

Etablissements de préemballage ou de transformation de lait à la ferme**INDEX**

1. CONDITIONS D'INFRASTRUCTURE .....	3
1.1. Règlement (CE) n° 852/2004.....	3
1.1.1. Dispositions générales applicables aux locaux utilisés pour les denrées alimentaires (autres que ceux qui sont énumérés au point 1.1.2) .....	3
1.1.2. Dispositions applicables aux sites mobiles et/ou provisoires (tels que tentes marquées, étals, points de vente automobiles), aux locaux utilisés principalement comme maison d'habitation, mais où des denrées alimentaires sont régulièrement préparées en vue de la mise sur le marché, ainsi qu'aux distributeurs automatiques.....	4
1.2. Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.....	4
1.2.1. Dispositions générales applicables aux locaux utilisés pour les denrées alimentaires (autres que ceux qui sont énumérés au point 1.2.2) .....	4
1.2.2. Prescriptions spécifiques pour les distributeurs automatiques ainsi que pour les sites mobiles et/ou provisoires (tels que tentes-marquées, étals, points de vente automobiles, stands de foire) .....	4
2. CONDITIONS D'ÉQUIPEMENT .....	5
2.1. Règlement (CE) n° 852/2004.....	5
2.1.1. Dispositions générales applicables aux locaux utilisés pour les denrées alimentaires.....	5
2.1.2. Dispositions spécifiques pour les locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées (à l'exclusion des salles à manger et des sites et locaux visés au point 2.1.3) .....	5
2.1.3. Dispositions applicables aux sites mobiles et/ou provisoires (tels que tentes marquées, étals, points de vente automobiles), aux locaux utilisés principalement comme maison d'habitation, mais où des denrées alimentaires sont régulièrement préparées en vue de la mise sur le marché, ainsi qu'aux distributeurs automatiques.....	7
2.1.4. Dispositions applicables aux équipements .....	7
2.2. Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.....	8
2.2.1. Dispositions générales applicables aux locaux utilisés pour les denrées alimentaires (autres que ceux qui sont énumérés au point 1.2.2).....	8
2.2.2. Prescriptions spécifiques pour les distributeurs automatiques .....	8
2.2.3. Prescriptions concernant les conditions de température de la chaîne du froid.....	9
2.3. Règlement (CE) n° 37/2005.....	9
2.4. Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.....	9
3. CONDITIONS D'EXPLOITATION .....	10
3.1. Règlement (CE) n° 852/2004.....	10
3.1.1. Mesures d'hygiène .....	10

3.1.2.	HACCP .....	10
3.1.3.	Contrôles officiels, enregistrement et agrément.....	10
3.1.4.	Dispositions générales applicables aux locaux utilisés pour les denrées alimentaires	11
3.1.5.	Transport.....	11
3.1.6.	Déchets alimentaires.....	12
3.1.7.	Alimentation en eau.....	13
3.1.8.	Hygiène personnelle .....	13
3.1.9.	Dispositions applicables aux denrées alimentaires.....	14
3.1.10.	Dispositions applicables au conditionnement et à l'emballage des denrées alimentaires.....	15
3.1.11.	Traitement thermique .....	16
3.1.12.	Formation.....	16
3.2.	Règlement (CE) n° 853/2004.....	17
3.2.1.	Exigences concernant les produits laitiers et à base de colostrum : Exigences en matière de température.....	17
3.2.2.	Exigences concernant le traitement thermique.....	17
3.2.3.	Critères applicables au lait de vache cru .....	18
3.2.4.	Conditionnement et emballage.....	18
3.2.5.	Étiquetage.....	18
3.3.	Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.....	19
3.3.1.	Utilisation des biocides, pesticides, insecticides et autres substances plus ou moins toxiques (dans locaux d'exploitation autres que ceux qui sont énumérés au point 1.1.2).....	19
3.3.2.	Distributeurs automatiques.....	19
3.3.3.	Déchets alimentaires.....	20
3.3.4.	Hygiène personnelle.....	20
3.3.5.	Dispositions applicables aux denrées alimentaires .....	20
3.3.6.	Prescriptions d'hygiène applicables au commerce de détail de denrées alimentaires d'origine animale.....	22
3.4.	Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.....	22
4.	ANNEXE .....	23
5.	RÉGLEMENTATION.....	24

## ETABLISSEMENT DE PRÉEMBALLAGE OU DE TRANSFORMATION DE LAIT À LA FERME

### Descriptions du lieu, de l'activité et du produit

Annexe III 4.3. à l'arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités d'agrément, d'autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

Les fiches ACT 322, ACT 323, ACT 324 et ACT 325 d'applications sont disponibles sur le lien suivant : <https://favv-afsc.be/fr/themes/starters/ou-vous-pouvez-aller-directement-vers/liste-dactivites-afsc-et-fiches-dactivites/fiches-dactivites>

### 1. CONDITIONS D'INFRASTRUCTURE

#### 1.1. Règlement (CE) n° 852/2004

##### 1.1.1. Dispositions générales applicables aux locaux utilisés pour les denrées alimentaires (autres que ceux qui sont énumérés au point 1.1.2)

1. Par leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leur dimension, 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 a, b, c, d]

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

[Annexe II, chapitre I, point 9]

### **1.1.2. Dispositions applicables aux sites mobiles et/ou provisoires (tels que tentes marquées, étals, points de vente automobiles), aux locaux utilisés principalement comme maison d'habitation, mais où des denrées alimentaires sont régulièrement préparées en vue de la mise sur le marché, ainsi qu'aux distributeurs automatiques**

Les sites et les distributeurs automatiques doivent, autant que faire se peut, être installés, conçus, construits, nettoyés et entretenus de manière à éviter la contamination, en particulier par des animaux et parasites.

[Annexe II, chapitre III, point 1]

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

### **1.2.1. Dispositions générales applicables aux locaux utilisés pour les denrées alimentaires (autres que ceux qui sont énumérés au point 1.2.2)**

Des toilettes en nombre suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées à un système d'évacuation efficace doivent être disponibles. Les toilettes 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]

### **1.2.2. Prescriptions spécifiques pour les distributeurs automatiques ainsi que pour les sites mobiles et/ou provisoires (tels que tentes-marquées, étals, points de vente automobiles, stands de foire)**

1. Les sites mobiles où sont commercialisées les denrées alimentaires mentionnées aux points 1 à 10 de l'annexe IV de l'arrêté royal du 13 juillet 2014<sup>1</sup> et qui sont à conserver réfrigérées ou

---

<sup>1</sup> Voir l'annexe du présent document

chaudes, doivent satisfaire aux conditions suivantes:

1° les parois et le toit doivent être rigides; la face interne du plancher, des parois et du toit doit être constituée ou revêtue de matériaux durs, lisses, étanches, lavables et non toxiques;

2° les côtés ouverts au public doivent être pourvus d'un dispositif mettant les denrées alimentaires à l'abri des manipulations du public, des poussières, du soleil et des souillures extérieures.

[Annexe III, chapitre II, point 5]

2. Les sites provisoires doivent satisfaire aux conditions d'installation prévues au point ci-dessus. Toutefois, si le site provisoire est installé dans un espace couvert pourvu de parois, les exigences relatives au toit ne sont pas d'application.

[Annexe III, chapitre II, point 6]

## 2. CONDITIONS D'ÉQUIPEMENT

### 2.1. Règlement (CE) n° 852/2004

#### 2.1.1. Dispositions générales applicables aux 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]

#### 2.1.2. Dispositions spécifiques pour les locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées (à l'exclusion des salles à manger et des sites et locaux visés au point 2.1.3)

1. La conception et l'agencement des locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées (à l'exclusion des salles à manger et des sites et locaux mentionnés dans l'intitulé du chapitre III, mais y compris les locaux faisant partie de moyens de transport) doivent permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène et notamment prévenir la contamination entre et durant les opérations. En particulier:

- a) les revêtements de sol doivent être bien entretenus, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent. Le cas échéant, les sols doivent permettre une évacuation adéquate en surface;
  - b) les surfaces murales doivent être bien entretenues, faciles à laver et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, ainsi que d'une surface lisse jusqu'à une hauteur convenable pour les opérations, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent;
  - c) les plafonds, faux plafonds (ou, en l'absence de plafonds, la surface intérieure du toit) et autres équipements suspendus doivent être construits et ouverts de manière à empêcher l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissure indésirable et le déversement de particules;
  - d) les fenêtres et autres ouvertures doivent être conçues de manière à prévenir l'encrassement. Celles qui peuvent donner accès sur l'environnement extérieur doivent, en cas de besoin, être équipées d'écrans de protection contre les insectes, facilement amovibles pour le nettoyage. Lorsque l'ouverture des fenêtres entraînerait une contamination, les fenêtres doivent rester fermées et verrouillées pendant la production;
  - e) les portes doivent être faciles à nettoyer et, en cas de besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de surfaces lisses et non absorbantes est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent;
- et
- f) les surfaces (y compris les surfaces des équipements) dans les zones où les denrées alimentaires sont manipulées, et particulièrement celles en contact avec les denrées alimentaires, doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent.

[Annexe II, chapitre II, point 1 a, b, c, d, e, f]

2. Là où cela est nécessaire, des dispositifs adéquats pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des outils et équipements de travail doivent être prévus. Ces dispositifs doivent être fabriqués dans des matériaux résistant à la corrosion, être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau chaude et froide.

[Annexe II, chapitre II, point 2]

3. Là où cela est nécessaire, des dispositions adéquates pour le lavage des denrées alimentaires doivent être prévues. Tout évier ou dispositif similaire de lavage des aliments doit disposer d'une alimentation adéquate en eau potable, chaude et/ou froide, être

conforme aux exigences du chapitre VII et être nettoyé régulièrement et, au besoin, désinfecté.

[Annexe II, chapitre II, point 3]

**2.1.3. Dispositions applicables aux sites mobiles et/ou provisoires (tels que tentes marquées, étals, points de vente automobiles), aux locaux utilisés principalement comme maison d'habitation, mais où des denrées alimentaires sont régulièrement préparées en vue de la mise sur le marché, ainsi qu'aux distributeurs automatiques**

Là où cela est nécessaire:

- a) des installations appropriées seront prévues pour assurer un niveau d'hygiène personnelle adéquat (elles comprendront, entre autres, des installations permettant de se laver et de se sécher les mains dans de bonnes conditions d'hygiène, des installations sanitaires hygiéniques et des vestiaires) ;
- b) les surfaces en contact avec les denrées alimentaires doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. A cet effet, l'utilisation de matériaux lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent ;
- c) des moyens adéquats doivent être prévus pour le nettoyage et, au besoin, la désinfection des outils et équipements de travail ;
- d) lorsque les denrées alimentaires sont nettoyées dans le cadre des activités de l'entreprise, des dispositions sont prises pour que cette opération se déroule dans des conditions hygiéniques;
- e) de l'eau potable, chaude et/ou froide, doit être prévue en quantité suffisante ;
- f) des dispositions et/ou installations adéquates doivent être prévues pour entreposer et éliminer, dans de bonnes conditions d'hygiène, les substances et déchets dangereux et/ou non comestibles, qu'ils soient solides ou liquides ;
- g) des installations et/ou dispositifs adéquats doivent être prévus pour maintenir les denrées alimentaires dans des conditions de température adéquates et pour contrôler ces dernières ;
- h) les denrées alimentaires doivent être placées à des endroits et dans des conditions permettant d'éviter, autant que faire se peut, les risques de contamination ;

[Annexe II, chapitre III, point 2]

**2.1.4. 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 a, b, c, d]

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 des 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**

### **2.2.1. Dispositions générales applicables aux locaux utilisés pour les denrées alimentaires (autres que ceux qui sont énumérés au point 1.2.2)**

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]

### **2.2.2. Prescriptions spécifiques pour les distributeurs automatiques**

1. Le distributeur automatique doit porter, à un endroit bien visible, le nom ou la raison sociale, le numéro d'entreprise, l'adresse en Belgique et le numéro de téléphone de l'exploitant à qui l'autorisation ou l'enregistrement a été délivré et/ou qui est responsable du respect des réglementations d'hygiène qui sont d'application au niveau de l'automate.

[Annexe III, chapitre II, point 1]

2. Lorsque la température à laquelle les denrées alimentaires doivent être conservées n'est plus respectée, la vente des denrées doit être empêchée par le blocage automatique du distributeur automatique ou par une méthode équivalente acceptée par l'Agence. Le distributeur automatique ne peut ensuite être réutilisé que si toutes les denrées alimentaires visées à l'annexe IV de l'AR du 13 juillet 2014<sup>1</sup> en ont été retirées et rendues inutilisables pour la consommation humaine.

[Annexe III, chapitre II, point 2]



### **2.2.3. Prescriptions concernant les conditions de température de la chaîne du froid**

1. Les exploitants du secteur alimentaire qui mettent sur le marché des denrées alimentaires à réfrigérer, ne peuvent le faire que dans une enceinte réfrigérée équipée d'un système de réfrigération qui garantit les températures requises.

[Chapitre III, article 20]

2. L'enceinte réfrigérée doit être pourvue d'un thermomètre précis à 1°C près. Dans les enceintes réfrigérées où sont exposées les denrées alimentaires en vue de la vente ou livraison au consommateur final, la température est aisément visible par le public.

[Chapitre III, article 21]

### **2.3. Règlement (CE) n° 37/2005**

1. Les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés sont équipés d'instruments appropriés d'enregistrement pour contrôler fréquemment et à intervalles réguliers la température de l'air à laquelle sont soumis les aliments surgelés.

[Article 2, point 1]

2. La température de l'air à laquelle les aliments surgelés sont exposés durant le stockage dans les meubles de vente au détail et durant la distribution locale, est seulement mesurée au moyen d'au moins un thermomètre, aisément visible.

Dans le cas de meubles de vente au détail ouverts:

- a) la ligne de charge maximale est clairement indiquée;
- b) le thermomètre est placé au niveau de cette

indication. [Article 3, point 1]

3. L'autorité compétente peut prévoir des dérogations aux dispositions de l'article 2, dans le cas d'installations frigorifiques de moins de dix mètres cubes destinées à la conservation de stocks dans les magasins de détail, pour autoriser que la température de l'air soit mesurée au moyen d'un thermomètre aisément visible.

[Article 3, point 2]

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

Sur le lieu où le lait est collecté, il doit y avoir des dispositifs pour la protection des camions citernes et du lait contre la lumière du soleil, la pluie, la poussière, le vent, la chaleur et la condensation.

[Annexe IX, point 2]

### 3. CONDITIONS D'EXPLOITATION

#### 3.1. Règlement (CE) n° 852/2004

##### 3.1.1. Mesures d'hygiènes

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. [Chapitre II, 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.

[Chapitre II, 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. [Chapitre II, 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.

[Chapitre II, 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.

[Chapitre II, article 6, point 2]

### **3.1.4. Dispositions générales applicables aux locaux utilisés pour les denrées alimentaires**

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

[Annexe II, chapitre I, point 1]

2. 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]

### **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 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. L'eau recyclée utilisée dans la transformation ou comme ingrédient ne doit présenter aucun risque de contamination. Elle doit satisfaire aux normes fixées pour l'eau potable, à moins que l'autorité compétente ait établi que la qualité de l'eau ne peut pas compromettre la salubrité des denrées alimentaires dans leur forme finale.

[Annexe II, chapitre VII, point 3]

4. La glace entrant en contact avec les denrées alimentaires ou susceptible de contaminer celles-ci doit être fabriquée à partir d'eau potable ou, lorsqu'elle est utilisée pour réfrigérer les produits de la mer entiers, à partir d'eau propre. Elle doit être fabriquée, manipulée et stockée dans des conditions prévenant toute contamination.

[Annexe II, chapitre VII, point 4]

5. La vapeur utilisée directement en contact avec les denrées alimentaires ne doit contenir aucune substance présentant un danger pour la santé ou susceptible de contaminer lesdites denrées.

[Annexe II, chapitre VII, point 5]

6. Lorsque le traitement thermique est appliqué à des denrées alimentaires contenues dans des récipients hermétiquement clos, il y a lieu de veiller à ce que l'eau utilisée pour le refroidissement de ceux-ci après le chauffage ne soit pas une source de contamination des denrées alimentaires.

[Annexe II, chapitre VII, point 6]

### **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. Lorsque les denrées alimentaires doivent être conservées ou servies à basse température, elles doivent être réfrigérées dès que possible après le stade de traitement thermique ou, en l'absence d'un tel traitement, après le dernier stade de l'élaboration, à une température n'entraînant pas de risque pour la santé.

[Annexe II, chapitre IX, point 6]

7. La décongélation des denrées alimentaires doit être effectuée de manière à réduire au maximum le risque de développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines dans les denrées alimentaires. Pendant la décongélation, les denrées alimentaires doivent être soumises à des températures qui n'entraînent pas de risque pour la santé. Tout liquide résultant de la décongélation susceptible de présenter un risque pour la santé est évacué d'une manière appropriée. Après leur décongélation, les denrées alimentaires doivent être manipulées de manière à réduire au maximum le risque de développement de microorganismes pathogènes ou la formation de toxines.

[Annexe II, chapitre IX, point 7]

8. Les substances dangereuses et/ou non comestibles, y compris les aliments pour animaux, 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. Traitement thermique

Les prescriptions suivantes ne s'appliquent qu'aux denrées alimentaires mises sur le marché dans des récipients hermétiquement fermés.

1. Tout processus de traitement thermique utilisé pour transformer un produit non transformé ou pour transformer davantage un produit transformé doit:
  - a) amener chaque élément du produit traité à une température donnée pendant un laps de temps déterminé ;
  - et
  - b) empêcher le produit de subir une contamination pendant la transformation.

[Annexe II, chapitre XI, point 1]

2. Pour faire en sorte que le processus utilisé atteigne les objectifs voulus, les exploitants du secteur alimentaire doivent régulièrement vérifier les principaux paramètres pertinents (notamment la température, la pression, le scellement et la microbiologie), y compris par l'utilisation de dispositifs automatiques.

[Annexe II, chapitre XI, point 2]

3. Le processus utilisé devrait satisfaire à une norme reconnue à l'échelle internationale (par exemple, la pasteurisation, l'ultra-haute température ou la stérilisation).

[Annexe II, chapitre XI, point 3]

### 3.1.12. 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;
- et
- 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. Exigences concernant les produits laitiers et à base de colostrum : Exigences en matière de température

1. À l'arrivée à l'établissement de transformation, les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que:
  - a) le lait soit rapidement refroidi à une température ne dépassant pas 6 °C;
  - b) le colostrum soit rapidement refroidi à une température ne dépassant pas 6 °C, ou soit maintenu congelé,et conservés à cette température jusqu'à leur transformation.
2. Toutefois, les exploitants du secteur alimentaire peuvent conserver le lait et le colostrum à une température plus élevée:
  - a) si la transformation commence immédiatement après la traite ou dans les quatre heures qui suivent l'arrivée dans l'établissement de transformation,
  - ou
  - b) si l'autorité compétente autorise une température plus élevée pour des raisons technologiques liées à la production de certains produits laitiers ou à base de colostrum.

[Annexe III, section IX, chapitre II, points I.1 et I.2]

#### 3.2.2. Exigences concernant le traitement thermique

1. Lorsque du lait cru, du colostrum, des produits laitiers ou des produits à base de colostrum subissent un traitement thermique, les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller au respect des exigences prévues à l'annexe II, chapitre XI, du règlement (CE) n° 852/2004. Ils veillent en particulier, lorsqu'ils ont recours aux processus suivants, à ce que ceux-ci se déroulent conformément aux spécifications énoncées:
  - a) La pasteurisation est réalisée par un traitement impliquant:
    - i) une température élevée pendant une courte période (au moins 72 °C pendant 15 secondes);
    - ii) une température modérée pendant une longue période (au moins 63 °C pendant 30 minutes),
    - ou
    - iii) toute autre combinaison temps-température permettant d'obtenir un effet équivalent,

de sorte que les produits donnent, le cas échéant, un résultat négatif au test de phosphatase alcaline immédiatement après avoir subi un tel traitement.

- b) Le traitement Ultrahaute température (UHT) est réalisé par un traitement:
  - i) nécessitant un flux thermique continu et une température élevée pendant une courte période (135 °C au moins pendant une durée appropriée) afin d'éliminer tout micro- organisme ou spore viable capable de croître dans le produit traité lorsqu'il est maintenu dans un récipient fermé aseptique à température ambiante,
  - et
  - ii) suffisant à assurer la stabilité microbiologique des produits après une période d'incubation de quinze jours à 30 °C ou de sept jours à 55 °C dans un récipient fermé ou après la mise en œuvre de toute autre méthode démontrant que le traitement

thermique approprié a été appliqué.

2. S'ils envisagent de soumettre du lait cru ou du colostrum à un traitement thermique, les exploitants du secteur alimentaire doivent:
  - a) tenir compte des procédures mises au point conformément aux principes HACCP en application du règlement (CE) n° 852/2004, et
  - b) satisfaire aux exigences que l'autorité compétente pourrait formuler à cet égard lorsqu'elle agrée des établissements ou effectue des contrôles conformément au règlement (CE) n° 854/2004.

[Annexe III, section IX, chapitre II, points II.1 et II.2]

### **3.2.3. Critères applicables au lait de vache cru**

1. Les exploitants du secteur alimentaire qui produisent des produits laitiers doivent mettre en place des procédures pour assurer que, immédiatement avant le traitement thermique et lorsque le délai défini dans les procédures fondées sur les principes HACCP a été dépassé:
  - a) le lait de vache cru qui est utilisé pour préparer les produits laitiers a une teneur en germes inférieure à 300 000 par ml à une température de 30 °C; et
  - b) le lait de vache ayant fait l'objet d'un traitement thermique qui est utilisé pour préparer les produits laitiers a une teneur en germes inférieure à 100 000 par ml à une température de 30 °C.
2. Si le lait cru ne satisfait pas aux critères fixés au point 1, les exploitants du secteur alimentaire doivent informer l'autorité compétente et prendre des mesures pour remédier à la situation.

[Annexe III, section IX, chapitre II, points III.1 et III.2]

### **3.2.4. Conditionnement et emballage**

La fermeture des emballages destinés au consommateur doit être effectuée dans l'établissement où a lieu le dernier traitement thermique des produits laitiers liquides et des produits à base de colostrum, aussitôt après le remplissage, au moyen de dispositifs de fermeture empêchant la contamination. Le système de fermeture doit être conçu de manière telle qu'après ouverture la preuve de l'ouverture reste manifeste et aisément contrôlable.

[Annexe III, section IX, chapitre III]

### **3.2.5. Étiquetage**

1. Outre les exigences prévues par la directive 2000/13/CE, mis à part les cas mentionnés à l'article 13, paragraphes 4 et 5, de cette directive, l'étiquetage doit indiquer clairement:
  - a) dans le cas de lait cru destiné à la consommation humaine en l'état, les termes «lait cru»;
  - b) dans le cas de produits à base de lait cru, dont le processus de production ne comporte pas de traitement thermique ni de traitement physique ou chimique, les termes «au lait cru»;
  - c) dans le cas du colostrum, le terme «colostrum»;

- d) dans le cas de produits à base de colostrum, les termes «à base de colostrum».
2. Les exigences du point 1 sont applicables aux produits destinés au commerce de détail. Le terme «étiquetage» inclut tout emballage, document, écriteau, étiquette, bague ou collerette, accompagnant ou se référant à ces produits.

[Annexe III, section IX, chapitre IV, points 1 et 2]

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

#### 3.3.1. Utilisation des biocides, pesticides, insecticides et autres substances plus ou moins toxiques (dans locaux d'exploitation autres que ceux qui sont énumérés au point 1.1.2)

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]

#### 3.3.2. Distributeurs automatiques

1. Sous réserve de la législation concernant les distributeurs automatiques, la vente de lait cru au consommateur final par le biais d'un distributeur automatique, peut se faire du moment que les conditions suivantes soient respectées:
- a) le réservoir du distributeur ne peut contenir que du lait provenant d'une seule et même exploitation de production de lait;
  - b) le réservoir de ce distributeur peut uniquement être rempli avec du lait qui a déjà été réfrigéré dans l'exploitation de production de lait jusqu'à une température de maximum 6 °C, conformément à l'annexe III, section IX, chapitre I, II, B, 2, a) du Règlement n° 853/2004;
  - c) Au moment du remplissage du réservoir, le lait éventuellement encore présent, doit être enlevé. Ce lait ne peut plus être destiné à la consommation humaine ;
  - d) Sur le distributeur automatique de lait, les mentions suivantes doivent être affichées de manière bien visible:
    - « Lait cru. Porter à ébullition avant utilisation».
    - « A conserver à une  $t^{\circ} \leq +6,0^{\circ}$  ».
    - « A consommer jusqu'au [date en jj/mm] ».Cette date limite de consommation ne peut excéder 72 heures après la première traite dont il reste du lait ou du colostrum dans le stock où l'on puise le lait pour approvisionner le distributeur.

[Annexe III, chapitre II, point 3]

2. Excepté pour le lait, la vente de denrées alimentaires d'origine animale qui ne sont pas préemballées au sens de l'arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, est interdite dans les distributeurs automatiques.

[Annexe III, chapitre II, point 4]

### **3.3.3. Déchets alimentaires**

1. En restauration, les retours d'assiettes, de verres, de tasses ou de plats ayant été servis aux consommateurs ne peuvent être utilisés pour la consommation humaine.

[Annexe III, chapitre III, point 1]

2. Dans le commerce de détail de denrées alimentaires d'origine animale, les sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine sont, dans l'attente de leur enlèvement par un collecteur agréé, entreposés à une température appropriée.

[Annexe III, chapitre III, point 2]

### **3.3.4. Hygiène personnelle**

1. 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.
  - a) 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.
  - b) 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.
  - c) Le certificat doit être présenté aux personnes chargées du contrôle à leur

demande. [Annexe III, chapitre IV, point 1]

2. 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]

### **3.3.5. Dispositions applicables aux denrées alimentaires**

1. 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:

- a) 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;
- b) pour les chiens nécessaires à l'accompagnement des personnes handicapées, uniquement dans les locaux accessibles au public.

[Annexe III, chapitre V, point 1]

2. Les denrées alimentaires à réfrigérer ne peuvent être mises sur le marché que si leur température n'excède pas les températures reprises à l'annexe IV de l'AR du 13 juillet 2014. La température des denrées alimentaires composées dont au moins un des ingrédients est visé à l'annexe IV, est déterminée par l'ingrédient dont la température requise est la plus basse.

Une brève fluctuation de la température imposée aux alinéas 1° et 2° est admise pour des périodes de courte durée à des fins pratiques de manipulation lors de la préparation, 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 et à condition que cette température ne soit pas dépassée de plus de 3 °C, incertitude de mesure comprise. Ces variations ne sont pas admises pour les denrées alimentaires visées à l'annexe IV de l'AR du 13 juillet 2014, point 9.

Les dispositions du § 1er, alinéa 1er ne sont pas d'application:

- 1° si le fabricant indique une autre température. Dans ce cas, et à condition que le fabricant n'appartienne pas au secteur de la production primaire ou au commerce de détail, cette température est acceptée et respectée;
- 2° si une dérogation a été accordée par l'Agence sur demande motivée d'un détaillant et après avis du Comité scientifique institué auprès de l'Agence ou est reprise dans un guide comme visé à l'article 9 de l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire. Dans ce cas, la température pour laquelle l'Agence a marqué son accord est acceptée et respectée;
- 3° s'il s'agit de denrées alimentaires microbiologiquement stables à température ambiante, auquel cas elles peuvent être conservées à température ambiante.

[Chapitre III, article 22]

3. Lorsque les denrées alimentaires doivent être réchauffées ou conservées chaudes, le réchauffement doit s'effectuer rapidement et leur température doit être maintenue à un minimum de 60 °C.

[Chapitre III, article 23]

4. Exigences spécifiques d'hygiène dans les locaux de commerce :
  - a) Les denrées alimentaires non emballées, à l'exception des fruits frais et des légumes frais,

doivent être exposées en vente de manière à échapper aux manipulations des consommateurs. Cette disposition n'est pas d'application pour la vente en libre-service, à condition que des mesures appropriées soient prises pour éviter toute contamination ou altération pouvant émaner du public.

- b) Dans le cas du pain non coupé et non emballé et des produits non emballés de la boulangerie fine, visés à l'arrêté royal du 2 septembre 1985 relatif aux pains et autres produits de la boulangerie, à l'exception de ceux contenant de la crème pâtissière, qui sont destinés à être exposés en vente en libre-service, les mesures suivantes (ou toutes autres méthodes équivalentes permettant d'obtenir les mêmes résultats), doivent être prises:
- i) ces produits doivent être exposés en vente dans des meubles protégés par des vitres à clapet, et au besoin équipés de pinces;
  - ii) à proximité des vitres à clapet doit figurer un avis clairement visible indiquant la manière hygiénique avec laquelle les consommateurs sont priés de se servir;
  - iii) ces produits doivent être exposés en vente de façon à ce qu'un responsable puisse veiller à ce qu'il n'y ait pas d'abus.

[Annexe III, chapitre VI, point 2]

### **3.3.6. Prescriptions d'hygiène applicables au commerce de détail de denrées alimentaires d'origine animale**

1. Sans préjudice des dispositions particulières applicables dans certains secteurs spécifiques, les établissements de commerce de détail ne peuvent s'approvisionner en denrées alimentaires d'origine animale qu'auprès d'établissements enregistrés ou agréés conformément à l'article 4 du Règlement n° 853/2004.

[Chapitre III, article 24]

2. La livraison de denrées alimentaires d'origine animale d'un établissement de vente au détail à d'autres établissements de vente au détail est considérée comme activité marginale, locale et restreinte au sens de l'article 1er 5, b) ii, du Règlement n°853/2004 :
  - 1° lorsque la quantité livrée annuellement à d'autres établissements de vente au détail n'excède pas 30% du chiffre d'affaire de la production annuelle totale de denrées alimentaires d'origine animale et les établissements de vente au détail approvisionnés sont situés dans un rayon de 80 km ;
  - ou
  - 2° lorsque celle-ci concerne au maximum deux établissements de vente au détail situés dans un rayon de 80 km et qui appartiennent au même opérateur que celui qui livre.Dans les établissements de vente au détail approvisionnés, ces denrées alimentaires d'origine animale ne peuvent être livrées ou vendues que sur place et au consommateur final.

[Chapitre III, article 25]

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

La contamination croisée, entre les opérations, par le matériel, l'aération ou le personnel doit être évitée. Le cas échéant, les locaux destinés aux opérations de production sont divisés en zones



humides et en zones sèches, chacune ayant ses propres conditions de fonctionnement.

[Annexe IX, point 1]

**4. ANNEXE**
**Annexe IV de l'arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires : Liste des denrées alimentaires à réfrigérer et conditions de température**

Nature des denrées alimentaires	Température de conservation
1) Viandes fraîches réfrigérées d'ongulés domestiques, de gibier d'élevage ongulé et de gros gibier sauvage;	≤ +7,0 °C
2) Abats frais réfrigérés d'ongulés domestiques, de gibier d'élevage, de gibier sauvage, de volaille et de lagomorphes;	≤ +4,0 °C
3) Viandes fraîches réfrigérées de volaille, de ratites d'élevage, de lagomorphes et de petit gibier sauvage;	≤ +4,0 °C
4) Produits à base de viande;	≤ +7,0 °C
5) Viandes hachées et préparations de viande;	≤ +4,0 °C
6) Les extraits de viandes, les graisses animales fondues, les cretons, le sang salé, le plasma sanguin salé et les estomacs, vessies et boyaux traités;	≤ +7,0 °C
7) Mollusques bivalves vivants, échinodermes vivants, tuniciers vivants et gastéropodes marins vivants;	température qui ne doit pas avoir d'effet nocif sur la sécurité alimentaire et leur viabilité avec un maximum de 10 °C
8) Les produits de la pêche conservés vivants;	température qui n'affecte pas les caractéristiques en matière de sécurité alimentaire et de viabilité.
9) Produits de la pêche frais, entiers ou préparés, escargots frais et cuisses de grenouilles fraîches, les parties comestibles fraîches des mammifères marins et reptiles aquatiques, ainsi que les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés;	Température approchant celle de la glace fondante: ≤ 4 °C
10) Produits de la pêche transformés, produits transformés d'escargots, de cuisses de grenouilles, de parties comestibles de mammifères marins et reptiles aquatiques;	≤ +4,0 °C
11) Lait cru;	≤ +6,0 °C
12) Salades ou croquettes de pomme de terre ou de légumes, ou plats et mets composés d'une ou plusieurs de ces denrées alimentaires;	≤ +7,0 °C
13) Fruits ou légumes découpés, une ou plusieurs sortes; jus de fruits ou de légumes fraîchement pressés une ou plusieurs sortes;	≤ +7,0 °C
14) Graines germées ou jeunes pousses;	≤ +7,0 °C
15) Lait pasteurisé, crème fraîche ou pasteurisée, lait battu (babeurre), frais ou pasteurisé;	≤ +7,0 °C
16) Yaourt et laits fermentés autres que ceux traités thermiquement et remplis aseptiquement;	≤ +7,0 °C
17) Fromage frais; fromage en tranches;	≤ +7,0 °C
18) Produits d'œuf liquides, dont la teneur en sucre est inférieure à 50 % ou dont la teneur en sel de cuisine est inférieure à 15 %;	≤ +7,0 °C
19) Produits de la pâtisserie contenant soit de la crème ou des succédanés de la crème, soit une crème préparée à base de produits visés par l'arrêté royal du 24 mai 1976 concernant les poudres et autres	≤ +7,0 °C



composés destinés à la préparation de pudding et de denrées analogues;	
20) Œufs cuits pelés;	≤ +7,0 °C
21) Les denrées alimentaires qui portent une mention, qui fait apparaître qu'elles doivent être tenues au frais, sans indication de température spécifique de conservation.	≤ +7,0 °C

---

## 5. RÉGLEMENTATION

- Règlement (CE) n° 852/2004 de 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
- Règlement (CE) n° 37/2005 de la Commission du 12 janvier 2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine
- Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale
- 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
- Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires