



CENTRES DE REEMBALLAGE

I. Généralités	4
1. Conditions d'infrastructure	4
1.1. Règlement (CE) n°852/2004	4
1.2. Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires	4
1.3. Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale	5
2. Conditions d'équipement	5
2.1. Règlement (CE) n°852/2004	5
2.1.1. Dispositions générales applicables pour les locaux utilisés pour les denrées alimentaires	5
2.1.2. Dispositions applicables aux équipements	6
2.2. Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires	6
2.3. Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale	6
3. Conditions d'exploitation	7
3.1. Règlement (CE) n°852/2004	7
3.1.1. Mesures d'hygiène	7
3.1.2. HACCP	7
3.1.3. Contrôles officiels, enregistrement et agrément	7
3.1.4. Dispositions applicables aux locaux utilisés pour les denrées alimentaires	8
3.1.5. Transport	8
3.1.6. Déchets alimentaires	9
3.1.7. Alimentation en eau	9
3.1.8. Hygiène personnelle	9
3.1.9. Dispositions applicables aux denrées alimentaires	10
3.1.10. Dispositions applicables au conditionnement et à l'emballage des denrées alimentaires	11
3.1.11. Formation	11
3.2. Règlement (CE) n°853/2004	11
3.2.1. Marque d'identification	11
3.3. Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires	13
3.4. Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale	14
II. Dispositions spécifiques pour certaines denrées alimentaires d'origine animale dans le Règlement (CE) n°853/2004	14
1. Viandes hachées, préparations de viande et viandes séparées mécaniquement	14



2. Viandes de volailles et de lagomorphes _____	15
3. Produits de la pêche _____	15
4. Lait et produits laitiers _____	15
5. Œufs et ovoproduits _____	15
6. Graisses animales fondues et cretons _____	15
7. Estomacs, vessies et boyaux _____	16



CENTRES DE REEMBALLAGE

Annexe II.6/1.2 de l'arrêté Royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

Description du lieu, de l'activité et du produit (LAP)

Code Lieu :

PL19 Centre de réemballage

Code d'activité :

AC78 Regroupement et/ou réemballage

Code Produit :

- PR168 Viande
- PR125 Préparations de viande
- PR135 Produits de viande
- PR179 Viandes séparées mécaniquement
- PR196 Viandes hachées
- PR78 Graisses animales fondues et cretons
- PR42 Boyaux, estomacs, vessies
- PR51 Cuisses de grenouille ou escargots
- PR134 Produits de la pêche et mollusques bivalves vivants
- PR46 Collagène alimentaire
- PR71 Gélatine alimentaire
- PR148 Produits préparés de la pêche
- PR149 Produits transformés de la pêche
- PR105 Œufs liquides et produits d'œufs
- PR141 Produits laitiers

Fiches d'activités

Les fiches d'activité ACT 340 (poisson) et ACT 341 (viande) d'application sont disponibles sur le lien suivant <http://www.favv-afscs.fgov.be> > Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements > Listes d'activités AFSCA > Fiches d'activités

Autres documents requis par la demande (ACT 347-348-349)

Un plan d'établissement détaillé mentionnant :

- l'échelle ou toutes les dimensions
- l'indication des locaux, infrastructures et équipements suivants exigés par la réglementation, notamment :
 - une séparation nette entre la zone souillée et la zone propre
 - des toilettes avec chasse d'eau
 - des lavabos destinés au lavage des mains
 - des vestiaires adéquats pour le personnel
 - des locaux séparés (sauf si une séparation dans le temps est appliquée) pour la réception et l'expédition des denrées alimentaires
 - des installations empêchant tout contact entre les denrées alimentaires et le sol, les murs ou les équipements
 - les locaux frigorifiques
 - des locaux ou des armoires pour l'entreposage de pesticides, insecticides et autres substances plus ou moins toxiques
 - suffisamment de place et d'équipements pour permettre d'effectuer le contrôle officiel
 - des équipements pour la protection des denrées alimentaires au cours des opérations de chargement et de déchargement, ainsi que des aires de réception et de triage
- indications de toutes les portes et portails
- le flux :
 - des produits
 - du personnel
 - des matériaux d'emballage et de conditionnement
 - des déchets
- un plan détaillé d'implantation mentionnant :
 - l'échelle ou toutes les dimensions
 - toutes les entrées et sorties



