

ENTREPÔTS FRIGIORIFIQUES

I. Généralités _____	5
1. Conditions d'infrastructure _____	5
1.1. Règlement (CE) n° 852/2004 _____	5
1.2. Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires _____	5
1.3. Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale _____	6
2. Conditions d'équipement _____	6
2.1. Règlement (CE) n° 852/2004 _____	6
2.1.1. Dispositions générales applicables pour les locaux utilisés pour les denrées alimentaires _____	6
2.1.2. Dispositions applicables aux équipements _____	7
2.2. Règlement (CE) n° 37/2005 relatif au contrôle de la température dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine _____	7
2.3. Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires _____	7
2.4. Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale _____	8
3. Conditions d'exploitation _____	8
3.1. Règlement (CE) n° 852/2004 _____	8
3.1.1. Mesures d'hygiène _____	8
3.1.2. HACCP _____	8
3.1.3. Contrôles officiels, enregistrement et agrément _____	9
3.1.4. Dispositions applicables aux locaux utilisés pour les denrées alimentaires _____	9
3.1.5. Transport _____	9
3.1.6. Déchets alimentaires _____	10
3.1.7. Alimentation en eau _____	10
3.1.8. Hygiène personnelle _____	11
3.1.9. Dispositions applicables aux denrées alimentaires _____	11
3.1.10. Formation _____	12
3.2. Règlement (CE) n° 853/2004 _____	12
3.2.1. Exigences applicables aux denrées alimentaires congelées d'origine animale _____	12
3.2.2. Marque d'identification _____	13
3.3. Règlement (CE) n° 37/2005 relatif au contrôle de la température dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine _____	13
3.4. Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires _____	14

3.5. Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale _____	14
II. Dispositions spécifiques pour certaines denrées alimentaire d'origine animale - Règlement (CE) N° 853/2004 _____	15
1. Viandes hachées, préparations de viande et viandes séparées mécaniquement _____	15
2. Viandes de volailles ou de lagomorphes _____	16
3. Produits de la pêche et mollusques bivalves vivants _____	16
4. Lait et produits laitiers _____	16
5. Œufs et ovoproduits _____	16
6. Graisses animales fondues et cretons _____	17
7. Estomacs, vessies et boyaux traités _____	17

ENTREPÔTS FRIGORIFIQUES

Annexe II.6/1.1 à l'arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

Description du lieu, de l'activité et du produit (LAP)

Code Lieu :

PL31 Entrepôt

Code d'activité :

AC84 Stockage réfrigéré ou congelé ou surgelé en dehors du commerce de détail

Code Produit :

- PR168 Viande
- PR125 Préparations de viande
- PR135 Produits de viande
- PR179 Viandes séparées mécaniquement
- PR196 Viandes hachées
- PR78 Graisses animales fondues et cretons
- PR42 Boyaux, estomacs, vessies
- PR51 Cuisses de grenouille ou escargots
- PR134 Produits de la pêche et mollusques bivalves vivants
- PR148 Produits préparés de la pêche
- PR149 Produits transformés de la pêche
- PR105 Œufs liquides et produits d'œufs
- PR141 Produits laitiers

Fiches d'activités

Les fiches d'activité

- ACT 338 (lait)
- ACT 339 (œufs)
- ACT 347 (cuisses de grenouille/escargots)
- ACT 348 (poissons)
- ACT 349 (viande)

d'application sont disponibles sur le lien suivant <http://www.favv-afsca.fgov.be> > Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements > Listes d'activités AFSCA > Fiches d'activités

Autres documents requis par la demande (ACT 347-348-349)

Un plan d'établissement détaillé mentionnant :

