



Circulaire relative à l'élaboration et la soumission de plans d'établissements par les entreprises du secteur alimentaire

Référence	PCCB/S3/1807316	Date	15/03/2024
Version actuelle	1.0	Applicable à partir de	Date de publication
Mots clefs	Plan d'établissement, agrément, autorisation		

Rédigé par	Approuvé par
Patrick Gielen , Attaché	Katrien Beullens, directeur

1 But

La présente circulaire est un outil d'aide pour l'exploitant d'un établissement du secteur alimentaire qui doit introduire un plan d'établissement pour un nouveau bâtiment ou en raison d'une rénovation, d'une nouvelle activité ou d'un nouveau flux.

2 Champ d'application

L'exploitant d'un établissement actif dans la chaîne alimentaire doit, conformément à l'arrêté royal du 16 janvier 2006, disposer d'un agrément / une autorisation / un enregistrement délivré(e) par l'AFSCA.

Pour accorder un agrément et/ou une autorisation, l'AFSCA procède à une enquête administrative et/ou technique. Pour les besoins de cette enquête, certaines activités sont soumises à l'obligation de soumettre les plans d'établissements. Cette circulaire s'applique à toutes les entreprises du secteur alimentaire qu'elles doivent ou non soumettre des plans d'établissement en vue d'obtenir une autorisation ou un agrément. Soumettre un plan d'établissement est généralement obligatoire lors de demande d'agrément et pour certaines demandes d'autorisation, mais tout opérateur peut, à sa propre initiative,

soumettre un plan d'établissement pour avis.¹ L'obligation de soumettre ces plans est mentionnée dans la [fiche d'activité](#).

Outre les principes généraux énoncés dans la présente circulaire, le plan d'établissement doit également répondre aux prescriptions légales spécifiques à l'activité. Les principes généraux repris dans cette circulaire sont davantage adaptés aux secteurs de la transformation de la viande et du poisson, mais peuvent être appliqués à tous les établissements quelles que soient leurs activités. Bien que des lignes directrices soient fournies dans cette circulaire, chaque situation doit être évaluée individuellement en fonction des particularités de l'établissement (type de production, taille, processus de production, etc.).

Les opérateurs ont la possibilité de soumettre un plan d'établissement pour avis, par exemple avant l'exécution des grands travaux d'infrastructure. Son introduction est distincte de la demande d'agrément ou d'autorisation et permet à l'exploitant de tenir compte des avis et remarques de l'AFSCA avant l'exécution des travaux d'infrastructure.

Un exploitant peut aussi introduire une demande d'évaluation des plans d'établissement suite à la constatation (lors d'une inspection) que les plans ne sont plus conformes aux plans d'établissement approuvés.

Remarque : la reprise des activités par un autre exploitant ne nécessite pas une nouvelle validation des plans s'il n'y a pas de changement dans les activités exercées, l'infrastructure ou le fonctionnement (par ex. flux). Néanmoins, ce changement d'exploitant doit être notifié par écrit à l'ULC en joignant en annexe les plans d'établissement précédemment approuvés.

3 Références

3.1 Législation

- Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
- 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 ;
- Règlement (CE) 1099/2009 du Conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort² ;
- Règlement délégué (UE) 2020/691 de la Commission du 30 janvier 2020 complétant le règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les

¹ L'approbation des plans soumis est également possible dans le cas des activités faisant l'objet d'une autorisation / enregistrement.

² Les aspects de bien-être animal relèvent de la compétence des Régions. Il revient toutefois aux opérateurs de respecter les exigences européennes et régionales en la matière.

dispositions applicables aux établissements aquacoles et aux transporteurs d'animaux aquatiques.

- 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 (H1) relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Arrêté royal du 30 novembre 2015 (H2) relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale ;
- Arrêté royal du 22 décembre 2005 (H3) fixant des mesures complémentaires pour l'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

4 Définitions et abréviations

4.1 Définitions

Dans le cadre de l'application de la présente circulaire, les définitions données dans la législation énumérée au point 3 sont d'application.