I. Généralités

1. Conditions d'infrastructure

1.1. Règlement (CE) n°852/2004

1. Par leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions, les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent:

a) pouvoir être convenablement entretenus, nettoyés et/ou désinfectés, prévenir ou réduire au minimum la contamination aéroportée et offrir un espace de travail suffisant pour l'exécution hygiénique de toutes les opérations;

b) permettre de prévenir l'encrassement, le contact avec des matériaux toxiques, le déversement de particules dans les denrées alimentaires et la formation de condensation et de moisissure indésirable sur les surfaces;

c) permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment prévenir la contamination et en particulier lutter contre les organismes nuisibles; et

d) si cela est nécessaire, offrir des conditions de manutention et d'entreposage adéquates, et notamment une régulation de la température et une capacité suffisante pour maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées qui puissent être vérifiées et si nécessaire enregistrées.

[Annexe II, Chapitre I, Point 2]

2. Des toilettes en nombre suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées à un système d'évacuation efficace doivent être disponibles. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires.

[Annexe II, Chapitre I, Point 3]

3. Un nombre suffisant de lavabos judicieusement situés et destinés au lavage des mains doit être disponible. Les lavabos destinés au lavage des mains doivent être équipés d'eau courante, chaude et froide, ainsi que de matériel pour le nettoyage et pour le séchage hygiénique des mains. En cas de besoin, les dispositifs de lavage des denrées alimentaires doivent être séparés de ceux destinés au lavage des mains.

[Annexe II, Chapitre I, Point 4]

4. Lorsque l'hygiène l'exige, des vestiaires adéquats doivent être prévus en suffisance pour le personnel.

[Annexe II, Chapitre I, Point 9]

1.2. Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

1. Des toilettes en nombre suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées à un système d'évacuation efficace doivent être disponibles. Les toilettes doivent être propres et en bon état d'entretien. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux où sont manipulées ou stockées des denrées alimentaires non emballées.

[Annexe III, Chapitre I, Point 2]

2. Si la quantité de produits traités requiert la présence régulière ou permanente de l'Agence, les établissements doivent disposer d'un local ou de commodités suffisamment aménagés et fermant à clé, qui se trouvent exclusivement à la disposition de l'Agence.

[Annexe III, Chapitre I, Point 6]



3. Dans les établissements, il doit y avoir suffisamment de place et d'équipements pour permettre d'effectuer le contrôle officiel de manière efficace à tout moment.

[Annexe III, Chapitre I, Point 7]

1.3. Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale

1. Les établissements doivent avoir des équipements pour la protection des denrées alimentaires au cours des opérations de chargement et de déchargement ainsi que des aires de réception et de triage convenablement conçues.

[Annexe V, I, Point 2]

2. Les établissements où des produits d'origine animale pourvus d'un conditionnement sont à nouveau rassemblés et/ou sont pourvus d'un nouveau conditionnement ou d'un nouvel emballage, doivent, outre les dispositifs et locaux prévus à l'article 21, disposer :

1° d'un ou plusieurs locaux pour le reconditionnement des produits d'origine animale;

2° d'un ou plusieurs locaux pour le réemballage des produits d'origine animale.

S'il est assez grand pour que le réemballage, l'expédition et la réception se déroulent de manière hygiénique, le local mentionné à l'article 21, 2°, peut être utilisé pour le réemballage.

[Article 22]

3. Les exploitants des établissements fabricant de la gélatine doivent respecter les prescriptions suivantes : le conditionnement immédiat ou l'emballage se fait dans un local ou dans un endroit spécialement destiné à cet effet.

[Article 50, Point 2]

2. Conditions d'équipement

2.1. Règlement (CE) n°852/2004

2.1.1. Dispositions générales applicables pour les locaux utilisés pour les denrées alimentaires

1. Il doit y avoir une ventilation adéquate et suffisante, qu'elle soit naturelle ou mécanique. Il importe d'éviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre. Les systèmes de ventilation doivent être conçus de manière à permettre d'accéder aisément aux filtres et aux autres pièces devant être nettoyées ou remplacées.

[Annexe II, Chapitre I, Point 5]

2. Les installations sanitaires doivent disposer d'une ventilation adéquate, naturelle ou mécanique.

[Annexe II, Chapitre I, Point 6]

3. Les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent avoir un éclairage naturel et/ou artificiel suffisant.

[Annexe II, Chapitre I, Point 7]

4. Les systèmes d'évacuation des eaux résiduaires doivent être suffisants pour faire face aux exigences. Ils doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination. Lorsqu'elles sont en partie ou totalement découvertes, les conduites d'évacuation doivent être conçues de manière à garantir que les eaux résiduaires ne coulent pas d'une zone contaminée vers une zone propre, notamment une zone où sont manipulées des denrées alimentaires susceptibles de présenter un risque élevé pour la santé des



consommateurs finals.