- l'échelle ou toutes les dimensions
- l'indication des locaux, infrastructures et équipements suivants exigés par la réglementation, notamment :
 - une séparation nette entre la zone souillée et la zone propre
 - des toilettes avec chasse d'eau
 - des lavabos destinés au lavage des mains
 - des vestiaires adéquats pour le personnel
 - des locaux séparés (sauf si une séparation dans le temps est appliquée) pour la réception et l'expédition des denrées alimentaires
 - des installations empêchant tout contact entre les denrées alimentaires et le sol, les murs ou les équipements
 - les locaux frigorifiques
 - des locaux ou des armoires pour l'entreposage de pesticides, insecticides et autres substances plus ou moins toxiques
 - suffisamment de place et d'équipements pour permettre d'effectuer le contrôle officiel
 - des équipements pour la protection des denrées alimentaires au cours des opérations de chargement et de déchargement, ainsi que des aires de réception et de triage
- indications de toutes les portes et portails
- le flux :
 - des produits
 - du personnel
 - des matériaux d'emballage et de conditionnement
 - des déchets

- un plan détaillé d'implantation mentionnant :
 - l'échelle ou toutes les dimensions
 - toutes les entrées et sorties

I. Généralités

1. Conditions d'infrastructure

1.1. Règlement (CE) n° 852/2004

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 œuvre 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 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

1. Des toilettes en nombre suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées à un système d'évacuation efficace doivent être disponibles. Les toilettes doivent être propres et en bon état d'entretien. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux où sont manipulées ou stockées des denrées alimentaires non emballées.

[Annexe III, Chapitre I, Point 2]

2. 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 III, Chapitre I, Point 6]

3. 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 III, Chapitre I, Point 7]

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

1. Les établissements doivent avoir des équipements pour la protection des denrées alimentaires au cours des opérations de chargement et de déchargement ainsi que des aires de réception et de triage convenablement conçues.

[Annexe V, I, Point 2]

2. Les établissements où des produits d'origine animale sont entreposés réfrigérés ou surgelés, doivent disposer :

- De dispositifs pour le nettoyage des mains, équipés de robinets conçus de telle sorte que la propagation de la contamination soit évitée, pour le personnel qui manie des produits d'origine animale non emballés.

[Article 21, Point 1]

- D'un local ou emplacement pour la réception et l'expédition de produits d'origine animale.

[Article 21, Point 2]

- De locaux suffisamment grands, faciles à nettoyer et dans lesquels on peut entreposer les produits d'origine animale à la température prescrite et sans danger de contamination.

[Article 21, Point 3]

2. Conditions d'équipement

2.1. Règlement (CE) n° 852/2004

2.1.1. Dispositions générales applicables pour les 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 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 additifs chimiques, ils doivent l'être conformément aux bonnes pratiques.

[Annexe II, Chapitre V, Point 3]

2.2. Règlement (CE) n° 37/2005 relatif au contrôle de la température dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine

1. Les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés sont équipés d'instruments appropriés d'enregistrement pour contrôler fréquemment et à intervalles réguliers la température de l'air à laquelle sont soumis les aliments surgelés.

[Article 2, Point 1]

2. À dater du 1er janvier 2006, tous les instruments de mesure utilisés pour contrôler la température, en application du paragraphe 1, doivent être conformes aux normes EN 12830, EN 13485 et EN 13486. Les exploitants du secteur alimentaire gardent tous les documents nécessaires pour vérifier si les instruments visés ci-dessus sont conformes à la norme EN applicable. Toutefois, l'utilisation des instruments de mesure installés au plus tard le 31 décembre 2005 conformément à la législation en vigueur avant l'adoption du présent règlement reste autorisée jusqu'au 31 décembre 2009 au plus tard.

[Article 2, Point 2]

2.3. Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

L'installation de lavage et de séchage des mains est conçue de façon à empêcher la propagation de la saleté. L'utilisation de l'installation de lavage des mains n'autorise pas le contact direct entre les mains et les robinets. Il doit y avoir suffisamment de lavabos à proximité

des toilettes.

