de invoer van rundersperma.

ALBERT

Van Koningswege :

De Vice-Eerste Minister en Minister van Financiën,
D. REYNDERS

De Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid,
R. DEMOTTE

AGENCE FEDERALE

POUR LA SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE

F. 2005 — 3059

[C - 2005/22914]

24 OCTOBRE 2005. — Arrêté ministériel relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,

La Ministre des Classes moyennes et de l'Agriculture,

Vu la loi du 4 février 2000 relative à la création de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire modifiée par les lois des 13 juillet 2001 et 24 décembre 2002, notamment les articles 4 et 5;

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

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, modifié par les lois des 19 juillet et 30 décembre 2001, notamment l'article 4, § 3, inséré par la loi du 28 mars 2003;

Vu l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire, notamment les articles 3, § 2 et 11;

Vu 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;

Vu l'avis du Comité consultatif, institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, donné le 20 juillet 2005;

Vu la concertation entre les gouvernements des régions et de l'autorité fédérale;

Vu l'avis n° 39.001/1/V du Conseil d'Etat, donné le 13 septembre 2005, en application de l'article 84, § 1^{er}, alinéa 1^{er}, 1°, des lois coordonnées sur le Conseil d'Etat,

Arrêtent :

Article 1^{er}. § 1^{er}. Pour l'application du présent arrêté, on entend par :

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

2° HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) : système qui définit, évalue et maîtrise les dangers qui menacent la salubrité des aliments;

3° Danger : agent biologique, chimique ou physique ou état de l'aliment ayant potentiellement un effet nocif sur la santé;

4° Guide : guide approuvé conformément 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 ou, à défaut, guide approuvé conformément à l'article 5 de l'arrêté royal du 7 février 1997 relatif à l'hygiène générale des denrées alimentaires;

5° Banques alimentaires : organisations caritatives qui collectent des denrées alimentaires en vue de les distribuer à des associations caritatives;

FEDERAAL AGENTSCHAP

VOOR DE VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN

N. 2005 — 3059

[C - 2005/22914]

24 OKTOBER 2005. — Ministerieel besluit betreffende de versoepelingen van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige bedrijven van de levensmiddelensector

De Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid,

De Minister van Middenstand en Landbouw,

Gelet op de wet van 4 februari 2000 houdende oprichting van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, gewijzigd bij de wetten van 13 juli 2001 en 24 december 2002, inzonderheid op de artikelen 4 en 5;

Gelet op het koninklijk besluit van 7 februari 1997 inzake de algemene voedingsmiddelhygiëne;

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, gewijzigd bij de wetten van 19 juli en 30 december 2001, inzonderheid op artikel 4, § 3, ingevoegd bij de wet van 28 maart 2003;

Gelet op het koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen, inzonderheid op de artikelen 3, § 2 en 11;

Gelet op 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 voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden;

Gelet op het advies van het Raadgevend Comité van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, gegeven op 20 juli 2005;

Gelet op het overleg tussen de gewestregeringen en de federale overheid;

Gelet op het advies nr. 39.001/1/V van de Raad van State, gegeven op 13 september 2005, met toepassing van artikel 84, § 1, eerste lid, 1°, van de gecoördineerde wetten op de Raad van State,

Besluiten :

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

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

2° HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) : systeem voor het beschrijven, beoordelen en beheersen van de gevaren die de gezondheid van levensmiddelen bedreigen;

3° Gevaar : biologisch, chemisch of fysisch agens of toestand van een levensmiddel, met mogelijk nadelig gevolg voor de gezondheid;

4° Gids : goedgekeurde gids overeenkomstig artikel 9 van het koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen of, bij gebrek daaraan, goedgekeurde gids overeenkomstig artikel 5 van het koninklijk besluit van 7 februari 1997 inzake de algemene voedingsmiddelhygiëne;

5° Voedselbanken : liefdadigheidsorganisaties die voedingsmiddelen verzamelen om aan andere liefdadigheidsverenigingen te verdelen;

6° Associations caritatives : associations distribuant les denrées alimentaires reçues par des banques alimentaires aux personnes défavorisées;

7° Commerce ambulant : commerce exercé par une entreprise du secteur alimentaire sur des sites mobiles et/ou provisoires.

§ 2. En outre, sont d'application pour le présent arrêté, les définitions prévues dans l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.

Art. 2. Le présent arrêté s'applique :

— aux unités d'exploitation du secteur des denrées alimentaires qui livrent directement au consommateur et qui travaillent avec un maximum de cinq équivalents temps plein ou dont la superficie est inférieure à 400 m²;

— aux unités d'exploitation du secteur des denrées alimentaires qui livrent à d'autres entreprises et qui travaillent avec un maximum de deux équivalents temps plein;

— aux banques alimentaires et aux associations caritatives.

Art. 3. Le présent arrêté ne vise pas les dérogations concernant l'infrastructure des bâtiments, des locaux et des équipements utilisés. Ces dérogations peuvent néanmoins être accordées dans le cadre des guides.