[Annexe II, Chapitre I, Point 8]

5. Les produits de nettoyage et de désinfection ne doivent pas être entreposés dans des zones où les denrées alimentaires sont manipulées.

[Annexe II, Chapitre I, Point 10]

2.1.2. Dispositions applicables aux équipements

1. Tous les articles, installations et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent:

- a) être effectivement nettoyés et, le cas échéant, désinfectés. Le nettoyage et la désinfection doivent avoir lieu à une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination;
- b) être construits, réalisés et entretenus de manière à réduire au maximum les risques de contamination;
- c) à l'exception des conteneurs et emballages perdus, être construits, réalisés et entretenus de manière à ce qu'ils soient tenus propres et, au besoin, désinfectés; et
- d) être installés de manière à permettre un nettoyage convenable des équipements et de la zone environnante.

[Annexe II, Chapitre V, Point 1]

2. Si cela est nécessaire, les équipements doivent être munis d'un dispositif de contrôle approprié pour garantir la réalisation des objectifs du présent règlement.

[Annexe II, Chapitre V, Point 2]

3. S'il est nécessaire pour empêcher la corrosion des équipements et des récipients d'utiliser additifs chimiques, ils doivent l'être conformément aux bonnes pratiques.

[Annexe II, Chapitre V, Point 3]

2.2. Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

L'installation de lavage et de séchage des mains est conçue de façon à empêcher la propagation de la saleté. L'utilisation de l'installation de lavage des mains n'autorise pas le contact direct entre les mains et les robinets. Il doit y avoir suffisamment de lavabos à proximité des toilettes.

[Annexe III, Chapitre I, Point 1]

2.3. Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale

1. Les établissements doivent au moins être pourvus:

- a) de dispositifs pour le transport interne hygiénique;
- b) de dispositifs de protection des matières premières et produits finis sans conditionnement ou emballage, lors du chargement et du déchargement;
- c) d'outils résistants à la corrosion et d'appareillage qui satisfont aux exigences d'hygiène et qui sont destinés:
 - au transport interne de denrées alimentaires;
 - à déposer des récipients de manière à éviter que ces récipients ou leur contenu n'entrent directement en contact avec le sol ou les murs.



[Annexe IV, I, Point 1]

2. La température dans les locaux frigorifiques ou de congélation doit être mesurée et enregistrée à l'aide d'un thermomètre ou téléthermomètre enregistreur.

[Annexe IV, I, Point 2]

3. Les établissements doivent être suffisamment éclairés par la lumière du jour et/ou la lumière artificielle. L'éclairage naturel ou artificiel ne peut pas changer la couleur des denrées alimentaires.

[Annexe V, I, point 1]

3. Conditions d'exploitation

3.1. Règlement (CE) n°852/2004

3.1.1. Mesures d'hygiène

Les exploitants du secteur alimentaire prennent, le cas échéant, les mesures d'hygiène spécifiques suivantes :

- a) respect des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires;
- b) procédures nécessaires pour atteindre les objectifs fixés afin que le présent règlement atteigne son but;
- c) respect des exigences en matière de contrôle de la température applicables aux denrées alimentaires;
- d) maintien de la chaîne du froid;
- e) prélèvement d'échantillons et analyses.

[Article 4, Point 3]

3.1.2. HACCP

1. Les exploitants du secteur alimentaire mettent en place, appliquent et maintiennent une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les principes HACCP.

[Article 5, Point 1]

2. Les exploitants du secteur alimentaire:

- a) démontrent aux autorités compétentes qu'ils se conforment au paragraphe 1 en respectant les exigences de l'autorité compétente, en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise;
- b) veillent à ce que tout document décrivant les procédures élaborées conformément au présent article soit à jour à tout moment;
- c) conservent tout autre document et dossier pendant une période appropriée.

[Article 5, Point 4]

3.1.3. Contrôles officiels, enregistrement et agrément

1. Les exploitants du secteur alimentaire coopèrent avec les autorités compétentes conformément aux autres dispositions législatives communautaires applicables ou, lorsqu'il n'en existe pas, au droit national.

[Article 6, Point 1]



2. En particulier, tout exploitant du secteur alimentaire notifié à l'autorité compétente appropriée, en respectant les exigences de celle-ci, chacun des établissements dont il a la responsabilité et qui mettent en œuvre l'une des étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires, en vue de l'enregistrement d'un tel établissement.

Les exploitants du secteur alimentaire veillent, en outre, à ce que les autorités compétentes disposent en permanence d'informations à jour sur les établissements, y compris en signalant toute modification significative de leurs activités et/ou toute fermeture d'un établissement existant.

[Article 6, Point 2]

3. Toutefois, les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les établissements soient agréés par l'Agence, à la suite d'au moins une inspection sur place.

[Article 6, Point 3]

3.1.4. Dispositions applicables aux locaux utilisés pour les denrées alimentaires

Les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent être propres et en bon état.

[Annexe II, Chapitre I, Point 1]

3.1.5. Transport

1. Les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport des denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien de manière à protéger les denrées alimentaires contre toute contamination et doivent, en cas de besoin, être conçus et construits de manière à pouvoir être convenablement nettoyés et/ou désinfectés.

[Annexe II, Chapitre IV, Point 1]

2. Ces réceptacles de véhicules et/ou de conteneurs doivent être réservés au transport de denrées alimentaires si celles-ci sont susceptibles d'être contaminées par des chargements d'autre nature.

[Annexe II, Chapitre IV, Point 2]

3. Lorsque des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs sont utilisés pour transporter d'autres produits en plus des denrées alimentaires ou pour transporter différentes denrées alimentaires en même temps, les produits doivent, au besoin, être séparés efficacement.

[Annexe II, Chapitre IV, Point 3]

4. Les denrées alimentaires en vrac à l'état liquide, granulaire ou poudreux doivent être transportées dans des réceptacles et/ou conteneurs/citernes réservés au transport de denrées alimentaires. Sur les conteneurs doit figurer une mention clairement visible et indélébile, dans une ou plusieurs langues de la Communauté, relative à leur utilisation pour le transport de denrées alimentaires, ou la mention «Uniquement pour denrées alimentaires».

[Annexe II, Chapitre IV, Point 4]

5. Lorsque des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs ont été utilisés pour transporter des produits autres que des denrées alimentaires ou pour transporter des denrées alimentaires différentes, un nettoyage efficace doit être effectué entre deux chargements pour éviter le risque de contamination.

[Annexe II, Chapitre IV, Point 5]



6. Les denrées alimentaires chargées dans des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs doivent être placées et protégées de manière à réduire au maximum le risque de contamination.

[Annexe II, Chapitre IV, Point 6]

7. Si cela est nécessaire, les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport de denrées alimentaires doivent être aptes à maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées et permettre le contrôle desdites températures.

[Annexe II, Chapitre IV, Point 7]

3.1.6. Déchets alimentaires

1. Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être retirés aussi vite que possible des locaux où se trouvent des denrées alimentaires, de façon à éviter qu'ils ne s'accumulent.

[Annexe II, Chapitre VI, Point 1]

2. Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être déposés dans des conteneurs dotés d'une fermeture, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres types de conteneurs ou de systèmes d'évacuation utilisés conviennent. Ceux-ci doivent être conçus de manière adéquate, être bien entretenus et faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter.

[Annexe II, Chapitre VI, Point 2]

3. Des dispositions adéquates doivent être prévues pour l'entreposage et l'élimination des déchets alimentaires, des sous-produits non comestibles et des autres déchets. Les aires de stockage des déchets doivent être conçues et gérées de manière à pouvoir être propres en permanence et, le cas échéant, exemptes d'animaux et de parasites.

[Annexe II, Chapitre VI, Point 3]

4. Tous les déchets doivent être éliminés de façon hygiénique et dans le respect de l'environnement, conformément à la législation communautaire applicable à cet effet, et ne doivent pas constituer une source de contamination directe ou indirecte.

[Annexe II, Chapitre VI, Point 4]

3.1.7. Alimentation en eau

1. L'alimentation en eau potable, qui doit être utilisée si nécessaire pour éviter la contamination des denrées alimentaires, doit être en quantité suffisante.

[Annexe II, Chapitre VII, Point 1 a]

2. Lorsque de l'eau non potable est utilisée, par exemple pour la lutte contre l'incendie, la production de vapeur, la production de froid et à d'autres fins semblables, elle doit circuler dans un système séparé dûment signalé. L'eau non potable ne doit pas être raccordée aux systèmes d'eau potable ni pouvoir refluer dans ces systèmes.

[Annexe II, Chapitre VII, Point 2]

3.1.8. Hygiène personnelle

1. Toute personne travaillant dans une zone de manutention de denrées alimentaires doit, respecter un niveau élevé de propreté personnelle et porter des tenues adaptées et propres assurant, si cela est nécessaire, sa protection.

[Annexe II, Chapitre VIII, Point 1]



2. Aucune personne atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ou porteuse d'une telle maladie, ou souffrant, par exemple, de plaies infectées, d'infections ou lésions cutanées ou de diarrhée ne doit être autorisée à manipuler les denrées alimentaires et à pénétrer dans une zone de manutention de denrées alimentaires, à quelque titre que ce soit, lorsqu'il existe un risque de contamination directe ou indirecte des aliments. Toute personne atteinte d'une telle affection qui est employée dans une entreprise du secteur alimentaire et est susceptible d'entrer en contact avec les denrées alimentaires informe immédiatement l'exploitant du secteur alimentaire de sa maladie ou de ses symptômes, et, si possible, de leurs causes.

[Annexe II, Chapitre VIII, Point 2]

3.1.9. Dispositions applicables aux denrées alimentaires

1. Les exploitants du secteur alimentaire ne doivent accepter aucun ingrédient ou matière première autre que des animaux vivants, ou tout autre matériau participant à la transformation des produits, dont on sait ou dont on a tout lieu de supposer qu'ils sont contaminés par des parasites, des micro-organismes pathogènes ou des substances toxiques, décomposées ou étrangères, de manière telle que, même après que l'exploitant du secteur alimentaire ait procédé normalement au triage et/ou aux procédures de préparation ou de transformation, le produit final serait impropre à la consommation humaine.

[Annexe II, Chapitre IX, Point 1]

2. Les matières premières et tous les ingrédients entreposés dans une entreprise du secteur alimentaire doivent être conservés dans des conditions adéquates permettant d'éviter toute détérioration néfaste et de les protéger contre toute contamination.

[Annexe II, Chapitre IX, Point 2]

3. À toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, les denrées alimentaires doivent être protégées contre toute contamination susceptible de les rendre impropres à la consommation humaine, dangereuses pour la santé ou contaminées de manière telle qu'elles ne pourraient être raisonnablement considérées comme pouvant être consommées en l'état.

[Annexe II, Chapitre IX, Point 3]

4. Des méthodes adéquates doivent être mises au point pour lutter contre les organismes nuisibles. Des méthodes adéquates doivent également être mises au point pour empêcher les animaux domestiques d'avoir accès aux endroits où des aliments sont préparés, traités ou entreposés (ou, lorsque l'autorité compétente l'autorise dans des cas particuliers, pour éviter que cet accès n'entraîne de contamination).

[Annexe II, Chapitre IX, Point 4]

5. Les matières premières, les ingrédients, les produits semi-finis et les produits finis susceptibles de favoriser la reproduction de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines ne doivent pas être conservés à des températures qui pourraient entraîner un risque pour la santé. La chaîne du froid ne doit pas être interrompue. Toutefois, il est admis de les soustraire à ces températures pour des périodes de courte durée à des fins pratiques de manutention lors de l'élaboration, du transport, de l'entreposage, de l'exposition et du service des denrées alimentaires, à condition que cela n'entraîne pas de risque pour la santé. Les exploitations du secteur alimentaire procédant à la fabrication, à la manipulation et au conditionnement de produits transformés doivent disposer de locaux adéquats suffisamment vastes pour l'entreposage séparé des matières premières, d'une part, et des produits transformés, d'autre part, et disposer d'un espace d'entreposage réfrigéré suffisant.

[Annexe II, Chapitre IX, Point 5]



6. Les substances dangereuses et/ou non comestibles doivent faire l'objet d'un étiquetage approprié et être entreposées dans des conteneurs sûrs et séparés.

[Annexe II, Chapitre IX, Point 8]

3.1.10. Dispositions applicables au conditionnement et à l'emballage des denrées alimentaires

1. Les matériaux constitutifs du conditionnement et de l'emballage ne doivent pas être une source de contamination.

[Annexe II, Chapitre X, Point 1]

2. Les conditionnements doivent être entreposés de telle façon qu'ils ne soient pas exposés à un risque de contamination.

[Annexe II, Chapitre X, Point 2]

3. Les opérations de conditionnement et d'emballage doivent être effectuées de manière à éviter la contamination des produits. Le cas échéant, notamment en cas d'utilisation de boîtes métalliques et de bocaux en verre, l'intégrité et la propreté du récipient doivent être assurées.