4.2 Abréviations

ULC	:	unité locale de contrôle
PFL	:	pommes de terre, fruits et légumes
BPH	:	bonnes pratiques d'hygiène
BPF	:	bonnes pratiques de fabrication
NUE	:	numéro d'unité d'établissement

5 Introduction et élaboration de plans d'établissements du secteur alimentaire

La législation précitée détermine un certain nombre d'exigences en matière d'infrastructures et d'équipements applicables aux établissements du secteur alimentaire. En cas de construction ou de rénovation d'un établissement du secteur alimentaire, la mise en œuvre correcte de ces conditions facilitera le respect des principes BPH et BPF.

5.1 Introduction du dossier de demande et remise d'avis

5.1.1. Le dépôt du dossier de demande

Le dossier de demande est introduit par courrier ou par email (si les plans sont imprimables en format A4 ou A3) auprès de l'ULC du lieu où est située l'unité d'établissement. Le dossier contient au moins les trois éléments suivants :

- ✓ le formulaire de demande d'approbation des plans ;
- ✓ le plan d'implantation de l'établissement ;
- ✓ le plan de l'établissement (doit toujours être transmis également sous format électronique).

Si un plan est soumis pour notifier une modification, un dossier entièrement nouveau doit être soumis et ne peut se limiter aux informations relatives à la modification. Le nouveau dossier soumis remplace toujours le dossier précédent et doit donc être complet. Les plans de l'établissement doivent être soumis, par voie électronique, pour approbation au plus tard au moment de l'introduction de la demande.

5.1.1.1 Le formulaire de demande d'approbation des plans

La demande est introduite à l'aide du [formulaire de demande d'approbation des plans](#) mis à disposition sur le site internet de l'Agence, dans la langue (ou l'une des langues) de l'ULC dans le champ de laquelle est située l'unité d'établissement.

Le formulaire de demande est complété par l'exploitant et reprend le motif d'introduction des plans ainsi qu'une description de toutes les activités exercées par l'établissement (les activités enregistrées, autorisées ou agréées) et des processus y afférant.

Les explications présentes dans le formulaire de demande d'approbation des plans reprennent toute(s) information(s) nécessaire(s) à la bonne compréhension par l'évaluateur. Les explications présentes doivent permettre de comprendre le plan et le fonctionnement de l'entreprise (séparation dans le temps, flux, etc.) sans contrôle physique de l'établissement et sans devoir demander des explications supplémentaires.

5.1.1.2 Le plan d'implantation

Le plan d'implantation est une vue aérienne de l'établissement permettant de situer l'établissement / le bâtiment par rapport aux voiries et à l'environnement. Il peut être fourni par une vue satellitaire ou un extrait du cadastre.

Sur le plan d'implantation sont indiqués, le voisinage immédiat, la localisation précise de l'établissement et la délimitation du terrain.

Si l'établissement occupe une partie d'un bâtiment, la partie occupée par l'établissement doit être clairement indiquée. L'activité des opérateurs qui occupent les autres parties du bâtiment sera renseignée et les opérateurs seront identifiés par le nom de leur établissement ainsi que leur NUE.

5.1.1.3 *Le plan d'établissement*

Afin de pouvoir être facilement stocké, le plan d'établissement doit également être transmis par voie électronique. Chaque niveau (étage) de l'établissement fera l'objet d'un plan individuel, clairement lisible et mentionnant :

- ✓ le nom de l'établissement ;
- ✓ le NUE ;
- ✓ l'adresse ;
- ✓ l'échelle du plan, précisée sans équivoque (au minimum 1/250) ou la dimension de tous les locaux.

Le plan reprend :

- ✓ la dénomination de toutes les pièces (locaux de production, toilettes, vestiaires, locaux de stockage, locaux frigorifiques, local à déchets, lieu de réception des marchandises, ...) ;
- ✓ les entrées et les sorties ;
- ✓ l'infrastructure inamovible (portes, cloisons, escaliers, éviers, ...) et l'infrastructure lourde (les équipements fixes principaux) ;
- ✓ l'ensemble des flux par type : matières premières, sous-produits animaux, produits finis, personnel, déchets et matériaux d'emballage et de conditionnement.

Afin de faciliter la lecture et la compréhension du plan d'établissement, un plan plus détaillé reprenant l'infrastructure lourde (c'est-à-dire les équipements fixes principaux) ainsi que les flux par type, peut être joint.

5.1.2 *L'évaluation*

L'évaluation de la demande soumise se fait à l'ULC. Les examinateurs de plans ne se rendent pas sur les lieux de l'activité pour évaluer un plan. Aucune rétribution n'est facturée à l'exploitant pour l'évaluation des plans.

Un dossier incomplet ne peut être évalué correctement et aura pour conséquence un refus d'approbation des plans.

Lorsque des plans sont approuvés, l'AFSCA ne remet pas ceux-ci en cause durant au minimum 3 ans, aux conditions suivantes :

- ✓ la situation reste conforme aux documents approuvés ;
- ✓ les activités et la législation appliquée restent inchangées ; et
- ✓ les méthodes de travail décrites dans le formulaire de demande d'approbation des plans sont respectées et appliquées.

5.1.3 La communication de l'avis

Dans les 3 mois suivant la réception de la demande complète, l'ULC communique la décision à l'exploitant. En cas d'approbation, l'ULC transmet une copie signée des plans d'établissement et du formulaire de demande, ainsi que la lettre d'approbation. En cas de refus, l'ULC transmet une copie non signée des plans d'établissement et du formulaire de demande, ainsi que la lettre de refus dans laquelle les raisons ayant conduit au refus sont formulées.

Ces plans doivent être conservés dans l'entreprise et présentés, sur demande, aux contrôleurs/inspecteurs ou au chargé de mission (CDM) de l'AFSCA.

5.2 Principes valables pour tous les établissements du secteur alimentaire

Chaque établissement doit être conçu de manière à réduire au maximum le risque de contamination croisée. La séparation des activités est une notion inhérente à tous les principes énoncés ci-après et en avoir une bonne compréhension est nécessaire afin de réduire au maximum le risque de contamination croisée. La séparation des activités peut être spatiale ou temporelle.

La **séparation temporelle** comprend l'exécution des activités séparées par le laps de temps nécessaire pour l'exécution d'un nettoyage, d'une désinfection et d'un séchage adéquats des locaux et du matériel entre les différentes activités.

Exemple : Il est permis que la même chaîne de production soit utilisée pour des activités ou étapes de processus différentes sous la stricte condition d'un nettoyage, d'une désinfection et d'un séchage rigoureux du local et du matériel. La description des activités doit mentionner clairement cette séparation temporelle qu'elle soit instaurée par des jours différents de production ou par des plages horaires séparées au cours d'une même journée. L'horaire des activités doit donc être communiqué.

La **séparation spatiale** comprend une séparation physique entre des chaînes de production différentes, au niveau des espèces et des produits. Le type de séparation physique doit être apprécié et justifié : mur complet ou incomplet, distance minimum entre lignes de production.

Exemple : Le travail à différentes tables de travail qui sont placées à une distance suffisante les unes des autres peut être autorisé : séparation dans l'espace des tables utilisées pour le traitement des viandes d'ongulés domestiques et des viandes de volailles. Le matériel utilisé (ex. couteaux) et les viandes ne peuvent pas être échangés entre les différentes tables.

Le plan d'un établissement du secteur alimentaire répond à 4 principes généraux décrits ci-dessous. Ces principes sont illustrés par un certain nombre d'exemples. En fonction du type d'activité ces exemples peuvent ne pas être applicables. L'application de ces principes devrait permettre un fonctionnement efficace de l'établissement, dans le respect des BPH et des BPF.

