

KONINKRIJK BELGIE

FEDERALE OVERHEIDSDIENST
VOLKSGEZONDHEID, VEILIGHEID
VAN DE VOEDSELKETEN EN
LEEFMILIEU

Koninklijk besluit tot wijziging van het koninklijk besluit van 26 april 2009 betreffende microbiologische criteria voor voedingsmiddelen

FILIP, Koning der Belgen,

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

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

Gelet op de verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen;

Gelet op de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel, artikel 13, laatst gewijzigd bij de wet van 23 december 2009, en artikel 14, laatst gewijzigd bij het koninklijk besluit van 22 februari 2001;

Gelet op de wet van 15 april 1965 betreffende de keuring van en de handel in vis, gevogelte, konijnen en wild, en tot wijziging van de wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel, artikel 3, § 1, laatst gewijzigd bij het koninklijk besluit van 22 februari 2001, en op artikel 4 § 1 en § 2, gewijzigd bij de wet van 13 juli 1981;

Gelet op de wet van 28 maart 1975 betreffende de handel in landbouw-, tuinbouw- en zeevisserijprodukten, artikel 3, § 1, 2°, gewijzigd bij de wet van 29 december 1990;

ROYAUME DE BELGIQUE

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

Arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 26 avril 2009 concernant des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

PHILIPPE, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, Salut.

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

Vu le règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires;

Vu la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes, l'article 13, modifié en dernier lieu par la loi du 23 décembre 2009, et l'article 14, modifié en dernier lieu par l'arrêté royal du 22 février 2001;

Vu la loi du 15 avril 1965 concernant l'expertise et le commerce du poisson, des volailles, des lapins et du gibier et modifiant la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes, l'article 3, § 1^{er}, modifié en dernier lieu par l'arrêté royal du 22 février 2001, et l'article 4 § 1^{er} et § 2, modifié par la loi du 13 juillet 1981;

Vu la loi du 28 mars 1975 relative au commerce des produits de l'agriculture, de l'horticulture et de la pêche maritime, l'article 3, § 1^{er}, 2°, modifié par la loi du 29 décembre 1990;

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 produkten, de artikelen 2 en 3, 3°, a), gewijzigd bij de wet van 22 maart 1989;

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

Gelet op het koninklijk besluit van 26 april 2009 betreffende microbiologische criteria voor voedingsmiddelen;

Gelet op de mededeling aan de Europese Commissie, op 2 mei 2022, met toepassing van artikel 5, eerste lid, van richtlijn (EU) 2015/1535 van het Europees parlement en de raad van 9 september 2015 betreffende een informatieprocedure op het gebied van technische voorschriften en regels betreffende de diensten van de informatiemaatschappij;

Gelet op het advies 2021/10 van het wetenschappelijk Comité, ingesteld bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, gegeven op 17 september 2021;

Gelet op het advies van de inspecteur van Financiën, gegeven op 27 september 2022;

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

Overwegende dat aanvullende nationale beschikkingen bij de hoger vermelde verordening (EG) nr. 2073/2005 noodzakelijk zijn om de gezondheid van de verbruikers te beschermen, in afwachting van verdere harmonisatie op dit vlak in de communautaire voedingswetgeving;

Op de voordracht van de minister van Volksgezondheid en de minister van Landbouw,

HEBBEN WIJ BESLOTEN EN
BESLUITEN WIJ :

Artikel 1. In de bijlage bij het koninklijk besluit

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

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

Vu l'arrêté royal du 26 avril 2009 concernant des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires;

Vu la communication à la Commission européenne, le 2 mai 2022, en application de l'article 5, alinéa 1er, de la directive (UE) 2015/1535 du parlement Européen et du conseil du 9 septembre 2015 prévoyant une procédure d'information dans le domaine des réglementations techniques et des règles relatives aux services de la société de l'information

Vu l'avis du Comité scientifique 2021/10, institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, donné le 17 septembre 2021;

Vu l'avis de l'Inspecteur des Finances, donné le 27 septembre 2022;

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

Considérant que les dispositions nationales complémentaires au règlement (CE) n° 2073/2005 précité sont nécessaires pour protéger la santé des consommateurs, dans l'attente d'une harmonisation plus complète de ce domaine dans la législation alimentaire communautaire ;

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

NOUS AVONS ARRETE ET
ARRETONS:

Article 1er. A l'annexe de l'arrêté royal du

van 26 april 2009 betreffende microbiologische criteria, worden de volgende wijzigingen aangebracht:

1° De proceshygiëncriteria worden aangevuld met de proceshygiëncriteria gevoegd in de bijlage bij dit besluit;

2° In nota (1) worden de woorden "Voor punten 1, 2 en 3" vervangen door de woorden "Voor punten 1, 2, 3 en voor het criterium voor *Salmonella* spp. in punten 5, 7 en 8";

3° De nota's worden aangevuld met de bepalingen onder (6), (7) en (8), luidende:

"(6) De recentste uitgave van de norm gebruiken.

(7) De grenswaarden (m en M) gelden alleen voor monsters die via de niet-destructieve methode zijn genomen. De dagelijkse gemiddelde logwaarde wordt berekend door eerst de logaritmen van elk testresultaat te nemen en dan het gemiddelde van deze logaritmen te berekenen.

(8) De 50 monsters zijn afkomstig van tien achtereenvolgende bemonsteringen."

4° De interpretatie van de testresultaten wordt vervangen als volgt:

"Interpretatie van de testresultaten:

De vermelde grenswaarden gelden voor elk getest deelmonster, behalve in het geval van karkassen; daar gelden de grenswaarden voor samengevoegde monsters.

De testresultaten geven de microbiologische kwaliteit van het geteste proces aan.

Voor de criteria opgenomen in punten 1, 2 en 3 is de kwaliteit toereikend wanneer alle bekomen waarden $\leq m$. De kwaliteit is ontoereikend wanneer de bacterie in een submonster wordt aangetroffen.

Voor de criteria opgenomen in punt 4 en voor de criteria aerobisch kiemgetal en *E. coli* opgenomen in punten 6 en 9:

- de kwaliteit is toereikend wanneer alle geconstateerde waarden kleiner dan of gelijk aan m zijn;
- de kwaliteit is acceptabel wanneer maximaal c/n waarden tussen m en M liggen en de overige gevonden waarden kleiner dan of gelijk aan m zijn;
- de kwaliteit is ontoereikend wanneer een of meer van de gevonden waarden groter dan M zijn of als er meer dan c/n

26 avril 2009 concernant des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, les modifications suivantes sont apportées :

1° Les critères d'hygiène de procédé sont complétés par les critères d'hygiène de procédé figurant à l'annexe du présent arrêté ;

2° Dans la note (1), les mots « Pour les points 1, 2 et 3 » sont remplacés par les mots « Pour les points 1, 2, 3 et pour le critère pour *Salmonella* spp. aux points 5, 7 et 8 » ;

3° Les notes sont complétées par les (6), (7) et (8) rédigés comme suit :

« (6) Il y a lieu d'utiliser l'édition la plus récente de la norme.

(7) Ces limites (m et M) ne s'appliquent qu'aux échantillons prélevés par la méthode non-destructive. Le log moyen quotidien est calculé en prenant un log de chacun des différents résultats d'analyse et en calculant ensuite la moyenne de ces logs.

(8) les 50 échantillons sont prélevés au cours de dix échantillonnages consécutifs. »

4° L'interprétation des résultats des analyses est remplacée par ce qui suit :

« Interprétation des résultats des analyses :

Les limites indiquées s'appliquent à chaque unité d'échantillon analysée, à l'exception des carcasses pour lesquelles les limites s'appliquent aux échantillons groupés.

Les résultats des analyses révèlent la qualité microbiologique du procédé contrôlé.

Pour les critères visés aux points 1, 2 et 3, la qualité est satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont $\leq m$. La qualité est insuffisante lorsque la présence de la bactérie est détectée dans une unité de l'échantillon.

Pour les critères visés au point 4 et pour les critères nombre de colonies aérobies et d'*E. coli* visés aux points 6 et 9 :

- la qualité est satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont inférieures ou égal à m,
- la qualité est acceptable lorsqu'un maximum de c/n valeurs se situe entre m et M, et que le reste des valeurs observées est inférieur ou égal à m,
- la qualité est insatisfaisante lorsqu'une ou plusieurs valeurs

waarden tussen m en M liggen.

Voor de criteria aeroob kiemgetal en *Enterobacteriaceae* opgenomen in punten 5, 7, 8, 10 en 11:

- de kwaliteit is toereikend wanneer de dagelijkse gemiddelde logwaarde kleiner dan of gelijk aan m is;
- de kwaliteit is acceptabel wanneer de dagelijkse gemiddelde logwaarde tussen m en M ligt;
- de kwaliteit is ontoereikend wanneer de dagelijkse gemiddelde logwaarde groter dan M is.

Voor het criterium *Salmonella* opgenomen in punten 5, 7 en 8:

- de kwaliteit is toereikend wanneer in maximaal c/n monsters *Salmonella* is aangetroffen;
- de kwaliteit is ontoereikend wanneer in meer dan c/n monsters *Salmonella* is aangetroffen.

Na elke bemonstering worden de testresultaten van de laatste tien bemonsteringen geëvalueerd om zo over n monsters te beschikken overeenkomstig de specifieke voorschriften en frequenties.”

Art. 2. Dit besluit treedt in werking de dag waarop het in het Belgisch Staatsblad wordt bekendgemaakt.

observées sont plus grand que M ou lorsque plus de c/n valeurs se situent entre m et M.

Pour les critères nombre de colonies aérobies et d'*Enterobacteriaceae* visés aux points 5, 7, 8, 10 et 11:

- la qualité est satisfaisante lorsque le log moyen quotidien est inférieur ou égal à m,
- la qualité est acceptable lorsque le log moyen quotidien se situe entre m et M,
- la qualité est insatisfaisante lorsque le log moyen quotidien est plus grand que M.

Pour le critère *Salmonella* visés aux points 5, 7 et 8:

- la qualité est satisfaisante lorsque la présence de *Salmonella* est détectée dans un nombre maximal d'échantillons de c/n,
- la qualité est insatisfaisante lorsque la présence de *Salmonella* est détectée dans un nombre d'échantillons supérieur à c/n.

Après chaque échantillonnage, il est procédé à une analyse des résultats des dix derniers échantillonnages pour obtenir le nombre d'échantillons n conformément aux prescriptions spécifiques et fréquences d'échantillonnage. »

Art. 2. Le présent arrêté entre en vigueur le jour de sa publication au moniteur belge.

Art. 3. De minister bevoegd voor Volksgezondheid en de Minister bevoegd voor Landbouw zijn, ieder wat hem betreft, belast met de uitvoering van dit besluit.

Brussel,

Art. 3. Le Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions et le Ministre qui a l'Agriculture dans ses attributions sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

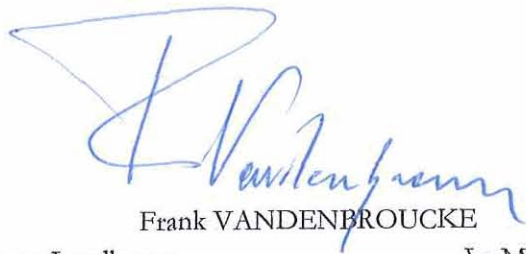
Bruxelles, le

Van Koningswege:

Par le Roi :

De Minister van Volksgezondheid,

Le Ministre de la Santé publique,



Frank VANDENBROUCKE

De Minister van Landbouw,

Le Ministre de l'Agriculture,



David CLARINVAL

Bijlage bij het koninklijk besluit van xxx tot wijziging van het koninklijk besluit van 26 april 2009 betreffende microbiologische criteria voor voedingsmiddelen

Proceshygiëncriteria

Levensmiddelen categorie	Micro-organisme/-metabool	Grenswaarden (1)		Bemonsterings-schema (2)		Stadium waarvoor het criterium geldt	Corrigerende maatregelen	Referentie-analysemethode (6)
		m	M	n	c			
5. Karkassen van lagomorfen	Aeroob kiemgetal	5×10^4 kve/g	5×10^5 kve/g			Karkassen na het uitslachten maar vóór het koelen	Verbetering van de hygiëne bij het slachten en herziening van de procesbeheersing	EN ISO 4833-1
	<i>Enterobacteriaceae</i>	1×10^2 kve/g	1×10^3 kve/g			Karkassen na het uitslachten maar vóór het koelen	Verbetering van de hygiëne bij het slachten en herziening van de procesbeheersing	EN ISO 21528-2
	<i>Salmonella</i> spp.	Afwezig in 25 g		5	0	Karkassen na het uitslachten maar vóór het koelen	Verbetering van de hygiëne bij het slachten en herziening van de procesbeheersing en de oorsprong van de dieren	EN ISO 6579-1
6. Versneden vlees van lagomorfen	Aeroob kiemgetal	5×10^4 kve/g	5×10^5 kve/g	5	1	Stukken vlees op het einde van het productieproces	Verbetering in de productiehygiëne en in de selectie en/of oorsprong van de grondstoffen	EN ISO 4833-1
	<i>E. coli</i>	50 kve/g	500 kve/g	5	1	Stukken vlees op het einde van het productieproces	Verbetering in de productiehygiëne en in de selectie en/of oorsprong van de grondstoffen	ISO 16649-1 of 2

Levensmiddelen categorie	Micro-organisme/-metabool	Grenswaarden (1)		Bemonsterings-schema (2)		Stadium waarvoor het criterium geldt	Corrigerende maatregelen	Referentie-analysemethode (6)
		m	M	n	c			
7. Karkassen van gekweekt wild	Aeroob kiemgetal	3 log kve/cm ² dagelijkse gemiddelde logwaarde (7)	4,5 log kve/cm ² dagelijkse gemiddelde logwaarde (7)			Karkassen na het uitslachten maar vóór het koelen	Verbetering van de hygiëne bij het slachten en herziening van de procesbeheersing	EN ISO 4833-1
	<i>Enterobacteriaceae</i>	1 log kve/cm ² dagelijkse gemiddelde logwaarde (7)	2 log kve/cm ² dagelijkse gemiddelde logwaarde (7)			Karkassen na het uitslachten maar vóór het koelen	Verbetering van de hygiëne bij het slachten en herziening van de procesbeheersing	EN ISO 21528-2
	<i>Salmonella</i> spp.	Afwezig op het onderzochte karkasoppervlak		50 (8)	2	Karkassen na het uitslachten maar vóór het koelen	Verbetering van de hygiëne bij het slachten, herziening van de procesbeheersing en de oorsprong van de dieren	EN ISO 6579-1
8. Karkassen van gekweekt wild in zeer kleine slachthuizen die de versoepelde bemonsteringsfrequentie kunnen toepassen	Aeroob kiemgetal	3 log kve/cm ² dagelijkse gemiddelde logwaarde (7)	4,5 log kve/cm ² dagelijkse gemiddelde logwaarde (7)			Karkassen na het uitslachten maar vóór het koelen	Verbetering van de hygiëne bij het slachten en herziening van de procesbeheersing	EN ISO 4833-1
	<i>Enterobacteriaceae</i>	1 log kve/cm ² dagelijkse gemiddelde logwaarde (7)	2 log kve/cm ² dagelijkse gemiddelde logwaarde (7)			Karkassen na het uitslachten maar vóór het koelen	Verbetering van de hygiëne bij het slachten en herziening van de procesbeheersing	EN ISO 21528-2

Levensmiddelen categorie	Micro-organisme/-metaboliet	Grenswaarden (1)		Bemonsterings-schema (2)		Stadium waarvoor het criterium geldt	Corrigerende maatregelen	Referentie-analysmethode (6)
		m	M	n	c			
	<i>Salmonella</i> spp.	Afwezig op het onderzochte karkasoppervlak		5	0	Karkassen na het uitslachten maar vóór het koelen	Verbetering van de hygiëne bij het slachten, herziening van de procesbeheersing en de oorsprong van de dieren	EN ISO 6579-1
9. Versneden vlees van gekweekt wild	Aeroob kiemgetal	5 x 10 ⁵ kve/g	5 x 10 ⁶ kve/g	5	2	Stukken vlees op het einde van het productieproces	Verbetering in de productiehygiëne en in de selectie en/of oorsprong van de grondstoffen	EN ISO 4833-1
	<i>E. coli</i>	50 kve/g	500 kve/g	5	2	Stukken vlees op het einde van het productieproces	Verbetering in de productiehygiëne en in de selectie en/of oorsprong van de grondstoffen	ISO 16649-1 of 2
10. Karkassen van runderen, schapen, geiten en paarden	Aeroob kiemgetal	3 log kve/cm ² dagelijkse gemiddelde logwaarde (7)	4,5 log kve/cm ² dagelijkse gemiddelde logwaarde (7)			Karkassen na het uitslachten maar vóór het koelen	Verbetering van de hygiëne bij het slachten en herziening van de procesbeheersing	EN ISO 4833-1
	<i>Enterobacteriaceae</i>	1 log kve/cm ² dagelijkse gemiddelde logwaarde (7)	2 log kve/cm ² dagelijkse gemiddelde logwaarde (7)			Karkassen na het uitslachten maar vóór het koelen	Verbetering van de hygiëne bij het slachten en herziening van de procesbeheersing	EN ISO 21528-2
11. Karkassen van varkens	Aeroob kiemgetal	3,5 log kve/cm ² dagelijkse gemiddelde logwaarde (7)	4,5 log kve/cm ² dagelijkse gemiddelde logwaarde (7)			Karkassen na het uitslachten maar vóór het koelen	Verbetering van de hygiëne bij het slachten en herziening van de procesbeheersing	EN ISO 4833-1

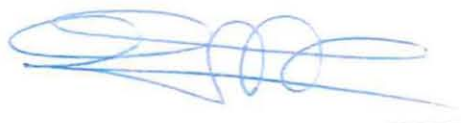
Levensmiddelen categorie	Micro-organisme/-metabool	Grenswaarden (1)		Bemonsterings-schema (2)		Stadium waarvoor het criterium geldt	Corrigerende maatregelen	Referentie-analysemethode (6)
		m	M	n	c			
	<i>Enterobacteriaceae</i>	1,5 log kve/cm ² dagelijkse gemiddelde logwaarde (7)	2,5 log /cm ² dagelijkse gemiddelde logwaarde (7)			Karkassen na het uitslachten maar vóór het koelen	Verbetering van de hygiëne bij het slachten en herziening van de procesbeheersing	EN ISO 21528-2

Gezien om gevoegd te worden bij ons besluit van xxx tot wijziging van het koninklijk besluit van 26 april 2009 betreffende microbiologische criteria voor voedingsmiddelen

Van Koningswege:
De Minister van Volksgezondheid,


Frank VANDENBROUCKE

De Minister van Landbouw,



David CLARINVAL

Annexe à l'arrêté royal du xxx modifiant l'arrêté royal du 26 avril 2009 concernant des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Critères d'hygiène de procédé

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organisme/ Métabolite	Limites (1)		Plan d'échantillonnage (2)		Point d'application du critère	Actions correctives	Méthode d'analyse de référence (6)
		m	M	n	c			
5. Carcasses de lagomorphes	Nombre de colonies aérobies	5 x 10 ⁴ ufc/g	5 x 10 ⁵ ufc/g			Carcasses après l'habillage, mais avant le ressuage	Amélioration de l'hygiène de l'abattage et réexamen des contrôles de procédé	EN ISO 4833-1
	<i>Enterobacteriaceae</i>	1 x 10 ² ufc/g	1 x 10 ³ ufc/g			Carcasses après l'habillage, mais avant le ressuage	Amélioration de l'hygiène de l'abattage et réexamen des contrôles de procédé	EN ISO 21528-2
	<i>Salmonella</i> spp.	Absent dans 25 g		5	0	Carcasses après l'habillage, mais avant le ressuage	Amélioration de l'hygiène de l'abattage et réexamen des contrôles de procédé et l'origine des animaux	EN ISO 6579-1
6. Viandes découpées de lagomorphes	Nombre de colonies aérobies	5 x 10 ⁴ ufc/g	5 x 10 ⁵ ufc/g	5	1	Viande à la fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production et améliorations de la sélection et/ou de l'origine des matières premières	EN ISO 4833-1

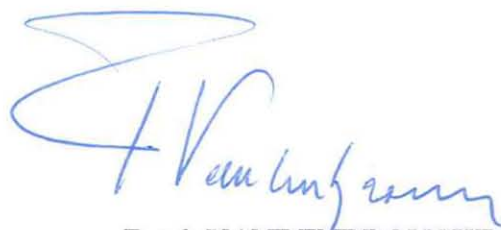
Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organisme/ Métabolite	Limites (1)		Plan d'échantillonnage (2)		Point d'application du critère	Actions correctives	Méthode d'analyse de référence (6)
		m	M	n	c			
	<i>E. coli</i>	50 ufc/g	500 ufc/g	5	1	Viande à la fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production et améliorations de la sélection et/ou de l'origine des matières premières	ISO 16649-1 ou 2
7. Carcasses de gibier d'élevage	Nombre de colonies aérobies	3 log ufc/cm ² log moyen quotidi en (7)	4,5 log ufc/cm ² log moyen quotidi en (7)			Carcasses après l'habillage, mais avant le ressuage	Amélioration de l'hygiène de l'abattage et réexamen des contrôles de procédé	EN ISO 4833-1
	<i>Enterobacteriaceae</i>	1 log ufc/cm ² log moyen quotidi en (7)	2 log ufc/cm ² log moyen quotidi en (7)			Carcasses après l'habillage, mais avant le ressuage	Amélioration de l'hygiène de l'abattage et réexamen des contrôles de procédé	EN ISO 21528-2
	<i>Salmonella</i> spp.	Absence dans la partie examinée de la carcasse		50 (8)	2	Carcasses après l'habillage, mais avant le ressuage	Amélioration de l'hygiène de l'abattage, réexamen des contrôles de procédé et l'origine des animaux	EN ISO 6579-1
8. Carcasses de gibier d'élevage dans de très petits abattoirs qui peuvent appliquer une fréquence d'échantillonnage assouplie	Nombre de colonies aérobies	3 log ufc/cm ² log moyen quotidi en (7)	4,5 log ufc/cm ² log moyen quotidi en (7)			Carcasses après l'habillage, mais avant le ressuage	Amélioration de l'hygiène de l'abattage et réexamen des contrôles de procédé	EN ISO 4833-1

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organisme/ Métabolite	Limites (1)		Plan d'échantillonnage (2)		Point d'application du critère	Actions correctives	Méthode d'analyse de référence (6)
		m	M	n	c			
	<i>Enterobacteriaceae</i>	1 log ufc/cm ² log moyen quotidi en (7)	2 log ufc/cm ² log moyen quotidi en (7)			Carcasses après l'habillage, mais avant le ressuage	Amélioration de l'hygiène de l'abattage et réexamen des contrôles de procédé	EN ISO 21528-2
	<i>Salmonella</i> spp.	Absence dans la partie examinée de la carcasse		5	0	Carcasses après l'habillage, mais avant le ressuage	Amélioration de l'hygiène de l'abattage, réexamen des contrôles de procédé et l'origine des animaux	EN ISO 6579-1
9. Viandes découpées de gibier d'élevage	Nombre de colonies aérobies	5 x 10 ⁵ ufc /g	5 x 10 ⁶ ufc /g	5	2	Viande à la fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production et améliorations de la sélection et/ou de l'origine des matières premières	EN ISO 4833-1
	<i>E. coli</i>	50 ufc /g	500 ufc /g	5	2	Viande à la fin du procédé de fabrication	Améliorations de l'hygiène de production et améliorations de la sélection et/ou de l'origine des matières premières	ISO 16649-1 ou 2
10. Carcasses de bovins, d'ovins, de caprins et d'équidés	Nombre de colonies aérobies	3 log ufc/cm ² log moyen quotidi en (7)	4,5 log ufc/cm ² log moyen quotidi en (7)			Carcasses après l'habillage, mais avant le ressuage	Améliorations de l'hygiène de l'abattage et réexamen des contrôles de procédé	EN ISO 4833-1

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organisme/ Métabolite	Limites (1)		Plan d'échantillonnage (2)		Point d'application du critère	Actions correctives	Méthode d'analyse de référence (6)
		m	M	n	c			
	<i>Enterobacteriaceae</i>	1 log ufc/cm ² log moyen quotidien en (7)	2 log ufc/cm ² log moyen quotidien en (7)			Carcasses après l'habillage, mais avant le ressuage	Améliorations de l'hygiène de l'abattage et réexamen des contrôles de procédé	EN ISO 21528-2
11. Carcasses de porcins	Nombre de colonies aérobies	3,5 log ufc/cm ² log moyen quotidien en (7)	4,5 log ufc/cm ² log moyen quotidien en (7)			Carcasses après l'habillage, mais avant le ressuage	Améliorations de l'hygiène de l'abattage et réexamen des contrôles de procédé	EN ISO 4833-1
	<i>Enterobacteriaceae</i>	1,5 log ufc/cm ² log moyen quotidien en (7)	2,5 log ufc/cm ² log moyen quotidien en (7)			Carcasses après l'habillage, mais avant le ressuage	Améliorations de l'hygiène de l'abattage et réexamen des contrôles de procédé	EN ISO 21528-2

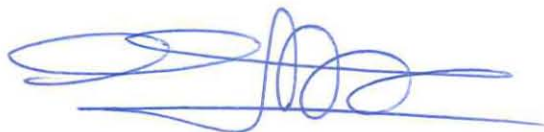
Vu pour être annexé à notre arrêté du xxx modifiant l'arrêté royal du 26 avril 2009 concernant des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Par le Roi :
Le Ministre de la Santé publique,



Frank VANDENBROUCKE

Le Ministre de l'Agriculture,



David CLARINVAL