



Agence fédérale
pour la Sécurité
de la Chaîne alimentaire

Révision arrêté royal “ARH1 – hygiène denrées alimentaires”

(dans le cadre de la révision globale
de la législation “hygiène”)

**Réunion Comité Consultatif
27-04-2021**

Ce qui motive une révision globale de la réglementation 'hygiène' belge

- **amélioration de la protection des consommateurs**
- objectif opérationnel de l'AFSCA
- simplification administrative, chaque fois que possible
- révision générale des exigences belges en matière d'hygiène (au sens large du terme) dans la chaîne alimentaire
- réponse à différents incidents (p.ex. fipronil, Veviba)
- clarification de l'interprétation de la réglementation
- transposition de la réglementation UE ou internationale
- prise en compte des recommandations de l'audit FIA



Étapes effectuées

- Rédaction d'un projet de révision par l'AFSCA (DG PCCB)
- Communication du projet de révision aux associations professionnelles et au SPF pour commentaires
- Discussion du projet de révision et des commentaires des associations professionnelles et du SPF lors de réunions
- Intégration dans le projet des demandes directement approuvées formulées par les secteurs
- Communication (e-mail) aux associations professionnelles des réponses de l'Agence à leur commentaires anonymisés
- Discussion au Comité Consultatif de l'Agence



Textes concernés

- Arrêté royal du 9 mars 1953 concernant le commerce des viandes de boucherie et réglementant l'expertise des animaux abattus à l'intérieur du pays
- Arrêté ministériel du 11 septembre 1953 portant réglementation du transport et du colportage des volailles
- Arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif au transport des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viande
- Arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif à la production et au commerce de produits à base de viande et des autres issues traitées d'origine animale
- Arrêté royal du 4 juillet 1996 relatif aux conditions générales et spéciales d'exploitation des abattoirs et d'autres établissements



Textes concernés

- Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire
- Arrêté royal du 22 décembre 2005 fixant des mesures complémentaires pour l'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine (H3)
- Arrêté royal du 22 décembre 2005 fixant les fréquences des inspections nécessitant la présence d'un agent de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire dans les établissements du secteur des viandes et du poisson dans le cadre du programme de contrôle de l'Agence
- Arrêté royal du 10 novembre 2009 relatif aux normes de commercialisation des œufs



Textes concernés

- Arrêté ministériel du 20 septembre 2010 relatif au modèle et au contenu de l'information sur la chaîne alimentaire
- Arrêté ministériel du 28 septembre 2010 relatif au registre informatisé dans les abattoirs
- Arrêté royal du 7 janvier 2014 relatif à l'approvisionnement direct par un producteur primaire du consommateur final ou du commerce de détail local en petites quantités de certaines denrées alimentaires d'origine animale
- Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (H1)
- Arrêté royal du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale (H2)



Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (H1)



Adaptations essentielles

Définitions

Propositions :

- Suppression des définitions devenues inutiles
- Ajout de définitions afin de rendre le texte plus compréhensible



Adaptations essentielles

Secteur animal

Propositions :

- Prévoir un registre des biocides (secteur animal) + un modèle à utilisation facultative sur le site Internet de l'Agence pour aider les opérateurs

→ Voir incident « Fipronil »

- Quel biocide?
- Quelle dose?
- Pour traiter quoi?
- Quand et avec quel délai d'attente?
- Introduire l'élevage d'insectes dans les productions animales



Adaptations essentielles

Eau potable primaire

Proposition :

- Lorsque de l'eau potable est requise dans le secteur primaire, cette eau potable doit répondre aux prescriptions de l'arrêté royal du 14/01/2002
 - Soit utiliser de l'eau potable de la distribution soit démontrer que l'eau de puits est potable
 - Ne concerne pas l'abreuvement des animaux, l'irrigation... mais les activités où l'eau potable est nécessaire (ex. équipement laiterie, dernier lavage des fruits...)



Adaptations essentielles

Analyses pré-récoltes

Proposition :

- Suppression des analyses pré-récoltes de la réglementation
- Gestion de cette problématique dans le cadre du système d'autocontrôle des opérateurs



Adaptations essentielles

« Températures »

Propositions :

- Thermomètre visible suffisant aussi chez les grossistes non agréés pour les stockages < 10 m³
- Fluctuations de températures supérieures à la limite légale tolérée maximum 1 heure
- Température des mollusques pas supérieure à 10°C



Adaptations essentielles

Températures

Propositions :

- Meule de fromage à pâte dure maximum 7 jours à 21°C si découpée (déjà dans circulaire)
- Dérogations aux températures légales soit via SciCom, soit via guide
- Durée maximale refroidissement des produits chauds



Adaptations essentielles

Températures

Proposition :

- Denrées congelées $\leq -18^{\circ}\text{C}$ - c'est-à-dire une obligation de maintien à -18°C avec tolérance temporaire (sauf raisons technologiques et gestion via les systèmes d'autocontrôle et l'HACCP)



Adaptations essentielles

DLC

Proposition :

- Si déconditionnement et portionnement DLC ultime = DLC produit d'origine



Remarques essentielles reçues

Congélation - Décongélation

Proposition :

- Obligation générale de mentionner qu'il s'agit d'un produit décongelé lors de la vente aux consommateurs
- Pour les produits congelés au niveau du commerce de détail et vendus en l'état, obligation de spécifier la durée de vie du produit après décongélation



Adaptations essentielles

Distributeurs

L'arrêté actuel interdit la vente par automate de denrées alimentaires d'origine animale qui ne seraient pas préemballées au sens de la réglementation UE (exception : le lait cru)

- Il existe actuellement des automates pour la vente de denrées alimentaires d'origine animale non préemballées (plats prêts à consommer chauds)



Adaptations essentielles

Distributeurs automatiques

Proposition :

- Supprimer l'interdiction et laisser la responsabilité aux opérateurs via l'application stricte des BPH et le système d'autocontrôle → contrôle de l'Agence plus complexe et impliquant l'attente de l'ouverture du distributeur automatique par l'opérateur



Adaptations essentielles

Annexes

- Mise à jour des réglementations et suppression des imprécisions
- Créer des règles pour la « vente directe » des graines germées → nouvelle annexe 1
- Blocage automatique des automates réfrigérés si la température est incorrecte
- Affichage dans les toilettes relatif au lavage des mains supprimé si utilisation des mêmes toilettes que les clients
- Pas de contamination si vente à la fois de food et de feed



Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (H1)

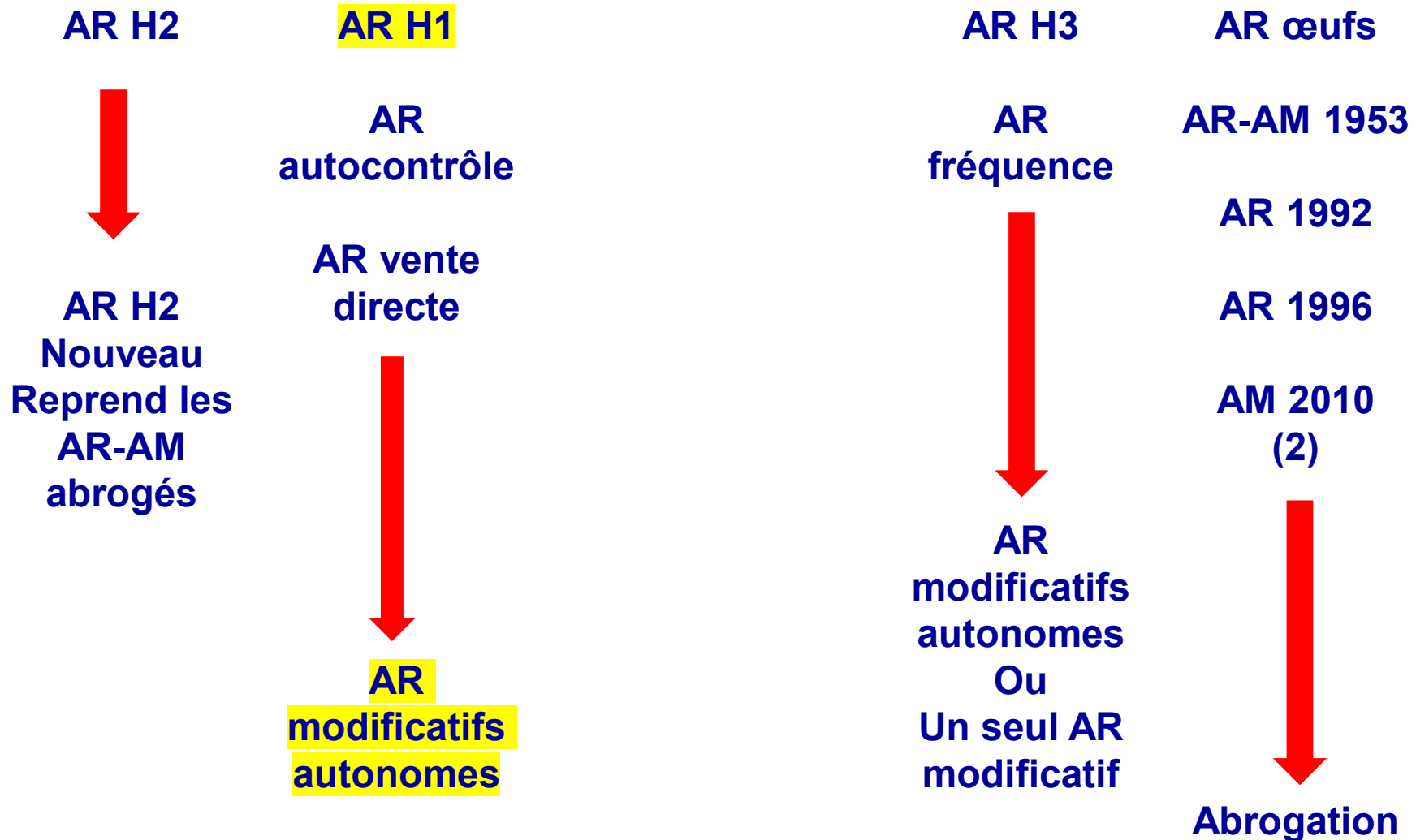
Proposition : arrêté royal modificatif spécifique



Suivi



Suivi



Suivi propositions

- Tous les textes évolueront si possible en parallèle, mais publication dès qu'un AR est finalisé afin de ne pas retarder inutilement les projets
- Prochaines étapes :
 - ❖ Comité consultatif (tous les projets)
 - ❖ Comité scientifique (projets pertinents)
 - ❖ Comité d'avis SPF (projets pertinents)
 - ❖ Commission Européenne (tous les projets)



Suivi propositions

- Etapes ultérieures :
 - ❖ Conférence interministérielle pour la politique agricole (projets pertinents)
 - ❖ Conseil d'Etat (tous les projets)
- Les différentes étapes peuvent conduire à des modifications des projets
- Publication 2022



Merci pour votre attention

