



PROCÉDURE POUR L'OBTENTION D'UNE DÉROGATION CONCERNANT L'UTILISATION D'EAU DANS LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

En vigueur à partir du : 01-01-06

Rédigée par : DG Politique de contrôle	Validée par :	Contrôlée par : Secrétariat
Ir. A. Van Der Stappen (sé.) Ir. J. Inghelram (sé.)	La réunion de coordination Date :	Christelle Peeters (sé.) Date : 04/01/2006
Date : 23/12/2005	Le Directeur général, Ir. G. Houins (sé.) Date : 23/12/2005	

I. OBJECTIFS

La présente procédure vise, d'une part, à indiquer dans quel cas des dérogations peuvent être obtenues et de quelle manière on peut obtenir ces dérogations à l'égard du règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

L'utilisation d'eau recyclée est explicitement inscrite dans l'Annexe II, chapitre VII, point 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."

II. CHAMP D'APPLICATION

Cette procédure traite des dérogations possibles et de la manière dont on peut les obtenir en relation avec l'arrêté royal du 14 janvier 2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires.

III. RÉFÉRENCES NORMATIVES

Arrêté royal du 14 janvier 2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires (MB 19-03-2002), appelé dans la suite du texte « AR eau ».

Directive 98/83/CE du Conseil du 3 novembre 1998 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine (JO 5-12-98).

Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JO 30-04-04).

IV. TERMES, DÉFINITIONS ET DESTINATAIRES

1. Termes et définitions

Cellule "Validation Guides" : l'équipe composée de gens de la DG Politique de contrôle et d'autres personnes de l'AFSCA désignées sur base de leurs compétences, qui doivent évaluer si les Guides sont en conformité avec la législation en vigueur et avec les normes qui sont d'application NBN EN ISO 17020, EN 45011 et EN 45012.

Guide : document tel que décrit à l'article 9 et à l'annexe III de l'AR autocontrôle.

AR eau : arrêté royal du 14 janvier 2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires

Eau de mer propre : l'eau de mer ou saumâtre naturelle, artificielle ou purifiée ne contenant pas de micro-organismes, de substances nocives ou de plancton marin toxique en quantités susceptibles d'avoir une incidence directe ou indirecte sur la qualité sanitaire des denrées alimentaires;

Eau propre : eau de mer propre et eau douce d'une qualité similaire;

Eau potable : l'eau satisfaisant aux exigences minimales fixées par la directive 98/83/CE du Conseil du 3 novembre 1998 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine.

2. Abréviations

- **SAC** : système d'autocontrôle
- **MB** : Moniteur Belge
- **AFSCA** : Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
- **SPF Santé publique** : Service public fédéral Santé publique
- **AR** : Arrêté royal
- **AR Eau** : L'Arrêté royal du 14 janvier 2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires (MB 19-03-02)
- **NC** : Non-conformité
- **JO** : Journal officiel de l'Union européenne
- **UPC** : Unité provinciale de contrôle

3. Destinataires

Les contrôleurs / inspecteurs de l'AFSCA et les auditeurs des organismes d'inspection et de certification qui souhaitent vérifier la conformité d'un établissement à l'égard de l'AR Eau ;
Les entreprises et les secteurs qui souhaitent dans certains cas ne pas respecter toutes les exigences prévues dans l'AR eau;

Les gens de l'AFSCA et du Comité scientifique de l'AFSCA qui sont impliqués dans le traitement des demandes de dérogation.

V. DIFFÉRENTS TYPES DE DÉROGATIONS

Les eaux qui satisfont à l'AR eau ne sont pas un problème (elles respectent les exigences de la réglementation). C'est seulement pour les cas où l'AR eau n'est pas respecté (pas d'eau potable, mais par ex. de l'eau propre) que ceci est validé par l'AFSCA. Une simple garantie de la compagnie des eaux à l'égard des établissements, attestant que les eaux (qui ne respectent pas les exigences de l'AR eau) sont en ordre pour l'aspect sécurité alimentaire, ne suffit donc pas dans ce cas.

L'AFSCA n'évaluera et ne validera en principe jamais des cas soumis par des établissements individuels. On fait dès lors une distinction entre 2 types de dérogations : (1) les dérogations intersectorielles et (2) les dérogations spécifiques au secteur. Elles seront traitées dans le détail dans les 2 prochains chapitres.

VI. DÉROGATIONS INTERSECTORIELLES

1. Que sont des dérogations “intersectorielles”

a. Définition

Il s'agit de dérogations qui peuvent trouver leur application de façon générale dans différents secteurs

b. Exemples

Des exemples potentiels sont :

* en ce qui concerne les activités générales :
stockage, chauffage, ...

* en ce qui concerne les activités liées à un autre type d'eau que l'eau potable :
chloration, ozonisation, filtration, détartrage, adoucissement, traitement aux UV,
osmose inverse, ... autrement dit, les activités qui sont décrites comme « traitement »
dans l'AR eau.

2. Comment parvenir à une dérogation

a. Initiative

L'initiative visant à parvenir à une dérogation ne peut être prise que par l'AFSCA elle-même.

b. Comment ?

Si l'AFSCA estime qu'il est pertinent d'examiner une certaine dérogation, un groupe de travail est convoqué à l'initiative de la DG Politique de contrôle. Ce groupe se compose d'experts de la DG Politique de contrôle, de la DG Contrôle, des UPC, du Comité scientifique et du SPF Santé publique.

Au sein de ce groupe de travail, on discute et on examine les dérogations potentielles. Si un consensus est atteint, la DG Politique de contrôle rédige une note qui spécifie la dérogation convenue.

Cette note est communiquée via une note officielle à la DG Contrôle, qui en informe à son tour les UPC. En même temps, cette note est publiée sur le site internet de l'AFSCA et est adressée aux secteurs potentiellement concernés.

VII. DÉROGATIONS SPÉCIFIQUES AU SECTEUR

a. Que sont les “dérogations spécifiques au secteur” ?

a. Définition

Ce sont des dérogations qui sont liées à la spécificité d'un secteur.

b. Exemples

Des exemples potentiels sont : l'eau utilisée pour le nettoyage de légumes, l'eau utilisée à l'abattoir pour laver les animaux présentés à l'abattage, ...

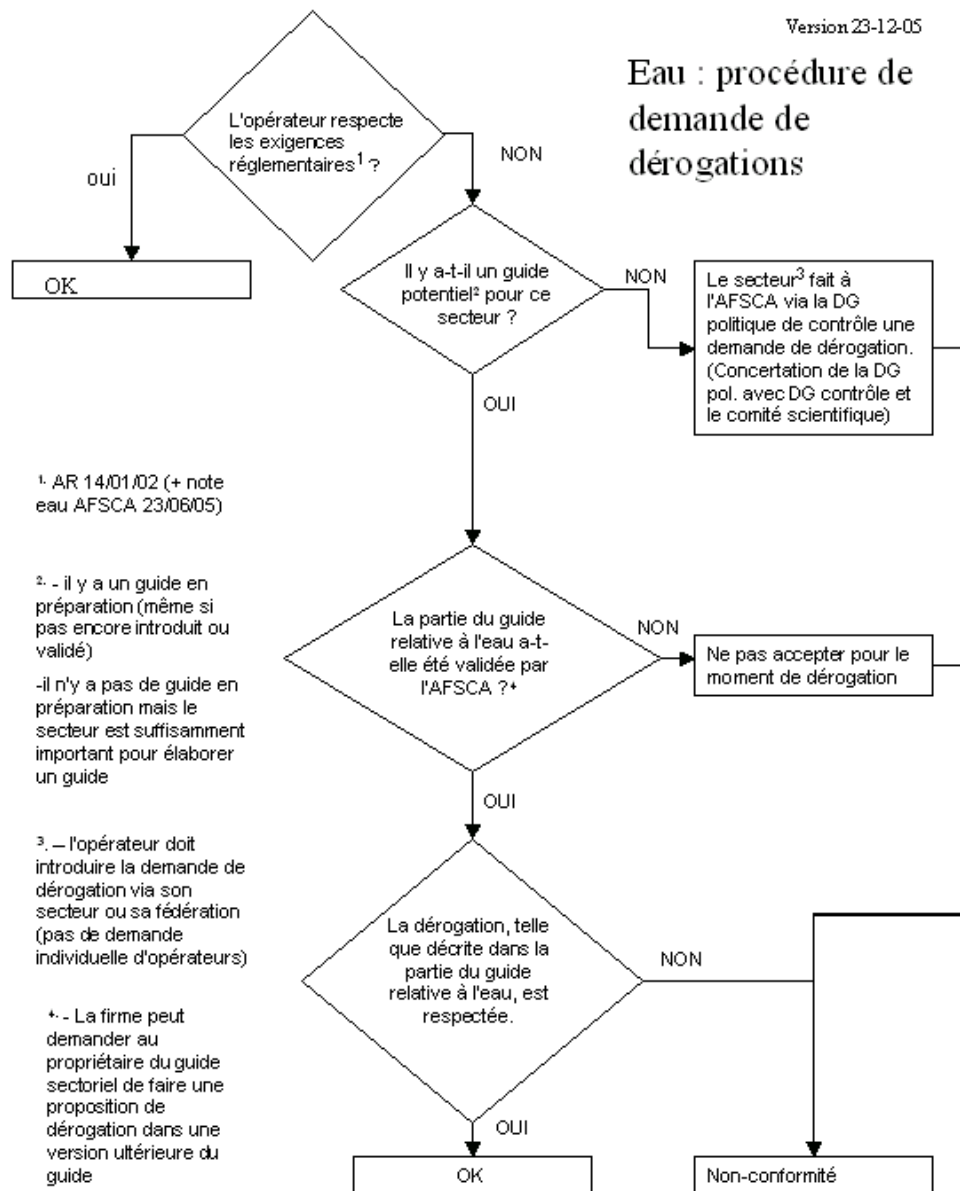
b. **Comment parvenir à une dérogation**

a. Initiative

L'initiative en vue de parvenir à une dérogation peut être prise aussi bien par l'AFSCA que par un secteur. Les entreprises individuelles n'ont, en principe, pas la possibilité de demander une dérogation (exception : voir ci-après).

b. Comment ?

(1) Flowchart



(2) Explication

Les entreprises individuelles n'ont en principe pas la possibilité de demander une dérogation. Elles peuvent cependant prendre contact avec le gestionnaire du guide sectoriel pertinent. Le but est donc d'**intégrer** les propositions relatives à des dérogations à l'égard de l'AR eau **dans les guides sectoriels** qui sont rédigés par le secteur dans le cadre de l'AR autocontrôle (AR 14-11-03). De cette manière, la proposition sera intégrée dans le processus d'évaluation du guide. Ainsi, le guide, y compris la proposition concernant l'approche de l'eau, peut être validé par l'AFSCA.

C'est seulement dans les cas où certains secteurs ne développeront pas de guide (par ex. parce que ce secteur particulier compte trop peu d'entreprises, comme l'industrie sucrière), qu'on peut envisager d'examiner quand même des propositions d'entreprises individuelles (de préférence une proposition collective d'un certain nombre d'entreprises). Dans ce cas, la proposition doit être adressée à la DG Politique de contrôle.

La proposition, intégrée dans le guide, doit être basée sur une analyse des dangers. C'est d'ailleurs une exigence générale concernant le guide. En outre, on peut tenir compte d'éventuels traitements ultérieurs.

La **proposition doit** comprendre **au minimum les éléments suivants** :

- **L'origine**, en cas d'eaux autres que potables
- **Les fins d'utilisation** :A quelle(s) fin(s) "l'eau propre", "l'eau potable" et les autres eaux seront-elles utilisées ?
- Sur quelle **argumentation** se base-t-on pour ne pas respecter l'ensemble des exigences prévues dans l'AR eau (analyse des dangers) ?
- A quels **paramètres** (critères chimiques et microbiologiques) l' "eau propre" doit-elle satisfaire (quelles analyses, fréquence, procédure d'échantillonnage) ?
- Comment se **situe** l'utilisation d' "eau propre" dans le processus de production (par ex. utilise-t-on ou non ensuite de l' "eau potable" comme dernier nettoyage?)
- **Qualité** de l'épuration des eaux autres que potables.

Dans l'intégration de la proposition dans le guide, il faut que ce qui suit soit clairement indiqué. Cette eau doit être distribuée via un système séparé, clairement identifié. Ce système ne peut en aucun cas être raccordé à, ni pouvoir refluer dans des conduites d'eau potable.

VIII. ANNEXES

- Note de l'AFSCA relative à la qualité de l'eau dans le secteur alimentaire