



Circulaire relative aux sanitaires dans le secteur de la distribution

Référence	PCCB/S3/KBS/873367	Date	24/05/2012
Version actuelle	1.0	Date de mise en application	Date de publication
Mots-clés	Sanitaires, manipulation, denrées alimentaires non emballées		

Rédigé par	Approuvé par
Beullens Katrien, attaché Versele Dominique, attaché	Diricks Herman, directeur général

1. But

Cette circulaire fournit des précisions sur les exigences légales concernant l'aménagement des toilettes dans les établissements du secteur de la distribution.

2. Champ d'application

Cette circulaire s'applique aux opérateurs du secteur de la distribution qui vendent ou livrent directement des denrées alimentaires au consommateur final.

3. Références

3.1. Législation

Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28/01/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

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

Arrête royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

4. Définitions et abréviations

/

5. Aménagement des sanitaires dans les entreprises

Le Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires stipule la disposition suivante à l'annexe II, chapitre I, point 3 :
“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.”

Vu l'espace souvent limité chez les opérateurs du secteur de la distribution qui approvisionnent directement le consommateur final (p.ex. commerces, établissements horeca, cuisines de collectivité), un certain nombre de questions ont été soulevées à propos de l'application de cette disposition légale au sein de tels établissements.

La règle générale qui s'applique est que l'agencement, la conception, la construction, l'emplacement et les mesures des locaux renfermant des denrées alimentaires doivent être tels qu'ils n'entraînent pas de contamination des denrées alimentaires qui sont manipulées, entreposées, préparées ou transformées dans ces locaux.

De plus, le Règlement (CE) n° 852/2004 prévoit dans son annexe II, chapitre I, point 2 que les contaminations par l'air doivent autant que possible être évitées. Cela signifie qu'il ne peut y avoir de flux d'air depuis un local sale vers un local propre. Cet aspect doit également être pris en considération au moment de la conception des toilettes et autres locaux.

On peut en déduire qu'un sas doit être installé entre les toilettes et les locaux où des **denrées alimentaires non emballées** sont manipulées, entreposées, préparées ou transformées, tels que la cuisine, le local de vente, l'atelier, le local de stockage, la salle de consommation,... vu qu'il existe ici un risque de contamination des denrées alimentaires. Ce sas peut par exemple être un espace pour se laver les mains ou un couloir. Les toilettes donnant par exemple sur un couloir qui relie la salle de consommation à la cuisine sont autorisées.

Un tel sas n'est cependant pas nécessaire pour les toilettes donnant sur des locaux où seules des denrées alimentaires contenues dans des emballages fermés sont entreposées, puisqu'il n'existe ici pas de risque de contamination.

6. Annexes

/

7. Aperçu des révisions

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