Agence Fédérale
pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

Conditions d'autorisation règlementaires générales pour les établissements produisant des denrées alimentaires

1 Législation

Règlement (EG) nr. 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. (R 852/2004)

Règlement (EG) nr. 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. (R 37/2005)

Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. (AR H1)

2 Conditions règlementaires générales

2.1 Conditions en matière d'infrastructure et d'équipement pout toutes les entreprises du secteur alimentaire

Ce tableau contient les conditions réglementaires applicables à tous les établissements alimentaires où des produits sont manipulés, traités, préparés, produits et entreposés (à l'exception des sites mobiles et/ou provisoires (tels que tentes-marquises, étals, points de vente automobiles, stands de foire), 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).

	Conditions générales en matière d'infrastructure et d'équipement	***Source***
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 ; d) et 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.	R 852/2004, art. 4, pt. 2, annexe II, chapitre I, 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 pouvoir être 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. L'installation de lavage et de séchage des mains utilisée par le personnel est conçue et utilisée de façon à empêcher la recontamination des mains après leur lavage. Il doit y avoir suffisamment de **lavabos** à proximité des toilettes.	R 852/2004, art. 4, pt. 2, annexe II, chapitre I, 3 AR H1, art. 18, annexe III, chapitre I, 1, 2
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.	R 852/2004, art. 4, pt. 2, annexe II, chapitre I, 4
4°	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.	R 852/2004, art. 4, pt. 2, annexe II, chapitre I, 5
5°	Les **installations sanitaires** doivent disposer d'une **ventilation** adéquate, naturelle ou mécanique.	R 852/2004, art. 4, pt. 2, annexe II, chapitre I, 6
6°	Les établissements sont suffisamment **éclairés** par la lumière du jour et/ou la lumière artificielle.	R 852/2004, art. 4, pt. 2, annexe II,

		chapitre I, 7
7°	**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.	R 852/2004, art. 4, pt. 2, annexe II, chapitre I, 8
8°	Lorsque l'hygiène l'exige, des **vestiaires** adéquats doivent être prévus en suffisance pour le personnel.	R 852/2004, art. 4, pt. 2, annexe II, chapitre I, 9
9°	Les **produits de nettoyage et de désinfection** ne doivent pas être entreposés dans des zones où les denrées alimentaires sont manipulées.	R 852/2004, art. 4, pt. 2, annexe II, chapitre I, 10
10°	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 aménagées et fermant à clé, qui se trouvent exclusivement à la disposition de **l'Agence**.	AR H1, art. 18, annexe III, chapitre I, 6
11°	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.	AR H1, art. 18, annexe III, chapitre I, 7
12°	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 pouvoir être entretenus de manière à réduire au maximum les risques de contamination ; c) à l'exception des conteneurs et emballages perdus, être construits, réalisés et pouvoir être 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.	R 852/2004, art. 4, pt. 2, annexe II, chapitre V, 1
13°	Si cela est nécessaire, les équipements doivent être munis d'un **dispositif de contrôle approprié** pour garantir la réalisation des objectifs du présent règlement.	R 852/2004, art. 4, pt. 2, annexe II, chapitre V, 2
14°	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.	R 852/2004, art. 4, pt. 2, annexe II, chapitre V, 3
15°	Concernant les **moyens de transport et les locaux d'entreposage** et de stockage des **aliments surgelés** destinés à l'alimentation humaine : 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.	R 37/2005, art. 2, 1

16°	Concernant les **moyens de transport et les locaux d'entreposage** et de stockage des **aliments surgelés** destinés à l'alimentation humaine : Les enregistrements de la température sont datés et conservés par l'exploitant du secteur alimentaire une année ou plus longtemps, selon la nature et la durée de conservation des aliments surgelés.	R 37/2005, art. 2, 3
17°	Concernant les **moyens de transport et les locaux d'entreposage** et de stockage des **aliments surgelés** destinés à l'alimentation humaine : La température de l'air à laquelle sont exposé des aliments surgelés est seulement mesurée au moyen d'au moins un thermomètre, aisément visible, durant le stockage dans les meubles de vente au détail et durant la distribution locale. 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.	R 37/2005, art. 3, 1
18°	Concernant les **moyens de transport et les locaux d'entreposage** et de stockage des **aliments surgelés** destinés à l'alimentation humaine : L'autorité compétente peut prévoir des dérogations aux dispositions de l'article 2, dans le cas d'installations frigorifiques de moins de 10 m^3 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.	R 37/2005, art. 3, 2

2.2 Conditions pour les matériaux et les équipements dans les locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées (à l'exception des salles à manger et des sites et locaux visés au point 2.3).