5.2.1 *Principe 1 – il y a suffisamment de locaux et les locaux sont suffisamment grands*

Base générale

Tous les locaux d'un même établissement se trouvent préférentiellement dans le même bâtiment. Si un établissement est composé de plusieurs bâtiments séparés, des dispositions pour le transfert hygiénique des produits, ou le déplacement du personnel ou des équipements entre bâtiments doivent être explicitées.

Un nombre suffisant de pièces permet de séparer les étapes du processus, ce qui favorise une méthode de travail hygiénique. Il convient néanmoins de faire attention à ne pas créer trop de petites pièces. La taille des locaux est proportionnelle à l'ampleur des activités et en permet une utilisation efficace ainsi que le respect des principes de BPH et de BPF. Si une séparation spatiale des activités n'est pas possible, une séparation temporelle peut être appliquée.

Compte tenu des exigences en matière de température, il faut prévoir les locaux nécessaires au stockage des matières premières et des produits finis ou semi-finis.

Les flux doivent aussi être pris en considération afin de déterminer le nombre de locaux nécessaires.

Le plan d'établissement

Le plan d'établissement indique l'échelle ou les dimensions des locaux. L'exploitant veille à ce que la taille des locaux soit en adéquation avec la production attendue.

Tous les locaux exigés par la législation doivent être indiqués sur les plans avec indication de la destination (év. à l'aide d'une légende) ou la destination doit être clarifiée pour chaque pièce et sans ambiguïté dans le formulaire de demande. Si certains locaux exigés par la législation ne sont pas repris sur les plans fournis, une justification doit se trouver dans le formulaire d'introduction des plans (exemple : absence de local d'écaillage/éviscération car les poissons sont livrés déjà écaillés / éviscérés ; présence d'une seule chambre froide car les produits sont tous conditionnés).

Exemples

- I. Les activités de préparation et de transformation et de conditionnement doivent avoir lieu dans des locaux séparés. A titre d'exemple et de manière non exhaustive :
 - ✓ La préparation, la transformation et le conditionnement des viandes d'ongulés domestiques d'une part et, la préparation, la transformation et le conditionnement des viandes de volailles, lapins et gibier d'autre part, ont préférentiellement lieu dans des locaux séparés. Toutefois, si un même local est utilisé pour la préparation, la transformation et le conditionnement de

- viandes d'ongulés domestiques, de viandes de volailles et de lapins, et de gibier, une séparation temporelle ou spatiale stricte doit être respectée ;
- ✓ Idéalement, le conditionnement des produits est effectué dans les locaux respectifs de la production (la viande fraîche est conditionnée dans la salle de découpe, les préparations de viande sont conditionnées dans la salle de production, etc.). A cette fin, une machine de conditionnement mobile peut être déplacée d'une pièce à l'autre après nettoyage et désinfection ;
 - ✓ Si une « salle de conditionnement » spécifique est prévue pour plusieurs produits (utilisation d'une même machine de conditionnement et d'emballage), les produits à emballer sont placés sur des plateaux à partir de la salle de production pour être acheminés vers la salle de conditionnement. Si l'"emballage" est un emballage final en carton, ce conditionnement se fait de préférence dans une autre pièce avec une séparation suffisante par rapport aux denrées alimentaires non emballées.
- II. Afin de pouvoir entreposer ensemble des produits de nature différente, la taille du local d'entreposage doit être suffisante que pour permettre une séparation spatiale, en tenant compte des flux d'air possibles. Par produits de nature différentes, on entend des produits différents du fait de leurs « conditionnements » (emballé vs conditionné), leurs transformations (matières premières vs produits transformés), leurs natures (viandes fraîches vs préparations de viandes) ou encore leurs espèces (viandes de volailles vs viandes d'ongulés domestiques).
- III. Un local frigorifique séparé ou une installation frigorifique séparée est exigé(e) pour refroidir le poisson fumé non emballé après la fumaison.
- IV. Afin d'éviter les contaminations croisées, notamment par des allergènes, Il est préférable de prévoir une salle de pesée séparée des locaux destinés au stockage des additifs et épices. A défaut, une séparation dans le temps ou une extraction adéquate au niveau de la balance dans le local de stockage sont conseillées.
- V. Il y a des locaux de stockage des déchets et des sous-produits animaux. L'utilisation de containers est acceptable à condition qu'ils soient bien fermés et identifiés.
- VI. Les vestiaires ainsi que les casiers de rangement éventuels doivent être adaptés à l'importance numérique du personnel et aux activités de l'établissement.

