Agence Fédérale
pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

# Conditions d'autorisation règlementaires spécifiques pour les établissements produisant des denrées alimentaires : détaillants, autorisation 1.1

## 1 Législation

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

## 2 Conditions règlementaires spécifiques pour détaillants, autorisation 1.1

La liste des fiches d'activités concernées (incluant les codes de lieu, d'activité et de produit) sont disponibles sur le site Internet sous le secteur Distribution : www.favv-afsca.be > Thèmes > Starters > ...Ou vous pouvez aller directement vers : > Liste d'activités AFSCA et fiches d'activités.

Ces conditions réglementaires spécifiques à certaines entreprises s'ajoutent aux conditions réglementaires générales.

| | ***Conditions spécifiques en matière d'équipement*** | ***Source*** |
|---|---|---|
| 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. | AR H1, titre II, chapitre IV, art. 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. | AR H1, titre II, chapitre IV, art. 21 |
| 3° | En application de l'article 3 point 2 du R 37/2005, dans les installations frigorifiques de **moins de 10 m³** destinées à la conservation de **produits surgelés** dans des magasins ou points de vente au détail approvisionnant le consommateur final ainsi que dans les établissements | AR H1, titre II, chapitre IV, art. 21/1 |

| | | |
|---|---|---|
| | des grossistes non agréés, la température de l'air dans l'installation frigorifique peut être mesurée au moyen d'un **thermomètre aisément visible**. | |
| 4° | Concernant **les milieux d'accueil collectifs de la petite enfance** : Condition 2° au point 5.1 (c.à.d. *Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux où sont manipulées ou stockées des denrées alimentaires non emballées*) n'est pas d'application pour les toilettes utilisées par les bambins et enfants et dans les locaux où on change les langes, à condition que les locaux offrent un espace suffisant pour l'exécution hygiénique des activités. Les pots et les toilettes ne doivent pas se trouver dans la cuisine. Le changement des langes ne peut pas se faire sur des surfaces où sont manipulées des denrées alimentaires. | AR H1, art. 18, annexe III, chapitre I, 3 |