[Annexe III, Chapitre I, Point 1]

2.4. 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. Les établissements doivent être suffisamment éclairés par la lumière du jour et/ou la lumière artificielle. L'éclairage naturel ou artificiel ne peut pas changer la couleur des denrées alimentaires.

[Annexe V, I, point 1]

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 aux autorités compétentes 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'autorité compétente appropriée, en respectant les exigences de celle-ci, chacun des établissements dont il a la responsabilité et qui mettent en œuvre l'une des étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires, en vue de l'enregistrement d'un tel établissement.

Les exploitants du secteur alimentaire veillent, en outre, à ce que les autorités compétentes 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, à la suite d'au moins une inspection sur place.

[Article 6, Point 3]

3.1.4. Dispositions applicables aux locaux utilisés pour les denrées alimentaires

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

[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'autorité compétente 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 a]

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]

3.1.8. 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 ait 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 (ou, lorsque l'autorité compétente l'autorise dans des cas particuliers, pour éviter que cet accès n'entraîne de contamination).

[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 après le stade de traitement thermique ou, en l'absence d'un tel traitement, après le dernier stade de l'élaboration, 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 microorganismes pathogènes ou la formation de toxines.

[Annexe II, Chapitre IX, Point 7]

8. Les substances dangereuses et/ou non comestibles, y compris les aliments pour animaux, 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. 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.

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

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]

3.2. Règlement (CE) n° 853/2004

3.2.1. Exigences applicables aux denrées alimentaires congelées d'origine animale

1. Aux fins de la présente section, on entend par «date de production»:

a) la date d'abattage dans le cas des carcasses entières, des demi-carcasses et des quartiers de carcasses;

- b) la date de mise à mort dans le cas du gibier sauvage;
- c) la date de récolte ou de capture, dans le cas des produits de la pêche;
- d) la date de transformation, découpe, hachage ou préparation, selon le cas, pour toute autre denrée alimentaire d'origine animale.

[Annexe II, Section IV, Point 1]

2. Jusqu'au stade auquel une denrée alimentaire est étiquetée conformément à la directive 2000/13/CE ou utilisée pour une transformation complémentaire, les exploitants du secteur alimentaire doivent s'assurer que, dans le cas des denrées alimentaires congelées d'origine animale destinées à la consommation humaine, les informations suivantes sont mises à la disposition de l'exploitant du secteur alimentaire auquel la denrée alimentaire est fournie et, sur demande, à l'autorité compétente :

- a) la date de production; et
- b) la date de congélation, si elle est différente de la date de production.

Lorsqu'une denrée alimentaire est fabriquée à partir d'un lot de matières premières ayant des dates de production et de congélation différentes, les dates les plus anciennes de production et/ou de congélation, selon le cas, doivent être fournies.

[Annexe II, Section IV, Point 2]

3. La forme appropriée sous laquelle les informations doivent être fournies relève du choix du fournisseur de la denrée alimentaire congelée, du moment que les informations demandées au paragraphe 2 sont disponibles de manière claire et non équivoque et accessibles pour l'exploitant du secteur alimentaire auquel la denrée alimentaire est fournie.

[Annexe II, Section IV, Point 3]

3.2.2. 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. 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. FORME DE LA MARQUE D'IDENTIFICATION

2. La marque doit être lisible et indélébile et les caractères utilisés aisément déchiffrables. Elle doit être facilement visible pour les autorités compétentes.

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

3.3. Règlement (CE) n° 37/2005 relatif au contrôle de la température dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine

Les enregistrements de la température sont datés et conservés par l'exploitant du secteur alimentaire une année ou plus longtemps, selon la nature et la durée de conservation des aliments surgelés.

[Article 2, Point 3]

3.4. Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

1. Les biocides, visés à l'arrêté royal du 22 mai 2003 concernant la mise sur le marché et l'utilisation des produits biocides, doivent respecter les dispositions dudit arrêté concernant l'autorisation par le Ministre et doivent être utilisés de manière à ce qu'ils n'aient aucune influence sur les appareils, le matériel, les matières premières et les denrées alimentaires visés au présent arrêté.

[Annexe III, Chapitre I, Point 4]

2. L'utilisation des pesticides, insecticides et autres substances plus ou moins toxiques ne peut pas comporter de risque de pollution des denrées alimentaires. Ils doivent être utilisés selon les prescriptions du producteur.

[Annexe III, Chapitre I, Point 5]

3. Les personnes qui entrent en contact direct avec les denrées alimentaires, doivent prouver au moyen d'un certificat médical qu'aucune raison médicale n'empêche leur activité dans le secteur alimentaire.

3.1. Le certificat doit être établi par un médecin et comporter les indications ci-dessous:

- le nom de la personne examinée;
- l'attestation que cette personne est apte à entrer en contact avec les denrées alimentaires (ou une mention équivalente);
- le cas échéant, la mention de certaines mesures préventives spécifiques qui doivent être prises pour éviter la contamination des denrées alimentaires;
- le nom et la signature du médecin;
- la date d'établissement du certificat.

3.2. La durée de validité du certificat s'élève à maximum 3 années. Toutefois, si des personnes doivent cesser leurs activités dû au fait qu'elles sont atteintes ou porteuses d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments, elles ne peuvent reprendre leurs activités qu'après avoir obtenu un nouveau certificat.

3.3. Le certificat doit être présenté aux personnes chargées du contrôle à leur demande.

[Annexe III, Chapitre IV, Point 1]

4. 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.

[Annexe III, Chapitre IV, Point 2]

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

Cette interdiction n'est pas d'application:

- aux animaux de compagnie introduits dans les locaux ou parties de locaux utilisés exclusivement pour la consommation de denrées alimentaires, à condition que les animaux ne constituent aucun risque de contamination;
- pour les chiens nécessaires à l'accompagnement des personnes handicapées, uniquement dans les locaux accessibles au public.

[Annexe III, Chapitre V, Point 1]

3.5. 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 établissements où des viandes sont entreposées, il est interdit d'introduire ou de détenir:

- des denrées alimentaires d'origine animale ne portant ni marque de salubrité, ni marque d'identification, sauf si cela n'est pas requis;
- des denrées alimentaires d'origine animale pour lesquelles il ne figure dans le registre d'entrée de l'établissement aucune inscription adéquate permettant de déterminer leur provenance.

[Article 24, §1, Points 5,6]

4. Par dérogation à l'article 24, § 1er, 4°, les viandes obtenues lors d'un abattage privé peuvent être présentes dans les entreprises suivantes du secteur alimentaire, pour les traitements cités ci-après :

- dans un établissement disposant d'installations adéquates pour congeler les viandes infestées par les cysticerques : pour la congélation des viandes infestées par les cysticerques.

[Article 24, §2, Point 2]

5. 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]

6. 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]

7. A l'exception des entreprises d'entreposage où se trouvent exclusivement des denrées alimentaires dans des emballages fermés, des moteurs à combustible qui produisent des gaz de combustion ne peuvent être utilisés qu'à condition que ces gaz de combustion puissent être évacués directement.

[Annexe V, II, Point 2]

II. Dispositions spécifiques pour certaines denrées alimentaire d'origine animale - Règlement (CE) N° 853/2004

1. Viandes hachées, préparations de viande et viandes séparées mécaniquement

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller au respect des exigences mentionnées ci-après :

1. À ce que les viandes soient maintenues à une température ne dépassant pas 4 °C pour les volailles, 3 °C pour les abats et 7 °C pour les autres viandes.

[Annexe III, Section V, Chapitre III, Point 1a]

2. Les viandes hachées et les préparations de viandes doivent être conditionnées et/ou emballées et:

- i) refroidies à une température à cœur ne dépassant pas 2 °C pour les viandes hachées et 4 °C pour les préparations de viandes,
ou
- ii) congelées à une température à cœur ne dépassant pas - 18 °C.

Ces conditions de température doivent être maintenues durant le stockage et le transport.

[Annexe III, Section V, Chapitre III, Point 2c]

3. Les VSM doivent être conditionnées et emballées et ensuite réfrigérées à une température ne dépassant pas 2 °C ou congelées à une température à cœur ne dépassant pas - 18 °C. Ces températures doivent être maintenues pendant l'entreposage et le transport.

[Annexe III, Section V, Chapitre III, Point 3c]

2. Viandes de volailles ou de lagomorphes

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que pendant le conditionnement ou l'emballage, la température de la viande soit maintenue à 4 °C au maximum grâce à une température ambiante de 12 °C ou à un autre système d'effet équivalent.

[Annexe III, Section II, Chapitre V, Point 1b]

3. Produits de la pêche et mollusques bivalves vivants

Mollusques bivalves vivants

1. Les exploitants du secteur alimentaire qui entreposent et transportent des mollusques bivalves vivants doivent veiller à ce que ceux-ci soient maintenus à une température qui n'affecte pas les caractéristiques de sécurité des aliments et de viabilité.

[Annexe III, Section VII, Chapitre VIII, Point 1]

Produits de la pêche

2. Les produits de la pêche congelés doivent être conservés à une température ne dépassant pas - 18 °C en tous points du produit; cependant, les poissons entiers initialement 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, Point 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, Point 3]

4. Lait et produits laitiers

Pendant le transport, la chaîne du froid doit être maintenue et la température du lait ou du colostrum ne doit pas dépasser 10 °C à l'arrivée dans l'établissement de destination.

[Annexe III, Section IX, Chapitre I, II, B, Point 3]

5. Œufs et ovoproduits

1. Les œufs doivent être entreposés et transportés jusqu'à leur vente au consommateur à une température, de préférence constante, le mieux à même d'assurer une conservation optimale de leurs qualités hygiéniques.

[Annexe III, Section X, Chapitre I, Point 2]

2. Les produits non stabilisés pour se conserver à température ambiante doivent être

ramenés à une température ne dépassant pas 4 °C. Les produits à congeler doivent l'être immédiatement après leur transformation.

[Annexe III, Section X, Chapitre II, III, Point 8]

6. Graisses animales fondues et cretons

Les cretons destinés à la consommation humaine doivent être entreposés conformément aux prescriptions visées ci-après en matière de température:

a) lorsque les cretons sont obtenus à une température inférieure ou égale à 70 °C, ils doivent être entreposés:

- i) à une température ne dépassant pas 7 °C pendant une période d'une durée maximale de vingt-quatre heures,
- ou
- ii) à une température ne dépassant pas - 18 °C;

b) lorsque les cretons sont obtenus à une température supérieure à 70 °C et ont un taux d'humidité supérieur ou égal à 10 % (m/m), ils doivent être entreposés:

- i) à une température ne dépassant pas 7 °C pendant une période d'une durée maximale de quarante-huit heures ou à toute combinaison de durée et de température offrant une garantie équivalente,
- ou
- ii) à une température ne dépassant pas - 18 °C;

c) lorsque les cretons sont obtenus à une température supérieure à 70 °C et ont un taux d'humidité inférieur à 10 % (m/m), il n'y a aucune disposition particulière.

[Annexe III, Section XII, Chapitre II, Point 5]

7. Estomacs, vessies et boyaux traités

Les estomacs, vessies et boyaux traités qui ne peuvent être conservés à température ambiante doivent être entreposés à l'état réfrigéré dans des installations destinées à cet usage jusqu'à leur expédition. En particulier, les produits qui ne sont ni salés ni séchés doivent être maintenus à une température ne dépassant pas 3 °C.

[Annexe III, Section XIII, Point 2]

Législation :

- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Règlement (CE) n° 37/2005 de la Commission du 12 janvier 2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine
- Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale