

AGENCE FEDERALE  
POUR LA SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE

[C – 2013/18181]

22 MARS 2013. — Arrêté ministériel relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certains établissements dans la chaîne alimentaire

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, l'article 4, modifié par les lois des 13 juillet 2001, 22 décembre 2003, 9 juillet 2004, 20 juillet 2005 et 22 décembre 2008 et l'article 5, modifié par les lois des 13 juillet 2001 et 22 décembre 2003;

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, confirmé par la loi du 19 juillet 2001, l'article 4, § 3, inséré par la loi du 28 mars 2003 et modifié par la loi du 23 décembre 2005;

Vu l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire, les articles 3 § 2, et 7, § 1, 1<sup>o</sup>/1 modifiés par l'arrêté royal du 26 mai 2001 et l'article 11;

Vu l'arrêté ministériel du 24 octobre 2005 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires;

Vu l'avis du Comité consultatif, institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, du 28 mars 2012;

Vu la concertation entre les gouvernements des régions et de l'autorité fédérale du 8 juin 2012;

Vu la communication à la Commission européenne, le 19 juin 2012, en application de l'article 8, paragraphe 1<sup>er</sup>, de la Directive 98/34/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 juin 1998 prévoyant une procédure d'information dans le domaine des normes et réglementations techniques et des règles relatives aux services de la société de l'information;

Vu l'avis 52.458/3 du Conseil d'Etat, donné le 17 décembre 2012, en application de l'article 84, § 1<sup>er</sup>, alinéa 1<sup>er</sup>, 1<sup>o</sup>, des lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973;

Vu que la présente réglementation ne tombe pas sous le champ d'application de l'article 19/1 de la loi du 5 mai 1997 relative à la coordination de la politique fédérale de développement durable;

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

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

Considérant le Règlement (CE) n° 183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux,

Arrête :

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

1<sup>o</sup> 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;

2<sup>o</sup> BPH : les bonnes pratiques d'hygiène portent sur les aspects suivants, pour autant qu'ils s'appliquent au secteur concerné :

1. les procédures en matière de nettoyage et de désinfection;
2. la lutte contre les nuisibles;
3. la qualité de l'eau utilisée;
4. la maîtrise de la chaîne du froid et/ou du chaud et l'enregistrement et la gestion des non-conformités;

FEDERAAL AGENTSCHAP  
VOOR DE VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN

[C – 2013/18181]

22 MAART 2013. — Ministerieel besluit betreffende de versoepeling van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige inrichtingen in de voedselketen

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, artikel 4, gewijzigd bij de wetten van 13 juli 2001, 22 december 2003, 9 juli 2004, 20 juli 2005 en 22 december 2008, en artikel 5, gewijzigd bij de wetten van 13 juli 2001 en 22 december 2003;

Gelet op het koninklijk besluit van 22 februari 2001 houdende organisatie van de controles die worden verricht door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen en tot wijziging van diverse wettelijke bepalingen, bekrachtigd bij de wet van 19 juli 2001, artikel 4, § 3, ingevoegd bij de wet van 28 maart 2003 en gewijzigd bij de wet van 23 december 2005;

Gelet op het koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen, artikelen 3 § 2, en 7, § 1, 1<sup>o</sup>/1 gewijzigd bij het koninklijk besluit van 26 mei 2011, en artikel 11;

Gelet op het ministerieel besluit van 24 oktober 2005 betreffende de versoepelingen van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige bedrijven van de levensmiddelensector;

Gelet op het advies van het Raadgevend Comité van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, gegeven op 28 maart 2012;

Gelet op het overleg tussen de gewestregeringen en de federale overheid van 8 juni 2012;

Gelet op de mededeling aan de Europese Commissie, op 19 juni 2012, met toepassing van artikel 8, lid 1, van Richtlijn 98/34/EG van het Europees Parlement en de Raad van 22 juni 1998 betreffende een informatieverordening op het gebied van normen en technische voorschriften en regels betreffende de diensten van de informatiemaatschappij;

Gelet op advies 52.458/3 van de Raad van State, gegeven op 17 december 2012, met toepassing van artikel 84, § 1, eerste lid, 1<sup>o</sup>, van de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973;

Gelet op het feit dat onderhavige regelgeving niet valt onder het toepassingsgebied van artikel 19/1 van de wet van 5 mei 1997 betreffende de coördinatie van het federale beleid inzake duurzame ontwikkeling;

Overwegende 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;

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

Overwegende Verordening (EG) nr. 183/2005 van het Europees Parlement en de Raad van 12 januari 2005 tot vaststelling van voorschriften voor diervoederhygiëne,

Besluit :

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

1<sup>o</sup> Gids : goedgekeurde gids overeenkomstig artikel 9 van het koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen;

2<sup>o</sup> GHP : de goede hygiënepraktijken hebben betrekking op, voor zover van toepassing in de betrokken sector :

1. de procedures inzake reinigen en desinfecteren;
2. ongediertebestrijding;
3. de kwaliteit van het gebruikte water;
4. de beheersing van de koude- en/of warmteketen en het registreren en het beheer van non-conformiteiten;

5. la santé du personnel, pour autant qu'elle influe sur la sécurité de la chaîne alimentaire;

6. l'hygiène personnelle;

7. la formation;

8. la conception et l'entretien de l'infrastructure et de l'équipement;

9. la gestion des déchets;

10. le contrôle des produits entrants;

11. les mesures pour éviter toute contamination physique, chimique ou microbiologique;

12. la manipulation des produits (y compris leur emballage, entreposage et transport).

3° système HACCP assoupli : le système de gestion de la sécurité alimentaire qui est basé sur le guide ou les guides qui couvre(nt) les activités d'un établissement et dans lequel :

a) les dangers, l'identification des points critiques et les actions correctives pertinents du guide sont repris sans modification;

b) les limites critiques pertinentes nécessaires pour la prévention, la réduction et l'élimination des dangers potentiels sont reprises du guide sans modification;

c) l'enregistrement des contrôles effectués peut se limiter aux enregistrements des non conformités;

d) les enregistrements des contrôles effectués ainsi que l'ensemble des résultats d'analyse 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;

e) la documentation relative au système HACCP est remplacée par le ou les guides pertinents;

4° Banques alimentaires : organisations caritatives qui collectent des denrées alimentaires en vue de les distribuer à des associations caritatives;

5° Associations caritatives : associations sans but lucratif à caractère philanthropique qui fournissent des denrées alimentaires aux personnes défavorisées dans le cadre de l'aide alimentaire et de la lutte contre la pauvreté;

6° traçabilité assouplie : le système de traçabilité qui répond aux exigences suivantes :

a) 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 préparation, transformation ou mise sur le marché;

b) les documents relatifs à la traçabilité 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.

§ 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;

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

- l'arrêté royal du 10 novembre 2005 fixant les contributions visées à l'article 4 de la loi du 9 décembre 2004 relative au financement de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

5. de gezondheid van het personeel voor zover die van invloed is op de veiligheid van de voedselketen;

6. persoonlijke hygiëne;

7. opleiding;

8. het ontwerp en onderhoud van infrastructuur en uitrusting;

9. afvalbeheer;

10. controle van de inkomende producten;

11. maatregelen om fysieke, chemische en microbiologische contaminatie te vermijden;

12. het hanteren van producten (inclusief verpakken, opslag en vervoer).

3° versoepeld HACCP-systeem : voedselveiligheidsbeheersysteem dat gebaseerd is op de gids of de gidsen die de activiteiten van de inrichting dekt of dekken en waarin :

a) de in de gids opgenomen gevaren, de identificatie van kritische punten en de corrigerende acties, voor zover relevant, zonder wijzigingen worden overgenomen;

b) de in de gids vastgelegde kritische grenswaarden ter preventie, eliminatie en reductie van potentiële gevaren, voor zover relevant, zonder wijzigingen worden overgenomen;

c) de registratie van de uitgevoerde controles zich kan beperken tot de registraties van de non-conformiteiten;

d) de registraties van de uitgevoerde controles evenals alle analyse-resultaten worden bewaard tot zes maand na afloop van de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste consumptiedatum of, bij ontstentenis daarvan, gedurende ten minste zes maand;

e) de documentatie met betrekking tot het HACCP-systeem wordt vervangen door de relevante gids of gidsen;

4° Voedselbanken : liefdadigheidsorganisaties die levensmiddelen verzamelen om aan liefdadigheidsverenigingen te verdelen;

5° Liefdadigheidsverenigingen : verenigingen zonder winstoogmerk met een menslievend karakter die levensmiddelen verstrekken aan kansarmen in het kader van voedselhulp en armoedebestrijding;

6° versoepelde traceerbaarheid : systeem van traceerbaarheid dat voldoet aan de volgende vereisten :

a) de registratie van de gegevens met betrekking tot producten die niet onmiddellijk worden verwerkt of verkocht, mag gebeuren binnen zeven dagen en uiterlijk op het tijdstip van bewerking, verwerking of het in de handel brengen;

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

§ 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;

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

- het koninklijk besluit van 10 november 2005 betreffende heffingen bepaald bij artikel 4 van de wet van 9 december 2004 betreffende de financiering van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen.

CHAPITRE I<sup>er</sup>. — *Autocontrôle*

**Art. 2.** § 1<sup>er</sup>. Les établissements visés aux articles 3 à 6 inclus du présent arrêté sont réputés satisfaire à l'article 3, § 2 de l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire, si les dispositions des articles ci-après sont au minimum respectées.

§ 2. Seuls les établissements dont toutes les activités relèvent du champ d'application d'un ou de plusieurs guides peuvent appliquer les modalités d'application particulières en matière de système HACCP assoupli, mentionnées aux articles 3 à 5 inclus.

**Art. 3.** § 1<sup>er</sup>. Les établissements qui ne préparent ni ne transforment de denrées alimentaires et qui ne mettent sur le marché que des denrées alimentaires préemballées et/ou des denrées alimentaires qui ne sont pas très périssables doivent au minimum appliquer les BPH.

§ 2. Les autres établissements qui ne préparent ni ne transforment de denrées alimentaires et qui mettent des denrées alimentaires sur le marché doivent au minimum appliquer les BPH ainsi que le système HACCP assoupli.

**Art. 4.** Les établissements qui préparent ou transforment des denrées alimentaires et

a) ne livrent qu'au consommateur final ou

b) livrent au maximum 30 % de leur chiffre d'affaires dans un rayon de 80 km à d'autres établissements ou

c) approvisionnent au maximum deux établissements qui satisfont aux points a) et b) et qui appartiennent au même opérateur que celui qui livre, doivent appliquer au minimum les BPH ainsi que le système HACCP assoupli.

**Art. 5.** Les établissements qui préparent ou transforment des denrées alimentaires mais qui ne relèvent pas du champ d'application de l'article 4, et dont le nombre de personnes occupées ne dépasse pas 2, doivent au minimum appliquer les BPH ainsi que le système HACCP assoupli.

**Art. 6.** § 1<sup>er</sup>. Les modalités d'application particulières visées aux articles 3 à 5 inclus du présent arrêté restent valables si, en plus des denrées alimentaires, ces établissements approvisionnent également le consommateur final en aliments préemballés pour animaux.

§ 2. Les établissements du secteur de l'alimentation animale qui approvisionnent le consommateur final en aliments préemballés pour animaux doivent, pour cette activité, appliquer au minimum les BPH.

**Art. 7.** Sans préjudice des articles 3, 4, 5 et 6, les établissements qui disposent d'informations qui démontrent que les mesures prévues dans les BPH et/ou le système HACCP assoupli ne suffisent pas pour maîtriser des risques particuliers complètent leur système par les mesures nécessaires pour les maîtriser.

CHAPITRE II. — *Traçabilité*

**Art. 8.** § 1<sup>er</sup>. Sans préjudice des dispositions européennes en matière de traçabilité, les établissements qui mettent sur le marché des denrées alimentaires et ne livrent qu'au consommateur final ou livrent au maximum 30 % de leur chiffre d'affaires dans un rayon de 80 km à d'autres établissements doivent appliquer au minimum la traçabilité assouplie.

§ 2. Dans le cas de livraisons à des associations caritatives et à des banques alimentaires, la liste des unités d'établissement des associations caritatives et banques alimentaires auxquelles on livre est suffisante en guise d'enregistrement des produits sortants.

§ 3. Dans le cas d'associations caritatives et de banques alimentaires, la liste des unités d'établissement dont proviennent les produits est suffisante en guise d'enregistrement des produits entrants.

§ 4. Cet article n'est pas d'application pour la production primaire.

HOOFDSTUK I. — *Autocontrole*

**Art. 2.** § 1. De inrichtingen, vermeld in artikelen 3 tot en met 6 van het huidige besluit, worden geacht te voldoen aan artikel 3, § 2 van het koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen, indien minimaal de bepalingen uit de hieronder vermelde artikelen worden gerespecteerd.

§ 2. De bijzondere toepassingsmodaliteiten met betrekking tot het versoepelde HACCP-systeem, vermeld in artikelen 3 tot en met 5, kunnen enkel toegepast worden door inrichtingen waarvan alle activiteiten onder het toepassingsgebied van één of meerdere gidsen vallen.

**Art. 3.** § 1. De inrichtingen die geen levensmiddelen bewerken of verwerken en die enkel voorverpakte levensmiddelen en/of niet zeer bederfelijke levensmiddelen in de handel brengen, dienen minimaal de GHP toe te passen.

§ 2. De andere inrichtingen die geen levensmiddelen bewerken of verwerken en die levensmiddelen in de handel brengen, dienen minimaal de GHP evenals het versoepelde HACCP-systeem toe te passen.

**Art. 4.** De inrichtingen die levensmiddelen bewerken of verwerken en

a) enkel aan de eindverbruiker leveren of

b) maximaal 30 % van hun omzet binnen een straal van 80 km leveren aan andere inrichtingen of

c) maximaal twee inrichtingen bevoorraden die voldoen aan de voorwaarden, vermeld in punten a) en b) en die behoren tot dezelfde operator als deze die levert, dienen minimaal de GHP toe te passen evenals het versoepelde HACCP-systeem.

**Art. 5.** De inrichtingen die levensmiddelen bewerken of verwerken maar die niet onder het toepassingsgebied van artikel 4 vallen, en waar het aantal tewerkgestelde personen niet meer dan 2 bedraagt, dienen minimaal de GHP toe te passen evenals het versoepelde HACCP-systeem.

**Art. 6.** § 1. De bijzondere toepassingsmodaliteiten, vermeld in artikelen 3 tot en met 5 van het huidige besluit, blijven geldig indien deze inrichtingen naast levensmiddelen eveneens voorverpakte diervoeders aan de eindverbruiker leveren.

§ 2. De inrichtingen van de sector diervoeders die voorverpakte diervoeders leveren aan de eindverbruiker, dienen voor deze activiteit minimaal de GHP toe te passen.

**Art. 7.** Onverminderd de artikelen 3, 4, 5 en 6 vervolledigen inrichtingen die weet hebben van informatie die aantoonde dat de maatregelen voorzien in de GHP en/of het versoepelde HACCP-systeem onvoldoende zijn om bijzondere gevaren te beheersen, het systeem met de voor de beheersing van deze gevaren noodzakelijke maatregelen.

HOOFDSTUK II — *Traceerbaarheid*

**Art. 8.** § 1. Onverminderd de bepalingen van de Europese regelgeving inzake traceerbaarheid, moeten de inrichtingen die levensmiddelen in de handel brengen en die enkel aan de eindverbruiker leveren of maximaal 30 % van hun omzet binnen een straal van 80 km leveren aan andere inrichtingen, minimaal de versoepelde traceerbaarheid toepassen.

§ 2. In het geval van leveringen aan liefdadigheidsverenigingen en aan voedselbanken volstaat als registratie van uitgaande producten de lijst van vestigingseenheden van liefdadigheidsverenigingen en voedselbanken waaraan geleverd wordt.

§ 3. In het geval van liefdadigheidsverenigingen en voedselbanken volstaat als registratie van inkomende producten de lijst van vestigingseenheden waarvan de producten afkomstig zijn.

§ 4. Dit artikel is niet van toepassing op de primaire productie.

CHAPITRE III. — *Dispositions finales*

**Art. 9.** L'arrêté ministériel du 24 octobre 2005 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires est abrogé.

Bruxelles, le 22 mars 2013.

Mme LARUELLE

HOOFDSTUK III. — *Slotbepalingen*

**Art. 9.** Het ministerieel besluit van 24 oktober 2005 betreffende de versoepelingen van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige bedrijven van de levensmiddelensector wordt opgeheven.

Brussel, 22 maart 2013.

Mevr. S. LARUELLE