[Annexe II, Chapitre X, Point 3]

4. Les conditionnements et emballages qui sont réutilisés pour les denrées alimentaires doivent être faciles à nettoyer et, le cas échéant, faciles à désinfecter.

[Annexe II, Chapitre X, Point 4]

3.1.11. Formation

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller:

1. à ce que les manutentionnaires de denrées alimentaires soient encadrés et disposent d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle.

2. à ce que les personnes responsables de la mise au point et du maintien de la procédure visée à l'article 5, paragraphe 1, du présent règlement, ou de la mise en œuvre des guides pertinents dans leur entreprise aient reçu la formation appropriée en ce qui concerne l'application des principes HACCP.

3. au respect de toute disposition du droit national relative aux programmes de formation des personnes qui travaillent dans certains secteurs de l'alimentation.

[Annexe II, Chapitre XII]

3.2. Règlement (CE) n°853/2004

3.2.1. Marque d'identification

Les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce qu'une marque d'identification soit appliquée aux produits d'origine animale conformément aux dispositions visées ci-après:

A. APPLICATION DE LA MARQUE D'IDENTIFICATION

1. La marque d'identification doit être appliquée avant que le produit ne quitte l'établissement de production.

[Annexe II, Section I, A, Point 1]

2. Toutefois, il n'est pas nécessaire d'appliquer une nouvelle marque sur un produit sauf si son emballage ou conditionnement est retiré ou s'il est soumis à une transformation ultérieure dans



un autre établissement, auquel cas la nouvelle marque doit indiquer le numéro d'enregistrement ou d'agrément de l'établissement où ont lieu ces opérations.

[Annexe II, Section I, A, Point 2]

3. Les exploitants du secteur alimentaire doivent, en application de l'article 18 du règlement (CE) n° 178/2002, disposer de systèmes et de procédures leur permettant d'identifier les exploitants qui leur ont fourni des produits d'origine animale et auxquels ils ont livré des produits d'origine animale.

[Annexe II, Section I, A, Point 4]

B. FORME DE LA MARQUE D'IDENTIFICATION

4. La marque doit être lisible et indélébile et les caractères utilisés aisément déchiffrables. Elle doit être facilement visible pour les autorités compétentes.

[Annexe II, Section I, B, Point 5]

5. La marque doit indiquer le nom du pays dans lequel l'établissement est situé, qui peut apparaître en toutes lettres ou sous la forme d'un code à deux lettres conformément à la norme ISO pertinente. Toutefois, dans le cas des États membres, ces codes sont: AT, BE, DE, DK, ES, FI, FR, GR, IE, IT, LU, NL, PT, SE et UK.

[Annexe II, Section I, B, Point 6]

6. La marque doit indiquer le numéro d'agrément de l'établissement. Si un établissement fabrique à la fois des denrées alimentaires auxquelles le présent règlement s'applique et des denrées alimentaires auxquelles il ne s'applique pas, l'exploitant du secteur alimentaire peut apposer la même marque d'identification aux deux types de denrées.

[Annexe II, Section I, B, Point 7]

7. Lorsqu'elle est appliquée dans un établissement situé dans la Communauté, la marque doit être de forme ovale et inclure l'abréviation CE, EC, EF, EG, EK ou EY.

[Annexe II, Section I, B, Point 8]

C. MODALITÉ DE MARQUAGE

8. La marque peut, selon la présentation des différents produits d'origine animale, être apposée directement sur le conditionnement ou l'emballage. La marque peut également consister en une plaque inamovible faite d'un matériau résistant.

[Annexe II, Section I, C, Point 9]

9. Lorsque l'emballage contient des viandes découpés ou des abats, la marque doit être apposée sur une étiquette fixée ou imprimée sur l'emballage de telle sorte qu'elle soit détruite à l'ouverture. Toutefois, cette mesure n'est pas nécessaire si l'ouverture a pour effet de détruire l'emballage. Lorsque le conditionnement apporte la même protection que l'emballage, la marque peut être apposée sur le conditionnement.

[Annexe II, Section I, C, Point 10]

10. En ce qui concerne les produits d'origine animale placés dans des conteneurs de transport ou dans de grands emballages et destinés à une manipulation, une transformation, un conditionnement ou un emballage ultérieurs dans un autre établissement, la marque peut être apposée sur la surface externe du conteneur ou de l'emballage.

