

Föederalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette

13. JULI 2014 - Königlicher Erlass über die Lebensmittelhygiene - Deutsche
Übersetzung

Der folgende Text ist die deutsche Übersetzung des Königlichen Erlasses vom 13. Juli 2014 über die Lebensmittelhygiene. Diese Übersetzung ist von der Zentralen Dienststelle für Deutsche Übersetzungen in Malmédy erstellt worden.

FÖEDERALAGENTUR FÜR DIE SICHERHEIT DER NAHRUNGSMITTELKETTE

13. JULI 2014 - Königlicher Erlass über die Lebensmittelhygiene

PHILIPPE, König der Belgier, Allen Gegenwärtigen und Zukünftigen, Unser Gruß!

Aufgrund der Verfassung, Artikel 108;

Aufgrund der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene, des Artikels 1 Absatz 3 und des Artikels 13 Absatz 3;

Aufgrund der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs, des Artikels 1 Absatz 5 Buchstabe b Ziffer ii und Buchstabe c;

Aufgrund des Gesetzes vom 5. September 1952 über die Fleischbeschau und den Handel mit Fleisch, des Artikels 13, abgeändert durch die Gesetze vom 15. April 1965, 27. Mai 1997 und 23. Dezember 2009, und des Artikels 14, abgeändert durch das Gesetz vom 13. Juli 1981 und die Königlichen Erlasse vom 9. Januar 1992 und 22. Februar 2001;

Aufgrund des Gesetzes vom 15. April 1965 über die Beschau von Fisch, Geflügel, Kaninchen und Wild und den Handel damit und zur Abänderung des Gesetzes vom 5. September 1952 über die Fleischbeschau und den Handel mit Fleisch, des Artikels 3 § 1 Nr. 1 und 2, abgeändert durch das Gesetz vom 27. Mai 1997 und den Königlichen Erlass vom 22. Februar 2001;

Aufgrund des Gesetzes vom 28. März 1975 über den Handel mit Erzeugnissen der Landwirtschaft, des Gartenbaus und der Seefischerei, des Artikels 3 § 1 Nr. 1 bis 6, abgeändert durch die Gesetze vom 29. Dezember 1990 und 1. März 2007 und durch den Königlichen Erlass vom 22. Februar 2001;

Aufgrund des Gesetzes vom 24. Januar 1977 über den Schutz der Gesundheit der Verbraucher im Bereich der Lebensmittel und anderer Waren, der Artikel 2 und 3, abgeändert durch das Gesetz vom 22. März 1989;

Aufgrund des Gesetzes vom 21. Dezember 1998 über Produktnormen zur Förderung umweltverträglicher Produktions- und Konsummuster und zum Schutz der Umwelt, der Gesundheit und der Arbeitnehmer, des Artikels 9, abgeändert durch die Gesetze vom 28. März 2003 und 27. Juli 2011;

Aufgrund des Gesetzes vom 4. Februar 2000 über die Schaffung der Föederalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette, des Artikels 4 §§ 1 bis 3 und § 5, abgeändert durch die Gesetze vom 22. Dezember 2003 und 20. Juli 2005 und Artikel 5 Absatz 2 Nr. 2, 4, 8, 9 und 16, abgeändert durch das Gesetz vom 22. Dezember 2003;

Aufgrund des Königlichen Erlasses vom 22. Februar 2001 zur Organisation der von der Föederalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette durchgeführten Kontrollen und zur Abänderung verschiedener Gesetzesbestimmungen, des Artikels 3bis, eingefügt durch das Gesetz vom 28. März 2003 und abgeändert durch die Gesetze vom 22. Dezember 2003 und 31. Dezember 2005;

Aufgrund des Königlichen Erlasses vom 4. Februar 1980 über die Inverkehrbringung von zu kühlenden Lebensmitteln;

Aufgrund des Königlichen Erlasses vom 10. November 2005 über den Einzelhandel mit bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs;

Aufgrund des Königlichen Erlasses vom 22. Dezember 2005 über die Lebensmittelhygiene;

Aufgrund des Königlichen Erlasses vom 7. Januar 2014 über die direkte Abgabe kleiner Mengen bestimmter Lebensmittel tierischen Ursprungs durch den Primärerzeuger an den Endverbraucher oder an ein örtliches Einzelhandelsunternehmen;

Aufgrund der Stellungnahme des bei der Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette eingesetzten Beratenden Ausschusses vom 22. Mai 2013;

Aufgrund der Mitteilung Nr. 2013/332/B an die Europäische Kommission vom 21. Juni 2013 in Anwendung von Artikel 8 Absatz 1 der Richtlinie 98/34/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Juni 1998 über ein Informationsverfahren auf dem Gebiet der Normen und technischen Vorschriften und der Vorschriften für die Dienste der Informationsgesellschaft;

Aufgrund der Mitteilung an die Europäische Kommission vom 18. Dezember 2013 in Anwendung von Artikel 13 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene;

Aufgrund der Stellungnahme Nr. 24-2013 des bei der Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette eingesetzten Wissenschaftlichen Ausschusses vom 20. September 2013;

Aufgrund der Stellungnahme des Finanzinspektors vom 7. Januar 2014;

Aufgrund des Einverständnisses des Ministers des Haushalts vom 1. April 2014;

Aufgrund der Auswirkungsanalyse beim Erlass von Vorschriften, durchgeführt gemäß den Artikeln 6 und 7 des Gesetzes vom 15. Dezember 2013 zur Festlegung verschiedener Bestimmungen in Sachen administrative Vereinfachung;

Aufgrund der Konzertierung zwischen den Regionalregierungen und der Föderalbehörde vom 27. April 2014;

Aufgrund des Gutachtens Nr. 55.987/3 des Staatsrates vom 21. Mai 2014, abgegeben in Anwendung von Artikel 84 § 1 Absatz 1 Nr. 2 der am 12. Januar 1973 koordinierten Gesetze über den Staatsrat;

Auf Vorschlag des Ministers der Volksgesundheit und des Ministers der Landwirtschaft und aufgrund der Stellungnahme der Minister, die im Rat darüber beraten haben,

Haben Wir beschlossen und erlassen Wir:

TITEL I - Anwendungsbereich und Begriffsbestimmungen

KAPITEL I – Anwendungsbereich

Artikel 1 - Im vorliegenden Erlass werden die allgemeinen Hygienevorschriften für Lebensmittelunternehmer zur Ergänzung der Verordnung Nr. 852/2004 festgelegt.

KAPITEL II – Begriffsbestimmungen

Art. 2 - Für die Anwendung des vorliegenden Erlasses versteht man unter:

1. **Agentur**: Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette,

2. **Kontrollbehörde**: die Agentur, das vom Minister zugelassene Kontrollorgan oder die vom Minister zugelassene Erzeugerorganisation, der beziehungsweise dem die Agentur Aufgaben in Bezug auf die vor der Ernte durchzuführende Kontrolle übertragen hat,

3. **vor der Ernte durchzuführender Kontrolle:** durch die Kontrollbehörde vor der Ernte durchgeführte Kontrolle einiger Gemüse- und Obstsorten hinsichtlich der Rückstände. Diese Kontrolle umfasst das Entnehmen einer Probe an der Partie, die Analyse der Probe in einem für die Analyse der Rückstände zugelassenen Labor zwecks Prüfung auf das Vorhandensein bestimmter Rückstände und, im Fall der Überschreitung eines oder mehrerer zugelassener Höchstgehalte, die weiteren Maßnahmen in Bezug auf die betreffende Partie,

4. **Partie Pflanzen oder Pflanzenerzeugnisse:** Menge Pflanzen oder Pflanzenerzeugnisse in ihrer ursprünglichen Zusammensetzung, die zu einer einzigen Anbaufläche oder einem einzigen Gewächshaus oder zu einem Teil davon gehören, fast zum selben Zeitpunkt gepflanzt oder gesät wurden, auf dieselbe Weise mit Düngemitteln und Pflanzenschutzmitteln behandelt wurden und deren Ernte noch nicht begonnen hat,

5. **Bioziden:** Biozide im Sinne von Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 528/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Mai 2012 über die Bereitstellung auf dem Markt und die Verwendung von Biozidprodukten,

6. **zu kühlenden Lebensmitteln:** in Anlage IV zu vorliegendem Erlass aufgezählte Lebensmittel,

7. **Kühlraum:** Gerät, Raum oder Beförderungsmittel, das beziehungsweise der unter geeigneten Bedingungen für Lagerung, Aufbewahrung oder Transport im Hinblick auf den Verkauf oder das Anbieten zum Verkauf von zu kühlenden Lebensmitteln benutzt wird,

8. **Wirbelsäule:** in der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Mai 2001 mit Vorschriften zur Verhütung, Kontrolle und Tilgung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien als spezifiziertes Risikomaterial bezeichnete Wirbelsäule,

9. **Verordnung Nr. 852/2004:** Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene,

10. **Verordnung Nr. 853/2004:** Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs,

11. **Minister:** Minister, zu dessen Zuständigkeitsbereich die Sicherheit der Nahrungsmittelkette gehört.

Art. 3 - Für die Anwendung des vorliegenden Erlasses sind ebenfalls die Begriffsbestimmungen anwendbar, die aufgeführt sind:

1. in den Artikeln 2 und 3 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit,

2. in Artikel 2 der Verordnung Nr. 852/2004,

3. in Anhang I der Verordnung Nr. 853/2004,

4. in Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. Februar 2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs und zur Änderung der Richtlinie 91/414/EWG des Rates.

TITEL II - Allgemeine Hygienevorschriften für Lebensmittelunternehmer

KAPITEL I - Lebensmittelunternehmer, die Tiere halten, ernten oder jagen oder Primärerzeugnisse tierischen Ursprungs gewinnen

Abschnitt I – Fischereierzeugnisse

Art. 4 - Lebensmittelunternehmer, die Fischereierzeugnisse züchten, führen regelmäßig Kontrollen sowohl der Fischereierzeugnisse als auch des Wassers durch, insbesondere durch parasitologische, chemische und mikrobiologische Kontrollen, deren Modalitäten vom Minister festgelegt werden können.

Abschnitt II – Schnecken

Art. 5 - Unbeschadet der Bestimmungen von Anhang I Teil A römisch III der Verordnung Nr. 852/2004 führen Lebensmittelunternehmer, die Schnecken züchten, ein Register, das folgende Daten enthält:

1. für verabreichte Medikamente und andere Behandlungen: Kennzeichnung der Partie Tiere (Nummer des Zuchtraums), genaue Bezeichnung der Substanz(en), Nummer der Verschreibung oder des Verwaltungs- und Lieferdokuments, Menge(n), die pro Substanz benutzt wurde(n),
2. für sanitäre Behandlungen des Zuchtraums (Desinfektion, Behandlung mit Pflanzenschutzmitteln, Behandlung mit Bioziden): genaue Kennzeichnung der Substanz, benutzte Menge, Kennzeichnung des behandelten Zuchtraums, Datum der Behandlung, gegebenenfalls Wartezeit,
3. Auftreten einer hohen Sterberate.

KAPITEL II - Lebensmittelunternehmer, die Pflanzenerzeugnisse herstellen oder ernten

Abschnitt I - Allgemeine Bestimmungen über das Führen eines Registers

Art. 6 - § 1 - Lebensmittelunternehmer, die Pflanzenerzeugnisse herstellen oder ernten, führen Register über die Verwendung von Bioziden, die in strukturierter Form folgende Daten enthalten:

1. Art der behandelten Ausrüstung wie Maschinen, Boxpaletten und andere Behälter, Lagereinheit, Fahrzeuge, Einrichtungen,
2. Datum der Verwendung,
3. vollständige Handelsbezeichnung des verwendeten Biozids,
4. angewandte Dosis.

§ 2 - Die in § 1 und in Artikel 67 der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln vorgesehenen Register müssen binnen sieben Tagen nach Verwendung der betreffenden Substanzen ergänzt werden.

Abschnitt II - Zusätzliche Maßnahmen in Bezug auf die Kontrolle des Vorhandenseins von Nitraten und Pestizidrückständen in und auf bestimmten Gemüse- und Obstsorten

Art. 7 - Die Partien der in Anlage I erwähnten Gemüse- oder Obstsorten müssen einer vor der Ernte durchzuführenden Kontrolle unterworfen werden. Die vor der Ernte durchzuführende Kontrolle wird von der Kontrollbehörde durchgeführt.

Art. 8 - Die Kennzeichnungsnummer der Gewächshäuser muss auf einer ihrer Eingangstüren wischfest angebracht sein.

In das in Artikel 67 der Verordnung (EG) Nr. 1107/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 über das Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln vorgesehene Register ist ein Lageplan der betreffenden Anbauflächen und/oder Gewächshäuser aufzunehmen, auf dem die jeweiligen Kennzeichnungsnummern vermerkt sind.

Art. 9 - Es ist verboten, Partien der in Artikel 7 erwähnten Sorten zu vermarkten,

1. ohne von der Kontrollbehörde die Erlaubnis für die Ernte erhalten zu haben,
2. ohne die in Artikel 15 §§ 4 und 6 erwähnten Maßnahmen ergriffen zu haben, die von der Kontrollbehörde auferlegt wurden.

Art. 10 - Die Agentur kann die vor der Ernte durchzuführende Kontrolle einer zugelassenen Einrichtung oder einer zugelassenen Erzeugerorganisation übertragen.

Zulassung der Erzeugerorganisation und des Kontrollorgans

Art. 11 - Um zugelassen zu werden, muss das Kontrollorgan oder die Erzeugerorganisation bei der Agentur einen Antrag zusammen mit allen Belegen einreichen, der folgende Angaben enthält:

1. die Organisation und, für Erzeugerorganisationen, die Mitgliederliste,
2. die Identität einer natürlichen Person, die bestimmt worden ist, um die vor der Ernte durchzuführenden Kontrollen zu verfolgen,
3. die Identität der Personen, die mit der Ausführung von Probenentnahmen beauftragt werden.

Art. 12 - Um von der Agentur zugelassen zu werden und diese Zulassung behalten zu können, muss die Erzeugerorganisation beziehungsweise das Kontrollorgan folgende Bedingungen erfüllen:

1. für alle Partien der in Artikel 7 erwähnten Sorten die Vorschriften von Artikel 14 §§ 2 bis 4 des vorliegenden Erlasses und Artikel 4 des Ministeriellen Erlasses vom 22. Dezember 2005 zur Festlegung der Ausführungsmodalitäten in Bezug auf die im Rahmen der Kontrolle des Vorhandenseins von Nitraten und Pflanzenschutzmittelrückständen in und auf einigen Gemüse- und Obstsorten ergriffenen zusätzlichen Maßnahmen einhalten,
2. die Agentur unverzüglich über die Ergebnisse der Analyse der Partien, bei denen ein oder mehrere zugelassene Höchstgehalte überschritten werden, und über die auferlegten Maßnahmen informieren,
3. der Agentur unverzüglich jede Partie der Sorten, die keine Zulassung für das Inverkehrbringen erhalten hat oder für die die auferlegten Maßnahmen nicht eingehalten worden sind, melden sowie die Art und Weise der Kennzeichnung dieser Sorten und die Registrierungsnummer des betreffenden Erzeugers mitteilen,
4. die Agentur binnen einer Frist von sieben Tagen von jeder Änderung in Bezug auf die in Artikel 11 erwähnten Angaben in Kenntnis setzen,
5. sich der Aufsicht und den Richtlinien der Agentur unterwerfen, insbesondere indem der Agentur auf erstes Verlangen alle Auskünfte erteilt werden, die sie als notwendig erachtet.

Art. 13 - Die Erzeugerorganisationen und die in Anwendung von Artikel 10 des Königlichen Erlasses vom 22. Dezember 2005 über die Lebensmittelhygiene zugelassenen Einrichtungen behalten diese Zulassung, um die vor der Ernte durchzuführenden Kontrollen in Anwendung des vorliegenden Erlasses durchzuführen.

Aussetzung/Entzug der Zulassung

Art. 14 - § 1 - Die Agentur entzieht die Zulassung des Kontrollorgans beziehungsweise der Erzeugerorganisation, wenn eine der in Artikel 12 erwähnten Bedingungen nicht mehr erfüllt ist.

§ 2 - Bei Verstößen, die die Zuverlässigkeit oder die Effizienz der Ausführung der anvertrauten Aufgaben gefährden, kann die Agentur die Aussetzung oder den Entzug der Zulassung anordnen.

§ 3 - Wenn die Agentur der Auffassung ist, dass es Gründe gibt, die eine Anwendung der Bestimmungen von § 1 oder 2 rechtfertigen, teilt sie dem Kontrollorgan beziehungsweise der Erzeugerorganisation per Einschreiben mit Rückschein diese Gründe sowie die geplanten Maßnahmen mit.

§ 4 - Das Kontrollorgan beziehungsweise die Erzeugerorganisation verfügt über eine Frist von fünfzehn Tagen, um der Agentur per Einschreiben seine beziehungsweise ihre Einwände mitzuteilen und gegebenenfalls darum zu bitten, von ihr angehört zu werden. In Ermangelung einer Antwort innerhalb der vorgesehenen Frist fasst die Agentur einen definitiven Beschluss.

§ 5 - Die Agentur prüft die Einwände und, wenn sie feststellt, dass es weiterhin Gründe gibt, die die Anwendung der Bestimmungen von § 1 oder 2 rechtfertigen, notifiziert sie den Beschluss per Einschreiben mit Rückschein.

Vor der Ernte durchzuführende Kontrolle

Art. 15 - § 1 - Im Hinblick auf die vor der Ernte durchzuführende Kontrolle muss das vorgesehene Erntedatum jeder Partie der in Artikel 7 erwähnten Sorten wie folgt im Voraus gemeldet werden:

1. einem zugelassenen Kontrollorgan durch den Betreiber von Lebensmittelunternehmen, die nicht einer zugelassenen Erzeugerorganisation angeschlossen sind, nach den von diesem Organ festgelegten Vorschriften,
2. der Agentur durch Betreiber, die die vor der Ernte durchzuführende Kontrolle von der Agentur ausführen lassen, schriftlich mindestens zehn Tage vor dem vorgesehenen Erntedatum,
3. der zugelassenen Erzeugerorganisation durch Betreiber von Lebensmittelunternehmen, die dieser Organisation angeschlossen sind, nach den von dieser Erzeugerorganisation festgelegten Vorschriften.

§ 2 - Binnen drei Werktagen ab dem Tag der Meldung oder frühestens zehn Tage vor dem mitgeteilten Erntedatum werden den gemeldeten Partien gemäß den vom Minister festgelegten Modalitäten Proben entnommen.

§ 3 - Die im Rahmen der vor der Ernte durchzuführenden Kontrollen entnommenen Proben werden in einem von der Agentur zugelassenen Labor hinsichtlich der Rückstände analysiert, die von der Agentur festgelegt wurden.

§ 4 - Binnen sieben Tagen ab dem Tag der Probeentnahme werden dem Erzeuger das Analyseergebnis sowie das weitere Verfahren von der Kontrollbehörde mitgeteilt.

§ 5 - Die zugelassenen Höchstgehalte an Pestizid- und Nitratrückständen, wie jeweils in der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. Februar 2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs und zur Änderung der Richtlinie 91/414/EWG des Rates und in der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 der Kommission vom 19. Dezember 2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln festgelegt, finden ebenfalls Anwendung auf die in Artikel 7 erwähnten Partien.

§ 6 - Wenn der Gehalt an Rückständen unter Berücksichtigung der Messunsicherheit den Höchstgehalt an Pestizidrückständen und den Höchstgehalt an Nitraten nicht überschreitet, wird die Ernte unverzüglich erlaubt.

Wenn der Gehalt an Rückständen unter Berücksichtigung der Messunsicherheit den Höchstgehalt an Pestizidrückständen oder den Höchstgehalt an Nitraten überschreitet, wird eine neue vor der Ernte durchzuführende Kontrolle durchgeführt.

Abschnitt III - Hygienevorschriften, die auf die direkte Abgabe kleiner Mengen pflanzlicher Primärerzeugnisse durch den Erzeuger an den Endverbraucher oder an ein örtliches Einzelhandelsunternehmen, das sie direkt an den Endverbraucher abgibt, Anwendung finden.

Art. 16 - § 1 - Die Bedingungen von Anlage II zu vorliegendem Erlass finden Anwendung auf die direkte Abgabe kleiner Mengen pflanzlicher Primärerzeugnisse durch den Erzeuger an den Endverbraucher oder an ein örtliches Einzelhandelsunternehmen, das sie direkt an den Endverbraucher abgibt.

§ 2 - Im Rahmen des vorliegenden Erlasses versteht man unter kleinen Mengen pflanzlicher Primärerzeugnisse die Mengen, die von einem Erzeuger erzeugt werden, der höchstens eine Fläche von 50 Ar mit Kartoffeln und Hochstamm-Obst oder eine Fläche von 25 Ar mit Niederstamm-Obst beziehungsweise eine Fläche von 10 Ar pro Sorte mit anderen Pflanzensorten bei einer maximalen Gesamtfläche von 50 Ar bebaut.

§ 3 - Die Artikel 6 bis 15 des vorliegenden Erlasses finden keine Anwendung auf die direkte Abgabe kleiner Mengen pflanzlicher Primärerzeugnisse durch den Erzeuger an den Endverbraucher oder an ein örtliches Einzelhandelsunternehmen, das sie direkt an den Endverbraucher abgibt.

KAPITEL III - Allgemeine Hygienevorschriften für alle Lebensmittelunternehmer

Art. 17 - Vorliegendes Kapitel findet keine Anwendung auf die in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 erwähnten Tätigkeiten.

Abschnitt I - Hygienevorschriften für Lebensmittelunternehmer

Art. 18 - Lebensmittelunternehmer müssen die Hygienevorschriften von Anlage III einhalten, außer wenn sie der Agentur den Nachweis erbringen können, dass andere Maßnahmen oder Mittel zum gleichen Ergebnis führen.

Abschnitt II - Vorschriften für die Temperatur von Lebensmitteln im Einzelhandel

Art. 19 - Die Temperaturvorschriften im vorliegenden Abschnitt finden Anwendung auf alle Einzelhandelsstufen, außer wenn die in Anhang III der Verordnung Nr. 853/2004 festgelegten Temperaturen Anwendung finden.

Temperaturvorschriften für die Kühlkette

Art. 20 - Lebensmittelunternehmer, die zu kühlende Lebensmittel in den Verkehr bringen, dürfen dies nur in einem mit einem Kühlsystem ausgestatteten Kühlraum tun, in dem die erforderlichen Temperaturen gewährleistet sind.

Art. 21 - Der Kühlraum muss mit einem Thermometer mit 1 ° C Genauigkeit ausgestattet sein. In Kühlräumen, in denen Lebensmittel im Hinblick auf ihren Verkauf oder ihre Lieferung an den Endverbraucher ausgelegt werden, muss die Temperatur für die Öffentlichkeit gut sichtbar sein.

Art. 22 - § 1 - Zu kühlende Lebensmittel dürfen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn ihre Temperatur die in Anlage IV aufgeführten Temperaturen nicht überschreitet.

Die Temperatur von Lebensmitteln, die aus mindestens einer der in Anlage IV erwähnten Zutaten bestehen, wird durch die Zutat bestimmt, deren erforderliche Temperatur die niedrigste ist.

Eine kurzzeitige Schwankung der in den Absätzen 1 und 2 auferlegten Temperatur ist für begrenzte Zeit erlaubt, sofern dies aus praktischen Gründen bei der Zubereitung, Beförderung, Lagerung sowie dem Feilhalten und Servieren von Lebensmitteln erforderlich ist und sofern die Gesundheit dadurch nicht gefährdet wird und diese Temperatur nicht um mehr als 3 ° C überschritten wird, die Messunsicherheit einbegriffen.

Diese Schwankungen sind für die in Anlage IV Nr. 9 erwähnten Lebensmittel nicht erlaubt.

§ 2 - Die Bestimmungen von § 1 Absatz 1 finden keine Anwendung:

1. wenn der Hersteller eine andere Temperatur angibt. In diesem Fall und unter der Bedingung, dass der Hersteller nicht dem Sektor der Primärerzeugung oder dem Einzelhandel angehört, wird diese Temperatur zugelassen und eingehalten,
2. wenn eine Abweichung auf einen mit Gründen versehenen Antrag eines Einzelhändlers hin und nach Stellungnahme des bei der Agentur eingesetzten Wissenschaftlichen Ausschusses von der Agentur gewährt worden ist oder in die in Artikel 9 des Königlichen Erlasses vom 14. November 2003 über die Eigenkontrolle, die Meldepflicht und die Rückverfolgbarkeit in der Nahrungsmittelkette erwähnten Leitlinien aufgenommen worden ist. In diesem Fall wird die Temperatur, für die die Agentur ihre Zustimmung gegeben hat, zugelassen und eingehalten,
3. wenn es sich um Lebensmittel handelt, die bei Umgebungstemperatur mikrobiologisch stabil sind. Diese dürfen bei Umgebungstemperatur aufbewahrt werden.

Temperaturvorschriften für die Wärmekette

Art. 23 - Wenn Lebensmittel erwärmt oder warm aufbewahrt werden müssen, müssen sie schnellstmöglich erwärmt werden und ihre Temperatur muss auf mindestens 60 ° C gehalten werden.

Abschnitt III - Hygienevorschriften für den Einzelhandel mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs

Art. 24 - Unbeschadet der besonderen Bestimmungen, die auf spezifische Sektoren Anwendung finden, dürfen Betriebe des Einzelhandels nur von den gemäß Artikel 4 der Verordnung Nr. 853/2004 registrierten oder zugelassenen Betrieben mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs beliefert werden.

Art. 25 - Die Abgabe von Lebensmitteln tierischen Ursprungs durch einen Betrieb des Einzelhandels an andere Betriebe des Einzelhandels stellt eine nebensächliche Tätigkeit auf lokaler Ebene von beschränktem Umfang im Sinne von Artikel 1 Absatz 5 Buchstabe b) Ziffer ii der Verordnung Nr. 853/2004 dar:

1. wenn die jährlich an andere Betriebe des Einzelhandels gelieferte Menge 30 Prozent des Umsatzes der gesamten Jahresproduktion von Lebensmitteln tierischen Ursprungs nicht überschreitet und die belieferten Betriebe des Einzelhandels in einem Umkreis von 80 km liegen oder
2. wenn diese Menge höchstens zwei Betriebe des Einzelhandels betrifft, die in einem Umkreis von 80 km liegen und demselben Unternehmer wie demjenigen gehören, der sie liefert.

In den belieferten Betrieben des Einzelhandels dürfen diese Lebensmittel tierischen Ursprungs nur vor Ort und an den Endverbraucher geliefert oder verkauft werden.

Art. 26 - § 1 - Unbeschadet der besonderen Bestimmungen, die auf spezifische Sektoren Anwendung finden, ist es verboten, in Betrieben des Einzelhandels Folgendes einzuführen, in Besitz zu halten, zum Verkauf auszulegen und zu verkaufen:

1. Frischfleisch oder frische Fischereierzeugnisse, die nicht über die Fleischschau oder die amtliche Kontrolle für genusstauglich erklärt worden sind oder die nicht zur Einfuhr zugelassen worden sind,
2. Fleisch mit einem Kennzeichen zur Angabe, dass es ausschließlich für den häuslichen Bedarf des Eigentümers bestimmt ist,
3. Rind-, Schaf- und Ziegenfleisch, bei dem das spezifizierte Risikomaterial nicht vorher gemäß den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 999/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Mai 2001 mit Vorschriften zur Verhütung, Kontrolle und Tilgung bestimmter transmissibler spongiformer Enzephalopathien entfernt worden ist.

§ 2 - In Abweichung von § 1 Nr. 3 darf Fleisch von mehr als dreißig Monaten alten Rindern, an dem noch Teile der Wirbelsäule festsitzen, unter Einhaltung der in Artikel 27 festgelegten Bedingungen eingeführt und in Besitz gehalten werden.

Art. 27 - § 1 - Betriebe des Einzelhandels, die die Entfernung der Wirbelsäule im Rahmen von Artikel 26 § 2 vornehmen, müssen über die in Artikel 3 § 2 und Anlage III Punkt 2.1 zum Königlichen Erlass vom 16. Januar 2006 zur Festlegung der Modalitäten der von der Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette ausgestellten Zulassungen, Genehmigungen und vorherigen Registrierungen erwähnte Genehmigung für das Entfernen der Wirbelsäule im Rahmen der Maßnahmen zum Schutz gegen transmissible spongiforme Enzephalopathien verfügen.

§ 2 - Bei der Entfernung der Wirbelsäule muss der Betreiber des in § 1 erwähnten Betriebs:

1. frisches Rindfleisch, an dem noch Teile der Wirbelsäule festsitzen, unter Angabe der Anzahl Rinderkörper oder Teile davon, von denen die Wirbelsäule entfernt werden muss, und der Anzahl Rinderkörper oder Teile davon, von denen die Wirbelsäule nicht entfernt werden muss, in dem in Artikel 6 des Königlichen Erlasses vom 14. November 2003 über die Eigenkontrolle, die Meldepflicht und die Rückverfolgbarkeit in der Nahrungsmittelkette vorgesehenen Registrierungssystem registrieren,

2. eine hygienische Arbeitsweise gewährleisten, um eine Kontamination von Fleisch, Geräten, Zubehör, Räumen und Personen durch spezifiziertes Risikomaterial soweit wie möglich zu begrenzen, auf der Grundlage der Empfehlungen des Hohen Rates für Hygiene für den Schutz des Personals, das spezifiziertes Risikomaterial behandelt, von denen ein Exemplar im Betrieb des Einzelhandels vorhanden ist,

3. alle in der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 21. Oktober 2009 mit Hygienevorschriften für nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte erwähnten tierischen Nebenprodukte sammeln, denaturieren und in ausschließlich dazu bestimmten Behältern zwischenlagern; alle auf diese Weise gesammelten tierischen Nebenprodukte werden wie nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte der Kategorie 1 im Sinne der vorerwähnten Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 vom 21. Oktober 2009 behandelt. Der Minister bestimmt die Substanzen, die für diese Denaturierung verwendet werden dürfen.

Art. 28 - In Betrieben des Einzelhandels ist nur die Herstellung von Hackfleisch/Faschiertem zugelassen, das aus Skelettmuskulatur und anhaftendem Fettgewebe stammt, mit Ausnahme von:

1. Kopffleisch, Herzmuskelfleisch, Fleisch aus nicht muskulären Teilen der Linea alba und Fleisch aus dem Hand- und Fußwurzelbereich,

2. Knochenputz,

3. Separatorenfleisch.

Art. 29 - Gemäß Artikel 28 hergestelltes gekühltes Hackfleisch/Faschiertes und gekühlte Fleischzubereitungen, die solches enthalten, dürfen nicht länger als achtundvierzig Stunden nach Herstellung des Hackfleischs/Faschierten zum Verkauf angeboten werden.

TITEL III – Abänderungsbestimmungen

Art. 30 - [Abänderung des Königlichen Erlasses vom 7. Januar 2014 über die direkte Abgabe kleiner Mengen bestimmter Lebensmittel tierischen Ursprungs durch den Primärerzeuger an den Endverbraucher oder an ein örtliches Einzelhandelsunternehmen]

TITEL IV - Aufhebungs- und Schlussbestimmungen

Art. 31 - Es werden aufgehoben:

1. der Königliche Erlass vom 4. Februar 1980 über die Inverkehrbringung von zu kühlenden Lebensmitteln,
2. der Königliche Erlass vom 10. November 2005 über den Einzelhandel mit bestimmten Lebensmitteln tierischen Ursprungs,
3. der Königliche Erlass vom 22. Dezember 2005 über die Lebensmittelhygiene.

Art. 32 - Der Minister der Sozialen Angelegenheiten und der Volksgesundheit und der für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette zuständige Minister, sind, jeder für seinen Bereich, mit der Ausführung des vorliegenden Erlasses beauftragt.

Gegeben zu Brüssel, den 13. Juli 2014

Anlage I - Sorten, die einer vor der Ernte durchzuführenden Kontrolle unterworfen sind

Treibhausgemüse: grüner Salat, Eisbergsalat, Romana-Salat, Eichblattsalat, Lollo rossa, Lollo bionda, Kraussalat, Krauseblättrige Endivie, Feldsalat, Radicchio, Sellerie

Gesehen, um dem Königlichen Erlass vom 13. Juli 2014 über die Lebensmittelhygiene beigefügt zu werden

Anlage II - Hygienevorschriften, die auf die direkte Abgabe kleiner Mengen pflanzlicher Primärerzeugnisse durch den Erzeuger pflanzlicher Primärerzeugnisse an den Endverbraucher oder an ein örtliches Einzelhandelsunternehmen, das sie direkt an den Endverbraucher abgibt, Anwendung finden

1. Die Lebensmittelunternehmer müssen so weit wie möglich sicherstellen, dass Primärerzeugnisse im Hinblick auf eine spätere Verarbeitung vor Kontaminationen geschützt werden.
 2. Lebensmittelunternehmer, die Pflanzenerzeugnisse erzeugen oder ernten, müssen die jeweils angemessenen Maßnahmen treffen, um:
 - a) die Anlagen, Ausrüstungen, Behälter, Transportkisten, Fahrzeuge und Schiffe zu reinigen und erforderlichenfalls nach der Reinigung in geeigneter Weise zu desinfizieren,
 - b) erforderlichenfalls hygienische Produktions-, Transport- und Lagerbedingungen für die Pflanzenerzeugnisse sowie deren Sauberkeit sicherzustellen,
 - c) erforderlichenfalls zur Vermeidung von Kontaminationen Trinkwasser oder sauberes Wasser zu verwenden,
 - d) sicherzustellen, dass das an der Behandlung von Lebensmitteln beteiligte Personal gesund ist und von Gesundheitsrisiken in Kenntnis gesetzt wird,
 - e) Kontaminationen durch Tiere und Schädlinge so weit wie möglich vorzubeugen,
 - f) Abfälle und gefährliche Stoffe so zu lagern und so damit umzugehen, dass eine Kontamination verhindert wird,
 - g) die Ergebnisse einschlägiger Analysen von Pflanzenmaterialproben oder sonstiger Proben, die für die menschliche Gesundheit von Belang sind, zu berücksichtigen,
 - h) Pflanzenschutzmittel und Biozide nach den einschlägigen Vorschriften korrekt zu verwenden.
 3. Die Lebensmittelunternehmer treffen geeignete Abhilfemaßnahmen, wenn sie über Probleme unterrichtet werden, die im Rahmen der amtlichen Überwachung festgestellt werden.
- Gesehen, um dem Königlichen Erlass vom 13. Juli 2014 über die Lebensmittelhygiene beigefügt zu werden

Anlage III - Allgemeine Hygienevorschriften für alle Lebensmittelunternehmer

KAPITEL I - Allgemeine Vorschriften für Betriebsstätten, in denen mit Lebensmitteln umgegangen wird (ausgenommen Betriebsstätten, die in Kapitel II erwähnt sind)

1. Die Einrichtungen zum Händewaschen und -trocknen sind so gestaltet, dass die Ausbreitung von Schmutz verhindert wird. Die Nutzung der Einrichtungen zum Händewaschen darf keinen direkten Kontakt zwischen Händen und Wasserhähnen erfordern. Es müssen genügend Handwaschbecken in Nähe der Toiletten vorhanden sein.
2. Es müssen genügend Toiletten mit Wasserspülung und Kanalisationsanschluss vorhanden sein. Toilettenräume müssen sauber und stets instand gehalten sein. Toilettenräume dürfen auf keinen Fall unmittelbar in Räume öffnen, in denen mit unverpackten Lebensmitteln umgegangen wird beziehungsweise in denen unverpackte Lebensmittel gelagert werden.
3. Punkt 2 findet keine Anwendung in Zentren für Kleinkindbetreuung für Toiletten und Töpfchen, die von Kleinkindern und Kindern benutzt werden, und in Wickelräumen, unter der Bedingung, dass diese Räumlichkeiten ausreichend Platz für die hygienische Ausführung der Tätigkeiten bieten. Töpfchen und Toiletten für Kinder dürfen sich nicht in der Küche befinden. Das Wechseln der Windeln darf nicht auf Oberflächen vorgenommen werden, auf denen mit Lebensmitteln umgegangen wird.
4. Die im Königlichen Erlass vom 22. Mai 2003 über das Inverkehrbringen und die Verwendung von Biozid-Produkten erwähnten Biozide, mit Ausnahme der in Artikel 79 dieses Erlasses erwähnten Biozide, müssen den Bestimmungen des vorerwähnten Erlasses in Bezug auf die vom Minister erteilte Zulassung genügen und so verwendet werden, dass sie keine Auswirkungen auf die Geräte, das Material, die Ausgangserzeugnisse und die im vorliegenden Erlass erwähnten Lebensmittel haben.
5. Durch die Verwendung von Pestiziden, Insektenvertilgungsmitteln und anderen mehr oder weniger giftigen Substanzen darf nicht die Gefahr bestehen, dass die Lebensmittel verschmutzt werden. Sie müssen gemäß den Vorschriften des Erzeugers gebraucht werden.
6. Wenn die Menge der behandelten Erzeugnisse die regelmäßige oder permanente Anwesenheit der Agentur erforderlich macht, müssen die Niederlassungen über eine ausreichend ausgestattete und abschließbare Räumlichkeit oder Vorrichtung verfügen, die ausschließlich der Agentur zur Verfügung steht.
7. In den Niederlassungen müssen ausreichend Platz und Vorrichtungen vorhanden sein, die es ermöglichen, die amtliche Kontrolle jederzeit wirksam durchzuführen.

KAPITEL II - Besondere Vorschriften für Verkaufsautomaten sowie für ortsveränderliche und/oder nicht ständige Betriebsstätten (wie Verkaufszelte, Marktstände, mobile Verkaufsfahrzeuge und Messestände)

1. Auf dem Verkaufsautomaten müssen an einer gut sichtbaren Stelle der Name oder Firmenname, die Unternehmensnummer, die Anschrift in Belgien und die Telefonnummer des Unternehmers angebracht sein, dem die Zulassung oder Registrierung ausgestellt worden ist und/oder der für die Einhaltung der in Bezug auf diesen Automaten anwendbaren Hygienevorschriften verantwortlich ist.
2. Wenn die Temperatur, bei der die Lebensmittel aufbewahrt werden müssen, nicht mehr eingehalten wird, muss der Verkauf der Lebensmittel durch eine automatische Sperre des Verkaufsautomaten oder eine gleichwertige von der Agentur genehmigte Methode verhindert werden. Das Gerät darf erst erneut benutzt werden, nachdem alle enthaltenen Lebensmittel, die in Anlage IV erwähnt sind, entfernt und für den menschlichen Verzehr unbrauchbar gemacht wurden.

3. Vorbehaltlich der Rechtsvorschriften über Verkaufsautomaten kann der Verkauf von Rohmilch über einen Verkaufsautomaten an den Endverbraucher erfolgen, sofern folgende Bedingungen erfüllt sind:

a) Der Behälter des Automaten darf nur Milch aus ein und demselben Milcherzeugungsbetrieb enthalten.

b) Der Behälter dieses Automaten darf nur mit Milch gefüllt werden, die gemäß Anhang III Abschnitt IX Kapitel I römisch II Buchstabe B Nummer 2 Buchstabe a) der Verordnung Nr. 853/2004 im Milcherzeugungsbetrieb bereits auf eine Höchsttemperatur von 6 ° C abgekühlt worden ist.

c) Wenn der Behälter gefüllt wird, muss die eventuell noch vorhandene Milch entsorgt werden. Diese Milch darf nicht mehr für den menschlichen Verzehr verwendet werden.

d) Auf dem Milchautomaten müssen gut sichtbar folgende Hinweise angebracht sein:

- "Rohmilch. Vor dem Verzehr abkochen."

- "Bei einer t° von + 6,0 ° C aufbewahren."

- "Bis zum [Datum in TT/MM] verzehren." Bei der Berechnung der maximalen Aufbewahrungsfrist ist zu berücksichtigen, dass der Zeitraum zwischen dem Melken und dem Ende der maximalen Aufbewahrungsfrist 72 Stunden nicht überschreitet. Wenn eine Milchmischung aus unterschiedlichen Melkgängen zu verschiedenen Zeitpunkten verkauft wird, läuft die Frist von 72 Stunden ab dem Zeitpunkt des ersten Melkgangs.

4. Mit Ausnahme von Milch ist der Verkauf von Lebensmitteln tierischen Ursprungs, die nicht im Sinne des Königlichen Erlasses vom 13. September 1999 über die Etikettierung von vorverpackten Lebensmitteln vorverpackt sind, über Verkaufsautomaten verboten.

5. Ortsveränderliche Betriebsstätten, in denen die in Anlage IV Punkte 1 bis 10 erwähnten Lebensmittel vermarktet werden und die gekühlt oder warm aufzubewahren sind, müssen folgende Bedingungen erfüllen:

1. Wände und Dach müssen aus starrem Material sein; die Innenseite des Fußbodens, der Wände und des Daches muss aus hartem, glattem, lecksicherem, abwaschbarem und ungiftigem Material bestehen oder damit bezogen sein.

2. Die für die Öffentlichkeit offenen Seiten müssen mit einer Vorrichtung versehen sein, sodass die Lebensmittel nicht von der Öffentlichkeit angefasst werden können und vor Staub, Sonne und Verunreinigungen von außen geschützt sind.

6. Nicht ständige Betriebsstätten müssen in Bezug auf die Installation den Anforderungen genügen, die im vorangehenden Punkt über ortsveränderliche Betriebsstätten vorgesehen sind.

Wenn die nicht ständige Betriebsstätte jedoch in einem mit Seitenwänden ausgestatteten, überdeckten Bereich eingerichtet ist, finden die Anforderungen in Bezug auf das Dach keine Anwendung.

KAPITEL III – Lebensmittelabfälle

1. Im Gaststättengewerbe dürfen Lebensmittelabfälle von Tellern, Gläsern, Tassen oder Schüsseln, die dem Verbraucher serviert worden sind, nicht für den menschlichen Verzehr verwendet werden.

2. Im Einzelhandel mit Lebensmitteln tierischen Ursprungs werden nicht für den menschlichen Verzehr bestimmte tierische Nebenprodukte bis zur Abfuhr durch einen zugelassenen Sammler bei angepasster Temperatur zwischengelagert.

KAPITEL IV - Persönliche Hygiene

1. Personen, die direkt mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, müssen mittels einer ärztlichen Bescheinigung nachweisen, dass kein medizinischer Grund ihrer Tätigkeit im Lebensmittelsektor entgegensteht.

1.1 Die Bescheinigung muss von einem Arzt ausgestellt werden und folgende Angaben enthalten:

- Name der untersuchten Person,
- Bescheinigung, dass diese Person dafür geeignet ist, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen (oder gleichwertiger Vermerk),
- gegebenenfalls Angabe bestimmter spezifischer Vorbeugungsmaßnahmen, die ergriffen werden müssen, um eine Kontamination der Lebensmittel zu vermeiden,
- Name und Unterschrift des Arztes,
- Datum der Ausstellung der Bescheinigung.

1.2 Die Gültigkeitsdauer der Bescheinigung beträgt höchstens drei Jahre. Wenn jedoch Personen ihre Tätigkeiten aufgrund der Tatsache einstellen müssen, dass sie an einer Krankheit erkrankt sind oder Träger einer Krankheit sind, die durch Lebensmittel übertragen werden kann, können sie ihre Tätigkeiten erst nach Erhalt einer neuen Bescheinigung wieder aufnehmen.

1.3 Die Bescheinigung muss den mit der Kontrolle beauftragten Personen auf Verlangen vorgelegt werden.

2. In allen vom Personal benutzten Toiletten ist gut sichtbar und unverwischbar der Hinweis anzubringen, dass das Händewaschen nach Benutzung der Toiletten obligatorisch ist.

KAPITEL V – Lebensmittelbestimmungen

1. Haustiere dürfen nicht an Orte gelangen, an denen Lebensmittel behandelt oder gelagert werden, beziehungsweise an denen mit ihnen umgegangen wird.

Dieses Verbot findet keine Anwendung auf:

- Heimtiere, die in Räume oder Teile von Räumen gebracht werden, die ausschließlich für den Verbrauch von Lebensmitteln benutzt werden, sofern die Tiere keine Ansteckungsgefahr darstellen,
- Hunde, die für die Begleitung von Personen mit Behinderung notwendig sind, und dies allein in den für die Öffentlichkeit zugänglichen Räumen.

2. Besondere Hygieneanforderungen in Ladenlokalen

a) Unverpackte Lebensmittel, mit Ausnahme von frischem Obst und frischem Gemüse, müssen so zum Kauf angeboten werden, dass sie nicht von Verbrauchern angefasst werden können. Diese Bestimmung findet keine Anwendung auf den Selbstbedienungsverkauf, sofern geeignete Maßnahmen ergriffen werden, um eine mögliche Verunreinigung oder einen möglichen Verderb durch die Öffentlichkeit zu vermeiden.

b) Bei ungeschnittenem und unverpacktem Brot sowie unverpackter Feinbackware, wie im Königlichen Erlass vom 2. September 1985 über Brot und andere Backwaren erwähnt, mit Ausnahme von Erzeugnissen, die Konditoreicreme enthalten und im Selbstbedienungsverkauf angeboten werden sollen, sind folgende Maßnahmen (oder jedes andere gleichwertige Verfahren, durch das dieselben Ergebnisse erzielt werden) zu ergreifen:

i) Diese Erzeugnisse müssen in Möbeln zum Kauf angeboten werden, die mit Klappfenstern geschützt und, falls nötig, mit Zangen ausgestattet sind.

ii) In der Nähe der Klappfenster muss ein deutlich sichtbarer Hinweis angebracht sein, wie die Verbraucher sich auf hygienische Art und Weise bedienen sollen.

iii) Diese Erzeugnisse müssen so zum Kauf angeboten werden, dass ein Verantwortlicher darüber wachen kann, dass kein Missbrauch stattfindet.

Gesehen, um dem Königlichen Erlass vom 13. Juli 2014 über die Lebensmittelhygiene beigefügt zu werden

Anlage IV - Liste der zu kühlenden Lebensmittel und Temperaturvorschriften

Art der Lebensmittel	Aufbewahrungstemperatur
1. Gekühltes Frischfleisch von Huftieren, Farmwild und Großwild,	+ 7,0 ° C
2. Frische gekühlte Schlachtabfälle von Huftieren, Farmwild, frei lebendem Wild, Geflügel und Hasentieren,	+ 4,0 ° C
3. Gekühltes Frischfleisch von Geflügel, Zuchtlaufvögeln, Hasentieren und Kleinwild,	+ 4,0 ° C
4. Fleischerzeugnisse,	+ 7,0 ° C
5. Hackfleisch/Faschiertes und Fleischzubereitungen,	+ 4,0 ° C
6. Fleischextrakte, ausgeschmolzene tierische Fette, Grieben, gesalzenes Blut, gesalzenes Blutplasma und bearbeitete Mägen, Blasen und Därme,	+ 7,0 ° C
7. Lebende Muscheln, lebende Stachelhäuter, lebende Manteltiere, lebende Meeresschnecken,	Temperatur, die keine schädlichen Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit und die Lebensfähigkeit hat, bei einer Höchsttemperatur von 10 ° C
8. Lebend aufbewahrte Fischereierzeugnisse,	Temperatur, die die Lebensmittelsicherheit und die Lebensfähigkeit nicht beeinträchtigt
9. Frische Fischereierzeugnisse, ganz oder zubereitet, frische Schnecken und frische Froschschenkel, frische essbare Teile von Meeressäugtieren und Wasserreptilien sowie Erzeugnisse von gekochten oder gekühlten Schalen- und Weichtieren,	Annähernde Schmelzeisttemperatur von höchstens + 4 ° C
10. Verarbeitete Fischereierzeugnisse sowie verarbeitete Erzeugnisse von Schnecken, Froschschenkeln, essbaren Teilen von Meeressäugtieren und Wasserreptilien,	+ 4,0 ° C
11. Rohmilch,	+ 6,0 ° C

12. Kartoffel- oder Gemüsesalate beziehungsweise -kroketten, oder Gerichte und Speisen aus einem oder mehreren dieser Lebensmittel,	+ 7,0 ° C
13. Geschnittenes Obst oder Gemüse, eine oder mehrere Sorten; frisch gepresste Obst- oder Gemüsesäfte, eine oder mehrere Sorten,	+ 7,0 ° C
14. Keimlinge oder junge Sprossen,	+ 7,0 ° C
15. Pasteurisierte Milch, frische oder pasteurisierte Sahne, frische oder pasteurisierte Buttermilch,	+ 7,0 ° C
16. Joghurt und andere fermentierte Milch, die keiner Wärmebehandlung unterzogen und nicht aseptisch abgefüllt worden ist,	+ 7,0 ° C
17. Frischkäse, Käseaufschnitt,	+ 7,0 ° C
18. Flüssige Eiprodukte, deren Zuckergehalt unter 50 Prozent liegt oder deren Kochsalzgehalt unter 15 Prozent liegt,	+ 7,0 ° C
19. Konditoreiwaren mit Sahne beziehungsweise Sahneersatzstoffen oder mit einer Creme aus oder mit im Königlichen Erlass vom 24. Mai 1976 über Pulver und andere zusammengesetzte Erzeugnisse für die Zubereitung von Pudding und ähnlichen Waren erwähnten Erzeugnissen,	+ 7,0 ° C
20. geschälte gekochte Eier,	+ 7,0 ° C
21. Lebensmittel mit einem Hinweis darauf, dass sie kühl aufzubewahren sind, ohne dass eine spezifische Aufbewahrungstemperatur angegeben ist.	+ 7,0 ° C

Gesehen, um dem Königlichen Erlass vom 13. Juli 2014 über die Lebensmittelhygiene beigelegt zu werden

PHILIPPE

Von Königs wegen:

Die Ministerin der Volksgesundheit

Frau L. ONKELINX

Die Ministerin der Landwirtschaft

Frau S. LARUELLE