Art. 4. § 1^{er}. Les unités d'exploitation visées à l'article 2 dont les activités consistent :

— à exploiter une épicerie, un débit de boissons, ou un commerce ambulant ou;

— à transporter et/ou à stocker des denrées alimentaires préemballées ou non périssables

et qui, ni ne fabriquent ni ne transforment des denrées alimentaires, ne doivent pas se conformer à l'obligation d'élaborer, d'appliquer et de maintenir une procédure permanente fondée sur les principes HACCP si les bonnes pratiques d'hygiène préalables à l'HACCP garantissent que les objectifs de prévention, d'élimination ou de réduction des dangers à des niveaux acceptables sont atteints.

§ 2. Les bonnes pratiques d'hygiène préalables à l'HACCP se rapportent :

a) à la conception des infrastructures et des équipements;

b) à la manipulation des denrées alimentaires, y compris l'emballage, le transport et le stockage;

c) au traitement et la gestion des déchets alimentaires;

d) à la lutte contre les nuisibles;

e) aux procédures de nettoyage et de désinfection;

f) à la qualité de l'eau utilisée : l'eau doit répondre aux critères de potabilité tels que définis dans l'arrêté royal du 14 janvier 2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires;

6° Liefdadigheidsverenigingen : verenigingen die de voedingsmiddelen van de voedselbanken uitdelen aan de kansarmen;

7° Ambulante handel : de detailhandel uitgeoefend in mobiele en/of tijdelijke bedrijfsruimten door een levensmiddelenbedrijf.

§ 2. Daarnaast gelden met betrekking tot dit besluit de definities die zijn vastgelegd in het koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen.

Art. 2. Dit besluit is van toepassing op :

— de vestigingseenheden uit de levensmiddelensector die rechtstreeks aan de consument leveren en die met maximaal vijf voltijds equivalenten werken of waarvan de oppervlakte kleiner is dan 400 m²;

— de vestigingseenheden uit de levensmiddelensector die aan andere bedrijven leveren en die met niet meer dan 2 voltijds equivalenten werken;

— de voedselbanken en de liefdadigheidsverenigingen.

Art. 3. Dit besluit handelt niet over de afwijkingen met betrekking tot de infrastructuur van de gebouwen, ruimten en de gebruikte uitrusting. Die afwijkingen kunnen desalniettemin worden toegestaan in het kader van de gidsen.

Art. 4. § 1. De vestigingseenheden bedoeld in artikel 2 waarvan de activiteiten het volgende omvatten :

— het uitbaten van een kruidenierszaak, een drankgelegenheid of een ambulante handel;

— of het vervoeren en/of het opslaan van voorverpakte of niet bederfelijke levensmiddelen

en die geen levensmiddelen fabriceren of verwerken moeten de verplichting om een op de HACCP-principes gebaseerde permanente procedure in te stellen, toe te passen en te handhaven, niet nakomen indien de goede hygiëne praktijken voorafgaand aan de HACCP garanderen dat de doelstellingen aangaande het voorkomen, elimineren, of tot aanvaardbare niveaus reduceren van de gevaren worden bereikt.

§ 2. De goede hygiëne praktijken voorafgaand aan de HACCP hebben betrekking op :

a) het ontwerp van infrastructuur en uitrusting;

b) het hanteren van levensmiddelen, met inbegrip van het verpakken, vervoeren en opslaan;

c) de behandeling en het beheer van afval van levensmiddelen;

d) de bestrijding van schadelijke dieren;

e) de procedures voor reinigen en ontsmetten;

f) de kwaliteit van het gebruikte water : het water moet voldoen aan de criteria voor drinkbaar water zoals vastgelegd in het koninklijk besluit van 14 januari 2002 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water dat in voedingsmiddeleninrichtingen verpakt wordt of dat voor de fabricage en/of het in de handel brengen van voedingsmiddelen wordt gebruikt;

g) à la maîtrise de la chaîne du froid et/ou la chaîne du chaud ainsi qu'à l'enregistrement et la gestion des non conformités;

h) à la santé du personnel pour autant qu'elle ait des effets sur la sécurité de la chaîne alimentaire;

i) à l'hygiène corporelle de toute personne entrant en contact avec les denrées alimentaires;

j) à la formation du personnel.

Art. 5. Les unités d'exploitation visées à l'article 2 et qui fabriquent ou transforment des denrées alimentaires, y compris les restaurants, les cuisines de collectivités, les traiteurs, les bouchers, les poissonniers, les boulangers-pâtisseries, ne sont pas tenues de réaliser leur propre analyse de risque et de se conformer à l'obligation d'appliquer une procédure HACCP formelle si les objectifs de prévention, d'élimination ou de réduction des dangers à des niveaux acceptables sont atteints en se basant sur un guide permettant d'aider les entreprises à contrôler les dangers et à démontrer qu'elles respectent les normes en vigueur.

Outre le respect des bonnes pratiques d'hygiène préalables à l'HACCP visées à l'article 4, § 2, ces unités d'exploitation sont tenues de respecter les principes suivants :

a) Les dangers, l'identification des points critiques et les actions correctives peuvent être préalablement définis dans le cadre d'un guide;

b) Les limites critiques peuvent être fixées sur la base des normes réglementaires concernées et/ou en absence de normes, de l'observation sensorielle et/ou d'un guide;

c) Concernant les procédures de surveillance, l'obligation de tenir un enregistrement des contrôles effectués peut se limiter aux enregistrements des non conformités. Néanmoins, l'ensemble des résultats d'analyse doit être conservé conformément au point e);

d) La documentation relative au système HACCP peut être remplacée par un guide;

e) Les enregistrements des contrôles effectués doivent être conservés six mois après l'expiration de la date de durabilité minimale ou de la date limite de consommation ou à défaut au minimum six mois.

Art. 6. Les unités d'exploitation visées à l'article 2 sont tenues de répondre aux exigences de traçabilité suivantes :

a) Identification et enregistrement des produits entrants (et sortants si il y a livraison à une autre unité d'exploitation) par l'indication de la nature, de l'identification du produit, de la quantité, de la date de réception/livraison, de l'identification de l'unité d'exploitation qui fournit/prend réception du produit via un classement méthodique des bons de livraisons ou d'autres documents d'accompagnement;

b) L'enregistrement des données sur les produits qui ne sont pas directement transformés ou vendus peut se faire endéans les sept jours et au plus tard au moment de la transformation;

c) Les documents relatifs à la traçabilité doivent être conservés 6 mois après l'expiration de la date de durabilité minimale ou de la date limite de consommation ou à défaut au minimum six mois.

Art. 7. Le présent arrêté entre en vigueur le jour de sa publication au *Moniteur belge*.

Bruxelles, le 24 octobre 2005.

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

La Ministre des Classes moyennes et de l'Agriculture,
Mme S. LARUELLE

g) de beheersing van de koudeketen en/of de warmteketen en het registeren en het beheer van non-conformiteiten;

h) de gezondheid van het personeel voor zover die van invloed is op de veiligheid van de voedselketen;

i) de lichaamshygiëne van elkeen die met de levensmiddelen in contact komt;

j) de opleiding van het personeel.

Art. 5. De vestigingseenheden bedoeld in artikel 2 en die levensmiddelen fabriceren en verwerken, inbegrepen de restaurants, de gemeenschapskeukens, de traiteurs, de beenhouwers, de vishandelaars, de bakkers-banketbakkers, moeten geen eigen risicoanalyse uitvoeren en moeten zich niet schikken naar de verplichting om een formele HACCP-procedure toe te passen indien de doelstellingen met betrekking tot het voorkomen, elimineren of tot een aanvaardbaar niveau reduceren van de gevaren worden bereikt door te steunen op een gids aan de hand waarvan de bedrijven de gevaren kunnen controleren en kunnen aantonen dat zij de geldende normen naleven.

Bovenop de in artikel 4, § 2 bedoelde goede hygiëne praktijken voorafgaand aan de HACCP, moeten door deze vestigingseenheden volgende principes worden nageleefd :

a) De gevaren, de identificatie van kritische punten en de corrigerende acties mogen vooraf worden vastgelegd in het kader van een gids;

b) De kritische grenzen mogen worden vastgelegd op basis van de betreffende reglementaire normen en/of in afwezigheid van normen, op basis van sensorische waarnemingen en/of van een gids;

c) In verband met de bewakingsprocedures mag de verplichting om registratie van de uitgevoerde controles bij te houden worden beperkt tot de registraties van de non-conformiteiten. Niettemin, moet het geheel der analysesresultaten bewaard worden overeenkomstig punt e);

d) De documentatie met betrekking tot het HACCP-systeem mag worden vervangen door een gids;

e) De registraties van de uitgevoerde controles moeten worden bewaard tot zes maand na afloop van de minimale houdbaarheid of de uiterste consumptiedatum of, bij ontstentenis daarvan, gedurende ten minste 6 maand.

Art. 6. De vestigingseenheden bedoeld in artikel 2 moeten voldoen aan de volgende eisen in verband met traceerbaarheid :

a) Identificatie en registratie van binnenkomende producten (en van uitgaande producten bij levering aan een andere vestigingseenheid) door vermelding van de aard, de productidentificatie, de hoeveelheid, de datum van ontvangst/levering, de identificatie van de vestigingseenheid die het product levert/in ontvangst neemt bij middel van een methodische rangschikking van de leveringsbonnen of andere begeleidende documenten;

b) Registratie van de gegevens over producten die niet onmiddellijk worden verwerkt of verkocht mag gebeuren binnen 7 dagen en uiterlijk op het tijdstip van verwerking;

c) De documenten met betrekking tot de traceerbaarheid moeten worden bewaard tot 6 maand na afloop van de minimale houdbaarheid of de uiterste consumptiedatum of, bij ontstentenis daarvan, gedurende ten minste zes maand.

Art. 7. Dit besluit treedt in werking op de dag dat het in het *Belgisch Staatsblad* wordt bekendgemaakt.

Brussel, 24 oktober 2005.

De Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid,
R. DEMOTTE

De Minister van Middenstand en Landbouw,
Mevr. S. LARUELLE