[Annexe II, Section I, C, Point 11]



11. En ce qui concerne les produits d'origine animale présentés sous la forme de liquide, de granulés ou de poudre transportés en vrac et les produits de la pêche transportés en vrac, il n'est pas nécessaire de procéder à un marquage d'identification si les documents d'accompagnement comportent les informations visées aux paragraphes 6, 7 et, le cas échéant, 8.

[Annexe II, Section I, C, Point 12]

12. Lorsque les produits d'origine animale sont contenus dans un emballage en vue de l'approvisionnement direct du consommateur final, il est suffisant d'apposer la marque à l'extérieur de cet emballage.

[Annexe II, Section I, C, Point 13]

13. Lorsque la marque est apposée directement sur les produits d'origine animale, les couleurs utilisées doivent faire l'objet d'une autorisation, conformément aux dispositions communautaires régissant l'utilisation des colorants pour les denrées alimentaires.

[Annexe II, Section I, C, Point 14]

3.3. Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

1. Les biocides, visés à l'arrêté royal du 22 mai 2003 concernant la mise sur le marché et l'utilisation des produits biocides, doivent respecter les dispositions dudit arrêté concernant l'autorisation par le Ministre et doivent être utilisés de manière à ce qu'ils n'aient aucune influence sur les appareils, le matériel, les matières premières et les denrées alimentaires visés au présent arrêté.

[Annexe III, Chapitre I, Point 4]

2. L'utilisation des pesticides, insecticides et autres substances plus ou moins toxiques ne peut pas comporter de risque de pollution des denrées alimentaires. Ils doivent être utilisés selon les prescriptions du producteur.

[Annexe III, Chapitre I, Point 5]

3. Les personnes qui entrent en contact direct avec les denrées alimentaires, doivent prouver au moyen d'un certificat médical qu'aucune raison médicale n'empêche leur activité dans le secteur alimentaire.

3.1. Le certificat doit être établi par un médecin et comporter les indications ci-dessous:

- le nom de la personne examinée;
- l'attestation que cette personne est apte à entrer en contact avec les denrées alimentaires (ou une mention équivalente);
- le cas échéant, la mention de certaines mesures préventives spécifiques qui doivent être prises pour éviter la contamination des denrées alimentaires;
- le nom et la signature du médecin;
- la date d'établissement du certificat.

3.2. La durée de validité du certificat s'élève à maximum 3 années. Toutefois, si des personnes doivent cesser leurs activités dû au fait qu'elles sont atteintes ou porteuses d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments, elles ne peuvent reprendre leurs activités qu'après avoir obtenu un nouveau certificat.

3.3. Le certificat doit être présenté aux personnes chargées du contrôle à leur demande.

[Annexe III, Chapitre IV, point 1]

4. Dans toute toilette utilisée par le personnel doit être affiché, de manière clairement visible et indélébile, un avis selon lequel le lavage des mains est obligatoire après l'usage des toilettes.

[Annexe III, Chapitre IV, Point 2]



5. Les animaux domestiques ne peuvent venir dans les lieux où des denrées alimentaires sont traitées, manipulées ou stockées.

Cette interdiction n'est pas d'application:

- aux animaux de compagnie introduits dans les locaux ou parties de locaux utilisés exclusivement pour la consommation de denrées alimentaires, à condition que les animaux ne constituent aucun risque de contamination;
- pour les chiens nécessaires à l'accompagnement des personnes handicapées, uniquement dans les locaux accessibles au public.

[Annexe III, Chapitre V, Point 1]

3.4. Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale

1. Durant les activités, l'exploitant du secteur alimentaire doit interdire l'accès aux locaux de travail et d'entreposage aux personnes étrangères à l'établissement, à moins que leur présence ne soit nécessaire au fonctionnement de l'établissement.

[Article 18]

2. Dans les établissements, ne peuvent être effectuées que les activités pour lesquelles l'agrément, l'autorisation ou l'enregistrement a été accordé. Les locaux ne peuvent pas servir à d'autres fins que celles auxquelles ils sont destinés.

[Article 19]

3. Dans les locaux de travail et d'entreposage, les zones de chargement, d'arrivage, de tri et de déchargement, ainsi que dans les autres zones et couloirs où des denrées alimentaires sont transportées, il est interdit de fumer, de cracher, de manger ou de boire.

[Annexe IV, II, Point 1]

4. Les locaux de travail doivent en tout cas être nettoyés et désinfectés à la fin des activités quotidiennes, et à chaque fois qu'il existe un danger de contamination. Lors du nettoyage et de la désinfection, aucune denrée alimentaire ne peut se trouver dans les locaux, à moins qu'il ne s'agisse exclusivement de denrées alimentaires dans un emballage fermé. Si un même local est consécutivement utilisé pour différents types de production, il doit être nettoyé et désinfecté entre les différentes activités. Les locaux d'entreposage, en particulier ceux destinés aux denrées alimentaires non-emballées, doivent régulièrement être vidés afin de les nettoyer et de les désinfecter.

[Annexe IV, II, Point 2]

II. Dispositions spécifiques pour certaines denrées alimentaires d'origine animale dans le Règlement (CE) n°853/2004

1. Viandes hachées, préparations de viande et viandes séparées mécaniquement

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller au respect des exigences mentionnées ci-après :

1. À ce que les viandes soient maintenues à une température ne dépassant pas 4 °C pour les volailles, 3 °C pour les abats et 7 °C pour les autres viandes.

[Annexe III, Section V, Chapitre III, Point 1a]

2. Les viandes hachées et les préparations de viandes doivent être conditionnées et/ou emballées et:

- i) refroidies à une température à cœur ne dépassant pas 2 °C pour les viandes hachées et 4 °C pour les préparations de viandes, ou
- ii) congelées à une température à cœur ne dépassant pas - 18 °C.

Ces conditions de température doivent être maintenues durant le stockage et le transport;



[Annexe III, Section V, Chapitre III, Point 2c]

3. Les VSM doivent être conditionnées et emballées et ensuite réfrigérées à une température ne dépassant pas 2 °C ou congelées à une température à cœur ne dépassant pas - 18 °C. Ces températures doivent être maintenues pendant l'entreposage et le transport.

[Annexe III, Section V, Chapitre III, Point 3c]

2. Viandes de volailles et de lagomorphes

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que pendant le conditionnement ou l'emballage, la température de la viande soit maintenue à 4 °C au maximum grâce à une température ambiante de 12 °C ou à un autre système d'effet équivalent.

[Annexe III, Section II, Chapitre V, Point 1b]

3. Produits de la pêche

Les produits de la pêche congelés doivent être conservés à une température ne dépassant pas - 18 °C en tous points du produit; cependant, les poissons entiers initialement congelés en saumure et destinés à l'industrie de la conserve peuvent être maintenus à une température ne dépassant pas - 9 °C.

[Annexe III, Section VIII, Chapitre VII, Point 2]

4. Lait et produits laitiers

Pendant le transport, la chaîne du froid doit être maintenue et la température du lait ou du colostrum ne doit pas dépasser 10 °C à l'arrivée dans l'établissement de destination.

[Annexe III, Section IX, Chapitre I, II, B, Point 3]

5. Œufs et ovoproduits

Les produits non stabilisés pour se conserver à température ambiante doivent être ramenés à une température ne dépassant pas 4 °C. Les produits à congeler doivent l'être immédiatement après leur transformation.

[Annexe III, Section X, Chapitre II,III, Point 8]

6. Graisses animales fondues et cretons

Les cretons destinés à la consommation humaine doivent être entreposés conformément aux prescriptions visées ci-après en matière de température:

a) lorsque les cretons sont obtenus à une température inférieure ou égale à 70 °C, ils doivent être entreposés:

- i) à une température ne dépassant pas 7 °C pendant une période d'une durée maximale de vingt-quatre heures,
ou
- ii) à une température ne dépassant pas - 18 °C;

b) lorsque les cretons sont obtenus à une température supérieure à 70 °C et ont un taux d'humidité supérieur ou égal à 10 % (m/m), ils doivent être entreposés:

- i) à une température ne dépassant pas 7 °C pendant une période d'une durée maximale de quarante-huit heures ou à toute combinaison de durée et de température offrant une garantie équivalente,
ou
- ii) à une température ne dépassant pas - 18 °C;

c) lorsque les cretons sont obtenus à une température supérieure à 70 °C et ont un taux d'humidité inférieur à 10 % (m/m), il n'y a aucune disposition particulière.



[Annexe III, Section XII, Chapitre II, Point 5]

7. Estomacs, vessies et boyaux

Les estomacs, vessies et boyaux traités qui ne peuvent être conservés à température ambiante doivent être entreposés à l'état réfrigéré dans des installations destinées à cet usage jusqu'à leur expédition. En particulier, les produits qui ne sont ni salés ni séchés doivent être maintenus à une température ne dépassant pas 3 °C.

[Annexe III, Section XIII, Point 2]

Législation :

- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale