

# ETABLISSEMENTS POUR LA FABRICATION ET LA MISE SUR LE MARCHÉ DE DENRÉES ALIMENTAIRES A BASE DE LAIT CRU

|  |          |
|--|----------|
| <b>1. Conditions d'infrastructure</b>  | <b>3</b> |
| 1.1. Règlement (CE) n° 852/2004  | 3        |
| 1.2. Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires                   | 4        |
| 1.3. Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale | 4        |
| <b>2. Conditions d'équipement</b>  | <b>5</b> |
| 2.1. Règlement (EG) 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 traitées            | 5        |
| 2.1.3. Dispositions applicables aux équipements  | 7        |
| 2.2. Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires                   | 8        |
| 2.3. Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale | 8        |
| <b>3. Conditions d'exploitation</b>  | <b>9</b> |
| 3.1. Règlement (CE) n° 852/2004  | 9        |
| 3.1.1. Mesures d'hygiènes  | 9        |
| 3.1.2. HACCP   | 9        |
| 3.1.3. Contrôles officiels et agrément   | 10       |
| 3.1.4. Dispositions générales applicables aux locaux utilisés pour les denrées alimentaires          | 10       |
| 3.1.5. Transport   | 10       |
| 3.1.6. Déchets alimentaires  | 11       |
| 3.1.7. Alimentation en eau   | 12       |
| 3.1.8. Hygiène personnelle   | 13       |
| 3.1.9. Dispositions applicables aux denrées alimentaires   | 13       |
| 3.1.10. Dispositions applicables au conditionnement et à l'emballage des denrées alimentaires        | 15       |
| 3.1.11. Traitement thermique   | 15       |
| 3.1.12. Formation  | 16       |
| 3.2. Règlement (CE) n° 853/2004  | 17       |
| 3.2.1. Etiquetage  | 17       |
| 3.2.2. Application d'une marque d'identification   | 17       |
| 3.2.3. Exigences en matière de température   | 19       |
| 3.2.4. Exigences concernant le traitement thermique  | 20       |
| 3.2.5. Critères applicables au lait de vache cru   | 21       |
| 3.2.6. Conditionnement et emballage  | 21       |
| 3.3. Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires                   | 22       |
| 3.3.1. Utilisation des produits désinfectants et substances toxiques                                 | 22       |
| 3.3.2. Hygiène personnelle   | 22       |
| 3.3.3. Dispositions applicables aux denrées alimentaires   | 22       |

|  |    |
|--|----|
| 3.4. Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale | 23 |
| 3.4.1. Exigences générales   | 23 |

## **ETABLISSEMENTS POUR LA FABRICATION ET LA MISE SUR LE MARCHÉ DE DENRÉES ALIMENTAIRES A BASE DE LAIT CRU**

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

**Activité:** La fabrication de denrées alimentaires à base de lait cru pour autant qu'elles ne sont pas destinées à la livraison directe au consommateur final

**Code Lieu:** 33065310 Etablissements pour la fabrication et la mise sur le marché de denrées alimentaires à base de lait cru

**Code d'activité:** 33035310 La fabrication de denrées alimentaires à base de lait cru pour autant qu'elles ne sont pas destinées à la livraison directe au consommateur final

### **1. Conditions d'infrastructure**

#### **1.1. Règlement (CE) n° 852/2004**

Dispositions générales applicables aux locaux utilisés pour les denrées alimentaires:

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 oeuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment prévenir la contamination et en particulier lutter contre les organismes nuisibles, et
  - d) si cela est nécessaire, offrir des conditions de manutention et d'entreposage adéquates, et notamment une régulation de la température et une capacité suffisante pour maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées qui puissent être vérifiées et si nécessaire enregistrées.

[Annexe II, Chapitre I, point 2]

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

[Annexe II, Chapitre I, point 3]

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

[Annexe II, Chapitre I, point 4]

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

[Annexe II, Chapitre I, point 9]

### **1.2. Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires**

1. 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.

[Annexe I, Chapitre I, point 5]

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

[Annexe I, Chapitre I, point 6]

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

1. 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]

2. 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]

## **2. Conditions d'équipement**

### **2.1. Règlement (EG) 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]

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

[Annexe II, Chapitre I, point 8]

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

[Annexe II, Chapitre I, point 10]

#### **2.1.2. Dispositions spécifiques pour les locaux où les denrées alimentaires sont traitées**

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 oeuvre 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'Agence 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'Agence 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'Agence 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'Agence que d'autres matériaux utilisés conviennent.

[Annexe II, Chapitre II, point 1]

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 point 3.1.7 et être nettoyé régulièrement et, au besoin, désinfecté.