La conception et l'agencement des locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées (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.

	Conditions générales pour les matériaux et les équipements	***Source***
19°	**Les revêtements de sol** doivent pouvoir 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.	R 852/2004, art. 4, pt. 2, annexe II, chapitre II, 1, a)
20°	Les **surfaces murales** doivent pouvoir 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.	R 852/2004, art. 4, pt. 2, annexe II, chapitre II, 1, a) b)

21°	Les **plafonds, faux plafonds** (ou, en l'absence de plafonds, la surface intérieure du toit) et autres équipements suspendus doivent être construits et conçus de manière à empêcher l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissure indésirable et le déversement de particules.	R 852/2004, art. 4, pt. 2, annexe II, chapitre II, 1, c)
22°	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, ces écrans doivent être facilement amovibles pour le nettoyage. Lorsque l'ouverture des fenêtres entraînerait une contamination, les fenêtres doivent rester fermées et verrouillées pendant la production.	R 852/2004, art. 4, pt. 2, annexe II, chapitre II, 1, d)
23°	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.	R 852/2004, art. 4, pt. 2, annexe II, chapitre II, 1, e)
24°	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 pouvoir 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.	R 852/2004, art. 4, pt. 2, annexe II, chapitre II, 1, f)
25°	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.	R 852/2004, art. 4, pt. 2, annexe II, chapitre II, 2
26°	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, conforme aux exigences être conforme aux exigences du chapitre VII (concernant alimentation en eau) et être nettoyé régulièrement et, au besoin, désinfecté.	R 852/2004, art. 4, pt. 2, annexe II, chapitre II, 3

2.3 Conditions applicables aux sites mobiles et/ou provisoires (tels que tentes-marquises, étals, points de vente automobiles, stands de foire), 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

	Conditions	***Source***
27°	Les sites et les distributeurs automatiques doivent, autant que faire se peut, être **installés, conçus, construits**,	R 852/2004, art. 4, pt. 2, annexe II,

	nettoyés et entretenus de manière à éviter la contamination, en particulier par des animaux et parasites.	chapitre III, 1
28°	Plus particulièrement, 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 pouvoir 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; 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**.	R 852/2004, art. 4, pt. 2, annexe II, chapitre III, 2
29°	Pour les **distributeurs automatiques** : Le distributeur automatique doit **mentionner**, 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 règlementations d'hygiène qui sont d'application au niveau de l'automate.	AR H1, art. 18, annexe III, chapitre II, 1
30°	Pour les **distributeurs automatiques** : 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. Le distributeur automatique ne peut ensuite être réutilisé que si toutes les denrées alimentaires visées à l'annexe IV de l'AR H1 en ont été retirées et rendues inutilisables pour la consommation humaine.	AR H1, art. 18, annexe III, chapitre II, 2
31°	**Les sites mobiles** où sont commercialisées les **denrées**	AR H1, art. 18, annexe

	alimentaires, mentionnées aux points 1 à 10 de l'annexe IV de l'AR H1, qui ne sont pas préemballées (au sens du Règlement n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires), et qui sont à conserver **réfrigérées ou 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.	III, chapitre II, 5
32°	**Les sites provisoires** doivent satisfaire aux conditions d'installation prévues au point ci-dessus concernant les sites mobiles. Toutefois, si le site provisoire est installé dans un espace couvert pourvu de parois, les exigences relatives au toit ne sont pas d'application.	AR H1, art. 18, annexe III, chapitre II, 6