

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

F. 2005 — 3716

[C — 2005/23112]

**22 DECEMBRE 2005. — Arrêté royal  
relatif à l'hygiène des denrées alimentaires**

ALBERT II, Roi des Belges,  
A tous, présents et à venir, Salut.

Vu la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes, notamment l'article 13, modifié par les lois des 15 avril 1965 et 27 mai 1997, et l'article 14, modifié par la loi du 13 juillet 1981, l'arrêté royal du 9 janvier 1992 et la loi du 17 novembre 1998;

Vu la loi du 15 avril 1965 concernant l'expertise et le commerce du produits de la pêche, des volailles, des lapins et du gibier, et modifiant la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes, notamment l'article 3, § 1<sup>er</sup>, modifié par les lois des 27 mai 1997 et 17 novembre 1998;

Vu la loi du 11 juillet 1969 relative aux pesticides et aux matières premières pour l'agriculture, l'horticulture, la sylviculture et l'élevage, modifiée par les lois des 21 décembre 1998, 5 février 1999, 28 mars 2003, 22 décembre 2003 et l'arrêté royal du 22 février 2001;

Vu la loi du 28 mars 1975 relative au commerce des produits de l'agriculture, de l'horticulture et de la pêche maritime, notamment l'article 3 modifié par les lois des 29 décembre 1990 et 5 février 1999 et par l'arrêté royal du 22 février 2001;

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, notamment l'article 2 et l'article 3, modifié par la loi du 22 mars 1989;

Vu la loi du 24 mars 1987 relative à la santé des animaux, notamment l'article 18;

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 et de la santé, notamment l'article 9, modifié par la loi du 28 mars 2003;

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 4, § 3, 3°, et § 5, modifiés par les lois des 22 décembre 2003 et 20 juillet 2005, et l'article 5, modifié par la loi du 22 décembre 2003;

Vu l'arrêté royal du 15 février 1989 fixant la teneur maximale en nitrates de certains légumes;

Vu l'arrêté royal du 7 février 1997 relatif à l'hygiène générale des denrées alimentaires, modifié par les arrêtés royaux des 22 décembre 1997, 14 juillet 1998, 14 janvier 2002 et 3 juin 2004;

Vu l'arrêté royal du 16 janvier 1998 portant des mesures complémentaires relatives au contrôle sur la présence de nitrates et de résidus de produits phytopharmaceutiques dans et sur certaines espèces maraîchères et fruitières;

Vu l'arrêté royal du 10 août 1998 établissant certaines conditions pour la qualification sanitaire des volailles, modifié par l'arrêté ministériel du 2 juin 1999;

Vu la directive 96/3/CE de la Commission du 26 janvier 1996 instituant une dérogation en ce qui concerne le transport par mer d'huiles et de graisses liquides en vrac, à certaines dispositions de la directive 93/43/CEE du Conseil relative à l'hygiène des denrées alimentaires;

Vu la directive 2004/41/CE du Parlement européen et du Conseil du 21 avril 2004 abrogeant certaines directives relatives à l'hygiène des denrées alimentaires et aux règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché de certains produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, et modifiant les directives 89/662/CEE et 92/118/CEE du Conseil ainsi que la décision 95/408/CE du Conseil;

**FEDERALE OVERHEIDSDIENST VOLKSGEZONDHEID, VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN EN LEEFMILIEU EN FEDERAAL AGENTSCHAP VOOR DE VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN**

N. 2005 — 3716

[C — 2005/23112]

**22 DECEMBER 2005. — Koninklijk besluit  
betreffende levensmiddelenhygiëne**

ALBERT II, Koning der Belgen,  
Aan allen die nu zijn en hierna wezen zullen, Onze Groet.

Gelet op de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel, inzonderheid op artikel 13, gewijzigd bij de wetten van 15 april 1965 en 27 mei 1997, en artikel 14, gewijzigd bij de wet van 13 juli 1981, het koninklijk besluit van 9 januari 1992 en de wet van 17 november 1998;

Gelet op de wet van 15 april 1965 betreffende de keuring van en de handel in vis, gevogelte, konijnen en wild, en tot wijziging van de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel, inzonderheid op artikel 3, § 1, gewijzigd bij de wetten van 27 mei 1997 en 17 november 1998;

Gelet op de wet van 11 juli 1969 betreffende de bestrijdingsmiddelen en de grondstoffen voor de landbouw, tuinbouw, bosbouw en veeteelt, gewijzigd bij de wetten van 21 december 1998, 5 februari 1999, 28 maart 2003, 22 december 2003 en het koninklijk besluit van 22 februari 2001;

Gelet op de wet van 28 maart 1975 betreffende de handel in landbouw-, tuinbouw- en zeevisserijproducten, inzonderheid op artikel 3 gewijzigd bij de wetten van 29 december 1990 en 5 februari 1999 en bij het koninklijk besluit van 22 februari 2001;

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

Gelet op de dierengezondheidswet van 24 maart 1987, inzonderheid op artikel 18;

Gelet op de wet van 21 december 1998 betreffende de productnormen ter bevordering van duurzame productie- en consumptiepatronen en ter bescherming van het leefmilieu en de volksgezondheid, inzonderheid op artikel 9, gewijzigd bij de wet van 28 maart 2003;

Gelet op de wet van 4 februari 2000 houdende oprichting van het federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, inzonderheid op artikel 4, § 3, 3°, en § 5, gewijzigd bij de wetten van 22 december 2003 en 20 juli 2005, en artikel 5, gewijzigd bij de wet van 22 december 2003;

Gelet op het koninklijk besluit van 15 februari 1989 tot vaststelling van het maximale gehalte aan nitraten in sommige groenten;

Gelet op het koninklijk besluit van 7 februari 1997 inzake de algemene voedingsmiddelenhygiëne, gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 22 december 1997, 14 juli 1998, 14 januari 2002 en 3 juni 2004;

Gelet op het koninklijk besluit van 16 januari 1998 houdende aanvullende maatregelen met betrekking tot de controle op de aanwezigheid van nitraten en van residuen van gewasbeschermingsmiddelen in en op sommige groente- en fruitsoorten;

Gelet op het koninklijk besluit van 10 augustus 1998 houdende bepaalde voorschriften voor de gezondheidskwalificatie van pluimvee, gewijzigd bij het ministerieel besluit van 2 juni 1999;

Gelet op richtlijn 96/3/EG van de Commissie van 26 januari 1996 inzake een afwijking van enkele bepalingen van Richtlijn 93/43/EEG van de Raad inzake levensmiddelenhygiëne voor het bulkvervoer van vloeibare oliën en vetten over zee;

Gelet op richtlijn 2004/41/EG van het Europees Parlement en de Raad van 21 april 2004 houdende intrekking van bepaalde richtlijnen inzake levensmiddelenhygiëne en tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften voor de productie en het in de handel brengen van bepaalde voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong, en tot wijziging van de Richtlijnen 89/662/EEG en 92/118/EEG van de Raad en van Beschikking 95/408/EG van de Raad;

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

Vu la concertation entre les Gouvernements régionaux et les autorités fédérales le 14 décembre 2005;

Vu l'avis 48-2005 du Comité scientifique, institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, donné le 4 novembre 2005;

Vu l'avis 39.395/3 du Conseil d'Etat, donné le 6 décembre 2005, 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 :

### TITRE I<sup>er</sup>. — *Champ d'application et définitions*

#### CHAPITRE I<sup>er</sup>. — *Champ d'application*

**Article 1<sup>er</sup>.** § 1<sup>er</sup>. Dans le titre II sont fixées les conditions générales d'hygiène dans le domaine des denrées alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire en complément au règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, à l'exclusion des approvisionnements visés au titre III.

§ 2. Le titre III fixe des prescriptions en matière d'hygiène pour l'approvisionnement direct par le producteur de petites quantités de produits primaires végétaux au consommateur final.

#### CHAPITRE II. — *Définitions*

**Art. 2.** Pour l'application du présent arrêté, on entend par :

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

2° Le Ministre : le Ministre qui a la santé publique dans ses attributions;

3° organisation de producteurs : une organisation de producteurs dans le sens de l'article 11 du règlement (CE) n° 2200/96 du Conseil du 28 octobre 1996 portant organisation commune des marchés dans le secteur des fruits et légumes;

4° Résidus résidus : nitrates et reliquats de produits phytopharmaceutiques, ainsi que leurs substances actives, leurs produits de métabolisation, de dégradation ou de réaction, présents comme contaminants sur et dans une denrée alimentaire;

5° teneurs maximales autorisées : les teneurs maximales admises en résidus de produits phytopharmaceutiques et en nitrates, telles que fixées respectivement par le règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 fixant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil, l'arrêté royal du 15 février 1989 fixant la teneur maximale en nitrates de certains légumes et le règlement (CE) n° 466/2001 de la Commission du 8 mars 2001 portant fixation de teneurs maximales de certains contaminants dans les denrées alimentaires;

6° contrôle pré-récolte : un contrôle de résidus de certaines espèces maraîchères et fruitières, effectué avant la récolte, par une organisation de producteurs agréée, par un organisme agréé ou par l'Agence. Ce contrôle consiste en l'échantillonnage du lot, l'analyse de l'échantillon dans un laboratoire agréé pour l'analyse des résidus, en vue de rechercher la présence de certains résidus et, en cas de dépassement d'une ou de plusieurs teneurs maximales autorisées, le suivi ultérieur du lot concerné;

7° lot de végétaux ou de produits végétaux : la quantité de végétaux ou de produits végétaux en sa composition initiale, faisant partie d'une seule parcelle ou serre ou d'une partie de cette parcelle ou serre, plantée ou semée à peu près au même moment, traitée de la même manière avec des engrais et des produits phytopharmaceutiques, et dont la récolte n'a pas encore débuté.

Gelet op verordening (EG) Nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne;

Gelet op het overleg tussen de Gewestregeringen en de Federale Overheid op 14 december 2005;

Gelet op het advies 48-2005 van het Wetenschappelijk Comité, ingesteld bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, gegeven op 4 november 2005;

Gelet op het advies 39.395/3 van de Raad van State, gegeven op 6 december 2005, met toepassing van artikel 84, § 1, eerste lid, 1°, van de gecoördineerde wetten op de Raad van State;

Op de voordracht van Onze Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

### TITEL I. — *Werkingsfeer en definities*

#### HOOFDSTUK I. — *Werkingsfeer*

**Artikel 1.** § 1. In titel II worden de algemene hygiënevoorschriften op het gebied van levensmiddelen voor exploitanten van levensmiddelenbedrijven vastgesteld ter aanvulling op verordening (EG) Nr. 852/2004, van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne, met uitzondering van de leveringen bedoeld in titel III.

§ 2. Titel III bepaalt hygiënevoorschriften voor de rechtstreekse levering, door de producent, van kleine hoeveelheden primaire plantaardige producten aan de eindverbruiker.

#### HOOFDSTUK II. — *Definities*

**Art. 2.** Voor de toepassing van dit besluit, wordt verstaan onder :

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

2° De Minister : de Minister tot wiens bevoegdheid de Volksgezondheid behoort;

3° telersvereniging : een telersvereniging in de zin van artikel 11 van verordening (EG) nr. 2200/96 van de Raad van 28 oktober 1996 houdende een gemeenschappelijke ordening der markten in de sector groenten en fruit;

4° residuen : nitraten en resten van gewasbeschermingsmiddelen, alsmede hun actieve stoffen, hun metabolieten, afbraakproducten of reactieproducten daarvan, die aanwezig zijn als contaminanten in en op een voedingsmiddel;

5° toegelaten maximumgehalten : de toegelaten maximumgehalten aan residuen van gewasbeschermingsmiddelen en aan nitraten zoals respectievelijk bepaald in verordening (EG) Nr. 396/2005 van het Europees Parlement en de Raad van 23 februari 2005 tot vaststelling van maximumgehalten aan bestrijdingsmiddelenresiduen in of op levensmiddelen en diervoeders van plantaardige en dierlijke oorsprong en houdende wijziging van Richtlijn 91/414/EEG van de Raad, het koninklijk besluit van 15 februari 1989 tot vaststelling van het maximale gehalte aan nitraten in sommige groenten en verordening (EG) nr. 466/2001 van de Commissie van 8 maart 2001 tot vaststelling van maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen;

6° vóór-oogstcontrole : een door een erkende telersvereniging, door een erkend organisme of door het Agentschap, vóór de oogst uitgevoerde residucontrole van sommige groente- en fruitsoorten. Deze controle omvat de bemonstering van de partij, de ontleding van het monster in een laboratorium erkend voor de analyse van residuen, met het oog op het opsporen van de aanwezigheid van bepaalde residuen evenals ingeval van overschrijding van één of meer toegelaten maximumgehalten, de verdere opvolging van de betrokken partij;

7° partij planten of plantaardige producten : de hoeveelheid planten of plantaardige producten in zijn oorspronkelijke samenstelling, behorend tot één perceel of kas of een deel ervan, geplant of gezaaid op nagenoeg hetzelfde tijdstip, op dezelfde wijze behandeld met meststoffen en gewasbeschermingsmiddelen en waarvan de oogst nog niet is aangevat.

**Art. 3.** Pour l'application du présent arrêté, les définitions visées à l'article 2 du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 précité sont d'application.

**TITRE II. — Prescriptions générales d'hygiène dans le domaine des denrées alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire en complément au règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires**

**CHAPITRE I<sup>er</sup>. — Exploitants du secteur alimentaire qui élèvent, récoltent ou chassent des animaux, ou qui produisent des produits primaires d'origine animale**

*Section I<sup>re</sup>. — Produits de la pêche*

**Art. 4.** Les exploitants du secteur alimentaire qui élèvent des produits de la pêche procèdent aux contrôles réguliers tant des produits de la pêche que de l'eau, notamment par des contrôles parasitaires, chimiques et microbiologiques, dont les modalités peuvent être fixées par le Ministre.

**Art. 5.** Sans préjudice des dispositions de l'annexe I, Partie partie A, III, du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 précité, les exploitants du secteur alimentaire qui élèvent des produits de la pêche tiennent un registre qui contient les informations suivantes :

1° pour les médicaments et les aliments médicamenteux administrés et autres traitements : l'identification du lot d'animaux, la dénomination exacte de la ou des substance(s), le numéro de prescription ou du document d'administration et de fourniture, la ou les quantités utilisées par substance, la date du traitement, le délai d'attente correspondant;

2° pour chaque envoi de produits de la pêche : l'indication de la date, de la nature, de la quantité et de la destination des produits de la pêche;

3° la mortalité constatée.

*Section II. — Escargots*

**Art. 6.** Sans préjudice des dispositions de l'annexe I<sup>re</sup>, partie A, III, du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 précité, les exploitants du secteur alimentaire qui élèvent des escargots tiennent un registre qui contient les données suivantes :

1° pour les médicaments administrés et autres traitements : l'identification du lot d'animaux (numéro de parc), la dénomination exacte de la ou des substance(s), le numéro de prescription ou du document d'administration et de fourniture, la ou les quantité(s) utilisée(s) par substance, la date du traitement, le délai d'attente correspondant;

2° pour les traitements sanitaires du parc (désinfection, traitement phytosanitaire, traitement biocide) : l'identification exacte du produit, la quantité utilisée, l'identification du parc traité, la date de traitement, le délai d'attente si d'application;

3° l'apparition de mortalité importante.

**CHAPITRE II. — Exploitants du secteur alimentaire qui produisent ou récoltent des produits végétaux**

*Section I<sup>re</sup>. — Dispositions générales sur la tenue de registres*

**Art. 7. § 1<sup>er</sup>.** Sans préjudice des dispositions de l'annexe I<sup>re</sup>, partie A, III, du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 précité, les exploitants du secteur alimentaire qui produisent ou récoltent des produits végétaux, tiennent des registres concernant l'utilisation de produits phytopharmaceutiques et de biocides, qui reprennent, sous forme structurée, les données suivantes : numéro de serre ou de parcelle, numéro de lot, culture, date de plantation, date de traitement, pesticide utilisé (dénomination complète), dose par hectare/ha, superficie traitée, date de récolte, date d'échantillonnage, résultat d'analyse.

§ 2. Les parcelles sur lesquelles, ou les serres dans lesquelles les cultures sont présentes, doivent être identifiées au moyen d'un numéro.

§ 3. Au cas où plusieurs lots de végétaux ou de produits végétaux sont présents sur une parcelle ou dans une serre, ils sont distingués dans le registre visé au § 1<sup>er</sup> au moyen d'un numéro de lot.

**Art. 3.** Voor de toepassing van dit besluit gelden de definities bedoeld in artikel 2 van bovenvermelde verordening (EG) Nr. 852/2004 van 29 april 2004.

**TITEL II. — Algemene hygiënevoorschriften op het gebied van levensmiddelen voor exploitanten van levensmiddelenbedrijven ter aanvulling van verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne**

**HOOFDSTUK I. — Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die dieren fokken, oogsten of bejagen, of primaire producten van dierlijke oorsprong produceren**

*Afdeling 1. — Visserijproducten*

**Art. 4.** Exploitanten van levensmiddelen-bedrijven die visserijproducten kweken, voeren geregeld controles uit op zowel de visserijproducten als het water, met name controles op parasieten, chemische en microbiologische controles waarvan de nadere regels door de Minister kunnen worden vastgelegd.

**Art. 5.** Onverminderd de bepalingen van bijlage I, deel A, III, van bovenvermelde verordening (EG) Nr. 852/2004 van 29 april 2004, houden de exploitanten van levensmiddelenbedrijven die visserijproducten kweken een register bij dat de volgende gegevens bevat :

1° voor toegediende geneesmiddelen en gemediceerde voeders en andere behandelingen : identificatie van de partij dieren, exacte benaming van het (de) product(en), nummer van het voorschrift of van het toedienings- en verschaffings-document, de van elk product gebruikte hoeveelheid (hoeveelheden);

2° voor elke zending visserijproducten : vermelding van de datum, de aard, de hoeveelheid en de bestemming van de visserijproducten;

3° de vastgestelde sterfte.

*Afdeling II. — Slakken*

**Art. 6.** Onverminderd de bepalingen van bijlage I, deel A, III, van bovenvermelde verordening (EG) Nr. 852/2004 van 29 april 2004, houden de exploitanten van levensmiddelenbedrijven die slakken kweken een register bij dat de volgende gegevens bevat :

1° voor toegediende diergeneeskundige producten en andere behandelingen : identificatie van de partij dieren (nummer van de kweekruimte), exacte benaming van het (de) product(en), nummer van het voorschrift of van het toedienings- en verschaffingsdocument, de van elk product gebruikte hoeveelheid (hoeveelheden);

2° voor sanitaire behandelingen van de kweekruimte (ontsmetting, fytosanitaire behandeling, biocide behandeling) : de exacte identificatie van het product, de gebruikte hoeveelheid, de identificatie van de behandelde kweekruimte, de datum van de behandeling, de wachttijd indien van toepassing;

3° het optreden van hoge sterfte

**HOOFDSTUK II. — Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die plantaardige producten produceren of oogsten**

*Afdeling I. — Algemene bepalingen over het bijhouden van registers*

**Art. 7. § 1.** Onverminderd de bepalingen van bijlage I, deel A, III, van bovenvermelde verordening (EG) Nr. 852/2004 van 29 april 2004, houden exploitanten van levensmiddelenbedrijven die plantaardige producten produceren of oogsten, registers over het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen en biociden bij die, onder gestructureerde vorm, volgende gegevens bevatten : kas- of perceelnummer, partijnummer, teelt, plantdatum, datum behandeling, aangewend bestrijdingsmiddel (volledige benaming), dosis per hectare, behandelde oppervlakte, oogstdatum, datum van monsternamen, analysesresultaat.

§ 2. De percelen waarop, of de kassen waarin de teelten aanwezig zijn, moeten door middel van een nummer geïdentificeerd worden.

§ 3. Ingeval op een perceel of in een kas meerdere partijen planten of plantaardige producten voorkomen, worden zij in het in § 1 bedoelde register door middel van een partijnummer onderscheiden.

§ 4. Le résultat de l'analyse visé à l'annexe I<sup>re</sup>, partie A, III, point 9, c), du règlement (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 précité, provenant des échantillons pris dans le cadre d'un plan d'échantillonnage mis en place par l'exploitant du secteur alimentaire ou par son organisation de producteurs, doit uniquement être noté dans le registre visé au § 1<sup>er</sup>, si les teneurs maximales autorisées pour les produits concernés sont dépassées.

*Section II.* — Mesures complémentaires relatives au contrôle sur la présence de nitrates et de résidus de produits phytopharmaceutiques dans et sur certaines espèces maraîchères et fruitières

**Art. 8.** Les lots de certains légumes de serre ou fruits des espèces fixées par le Ministre doivent, dans le cadre de l'autocontrôle, être soumis au contrôle pré-récolte.

Le contrôle pré-récolte peut, selon le choix du producteur, être effectué par une organisation de producteurs agréée, par tout autre organisme agréé ou par l'Agence.

**Art. 9.** § 1<sup>er</sup>. Le numéro d'identification des serres doit être indiqué de façon indélébile sur l'une des portes d'entrée de celles-ci.

§ 2. Dans le registre visé à l'article 7, § 1<sup>er</sup>, un plan de situation des parcelles et/ou des serres concernées doit être repris, avec mention des numéros d'identification respectifs.

**Art. 10.** § 1<sup>er</sup>. Afin de pouvoir être agréée par l'Agence pour effectuer les contrôles de pré-récolte chez ses propres membres ou pour les faire effectuer entièrement ou partiellement par un tiers, l'organisation de producteurs ou tout autre organisme doit satisfaire aux conditions suivantes :

1° introduire à cette fin auprès de l'Agence une demande appuyée par toutes les pièces justificatives nécessaires, décrivant notamment :

a) son organisation et, pour les organisations de producteurs, la liste des membres;

b) l'identité d'une personne physique, désignée par l'organisation de producteurs ou l'organisme pour le suivi des contrôles pré-récolte;

c) l'identité des personnes qui seront chargées de l'exécution des prises d'échantillons;

d) pour les organisations de producteurs, le cas échéant, les tâches relatives à l'exécution des contrôles pré-récolte qui seront confiées à un tiers. Dans ce cas, une copie d'une convention conclue avec ce tiers doit être ajoutée à la demande, stipulant expressément ces tâches, l'identité des personnes chargées de leur exécution et le fait que ce tiers est soumis aux mêmes conditions et contrôles que l'organisation de producteurs.

2° s'engager à respecter, pour tous les lots des espèces visées à l'article 8, les prescriptions de l'article 13, §§ 2 à 4 du présent arrêté et de l'article 4 de l'arrêté ministériel du 22 décembre 2005 fixant les modalités d'exécution relatives aux mesures complémentaires qui sont prises dans le cadre du contrôle sur la présence de nitrates et de résidus de produits phytopharmaceutiques dans et sur certaines espèces maraîchères et fruitières.

3° s'engager à avertir immédiatement l'Agence des résultats d'analyse des lots pour lesquels une ou plusieurs teneurs maximales autorisées sont dépassées ainsi que des mesures imposées.

§ 2. L'Agence peut retirer l'agrément d'une organisation de producteurs ou d'un organisme si des infractions aux dispositions du présent arrêté sont constatées ou si les conditions visées au § 1<sup>er</sup> ne sont plus respectées.

**Art. 11.** § 1<sup>er</sup>. L'Agence peut réclamer tant aux organisations de producteurs, aux organismes, qu'aux producteurs, toutes les informations utiles relatives aux contrôles pré-récolte.

§ 4. Het analysesresultaat bedoeld in bijlage I, deel A, III, punt 9, c), van bovenvermelde verordening (EG) Nr. 852/2004 van 29 april 2004, afkomstig van monsters genomen in het kader van een bemonsteringsplan opgesteld door de exploitant van een levensmiddelenbedrijf of door zijn telersvereniging, dient enkel in het in § 1 bedoelde register te worden ingevuld indien de toegelaten maximumgehalten voor de betrokken producten worden overschreden.

*Afdeling II.* — Aanvullende maatregelen met betrekking tot de controle op de aanwezigheid van nitraten en van residuen van gewasbeschermingsmiddelen in en op sommige groente- en fruitsoorten

**Art. 8.** De partijen van bepaalde kasgroenten of vruchten van de soorten door de Minister bepaald, moeten in het kader van de autocontrole, aan de vóór-oogstcontrole onderworpen worden.

De vóór-oogstcontrole kan, naar keuze van de producent, worden uitgevoerd door een erkende telersvereniging, elk ander erkend organisme of het Agentschap.

**Art. 9.** § 1. Het identificatienummer van de kassen moet op onuitwisbare wijze op één van de toegangsdeuren ervan worden aangebracht.

§ 2. In het register bedoeld in artikel 7, § 1, moet een liggingsplan van de betrokken percelen en/of kassen opgenomen zijn waarop de respectievelijke identificatienummers vermeld zijn.

**Art. 10.** § 1. Om door het Agentschap erkend te kunnen worden om de vóór-oogstcontroles bij haar eigen leden uit te voeren, of geheel of gedeeltelijk door een derde te laten uitvoeren, moet de telersvereniging of elk ander organisme voldoen aan de volgende voorwaarden :

1° bij het Agentschap daartoe een aanvraag, gestaafd met alle nodige bewijsstukken indienen, waarbij inzonderheid beschreven worden :

a) de organisatie en, voor de telersverenigingen, de lijst van de leden;

b) de identiteit van een natuurlijk persoon, aangesteld door de telersvereniging of het organisme voor de opvolging van de vóór-oogstcontroles;

c) de identiteit van de personen die belast zullen worden met de uitvoering van de monsternemingen;

d) voor de telersverenigingen, in voorkomend geval, de taken met betrekking tot de uitvoering van de vóór-oogstcontroles die aan een derde zullen toevertrouwd worden. In dit geval moet een afschrift van een met deze derde afgesloten overeenkomst aan de aanvraag toegevoegd worden waarin deze taken en de identiteit van de personen belast met de uitvoering ervan duidelijk omschreven worden en waarin uitdrukkelijk bepaald wordt dat de derde aan dezelfde voorwaarden en controles als de telersvereniging onderworpen is.

2° zich ertoe verbinden, voor alle partijen van de in artikel 8 bedoelde soorten, de voorschriften bepaald in artikel 13, §§ 2 tot 4 van dit besluit, en in artikel 4 van het ministerieel besluit van 22 december 2005 tot vaststelling van de uitvoeringsbepalingen met betrekking tot de aanvullende maatregelen die getroffen worden in het kader van de controle op de aanwezigheid van nitraten en van residuen van gewasbeschermingsmiddelen in en op sommige groente- en fruitsoorten, na te leven.

3° zich ertoe verbinden het Agentschap onmiddellijk in kennis te stellen van de analysesresultaten van de partijen waarbij één of meerdere toegelaten maximumgehalten overschreden worden en van de opgelegde maatregelen.

§ 2. Het Agentschap kan de erkenning van een telersvereniging of een organisme intrekken indien inbreuken worden vastgesteld op de bepalingen van dit besluit of indien de voorwaarden bedoeld in § 1 niet meer nageleefd worden.

**Art. 11.** § 1. Het Agentschap kan zowel aan de telersverenigingen, aan de organismen als aan de producenten, alle nuttige informatie met betrekking tot de vóór-oogstcontroles opvragen.

§ 2. Toute organisation de producteurs ou tout autre organisme agréés notifie immédiatement et spontanément à l'Agence l'identification de tout lot des espèces qui n'a pas reçu l'autorisation d'être mis dans le commerce ou pour lequel les mesures imposées n'ont pas été respectées, ainsi que le numéro d'enregistrement du producteur concerné.

**Art. 12.** Il est interdit de commercialiser des lots des espèces devisées à l'article 8 :

1° sans avoir obtenu l'autorisation de récolter de la part d'une organisation de producteurs agréée, d'un organisme agréé ou de l'Agence;

2° sans avoir respecté les mesures visées à l'article 13, §§ 4 et 5, imposées par une organisation de producteurs agréée, par un organisme agréé ou par l'Agence.

**Art. 13.** § 1<sup>er</sup>. En vue de l'exécution du contrôle pré-récolte, la récolte de chaque lot des espèces visées à l'article 8, doit être notifiée au préalable, comme suit :

a) les exploitants du secteur alimentaire qui ne sont pas affiliés à une organisation de producteurs agréée conformément à l'article 10, avertissent un organisme agréé conformément à l'article 10, de la date prévue de récolte, selon les prescriptions fixées par celui-ci;

b) les exploitants qui font exécuter les contrôles pré-récolte par l'Agence, avertissent celle-ci au moins dix jours avant la date prévue de récolte par écrit;

c) les exploitants du secteur alimentaire affiliés à une organisation de producteurs agréée conformément à l'article 10, avertissent celle-ci de la date prévue de récolte selon les prescriptions fixées par cette organisation de producteurs.

§ 2. Les lots notifiés de végétaux ou de produits végétaux sont échantillonnés, conformément aux modalités fixées par le Ministre, dans les trois jours ouvrables à compter du jour de la notification, ou au plus tôt dix jours avant la date de récolte communiquée.

§ 3. Les échantillons pris dans le cadre du régime du contrôle pré-récolte, sont analysés en vue de la recherche des résidus fixés par l'Agence dans un laboratoire agréé par l'Agence.

§ 4. Endéans les sept jours, à compter du jour de l'échantillonnage, le résultat de l'analyse ainsi que la suite à y donner, sont communiqués au producteur, soit par l'organisation de producteurs agréée à laquelle il est affilié, soit par un organisme agréé ou par l'Agence.

§ 5. Si la teneur en résidus ne dépasse pas la teneur maximale autorisée, la récolte est immédiatement autorisée.

Pour une teneur en résidus comprise entre la teneur maximale autorisée et le double de ce maximum :

- quand il s'agit d'un résidu dont la teneur diminue normalement suffisamment avec l'accroissement de la culture, un délai supplémentaire d'attente avant récolte, fixé par l'Agence en tenant compte de l'accroissement attendu de la culture, est imposé;

quand il s'agit d'un résidu dont la teneur ne diminue pas ou pas suffisamment avec l'accroissement de la culture, un nouveau contrôle pré-récolte est imposé.

A partir d'une teneur en résidus supérieure ou égale au double de la teneur maximale autorisée, un nouveau contrôle de pré-récolte est toujours imposé.

**CHAPITRE III. — Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire (sauf lorsque l'annexe I<sup>re</sup> du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 précité est applicable)**

**Art. 14.** Les exploitants du secteur alimentaire (sauf lorsque l'annexe I<sup>er</sup> du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 précité est applicable) doivent respecter les dispositions d'hygiène pertinentes de l'annexe I<sup>re</sup>.

§ 2. Iedere telersvereniging of elk ander erkend organisme brengt het Agentschap onmiddellijk en spontaan op de hoogte van de identificatie van elke partij van de soorten die geen toelating heeft verkregen om in de handel te worden gebracht of waarop de opgelegde maatregelen niet werden nageleefd, evenals van het registratienummer van de betrokken producent.

**Art. 12.** Het is verboden partijen van de soorten bedoeld in artikel 8, in de handel te brengen :

1° zonder dat de toelating voor het oogsten bekomen werd vanwege een erkende telersvereniging, een erkend organisme of het Agentschap;

2° waarbij de maatregelen bedoeld in artikel 13, §§ 4 en 5, opgelegd door een erkende telersvereniging, een erkend organisme of door het Agentschap, niet nageleefd worden.

**Art. 13.** § 1. Met het oog op de uitvoering van de vóór-oogstcontrole, moet de oogst van iedere partij van de in artikel 8 bedoelde soorten, vooraf als volgt gemeld worden :

a) exploitanten van levensmiddelenbedrijven die niet bij een overeenkomstig artikel 10, erkende telersvereniging aangesloten zijn, brengen een overeenkomstig artikel 10 erkend organisme op de hoogte van de geplande oogstdatum, volgens de voorschriften door het erkend organisme bepaald;

b) exploitanten die de vóór-oogstcontrole door het Agentschap laten uitvoeren, brengen het Agentschap hiervan minstens tien dagen vóór de geplande oogst, schriftelijk op de hoogte;

c) exploitanten van levensmiddelenbedrijven die bij een overeenkomstig artikel 10 erkende telersvereniging aangesloten zijn, brengen haar overeenkomstig de voorwaarden door deze telersvereniging bepaald, hiervan op de hoogte.

§ 2. Binnen de drie werkdagen, gerekend vanaf de dag van de kennisgeving of ten vroegste tien dagen vóór de opgegeven oogstdatum, worden de aangemelde partijen planten of plantaardige producten bemonsterd, overeenkomstig de modaliteiten bepaald door de Minister.

§ 3. De monsters genomen in het kader van de regeling van de vóór-oogstcontrole, worden ontleed met het oog op het opsporen van de residuen bepaald door het Agentschap, in een door het Agentschap erkend laboratorium.

§ 4. Binnen de zeven dagen te rekenen vanaf de dag van de monsterneming, wordt het resultaat van de ontleding, evenals het te verlenen gevolg, medegedeeld aan de producent, hetzij door de erkende telersvereniging bij wie hij is aangesloten, hetzij door een erkend organisme of door het Agentschap.

§ 5. Bij een residugehalte dat het toegelaten maximumgehalte niet overschrijdt, wordt de oogst onmiddellijk toegelaten.

Bij een residugehalte begrepen tussen het toegelaten maximumgehalte en het dubbele van dit maximum, wordt :

- wanneer het een residu betreft waarvan het gehalte normalerwijze in voldoende mate afneemt met de aangroei van het gewas, een door het Agentschap in functie van de verwachte gewasaangroei vastgestelde supplementaire wachttijd opgelegd;

wanneer het een residu betreft waarvan het gehalte niet of in onvoldoende mate afneemt met de aangroei van het gewas, een nieuwe vóór-oogstcontrole bevelen.

Vanaf een residugehalte groter of gelijk aan het dubbele van het toegelaten maximumgehalte, wordt steeds een nieuwe vóór-oogstcontrole bevelen.

**HOOFDSTUK III. — Algemene hygiënevoorschriften voor alle exploitanten van levensmiddelenbedrijven (tenzij bijlage I van bovenvermelde verordening (EG) nr. 852/2004 van 29 april 2004 van toepassing is)**

**Art. 14.** De exploitanten van levensmiddelenbedrijven (tenzij bijlage I bij bovenvermelde verordening (EG) nr. 852/2004 van 29 april 2004 van toepassing is) dienen te voldoen aan de relevante hygiënevoorschriften van bijlage I.

**TITRE III. — Dispositions concernant l'approvisionnement direct par le producteur du consommateur final, en petites quantités de produits primaires végétaux**

**Art. 15.** Par petites quantités, il faut entendre :

— le rendement annuel provenant d'une surface de 50 ares de pommes de terre,

et/ou

— le rendement annuel provenant d'une surface de 10 ares par espèce de légume ou de fruit cultivée avec un maximum de 50 ares au total.

**Art. 16.** § 1<sup>er</sup>. Le producteur qui approvisionne directement le consommateur final en petites quantités de produits primaires végétaux, doit tenir un registre concernant l'utilisation de produits phytopharmaceutiques et de biocides qui reprend les données suivantes : culture, date de plantation, date de traitement, pesticide utilisé (dénomination complète), dose par hectare, superficie traitée.

§ 2. Si un échantillon a été pris, le résultat d'analyse doit également être noté dans le registre visé au § 1<sup>er</sup>.

**Art. 17.** Les petites quantités de produits primaires végétaux que le producteur livre directement au consommateur final, doivent satisfaire aux prescriptions d'hygiène reprises à l'annexe I<sup>re</sup>, partie A, II, 5, du règlement (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 précité.

**TITRE IV. — Dispositions modificatives**

**Art. 18.** L'article 7 de l'arrêté royal du 10 août 1998 établissant certaines conditions pour la qualification sanitaire des volailles, est remplacé comme suit :

« Art. 7. § 1<sup>er</sup>. Le responsable tient un registre d'exploitation où doivent être mentionnées, par bande de production, les données suivant la liste en annexe I. Ce registre est conservé durant au moins cinq ans.

§ 2. Le Ministre peut modifier l'annexe I<sup>re</sup>. »

**Art. 19.** L'annexe I<sup>re</sup> du même arrêté est remplacée par l'annexe III du présent arrêté.

**TITRE V. — Dispositions abrogatoires**

**Art. 20.** Sont abrogés :

1° l'arrêté royal du 7 février 1997 relatif à l'hygiène générale des denrées alimentaires, modifié par les arrêtés royaux des 22 décembre 1997, 14 juillet 1998, 14 janvier 2002 et 3 juin 2004;

2° l'arrêté royal du 16 janvier 1998 portant des mesures complémentaires relatives au contrôle sur la présence de nitrates et de résidus de produits phytopharmaceutiques dans et sur certaines espèces maraîchères et fruitières;

**TITRE VI. — Dispositions finales**

**Art. 21.** Le présent arrêté entre en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2006.

**Art. 22.** Notre Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 22 décembre 2005.

ALBERT

Par le Roi :

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

**TITEL III. — Bepalingen inzake rechtstreekse levering door de producent van kleine hoeveelheden primaire plantaardige producten aan de eindverbruiker**

**Art. 15.** Onder kleine hoeveelheden wordt verstaan :

— de jaarlijkse opbrengst afkomstig van een oppervlakte van 50 are aardappelen,

en/of

— de jaarlijkse opbrengst afkomstig van een oppervlakte van 10 are per soort geteelde groenten of fruit met een maximum van in totaal 50 are.

**Art. 16.** § 1. De producent die kleine hoeveelheden primaire plantaardige producten rechtstreeks aan de eindverbruiker levert, moet een register bijhouden van het gebruik van gewasbeschermingsmiddelen en biociden dat volgende gegevens bevat : teelt, plantdatum, datum behandeling, aangewend bestrijdingsmiddel (volledige benaming), dosis per hectare, behandelde oppervlakte.

§ 2. Indien een monster werd genomen, dient het analyseresultaat eveneens in het in § 1 bedoelde register te worden ingevuld.

**Art. 17.** De kleine hoeveelheden primaire plantaardige producten die de producent rechtstreeks aan de eindverbruiker levert, moeten voldoen aan de hygiënevoorschriften opgenomen in bijlage I, deel A, II, 5, bij bovenvermelde verordening (EG) Nr. 852/2004 van 29 april 2004.

**TITEL IV. — Wijzigingsbepalingen**

**Art. 18.** Artikel 7 van het koninklijk besluit van 10 augustus 1998 houdende bepaalde voorschriften voor de gezondheidskwalificatie van pluimvee wordt vervangen als volgt :

« Art. 7. § 1. De verantwoordelijke houdt een bedrijfsregister bij waarin, per productieronde, de gegevens moeten vermeld worden volgens de lijst in bijlage I. Dit register wordt gedurende ten minste vijf jaar bewaard.

§ 2. De Minister kan bijlage I wijzigen. »

**Art. 19.** Bijlage I van hetzelfde besluit wordt vervangen door bijlage III bij dit besluit.

**TITEL V. — Opheffingsbepalingen**

**Art. 20.** Worden opgeheven :

1° het koninklijk besluit van 7 februari 1997 inzake de algemene voedingsmiddelenhygiëne, gewijzigd bij de koninklijke besluiten van 22 december 1997, 14 juli 1998, 14 januari 2002 en 3 juni 2004;

2° het koninklijk besluit van 16 januari 1998 houdende aanvullende maatregelen met betrekking tot de controle op de aanwezigheid van nitraten en van residuen van gewasbeschermingsmiddelen in en op sommige groente- en fruitsoorten;

**TITEL VI. — Slotbepalingen**

**Art. 21.** Dit besluit treedt in werking op 1 januari 2006.

**Art. 22.** Onze Minister bevoegd voor de Volksgezondheid is belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 22 december 2005.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid,  
R. DEMOTTE

Annexe I<sup>e</sup>

Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire  
(sauf lorsque l'annexe I<sup>e</sup> du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 précité est applicable)

CHAPITRE I. — *Exigences générales pour les locaux d'exploitation (autres que ceux mentionnés au chapitre III)  
où sont manipulées des denrées alimentaires*

1. L'installation de sèche-main à pulsion d'air dans les locaux où sont manipulées des denrées alimentaires non emballées ou non protégées est interdite.
2. Le personnel doit disposer de commodités pour le lavage des mains, équipées de robinets conçus de façon à empêcher la propagation de la saleté. Il doit y avoir suffisamment de lavabos à proximité des toilettes.
3. Les produits désinfectants et similaires doivent être agréés par le Ministre, et être utilisés de telle manière qu'ils n'aient aucun effet sur les appareils, le matériel, les matières premières et les denrées alimentaires visés au présent arrêté.
4. Les pesticides, insecticides et autres substances plus ou moins toxiques doivent être entreposés dans des locaux ou des armoires fermant à clé. L'utilisation de ces produits ne peut pas comporter de risque de pollution des denrées alimentaires. Ils doivent être utilisés selon les prescriptions du producteur.
5. Si la quantité de produits traités requiert la présence régulière ou permanente de l'Agence, les établissements doivent disposer d'un local ou de commodités suffisamment aménagées et fermant à clé, qui se trouvent exclusivement à la disposition de l'Agence.
6. Dans les établissements, il doit y avoir suffisamment de place et d'équipements pour permettre d'effectuer le contrôle officiel de manière efficace à tout moment.

CHAPITRE II. — *Prescriptions spécifiques pour les distributeurs automatiques*

1. Le distributeur automatique doit porter, à un endroit bien visible, le nom ou la raison sociale, l'adresse en Belgique et, le cas échéant, le numéro de téléphone de la personne ou de la société qui est responsable pour le bon fonctionnement et l'entretien de l'appareil.
2. Lorsque la température à laquelle les denrées alimentaires doivent être conservées n'est plus respectée, la vente des denrées doit être empêchée par le blocage automatique de l'appareil ou par une méthode équivalente acceptée par l'Agence. L'appareil ne peut ensuite être réutilisé que si toutes les denrées alimentaires qu'il contient en ont été retirées et rendues inutilisables pour la consommation humaine.

CHAPITRE III. — *Transport*

*Exigences spécifiques d'hygiène pour le transport en vrac de certaines denrées alimentaires*

1. Par dérogation au point 4, du chapitre IV, de l'annexe II, du règlement (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 précité, le transport par navires d'huiles ou de graisses liquides en vrac qui doivent être traitées, et qui sont destinées ou susceptibles de servir à l'alimentation humaine, est autorisé dans des réceptacles non exclusivement réservés au transport de denrées alimentaires, à condition que :

a) lorsque l'huile ou la graisse est transportée dans un réceptacle en acier inoxydable, ou dans un réceptacle revêtu d'une résine époxy ou d'un équivalent technique, la dernière cargaison transportée ait été une denrée alimentaire, ou une cargaison de la liste des cargaisons précédentes autorisées figurant à l'annexe II;

b) lorsque l'huile ou la graisse est transportée dans un réceptacle en matériau autre que ceux visés au point a), les trois dernières cargaisons aient été des denrées alimentaires, ou des cargaisons de la liste de cargaisons précédentes autorisées figurant à l'annexe II.

2. Par dérogation au point 4, du chapitre IV, de l'annexe II, du règlement (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 précité, le transport par navires d'huiles ou de graisses liquides en vrac ne nécessitant plus aucun traitement et destinées à ou susceptibles de servir à la consommation humaine, est autorisé dans des réceptacles non exclusivement réservés au transport des denrées alimentaires, à condition que :

a) le réceptacle soit en acier inoxydable ou revêtu d'une résine époxy ou d'un équivalent technique et que,

b) les trois dernières cargaisons transportées dans le réceptacle aient été des denrées alimentaires.

3. Le capitaine du navire transportant des huiles ou graisses liquides en vrac destinées à ou susceptibles de servir à l'alimentation humaine doit conserver des preuves écrites précises de la nature des trois dernières cargaisons transportées dans les réceptacles concernés et de l'efficacité du procédé de nettoyage mis en oeuvre entre ces cargaisons.

Lorsque la cargaison a été transbordée, outre les preuves visées ci-dessus, le capitaine du navire récepteur doit conserver des preuves écrites précises attestant que le transport précédent de l'huile ou de la graisse liquide en vrac a été conforme aux dispositions des points 1. et 2., et que le procédé de nettoyage employé entre les cargaisons sur le précédent navire a été efficacement mis en oeuvre.

Sur demande, le capitaine du navire doit présenter les preuves écrites visées ci-dessus aux personnes chargées du contrôle par l'Agence.

4. Par dérogation au point 4, du chapitre IV, de l'annexe II, du règlement (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 précité, le transport maritime en vrac du sucre brut qui n'est pas destiné à être consommé ni utilisé comme ingrédient sans avoir subi un raffinage complet et efficace est autorisé dans des réceptacles et/ou conteneurs/citernes non exclusivement réservés au transport de denrées alimentaires à condition que :

a) avant le chargement du sucre brut, les réceptacles et/ou conteneurs/citernes subissent un nettoyage efficace en vue d'enlever les résidus du chargement précédent ou toute autre impureté, et soient inspectés afin d'établir que ces résidus ont effectivement été enlevés. Cette étape de nettoyage est considérée comme point critique au sens de l'article 5, 2., b) du règlement (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 précité;

b) le dernier chargement avant le chargement de sucre brut n'ait pas été constitué de marchandises en vrac à l'état liquide;

c) le sucre brut soit soumis ultérieurement à un raffinage complet et efficace avant d'être jugé propre à la consommation humaine en tant que denrée alimentaire ou ingrédient alimentaire.

5. Le responsable du transport maritime du sucre brut doit conserver des pièces justificatives décrivant avec précision et exactitude la nature du dernier chargement, ainsi que le mode et l'efficacité du nettoyage des réceptacles et/ou conteneurs/citernes réalisé préalablement au transport du sucre brut.

Les pièces justificatives précitées doivent accompagner les marchandises à toutes les étapes de leur transport jusqu'à la raffinerie, qui conserve une copie de ces pièces. Les pièces justificatives doivent porter l'indication claire et indélébile : « Ce produit doit subir un raffinage complet et efficace avant d'être utilisé aux fins de la consommation humaine. »

Sur demande, le responsable du transport du sucre brut et/ou du raffinage fournit les pièces justificatives précitées aux personnes chargées du contrôle par l'Agence.

#### CHAPITRE IV. — *Déchets alimentaires*

En restauration, les déchets alimentaires provenant d'assiettes, de verres, de tasses ou de plats ayant été servis aux consommateurs ne peuvent être utilisés pour la consommation humaine.

#### CHAPITRE V. — *Hygiène personnelle*

1. Les personnes impliquées dans la production, le traitement, la transformation et la manipulation de denrées alimentaires doivent prouver au moyen d'un certificat médical que rien n'empêche leur emploi dans ce secteur.

2. Dans toute toilette utilisée par le personnel doit être affiché, de manière clairement visible et indélébile, un avis selon lequel le lavage des mains est obligatoire après l'usage des toilettes. Cet avis doit faire référence au présent arrêté.

#### CHAPITRE VI. — *Dispositions applicables aux denrées alimentaires*

1. Les animaux domestiques ne peuvent venir dans les lieux où des denrées alimentaires sont traitées, manipulées ou stockées.

Cette interdiction n'est pas d'application :

- aux animaux de compagnie introduits dans les locaux ou parties de locaux utilisés exclusivement pour la consommation de denrées alimentaires, à condition que les animaux ne constituent aucun risque de contamination;
- aux chiens dressés ou en cours de dressage destinés à assister les handicapés de la vue et autres handicapés moteur dans leurs déplacements, dans les locaux de mise dans le commerce de denrées alimentaires uniquement. Le dresseur doit pouvoir fournir une attestation rédigée à cet effet.

2. Lorsque les denrées alimentaires doivent être réchauffées, conservées ou servies chaudes, le réchauffement doit s'effectuer rapidement et elles doivent être maintenues en permanence à une température minimale de 65 °C.

3. Exigences spécifiques d'hygiène dans les locaux de commerce

a) Les denrées alimentaires non emballées, à l'exception des fruits frais et des légumes frais, doivent être exposées en vente de manière à échapper aux manipulations des consommateurs. Cette disposition n'est pas d'application pour la vente en libre service, à condition que des mesures appropriées soient prises pour éviter toute contamination ou altération pouvant émaner du public.

b) Dans le cas du pain non coupé et non emballé et des produits non emballés de la boulangerie fine, visés à l'arrêté royal du 2 septembre 1985 relatif aux pains et autres produits de la boulangerie, à l'exception de ceux contenant de la crème pâtissière, qui sont destinés à être exposés en vente en libre service, les mesures suivantes (ou toutes autres méthodes équivalentes permettant d'obtenir les mêmes résultats), doivent être prises :

i) ces produits doivent être exposés en vente dans des meubles protégés par des vitres à clapet, et au besoin équipés de pinces;

ii) sur les vitres doit figurer un avis indiquant la manière hygiénique avec laquelle les consommateurs sont priés de se servir;

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

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

ALBERT

Par le Roi :

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



## Annexe II. — Liste des cargaisons autorisées

Substance (synonymes)	Numéro CAS
Acide acétique	64-19-7
Anhydride acétique (anhydride éthanoïque)	108-24-7
Acétone – (diméthylcétone; 2-propanone)	67-64-1
Huiles acides et distillats d'acides gras obtenus à partir d'huiles et de graisses végétales et/ou mélanges de ces produits et de graisses et d'huile d'origine animale ou marine	
Hydroxyde d'ammonium [hydrate d'ammonium, (solution d') ammoniacale, ammoniac]	1336-21-6
Polyphosphate d'ammonium	68333-79-9 10124-31-9
Huiles hydrogénées d'origine animale, marine ou végétale (sauf huile d'acajou et tall oil brut)	
Cire d'abeille (blanche et jaune)	8006-40-4 8012-89-3
Alcool benzylique (qualité pharmaceutique et réactif pur uniquement)	100-51-6
Acétate de n-butyle (sec-; tert-)	123-86-4 105-46-4 540-88-5
Solution de chlorure de calcium (acceptable en tant que cargaison précédente uniquement si la cargaison immédiatement précédente figure sur la liste et ne fait pas l'objet d'une restriction similaire)	10043-52-4
Lignosulfonate de calcium	8061-52-7
Cire de Candelilla	8006-44-8
Cire de carnauba (cire du Brésil)	8015-86-9
Cyclohexane (hexaméthylène, hexanaphtène, hexahydrobenzène)	110-82-7
Huile de soja époxydée (teneur minimale en oxiranne de 7 % et maximale de 8 %)	8013-07-8
Ethanol (alcool éthylique)	64-17-5
Acétate d'éthyle (éther acétique, ester acétique, esprit de vinaigre)	141-78-6
2-éthylhexane (alcool 2-éthylhexylique)	104-76-7
Acides gras :	
Acide arachidique (acide éicosanique)	506-30-9
Acide docosanoïque (acide béhénique)	112-85-6
Acide butyrique (acide n-butyrique, acide butanoïque; acide éthacétique; acide formique de propyle)	107-92-6
Acide n-décanoïque (acide caprique)	334-48-5
Acide caproïque (acide n-hexanoïque)	142-62-1
Acide caprylique (acide n-octanoïque)	124-07-2
Acide érucique (acide cis-docosène-13-oïque)	112-86-7
Acide n-heptanoïque (acide heptylique)	111-14-8
Acide laurique (acide n-dodécanoïque)	143-07-7
Acide laurolique (acide dodécénoïque)	4998-71-4
Acide linoléique (acide octadiène-9,12-oïque)	60-33-3
Acide linoléique (acide octadécatriène-9,12,15-oïque)	463-40-1
Acide myristique (acide n-tétradécanoïque)	544-63-8
Acide myristolique (acide n-tétradécénoïque)	544-64-9
Acide oléique (acide n-octadécénoïque)	112-80-1
Acide palmitique (acide n-hexadécanoïque)	57-10-3
Acide palmitoléique (acide cis-9-hexadécénoïque)	373-49-9
Acide pélargonique (acide n-nonanoïque)	112-05-0
Acide ricinoléique (acide cis-12hydroxy-octadec-9-énoïque, acide d'huile de ricin)	141-22-0
Acide stéarique (acide n-octadécaboïque)	57-11-4
Acide valérique (acide n-pentanoïque, acide valérianique)	109-52-4
Alcools gras :	
Alcool butylique (butane-1-ol, alcool butyrique)	71-36-3

Alcool hexylique (1-hexanol)	111-27-3
Alcool caprylique (octane-1-ol)	111-87-5
Alcool cétylique (alcool C16; hexadécane-1-ol; alcool palmitique; alcool primaire n-hexadécylique)	36653-82-4
Alcool décylrique (décane-1-ol)	112-30-1
Alcoolénanthylique (1-heptanol, alcool heptylique)	111-70-6
Alcool laurylique (dodécane-1-ol; Alcool dodécylique)	112-53-8
Alcool myristylique (tétradécanol-1; tétradécanol)	112-72-1
Alcool nonylique (nonane-1-ol, alcool pelargonique, carbinol octylique)	143-08-8
Alcool oléylique (octadécénol)	143-28-2
Alcool stéarylique (octadécane-1-ol)	112-92-5
Alcool tridécylique (tridécanol-1)	27458-92-0 112-70-9
Mélanges d'alcools gras :	
Alcool laurylmyristylique (C12-C14)	
Alcool cétylstéarylique (C16-C18)	
Esters d'acides gras – tout ester formé par la combinaison d'un des acides gras de la liste ci-dessus et d'un des alcools gras de cette même liste, comme par exemple le myristate de butyle, le palmitate d'oléyle et le stéarate de cétyle	
Esters méthyliques d'acides gras :	
Laurate de méthyle (dodécanoate de méthyle)	111-82-0
Palmitate de méthyle (hexadécanoate de méthyle)	112-39-0
Stéarate de méthyle (octadécanoate de méthyle)	112-61-8
Oléate de méthyle (octadécénoate de méthyle)	112-62-9
Acide formique (acide méthanoïque)	64-18-6
Glycérine	56-81-5
Glycols :	
Butanediol :	
- Butane-1,3-diol (butylène-1,3-glycol)	107-88-0
- Butane-1,4-diol (butylène-1,4-glycol)	110-63-4
Polypropylène glycol (poids moléculaire supérieur à 400)	25322-69-4
Propylène glycol (propylène-1,2-glycol; propane-1,2-diol; dihydroxy-1,2-propane; monopro-pylène glycol; glycol méthylique)	57-55-6
Propylène-1,3-glycol (triméthylène-glycol; propane-1,3-diol)	504-63-2
n-Heptane	142-82-5
n-Hexane (qualités techniques)	110-54-3 64742-49-0
Acétate d'isobutyle	110-19-0
Isodécaol (alcool isodécylique)	25339-17-7
Isononanol (alcool isononylique)	27458-94-2
« Alcool isooclylique	26952-21-6
Alcool isopropylique	67-63-0
Limonène (dipentène)	138-86-3
Chlorure de magnésium	7786-30-3 »
Méthanol (alcool méthylique)	67-56-1
Méthyléthylcétone (2-butanone)	78-93-3
Méthylisobutylcétone (4-méthylpentane-2-one)	108-10-1
Oxyde de méthyle et de tert-butyle (MBTE)	1634-04-4
Mélasses	57-50-1
Cire de lignite	8002-53-7
Paraffine	8002-74-2 63231-60-7
Pentane	109-66-0
Acide phosphorique (acide orthophosphorique)	7664-38-2

Eau potable autorisée comme cargaison précédente si la cargaison immédiatement précédente figure sur la présente liste et ne fait pas l'objet d'une restriction similaire

Hydroxyde de potassium (potasse caustique); autorisé comme cargaison précédente si la cargaison immédiatement précédente figure sur la présente liste et ne fait pas l'objet d'une restriction similaire	1310-58-3
Acétate de n-propyle	109-60-4
Tétrapropylène	6842-15-5
Alcool propylique (propane-1-ol; 1-propanol)	71-23-8
Hydroxyde de sodium (soude caustique): autorisé comme cargaison précédente si la cargaison immédiatement précédente figure sur la présente liste et ne fait pas l'objet d'une restriction similaire	1310-73-2
Dioxyde de silicium	7631-86-9
Silicate de sodium (verre soluble)	1344-09-8
Sorbitol - (D-glucitol; alcool hexahydrique)	50-70-4
Acide sulfurique	7664-93-9
Solution de nitrate d'ammonium et d'urée)	
Lies de vin (vinasses, tartre brut, crème de tartre, hydrogénéotartrate de potassium, bitartrate de potassium)	868-14-4
Huiles minérales blanches	8042-47-5»

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

ALBERT

Par le Roi :

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

Annexe III. — Registre contenant les informations suivantes de la bande de production, en fonction de l'espèce de volailles :

- nature et origine des aliments distribués aux animaux;
- médicaments à usage vétérinaire administrés ou autres traitements que les animaux ont subis, dates d'administration ou de traitement et délais d'attente;
- la présence de maladies pouvant compromettre la sécurité des produits d'origine animale;
- les résultats importants pour la santé publique d'analyses d'échantillons prélevés sur les animaux ou d'autres échantillons à des fins de diagnostic;
- tous les contrôles d'animaux ou de produits d'origine animale qui sont d'application;
- date d'arrivée des animaux;
- provenance des animaux;
- nombre d'animaux;
- rendement effectif de l'espèce (par exemple gain de poids);
- mortalité;
- consommation d'aliments et d'eau de boisson;
- gain de poids pendant la période d'engraissement;
- nombre d'animaux destinés à être abattus;
- date prévue de l'abattage;
- le rapport de l'abattoir sur les résultats des expertises ante mortem et post mortem.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

ALBERT

Par le Roi :

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

Bijlage I. — Algemene hygiënevoorschriften voor alle exploitanten van levensmiddelenbedrijven (tenzij bijlage I van bovenvermelde verordening (EG) nr. 852/2004 van 29 april 2004 van toepassing is).

#### HOOFDSTUK I. — *Algemene eisen voor bedrijfsruimten voor levensmiddelen (andere dan vermeld in hoofdstuk III)*

1. Het is verboden handdrogers met luchtstroming te installeren in ruimten waar onverpakte en onbeschermde levensmiddelen worden gehanteerd.
2. Het personeel moet beschikken over voorzieningen voor het wassen van de handen, uitgerust met kranen die zo zijn ontworpen dat de verspreiding van verontreiniging wordt voorkomen. Er moeten voldoende wasgelegenheden zijn in de nabijheid van de toiletten.
3. Ontsmettingsmiddelen en soortgelijke stoffen moeten erkend zijn door de Minister en zodanig worden gebruikt dat deze generlei invloed hebben op apparatuur, materieel, grondstoffen en de in dit besluit bedoelde levensmiddelen.
4. Bestrijdingsmiddelen, insecticiden en andere enigszins giftige stoffen moeten worden opgeslagen in lokalen of kasten die worden afgesloten. Het gebruik van deze middelen mag geen gevaar opleveren voor verontreiniging van de levensmiddelen. Ze moeten worden gebruikt volgens de voorschriften van de producent.
5. De inrichtingen moeten, indien de hoeveelheid behandelde producten de regelmatige of permanente aanwezigheid van het Agentschap vergt, beschikken over een voldoende ingericht afsluitbaar lokaal of voorziening dat uitsluitend ter beschikking van het Agentschap staat.
6. In de inrichtingen moeten voldoende plaats en voorzieningen zijn die het mogelijk maken de officiële controle ten allen tijde op doelmatige wijze uit te voeren.

#### HOOFDSTUK II. — *Specifieke voorschriften voor automaten*

1. Op de verdeelautomaat moeten op een goed zichtbare plaats de naam of bedrijfsnaam, het adres in België en, desgevallend, het telefoonnummer van de persoon of het bedrijf die verantwoordelijk zijn voor de goede werking en het onderhoud van het toestel vermeld zijn.
2. Wanneer de temperatuur waarbij de levensmiddelen moeten worden bewaard niet meer in acht wordt genomen, moet de verkoop van de levensmiddelen worden belet door het automatisch blokkeren van het toestel of door een door het Agentschap aanvaarde gelijkwaardige methode. Het toestel mag pas opnieuw worden gebruikt wanneer alle levensmiddelen die het bevatte eruit werden verwijderd en aan het gebruik voor menselijke consumptie werden onttrokken.

#### HOOFDSTUK III. — *Vervoer*

##### Specifieke hygiëne voor bulkvervoer van bepaalde levensmiddelen

1. In afwijking van punt 4, van hoofdstuk IV, van bijlage II, bij bovenvermelde Verordeningverordening (EG) Nr. 852/2004 van 29 april 2004 is het bulkvervoer in zeeschepen van vloeibare oliën of vetten die zullen worden bewerkt en die bestemd zijn of waarschijnlijk zullen worden gebruikt voor menselijke consumptie, toegestaan in tanks die niet uitsluitend voor het vervoer van levensmiddelen worden gebruikt, mits aan de volgende voorwaarden wordt voldaan :

a) wanneer de oliën of vetten worden vervoerd in een tank uit roestvrij staal of in een met epoxyhars of een technisch equivalent beklede tank, moet de laatst vervoerde vracht een levensmiddel zijn of een vracht vermeld in de lijst van aanvaardbare voorgaande vrachten die voorkomt in bijlage II.

b) wanneer de oliën of vetten worden vervoerd in een tank uit een andere stof dan die in punt a), moeten de vorige drie vrachten levensmiddelen zijn of vrachten vermeld in de lijst van aanvaardbare voorgaande vrachten die voorkomt in bijlage II.

2. In afwijking van punt 4, van hoofdstuk IV, van bijlage II, bij bovenvermelde verordening (EG) Nr. 852/2004 van 29 april 2004, is het bulkvervoer in zeeschepen van vloeibare oliën of vetten die niet verder zullen worden bewerkt en bestemd zijn of waarschijnlijk zullen worden gebruikt voor menselijke consumptie, toegestaan in tanks die niet uitsluitend voor het vervoer van levensmiddelen worden gebruikt, op voorwaarde dat :

a) de tank is vervaardigd uit roestvrij staal of bekleed is met epoxyhars of een technisch equivalent en dat,

b) de vorige drie vrachten die in de tank werden vervoerd levensmiddelen zijn geweest.

3. De kapitein van het zeeschip dat in bulk tanks vloeibare oliën en vetten vervoert die bestemd zijn of waarschijnlijk zullen worden gebruikt voor menselijke consumptie moet over nauwkeurige bewijsstukken beschikken waaruit de aard blijkt van de laatste drie vrachten die in de betreffende tanks werden vervoerd en die de doeltreffendheid aantonen van het tussen de verschillende vrachten uitgevoerde schoonmaakproces.

Wanneer de vracht is overgeslagen moet de kapitein van het ontvangende schip naast de hierboven vermelde bewijsstukken, over nauwkeurige bewijsstukken beschikken waaruit blijkt dat het vorige bulkvervoer van vloeibare oliën of vetten beantwoordde aan de in punten 1. en 2. opgenomen bepalingen en die de doeltreffendheid aantonen van het tussen de verschillende vrachten op het andere schip uitgevoerde schoonmaakproces.

Wanneer daarom wordt verzocht, moet de kapitein van het schip de hierboven bedoelde bewijzen tonen aan de personen door het Agentschap belast met de controle.

4. In afwijking van punt 4, van hoofdstuk IV van bijlage II bij bovenvermelde verordening (EG) nr. 852/2004 van 29 april 2004, het bulkvervoer over zee toegestaan van ruwe suiker die niet bestemd is voor gebruik als levensmiddel of als levensmiddeleningrediënt, zonder een volledig en effectief raffinageproces te hebben ondergaan, in ruimten en/of containers/tanks die niet uitsluitend voor het vervoer van levensmiddelen worden gebruikt, op voorwaarde dat :

a) voordat de ruwe suiker wordt ingeladen, de ruimten en/of containers/tanks doeltreffend worden schoongemaakt om resten van de vorige vracht of andere verontreinigingen te verwijderen en dat zij worden gecontroleerd zodat kan worden nagegaan of die resten daadwerkelijk werden verwijderd. Deze stap van het schoonmaakproces wordt beschouwd als een kritisch punt in de zin van artikel 5, 2., b) van bovenvermelde verordening (EG) nr. 852/2004 van 29 april 2004;

b) de vracht die onmiddellijk voorafging aan de vracht van ruwe suiker niet bestond uit in bulk vervoerde vloeistoffen;

c) de ruwe suiker later onderworpen wordt aan een volledig en effectief raffinageproces voordat hij geschikt wordt geacht voor menselijke consumptie als levensmiddel of als levensmiddeleningrediënt.

5. Hij die verantwoordelijk is voor het transport over zee van ruwe suiker moet bewijsstukken bijhouden die een nauwkeurige en correcte beschrijving geven van de aard van de vorige vracht en van de wijze waarop de ruimte en/of containers/tanks vóór het transport van de ruwe suiker werden schoongemaakt en van de doeltreffendheid van die schoonmaak.

De eerder vermelde bewijsstukken moeten de zending in alle fasen van het transport naar de raffinaderij vergezellen en deze laatste moet daarvan een kopie bewaren. De bewijsstukken moeten duidelijk zichtbaar en onuitwisbaar de volgende vermelding dragen : « Dit product moet een volledig en effectief raffinageproces ondergaan vóór gebruik voor menselijke consumptie. »

Wanneer daarom wordt verzocht, moet hij die verantwoordelijk is voor het transport van de ruwe suiker en/of het raffinageproces de hierboven bedoelde bewijsstukken bezorgen aan de personen door het Agentschap belast met de controle.

#### HOOFDSTUK IV. — *Levensmiddelenafval*

In eetgelegenheden mag levensmiddelenafval afkomstig van borden, uit glazen, koppen of schalen die aan consumenten werden voorgezet, niet voor menselijke consumptie worden gebruikt.

#### HOOFDSTUK V. — *Persoonlijke hygiëne*

1. De personen die betrokken zijn bij de productie, de be- en verwerking en het hanteren van levensmiddelen, dienen door middel van een medisch attest te bewijzen dat niets hun tewerkstelling in deze sector in de weg staat.

2. In alle toiletten die door het personeel worden gebruikt, moet duidelijk zichtbaar en onuitwisbaar een bericht worden aangebracht dat na toiletbezoek de handen moeten worden gewassen. De betreffende berichten moeten een verwijzing naar dit besluit vermelden.

#### HOOFDSTUK VI. — *Bepalingen van toepassing op levensmiddelen*

1. Huisdieren mogen niet op plaatsen komen waar levensmiddelen worden bewerkt, gehanteerd of opgeslagen.

Dit verbod geldt niet :

- voor huisdieren die worden binnengebracht in ruimten of delen van ruimten die uitsluitend worden gebruikt voor het verbruiken van levensmiddelen, op voorwaarde dat de dieren geenszins een gevaar voor verontreiniging inhouden;

- voor afgerichte of af te richten honden die visueel en anders motorisch gehandicapte personen in hun beweging verplaatsing begeleiden, alleen in ruimten waar levensmiddelen in de handel worden gebracht. De africhter moet een desbetreffend attest kunnen voorleggen.

2. Wanneer levensmiddelen opgewarmd, warm bewaard of warm opgediend moeten worden, moeten zij zo vlug mogelijk worden opgewarmd en moeten zij voortdurend op een temperatuur van ten minste 65 °C worden bewaard.

3. Specifieke hygiëne-eisen vereisten in handelsruimten

a) Onverpakte levensmiddelen, met uitzondering van verse groenten en vers fruit, moeten zodanig worden uitgesteld dat zij niet door consumenten kunnen worden aangeraakt. Deze bepaling geldt niet voor levensmiddelen die voor zelfbediening te koop worden gesteld, op voorwaarde dat passende maatregelen worden getroffen om elke mogelijke verontreiniging of elke mogelijke bederf door het publiek te voorkomen.

Met betrekking tot ongesneden en onverpakt brood en onverpakte producten van de fijnbakkerij, zoals bedoeld in het koninklijk besluit van 2 september 1985 betreffende brood en andere bakkerijproducten, met uitzondering van producten met banketbakkersroom, die in zelfbediening te koop worden gesteld, moeten de volgende maatregelen (of equivalente schikkingen die hetzelfde resultaat opleveren) worden getroffen :

b) Met betrekking tot ongesneden en onverpakt brood en onverpakte producten van de fijnbakkerij, zoals bedoeld in het koninklijk besluit van 2 september 1985 betreffende brood en andere bakkerijproducten, met uitzondering van producten met banketbakkersroom, die in zelfbediening te koop worden gesteld, moeten de volgende maatregelen (of equivalente schikkingen die hetzelfde resultaat opleveren) worden getroffen :

i) deze producten moeten worden te koop gesteld in afgeschermde verkoopmeubelen met klapvensters, die, waar nodig, met tangen uitgerust zijn;

ii) op het de klapvensters dient een bericht te zijn aangebracht dat vermeldt hoe de verbruikers zich op een hygiënische wijze moeten bedienen;

iii) deze producten moeten zodanig te koop worden gesteld, dat een verantwoordelijke kan toezien dat er geen misbruiken plaatsvinden.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid,

R. DEMOTTE

## Bijlage II. — Lijst van toegestane vrachten

Stof (synoniem)	CAS nr.
Azijnzuur	64-19-7
Azijnzuurhydride (ethaanzuuranhydride)	108-24-7
Aceton (dimethylketon, propaan-2-on)	67-64-1
Zure oliën en vetzuurdestillaten (uit plantaardige oliën en vetten en/of mengsels daarvan en dierlijke en mariene oliën en vetten)	
Ammoniumhydroxide (ammonia, ammoniakoplossing)	1336-21-6
Ammoniumpolyfosfaat	68333-79-9 10124-31-9
Dierlijke, mariene en plantaardige en gehydrogeneerde oliën en vetten (met uitzondering van cashewnotendolie en ruwe tallolie)	
Bijenwas (wit en geel)	8006-40-4 8012-89-3
Benzylalcohol (uitsluitend farmaceutische kwaliteit en p.a.)	100-51-6
Butylacetaat (n-, sec-, tert-butylacetaat)	123-86-4 105-46-4 540-88-5
Calciumchloride-oplossing is als vorige lading alleen aanvaardbaar wanneer de onmiddellijk daaraan voorafgaande lading op de lijst staat en daarvoor geen soortgelijke beperking geldt	10043-52-4
Calciumlignosulfonaat	8061-52-7
Candelillawas	8006-44-8
Carnaubawas	8015-86-9
Cyclohexaan (hexamethyleen, hexanafteen, hexahydrobenzeen)	110-82-7
Geëpoxideerde sojaolie (minimal 7 % - maximal 8 % oxiraan-zuurstof)	8013-07-8
Ethanol (ethylalcohol)	64-17-5
Ethylacetaat (azijnzure ethylester)	141-78-6
2-Ethylhexanol (2-ethylhexylalcohol)	104-76-7
Vetzuren :	
Arachinezuur (arachidezuur, icosaanzuur)	506-30-9
Beheenzuur (docosaanzuur)	112-85-6
Boterzuur (n-boterzuur, butaanzuur, ethylazijnzuur, propaancarbonzuur)	107-92-6
Caprinezuur (n-decaanzuur)	334-48-5
Capronzuur (n-hexaanzuur)	142-62-1
Caprylzuur (n-octaanzuur)	124-07-2
Erucazuur (cis-docos-13-eenzuur)	112-86-7
Heptaanzuur (n-heptaanzuur)	111-14-8
Laurinezuur (n-dodecaanzuur)	143-07-7
Lauroleïnezuur (dodeceenzuur)	4998-71-4
Linolzuur (octadeca-9,12-dieenzuur)	60-33-3
Linoleenzuur (octadeca-9,12,15-trieenzuur)	463-40-1
Myristinezuur (n-tetradecaanzuur)	544-63-8
Myristoleïnezuur (n-tetradecenzuur)	544-64-9
Oliezuur (n-octadecenzuur)	112-80-1
Palmitinezuur (n-hexadecaanzuur)	57-10-3
Palmitoleïnezuur (cis-hexadec-9-eenzuur)	373-49-9
Pelargonzuur (n-nonaanzuur)	112-05-0
Ricinolzuur (cis-12-hydroxyoctadec-9-eenzuur, castoroliezuur)	141-22-0
Stearinezuur (n-octadecaanzuur)	57-11-4
Valeriaanzuur (n-pentaanzuur)	109-52-4
Vetalcoholen :	
Butylalcohol (butaan-1-ol)	71-36-3
Hexylalcohol (hexaan-1-ol)	111-27-3

Octylalcohol (octaan-1-ol)	111-87-5
Hexadecylalcohol (hexadecaan-1-ol, cetylalcohol)	36653-82-4
Decylalcohol (decaan-1-ol)	112-30-1
Heptylalcohol (heptaan-1-ol)	111-70-6
Laurylalcohol (dodecylalcohol, dodecaan-1-ol)	112-53-8
Tetradecylalcohol (tetradecaan-1-ol)	112-72-1
Nonylalcohol (nonaan-1-ol)	143-08-8
Oleylalcohol (cis-octadec-9-enol)	143-28-2
Octadecylalcohol (octadecaan-1-ol, stearylalcohol)	112-92-5
Tridecylalcohol (tridecaan-1-ol)	27458-92-0 112-70-9
Mengsels van vetalcoholen :	
Lauryl-myristylalcohol (C12/C14)	
Cetyl-stearylalcohol (C16/C18)	
Vetzuuresters : esters die ontstaan bij de reactie van een bovengenoemde vetzuren met een van bovengenoemde vetalcoholen, zoals butylmyristaat, oleylpalmitaat of cetylsteeraat)	
Vetzuren – methylesters :	
Methylauraat (methyl-dodecanoaat)	111-82-0
Methylpalmitaat (methylhexadecanoaat)	112-39-0
Methylsteeraat (lethyl-octadecanoaat)	112-61-8
Methyloleaat (methyl-octadecenoaat)	112-62-9
Mierenzuur (methaanzuur, watersotfcarbonzuur)	64-18-6
GLYCERINE (GLYCEROL)	56-81-5
Glycolen :	
Butaandiol :	
- butaan-1,3-diol (1,3-butyleenglycol)	107-88-0
- butaan-1,4-diol (1,4-butyleenglycol)	110-63-4
Polypropyleenglycol (molecuulgewicht groter dan 400)	25322-69-4
Propyleenglycol (1,2-propyleenglycol, propaan-1,2-diol, 1,2-dihydroxypropaan, monopropyleenglycol (MPG), methylglycol)	57-55-6
1,3-Propyleenglycol (trimethyleenglycol, propaan-1,3-diol)	04-63-25
n-Heptaan	142-82-5
n-Hexaan (technisch zuiver)	110-54-3 64742-49-0
Isobutylacetaat	110-19-0
Isodecanol (isodecylalcohol)	25339-17-7
Isononanol (isononylalcohol)	27458-94-2
Isooctanol (isooctylalcohol)	26952-21-6
Isopropanol (isopropylalcohol, IPA)	67-63-0
Limoneen (dipenteen)	138-86-3
Magnesiumchloride-oplossing	7786-30-3
Methanol (methylalcohol)	67-56-1
Methylethylketon (butanon)	78-93-3
Methylisobutylketon (4-methylpentaan-2-on)	108-10-1
Methyl-tert-butylether (MTBE)	1634-04-4
Melasse	57-50-1
Montaanwas	8002-53-7
Paraffinewas	8002-74-2 63231-60-7
Pentaan	109-66-0
Fosforzuur (orthofosforzuur)	7664-38-2

Drinkwater is als vorige lading alleen aanvaardbaar wanneer de onmiddellijk daaraan voorafgaande lading op de lijst staat en daarvoor geen soortgelijke beperking geldt

Kaliumhydroxide (kaliloog) is als vorige lading alleen aanvaardbaar wanneer de onmiddellijk daaraan voorafgaande lading op de lijst staat en daarvoor geen soortgelijke beperking geldt	1310-58-3
n-Propylacetaat	109-60-4
Propyleentetrameer	6842-15-5
Propylalcohol (propan-1-ol, 1-propanol)	71-23-8
Natriumhydroxide (natronloog) is als vorige lading alleen aanvaardbaar wanneer de onmiddellijk daaraan voorafgaande lading op de lijst staat en daarvoor geen soortgelijke beperking geldt	1310-73-2
Silicumdioxide (microsilica)	7631-86-9
Natriumsilicaat (waterglas)	1344-09-8
Sorbitol (D-sorbitol, D)sorbiet, D)glucitol)	50-70-4
Zwavelzuur	7664-93-9
Ureumammoniumnitraat-oplossing (UAN)	
Wijnmoer (vinasse, argol, ruwe wijnsteen, ruw kaliumbitartraat)	868-14-4
Witte minerale olie (paraffineolie)	8042-47-5»

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid,  
R. DEMOTTE

- Bijlage III. — Register met volgende gegevens over de productieronde, naargelang de pluimveesoort :
- aard en oorsprong van de aan de dieren gevoerde diervoeders;
  - toegediende geneesmiddelen voor diergeneeskundig gebruik of andere behandelingen die de dieren hebben ondergaan, data van toediening of behandeling en wachttijden;
  - de aanwezigheid van ziekten die de veiligheid van producten van dierlijke oorsprong in het gedrang kunnen brengen;
  - de voor de volksgezondheid belangrijke resultaten van analyses van bij de dieren genomen monsters of van andere monsters voor diagnose doeleinden;
  - alle toepasselijke controles van dieren of producten van dierlijke oorsprong;
  - datum aanvoer van de dieren;
  - herkomst van de dieren;
  - aantal dieren;
  - feitelijk rendement van de soort (bij voorbeeld gewichtstoename);
  - mortaliteit;
  - verbruik van voeder en drinkwater;
  - gewichtstoename tijdens de mest vermistingsperiode;
  - aantal dieren dat moet worden geslacht;
  - de waarschijnlijke voorziene slachtdatum;
  - het verslag van het slachthuis over de resultaten van de antemortem- en postmortemkeuringen.

Gezien om te worden gevoegd bij Ons besluit van 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne.

ALBERT

Van Koningswege :

De Minister van Sociale Zaken en Volksgezondheid,  
R. DEMOTTE