[Annexe II, Chapitre II, point 3]

### **2.1.3. Dispositions applicables aux équipements**

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

[Annexe II, Chapitre V, point 1]

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

[Annexe II, Chapitre V, point 2]

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

[Annexe II, Chapitre V, point 3]

## **2.2. Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires**

1. L'installation de sèche-main à pulsion d'air dans les locaux où sont manipulées des denrées alimentaires non emballées ou non protégées est interdite.

[Annexe I, Chapitre I, point 1]

2. Il doit y avoir suffisamment de lavabos à proximité des toilettes.

[Annexe I, Chapitre I, point 2]

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

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

[Annexe IV, I, point 1]

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

[Annexe IV, I, point 2]

### **3. 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 par le Règlement (CE) N° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires atteigne son but;
- c) respect des exigences en matière de contrôle de la température applicables aux denrées alimentaires;
- d) maintien de la chaîne du froid;
- e) prélèvement d'échantillons et analyses.

[Article 4, point 3]

##### **3.1.2. HACCP**

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

[Article 5, point 1]

2. Les exploitants du secteur alimentaire :
  - a) démontrent à l'Agence qu'ils se conforment au paragraphe précédent 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 soit à jour à tout moment;
  - c) conservent tout autre document et dossier pendant une période appropriée.

[Article 5, point 4]

### **3.1.3. Contrôles officiels et agrément**

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

[Article 6, point 1]

2. En particulier, tout exploitant du secteur alimentaire notifie à l'Agence appropriée, en respectant les exigences de celle-ci en vue de l'agrément, chacun des établissements dont il a la responsabilité et qui mettent en oeuvre l'une des étapes dans le stade de la production, de la transformation et de la distribution de denrées alimentaires.

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

[Article 6, point 2]

3. Toutefois, les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les établissements soient agréés par l'Agence.

[Article 6, point 3]

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

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

[Annexe II, Chapitre I, point 1]

### **3.1.5. Transport**

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

[Annexe II, Chapitre IV, point 1]

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

[Annexe II, Chapitre IV, point 2]

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

[Annexe II, Chapitre IV, point 3]

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

[Annexe II, Chapitre IV, point 4]

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

[Annexe II, Chapitre IV, point 5]

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

[Annexe II, Chapitre IV, point 6]

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

[Annexe II, Chapitre IV, point 7]

### **3.1.6. Déchets alimentaires**

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

[Annexe II, Chapitre VI, point 1]

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

[Annexe II, Chapitre VI, point 2]

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

[Annexe II, Chapitre VI, point 3]

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

[Annexe II, Chapitre VI, point 4]

### **3.1.7. Alimentation en eau**

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

[Annexe II, Chapitre VII, point 1]

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. 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 a 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.

[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 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 micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines.

[Annexe II, Chapitre IX, point 7]

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

[Annexe II, Chapitre IX, point 8]

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

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

[Annexe II, Chapitre X, point 1]

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

[Annexe II, Chapitre X, point 2]

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

[Annexe II, Chapitre X, point 3]

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

[Annexe II, Chapitre X, point 4]

### **3.1.11. 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]

2. 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;

[Annexe II, Chapitre XII, point 1]

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

[Annexe II, Chapitre XII, point 2]

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, point 3]

## **3.2. Règlement (CE) n° 853/2004**

### **3.2.1. Etiquetage**

1. Outre la mention des exigences de l'AR du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et exception faite du cas de bouteilles en verre, destinées à être réutilisées, qui sont marquées de manière indélébile et qui, de ce fait, ne portent ni étiquette, ni bague, ni collerette ainsi que des emballages ou récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à 10 cm<sup>2</sup>, l'étiquetage doit indiquer clairement 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 ».

[Annexe III; section IX, Chapitre IV, point 1]

2. Les exigences du point précédent 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, point 2]

### **3.2.2. Application d'une marque d'identification**

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

#### **A. APPLICATION DE LA MARQUE D'IDENTIFICATION**

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

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

2. Toutefois, il n'est pas nécessaire d'appliquer une nouvelle marque sur un produit sauf si son emballage ou conditionnement est retiré ou s'il est soumis à une transformation ultérieure dans un autre établissement, auquel cas la nouvelle marque doit indiquer le numéro d'enregistrement ou d'agrément de l'établissement où ont lieu ces opérations.

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

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

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

## B. PRÉSENTATION DE LA MARQUE D'IDENTIFICATION

4. La marque doit être lisible et indélébile et les caractères utilisés aisément déchiffrables. Elle doit être facilement visible pour l'Agence.

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

5. La marque doit indiquer le nom du pays dans lequel l'établissement est situé, qui peut apparaître en toutes lettres ou sous la forme d'un code à deux lettres conformément à la norme ISO pertinente.

Toutefois, dans le cas des États membres, ces codes sont : BE, BG, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, SI, SK, FI, RO, SE et UK.

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

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

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

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

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

## C. MODALITÉS DE MARQUAGE

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

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

9. Plutôt que d'indiquer le numéro d'agrément de l'établissement, la marque d'identification peut comporter une référence à l'emplacement sur le conditionnement ou l'emballage où est indiqué le numéro d'agrément de l'établissement

[Annexe II, section IX, chapitre V, point 1]

10. Dans le cas des bouteilles réutilisables, la marque d'identification peut indiquer seulement le code du pays expéditeur et le numéro d'agrément de l'établissement.

[Annexe II, section IX, chapitre V, point 2]

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

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

12. En ce qui concerne les produits présentés sous la forme de liquide, de granulés ou de poudre transportés en vrac, il n'est pas nécessaire de procéder à un marquage d'identification si les documents d'accompagnement comportent les informations visées aux points 3.2.2.B.5 et 3.2.2.B.6, et, le cas échéant, 3.2.2.B.7.

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

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

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

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

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

### **3.2.3. Exigences en matière de température**

1. Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que le lait, en arrivant à l'établissement de transformation, soit rapidement refroidi à une température ne dépassant pas 6 °C et conservé à cette température jusqu'à sa transformation.

[Annexe III, section VIX, chapitre II, I point 1]

2. Toutefois, les exploitants du secteur alimentaire peuvent conserver le lait à une température plus élevée :

- a) si la transformation commence immédiatement après la traite ou dans les quatre heures qui suivent l'arrivée du lait 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.

[Annexe III, section VIX, chapitre II,I point 2]

### **3.2.4. 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 au point 3.1.11. 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 microorganisme 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.

[Annexe III, section VIX, Chapitre II,II, point 1]

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 au point 3.1.2, et
  - b) satisfaire aux exigences que l'autorité compétente pourrait formuler à cet égard lorsqu'elle agréé des établissements ou effectue des contrôles conformément au règlement (CE) n° 854/2004.

[Annexe III, section VIX, Chapitre II,II, point 2]

### **3.2.5. 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 à une teneur en germes inférieure à 100 000 par ml à une température de 30 °C.

[Annexe III, section VIX, Chapitre II,III, point 1]

2. Si le lait cru ne satisfait pas aux critères fixés au point 3.2.5.1, les exploitants du secteur alimentaire doivent informer l'Agence et prendre des mesures pour remédier à la situation.

[Annexe III, section VIX, Chapitre II,III, point 2]

### **3.2.6. 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 se présentant sous forme liquide, aussitôt après le remplissage, au moyen des 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 VIX, Chapitre III]

### **3.3. Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires**

#### **3.3.1. Utilisation des produits désinfectants et substances toxiques**

1. Les produits désinfectants et similaires doivent être agréés par le Ministre, et être utilisés de telle manière qu'ils n'aient aucun effet sur les appareils, le matériel, les matières premières et les denrées alimentaires.

[Annexe I, Chapitre I, point 3]

2. Les pesticides, insecticides et autres substances plus ou moins toxiques doivent être entreposés dans des locaux ou des armoires fermant à clé. L'utilisation de ces produits ne peut pas comporter de risque de pollution des denrées alimentaires. Ils doivent être utilisés selon les prescriptions du producteur.

[Annexe I, Chapitre I, point 4]

#### **3.3.2. Hygiène personnelle**

1. Les personnes impliquées dans la production, le traitement et la transformation et la manipulation de denrées alimentaires doivent prouver au moyen d'un certificat médical que rien n'empêche leur emploi dans ce secteur.

[Annexe I, Chapitre V, 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. Cet avis doit faire référence à l'A.R. du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

[Annexe I, Chapitre V, point 2]

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

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

[Annexe I, Chapitre VI, point 1]

2. Lorsque les denrées alimentaires doivent être réchauffées, conservées ou servies chaudes, le réchauffement doit s'effectuer rapidement et elles doivent être maintenues en permanence à une température minimale de 65 °C.

[Annexe I, Chapitre VI, point 2]

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

#### **3.4.1. Exigences générales**

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

[Article 18]

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

[Article 19]

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

[Annexe IV, II, point 1]

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

Les locaux d'entreposage, en particulier ceux destinés aux denrées alimentaires non-emballées, doivent régulièrement être vidés afin de les nettoyer et de les désinfecter.

[Annexe IV, II, point 2]