5.2.2 Principe 2 – L'agencement des locaux et équipements permet le respect des principes BPH et BPF

Base générale

Les locaux et les équipements par leur emplacement et leur nombre garantissent (1) le respect des BPH et des BPF, (2) un fonctionnement efficace, (3) la réduction du risque de contamination.

L'espace entre les installations et les équipements fixes permet un bon nettoyage et une

bonne désinfection.

Le plan d'établissement

Tous les locaux sont désignés sur le plan, y compris par exemple, les locaux techniques, les couloirs, etc.

Toutes les portes et autres communications (portails, passe-plat, etc.) entre les locaux doivent être indiquées sur le plan.

Tous les équipements exigés par la législation doivent être indiqués sur les plans avec indication de la destination (év. à l'aide d'une légende) ou la destination doit être clarifiée pour chaque équipement et sans ambiguïté dans le formulaire de demande. Si certains équipements exigés par la législation ne sont pas repris sur les plans fournis, une justification doit se trouver dans le formulaire d'introduction des plans.

Exemples

- I. L'espace de réception des matières premières est attenant au local d'entreposage.
- II. Le système de refroidissement rapide est adjacent à l'espace de production.
- III. Des toilettes sont en nombre suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées à un système d'évacuation efficace. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux où les denrées alimentaires sont manipulées.
- IV. Le lavabo pour le lavage des mains ne peut pas être utilisé pour nettoyer le matériel de production ou pour le lavage des denrées alimentaires. Dans le cas contraire, une stricte séparation temporelle est appliquée.
- V. Les lavabos doivent être en nombre suffisant dans les toilettes et les locaux de production.
- VI. Les lavabos doivent être situés dans l'environnement immédiat des postes de travail ; éventuellement dans une pièce voisine mais sans séparation.
- VII. Les toilettes, notamment celles des vestiaires doivent également se trouver dans un local séparé afin d'obtenir une stricte séparation avec les vêtements propres de travail.
- VIII. Si des locaux sociaux sont utilisés de manière commune à plusieurs catégories d'employés il faut veiller à ce que le personnel ne traverse pas des zones qui lui sont interdites. Ainsi, dans les établissements dans lesquels une distinction entre le personnel travaillant dans la zone propre et dans la zone sale est appliquée (p.ex. abattoirs), les vestiaires et les installations sanitaires pour le personnel de la zone sale doivent être séparés des vestiaires et installations sanitaires de la zone propre.

- IX. Si le type ou la quantité de produits traités requiert la présence régulière ou permanente de l'Agence, les établissements doivent disposer d'un local et éventuellement de commodités suffisamment aménagées, fermant à clé et exclusivement à la disposition de l'Agence.

5.2.3 Principe 3 – Marche en avant, flux et séparation là où c'est nécessaire

Base générale

L'entreprise doit fonctionner selon le principe de la marche en avant. Il existe deux types de marche en avant :

- la marche en avant du produit : l'organisation des locaux ne doit pas permettre le retour en arrière d'un produit. Les produits finis ne peuvent entrer en contact avec des produits susceptibles de les contaminer.
- la marche en avant du personnel : le personnel doit éviter de passer de la zone « sale » à la zone « propre ».

Pour maintenir le risque de contamination croisée le plus faible possible, une séparation spatiale des flux s'impose là où c'est possible. Une séparation temporelle est appliquée là où une séparation spatiale ne peut être appliquée.

A titre d'exemples et de manière non exhaustive des situations où une séparation spatiale ou temporelle devrait être appliquée sont repris ci-dessous (voir « exemples »).

Le plan d'établissement

L'exploitant mentionne sur le plan d'établissement les endroits où les différents produits et matériaux peuvent se trouver.

Il mentionne également tous les types de portes, volets, ... de sorte que l'évaluateur du plan puisse évaluer la possibilité d'une séparation physique.

Afin de vérifier si le principe de la marche en avant est respecté, les plans doivent toujours indiquer les flux. Le plan reprend le flux des produits, depuis la réception des matières premières jusqu'à l'expédition des produits finis (par exemple, viande découpée, produits à base de viande, plats préparés, préparation de viande, PFL, ...). Les flux du personnel, du matériel d'emballage, des déchets non animaux et des sous-produits animaux sont également repris sur le plan. Une description du processus, ajoutée au plan d'établissement, est indispensable afin de pouvoir évaluer les flux. Les flux doivent toujours être indiqués dans des couleurs différentes afin de les distinguer les uns des autres.

Si les flux ne peuvent être séparés dans l'espace, une séparation temporelle est appliquée. La séparation temporelle sera évaluée sur base du formulaire de demande d'approbation des plans. Ce formulaire doit préciser les horaires de production ou d'occupation des locaux/équipements.

Exemples

- I. A titre d'exemples et de manière non exhaustive, les locaux et les flux doivent être tels qu'ils permettent d'éviter les contaminations :
 - ✓ **entre produits de natures différentes**, par exemple :
 - viande de volaille et d'ongulés domestiques ;
 - viandes fraîches, préparations de viandes, viandes hachées, viandes séparées mécaniquement ;
 - viandes et poissons ;
 - denrées alimentaires d'origine animale et non animale ;
 - PFL lavés et non lavés.

Toutefois, on peut entreposer ensemble des matières premières de natures différentes à condition que celles-ci soient suffisamment séparées afin d'éviter toute contamination croisée et que la température d'entreposage la plus basse soit garantie.

 - ✓ **entre produits conditionnés/non-emballés et produits emballés** : la viande nue doit être séparée du flux des viandes emballées par exemple dans des cartons.
 - ✓ **entre produits transformés – non transformés** : poisson fumé non emballé et poisson frais non emballé – fèves de cacao brutes et chocolat.
 - ✓ **entre produits sans allergène et produits contenant des allergènes**.
 - ✓ **liées au flux de personnes** : autant que possible, le personnel en déplacement doit être séparé du flux des produits.

entre matériel lavé et matériel non lavé : le local / les locaux d'entreposage du matériel sale doit / doivent être distincts du local / des locaux du matériel propre : bacs, caisses, chariots, étagères, autre petit matériel, etc. Si le même local est utilisé pour le nettoyage / désinfection et l'entreposage du matériel, les conditions d'entreposage doivent être satisfaisantes (présence d'étagères, séparation spatiale suffisante, ...). Le local de nettoyage du matériel doit être suffisamment spacieux et exclure toute contamination croisée entre le matériel propre et le matériel sale.
- II. Dans certains types d'établissement (abattoir, transformation de poisson, ...), une séparation physique claire entre les zones propre et sale est obligatoire. Le personnel doit éviter de changer de zone afin de protéger les zones propres des contaminations provenant des zones sales. Si des employés sont amenés à passer de la zone sale vers la zone propre, il sera expliqué dans le formulaire quelles personnes sont autorisées ainsi que les mesures imposées (désinfection des semelles, lavage et désinfection des mains dans les environs, etc.).
- III. Les zones humide/zone sèche ou zones froide/zone chaude doivent aussi être séparées.
- IV. Les sous-produits animaux (déchets animaux) doivent être séparés des produits destinés à la consommation humaine et entreposés, en fonction de leur nature en tant que matériel de catégorie 1, 2 ou 3. Le flux des sous-produits animaux considérés comme déchets doit toujours être repris sur le plan.
- V. Le pesage et le stockage des additifs et des épices est tel qu'il permet d'éviter une contamination des denrées alimentaires.

- VI. Si un établissement exerce des activités soumises à agrément et des activités non soumises à agrément (par exemple un commerce avec autorisation), alors ces activités doivent être séparées les unes des autres, dans le temps ou dans l'espace. Un sas ou une communication directe entre les activités agréées et non agréées est autorisé. Cela peut par exemple se faire sous la forme d'un passe-plat ou d'une porte à sens unique. Toutefois, un flux à sens unique des produits de l'établissement agréé vers l'établissement non agréé doit toujours être garanti. Le retour de produits étant passés d'un établissement à un autre, et notamment d'un établissement sans agrément vers un établissement avec agrément, n'est possible qu'à condition qu'ils soient clairement identifiés et séparés des autres produits pendant le transport et le stockage dans l'établissement agréé.

5.2.4 Principe 4 – le risque d'influences extérieures est aussi faible que possible

Base générale

L'opérateur prend des mesures afin de réduire au minimum le risque de contamination par des facteurs extérieurs, par exemple les animaux nuisibles.

Le plan d'établissement

Si des denrées alimentaires d'origine animale non emballées peuvent être chargées ou déchargées, un sas d'étanchéité ou au moins un toit est obligatoire sur le quai de chargement.

Excepté pour des raisons de sécurité (exemple : porte des sorties de secours), il ne peut en principe pas y avoir d'accès direct de la zone de production (c.-à-d. locaux avec des produits nus) à l'extérieur. Une installation frigorifique (réfrigérateur / congélateur) pour matières entrantes ou sortantes est également considérée comme une zone de production. L'installation frigorifique ne peut donc pas avoir d'accès direct à l'extérieur.

Exemples

- I. Idéalement, un local de production n'a pas de porte extérieure. Toutefois, Si un local de production dispose d'accès extérieur, celui-ci doit être fermé pendant la production. Sous certaines conditions, une moustiquaire ou des flaps sont autorisés. Si ce dispositif risque de poser un problème, en raison d'une variation de température ou d'humidité, d'un risque de dégradation des produits, d'un contact direct avec l'extérieur, etc. il ne sera pas autorisé.
- II. Les bacs ou caisses revenant de l'extérieur de l'établissement ne peuvent pénétrer dans les locaux de production qu'après nettoyage et désinfection pour éviter tout risque de contamination.

- III. Le stockage en plein air de matériaux d'emballage peut être autorisé sous certaines conditions : matériaux bien emballés et protégés au moins par un toit. Exemple : bocal en verre, sur des palettes entièrement emballées.

5.3 Exigences légales spécifiques

En supplément des exigences légales communes à tous les établissements du secteur alimentaire, des exigences légales en matière d'infrastructure et d'équipements spécifiques à chaque type d'établissement et les activités exercées sont aussi d'application (voir 3.1).³

5.4 Un ou plusieurs opérateur(s) exercent une ou plusieurs activité(s) dans un même établissement

5.4.1 Différents opérateurs utilisent les mêmes infrastructures

5.4.1.1 Un opérateur responsable pour tous les autres

L'exploitant introduit une demande d'agrément / autorisation et se porte responsable pour l'établissement en tant qu'exploitant. Les autres opérateurs travaillant dans cet établissement déclarent la même activité que l'exploitant mais travaillent sous l'agrément / autorisation et donc sous la responsabilité de l'exploitant qui a introduit la demande. Tous les opérateurs travaillant sous cet agrément / autorisation doivent disposer de leur propre NUE à la même adresse.

L'organisation des activités fait l'objet d'une convention régissant les accords entre opérateurs. Cette convention peut être demandée par l'ULC lors de l'évaluation des plans.

5.4.1.2 Chaque opérateur introduit une demande d'agrément / d'autorisation.

Chaque opérateur fait une demande d'agrément/autorisation. Les activités ne peuvent alors être exercées qu'avec une séparation stricte des activités et des produits, dans le temps ou dans l'espace. Tous les opérateurs concernés doivent avoir leur propre numéro NUE à cette adresse.

Chaque opérateur doit introduire séparément une demande d'approbation des plans de l'établissement et justifie précisément comment il respecte la séparation des activités et des produits.

La convention régissant les accords entre opérateurs peut être demandée par l'ULC lors de l'évaluation des plans.

³ Les aspects de bien-être animal relèvent de la compétence des Régions et ne sont par conséquent pas pris en considération lors de l'évaluation de plans d'établissements par l'Agence. Il revient toutefois aux opérateurs de respecter les exigences européennes et régionales en la matière.

5.4.2 Un opérateur exerce plusieurs activités nécessitant des agréments / autorisations distinct(e)s

Dans les établissements, ne peuvent être effectuées que les activités pour lesquelles l'agrément / l'autorisation / l'enregistrement a été accordé.

Si un opérateur souhaite exercer différentes activités, la compatibilité entre l'infrastructure destinée à ces activités et le flux de produits doit être vérifiée. La demande d'approbation du plan d'établissement doit énumérer toutes les activités.

Sur base du formulaire de demande d'approbation des plans et des flux figurants sur le plan d'établissement, il peut être estimé qu'il n'y a pas de contamination croisée et que la séparation dans l'espace ou dans le temps entre les différentes activités exercées est satisfaisante. Si l'établissement ne possède qu'une seule chaîne de production, seule la séparation temporelle peut être appliquée. Dans ce cas, cela devra être décrit dans le formulaire d'accompagnement des plans.

5.4.3 Plusieurs opérateurs exercent leurs activités dans des infrastructures contiguës et partagent des locaux

Le plan de chaque établissement doit indiquer clairement la séparation entre les unités d'établissements ainsi qu'entre les activités, particulièrement si celles-ci sont similaires.

Certains locaux peuvent être communs entre unités d'établissements différentes quelles que soient les activités. Pour accéder à ces locaux communs, le personnel ne peut pas traverser les zones qui lui sont interdites.

Les locaux pouvant être partagés sont les locaux suivants :

- ✓ locaux sociaux ;
- ✓ locaux de stockage des produits d'entretien, des conditionnements et des emballages ;
- ✓ les quais d'expédition / réception (uniquement pour des produits conditionnés et identifiés) ;
- ✓ installations de stockage des déchets.

Les locaux d'entreposage des matières premières, produits intermédiaires et produits finis ainsi que les locaux destinés à la production doivent rester distincts.

Les locaux destinés à la réception et à l'expédition des matières premières et des produits finis non conditionnés doivent être distincts pour l'activité « transformation » et l'activité « distribution ».

Les flux des produits et du personnel de la partie « transformation » vers la partie « distribution » (ex : un atelier de découpe de viande vers une boucherie) ne peut se faire qu'en sens unique de la transformation vers la distribution. Le retour de produits vers l'établissement agréé est strictement interdit.

5.4.4 Opérateurs actifs dans le FOOD et le FEED.

Les produits destinés à l'alimentation humaine ne peuvent côtoyer les produits non destinés à l'alimentation humaine.

Une séparation complète est requise lorsqu'une entreprise fabrique des produits destinés à la consommation humaine mais reçoit et conditionne également des produits non destinés à la consommation humaine.

Une séparation est également fortement recommandée pour la réception des marchandises et le stockage des produits finis destinés ou non à l'alimentation humaine.

Un entreposage dans une même installation frigorifique de produits destinés à la consommation humaine et de produits de catégorie 3 peut être accepté si les produits sont conditionnés et identifiés et si ces produits sont regroupés par catégorie et placés à distance suffisante.

6 Annexes

/

7 Aperçu des révisions

Aperçu des révisions de la circulaire		
Version	Applicable à partir de	Raisons et ampleur de la révision
1.0	Date de publication	Version originale