

## MINQUES

<b>1. Conditions d'infrastructure</b>	<b>2</b>
1.1. Règlement (CE) n° 852/2004	2
1.2. Règlement n° 853/2004	3
1.3. Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires	3
1.4. Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale	3
<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	7
2.3. Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale	7
<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, enregistrement et agrément	9
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. 3.1.10. Dispositions applicables au conditionnement et à l'emballage des denrées alimentaires	14
3.1.11. Formation	15
3.2. Règlement (CE) n° 853/2004	15
3.2.1. Application d'une marque d'identification et étiquetage	15
3.2.2. Exigences à respecter pendant et après le débarquement	17
3.2.3. Exigences applicables aux produits frais de la pêche	18
3.2.4. Normes sanitaires applicables aux produits de la pêche	19
3.2.5. Conditionnement et emballage des produits de la pêche	20
3.2.6. Entreposage des produits de la pêche	20
3.2.7. Transport des produits de la pêche	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
3.4. Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale	22

## **MINQUES**

Annexe II.3.3. 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:** L'exposition de produits de la pêche en vue de la vente aux opérateurs

**Code Lieu Activité:** 35085400 Minque

**Code d'activité:** 35995401 Exposition de produits de la pêche en vue de la vente aux opérateurs

### **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. Règlement n° 853/2004**

Les exploitants du secteur alimentaire responsables des halles de criée, des marchés de gros ou des parties des halles de criée et des marchés de gros dans lesquels les produits de la pêche sont exposés à la vente doivent veiller au respect des exigences suivantes:

1. des installations fermant à clé doivent être prévues pour l'entreposage frigorifique des produits de la pêche consignés. Des installations séparées fermant à clé doivent être prévues pour l'entreposage des produits de la pêche déclarés impropres à la consommation humaine;
2. une installation correctement équipée fermant à clé ou, le cas échéant, un local réservé à l'usage exclusif de l'Agence doivent être prévus;

[Annexe II, section VIII, chapitre II, point 2, a]

### **1.3. 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]

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

Les exploitants du secteur alimentaire qui gèrent des établissements dans lesquels des produits de la pêche sont manipulés doivent disposer d'une séparation nette entre la zone souillée et la zone propre afin de protéger cette dernière contre toute contamination.

[Article 45, point 1°]

## **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]

### **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'hygiène**

Les exploitants du secteur alimentaire prennent, le cas échéant, les mesures d'hygiène spécifiques suivantes :

- a) respect des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires;
- b) procédures nécessaires pour atteindre les objectifs fixés afin que le présent règlement atteigne son but;
- c) respect des exigences en matière de contrôle de la température applicables aux denrées alimentaires;
- d) maintien de la chaîne du froid;
- e) prélèvement d'échantillons et analyses.

[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 1 en respectant les exigences de l'autorité compétente, en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise;
  - b) veillent à ce que tout document décrivant les procédures élaborées conformément au présent article soit à jour à tout moment;
  - c) conservent tout autre document et dossier pendant une période appropriée.

[Article 5, point 4]

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

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

[Article 6, point 1]

2. En particulier, tout exploitant du secteur alimentaire notifié 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 dispose 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. 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]

5. 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]

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

b) De l'eau propre peut être utilisée pour les produits de la pêche entiers. De l'eau de mer propre peut être utilisée pour les mollusques bivalves vivants, les échinodermes, les tuniciers et les gastéropodes marins; de l'eau propre peut aussi être utilisée pour le lavage extérieur. Lorsque cette eau est utilisée, des installations d'alimentation adéquates doivent être disponibles.

[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 ou, lorsqu'elle est utilisée pour réfrigérer les produits de la mer entiers, à partir d'eau propre. Elle doit être fabriquée, manipulée et stockée dans des conditions prévenant toute contamination.

[Annexe II, Chapitre VII, point 4]

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

[Annexe II, Chapitre VII, point 5]

### **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. 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. 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. Application d'une marque d'identification et étiquetage**

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, l'exploitant du secteur alimentaire 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. 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]

10. 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]

#### **3.2.2. Exigences à respecter pendant et après le débarquement**

1. Les exploitants du secteur alimentaire responsables du déchargement et du débarquement des produits de la pêche doivent:
  - a) veiller à ce que le matériel de déchargement et de débarquement qui entre en contact avec les produits de la pêche soit constitué d'un matériau facile à nettoyer et à désinfecter et doit être maintenu en bon état d'entretien et de propreté, et
  - b) éviter, lors du déchargement et du débarquement, toute contamination des produits de la pêche, notamment:
    - i. en déchargeant et en débarquant rapidement;
    - ii. en plaçant les produits de la pêche sans délai dans un environnement protégé, à la température indiquée au chapitre VII, et
    - iii. en n'utilisant pas d'équipements et de manipulations susceptibles de détériorer inutilement les parties comestibles des produits de la pêche.

[Annexe III, section VIII, chapitre II, point 1]

2. Les exploitants du secteur alimentaire responsables des halles de criée, des marchés de gros ou des parties des halles de criée et des marchés de gros dans lesquels les produits de la pêche sont exposés à la vente doivent veiller au respect des exigences suivantes:
  - a) les locaux ne doivent pas être utilisés à d'autres fins;
  - b) les véhicules émettant des gaz d'échappement susceptibles de nuire à la qualité des produits de la pêche ne peuvent pas pénétrer dans les locaux;
  - c) les personnes ayant accès à ces locaux ne doivent pas y faire entrer des animaux, et
  - d) iv) les locaux doivent être bien éclairés pour faciliter les contrôles officiels.

[Annexe III, section VIII, chapitre II, point 2, b]

3. Lorsque la réfrigération n'a pas été possible à bord du navire, les produits de la pêche frais autres que ceux qui sont conservés vivants doivent être glacés dès que possible après le débarquement et entreposés à une température approchant celle de la glace fondante.

[Annexe III, section VIII, chapitre II, point 3]

4. Les exploitants du secteur alimentaire coopèrent avec les autorités compétentes pour leur permettre d'effectuer les contrôles officiels conformément au règlement (CE) n° 854/2004.

[Annexe III, section VIII, chapitre II, point 4]

### **3.2.3. Exigences applicables aux produits frais de la pêche**

1. Quand les produits réfrigérés non conditionnés ne sont pas distribués, expédiés, préparés ou transformés immédiatement après leur arrivée dans un établissement à terre, ils doivent être entreposés sous glace dans un lieu approprié. Un réglage doit être effectué aussi souvent que nécessaire. Les produits de la pêche frais conditionnés doivent être réfrigérés à une température approchant celle de la glace fondante.

[Annexe III, section VIII, chapitre III, A, 1]

2. Les conteneurs utilisés pour l'expédition ou l'entreposage des produits de la pêche frais préparés et non emballés et conservés sous glace doivent permettre à l'eau de fusion de ne pas rester en contact avec les produits.

[Annexe III, section VIII, chapitre III, A, 4]

3. Les produits de la pêche frais entiers et vidés peuvent être transportés et conservés dans de l'eau réfrigérée à bord des vaisseaux. Ils peuvent aussi continuer à être transportés

dans de l'eau réfrigérée après le débarquement, et être transportés depuis des installations d'aquaculture, jusqu'à leur arrivée dans le premier établissement à terre qui exerce toute activité autre que le transport ou le triage.

[Annexe III, section VIII, chapitre III, A, 5]

### **3.2.4. Normes sanitaires applicables aux produits de la pêche**

Outre le fait de veiller à la conformité avec les critères microbiologiques adoptés en application du règlement (CE) n° 852/2004, les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller, en fonction de la nature du produit ou de l'espèce, à ce que les produits de la pêche mis sur le marché pour la consommation humaine soient conformes aux normes fixées dans le présent chapitre.

#### **A. PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES DES PRODUITS DE LA PÊCHE**

Les exploitants du secteur alimentaire doivent réaliser une évaluation organoleptique des produits de la pêche. En particulier, cette évaluation doit permettre de vérifier que ces produits sont conformes aux critères de fraîcheur.

[Annexe III, section VIII, chapitre V, A]

#### **B. HISTAMINE**

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que les limites applicables à l'histamine ne soient pas dépassées.

[Annexe III, section VIII, chapitre V, B]

#### **C. AZOTE VOLATIL TOTAL**

Les produits de la pêche non transformés ne doivent pas être mis sur le marché si des tests chimiques révèlent que les limites d'ABVT ou de TMA ont été dépassées.

[Annexe III, section VIII, chapitre V, C]

#### **D. PARASITES**

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que les produits de la pêche aient été soumis à un contrôle visuel destiné à détecter la présence de parasites visibles avant de les mettre sur le marché. Ils ne doivent pas mettre sur le marché pour la consommation humaine les produits de la pêche qui sont manifestement infestés de parasites.

[Annexe III, section VIII, chapitre V, D]

#### **E. TOXINES DANGEREUSES POUR LA SANTÉ HUMAINE**

1. Les produits de la pêche dérivés de poissons toxiques des familles suivantes ne doivent pas être mis sur le marché: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* et *Canthigasteridae*. Les produits de la pêche frais, préparés et transformés de la famille des *Gempylidae*, notamment *Ruvettus pretiosus* et *Lepidocybium flavobrunneum*, ne peuvent être mis sur

le marché que conditionnés ou emballés et doivent être étiquetés de manière appropriée afin d'informer le consommateur des méthodes de préparation et/ou de cuisson, ainsi que du risque lié à la présence de substances susceptibles de causer des troubles gastro-intestinaux.

[Annexe III, section VIII, chapitre V, E, 1]

2. Les produits de la pêche contenant des biotoxines telles que la ciguatoxine ou les toxines paralysantes des muscles ne doivent pas être mis sur le marché. Toutefois, les produits de la pêche dérivés de mollusques bivalves, d'échinodermes, de tuniciers et de gastéropodes marins peuvent être mis sur le marché pour autant qu'ils aient été produits conformément à la section VII et satisfont aux normes fixées au chapitre V, point 2, de cette section.

[Annexe III, section VIII, chapitre V, E, 2]

### **3.2.5. Conditionnement et emballage des produits de la pêche**

1. Les récipients dans lesquels les produits de la pêche frais sont conservés sous glace doivent être résistants à l'eau et permettre à l'eau de fusion de ne pas rester en contact avec les produits.

[Annexe III, section VIII, chapitre VI, 1]

2. Les blocs congelés, préparés à bord des bateaux doivent être convenablement conditionnés avant le débarquement.

[Annexe III, section VIII, chapitre VI, 2]

3. Lorsque les produits de la pêche sont conditionnés à bord du navire de pêche, les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que le matériau utilisé pour le conditionnement:
  - a) ne constitue pas une source de contamination;
  - b) soit entreposé de telle manière qu'il ne soit pas exposé à des risques de contamination,
  - c) lorsqu'il est destiné à être réutilisé, soit facile à nettoyer et, le cas échéant, à désinfecter.

[Annexe III, section VIII, chapitre VI, 3]

### **3.2.6. Entreposage des produits de la pêche**

Les exploitants du secteur alimentaire qui entreposent des produits de la pêche doivent assurer le respect des exigences mentionnées ci-après:

1. les produits de la pêche frais, les produits de la pêche non transformés décongelés, ainsi que les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés, doivent être maintenus à une température approchant celle de la glace fondante;

[Annexe III, section VIII, chapitre VII, 1]

2. les produits de la pêche congelés doivent être maintenus à une température ne dépassant pas - 18 °C en tous points; cependant, les poissons entiers congelés en saumure et destinés à l'industrie de la conserve peuvent être maintenus à une température ne dépassant pas - 9 °C;

[Annexe III, section VIII, chapitre VII, 2]

3. les produits de la pêche conservés vivants doivent être maintenus à une température et dans des conditions qui n'affectent pas leurs caractéristiques en matière de sûreté alimentaire et de viabilité.

[Annexe III, section VIII, chapitre VII, 3]

### **3.2.7. Transport des produits de la pêche**

Les exploitants du secteur alimentaire qui transportent des produits de la pêche doivent assurer le respect des exigences mentionnées ci-après:

1. lors du transport, les produits de la pêche doivent être maintenus aux températures fixées. En particulier:
  - a) les produits de la pêche frais, les produits de la pêche non transformés décongelés, ainsi que les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés, doivent être maintenus à une température approchant celle de la glace fondante;
  - b) les produits de la pêche congelés, à l'exception des poissons congelés en saumure et destinés à l'industrie de la conserve, doivent être maintenus pendant le transport à une température homogène ne dépassant pas - 18 °C en tous points, de brèves fluctuations vers le haut de 3 °C au maximum étant tolérées;

[Annexe III, section VIII, chapitre VIII, 1]

2. si les produits de la pêche sont conservés sous glace, l'eau de fusion ne doit pas rester en contact avec les produits;

[Annexe III, section VIII, chapitre VIII, 3]

3. les produits de la pêche destinés à être mis sur le marché vivants doivent être transportés dans des conditions qui n'affectent pas leurs caractéristiques en matière de sûreté alimentaire et de viabilité.

[Annexe III, section VIII, chapitre VIII, 4]

### **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]

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

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, aucune 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]