

FEDERALE OVERHEIDSDIENST VOLKSGEZONDHEID,  
VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN  
EN LEEFMILIEU

[C – 2024/001125]

4 FEBRUARI 2024. — Koninklijk besluit betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water dat in voedingsmiddelenrichtingen verpakt wordt of dat voor de fabricage en/of het in de handel brengen van voedingsmiddelen wordt gebruikt

FILIP, Koning der Belgen,

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

Gelet op het uitvoeringsbesluit (EU) nr. 2022/679 van de Commissie van 19 januari 2022 tot vaststelling van een aandachtstoffenlijst met tot bezorgdheid aanleiding gevende stoffen en verbindingen in water dat voor menselijke consumptie is bestemd als bedoeld in richtlijn (EU) 2020/2184 van het Europees Parlement en de Raad;

Gelet op van de Grondwet, artikel 108;

Gelet op de wet van 14 augustus 1933 betreffende de bescherming van drinkwaters, artikel 1, eerste lid, 1°;

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, artikel 2, gewijzigd bij de wet van 12 juli 2022, artikel 3, 2° en 3°, a) gewijzigd bij de wet van 22 maart 1989, artikel 5, §§ 1, 2 en 4, artikel 18, § 1, gewijzigd bij de wetten van 22 maart 1989 en 12 december 2003 en artikel 20, § 1;

Gelet op de wet van 4 februari 2000 houdende oprichting van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, de artikelen 4, §§ 1 tot 3, en 5, tweede lid, 9°;

Gelet op het advies van de inspecteur van Financiën, gegeven op 24 april 2023;

Gelet op de impactanalyse van de regelgeving, uitgevoerd overeenkomstig artikels 6 en 7 van de wet van 15 december 2013 houdende diverse bepalingen inzake administratieve vereenvoudiging;

Gelet op advies 74.319/1 van de Raad van State, gegeven op 11 september 2023, met toepassing van artikel 84, § 1, eerste lid, 2°, van de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973;

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 het koninklijk besluit van 8 februari 1999 betreffende natuurlijk mineraal water en bronwater;

Overwegende het koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen;

Op de voordracht van de Minister van Volksgezondheid en de Minister van Landbouw, en op het advies van de in Raad vergaderde Ministers,

Hebben Wij besloten en besluiten Wij :

**Artikel 1. Inleidende bepaling en doelstellingen.**

§ 1. Dit besluit voorziet in de gedeeltelijke omzetting van richtlijn 2020/2184/EU van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2020 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water.

§ 2. Dit besluit heeft tot doel de gezondheid van de mens te beschermen tegen de schadelijke gevolgen van verontreiniging van voor menselijke consumptie bestemd water door ervoor te zorgen dat het gezond en schoon is.

**Art. 2. Definities.**

Voor de toepassing van dit besluit, gelden in voorkomend geval de definities van de artikelen 2 en 3 van 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, en wordt verstaan onder:

1° Voor menselijke consumptie bestemd water, hierna "water" genoemd :

a) al het water dat onbehandeld of na behandeling in flessen of recipiënten in de handel wordt gebracht, inclusief bronwater;

b) al het water dat in voedingsmiddelenbedrijven wordt gebruikt voor de fabricage, de verwerking, de bewaring en/of in de handel brengen van voedingsmiddelen;

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

[C – 2024/001125]

4 FEVRIER 2024. — Arrêté royal relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise sur le marché de denrées alimentaires

PHILIPPE, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, Salut.

Vu la décision d'exécution (UE) n° 2022/679 de la Commission du 19 janvier 2022 établissant une liste de vigilance des substances et composés préoccupants pour les eaux destinées à la consommation humaine en application de la directive (UE) 2020/2184 du Parlement européen et du Conseil ;

Vu de la Constitution, l'article 108;

Vu la loi du 14 août 1933 concernant la protection des eaux de boisson, l'article 1<sup>er</sup>, alinéa 1<sup>er</sup>, 1°;

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, l'article 2, modifié par la loi du 12 juillet 2022, l'article 3, 2° et 3°, a), modifié par la loi du 22 mars 1989, l'article 5, §§ 1<sup>er</sup>, 2 et 4, l'article 18, § 1<sup>er</sup>, modifié par les lois du 22 mars 1989 et 12 décembre 2003 et l'article 20, § 1<sup>er</sup> ;

Vu la loi du 4 février 2000 relative à la création de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, les articles 4, §§ 1<sup>er</sup> à 3, 5, alinéa 2, 9° ;

Vu l'avis de l'Inspecteur des Finances, donné le 24 avril 2023 ;

Vu l'analyse d'impact de la réglementation réalisée conformément aux articles 6 et 7 de la loi du 15 décembre 2013 portant dispositions diverses en matière de simplification administrative ;

Vu l'avis 74.319/1 du Conseil d'Etat, donné le 11 septembre 2023, en application de l'article 84, § 1<sup>er</sup>, alinéa 1<sup>er</sup>, 2°, des lois sur le Conseil d'Etat, coordonnés le 12 janvier 1973 ;

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 l'arrêté royal du 8 février 1999 concernant les eaux minérales naturelles et les eaux de source ;

Considérant l'arrêté royal du 14 novembre 2003 royal relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire ;

Sur la proposition du Ministre de la Santé publique et du Ministre de l'Agriculture, et de l'avis des Ministres qui en ont délibéré en Conseil,

Nous avons arrêté et arrêtons :

**Article 1<sup>er</sup>. Disposition préliminaire et objectifs.**

§ 1<sup>er</sup>. Le présent arrêté transpose partiellement la directive 2020/2184/EU du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2020 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine.

§ 2. Les objectifs du présent arrêté sont de protéger la santé humaine des effets néfastes de la contamination des eaux destinées à la consommation humaine en garantissant la salubrité et la propreté de celles-ci.

**Art. 2. Définitions.**

Aux fins du présent arrêté, les définitions visées aux articles 2 et 3 du règlement (CE) n° 178/2002 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 s'appliquent le cas échéant, et on entend par :

1° Eaux destinées à la consommation humaine, ci-après dénommées « eaux » :

a) toutes les eaux, soit en l'état, soit après traitement, qui sont mises sur le marché en bouteilles ou en récipients , y compris les eaux de source ;

b) toutes les eaux utilisées dans les entreprises du secteur alimentaire pour la fabrication, la transformation, la conservation et/ou la mise sur le marché de denrées alimentaires ;

2° “gevaarlijke gebeurtenis”: een gebeurtenis als gevolg waarvan gevaren worden geïntroduceerd in, of niet worden verwijderd uit het watervoorzieningsstelsel;

3° “FAVV”: het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen;

4° “FOD Volksgezondheid”: het Directoraat-generaal Dier, Plant en Voeding van de Federale overheidsdienst Volksgezondheid, Veiligheid van de Voedselketen en Leefmilieu.

### Art. 3. Toepassingsgebied.

Dit besluit is van toepassing op water dat:

1° in flessen of recipiënten wordt gedaan zoals bronwater of tafelwater;

2° in voedingsmiddelenbedrijven wordt gebruikt voor de fabricage, de verwerking, de bewaring en/of in de handel brengen van voedingsmiddelen;

3° aan voedingsmiddelenbedrijven wordt geleverd vanuit een tank-schip of tankauto of een andere voorziening dan het openbare distributiesysteem, voor de fabricage, de verwerking, de bewaring en/of in de handel brengen van voedingsmiddelen.

### Art. 4. Vrijstellingen en afwijkingen.

§ 1<sup>er</sup>. Dit besluit is niet van toepassing op:

1° natuurlijk mineraalwater;

2° medicinaal water

3° wanneer de wetgeving het mogelijk maakt om niet-drinkbaar water of schoon water te gebruiken voor welbepaalde stadia van productie, fabricage, verwerking en/of het in de handel brengen van voedingsmiddelen

§ 2. De vereisten van bijlage 1, deel A, zijn niet van toepassing op bronwaters.

§ 3. Het artikel 11 van dit besluit is niet van toepassing voor waters als benoemd in artikel 3, 2°, wanneer ze via een openbaar distributie leidingnetwerk worden verdeeld, behalve wanneer dat water een behandeling ondergaat voordat het op de plaats(en) van naleving komt en deze behandeling de naleving van de algemene verplichtingen van artikel 5, a) en b) of de veiligheid van het uiteindelijke voedingsmiddel in gevaar kan brengen. In dat geval kunnen de in artikel 11 bedoelde monitoringverplichtingen, voor wat betreft de analytische controle van het water, beperkt worden tot de relevante parameters die door deze behandeling worden beïnvloed.

§ 4. 1° Het FAVV kan vrijstellingen of afwijkingen toekennen aan exploitanten van voedingsmiddelenbedrijven met betrekking tot de vereisten van artikel 11 en de bijlagen van dit besluit voor waters bedoeld in artikel 3, 2°, indien wordt gesteld, op basis van een risico-evaluatie, dat de kwaliteit van waters bedoeld in artikel 3, 2° de gezondheid en de veiligheid van voedingsmiddelen niet kan beïnvloeden, en mits de watervoorziening van die voedingsmiddelenbedrijven voldoet aan de relevante verplichtingen met name op grond van de procedures inzake de beginselen van gevarenanalyse en kritische controlepunten (“HACCP”) en verplichtingen tot corrigerende maatregelen op grond van relevante levensmiddelenwetgeving van de Unie.

2° Het FAVV stelt de modaliteiten van aanvraag en de voorwaarden voor het toekennen van deze vrijstellingen en deze afwijkingen vast. De exploitanten van voedingsmiddelenbedrijven verstrekken aan het FAVV de gegevens die voor de risico-evaluatie nodig zijn. Het FAVV informeert de FOD Volksgezondheid over de vrijstellingen en de afwijkingen die het toestaat.

### Art. 5. Algemene verplichtingen.

Het is verboden water te gebruiken dat niet gezond en schoon is.

Water is gezond en schoon als aan alle onderstaande eisen wordt voldaan:

a) dat water bevat geen micro-organismen, parasieten of andere stoffen in hoeveelheden of concentraties die gevaar voor de gezondheid van de consument kunnen opleveren;

b) dat water voldoet aan de minimumvereisten gespecificeerd in de bijlage 1, delen A en B;

c) de exploitant van voedingsmiddelenbedrijven hebben alle andere nodige maatregelen getroffen om te voldoen aan artikelen 7 tot 12.

### Art. 6. Schadelijk verklaarde waters.

Voor de toepassing van artikel 18 van de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere producten, wordt het water, dat niet voldoet aan de bepalingen van artikel 5, a) en b) schadelijk verklaard, behalve in het geval van afwijkingen of vrijstellingen toegestaan overeenkomstig artikel 4, § 4.

### Art. 7. Kwaliteitseisen.

§ 1e. De waarden van de parameters opgenomen in bijlage 1, delen A en B zijn minimumvereisten voor de waterkwaliteit.

§ 2. De waarden van de indicatorparameters opgenomen in bijlage 1, deel C worden uitsluitend vastgesteld voor monitoringdoeleinden en om aan de bepalingen van artikel 12 te voldoen.

2° « Événement dangereux » : un événement qui introduit des dangers dans le système d’approvisionnement en eaux, ou qui ne supprime pas ces dangers du système ;

3° « AFSCA » : l’Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire ;

4° « SPF Santé » : la Direction générale Animaux, Plantes et Aliments du Service Public Fédéral Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement.

### Art. 3. Champ d’application.

Le présent arrêté est d’application aux eaux qui :

1° sont mises en bouteilles ou en récipients telles que par exemples les eaux de source ou les eaux de table ;

2° sont utilisées dans les entreprises du secteur alimentaire pour la fabrication, la transformation, la conservation et/ou la mise sur le marché de denrées alimentaires;

3° sont fournies à un établissement alimentaire à partir d’un camion-citerne, d’un bateau-citerne ou de tout dispositif autre que le réseau de distribution publique, pour la fabrication, la transformation, la conservation et/ou la mise sur le marché de denrées alimentaires .

### Art. 4. Exemptions et dérogations.

§ 1<sup>er</sup>. Le présent arrêté ne s’applique pas :

1° aux eaux minérales naturelles ;

2° aux eaux médicinales

3° lorsque la législation permet la possibilité d’utiliser de l’eau non potable ou de l’eau propre aux étapes spécifiées de la production, de la fabrication, de la transformation et/ou de la mise sur le marché de denrées alimentaires.

§ 2. Les exigences de l’annexe 1, partie A, ne s’appliquent pas aux eaux de source.

§ 3. L’article 11 du présent arrêté ne s’applique pas aux eaux visées à l’article 3, 2°, lorsqu’elles sont fournies à partir d’un réseau de distribution publique, sauf lorsque ces eaux subissent un traitement avant le(s) point(s) de conformité et que ce traitement est susceptible de compromettre le respect des obligations générales énoncées à l’article 5, a) et b) ou la sécurité de la denrée alimentaire finale. Dans ce cas, les obligations de surveillance visées à l’article 11, en ce qui concerne le contrôle analytique de l’eau, peuvent se limiter aux paramètres pertinents qui sont touchés par ce traitement

§ 4. 1° L’AFSCA peut octroyer des exemptions ou des dérogations aux exploitants du secteur alimentaire en ce qui concerne les exigences de l’article 11 et des annexes du présent arrêté pour les eaux visées à l’article 3, 2°, s’il est établi, sur base d’une évaluation des risques, que la qualité des eaux visées à l’article 3, 2° ne peut pas affecter la salubrité et la sécurité des denrées alimentaires finales, et pour autant que l’approvisionnement en eau de ces exploitants soit conforme aux obligations correspondantes, en particulier dans le cadre des procédures relatives aux principes d’analyse des dangers et de maîtrise des points critiques (« HACCP ») et des mesures correctives en vertu de la législation pertinente de l’Union sur les denrées alimentaires.

2° L’AFSCA fixe les modalités de demande et les conditions d’octroi de ces exemptions et de ces dérogations. Les exploitants du secteur alimentaire fournissent à l’AFSCA les données qui sont nécessaires à l’évaluation des risques. L’AFSCA informe le SPF Santé des exemptions et des dérogations qu’elle octroie.

### Art. 5. Obligations générales.

Il est interdit d’utiliser des eaux qui ne sont pas salubres et propres.

Les eaux sont salubres et propres si toutes les exigences suivantes sont remplies :

a) ces eaux ne contiennent pas un nombre ou une concentration de micro-organismes, de parasites ou de substances constituant un danger potentiel pour la santé humaine ;

b) ces eaux sont conformes aux exigences minimales énoncées à l’annexe 1, parties A et B ;

c) les exploitants du secteur alimentaire ont pris toutes les autres mesures nécessaires pour se conformer aux articles 7 à 12.

### Art. 6. Eaux déclarées nuisibles.

Pour l’application de l’article 18 de 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 eaux qui ne satisfont pas aux dispositions de l’article 5, a) et b) sont déclarées nuisibles, sauf en cas de dérogations ou exemptions octroyées conformément à l’article 4, § 4.

