

**Liste des références légales utilisées pour l'interprétation des résultats**

Le tableau ci-dessous est repris dans l'onglet 'Critères d'interprétation' du site de Brulabo.

Nature échantillon - paramètre	Références
Eau de piscine eau de pédiluve air des piscines	16 février 2023 - Arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale fixant les conditions d'exploitation pour les bassins de natation <b>et autres bains</b>
Eau de baignade	17 novembre 2011 – Arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale concernant la gestion de la qualité des eaux de baignade
Potabilité - eau de distribution	24 janvier 2002 - Arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale relatif à la qualité des eaux distribuées par réseau
Potabilité - eau à destination de la chaîne alimentaire	14 janvier 2002 – 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 dans le commerce de denrées alimentaires
Potabilité - eau minérale et eau de source	8 février 1999 – Arrêté royal concernant les eaux minérales naturelles et les eaux de source <b>et AR 02 avril 2021.</b>
Eau - <i>Legionella</i>	AGRBC 16/02/2023 – Arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale fixant les conditions d'exploitation pour les bassins de natation et autres bains.
Denrées alimentaires – analyses microbiologiques	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Règlement CE 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires</li> <li>○ Limites d'action pour les contaminants microbiologiques dans les denrées alimentaires, AFSCA</li> <li>○ 26 avril 2009 - Arrêté royal concernant des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires</li> <li>○</li> </ul>
Denrées alimentaires – huiles de friture	Arrêté royal du 22 janvier 1988 relatif à l'utilisation d'huiles et de graisses comestibles lors de la friture de denrées alimentaires et circulaire Afsca PCCB/S3/VVN/1148069 du 16/06/17
Denrées alimentaires - contaminants	Règlement CE 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires
Denrées alimentaires - additifs	Règlement CE 1129/2011 de la Commission du 11 novembre 2011
Plomb / peinture	Arrêté ministériel du 30 septembre 2020 définissant les seuils et habilitant les organismes visés à l'article 16 de l'arrêté du Gouvernement wallon du 30 août 2007 déterminant les critères minimaux de salubrité, les critères de surpeuplement et portant les définitions visées à l'article 1er, 19° à 22° bis du Code wallon du Logement

**2. Liste des références non légales utilisées pour l'interprétation des résultats**

Eau de bac humidificateur	Critères établis par Brulabo basés sur Nolard <i>et al</i> , 2004 : «Validation des
---------------------------	---

## FOR Récapitulatif critères d'interprétation des résultats

(installation airco)	méthodes microbiologiques et chimiques de contrôle des lieux de travail »
Denrées alimentaires - sel	Recommandations établies par Brulabo sur base des résultats acquis
Denrées alimentaires – analyses microbiologiques	Critères fixés dans le livre « Microbiological Guidelines – Support for Interpretation of Microbiological Test Results of Foods » de l'Université de Gand, M. Uyttendaele (ed.)

### 3. Liste des documents internes utilisés pour l'interprétation des résultats

Eau	FOR réception de demande d'analyse d'eau (en 7-8 Clients)
Eau d'infiltration	PRO guide pour la détermination de l'origine d'une eau d'infiltration (en 7-8 Clients)
Denrées - bactério	FOR interprétation bact (en Guest\ISO\ 7 Rapports) Depuis début 2013, ces données sont encodées dans l'onglet "spécifications" des canevas du LIMS
Denrées – bactério	FOR Demande critères interprét. Bactério (en 7-8 Clients)

### 4. Fiches techniques de l'Afsca

Les fiches techniques de l'Afsca sont très utiles, par exemple pour interpréter les résultats relatifs aux additifs et contaminants.

Procédure pour y accéder :

[www.afsca.be](http://www.afsca.be)

en bas de la page accueil : cliquer sur intranet

Choisir Contrôle (en bleu)

Choisir fiches techniques (colonne de droite)

Choisir secteur distribution

### 5. Wettelijke referenties gebruik voor interpretatiecriteria

De onderstaande tabel is opgenomen onder het item « Interpretatiecriteria » op de Brulabo-website.

Aard staal – parameter	Referentie
Zwembadwater Voetbadwater Lucht van zwembaden	16 februari 2023 – Besluit van de Brusselse Hoofdstedelijke Regering tot vaststelling van de exploitatievoorwaarden voor zwembaden en andere baden
Zwemwater	17 november 2011 - Besluit van de Brusselse Hoofdstedelijke Regering betreffende het beheer van de zwemwaterkwaliteit
Drinkbaarheid - leidingwater	24 januari 2002 - Besluit van de Brusselse Hoofdstedelijke Regering betreffende de kwaliteit van het leidingwater
Drinkbaarheid – water bestemd voor de voedselketen	14 januari 2002 – 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
Drinkbaarheid – mineraalwater en	8 februari 1999 – Koninklijk Besluit betreffende natuurlijk mineraalwater en bronwater en KB van 02 april 2021

**FOR Récapitulatif critères d'interprétation des résultats**

bronwater	
Water – <i>Legionella</i>	16 februari 2023 – Besluit van de Brusselse Hoofdstedelijke Regering tot vaststelling van de exploitatievoorwaarden voor zwembaden en andere baden
Levensmiddelen - microbiologische analyses	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Verordening (EG) Nr. 2073/2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen</li> <li>○ Actiegrenzen voor microbiologische contaminanten in levensmiddelen, FAVV</li> <li>○ 26 april 2009 – Koninklijk Besluit betreffende microbiologische criteria voor voedingsmiddelen</li> <li>○ Criteria door Brulabo opgesteld</li> </ul>
Levensmiddelen – frituuroliën	22 januari 1988 - Koninklijk Besluit betreffende het gebruik van eetbare oliën en voedingsvetten bij het frituren van voedingsmiddelen en omzendbrief FAVV PCCB/S3/VVN/1148069 van 16/06/17
Levensmiddelen - contaminanten	Verordening EG1881/2006 van de Commissie van 19 december 2006 tot vaststelling van de maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen
Levensmiddelen - toevoegsels	Verordening EG 1129/2011 van de Commissie van 11 november 2011
Lood / verf	10 juni 2009 – Waals Ministerieel Besluit 30 september 2022 bepaling van minimale hygiëncriteria 30 augustus 2007 van de Waalse woningscode, artikel 1, 19° tot 22° bis

**6. Onwettelijke referenties gebruik voor interpretatiecriteria**

Water van luchtbevochtigers (airco-installaties)	Criteria opgesteld door Brulabo en gebaseerd op Nolard <i>et al</i> , 2004: «Validation des méthodes microbiologiques et chimiques de contrôle des lieux de travail »
Levensmiddelen – zout	Aanbevelingen opgesteld door Brulabo (op basis van de geregistreerde resultaten)
Levensmiddelen – microbiologische analyses	Criteria vastgesteld in het boek « Microbiological Guidelines – Support for Interpretation of Microbiological Test Results of Foods » van de Universiteit Gent, M. Uyttendaele (ed.)