

NAVIRES-USINES.

Annexe II.3.1. 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.

Activité: Le filetage, le tranchage, le pelage, le décorticage, le décoquillage, le hachage et/ou la transformation de produits de la pêche à bord d'un navire préalable au conditionnement ou l'emballage et si nécessaire, la réfrigération ou la congélation.

Code lieu : PL62

Code d'activité : AC44

Code produit : PR132

NB: en Belgique seulement l'activité "cuisson des crustacés (crevettes) à bord d'un navire" est exercée.

1. LES 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. Règlement (CE) n° 853/2004.

1.2.1. Exigences applicables à tous les navires.

1. Les navires doivent être conçus et construits de manière à éviter toute contamination des produits par l'eau de cale, les eaux résiduaires, les fumées, le carburant, l'huile, la graisse ou d'autres substances nocives.

[Annexe III, section VIII, chapitre I, point I.A, alinéa 1]

2. Les surfaces avec lesquelles les produits de la pêche entrent en contact doivent être faites d'un matériau approprié résistant à la corrosion, lisse et facile à nettoyer. Leur revêtement doit être solide et non toxique.

[Annexe III, section VIII, chapitre I, point I.A, alinéa 2]

3. Lorsque les vaisseaux disposent d'une arrivée d'eau destinée aux produits de la pêche, elle doit être située dans un endroit qui évite toute contamination de l'eau.

[Annexe III, section VIII, chapitre I, point I.A, alinéa 4]

1.2.2. Exigences supplémentaires applicables aux bateaux conçus et équipés pour assurer la conservation des produits de la pêche frais pendant plus de 24 heures.

1. Les bateaux conçus et équipés pour assurer la conservation des produits de la pêche pendant plus de vingt-quatre heures doivent être équipés de cales, de citernes ou de conteneurs pour l'entreposage de produits de la pêche aux températures prescrites.

2. Les cales doivent être séparées du compartiment machine et des locaux réservés à l'équipage par des cloisons permettant d'écarter tout risque de contamination des produits de la pêche entreposés. Les récipients utilisés pour l'entreposage des produits de la pêche doivent pouvoir assurer la conservation de ceux-ci dans des conditions d'hygiène satisfaisantes et, le cas échéant, permettre un écoulement adéquat de manière que l'eau de fusion ne reste pas en contact avec les produits.

3. Dans les bateaux équipés pour la réfrigération des produits de la pêche dans de l'eau de mer propre refroidie, les citernes doivent être dotées d'un système y assurant une température homogène. Ce dispositif doit permettre d'atteindre un taux de réfrigération tel que la température du mélange de poissons et d'eau de mer propre ne dépasse pas 3 °C six heures après le chargement ni 0 °C après seize heures ainsi que permettre la surveillance et, s'il y a lieu, l'enregistrement de la température.

[Annexe III, section VIII, chapitre I, point I.B]

1.2.3. Exigences spécifiques applicables aux navires-usines.

1. Les navires-usines doivent disposer au moins:

- a) d'une aire de réception réservée à la mise à bord des produits de la pêche, conçue de façon à permettre la séparation des apports successifs. Elle doit être facile à nettoyer et conçue de façon à protéger les produits de l'action du soleil ou des intempéries ainsi que de toute source de contamination;
- b) d'un système d'acheminement des produits de la pêche de l'aire de réception vers le lieu de travail, conforme aux règles d'hygiène;
- c) de lieux de travail de dimensions suffisantes pour permettre de procéder à la préparation et à la transformation des produits de la pêche dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, faciles à nettoyer et à désinfecter et conçus et disposés de façon à éviter toute contamination des produits;
- d) de lieux d'entreposage des produits finis de dimensions suffisantes, conçus de façon à pouvoir être facilement nettoyés; si une unité de traitement des déchets fonctionne à bord, une cale séparée doit être destinée à l'entreposage de ces déchets;
- e) d'un local d'entreposage du matériel d'emballage, séparé des lieux de préparation et de transformation des produits;
- f) d'équipements spéciaux pour évacuer soit directement dans la mer, soit, si les circonstances l'exigent, dans une cuve étanche réservée à cet usage, les déchets et produits de la pêche impropres à la consommation humaine; si ces déchets sont entreposés et traités à bord en vue de leur assainissement, des locaux séparés doivent être prévus à cet effet;
- g) un orifice de pompage de l'eau situé à un emplacement qui permette d'éviter la contamination de l'eau;
- h) de dispositifs pour le nettoyage des mains à usage du personnel manipulant les produits de la pêche exposés, qui soient pourvus de robinets conçus pour éviter la propagation de la contamination.

2. Toutefois, les navires-usines à bord desquels la cuisson, la réfrigération et le conditionnement des crustacés et des mollusques sont pratiqués ne sont pas tenus de se conformer aux exigences du paragraphe 1 si aucune autre forme de traitement ou de transformation n'a lieu à bord de ces vaisseaux.

3. Les navires-usines qui congèlent les produits de la pêche doivent disposer d'un équipement répondant aux conditions applicables aux bateaux congélateurs.

[Annexe III, section VIII, chapitre I, point I, D]

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

1. 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. 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]

3. 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]

4. 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]

1.4. 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:

1° disposer d'une séparation nette entre la zone souillée et la zone propre afin de protéger cette dernière contre toute contamination;

2° disposer d'équipements 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 nus.

[Art. 45, §1]

2. LES CONDITIONS D'EQUIPEMENT.

2.1. Règlement (CE) n° 852/2004.

2.1.1. Dispositions générales applicables aux locaux utilisés pour les denrées alimentaires. Algemene eisen voor bedrijfsruimten voor levensmiddelen.

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 préparées, traitées ou transformées.

1. La conception et l'agencement des locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées doivent permettre la mise en œuvre 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. A 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'autorité compétente 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. A 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'autorité compétente 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 ouvrés 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. A cet effet, l'utilisation de surfaces lisses et non absorbantes est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente 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. A 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'autorité compétente 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 règlement (CE) n° 852/2004.

[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. Règlement (CE) n° 853/2004.

1. L'équipement et le matériel utilisés pour le travail des produits de la pêche doivent être faits d'un matériau résistant à la corrosion et facile à nettoyer et à désinfecter.

[Annexe III, section VIII, chapitre I, point I.A, alinéa 3]

2. 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, point 1]

3. 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, point 4]

4. Les exploitants du secteur alimentaire responsables du déchargement et du débarquement des produits de la pêche doivent 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.

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

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.

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]

3. LES CONDITIONS D'EXPLOITATION.

3.1. Règlement (CE) n° 852/2004.

3.1.1. Dispositions d'hygiène.

Les exploitants 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.

[Art. 4, point 3]

3.1.2. HACCP.

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

[Art. 5, point 1]

2. Les exploitants :

- 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.

[Art. 5, point 4]

3.1.3. Contrôles officiels et agrément.

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

[Art. 6, point 1]

2. En particulier, tout exploitant notifie 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 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.

[Art. 6, point 2]

3. Toutefois, les exploitants veillent à ce que les établissements soient agréés par les autorités compétentes, à la suite d'au moins une inspection sur place.

[Art. 6, point 3]

3.1.4. Dispositions générales applicables aux locaux.

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. Les 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'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. 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 de l'eau propre est utilisée, des installations et procédures adéquates doivent être disponibles pour l'alimentation en eau, afin de garantir que l'utilisation de cette eau ne constitue pas une source de contamination des denrées alimentaires.

[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. 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]

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.

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.

3. A 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.

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.

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.

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.

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.

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]

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.

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

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.

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]

3.1.11. Traitement thermique.

Les prescriptions suivantes ne s'appliquent qu'aux denrées alimentaires mises sur le marché dans des récipients hermétiquement fermés.

1. Tout processus de traitement thermique utilisé pour transformer un produit non transformé ou pour transformer davantage un produit transformé doit:

- a) amener chaque élément du produit traité à une température donnée pendant un laps de temps déterminé, et
- b) empêcher le produit de subir une contamination pendant la transformation.

2. Pour faire en sorte que le processus utilisé atteigne les objectifs voulus, les exploitants du secteur alimentaire doivent régulièrement vérifier les principaux paramètres pertinents (notamment la température, la pression, le scellement et la microbiologie), y compris par l'utilisation de dispositifs automatiques.

3. Le processus utilisé devrait satisfaire à une norme reconnue à l'échelle internationale (par exemple, la pasteurisation, l'ultra-haute température ou la stérilisation)

[Annexe II, chapitre XI]

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 des denrées alimentaires 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; et
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. Marques d'identification.

Les exploitants du secteur alimentaire ne procèdent à la mise sur le marché d'aucun produit d'origine animale traité dans un établissement soumis à agrément s'il ne porte pas une marque d'identification.

[Art. 5, point 1]

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:

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

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

2. 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]

3. 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, A, point 5]

4. 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 Etats membres, ces codes sont: BE, BG, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, HR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, RO, SE et UK.

[Annexe II, section I, A, point 6]

5. La marque doit indiquer le numéro d'agrément de l'établissement. Si un établissement fabrique à la fois des denrées alimentaires auxquelles le règlement (CE) n° 853/2004 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, A, point 7]

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

[Annexe II, section I, A, point 8]

7. 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, A, point 9]

8. 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]

9. 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]

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

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

3.2.2. Exigences en matière d'hygiène.

1. Au moment de leur utilisation, les parties des bateaux ou les conteneurs réservés à l'entreposage des produits de la pêche doivent être maintenus propres et en bon état d'entretien. En particulier, ils ne doivent pas être souillés par le carburant ou par l'eau de cale.

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

2. Dès que possible après leur mise à bord, les produits de la pêche doivent être placés à l'abri de toute contamination et être protégés contre les effets du soleil ou de toute autre source de chaleur.

[Annexe III, section VIII, chapitre I, point II, alinéa 2]

3. Les produits de la pêche doivent être manipulés et entreposés de façon à éviter qu'ils ne soient meurtris. Les manipulateurs peuvent utiliser des instruments pointus pour déplacer les poissons de grande taille ou les poissons susceptibles de les blesser, à condition que les chairs de ces produits ne soient pas détériorées.

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

4. Les produits de la pêche autres que ceux qui sont conservés vivants doivent être réfrigérés le plus rapidement possible après leur chargement. Toutefois, lorsque la réfrigération n'est pas possible, les produits de la pêche doivent être débarqués dès que possible.

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

5. Lorsque les poissons sont étêtés et/ou éviscérés à bord, ces opérations doivent être effectuées de manière hygiénique et dès que possible après la capture, et les produits doivent être lavés immédiatement et abondamment. Dans ce cas, les viscères et les parties pouvant constituer un danger pour la santé publique doivent être retirés au plus vite et être conservés à l'écart des produits destinés à la consommation humaine. Les foies, œufs et laitances destinés à la consommation humaine doivent être conservés sous glace, à une température approchant celle de la glace fondante, ou congelés.

[Annexe III, section VIII, chapitre I, point II, alinéa 6]

6. Lorsque des poissons entiers destinés à l'industrie de la conserve sont congelés en saumure, ils doivent atteindre une température ne dépassant pas - 9 °C. La saumure ne doit pas constituer une source de contamination des poissons.

[Annexe III, section VIII, chapitre I, point II, alinéa 7]

3.2.3. 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 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 réglementaire, 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. 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]

3. 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, en particulier pour ce qui est des procédures de notification du débarquement des produits de la pêche que l'autorité compétente de l'Etat membre dont le navire bat le pavillon ou de l'Etat membre de débarquement des produits de la pêche pourrait estimer nécessaires.

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

3.2.4. Exigences applicables aux produits frais de la pêche.

1. Les opérations telles que l'étêtage et l'éviscération doivent être effectuées de manière hygiénique. Lorsqu'il est possible, du point de vue technique et commercial, de procéder à l'éviscération, celle-ci doit être effectuée le plus rapidement possible après la capture ou le débarquement des produits de la pêche. Les produits doivent être lavés abondamment immédiatement après ces opérations.

[Annexe III, section VIII, chapitre III, A, point 2]

2. Les opérations telles que le filetage et le tranchage doivent être réalisées de telle sorte que la contamination ou la souillure des filets et des tranches soit évitée. Les filets et les tranches ne doivent pas séjourner sur les tables de travail au-delà de la durée nécessaire à leur préparation. Les filets et les tranches doivent être conditionnés et, s'il y a lieu, emballés et réfrigérés le plus vite possible après leur préparation.

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

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, point 5]

3.2.5. Exigences concernant les parasites.

1. Les exploitants du secteur alimentaire qui mettent sur le marché les produits de la pêche suivants provenant de poissons à nageoires ou de mollusques céphalopodes:

- a) les produits de la pêche destinés à être consommés crus; ou
- b) les produits de la pêche marinés, salés et/ou ayant subi un autre traitement, si le traitement est insuffisant pour tuer les parasites viables, doivent veiller à ce que le produit cru ou fini soit soumis à un traitement de congélation de façon à tuer les parasites viables susceptibles de présenter un risque pour la santé des consommateurs.

2. Pour les parasites autres que les trématodes, toutes les parties du produit doivent être congelées à une température d'au moins:

- a) – 20 °C pendant un minimum de 24 heures; ou
- b) – 35 °C pendant un minimum de 15 heures.

3. Les exploitants du secteur alimentaire ne doivent pas procéder au traitement de congélation visé au point 1 pour les produits de la pêche:

- a) qui ont subi, ou vont subir, un traitement thermique tuant les parasites viables avant d'être consommés. Dans le cas de parasites autres que les trématodes, le produit est porté à une température à coeur de 60 °C ou plus pendant au moins une minute;
- b) qui ont été conservés en tant que produits de la pêche congelés pendant un temps suffisamment long pour tuer les parasites viables;
- c) issus de captures de poissons sauvages, pour autant:
 - i) qu'il existe des données épidémiologiques indiquant que les lieux de pêche d'origine ne présentent pas de danger sanitaire en ce qui concerne la présence de parasites; et
 - ii) que l'autorité compétente l'autorise;
- d) provenant de la pisciculture, élevés à partir d'embryons et exclusivement soumis à un régime alimentaire exempt de parasites viables susceptibles de présenter un risque sanitaire, et qui satisfont à une des exigences suivantes:
 - i) ils ont été élevés exclusivement dans un milieu exempt de parasites viables; ou
 - ii) l'exploitant du secteur alimentaire vérifie, au moyen de procédures approuvées par les autorités compétentes, que les produits de la pêche ne présentent pas de risque sanitaire au regard de la présence de parasites viables.

4. a) Les produits de la pêche visés au point 1 doivent, lorsqu'ils sont mis sur le marché, sauf lorsqu'ils sont fournis au consommateur final, être accompagnés d'un document établi par l'exploitant du secteur alimentaire procédant au traitement de congélation indiquant le type de traitement de congélation auquel ils ont été soumis.

b) Avant de mettre sur le marché les produits de la pêche visés aux points 3 c) et d) qui n'ont pas été soumis au traitement de congélation ou ne sont pas destinés à être soumis avant consommation à un traitement tuant les parasites viables présentant un risque sanitaire, un exploitant du secteur alimentaire doit veiller à ce que ces produits proviennent de lieux de pêche ou d'élevage satisfaisant aux exigences spécifiques mentionnées dans un de ces points. À cet effet, il veillera à faire figurer les

informations requises dans le document commercial ou dans tout autre document joint aux produits de la pêche.

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

3.2.6. Exigences relatives à la cuisson des crustacés et des mollusques.

1. Un refroidissement rapide doit suivre la cuisson. Si aucun autre moyen de conservation n'est employé, le refroidissement doit être poursuivi jusqu'à ce que soit atteinte une température proche de celle de la glace fondante.
2. Le décorticage ou le décoquillage doivent être effectués dans des conditions d'hygiène de nature à éviter toute contamination du produit. S'ils sont exécutés à la main, le personnel doit veiller à bien se laver les mains.
3. Après décorticage ou décoquillage, les produits cuits doivent être congelés immédiatement ou réfrigérés dès que possible à la température exigée.

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

3.2.7. Normes sanitaires applicables aux produits de la pêche.

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 suivants :

- 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]

- histamine: les exploitants doivent veiller à ce que les limites applicables à l'histamine ne soient pas dépassées.

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

- 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]

- 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]

- poissons toxiques: Les produits de la pêche dérivés de poissons toxiques des familles suivantes ne doivent pas être mis sur le marché: *Tetraodontidae*, *Moridae*, *Diodontidae* et *Canthigasteridae*.

Les produits de la pêche frais, préparés, congelés 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. Le nom scientifique des produits de la pêche doit accompagner l'appellation commune sur l'étiquette.

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

- 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 les exigences réglementaires et satisfont aux normes sanitaires (cfr. R. (CE) n° 853/2004, section VII).

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

3.2.8. Conditionnement et emballage des produits de la pêche.

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

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

2. 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, et
- c) lorsqu'il est destiné à être réutilisé, soit facile à nettoyer et, le cas échéant, à désinfecter.

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

3.2.9. Entreposage des produits de la pêche.

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.

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.

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]

3.2.10. Transport des produits de la pêche.

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 entiers initialement 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, point 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, point 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, point 4]

3.3. Arrêté Royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

3.3.1. Dispositions générales.

4. 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]

5. 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]

3.3.2. Hygiène personnelle.

1. 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.

1.1. 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.

1.2. 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.

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

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.

[Annexe III, chapitre IV]

3.3.3. Dispositions applicables aux denrées alimentaires.

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

[Annexe III, chapitre V, point 1]

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

1. 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.

[Art. 19]

2. 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]

3. 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]

3.5. Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.

3.5.1. Autocontrôle.

1. Tout opérateur, sauf pour ce qui concerne la production primaire, doit instaurer, appliquer et maintenir un système d'autocontrôle couvrant la sécurité de ses produits pour chaque unité d'établissement.

[Art. 3, §1]

2. Pour la sécurité des denrées alimentaires le système d'autocontrôle doit être basé sur les principes suivants du système de "Hazard analysis and critical control points" (système HACCP):

- 1° l'identification de tout danger qu'il y a lieu d'éviter, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable;
- 2° l'identification des points critiques de contrôle au niveau desquels un contrôle est indispensable pour éviter ou éliminer un danger ou pour le ramener à un niveau acceptable;
- 3° l'établissement, aux points critiques de contrôle, des limites critiques qui différencient l'acceptabilité de l'inacceptabilité pour la prévention, l'élimination ou la réduction des dangers identifiés;
- 4° l'établissement et l'application de procédures de surveillance efficaces des points critiques de contrôle;
- 5° l'établissement d'actions correctives lorsque la surveillance révèle qu'un point critique de contrôle n'est pas entièrement maîtrisé;
- 6° l'établissement de procédures permettant de vérifier si les mesures visées aux points 1° à 5° fonctionnent correctement. Des procédures de vérification sont exécutées régulièrement. Les procédures sont réexaminées chaque fois que le processus de production de l'établissement est modifié de telle manière que la sécurité alimentaire pourrait en être affectée;
- 7° l'établissement de documents et de registres adaptés à la nature et à la taille [de l'établissement], afin de prouver l'application effective des mesures décrites aux points 1° à 6° inclus;
- 8° si nécessaire l'établissement de plans d'échantillonnages et d'analyses permettant de s'assurer de la validité du système d'autocontrôle.

[Art. 3, §2]

3. Tout opérateur, peut instaurer, appliquer et maintenir un système d'autocontrôle assurant la qualité de ses produits.

[Art. 3, §3]

4. Tout opérateur peut faire valider par l'agence son système d'autocontrôle pour chaque unité d'établissement. Si, dans un établissement, plusieurs unités d'établissement exercent leur activité dans le cadre d'un seul et même agrément ou autorisation, le système d'autocontrôle de ces unités d'établissement doit être validé en même temps.

[Art. 3, §6]

NB: l'arrêté ministériel du 22 mars 2013 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certains établissements dans la chaîne alimentaire peut être d'application :

les établissements qui préparent ou transforment des denrées alimentaires (mais qui ne relèvent pas du champ d'application de l'article 4), et dont le nombre de personnes occupées ne dépasse pas 2, doivent au minimum appliquer les BPH ainsi que le système HACCP assoupli.

[Art. 5]

Système HACCP assoupli: le système de gestion de la sécurité alimentaire qui est basé sur le guide ou les guides qui couvre(nt) les activités d'un établissement et dans lequel:

- a) les dangers, l'identification des points critiques et les actions correctives pertinents du guide sont repris sans modification;
- b) les limites critiques pertinentes nécessaires pour la prévention, la réduction et l'élimination des dangers potentiels sont reprises du guide sans modification;
- c) l'enregistrement des contrôles effectués peut se limiter aux enregistrements des non conformités;
- d) les enregistrements des contrôles effectués ainsi que l'ensemble des résultats d'analyse doivent être conservés six mois après l'expiration de la date de durabilité minimale ou de la date limite de consommation ou à défaut au minimum six mois;
- e) la documentation relative au système HACCP est remplacée par le ou les guides pertinents.

[Art. 1, §1, 3°]

3.5.2. Traçabilité.

1. Tout opérateur doit disposer de systèmes ou de procédures permettant d'enregistrer pour les produits entrants: la nature, l'identification, la quantité, la date de réception, l'identification de l'unité d'établissement qui fournit le produit et, le cas échéant, d'autres données prescrites par le Ministre.

[Art. 6, §1]

2. Tout opérateur doit disposer pour les produits sortants, de systèmes ou de procédures permettant d'enregistrer: la nature, l'identification, la quantité, la date de livraison, l'identification de l'unité d'établissement qui prend livraison du produit et, le cas échéant, d'autres données prescrites par le Ministre.

[Art. 6, §2]

3. Tout opérateur doit disposer de systèmes ou de procédures permettant d'établir la relation entre les produits entrants et les produits sortants et permettant leur traçabilité à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

[Art. 6, §3]

3.5.3. Notification obligatoire.

1. Tout opérateur informe immédiatement l'Agence lorsqu'il considère ou a des raisons de penser qu'un produit qu'il a importé, produit, cultivé, élevé, transformé, fabriqué, distribué ou mis sur le

marché peut être préjudiciable à la santé humaine, animale ou végétale. Il informe l'Agence des mesures qu'il a prises pour prévenir les risques et n'empêche ni ne décourage personne de coopérer avec l'Agence, conformément aux législations et pratiques juridiques, lorsque cela peut permettre de prévenir, réduire ou éliminer un risque provoqué par un produit.

[Art. 8, §1]

2. Si un opérateur considère ou a des raisons de penser qu'un produit qu'il a importé, produit, cultivé, élevé, transformé, fabriqué, distribué ou mis sur le marché ne répond pas aux prescriptions relatives à la sécurité de la chaîne alimentaire, il engage immédiatement les procédures de retrait du marché du produit en question, lorsque celui-ci ne se trouve plus sous son contrôle direct et en informe l'Agence. Lorsque le produit peut avoir atteint le consommateur, l'opérateur informe les consommateurs de façon effective, le cas échéant par un communiqué de presse, et précise des raisons du retrait et, au besoin, rappelle les produits déjà fournis aux consommateurs lorsque les autres mesures sont insuffisantes pour atteindre un niveau élevé de protection de la santé.

[Art. 8, §2]

3. Les opérateurs collaborent avec l'Agence en ce qui concerne les actions engagées pour éviter ou réduire les risques présentés par un produit qu'ils fournissent ou ont fourni. Les produits ne répondant pas aux prescriptions relatives à la sécurité de la chaîne alimentaire sont détruits, sauf si d'une autre façon il pourraient répondre aux exigences de l'Agence.

[Art. 8, §3]

4. Les dispositions des points susmentionnés sont également d'application pour les produits obtenus dans des conditions comparables aux produits visés.

[Art. 8, §4]

5. La notification n'est pas requise dans le cas où un danger est constaté et généré dans l'établissement ou lors du processus de transformation, alors que le système d'autocontrôle prévoit des actions correctives internes permettant d'éliminer ou de réduire à un niveau acceptable ce danger et pour autant que la traçabilité de ces actions correctives sont garanties.

[Art. 8, §6]

3.5.4. Documents.

Tous les documents se rapportant à l'autocontrôle et à la traçabilité doivent être conservés durant les deux années suivant l'expiration de la période de validité du produit concerné ou à défaut minimum deux ans.

L'ensemble de ces documents doit pouvoir être présenté aux personnes chargées du contrôle à leur demande.

[Art. 11]

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.
- 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
- Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire
- Arrêté ministériel du 22 mars 2013 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certains établissements dans la chaîne alimentaire.