### Art. 7. Normes de qualité.

§ 1<sup>er</sup>. Les valeurs des paramètres figurant à l’annexe 1, parties A et B, constituent les exigences minimales de qualité des eaux.

§ 2. Les valeurs des paramètres indicateurs figurant à l’annexe 1, partie C sont fixées uniquement à des fins de surveillance et en vue du respect des exigences énoncées à l’article 12.

**Art. 8. Conformiteitspunten**

De parameterwaarden vastgesteld overeenkomstig artikel 7 voor de in bijlage 1, delen A en B opgenomen parameters, moeten worden voldaan:

- a) voor water bedoeld in artikel 3, 1°, dat in flessen of recipiënten wordt gedaan, op het punt waarop het water in de flessen of recipiënten wordt gedaan en in de eindverpakking;
- b) voor water bedoeld in artikel 3, 2°, dat in een voedingsmiddelenbedrijf wordt gebruikt, op het punt waar het water in dat bedrijf wordt gebruikt;
- c) voor water bedoeld in artikel 3, 3°, dat wordt geleverd in een levensmiddelenbedrijven vanuit een tankauto, tankschip of een andere voorziening dan het openbare distributiesysteem, op het punt waar dat water de tankauto, het tankschip of de andere voorziening verlaat.

**Art. 9. Riscogebaseerde benadering.**

§ 1. De exploitant van een voedingsmiddelenbedrijf past een riscogebaseerde benadering toe voor alle stadia van het waterproductie- en watervoorzieningssysteem van het onttrekkingsgebied tot aan het punt waar aan de parameterwaarden moet worden voldaan. Deze benadering bestaat uit de invoering van een autocontrolesysteem op basis van de HACCP-beginselen ("Hazard Analysis and Critical Control Points"), overeenkomstig het koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende de autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen, verordening (EG) nr. 852/2004 inzake levensmiddelenhygiëne en overeenkomstig de bepalingen in bijlage 2 van dit besluit, indien van toepassing.

§ 2. De exploitant van een voedingsmiddelenbedrijf stelt alle informatie over de in paragraaf 1 bedoelde riscogebaseerde benadering ter beschikking van het FAVV.

**Art. 10. Minimumvereisten voor behandelingschemicaliën, filtermaterialen en materialen die in contact komen met water.**

§ 1. Voor de toepassing van artikel 5 en onverminderd verordening (EG) nr. 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om het levensmiddelen in contact te komen, zorgen de exploitanten van voedingsmiddelenbedrijven ervoor dat behandelingschemicaliën, filtermaterialen en materialen die in contact met dat water komen:

- a) de bescherming van de gezondheid van de mens waarin dit besluit voorziet, niet op directe of indirecte wijze in het gedrang brengen;
- b) de kleur, geur of smaak van het water niet negatief beïnvloeden;
- c) microbiële ontwikkeling in het water niet bevorderen;
- d) niet meer verontreinigende stoffen in het water afgeven of het water niet meer verontreinigen dan nodig is voor hun beoogde doel.

§ 2. Overeenkomstig de eerste paragraaf van dit artikel en onverminderd verordening (EU) 528/2012 betreffende het op de markt aanbieden en het gebruik van biociden, beoordelen en waarborgen de exploitanten van voedingsmiddelenbedrijven de zuiverheid en de kwaliteit van chemicaliën gebruikt voor behandeling van het water en filtermaterialen door de relevante Europese normen te gebruiken.

**Art. 11. Monitoring.**

§ 1. De exploitant van een voedingsmiddelenbedrijf treft alle nodige maatregelen om ervoor te zorgen dat er regelmatige monitoring wordt verricht van de kwaliteit van het water in overeenstemming met dit artikel, om na te gaan of het water aan de vereisten van dit besluit en in het bijzonder aan de overeenkomstig artikel 7 vastgestelde parameterwaarden voldoet. Er worden monsters van het water genomen die representatief zijn voor de kwaliteit ervan gedurende het hele jaar.

§ 2. Om te voldoen aan de bij paragraaf 1 opgelegde verplichtingen, worden passende monitoringprogramma's opgesteld voor al het water, overeenkomstig bijlage 3. Deze monitoringprogramma's houden rekening met de resultaten van de in artikel 9 bedoelde riscogebaseerde aanpak en bestaan uit de volgende elementen:

- a) monitoring van de in bijlage 1, delen A, B, en C, genoemde parameters, alsmede aanvullende parameters die zijn vastgesteld overeenkomstig bijlage 3, deel D;
- b) monitoring om gevaren en gevaarlijke gebeurtenissen in de stadia van het waterproductie en voorzieningsproces te identificeren overeenkomstig bijlage 2;
- c) indien nodig, monitoring van relevante verontreinigende stoffen en zorgwekkende stoffen die zijn opgenomen in de in bijlage 5 bedoelde aandachtlijst, voor de toepassing van bijlage 2, deel A.

**Art. 8. Points de conformité.**

Les valeurs paramétriques fixées conformément à l'article 7 pour les paramètres figurant à l'annexe 1, parties A et B, doivent être respectées:

- a) pour les eaux visées à l'article 3, 1°, qui sont mises en bouteilles ou en récipients, au point où les eaux sont mises en bouteilles ou en récipients et dans le conditionnement final;
- b) pour les eaux visées à l'article 3, 2°, qui sont utilisées dans une entreprise du secteur alimentaire, au point où les eaux sont utilisées dans cette entreprise ;
- c) pour les eaux visées à l'article 3, 3°, qui sont fournies à un établissement alimentaire à partir d'un camion-citerne, d'un bateau-citerne ou de tout autre dispositif, autre que le réseau de distribution publique, au point où les eaux sortent du camion-citerne, du bateau-citerne ou d'un autre dispositif.

**Art. 9. Approche fondée sur les risques.**

§ 1<sup>er</sup>. L'exploitant d'un établissement alimentaire met en place une approche fondée sur les risques à toutes les étapes du système de production et d'approvisionnement en eau depuis la zone de captage jusqu'au point de conformité. Cette approche est mise en œuvre par un système d'autocontrôle fondé sur les principes HACCP (« Hazard Analysis and Critical Control Points ») conformément aux dispositions de l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire, aux dispositions du règlement (CE) n° 852/2004 concernant l'hygiène des denrées alimentaires et aux dispositions de l'annexe 2 du présent arrêté lorsque applicables.

§ 2. L'exploitant d'un établissement alimentaire tient à disposition de l'AFSCA toutes les informations sur l'approche fondée sur les risques visée au paragraphe 1<sup>er</sup>.

**Art. 10. Exigences minimales pour les agents chimiques de traitements, les médias filtrants et les matériaux en contact avec les eaux.**

§ 1<sup>er</sup>. Aux fins de l'article 5 et sans préjudice du règlement (CE) n° 1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les agents chimiques de traitement des eaux, les médias filtrants et les matériaux qui entrent en contact avec ces eaux :

- a) ne compromettent pas, directement ou indirectement, la protection de la santé humaine prévue par le présent arrêté ;
- b) n'altèrent pas la couleur, l'odeur ou la saveur de l'eau ;
- c) ne favorisent pas le développement de la flore microbienne ;
- d) ne libèrent pas de contaminants dans les eaux ou ne contaminent pas les eaux à des niveaux supérieurs à ce qui est nécessaire au regard de l'usage auquel ils sont destinés.

§ 2. Conformément au paragraphe 1<sup>er</sup> du présent article et sans préjudice du règlement (UE) n° 528/2012 concernant la mise à disposition sur le marché et l'utilisation des produits biocides, les exploitants du secteur alimentaire évaluent la pureté et garantissent la qualité des agents chimiques de traitement des eaux et des médias filtrants en recourant aux normes européennes pertinentes.

**Art. 11. Surveillance.**

§ 1<sup>er</sup>. L'exploitant du secteur alimentaire prend toutes les mesures nécessaires pour faire en sorte qu'une surveillance régulière de la qualité des eaux soit effectuée conformément au présent article afin de vérifier que les eaux respectent les exigences du présent arrêté, et notamment les valeurs paramétriques fixées conformément à l'article 7. Les échantillons d'eaux sont prélevés de manière à être représentatifs de leur qualité tout au long de l'année.

§ 2. Pour satisfaire aux obligations imposées par le paragraphe 1<sup>er</sup>, des programmes de surveillance appropriés sont établis pour toutes les eaux, conformément à l'annexe 3. Ces programmes de surveillance tiennent compte des résultats de l'approche fondée sur les risques visée à l'article 9 et se composent des éléments suivants:

- a) surveillance des paramètres énumérés à l'annexe 1, parties A, B et C, ainsi que des paramètres supplémentaires fixés conformément à l'annexe 3, partie C ;
- b) surveillance aux fins du recensement des dangers et des événements dangereux aux étapes du système de production et d'approvisionnement d'eaux, conformément à l'annexe 2 ;
- c) si nécessaire, surveillance des polluants pertinents, et des substances préoccupantes inscrites sur la liste de vigilance visée à l'annexe 5, aux fins de l'application de l'annexe 2, partie A.



§ 3. De analyses voorzien door de monitoringschema's worden uitgevoerd overeenkomstig de specificaties voor de analyse van parameters zoals omschreven in bijlage 4, overeenkomstig de volgende beginselen:

a) andere dan in bijlage 4, deel A, vermelde analysemethoden mogen worden gebruikt, mits door het laboratorium kan worden aangetoond dat de verkregen resultaten minstens even betrouwbaar zijn als die van de in bijlage 4, deel A, gespecificeerde methoden;

b) voor de in bijlage 4, deel B, genoemde parameters mag elke analysemethode worden gebruikt, mits deze voldoet aan de eisen in dit deel van de bijlage.

§ 4. Voor stoffen of micro-organismen waarvoor geen parameterwaarden zijn vastgesteld overeenkomstig artikel 7, zorgt de exploitant van een voedingsmiddelenbedrijf geval per geval voor aanvullende monitoring indien er reden is om aan te nemen dat deze stoffen of organismen aanwezig zijn in aantallen of concentraties die een mogelijk gevaar voor de gezondheid van de mens vormen;

§ 5. De exploitant van een voedingsmiddelenbedrijf moet de volledige resultaten van de uitgevoerde monitoring ter beschikking van het FAVV houden gedurende ten minste 4 jaar. De exploitant deelt de resultaten van dit toezicht op de in artikel 3, 1°, bedoelde waters jaarlijks mee aan de FOD Volksgezondheid.

§ 6. De overeenkomstig dit artikel genomen monitoringmaatregelen zijn van toepassing in aanvulling van de monitoringmaatregelen die zijn vastgesteld in het kader van het autocontrolesysteem op basis van de HACCP-beginselen.

#### Art. 12. Corrigerende maatregelen en beperkingen van het gebruik.

§ 1. Wanneer niet wordt voldaan aan de parameterwaarden vastgesteld overeenkomstig artikel 7, moet de exploitant van een voedingsmiddelenbedrijf onmiddellijk een onderzoek uitvoeren om de oorzaak ervan te bepalen.

§ 2. Wanneer voor water, ondanks de met het oog op naleving van de verplichtingen van artikel 5 genomen maatregelen, niet aan de overeenkomstig artikel 7 vastgestelde parameterwaarden wordt voldaan, zorgt de exploitant van een voedingsmiddelenbedrijf ervoor dat zo spoedig mogelijk de nodige corrigerende maatregelen worden getroffen om de kwaliteit van dat water weer op peil te brengen en geeft hij voorrang aan de handhaving daarvan, waarbij onder meer wordt gelet op de mate waarin de parameterwaarde in kwestie is overschreden en op het daaraan verbonden mogelijke gevaar voor de gezondheid van de mens.

§ 3. Ongeacht of al dan niet aan de parameterwaarden wordt voldaan, is het gebruik van water dat een gevaar voor de gezondheid van de consumenten oplevert verboden. Alle corrigerende maatregelen die nodig zijn om de gezondheid van de mens te beschermen, worden genomen. Het water kan opnieuw worden gebruikt, indien is aangetoond dat het geen gevaar meer oplevert, met name door middel van de gepaste analyses op monsters van het water, uitgevoerd door een erkend laboratorium.

De niet-naleving van de in bijlage 1, deel A en B, vastgestelde minimumvereisten voor de parameterwaarden, wordt beschouwd als een potentieel gevaar voor de gezondheid van de mens, behalve wanneer het FAVV de niet-naleving van de parameterwaarden niet van betekenis acht.

§ 4. Zodra de niet-naleving van de parameterwaarden als een potentieel gevaar voor de gezondheid van de mens wordt beschouwd, moet de exploitant van een voedingsmiddelenbedrijf zo spoedig mogelijk alle volgende maatregelen nemen:

a) het FAVV in kennis stellen van het potentiële gevaar voor de gezondheid van de mens en de oorzaak daarvan, van de overschrijding van een parameterwaarde en de genomen corrigerende maatregelen, met inbegrip van verboden of gebruikbeperking zoals een verbod, gebruiksbeperking of andere maatregelen;

b) het FAVV in kennis stellen zodra is vastgesteld dat er geen potentieel gevaar voor de gezondheid van de mens meer is, en haar ervan op de hoogte stellen dat de situatie weer normaal verloopt.

§ 5. Wanneer niet wordt voldaan aan de parameterwaarden of de specificaties in bijlage 1, deel C, moet de exploitant van een voedingsmiddelenbedrijf een gevarenanalyse uitvoeren om te bepalen of het niet-voldoen een risico voor de gezondheid van de mens kan opleveren. Indien dit het geval is, moet de exploitant de nodige corrigerende maatregelen uitvoeren om de waterkwaliteit weer op peil te brengen en de resultaten van zijn onderzoeken, genomen maatregelen en bewijzen van de waterkwaliteit ter beschikking houden van het FAVV.

§ 6. De overeenkomstig dit artikel genomen corrigerende maatregelen zijn van toepassing in aanvulling van de corrigerende maatregelen die zijn vastgesteld in het kader van het autocontrolesysteem op basis van de principes van HACCP.

#### Art. 13. Straffen.

Inbreuken op de bepalingen van dit besluit worden opgespoord, vastgesteld en vervolgd overeenkomstig het koninklijk besluit van 22 februari 2001 houdende organisatie van de controles die worden

§ 3. Les analyses prévues par les programmes de surveillance sont effectuées conformément aux spécifications analytiques figurant à l'annexe 4, selon les principes suivants :

a) des méthodes d'analyse autres que celles spécifiées à l'annexe 4, partie A, peuvent être utilisées, à condition que le laboratoire puisse démontrer, que les résultats obtenus sont au moins aussi fiables que ceux obtenus par les méthodes spécifiées à l'annexe 4, partie A ;

b) pour les paramètres énumérés à l'annexe 4, partie B, n'importe quelle méthode d'analyse peut être utilisée, pour autant qu'elle respecte les exigences définies dans cette partie de l'annexe.

§ 4. L'exploitant du secteur alimentaire veille à ce qu'une surveillance supplémentaire soit effectuée au cas par cas pour les substances et micro-organismes pour lesquels aucune valeur paramétrique n'a été fixée conformément à l'article 7, s'il y a des raisons de soupçonner qu'ils peuvent être présents en nombre ou à des concentrations constituant un danger potentiel pour la santé humaine ;

§ 5. L'exploitant du secteur alimentaire tient les résultats complets de la surveillance effectuée conformément à cet article à la disposition de l'AFSCA pendant une période de 4 ans au moins. Il transmet annuellement au SPF Santé les résultats de cette surveillance effectuée sur les eaux visées à l'article 3, 1°.

§ 6. Les mesures de surveillance qui sont prises conformément à cet article s'appliquent en complément des mesures de surveillance qui sont établies par le système d'autocontrôle basé sur les principes HACCP.

#### Art. 12. Mesures correctives et restrictions d'utilisation.

§ 1<sup>er</sup>. En cas de non-respect des valeurs paramétriques fixées conformément à l'article 7, l'exploitant du secteur alimentaire est tenu d'effectuer une enquête immédiatement afin d'en déterminer la cause.

§ 2. Si, malgré les mesures prises pour satisfaire aux obligations imposées par l'article 5, les eaux ne satisfont pas aux valeurs paramétriques fixées conformément à l'article 7, l'exploitant du secteur alimentaire doit prendre les mesures correctives nécessaires le plus rapidement possible afin de rétablir la qualité de ces eaux et il doit accorder la priorité à leur application, compte tenu, entre autres, de la mesure dans laquelle la valeur paramétrique pertinente a été dépassée et du danger potentiel qui y est lié pour la santé humaine.

§ 3. Que les valeurs paramétriques aient été respectées ou non, l'utilisation de l'eau constituant un danger potentiel pour la santé humaine est interdite. Toutes les mesures correctives nécessaires pour protéger la santé humaine doivent être prises. L'eau peut à nouveau être utilisée s'il est démontré qu'elle ne présente plus aucun danger, notamment par des analyses appropriées sur des échantillons d'eau et effectuées par un laboratoire agréé.

Le non-respect des exigences minimales pour les valeurs paramétriques énumérées à l'annexe 1, parties A et B, est considéré comme un danger potentiel pour la santé humaine, sauf si l'AFSCA estime que le non-respect de la valeur paramétrique est sans gravité.

§ 4. Dès lors que le non-respect des valeurs paramétriques est considéré comme un danger potentiel pour la santé humaine, l'exploitant du secteur alimentaire doit prendre dès que possible toutes les mesures suivantes :

a) notifier à l'AFSCA le danger potentiel pour la santé humaine et sa cause, le dépassement d'une valeur paramétrique et les mesures correctives qui ont été prises, notamment l'interdiction, la restriction d'utilisation ou d'autres mesures ;

b) informer l'AFSCA une fois qu'il a été établi que tout danger potentiel pour la santé humaine a été écarté et l'informer du fait que la situation est revenue à la normale.

§ 5. En cas de non-respect des valeurs paramétriques ou des spécifications prévues à l'annexe 1, partie C, l'exploitant du secteur alimentaire est tenu de réaliser une analyse des dangers afin de déterminer si ce non-respect présente un risque pour la santé humaine. Si tel est le cas, l'exploitant doit prendre des mesures correctives pour rétablir la qualité des eaux et tenir les résultats de ses enquêtes, des mesures prises et des preuves de la qualité de l'eau à la disposition de l'AFSCA.

§ 6. Les mesures correctives qui sont prises conformément à cet article s'appliquent en complément des mesures correctives qui sont établies par le système d'autocontrôle basé sur les principes HACCP.

#### Art. 13. Sanctions.

Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont recherchées, constatées et poursuivies conformément à l'arrêté royal du 22 février 2001 organisant les contrôles effectués par l'Agence fédérale

verricht door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, en gestraft overeenkomstig de voornoemde wet van 24 januari 1977.

**Art. 14. Overgangperiode.**

§ 1. De parameterwaarde in bijlage 1, deel B van dit besluit voor PFAS totaal is slechts van toepassing zodra de Europese technische richtsnoeren voor de monitoring van deze parameter door de Europese Commissie zijn vastgesteld krachtens Richtlijn (EU) 2020/2184.

§ 2. Tot 12 juli 2024 zijn de exploitanten van voedingsmiddelenbedrijven er niet toe verplicht water te monitoren volgens artikel 11 van dit besluit voor chloraat, chloriet en de som van PFAS.

§ 3. Tot 12 januari 2026 zijn de exploitanten van voedingsmiddelenbedrijven er niet toe verplicht water te monitoren volgens artikel 11 van dit besluit voor bisfenol A, gehalogeneerde azijnzuren, microcystine-LR, PFAS totaal en uraan.

**Art. 15. Opheffingsbepalingen.**

Het koninklijk besluit van 14 januari 2002 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water dat in voedingsmiddeleninrichtingen verpakt wordt of dat voor de fabricatie en/of het in de handel brengen van voedingsmiddel wordt gebruikt, laatst gewijzigd bij het koninklijk besluit van 2 februari 2021, wordt opgeheven.

**Art. 16. Uitvoering.**

De minister bevoegd voor de Veiligheid van de Voedselketen en de minister bevoegd voor Volksgezondheid zijn, ieder wat hem betreft, belast met de uitvoering van dit besluit.

Gegeven te Brussel, 4 februari 2024.

FILIP

Van Koningswege :  
De Minister van Landbouw,  
D. CLARINVAL  
De Minister van Volksgezondheid,  
F. VANDENBROUCKE

pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire et modifiant diverses dispositions légales, et punies conformément à la loi précitée du 24 janvier 1977.

**Art. 14. Période transitoire.**

§ 1<sup>er</sup>. La valeur paramétrique fixée à l'annexe 1, partie B du présent arrêté pour le total des PFAS ne s'applique qu'à partir du moment où des lignes directrices techniques pour la surveillance de ce paramètre auront été fixées par la Commission européenne en vertu de la directive (EU) 2020/2184.

§ 2. Jusqu'au 12 juillet 2024, les exploitants des établissements alimentaires ne sont pas dans l'obligation d'effectuer la surveillance des eaux conformément à l'article 11 du présent arrêté pour ce qui concerne les chlorates, les chlorites et la somme des PFAS.

§ 3. Jusqu'au 12 janvier 2026, les exploitants des établissements alimentaires ne sont pas dans l'obligation d'effectuer la surveillance des eaux conformément à l'article 11 du présent arrêté pour ce qui concerne le bisphénol A, les acides haloacétiques la microcystine-LR, le total des PFAS et l'uranium.

**Art. 15. Dispositions abrogatoires.**

L'arrêté royal du 14 janvier 2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise sur le marché de denrées alimentaires, modifié en dernier lieu par l'arrêté royal du 2 février 2021, est abrogé.

**Art. 16. Exécution.**

Le ministre qui a la Sécurité de la Chaîne alimentaire dans ses attributions et le ministre qui a la Santé publique dans ses attributions sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 4 février 2024.

PHILIPPE

Par le Roi :  
Le Ministre de l'Agriculture,  
D. CLARINVAL  
Le Ministre de la Santé publique,  
F. VANDENBROUCKE

**BIJLAGE 1 bij het koninklijk besluit betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water dat in voedingsmiddeleninrichtingen verpakt wordt of dat voor de fabricage en/of het in de handel brengen van voedingsmiddelen wordt gebruikt**

**MINIMUMVEREISTEN VOOR PARAMETERWAARDEN DIE WORDEN GEBRUIKT OM DE KWALITEIT VAN VOOR MENSELIJKE CONSUMPTIE BESTEMD WATER TE BEOORDELEN**

**Deel A  
Microbiologische parameters**

PARAMETERS	PARAMETERWAARDE	EENHEID	OPMERKINGEN
Intestinale enterokokken	0	aantal/100 ml	De eenheid voor water waarmee flessen of recipiënten worden gevuld, is aantal/250 ml
Escherichia coli (E. coli)	0	aantal/100 ml	De eenheid voor water waarmee flessen of recipiënten worden gevuld, is aantal/250 ml
Pathogene micro-organismen en parasieten	afwezig	-	

Deze voorschriften zijn niet van toepassing op bronwater, waarvoor de microbiologische criteria zijn vastgelegd door het koninklijk besluit van 8 februari 1999 betreffende natuurlijk mineraalwater en bronwater.

**Deel B  
Chemische parameters**

PARAMETERS	PARAMETERWAARDE	EENHEID	OPMERKINGEN
Acrylamide	0,10	µg/l	De parameterwaarde heeft betrekking op de residuele mono-meerconcentratie in het water, ofwel berekend aan de hand van specificaties inzake de maximale migratie van de overeenkomstige polymeer in contact met water of bij het meten van acrylamide rechtstreeks in het water..
Antimoon	10	µg/l	
Arseen	10	µg/l	
Benzeen	1,0	µg/l	
Benzo(a)pyreen	0,010	µg/l	
Bisfenol A	2,5	µg/l	
Boor	1,5	mg/l	Een parameterwaarde van 2,4 mg/l wordt toegepast op voorwaarde dat aan het FAVV kan worden aangetoond dat de geologische omstandigheden tot hoge concentraties boor in het grondwater zouden kunnen leiden.
Bromaat	10	µg/l	
Cadmium	5,0	µg/l	
Chloraat	0,25	mg/l	Een parameterwaarde van 0,70 mg/l wordt toegepast wanneer een desinfectiemethode die chloraat, met name chloordioxide, voortbrengt, wordt gebruikt voor het desinfecteren van voor menselijke consumptie bestemd water. Zonder de desinfectie in het gedrang te brengen, streeft de exploitant van het voedingsmiddelenbedrijf naar een lagere waarde. Deze parameter wordt alleen gemeten indien dergelijke desinfectiemethoden worden toegepast.
Chloriet	0,25	mg/l	Een parameterwaarde van 0,70 mg/l wordt toegepast wanneer een desinfectiemethode die chloriet, met name chloordioxide, voortbrengt, wordt gebruikt voor het desinfecteren van voor menselijke consumptie bestemd water. Zonder de desinfectie in het gedrang te brengen, streeft de exploitant van het voedingsmiddelenbedrijf naar een lagere waarde. Deze parameter wordt alleen gemeten indien dergelijke desinfectiemethoden worden toegepast.
Chroom	25	µg/l	Uiterlijk op 12 januari 2036 moet aan de parameterwaarde van 25 µg/l worden voldaan. Tot die datum bedraagt de parameter-

PARAMETERS	PARAMETERWAARDE	EENHEID	OPMERKINGEN
			waarde voor chroom 50 µg/l.
Koper	2,0	mg/l	
Cyanide	50	µg/l	
1,2-dichloorethaan	3,0	µg/l	
Epichloorhydrine	0,10	µg/l	Deze parameterwaarde heeft betrekking op de residuele mono-meerconcentratie in het water, ofwel berekend aan de hand van specificaties inzake de maximale vrijkoming van het overeenkomstige polymeer in contact met water, of bij het meten van epichloorhydrine rechtstreeks in het water..
Fluoride	1,5	mg/l	
Gehalogeneerde azijnzuren (HAA's)	60	µg/l	Deze parameter wordt alleen gemeten wanneer desinfectiemethoden die HAA's kunnen voortbrengen, worden gebruikt voor het desinfecteren van voor menselijke consumptie bestemd water. Deze is de som van de volgende vijf representatieve stoffen: monochloor-, dichloor- en trichloorazijnzuur, en mono- en dibroomazijnzuur.
Lood	5	µg/l	Uiterlijk op 12 januari 2036 moet aan de parameterwaarde van 5 µg/l worden voldaan. Tot die datum bedraagt de parameterwaarde voor lood 10 µg/l.
Kwik	1,0	µg/l	
Microcystine-LR	1,0	µg/l	Deze parameter wordt alleen gemeten in geval van potentiële bloei in waterbronnen die worden geëxploiteerd, in de onttrekkingsgebieden voor de gebruikte onttrekkingspunten (stijgende dichtheid van cyanobacteriële cellen of bloeipotentieel).
Nikkel	20	µg/l	
Nitraat	50	mg/l	Er moet worden voldaan aan de voorwaarde $[\text{nitraat}]/50 + [\text{nitriet}]/3 \leq 1$ , voor nitraat (NO <sub>3</sub> ) en voor nitriet (NO <sub>2</sub> ) [de concentratie tussen vierkante haken wordt in mg/l uitgedrukt]
Nitriet	0,50	mg/l	Er moet worden voldaan aan de voorwaarde $[\text{nitraat}]/50 + [\text{nitriet}]/3 \leq 1$ , voor nitraat (NO <sub>3</sub> ) en voor nitriet (NO <sub>2</sub> ) [de concentratie tussen vierkante haken wordt in mg/l uitgedrukt]
Pesticiden	0,10	µg/l	Onder "pesticiden" worden verstaan: organische insecticiden, organische herbiciden, organische fungiciden, organische nematociden, organische acariciden, organische algiciden, organische rodenticiden, organische slimiciden soortgelijke producten zoals de gewasbeschermingsmiddelen (onder meer de groeiregulators), en de metabolieten daarvan die als relevant worden beschouwd inzake voor menselijke consumptie bestemd water. Een metaboliet van een pesticide wordt inzake voor menselijke consumptie bestemd water als relevant beschouwd indien er reden is om aan te nemen dat de metaboliet intrinsieke eigenschappen heeft die vergelijkbaar zijn met die van de moederstof wat betreft de doelactiviteit van het pesticide, of dat hij (zelf of via zijn omzettingproducten) een gezondheidsrisico voor consumenten vormt.
			De parameterwaarde van 0,10 µg/l geldt voor elk afzonderlijk pesticide. In het geval van aldrin, dieldrin, heptachloor en heptachloorepoxide is de parameterwaarde 0,030 µg/l.
			Om de aanwezigheid van niet-relevante metabolieten van pesticiden in water te beheersen, wordt een richtwaarde van 4,5 µg/l

PARAMETERS	PARAMETERWAARDE	EENHEID	OPMERKINGEN
			bepaald. Alleen pesticiden die waarschijnlijk aanwezig zijn, moeten worden gemonitord.
Pesticiden totaal	0,50	µg/l	“Pesticiden totaal” is de som voor alle afzonderlijke pesticiden, als gedefinieerd in de vorige rij, die bij de monitoringprocedure worden opgespoord en gekwantificeerd.
PFAS totaal	0,50	µg/l	“PFAS totaal” is het totaal van alle per- en polyfluoralkylstoffen.
Som van PFAS	0,10	µg/l	“Som van PFAS” is de som van per- en polyfluoralkylstoffen die risicovol worden geacht in verband met voor menselijke consumptie bestemd water, en die zijn opgenomen in bijlage 4, deel B, punt 2. Dit is een subcategorie van stoffen onder “PFAS totaal” die een perfluoralkylgedeelte bevatten met drie of meer koolstofatomen (d.w.z. $-C_nF_{2n-}$ , $n \geq 3$ ), of een perfluoralkyl-ethergedeelte met twee of meer koolstofatomen (d.w.z. $-C_nF_{2n}OC_mF_{2m-}$ , $n$ en $m \geq 1$ ).
Polycyclische aromatische koolwaterstoffen	0,10	µg/l	Som van de concentraties van de volgende gespecificeerde verbindingen: benzo[b]fluorantheen, benzo[k]fluorantheen, benzo[ghi]peryleen en indeno(1,2,3-cd)pyreen.
Seleen	20	µg/l	Er wordt een parameterwaarde van 30 µg/l toegepast op voorwaarde dat aan het FAVV kan worden aangetoond dat de geologische omstandigheden tot hoge concentraties seleen in het grondwater zouden kunnen leiden.
Tetrachlooretheen en trichlooretheen	10	µg/l	De som van de concentraties van deze twee parameters.
Trihalomethanen totaal	100	µg/l	Zonder de desinfectie in het gedrang te brengen, moet de exploitant van het voedingsmiddelenbedrijf ernaar streven een lagere waarde te bereiken. Som van de concentraties van de volgende gespecificeerde verbindingen: chloroform, bromoform, dibroomchloormethaan en broomdichloormethaan.
Uraan	30	µg/l	
Vinylchloride	0,5	µg/l	De parameterwaarde van 0,50 µg/l heeft betrekking op de residuele monomeerconcentratie in het water, ofwel berekend aan de hand van specificaties inzake de maximale vrijkoming van de overeenkomstige polymeer in contact met water, of bij het meten van vinylchloride rechtstreeks in het water.

Gezien de oorsprong van bronwaters en de voorschriften van het koninklijk besluit van 8 februari 1999 betreffende natuurlijk mineraalwater en bronwater, wordt verwacht dat de waarde van de in bovenstaande tabel genoemde parameters voor bronwater aanzienlijk lager zal zijn. Parameters die het gevolg zijn van een behandeling mogen niet voorkomen in bronwater wanneer een dergelijke behandeling overeenkomstig dit koninklijk besluit van 8 februari 1999 verboden is.



**Deel C**  
**Indicatorparameters**

PARAMETERS	PARAMETERWAARDE PARAMETRIQUE	EENHEID	OPMERKINGEN
Aluminium	200	µg/l	
Ammonium	0,50	mg/l	
Chloride	250	mg/l	Het water zou niet corrosief mogen zijn.
Clostridium perfringens (met inbegrip van sporen)	0	aantal/100 ml	Deze parameter wordt gemeten indien de risicobeoordeling aangeeft dat dit passend is.
Kleur	Aanvaardbaar voor de consument en geen abnormale verandering		
Geleidingsvermogen voor elektriciteit	2 500	µS cm <sup>-1</sup> bij 20 °C	Het water zou niet agressief mogen zijn.
Waterstofionenconcentratie	≥ 6,5 et ≤ 9,5	pH-eenheden	Het water zou niet agressief mogen zijn. Voor niet-bruisend water in flessen of recipiënten kan de minimumwaarde verlaagd worden tot 4,5 pH-eenheden. Voor water in flessen of recipiënten dat van nature rijk is aan kooldioxide of kunstmatig verrijkt is met kooldioxide kan de minimumwaarde lager zijn.
Ijzer	200	µg/l	
Mangaan	50	µg/l	
Geur	Aanvaardbaar voor de consument en geen abnormale verandering		
Oxideerbaarheid	5,0	mg/l d'O <sub>2</sub>	Deze parameter hoeft niet te worden gemeten indien de TOC-parameter wordt geanalyseerd.
Sulfaat	250	mg/l	Het water zou niet corrosief mogen zijn.
Natrium	200	mg/l	
Smaak	Aanvaardbaar voor de consument en geen abnormale verandering		
Telling kolonies bij 22 °C	Geen abnormale verandering		
Colibacteriën	0	aantal/100 ml	De eenheid voor water waarmee flessen of recipiënten worden gevuld, is aantal/250 ml.
Totale organische koolstof (TOC)	Geen abnormale verandering		
Troebelingsgraad	Aanvaardbaar voor de consument en geen abnormale verandering		
Vrije Chloorresten	250	µg/l	Deze parameter moet alleen worden gemeten als een behandeling met chloorgas of hypochloriet heeft plaatsgevonden.

Het water zou niet agressief of corrosief mogen zijn. Dit geldt vooral voor water dat een behandeling ondergaat (demineralisatie, ontharding, membraanbehandeling, omgekeerde osmose, enz.).

Wanneer water het resultaat is van een behandeling die het water aanzienlijk demineraliseert of verzacht, mogen calcium en magnesiumzouten worden toegevoegd om het water te conditioneren teneinde mogelijke negatieve gevolgen voor de gezondheid en de corrosiviteit en agressiviteit van het water te verminderen en de smaak te verbeteren. Deze bepaling is niet van toepassing op bronwater.

Gezien om gevoegd te worden bij ons besluit van 4 februari 2024 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water dat in voedingsmiddeleninrichtingen verpakt wordt of dat voor de fabricage en/of het in de handel brengen van voedingsmiddelen wordt gebruikt

FILIP

Van Koningswege

De Minister van Landbouw,

D. CLARINVAL

De Minister van Volksgezondheid,

F. VANDENBROUCKE

**BIJLAGE 2 bij het koninklijk besluit betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water dat in voedingsmiddeleninrichtingen verpakt wordt of dat voor de fabricage en/of het in de handel brengen van voedingsmiddelen wordt gebruikt**

**RISICOGEBASEERDE BENADERING**

**Deel A**

**Stadium van de onttrekkingsgebieden voor de onttrekkingspunten van water**

De exploitant van een voedingsmiddelenbedrijf zorgt ervoor dat bij de uitvoering van de in artikel 9 bedoelde risicogebaseerde aanpak voor het stadium van de onttrekkingsgebieden voor wateronttrekkingspunten rekening houdt met en/of bevat de volgende elementen:

1. Karakterisering van de onttrekkingsgebieden voor de gebruikte onttrekkingspunten, met inbegrip van:
  - a. Inventarisatie en geografische aanduiding op kaart van de onttrekkingsgebieden voor deze onttrekkingspunten;
  - b. Geografische aanduiding op kaart van de beschermingsgebieden van de waterbronnen die worden geëxploiteerd door deze onttrekkingspunten, wanneer deze gebieden door de bevoegde regionale overheden zijn vastgesteld overeenkomstig artikel 7, lid 3, van Richtlijn 2000/60/EG tot vaststelling van een kader voor communautaire maatregelen betreffende het waterbeleid;
  - c. Georeferenties voor alle onttrekkingspunten in de onttrekkingsgebieden;
  - d. De beschrijving van het landgebruik, de afvloeiings- en aanvullingsprocessen in de onttrekkingsgebieden voor deze onttrekkingspunten.
2. Een identificatie van gevaren en gevaarlijke gebeurtenissen in de onttrekkingsgebieden voor onttrekkingspunten en een beoordeling van het risico dat zij kunnen vormen voor de kwaliteit van het water. Bij deze risicobeoordeling worden potentiële risico's in aanmerking genomen die een dermate verslechtering van de waterkwaliteit zouden kunnen veroorzaken dat zij een risico zou kunnen vormen voor de gezondheid van de mens.
3. De publieke beschikbare monitoringgegevens over relevante verontreinigende en zorgwekkende stoffen in oppervlaktewater en/of grondwater en/of andere soorten waterbronnen die worden geëxploiteerd, in de onttrekkingsgebieden voor de gebruikte onttrekkingspunten. Relevante verontreinigende stoffen zijn stoffen die bij gebruik van water van deze bronnen een potentieel gevaar voor de menselijke gezondheid kunnen opleveren, onder andere de in bijlage 1, delen A en B opgenomen stoffen. Zorgwekkende stoffen zijn de stoffen en verbindingen die zijn opgenomen in de aandachtstoffenlijst van bijlage 5 en de aandachtstoffenlijst van de Europese Commissie krachtens Richtlijn (EU) 2020/2184.

Voor de toepassing van de punten 1 en 3 gebruiken de exploitanten van voedingsmiddelenbedrijven de informatie die door de bevoegde regionale overheden is verzameld en openbaar wordt gemaakt voor de toepassing van de artikelen 5, 7 en 8 van Richtlijn 2000/60/EG tot vaststelling van een kader voor communautaire maatregelen betreffende het waterbeleid, voor de toepassing van artikelen 8 en 13 van Richtlijn (EU) 2020/2184 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water, voor de toepassing van Richtlijn 2008/105/CE inzake milieukwaliteitsnormen op het gebied van het waterbeleid of enige andere relevante wetgeving. Indien de in punt 3 bedoelde gegevens niet beschikbaar zijn, voert de exploitant van het levensmiddelenbedrijf een passende monitoring van deze stoffen uit.

Wanneer een stof of verbinding op de toezichtlijst wordt aangetroffen, in concentraties die de in de toezichtlijst vastgestelde indicatieve waarden overschrijden, of wanneer een relevante verontreinigende stoffen wordt aangetroffen, en de aanwezigheid ervan waarschijnlijk een risico voor de menselijke gezondheid inhoudt, nemen de exploitanten van voedingsmiddelenbedrijven in overleg met het FAVV in het kader van de risicogeorïënteerde aanpak de volgende relevant geachte maatregelen:

- a) passende preventie-, beperkings- of controlemaatregelen in onttrekkingsgebieden voor onttrekkingspunten of in onbehandeld water;
- b) en/of controle van de geschiktheid van behandelingen of processen om aan de richtwaarde te voldoen of, indien nodig, verbetering van behandelingen of processen;
- c) en/of corrigerende maatregelen overeenkomstig artikel 12 ;

De informatie en gegevens bedoeld in de punten 1, 2 en 3 wordt gedocumenteerd en ter beschikking gehouden van het FAVV. Deze informatie en gegevens betreffende de in artikel 3, 1<sup>o</sup>, bedoelde wateren worden doorgegeven aan de FOD Volksgezondheid.

Met inachtneming van de in artikel 7 van Richtlijn 2000/60/EG opgenomen voorschriften, worden de in de punten 1 tot en met 3 bedoelde elementen met regelmatige tussenpozen van niet langer dan zes jaar, of telkens het onttrekkingsstelsel op zodanige wijze wordt gewijzigd dat de voedselveiligheid zou kunnen worden aangetast. Deze elementen worden waar nodig bijgewerkt.

Deze bepalingen zijn van toepassing met ingang van 12 juli 2027, behalve voor de wateren bedoeld in artikel 3, 1°, welke van toepassing zijn met ingang van 12 januari 2025.

**Deel B**  
**Stadia in het watervoorzieningssysteem**

De exploitant van een voedingsmiddelenbedrijf zorgt ervoor dat bij de uitvoering van de in artikel 9 bedoelde risicogebaseerde aanpak voor de stadia van de watervoorziening rekening wordt gehouden met en/of gebruik wordt gemaakt van de volgende elementen:

1. De resultaten van de risicogebaseerde benadering voor de fase bedoeld in deel A;
2. Een beschrijving van het watervoorzieningssysteem vanaf het onttrekkingspunt tot aan het punt waar aan de parame-tervoorwaarden moet worden voldaan, inclusief inzameling, behandeling, en opslag;
3. Een identificatie van de gevaren en gevaarlijke gebeurtenissen in het watervoorzieningssysteem en een beoordeling van de risico's die zij kunnen inhouden voor de gezondheid van de mens via het gebruik van water;
4. Wanneer de watervoorziening een desinfectiebehandeling omvat, wordt de doeltreffendheid van de toegepaste desinfectie gevalideerd, wordt elke verontreiniging door bijproducten van de desinfectie beperkt tot het laagst mogelijke niveau zonder de desinfectie in gevaar te brengen, wordt elke verontreiniging door chemische behandelingsstoffen tot op het laagst mogelijke niveau beperkt en geen enkele stof die in het water achterblijft, mag de naleving van de algemene verplichtingen van artikel 5 in gevaar brengen;
5. De conformiteit van de materialen, behandelingschemicaliën en filtermaterialen die in het watervoorzieningssysteem worden gebruikt en die in contact komen met voor menselijke consumptie bestemd water wordt gecontroleerd.

De in de punten 1 tot en met 5 bedoelde elementen worden met regelmatige tussenpozen van niet langer dan zes jaar geëvalueerd, of telkens het watervoorzieningssysteem op zodanige wijze wordt gewijzigd dat de voedselveiligheid zou kunnen worden aangetast. Deze elementen worden waar nodig bijgewerkt.

Gezien om gevoegd te worden bij ons besluit van \_\_\_\_\_ betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water dat in voedingsmiddeleninrichtingen verpakt wordt of dat voor de fabricage en/of het in de handel brengen van voedingsmiddelen wordt gebruikt

FILIP

Van Koningswege

De Minister van Landbouw,

D. CLARINVAL

De Minister van Volksgezondheid,

F. VANDENBROUCKE



**BIJLAGE 3 bij het koninklijk besluit betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water dat in voedingsmiddeleninrichtingen verpakt wordt of dat voor de fabricage en/of het in de handel brengen van voedingsmiddelen wordt gebruikt**

**MONITORING**

**Deel A**

**Algemene doelstellingen en monitoringprogramma's inzake water**

1. Met de monitoringprogramma's voor de waterkwaliteit:
  - a) wordt nagegaan of de geldende maatregelen om risico's voor de gezondheid van de mens te beheersen in het volledige watervoorzieningssysteem vanaf het onttrekkingsgebied, over de behandeling en de opslag tot en met de distributie doeltreffend zijn en of het water op het punt waar aan de parameterwaarden moet worden voldaan, gezond en schoon is;
  - b) wordt informatie verstrekt over de waterkwaliteit om aan te tonen dat wordt voldaan aan de verplichtingen die zijn vastgesteld in artikel 5 en de parameterwaarden die zijn vastgesteld overeenkomstig artikel 7;
  - c) worden de geschiktste middelen vastgesteld om het risico voor de gezondheid van de mens te beperken.
2. De monitoringprogramma's voor de waterkwaliteit omvatten een of meer van de volgende elementen:
  - a) het nemen en het analyseren van verschillende watermonsters;
  - b) metingen die in het kader van een doorlopend proces van monitoring worden geregistreerd.

Daarnaast kunnen de monitoringprogramma's bestaan uit:

- a) inspectie van bescheiden met betrekking tot de functionaliteit en de staat van onderhoud van de installatie.
- b) inspectie van het onttrekkingsgebied en de infrastructuren voor de behandeling, de opslag en de distributie.

De monitoringprogramma's voor de waterkwaliteit worden voortdurend geëvalueerd en bijgewerkt of bevestigd volgens een frequentie die ten minste eenmaal om de drie jaar is, of meer indien nodig..

**Deel B**

**Parameters en bemonsteringsfrequenties**

1. Lijst van parameters – Groep A

De volgende parameters worden gecontroleerd overeenkomstig de in tabel 1 van punt 3 vastgestelde monitoringfrequenties:

- a) *Escherichia coli* (*E. coli*), intestinale enterokokken, colibacteriën, telling kolonies bij 22 °C, kleur, troebelingsgraad, smaak, geur, pH en geleidbaarheid;
- b) andere parameters die als relevant zijn aangemerkt in het monitoringprogramma, in overeenstemming met artikel 7, en, in voorkomend geval, volgens de risicogebaseerde benadering van het watervoorzieningssysteem zoals vermeld in artikel 9 en deel C van deze bijlage.

Onder specifieke omstandigheden worden de volgende parameters aan groep A toegevoegd:

- a) ammonium en nitriet, bij chloraminering;
- b) aluminium en ijzer, indien gebruikt als chemicaliën voor de behandeling van water.

*Escherichia coli* (*E. coli*) en intestinale enterokokken worden als “kernparameters” beschouwd en de monitoringfrequentie ervan wordt niet als gevolg van een risicobeoordeling van het watervoorzieningssysteem overeenkomstig artikel 9 en deel C van deze bijlage verlaagd. Zij worden altijd ten minste volgens de in tabel 1 van punt 3 vermelde frequenties gecontroleerd.

2. Lijst van parameters – Groep B

Teneinde de naleving van alle in dit besluit vastgestelde parameterwaarden na te gaan, worden alle andere parameters die niet in het kader van groep A worden geanalyseerd en die overeenkomstig artikel 7 zijn vastgesteld, ten minste met de in tabel 1 van punt 3 vermelde frequenties gecontroleerd, tenzij op grond van een overeenkomstig artikel 9 en deel C van deze bijlage uitgevoerde risicobeoordeling van het watervoorzieningssysteem een andere bemonsteringsfrequentie wordt vastgesteld.

## 3. Bemonsteringsfrequenties

Tabel 1. Minimumfrequentie voor monsterneming en analyse voor nalevingsmonitoring

Dagelijks per voedingsmiddelenbedrijf geproduceerde of gebruikte hoeveelheid water in m <sup>3</sup> (zie opmerking 1 en 2)		Parameters groep A Aantal monsternemingen per jaar	Parameters groep B Aantal monsternemingen per jaar
	≤ 10	1	1 (zie opmerking 4)
>10	≤100	2	1 (zie opmerking 5)
>100	≤1000	4	1
>1000	≤10 000	4 voor de eerste 1000 m <sup>3</sup> /d + 3 voor elke bijkomende 1000 m <sup>3</sup> /d en fractie daarvan van de totale hoeveelheid (zie opmerking 3)	1 voor de eerste 1000 m <sup>3</sup> /d + 1 voor elke bijkomende 4500 m <sup>3</sup> /d en fractie daarvan van de totale hoeveelheid (zie opmerking 3)
>10 000	≤100 000		3 voor de eerste 10000 m <sup>3</sup> /d + 1 voor elke bijkomende 10000 m <sup>3</sup> /d en fractie daarvan van de totale hoeveelheid (zie opmerking 3)
>100 000			12 voor de eerste 100000 m <sup>3</sup> /d + 1 voor elke bijkomende 25000 m <sup>3</sup> /d en fractie daarvan van de totale hoeveelheid (zie opmerking 3)

Opmerking 1: Gebruikte hoeveelheden afkomstig van één of enkele onttrekkingspunten en waarbinnen het water kan worden geacht van vrijwel uniforme kwaliteit te zijn.

Opmerking 2: De hoeveelheden zijn gemiddelden berekend over een kalenderjaar.

Opmerking 3: De vermelde frequentie wordt als volgt berekend: bv. 4300 m<sup>3</sup>/d = 16 monsternemingen voor parameters van groep A (vier voor de eerste 1000 m<sup>3</sup>/d + 12 voor de bijkomende 3300 m<sup>3</sup>/d).

Opmerking 4: de exploitant van een voedingsmiddelenbedrijf kan de bemonsteringsfrequentie verlagen, op voorwaarde dat alle overeenkomstig artikel 7 vastgestelde parameters ten minste eenmaal om de vier jaar worden gecontroleerd, en worden gecontroleerd in gevallen waarin een nieuwe waterbron wordt geïntegreerd in het watervoorzieningssysteem of wanneer dat systeem veranderingen ondergaat die naar verwachting potentieel ongunstige effecten op de waterkwaliteit zullen hebben.

Opmerking 5: de exploitant van een voedingsmiddelenbedrijf kan de bemonsteringsfrequentie verlagen, op voorwaarde dat alle overeenkomstig artikel 7 vastgestelde parameters ten minste eenmaal om de 2 jaar worden gecontroleerd, en worden gecontroleerd in gevallen waarin een nieuwe waterbron wordt geïntegreerd in het watervoorzieningssysteem of wanneer dat systeem veranderingen ondergaat die naar verwachting potentieel ongunstige effecten op de waterkwaliteit zullen hebben.

## Deel C

## Risicogebaseerde aanpak van het toezicht van het watervoorzieningssysteem

- Op basis van het resultaat van de risicogebaseerde benadering van het in artikel 9 bedoelde watervoorzieningssysteem wordt de lijst van bij de monitoring in aanmerking genomen parameters uitgebreid en/of worden de in deel B bedoelde bemonsteringsfrequenties verhoogd wanneer aan een van de volgende voorwaarden is voldaan:
  - de in deze bijlage vermelde lijst van parameters of frequenties volstaat niet om te voldoen aan de verplichtingen die zijn opgelegd overeenkomstig artikel 11, lid 1;
  - bijkomende monitoring is vereist voor de toepassing van artikel 11, lid 4;
  - de in deel A, punt 1, onder a), vastgestelde waarborgen moeten worden geleverd;
- Op basis van het resultaat van de risicogebaseerde benadering van het in artikel 9 bedoelde watervoorzieningssysteem mag de lijst van bij de monitoring in aanmerking genomen parameters worden beperkt en mogen de in deel B bedoelde bemonsteringsfrequenties worden verlaagd indien de bevoegde autoriteit ervan overtuigd is dat door zo handelen de kwaliteit van het water niet in het gedrang zou worden gebracht, en wanneer aan elk van de volgende voorwaarden is voldaan, maar met uitzondering van de parameters *Escherichia coli* (*E. coli*) en intestinale enterokokken:
  - rekening houdend met artikel 8 worden de plaats en bemonsteringsfrequentie bepaald met inachtneming van de herkomst van de parameter en van de variatie van en langetermijntontwikkeling betreffende de concentratie ervan;
  - met betrekking tot het verlagen van de minimumfrequentie voor monsterneming van een parameter, bedragen alle resultaten van de monsters die in een periode van ten minste drie jaar met regelmatige tussenpozen zijn genomen op plaatsen die representatief zijn voor alle conformiteitspunten van het voedingsmiddelenbedrijf, minder dan 60 % van de parameterwaarde;

- c) met betrekking tot het schrappen van een parameter van de lijst van te controleren parameters bedragen alle resultaten van de monsters die in een periode van ten minste drie jaar met regelmatige tussenpozen zijn genomen op plaatsen die representatief zijn voor alle conformiteitspunten van het voedingsmiddelenbedrijf, minder dan 30 % van de parameterwaarde;
- d) met betrekking tot het schrappen van een parameter van de lijst van te controleren parameters wordt het besluit gebaseerd op het resultaat van de risicogebaseerde benadering, dat rekening houdt met de monitoringresultaten van de bronnen van water en bevestigt dat de gezondheid van de mens beschermd is tegen de schadelijke gevolgen van elke verontreiniging van water, zoals vastgesteld in artikel 1, §2;
- e) met betrekking tot het verlagen van de bemonsteringsfrequentie van een parameter of het schrappen van een parameter, wordt in de resultaten van de risicogebaseerde benadering bevestigd dat geen enkele redelijkerwijs te voorziene factor aanwezig is waardoor de kwaliteit van het water achteruit zou kunnen gaan.

Wanneer op het tijdstip van de inwerkingtreding van dit besluit reeds controleresultaten beschikbaar zijn waaruit blijkt dat aan de voorwaarden van punt 2, b) tot en met e), is voldaan, dan kunnen die resultaten vanaf deze datum worden gebruikt om de controle aan te passen als gevolg van de risicogebaseerde aanpak van het watervoorzieningssysteem.

Indien de aanpassingen van de controles reeds zijn uitgevoerd als gevolg van de risicobeoordeling overeenkomstig bijlage IV, deel C, van het koninklijk besluit van 14 januari 2002 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water dat wordt verpakt of gebruikt in voedingsmiddelenbedrijven voor de vervaardiging en/of commercialisering van voedingsmiddelen dan kunnen zij worden gehandhaafd zoals zij werden toegepast vóór de inwerkingtreding van dit besluit, zonder dat overeenkomstig de punten 2 b) en 2 c) een aanvullende controle over een nieuwe periode van ten minste drie jaar moet worden uitgevoerd.

#### **Deel D** **Steekproefmethoden en plaatsen van monsterneming**

1. De plaatsen van monsterneming worden zo bepaald dat wordt voldaan aan artikel 8. Voor zover mogelijk wordt het aantal monsters gelijk over tijd en plaats verdeeld.
2. Monsterneming op het punt waar aan de parameterwaarden moet worden voldaan, moet aan de volgende vereisten voldoen:
  - a) monsters voor bepaalde chemische parameters, in het bijzonder koper, lood en nikkel, worden genomen aan het punt waar aan de parameterwaarden moet worden voldaan zonder er voorafgaand water uit te laten stromen. Een monster moet worden genomen met een hoeveelheid van een liter op een willekeurig tijdstip gedurende de dag.
  - b) monsters voor microbiologische parameters op het punt van naleving worden genomen en behandeld overeenkomstig EN ISO 19458, bemonsteringsmethode B.

Gezien om gevoegd te worden bij ons besluit van 4 februari 2024 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water dat in voedingsmiddeleninrichtingen verpakt wordt of dat voor de fabricage en/of het in de handel brengen van voedingsmiddelen wordt gebruikt

FILIP

Van Koningswege

De Minister van Landbouw,

D. CLARINVAL

De Minister van Volksgezondheid,

F. VANDENBROUCKE

**BIJLAGE 4 bij het koninklijk besluit betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water dat in voedingsmiddeleninrichtingen verpakt wordt of dat voor de fabricage en/of het in de handel brengen van voedingsmiddelen wordt gebruikt**

**SPECIFICATIES VOOR DE ANALYSE VAN PARAMETERS**

De exploitant van een voedingsmiddelenbedrijf zorgt ervoor dat de analysemethoden, die gebruikt worden voor monitoring en om aan te tonen dat wordt voldaan aan dit besluit, met uitzondering van de troebelingsgraad, worden gevalideerd en gedocumenteerd overeenkomstig EN ISO/IEC 17025 of andere gelijkwaardige op internationaal niveau erkende normen. De exploitant van een voedingsmiddelenbedrijf zorgt ervoor dat laboratoria of door laboratoria gecontracteerde partijen methoden voor kwaliteitszorgsystemen hanteren die in overeenstemming zijn met EN ISO/IEC 17025 of andere gelijkwaardige op internationaal niveau erkende normen.

Om de gelijkwaardigheid van alternatieve methoden aan de methoden in deze bijlage te beoordelen, kan worden gebruikgemaakt van de norm inzake gelijkwaardigheid van microbiologische methoden vastgestelde norm EN ISO 17994, of, om de gelijkwaardigheid vast te stellen van methoden die op andere beginselen dan kweken zijn gebaseerd en daarmee buiten het toepassingsgebied van EN ISO 17994 vallen, van de norm EN ISO 16140 of andere soortgelijke internationaal aanvaarde protocollen.

Indien geen analysemethode bestaat die voldoet aan de minimale prestatiekenmerken van deel B, zorgt de exploitant van een voedingsmiddelenbedrijf ervoor dat de monitoring wordt uitgevoerd met gebruikmaking van de beste beschikbare technieken die geen buitensporige kosten meebrengen.

**Deel A**

**Microbiologische parameters waarvoor analysemethoden gespecificeerd zijn**

Tabel 1. Toegepaste analysemethoden voor microbiologische parameters

MICROBIOLOGISCHE PARAMETERS	METHODES
Escherichia coli (E. coli) en colibacteriën	EN ISO 9308-1 of EN ISO 9308-2
Intestinale enterokokken	EN ISO 7899-2
Telling kolonies of heterotroof kiemgetal bij 22 °C	EN ISO 6222
Clostridium perfringens met inbegrip van sporen	EN ISO 14189

Na toestemming van het FAVV mogen andere methoden worden gebruikt, op voorwaarde dat kan worden aangetoond dat de verkregen resultaten ten minste even betrouwbaar zijn als die welke met de in tabel 1 vermelde methoden worden verkregen.

**Deel B.**

**Chemische en indicatorparameters waarvoor prestatiekenmerken gespecificeerd zijn**

1. Chemische en indicatorparameters

Voor de parameters van tabel 2 van deze bijlage kunnen met de gebruikte analysemethode ten minste concentraties worden gemeten die gelijk zijn aan de parameterwaarde, met een bepalingsgrens van 30 % of minder van de desbetreffende parameterwaarde en een meetonzekerheid als aangegeven in tabel 2 van deze bijlage. Het resultaat wordt met ten minste evenveel significante cijfers uitgedrukt als de parameterwaarde genoemd in bijlage 1, deel B en C, bij dit besluit.

De in tabel 2 vermelde meetonzekerheid wordt niet gebruikt als bijkomende tolerantie voor de in bijlage 1 vastgestelde parameterwaarden.

Tabel 2. Minimumprestatiekenmerk “meetonzekerheid”

PARAMETERS	MEETONZEKERHEID % van de parameterwaarde (behalve voor pH)	OPMERKINGEN
		Onder “meetonzekerheid” wordt verstaan een niet-negatieve parameter die de spreiding karakteriseert van de kwantitatieve waarden die aan een te meten grootte worden toegekend, gebaseerd op de gebruikte informatie. Het prestatiekenmerk voor meetonzekerheid ( $k = 2$ ) is het in de tabel vermelde percentage van de parameterwaarde of een hoger gehalte. De meetonzekerheid wordt geschat op het niveau van de parameterwaarde, tenzij anders vermeld.



PARAMETERS	MEETONZEKERHEID % van de parameterwaar-	OPMERKINGEN
Aluminium	25	
Ammonium	40	
Acrylamide	30	
Antimoon	40	
Arseen	30	
Benzo(a)pyreen	50	Als niet aan de waarde van de meetonzekerheid kan worden voldaan, zou de beste beschikbare techniek moeten worden toegepast (tot 60 %).
Benzeen	40	
Bisfenol A	50	
Boor	25	
Bromaat	40	
Cadmium	25	
Chloride	15	
Chloraat	40	
Chloriet	40	
Chroom	30	
Koper	25	
Cyanide	30	Met deze methode wordt het totaal aan cyanide in elke vorm bepaald.
1,2-Dichloorethaan	40	
Epichloorhydrine	30	
Fluoride	20	
Gehalogeneerde azijnzuren (HAA's)	50	
pH waterstofionenconcentratie	0,2	De waarde van de meetonzekerheid wordt uitgedrukt in pH-eenheden.
IJzer	30	
Lood	30	
Mangaan	30	
Kwik	30	
Microcystine-LR	30	
Nikkel	25	
Nitraten	15	
Nitriet	20	
Oxideerbaarheid	50	Referentiemethode: EN ISO 8467
Pesticiden	30	De prestatiekenmerken voor afzonderlijke pesticiden zijn indicatief. Lage waarden voor meetonzekerheid van 30 % zijn haalbaar voor meerdere pesticiden, terwijl hogere waarden tot 80 % kunnen worden toegelaten voor een aantal pesticiden.
PFAS	50	
Polycyclische aromatische koolwaterstoffen	40	De prestatiekenmerken gelden voor de afzonderlijke stoffen, gespecificeerd op 25 % van de parameterwaarde in bijlage 1, deel B.
Seleen	40	
Natrium	15	
Sulfaat	15	
Tetrachlooretheen	40	De prestatiekenmerken gelden voor de afzonderlijke stoffen, gespecificeerd op 50 % van de parameterwaarde in bijlage 1, deel B.

PARAMETERS	MEETONZEKERHEID % van de parameterwaar-	OPMERKINGEN
Trichlooretheen	40	De prestatiekenmerken gelden voor de afzonderlijke stoffen, gespecificeerd op 50 % van de parameterwaarde in bijlage 1, deel B.
Trihalomethanen totaal	40	De prestatiekenmerken gelden voor de afzonderlijke stoffen, gespecificeerd op 25 % van de parameterwaarde in bijlage 1, deel B.
Totale organische koolstof (TOC)	30	De meetonzekerheid zou moeten worden geschat op het niveau van 3 mg/l van de totale organische koolstof (TOC). Voor de vaststelling van de onzekerheid van de testmethode worden de EN 1484- richtsnoeren voor het bepalen van de TOC en de opgeloste organische koolstof (DOC) gebruikt.
Troebelingsgraad	30	De meetonzekerheid zou moeten worden geschat op het niveau van 1,0 NTU (nefelometrische troebelingsseenheid), overeenkomstig EN ISO 7027 of een andere gelijkwaardige standaardmethode.
Uraan	30	
Vinylchloride	50	

## 2. Som van PFAS

De volgende stoffen worden geanalyseerd op basis van de door de Europese Commissie ontwikkelde technische richtsnoeren, overeenkomstig artikel 13, lid 7, van Richtlijn 2020/2184/EU:

- Perfluorbutaan zuur (PFBA)
- Perfluorpentaan zuur (PFPeA)
- Perfluorhexaan zuur (PFHxA)
- Perfluorheptaan zuur (PFHpA)
- Perfluoroctaan zuur (PFOA)
- Perfluornonaan zuur (PFNA)
- Perfluordecaan zuur (PFDA)
- Perfluorundecaan zuur (PFUnDA)
- Perfluordodecaan zuur (PFDoDA)
- Perfluortridecaan zuur (PFTrDA)
- Perfluorbutaansulfon zuur (PFBS)
- Perfluorpentaansulfon zuur (PFPeS)
- Perfluorhexaansulfon zuur (PFHxS)
- Perfluorheptaansulfon zuur (PFHpS)
- Perfluoroctaansulfon zuur (PFOS)
- Perfluornonaansulfon zuur (PFNS)
- Perfluordecaansulfon zuur (PFDS)
- Perfluorundecaansulfon zuur (PFUnDS)
- Perfluordodecaansulfon zuur (PFDoDS)
- Perfluortridecaansulfon zuur (PFTrDS)

Gezien om gevoegd te worden bij ons besluit van 4 februari 2024 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water dat in voedingsmiddeleninrichtingen verpakt wordt of dat voor de fabricage en/of het in de handel brengen van voedingsmiddelen wordt gebruikt.

FILIP

Van Koningswege

De Minister van Landbouw,

D. CLARINVAL

De Minister van Volksgezondheid,

F. VANDENBROUCKE

**BIJLAGE 5 bij het koninklijk besluit betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water dat in voedingsmiddeleninrichtingen verpakt wordt of dat voor de fabricage en/of het in de handel brengen van voedingsmiddelen wordt gebruikt**

**AANDACHTSLIJST MET TOT BEZORGDEHEID AANLEIDING GEVENDE STOFFEN EN VERBINDINGEN IN WATER**

Naam van de stof/groep stoffen of verbinding/groep verbindingen	CAS-nummer	EU-nummer	Richtwaarde (ng/l)	Bepalingsgrens (ng/l) (opmerking 1)	Potentiële analyse-methode
17- $\beta$ -estradiol	50-28-2	200-023-8	1	$\leq 1$	
Nonylfenol	84852-15-3	284-325-5	300	$\leq 300$	EN ISO 18857-2

Opmerking 1: Bepalingsgrens zoals omschreven in artikel 2, punt 2 van de Richtlijn 2009/90/EG tot vaststelling van technische specificaties voor de chemische analyse en monitoring van de watertoestand krachtens Richtlijn 2000/60/EG van het Europees Parlement en de Raad. Onder „bepalingsgrens” wordt verstaan een vermeld veelvoud van de aantoonbaarheidsgrens bij een concentratie van de te bepalen grootheid die redelijkerwijs met een aanvaardbaar nauwkeurigheds- en precisieniveau kan worden bepaald. De bepalingsgrens kan met behulp van een geschikte standaard of een geschikt monster worden berekend en kan vanaf het laagste kalibratiepunt op de kalibratiecurve, met uitzondering van de blanco, worden verkregen.

Gezien om gevoegd te worden bij ons besluit van 4 februari 2024 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water dat in voedingsmiddeleninrichtingen verpakt wordt of dat voor de fabricage en/of het in de handel brengen van voedingsmiddelen wordt gebruikt

FILIP

Van Koningswege

De Minister van Landbouw,

D. CLARINVAL

De Minister van Volksgezondheid,

F. VANDENBROUCKE

**ANNEXE 1 à l'arrêté royal relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise sur le marché de denrées alimentaires**

**EXIGENCES MINIMALES RELATIVES AUX VALEURS PARAMETRIQUES UTILISEES POUR EVALUER LA QUALITE DES EAUX DESTINEES A LA CONSOMMATION HUMAINE**

**Partie A**  
**Paramètres microbiologiques**

PARAMETRES	VALEUR PARAMETRIQUE	UNITE	NOTES
Entérocoques intestinaux	0	nombre/100 ml	Pour les eaux mises en bouteilles ou en récipients, l'unité est le nombre/250 ml
Escherichia coli (E. coli)	0	nombre/100 ml	Pour les eaux mises en bouteilles ou en récipients, l'unité est le nombre/250 ml
Micro-organismes et parasites pathogènes	absence	-	

Ces exigences ne s'appliquent pas aux eaux de source pour lesquelles les critères microbiologiques sont fixés par l'arrêté royal du 8 février 1999 concernant les eaux minérales naturelles et les eaux de source.

**Partie B**  
**Paramètres chimiques**

PARAMETRES	VALEUR PARAMETRIQUE	UNITE	NOTES
Acrylamide	0,10	µg/l	La valeur paramétrique se réfère soit à la concentration résiduelle en monomères dans l'eau, calculée conformément aux spécifications de la migration maximale du polymère correspondant en contact avec l'eau, soit à la mesure de l'acrylamide directement dans l'eau.
Antimoine	10	µg/l	
Arsenic	10	µg/l	
Benzène	1,0	µg/l	
Benzo(a)pyrene	0,010	µg/l	
Bisphénol A	2,5	µg/l	
Bore	1,5	mg/l	La valeur paramétrique de 2,4 mg/l s'applique à condition qu'il puisse être démontré à l'AFSCA que les conditions géologiques pourraient occasionner des niveaux élevés de bore dans les eaux souterraines.
Bromates	10	µg/l	
Cadmium	5,0	µg/l	
Chlorates	0,25	mg/l	Une valeur paramétrique de 0,70 mg/l est appliquée lorsqu'une méthode de désinfection qui génère des chlorates, en particulier le dioxyde de chlore, est utilisée pour la désinfection d'eaux destinées à la consommation humaine. Sans compromettre la désinfection, l'exploitant du secteur alimentaire s'efforce d'atteindre une valeur inférieure. Ce paramètre n'est mesuré que dans les cas où de telles méthodes de désinfection sont utilisées.
Chlorites	0,25	mg/l	Une valeur paramétrique de 0,70 mg/l est appliquée lorsqu'une méthode de désinfection qui génère des chlorites, en particulier le dioxyde de chlore, est utilisée pour la désinfection d'eaux destinées à la consommation humaine. Sans compromettre la désinfection, l'exploitant du secteur alimentaire s'efforce d'atteindre une valeur inférieure. Ce paramètre n'est mesuré que dans les cas où de telles méthodes de désinfection sont utilisées.



PARAMETRES	VALEUR PARAMETRIQUE	UNITE	NOTES
Chrome	25	µg/l	La valeur paramétrique de 25 µg/l est respectée au plus tard le 12 janvier 2036. La valeur paramétrique pour le chrome jusqu'à cette date est 50 µg/l.
Cuivre	2,0	mg/l	
Cyanures	50	µg/l	
1,2-dichloroéthane	3,0	µg/l	
Épichlorhydrine	0,10	µg/l	La valeur paramétrique se réfère soit à la concentration résiduelle en monomères dans l'eau, calculée conformément aux spécifications de la migration maximale du polymère correspondant en contact avec l'eau, soit à la mesure de l'épichlorhydrine directement dans l'eau.
Fluorures	1,5	mg/l	
Acides haloacétiques (AHA)	60	µg/l	Ce paramètre n'est mesuré que dans les cas où des méthodes de désinfection qui peuvent générer des AHA sont utilisées pour la désinfection des eaux. Il est constitué de la somme des 5 substances représentatives suivantes : acide chloroacétique, dichloroacétique et trichloroacétique et acide bromoacétique et dibromoacétique.
Plomb	5	µg/l	La valeur paramétrique de 5 µg/l est respectée, au plus tard, le 12 janvier 2036. La valeur paramétrique pour le plomb jusqu'à cette date est 10 µg/l.
Mercurure	1,0	µg/l	
Microcystine-LR	1,0	µg/l	Ce paramètre n'est mesuré qu'en cas d'efflorescences potentielles dans les ressources d'eaux exploitées dans les zones de captage pour des points de prélèvement (croissance de la densité cellulaire des cyanobactéries ou potentiel de formation d'efflorescences).
Nickel	20	µg/l	
Nitrates	50	mg/l	La condition selon laquelle $[\text{nitrates}]/50 + [\text{nitrites}]/3 \leq 1$ [la concentration en mg/l pour les nitrates (NO <sub>3</sub> ) et pour les nitrites (NO <sub>2</sub> ) est indiquée entre crochets] doit être respectée.
Nitrites	0,50	mg/l	La condition selon laquelle $[\text{nitrates}]/50 + [\text{nitrites}]/3 \leq 1$ [la concentration en mg/l pour les nitrates (NO <sub>3</sub> ) et pour les nitrites (NO <sub>2</sub> ) est indiquée entre crochets] doit être respectée.
Pesticides	0,10	µg/l	<p>Par « pesticides », on entend :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>les insecticides organiques,</li> <li>les herbicides organiques,</li> <li>les fongicides organiques,</li> <li>les nématocides organiques,</li> <li>les acaricides organiques,</li> <li>les algicides organiques,</li> <li>les rodenticides organiques,</li> <li>les produits antimoisissures organiques</li> </ul> <p>les produits apparentés tels que les produits phytopharmaceutiques (notamment les régulateurs de croissance), et leurs métabolites qui sont considérés comme pertinents pour les eaux</p> <p>Un métabolite de pesticide est jugé pertinent pour les eaux s'il y a lieu de considérer qu'il possède des propriétés intrinsèques comparables à celles de la substance mère en ce qui concerne son activité cible pesticide ou qu'il fait peser (par lui-même ou par ses produits de transformation) un risque sanitaire pour les consommateurs.</p> <p>La valeur paramétrique de 0,10 µg/l s'applique à chaque pesticide particulier. En ce qui concerne l'aldrine, la dieldrine, l'heptachlore et l'heptachlorépoxyde, la valeur paramétrique est 0,030 µg/l.</p> <p>Aux fins de la gestion de la présence de métabolites non pertinents de pesticides dans les eaux, une valeur indicative de 4,5 µg/l s'applique à chaque métabolite non pertinent particulier.</p> <p>Seuls les pesticides dont la présence est probable doivent être surveillés.</p>
Total pesticides	0,50	µg/l	Par « Total pesticides », on entend la somme de tous les pesticides

PARAMETRES	VALEUR PARAMETRIQUE	UNITE	NOTES
			individuels, tels qu'il sont définis à la ligne précédente, détectés et quantifiés dans le cadre de la procédure de surveillance.
Total PFAS	0,50	µg/l	Par « Total PFAS », on entend la totalité des substances alkylées per- et polyfluorées.
Somme PFAS	0,10	µg/l	Par « Somme PFAS », on entend la somme des substances alkylées per- et polyfluorées qui sont considérées comme préoccupantes pour les eaux et dont la liste figure à l'annexe 4, partie B, point 2. Il s'agit d'un sous-ensemble des substances constituant le Total PFAS qui contiennent un groupement de substances perfluoroalkylées comportant trois atomes de carbone ou plus (à savoir, $-C_nF_{2n-}$ , $n \geq 3$ ) ou un groupement de perfluoroalkyléthers comportant deux atomes de carbone ou plus (à savoir, $-C_nF_{2n}OC_mF_{2m-}$ , $n$ et $m \geq 1$ ).
Hydrocarbures aromatiques polycycliques	0,10	µg/l	Somme des concentrations des composés spécifiés suivants : benzo(b)fluoranthène, benzo(k)fluoranthène, benzo(ghi)pérylène et indéno(1,2,3-cd)pyrène.
Sélénium	20	µg/l	La valeur paramétrique de 30 µg/l s'applique à condition qu'il puisse être démontré à l'AFSCA que les conditions géologiques pourraient occasionner des niveaux élevés de sélénium dans les eaux souterraines.
Tétrachloroéthylène et Trichloroéthylène	10	µg/l	La somme des concentrations de ces 2 paramètres.
Total trihalométhanes	100	µg/l	Sans compromettre la désinfection, l'exploitant du secteur alimentaire s'efforce d'atteindre une valeur inférieure. Il s'agit de la somme des concentrations des composés spécifiés suivants : chloroforme, bromoforme, dibromochlorométhane et bromodichlorométhane.
Uranium	30	µg/l	
Chlorure de vinyle	0,50	µg/l	La valeur paramétrique de 0,50 µg/l se réfère soit à la concentration résiduelle en monomères dans l'eau, calculée conformément aux spécifications de la migration maximale du polymère correspondant en contact avec l'eau, soit à la mesure du chlorure de vinyle directement dans l'eau

Vu l'origine des eaux de source et les exigences de l'arrêté royal du 8 février 1999 concernant les eaux minérales naturelles et les eaux de source, la valeur des paramètres figurant dans le tableau ci-dessus est censée être largement inférieure pour les eaux de source. Les paramètres résultant d'un traitement doivent être absents dans les eaux de source lorsque ce traitement est interdit conformément à cet arrêté royal du 8 février 1999.

### Partie C Paramètres indicateurs

PARAMETRES	VALEUR PARAMETRIQUE	UNITE	NOTES
Aluminium	200	µg/l	
Ammonium	0,50	mg/l	
Chlorures	250	mg/l	Les eaux ne doivent pas être corrosives.
Clostridium perfringens (y compris les spores)	0	nombre/100 ml	Ce paramètre est mesuré si l'approche fondée sur les risques indique qu'il convient de le faire.
Couleur	Acceptable pour les consommateurs et aucun changement anormal		
Conductivité	2 500	µS cm <sup>-1</sup> à 20 °C	les eaux ne doivent pas être agressives.
Concentration en ions Hydrogène	≥ 6,5 et ≤ 9,5	Unités pH	Les eaux ne doivent pas être agressives. Pour les eaux plates mises en bouteilles ou en récipients, la valeur minimale peut être réduite à 4,5 unités pH.

PARAMETRES	VALEUR PARAMETRIQUE	UNITE	NOTES
			Pour les eaux mises en bouteilles ou en récipients qui sont naturellement riches ou enrichies artificiellement en dioxyde de carbone, la valeur minimale peut être inférieure.
Fer	200	µg/l	
Manganèse	50	µg/l	
Odeur	Acceptable pour les consommateurs et aucun changement anormal		
Oxydabilité	5,0	mg/l d'O <sub>2</sub>	Ce paramètre ne doit pas être mesuré si le paramètre COT est analysé.
Sulfates	250	mg/l	Les eaux ne doivent pas être corrosives.
Sodium	200	mg/l	
Saveur	Acceptable pour les consommateurs et aucun changement anormal		
Teneur en colonies à 22 °C	Aucun changement anormal		
Bactéries coliformes	0	nombre/100 ml	Pour les eaux mises en bouteilles ou en récipients, l'unité est le nombre total/250 ml.
Carbone organique total (COT)	Aucun changement anormal		
Turbidité	Acceptable pour les consommateurs et aucun changement anormal		
Chlore libre résiduel	250	µg/l	Ce paramètre est mesuré en cas de désinfection à l'hypochlorite de soude ou au chlore gazeux.

Les eaux ne doivent être ni agressives ni corrosives. Ceci s'applique en particulier aux eaux faisant l'objet d'un traitement (déméralisation, adoucissement, traitement membranaire, osmose inverse, etc.).

Lorsque des eaux sont issues d'un traitement qui déminéralise ou adoucit les eaux de manière importante, des sels de calcium et de magnésium peuvent être ajoutés afin de conditionner les eaux dans le but de réduire les incidences négatives possibles pour la santé ainsi que la corrosivité et l'agressivité des eaux, et d'en améliorer la saveur. Cette disposition ne s'applique pas aux eaux de source.

Vu pour être annexé à notre arrêté du 4 février 2024 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise sur le marché de denrées alimentaires.

PHILIPPE

Par le Roi :

Le Ministre de l'Agriculture,

D. CLARINVAL

Le Ministre de la Santé publique,

F. VANDENBROUCKE

**ANNEXE 2 à l'arrêté royal relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise sur le marché de denrées alimentaires**

**APPROCHE FONDÉE SUR LES RISQUES**

**Partie A**

**Étape des zones de captage pour des points de prélèvement d'eaux**

L'exploitant du secteur alimentaire veille à ce que la mise en place de l'approche fondée sur les risques, visée à l'article 9, pour l'étape des zones de captage pour des points de prélèvement d'eaux tienne compte de et/ou inclut les éléments suivants :

2. Une caractérisation des zones de captage pour les points de prélèvement utilisés, comprenant :
  - a. Le recensement et la cartographie des zones de captage pour ces points de prélèvement ;
  - b. La cartographie des zones de protection des ressources en eaux qui sont exploitées par ces points de prélèvements, lorsque ces zones ont été établies par les autorités régionales compétentes, en application de l'article 7, § 3, de la directive 2000/60/CE établissant un cadre pour une politique communautaire dans le domaine de l'eau ;
  - c. Les références géographiques pour l'ensemble de ces points de prélèvement dans les zones de captage ;
  - d. La description de l'affectation des sols et des processus de ruissellement et de recharge dans les zones de captage pour ces points de prélèvement.
3. Une identification des dangers et des événements dangereux dans les zones de captage pour des points de prélèvement et une évaluation des risques qu'ils pourraient représenter pour la qualité des eaux. Cette évaluation porte sur les risques éventuels susceptibles de détériorer la qualité de l'eau, dans la mesure où il pourrait y avoir un risque pour la santé humaine ;
4. Les données de surveillance des polluants pertinents et des substances préoccupantes dans les eaux de surface et/ou les eaux souterraines et/ou d'autres types de ressources en eaux qui sont exploitées dans les zones de captage pour des points de prélèvement. Les polluants pertinents sont les substances qui pourraient constituer un danger potentiel pour la santé humaine du fait de l'utilisation des eaux de ces ressources, notamment les substances figurant à l'annexe 1, parties A et B. Les substances préoccupantes sont les substances et composés inscrits sur la liste de vigilance de l'annexe 5 et sur la liste de vigilance établie par la Commission européenne en vertu de la directive (UE) 2020/2184.

Aux fins des points 1 et 3, les exploitants du secteur alimentaire utilisent les informations et les données de surveillance qui sont recueillies et rendues publiques par les autorités régionales compétentes pour l'application des articles 5, 7 et 8 de la directive 2000/60/CE établissant un cadre pour une politique communautaire dans le domaine de l'eau, pour l'application des articles 8 et 13 de la directive (UE) 2020/2184 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine, pour l'application de la directive 2008/105/CE établissant des normes de qualité environnementale dans le domaine de l'eau ou pour l'application de tout autre acte législatif pertinent. Si les données visées au point 3 sont absentes, l'exploitant du secteur alimentaire effectue une surveillance appropriée de ces substances.

Lorsqu'une substance ou un composé inscrit sur la liste de vigilance est identifié, à des concentrations supérieures aux valeurs indicatives fixées dans la liste de vigilance, ou lorsqu'un polluant pertinent est identifié, et que leur présence est susceptible de présenter un risque pour la santé humaine, les exploitants du secteur alimentaire prennent les mesures qui suivent et qui sont jugées pertinentes, en concertation avec l'AFSCA, dans le cadre de l'approche fondée sur les risques :

- a) mesures de prévention, mesures d'atténuation ou de surveillance appropriée dans les zones de captage pour des points de prélèvement ou dans les eaux brutes ;
- b) et/ou vérification de l'adéquation des traitements ou des processus pour respecter la valeur indicative ou, au besoin, amélioration des traitements ou des processus ;
- c) et/ou mesures correctives conformément à l'article 12.

Les informations et données visées aux points 1, 2 et 3 sont documentées et tenues à disposition de l'AFSCA. Ces informations et données concernant les eaux visées à l'article 3, 1<sup>o</sup> sont transmises au SPF Santé.

Compte tenu des exigences prévues à l'article 7 de la directive 2000/60/CE, les éléments visés aux points 1 à 3 font l'objet d'un réexamen à des intervalles réguliers d'une durée maximale de six ans, ou à chaque fois que le système de captage est modifié de telle manière que la sécurité alimentaire pourrait en être affectée. Ces éléments sont mis à jour le cas échéant.

Ces dispositions s'appliquent à partir du 12 juillet 2027, sauf pour les eaux visées à l'article 3, 1<sup>o</sup> pour lesquelles elles s'appliquent à partir du 12 janvier 2025.

**Partie B**  
**Étapes du système d'approvisionnement en eaux**

L'exploitant du secteur alimentaire veille à ce que la mise en place de l'approche fondée sur les risques, visée à l'article 9, pour les étapes du système d'approvisionnement en eaux tienne compte de et/ou inclut les éléments suivants :

1. Les résultats de l'approche fondée sur les risques pour l'étape visée à la partie A ;
2. Une description du système d'approvisionnement depuis le point de prélèvement jusqu'au point de conformité, en passant par le prélèvement, le traitement et le stockage ;
3. Un recensement des dangers et des événements dangereux dans le système d'approvisionnement et une évaluation des risques que ceux-ci pourraient présenter pour la santé humaine du fait de l'utilisation des eaux ;
4. Lorsque le système d'approvisionnement comprend un traitement de désinfection, l'efficacité de la désinfection appliquée est validée, toute contamination par les sous-produits de la désinfection est maintenue au niveau le plus bas possible sans compromettre la désinfection, toute contamination par des agents chimiques de traitement est maintenue au niveau le plus bas possible et aucune substance subsistant dans l'eau ne compromet le respect des obligations générales énoncées à l'article 5 ;
5. La conformité des matériaux, agents chimiques de traitement et médias filtrants entrant en contact avec les eaux destinées à la consommation humaine, qui sont utilisés dans le système d'approvisionnement, est vérifiée.

Les éléments visés aux points 1 à 5 font l'objet d'un réexamen à des intervalles réguliers d'une durée maximale de six ans, ou à chaque fois que le système d'approvisionnement est modifié de telle manière que la sécurité alimentaire pourrait en être affectée. Ces éléments sont mis à jour le cas échéant.

Vu pour être annexé à notre arrêté du 4 février 2024 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise sur le marché de denrées alimentaires.

PHILIPPE

Par le Roi :

Le Ministre de l'Agriculture,

D. CLARINVAL

Le Ministre de la Santé publique,

F. VANDENBROUCKE



**ANNEXE 3 à l'arrêté royal relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise sur le marché de denrées alimentaires**

**SURVEILLANCE**

**Partie A**

**Objectifs généraux et programmes de surveillance des eaux**

1. Les programmes de surveillance de la qualité des eaux doivent permettre :
  - a) de vérifier que les mesures en place pour maîtriser les risques pour la santé humaine tout au long de la chaîne d'approvisionnement en eau, depuis la zone de captage jusqu'aux points d'utilisation en passant par le traitement et le stockage, sont efficaces et que l'eau disponible au point de conformité est propre et salubre ;
  - b) de fournir des informations sur la qualité des eaux afin de démontrer que les obligations définies à l'article 5 et les valeurs paramétriques fixées conformément à l'article 7 sont respectées ;
  - c) de déterminer les moyens les plus appropriés d'atténuer les risques pour la santé humaine.
2. Les programmes de surveillance de la qualité des eaux comportent l'un ou une combinaison des éléments suivants :
  - a) la collecte et l'analyse d'échantillons discrets d'eau ;
  - b) des mesures de paramètres enregistrées de manière continue.En outre, les programmes de surveillance peuvent prendre la forme :
  - a) d'inspections des données concernant l'état de fonctionnement et d'entretien de l'équipement ;
  - b) d'inspections de la zone de captage et des infrastructures de traitement, de stockage et d'approvisionnement.

Les programmes de surveillance de la qualité de eaux sont évalués de manière continue et mis à jour ou confirmés au moins tous les trois ans, ou plus si nécessaire.

**Partie B**

**Paramètres et fréquences d'échantillonnage**

1. Liste des paramètres – Groupe A

Les paramètres suivants font l'objet d'une surveillance aux fréquences indiquées dans le tableau 1 du point 3 :

- a) *Escherichia coli* (*E. coli*), entérocoques intestinaux, bactéries coliformes, teneur en colonies à 22 °C, couleur, turbidité, saveur, odeur, pH et conductivité ;
- b) d'autres paramètres considérés comme pertinents dans le programme de surveillance, conformément à l'article 7, et, le cas échéant, à l'issue de l'approche fondée sur les risques liés au système d'approvisionnement, qui est visé à l'article 9 et à la partie C de la présente annexe.

Dans certaines circonstances, les paramètres suivants peuvent être ajoutés au groupe A :

- a) l'ammonium et les nitrites, en cas d'utilisation de chloramination ;
- b) l'aluminium et le fer, lorsqu'ils sont utilisés pour le traitement chimique de l'eau.

*Escherichia coli* (*E. coli*) et les entérocoques intestinaux sont considérés comme des « paramètres fondamentaux » et leurs fréquences de surveillance ne peuvent pas faire l'objet d'une réduction sur base des résultats de l'approche fondée sur les risques liés au système d'approvisionnement qui est visée à l'article 9 et à la partie C de la présente annexe. Ils sont toujours surveillés au moins aux fréquences établies dans le tableau 1 du point 3.

2. Liste des paramètres – Groupe B

En vue de déterminer la conformité avec toutes les valeurs paramétriques établies dans le présent arrêté, tous les autres paramètres qui ne sont pas analysés dans le cadre du groupe A et qui sont établis conformément à l'article 7, font l'objet d'une surveillance au minimum aux fréquences indiquées dans le tableau 1 du point 3, à moins qu'une fréquence d'échantillonnage différente ne soit déterminée sur la base des résultats de l'approche fondée sur les risques liés au système d'approvisionnement qui est visée à l'article 9 et à la partie C de la présente annexe.

3. Fréquences d'échantillonnage

Tableau 1. Fréquence minimale d'échantillonnage et d'analyse en vue du contrôle de conformité

Volume d'eau produit ou utilisé chaque jour par l'établissement alimentaire en m <sup>3</sup> (voir notes 1 et 2)		Paramètres du groupe A Nombre d'échantillons par année	Paramètres du groupe B Nombre d'échantillons par année
	≤ 10	1	1 (voir note 4)
>10	≤100	2	1 (voir note 5)
>100	≤1000	4	1
>1000	≤10 000	4 pour les premiers 1 000 m <sup>3</sup> /j + 3 pour chaque tranche entamée supplémentaire de 1 000 m <sup>3</sup> /j du volume total (voir note 3)	1 pour les premiers 1 000 m <sup>3</sup> /j + 1 pour chaque tranche entamée supplémentaire de 4 500 m <sup>3</sup> /j du volume total (voir note 3)
>10 000	≤100 000		3 pour les premiers 10 000 m <sup>3</sup> /j + 1 pour chaque tranche entamée supplémentaire de 10 000 m <sup>3</sup> /j du volume total (voir note 3)
>100 000			12 pour les premiers 100 000 m <sup>3</sup> /j + 1 pour chaque tranche entamée supplémentaire de 25 000 m <sup>3</sup> /j du volume total (voir note 3)

Note 1 : volumes utilisés à partir d'un ou plusieurs points de prélèvement dont la qualité de l'eau peut être considérée comme étant plus ou moins uniforme.

Note 2 : les volumes sont des volumes moyens calculés sur une année civile.

Note 3 : la fréquence indiquée est calculée comme suit : par exemple,  $4\ 300\ \text{m}^3 / \text{j} = 16$  échantillons pour les paramètres du groupe A (quatre pour les premiers  $1\ 000\ \text{m}^3 / \text{j} + 12$  pour les autres  $3\ 300\ \text{m}^3 / \text{j}$ ).

Note 4 : l'exploitant du secteur alimentaire peut réduire la fréquence d'échantillonnage, sous réserve que tous les paramètres fixés conformément à l'article 7 soient surveillés au moins une fois tous les quatre ans et soient surveillés dans les cas où une nouvelle ressource en eau est intégrée dans un système d'approvisionnement en eau ou que des modifications sont apportées à ce système, en raison desquelles des effets potentiellement négatifs sur la qualité des eaux sont attendus.

Note 5 : l'exploitant du secteur alimentaire peut réduire la fréquence d'échantillonnage, sous réserve que tous les paramètres fixés conformément à l'article 7 soient surveillés au moins une fois tous les 2 ans et soient surveillés dans les cas où une nouvelle ressource en eau est intégrée dans un système d'approvisionnement en eau ou que des modifications sont apportées à ce système, en raison desquelles des effets potentiellement négatifs sur la qualité des eaux sont attendus.

### Partie C

#### Approche fondée sur les risques liés au système d'approvisionnement pour les activités de surveillance

- Sur la base des résultats de l'approche fondée sur les risques liés au système d'approvisionnement qui est visée à l'article 9, la liste des paramètres pris en considération lors des activités de surveillance est élargie et/ou les fréquences d'échantillonnage établies dans la partie B sont augmentées lorsqu'une des conditions suivantes est remplie :
  - la liste de paramètres ou les fréquences établies sont insuffisantes pour remplir les obligations imposées en vertu de l'article 11, paragraphe 1<sup>er</sup> ;
  - une surveillance supplémentaire est requise aux fins de l'article 11, paragraphe 4 ;
  - il est nécessaire de fournir les assurances visées à la partie A, point 1 a).
- Sur la base des résultats de l'approche fondée sur les risques liés au système d'approvisionnement qui est visée à l'article 9, la liste des paramètres pris en considération lors des activités de surveillance et les fréquences d'échantillonnage établies dans la partie B peuvent être réduites, pour autant que l'AFSCA juge que cela ne compromettrait pas la qualité des eaux et à condition que toutes les conditions suivantes soient réunies, mais à l'exception des paramètres *Escherichia coli* (*E. coli*) et entérocoques intestinaux :
  - le lieu et la fréquence de l'échantillonnage sont déterminés en lien avec l'origine du paramètre ainsi qu'avec la variabilité et la tendance de fond de sa concentration, en tenant compte de l'article 8 ;
  - concernant la réduction de la fréquence d'échantillonnage minimale d'un paramètre, les résultats obtenus à partir d'échantillons collectés à intervalles réguliers sur une période d'au moins trois ans, en des points d'échantillonnage représentatifs de tous les points de conformité de l'entreprise alimentaire, sont tous inférieurs à 60 % de la valeur paramétrique considérée ;
  - concernant le retrait d'un paramètre de la liste des paramètres à surveiller, les résultats obtenus à partir d'échantillons collectés à intervalles réguliers sur une période d'au moins trois ans, en des points d'échantillonnage

- représentatifs de tous les points de conformité de l'entreprise alimentaire, sont tous inférieurs à 30 % de la valeur paramétrique considérée ;
- d) concernant le retrait d'un paramètre de la liste des paramètres à surveiller, la décision se fonde sur les résultats de l'approche fondée sur les risques qui tiennent compte des résultats de la surveillance des sources d'eaux et confirment que la santé humaine est protégée des effets néfastes de toute contamination des eaux, conformément à l'article 1<sup>er</sup>, §2 ;
  - e) concernant la réduction de la fréquence d'échantillonnage d'un paramètre ou le retrait d'un paramètre de la liste des paramètres à surveiller, les résultats de l'approche fondée sur les risques confirment qu'il est improbable qu'un facteur raisonnablement prévisible entraîne une détérioration de la qualité des eaux.

Lorsque des résultats de surveillance sont déjà disponibles au moment de l'entrée en vigueur du présent arrêté et qu'ils attestent du respect des conditions énoncées au point 2 b) à e), ces résultats peuvent être utilisés à partir de cette date pour ajuster la surveillance à la suite de l'approche fondée sur les risques liées au système d'approvisionnement en eau.

Lorsque que des adaptations de la surveillance ont déjà été mises en œuvre à la suite de l'évaluation des risques effectuée conformément à l'annexe, point IV, partie C, de l'arrêté royal du 14 janvier 2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires, elles peuvent être maintenues telles qu'elles étaient appliquées avant l'entrée en vigueur du présent arrêté sans qu'il soit nécessaire de procéder, conformément aux points 2 b) et 2 c), à une surveillance sur une nouvelle période d'au moins trois ans.

#### **Partie D** **Méthodes d'échantillonnage et points d'échantillonnage**

1. Les points d'échantillonnage sont déterminés de manière à assurer la conformité avec l'article 8.  
Dans la mesure du possible, le nombre d'échantillons est réparti de manière égale dans le temps et l'espace.
2. L'échantillonnage au point de conformité satisfait aux exigences suivantes :
  - a) les échantillons de conformité de certains paramètres chimiques, en particulier le cuivre, le plomb et le nickel, sont prélevés aux points de conformité sans faire couler l'eau au préalable. Un échantillon d'un volume d'un litre est prélevé de manière aléatoire durant la journée.
  - b) les échantillons concernant les paramètres microbiologiques au point de conformité sont prélevés et manipulés conformément à la norme EN ISO 19458, méthode d'échantillonnage B.

Vu pour être annexé à notre arrêté du 4 février 2024 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise sur le marché de denrées alimentaires.

PHILIPPE

Par le Roi :

Le Ministre de l'Agriculture,

D. CLARINVAL

Le Ministre de la Santé publique,

F. VANDENBROUCKE

**ANNEXE 4 à l'arrêté royal relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise sur le marché de denrées alimentaires**

**SPECIFICATIONS POUR L'ANALYSE DES PARAMETRES**

L'exploitant d'un établissement alimentaire veille à ce que les méthodes d'analyse utilisées à des fins de surveillance et de démonstration de la conformité du présent arrêté, à l'exception de la turbidité, soient validées et étayées conformément à la norme EN ISO/IEC 17025 ou à toute autre norme équivalente reconnue à l'échelle internationale. L'exploitant d'un établissement alimentaire veille à ce que les laboratoires ou les parties engagées par les laboratoires appliquent des systèmes de gestion de la qualité conformes à la norme EN ISO/IEC 17025 ou à toute autre norme équivalente reconnue à l'échelle internationale.

Afin d'évaluer l'équivalence entre les autres méthodes et celles prévues dans la présente annexe, la norme EN ISO 17994, déjà établie en tant que norme pour évaluer l'équivalence des méthodes microbiologiques, la norme EN ISO 16140 ou tout autre protocole analogue reconnu à l'échelle internationale, afin d'établir l'équivalence des méthodes fondées sur des principes autres que la mise en culture, qui sortent du champ d'application de la norme EN ISO 17994, peuvent être utilisées.

En l'absence d'une méthode d'analyse qui remplisse les critères minimaux de performance établis dans la partie B, l'exploitant d'un établissement alimentaire veille à ce que la surveillance soit réalisée à l'aide des meilleures techniques disponibles n'entraînant pas de coûts excessifs.

**Partie A**

**Paramètres microbiologiques pour lesquels des méthodes d'analyse sont spécifiées**

Tableau 1. Méthodes utilisées pour les paramètres microbiologiques

PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES	METHODES
Escherichia coli (E. coli) et bactéries coliformes	EN ISO 9308-1 ou EN ISO 9308-2
Entérocoques intestinaux	EN ISO 7899-2
Comptage des colonies ou numération des bactéries hétérotrophes à 22 °C	EN ISO 6222
Clostridium perfringens, y compris les spores	EN ISO 14189

D'autres méthodes peuvent être utilisées, après autorisation de l'AFSCA, à condition qu'il puisse être démontré que les résultats obtenus sont au moins aussi fiables que ceux obtenus par les méthodes spécifiées dans le tableau 1.

**Partie B**

**Paramètres chimiques et indicateurs pour lesquels des caractéristiques de performance sont spécifiées**

1. Paramètres chimiques et indicateurs

En ce qui concerne les paramètres établis au tableau 2 de la présente annexe, la méthode d'analyse utilisée permet, au minimum, de mesurer des concentrations égales à la valeur paramétrique, avec une limite de quantification de 30 % ou moins de la valeur paramétrique pertinente et avec l'incertitude de mesure indiquée dans le tableau 2 de la présente annexe. Le résultat est exprimé avec, au minimum, le même nombre de chiffres significatifs que la valeur paramétrique visée à l'annexe 1, parties B et C du présent arrêté.

L'incertitude de mesure visée au tableau 2 ne peut être utilisée en tant que tolérance supplémentaire pour les valeurs paramétriques établies à l'annexe 1.

Tableau 2. Caractéristique de performance minimale « incertitude de la mesure »

PARAMETRES	INCERTITUDE DE MESURE % de la valeur paramétrique (excepté pour le pH)	NOTES
		L'incertitude de la mesure est la valeur absolue du paramètre caractérisant la dispersion des valeurs quantitatives attribuées à un mesurande, sur la base des informations utilisées. Le critère de performance de l'incertitude de la mesure ( $k = 2$ ) est le pourcentage de la valeur paramétrique indiquée dans le tableau ou un pourcentage supérieur. L'incertitude de la mesure est estimée au niveau de la valeur paramétrique, sauf indication contraire.
Aluminium	25	
Ammonium	40	

PARAMETRES	INCERTITUDE DE MESURE	NOTES
Acrylamide	30	
Antimoine	40	
Arsenic	30	
Benzo(a)pyrène	50	Si la valeur d'incertitude de la mesure ne peut être atteinte, la meilleure technique disponible devrait être retenue (jusqu'à 60 %).
Benzène	40	
Bisphénol A	50	
Bore	25	
Bromates	40	
Cadmium	25	
Chlorures	15	
Chlorates	40	
Chlorites	40	
Chrome	30	
Cuivre	25	
Cyanure	30	La méthode détermine la teneur totale en cyanure sous toutes ses formes.
1,2-dichloroéthane	40	
Épichlorhydrine	30	
Fluorures	20	
Acides haloacétiques (AHA)	50	
Concentration en ions hydrogène pH	0,2	L'incertitude de mesure est exprimée en unités de pH.
Fer	30	
Plomb	30	
Manganèse	30	
Mercure	30	
Microcystine-LR	30	
Nickel	25	
Nitrates	15	
Nitrites	20	
Oxydabilité	50	Méthode de référence : EN ISO 8467
Pesticides	30	Les caractéristiques de performance concernant les différents pesticides sont fournies à titre indicatif. En ce qui concerne l'incertitude de mesure, des valeurs aussi basses que 30 % peuvent être atteintes pour plusieurs pesticides, et des valeurs allant jusqu'à 80 % peuvent être autorisées pour un certain nombre de pesticides.
PFAS	50	
Hydrocarbures aromatiques polycycliques	40	Les caractéristiques de performance s'appliquent à chacune des substances spécifiées à hauteur de 25 % de la valeur paramétrique figurant à l'annexe 1 partie B
Sélénium	40	
Sodium	15	
Sulfates	15	
Tétrachloroéthylène	40	Les caractéristiques de performance s'appliquent à chacune des substances spécifiées à hauteur de 50 % de la valeur paramétrique figurant à l'annexe 1 partie B
Trichloréthylène	40	Les caractéristiques de performance s'appliquent à chacune des substances spécifiées à hauteur de 50 % de la valeur paramétrique figurant à l'annexe 1 partie B
Total trihalométhanes	40	Les caractéristiques de performance s'appliquent à chacune des substances spéci-



PARAMETRES	INCERTITUDE DE MESURE	NOTES
		fixées à hauteur de 25 % de la valeur paramétrique figurant à l'annexe 1 partie B
Carbone organique total (COT)	30	L'incertitude de la mesure devrait être estimée au niveau de 3 mg/l du carbone organique total. La norme CEN 1484 — Lignes directrices pour le dosage du carbone organique total (TOC) et carbone organique dissous (COD) — est utilisée pour la spécification de l'incertitude sur la méthode d'essai.
Turbidité	30	L'incertitude de la mesure devrait être estimée au niveau de 1,0 UNT (unités néphélométriques de la turbidité), conformément à la norme EN ISO 7027 ou à une autre méthode standard équivalente.
Uranium	30	
Chlorure de vinyle	50	

## 2. Somme des PFAS

Les substances qui suivent sont analysées sur la base des lignes directrices techniques élaborées par la Commission européenne, conformément à l'article 13, paragraphe 7 de la directive 2020/2184/EU :

- acide perfluorobutanoïque (PFBA)
- acide perfluoropentanoïque (PFPeA)
- acide perfluorohexanoïque (PFHxA)
- acide perfluoroheptanoïque (PFHpA)
- acide perfluorooctanoïque (PFOA)
- acide perfluorononanoïque (PFNA)
- acide perfluorodécanoïque (PFDA)
- acide perfluoroundécanoïque (PFUnDA)
- acide perfluorododécanoïque (PFDoDA)
- acide perfluorotridécanoïque (PFTrDA)
- acide perfluorobutanesulfonique (PFBS)
- acide perfluoropentanesulfonique (PFPeS)
- acide perfluorohexane sulfonique (PFHxS)
- acide perfluoroheptane sulfonique (PFHpS)
- acide perfluorooctane sulfonique (PFOS)
- acide perfluorononane sulfonique (PFNS)
- acide perfluorodécane sulfonique (PFDS)
- acide perfluoroundécane sulfonique (PFUnDS)
- acide perfluorododécane sulfonique (PFDoDS)
- acide perfluorotridécane sulfonique (PFTrDS)

Vu pour être annexé à notre arrêté du 4 février 2024 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise sur le marché de denrées alimentaires.

PHILIPPE

Par le Roi :

Le Ministre de l'Agriculture,

D. CLARINVAL

Le Ministre de la Santé publique,

F. VANDENBROUCKE

**ANNEXE 5 à l'arrêté royal relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise sur le marché de denrées alimentaires**

**LISTE DE VIGILANCE DES SUBSTANCES ET COMPOSES PREOCCUPANTS POUR LES EAUX**

Nom de la substance/du groupe de substances ou du composé/groupe de composés	Numéro CAS	Numéro UE	Valeur guide (ng/L)	Limite de quantification (ng/L) (note 1)	Méthode d'analyse possible
17-bêta-estradiol	50-28-2	200-023-8	1	≤ 1	
Nonylphénol	84852-15-3	284-325-5	300	≤ 300	EN ISO 18857-2

Note 1 : Limite de quantification telle que définie à l'article 2, point 2, de la directive 2009/90/CE établissant, conformément à la directive 2000/60/CE du Parlement européen et du Conseil, des spécifications techniques pour l'analyse chimique et la surveillance de l'état des eaux. On entend par « limite de quantification », un multiple donné de la limite de détection pour une concentration de l'analyte qui peut raisonnablement être déterminée avec un degré d'exactitude et de précision acceptable. La limite de quantification peut être calculée à l'aide d'un étalon ou d'un échantillon appropriés, et peut être obtenue à partir du point le plus bas sur la courbe d'étalonnage, à l'exclusion du témoin.

Vu pour être annexé à notre arrêté du 24 février 2024 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise sur le marché de denrées alimentaires.

PHILIPPE

Par le Roi :

Le Ministre de l'Agriculture,

D. CLARINVAL

Le Ministre de la Santé publique,

F. VANDENBROUCKE