

## FAQ relatif à l'Arrêté ministériel du 24 octobre 2005 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires

---

1. [Des assouplissements en matière d'implémentation du système HACCP et de traçabilité sont accordés aux unités d'exploitation qui livrent directement au consommateur et dont la superficie est inférieure à 400 m2. Dans le cas d'un restaurant ou d'un café, que faut-il prendre en compte pour le calcul de la superficie ?](#)
2. [Des assouplissements en matière d'implémentation du système HACCP et de traçabilité sont accordés aux unités d'exploitation qui livrent directement au consommateur et dont la superficie est inférieure à 400 m2. Dans le cas d'une cuisine de collectivité, que faut-il prendre en compte pour le calcul de la superficie ?](#)
3. [Des assouplissements en matière d'implémentation du système HACCP et de traçabilité sont accordés aux unités d'exploitation qui livrent directement au consommateur et dont la superficie est inférieure à 400 m2. Dans le cas d'une boucherie ou d'une poissonnerie que faut-il prendre en compte pour le calcul de la superficie ?](#)
4. [Des assouplissements en matière d'implémentation du système HACCP et de traçabilité sont accordés aux unités d'exploitation qui livrent directement au consommateur et dont la superficie est inférieure à 400 m2. Dans le cas d'une boulangerie que faut-il prendre en compte pour le calcul de la superficie ?](#)
5. [Je suis propriétaire d'un café et j'emploie 10 personnes dont certaines à temps partiel, puis-je bénéficier d'assouplissements ?](#)
6. [Je suis propriétaire d'un restaurant et j'emploie 8 équivalents temps plein, la superficie de mon établissement est inférieur à 400m2, puis-je bénéficier d'assouplissements ?](#)
7. [Je suis propriétaire d'une boulangerie et j'emploie des jobistes le WE? Comment calculer le nombre d'équivalent temps plein dans ce cas ?](#)
8. [Je suis propriétaire d'un supermarché, que dois-je prendre en compte dans le calcul de la superficie de mon établissement ?](#)
9. [Je suis propriétaire d'une épicerie, que dois-je prendre en compte dans le calcul de la superficie de mon établissement ?](#)
10. [Je suis propriétaire d'un supermarché dont la surface de vente totale est supérieure à 400m2 mais 50% de ma surface est occupée par des produits non-alimentaire, dois-je prendre cette partie non-alimentaire en compte dans le calcul de ma surface de vente totale ?](#)
11. [Les unités d'exploitation qui livrent directement au consommateur et dont la superficie est inférieure à 400 m2, peuvent-elle employer plus de 5 équivalent temps plein et bénéficier des assouplissements ?](#)
12. [Quels sont les guides auxquels on se réfère dans l'arrêté ministériel assouplissement ?](#)

13. Pour un supermarché dans lequel se trouve une boucherie avec atelier de fabrication et comptoir de vente, quelles surfaces faut-il prendre en compte pour le calcul de la superficie du supermarché et de la boucherie ?

- 1. Des assouplissements en matière d'implémentation du système HACCP et de traçabilité sont accordés aux unités d'exploitation qui livrent directement au consommateur et dont la superficie est inférieure à 400 m2. Dans le cas d'un restaurant ou d'un café, que faut-il prendre en compte pour le calcul de la superficie ?**

Pour le calcul de la superficie dans le secteur Horeca, à l'exception des surfaces à usage privé et des bureaux, il faut prendre en compte la surface totale c'est-à-dire la surface de la cuisine, la surface de consommation, les locaux de stockage, sanitaires, vestiaires, ainsi que les locaux mixtes (privés + professionnels).

---

- 2. Des assouplissements en matière d'implémentation du système HACCP et de traçabilité sont accordés aux unités d'exploitation qui livrent directement au consommateur et dont la superficie est inférieure à 400 m2. Dans le cas d'une cuisine de collectivité, que faut-il prendre en compte pour le calcul de la superficie ?**

Pour le calcul de la superficie d'une cuisine de collectivité, à l'exception des surfaces à usage privé et des bureaux, il faut prendre en compte la surface totale c'est-à-dire la surface de la cuisine, la surface de consommation/le réfectoire, les locaux de stockage, sanitaires, vestiaires ainsi que les locaux mixtes (privés + professionnels).

---

- 3. Des assouplissements en matière d'implémentation du système HACCP et de traçabilité sont accordés aux unités d'exploitation qui livrent directement au consommateur et dont la superficie est inférieure à 400 m2. Dans le cas d'une boucherie ou d'une poissonnerie que faut-il prendre en compte pour le calcul de la superficie ?**

Pour le calcul de la superficie dans une boucherie ou d'une poissonnerie, à l'exception des surfaces à usage privé et des bureaux, il faut prendre en compte la surface totale c'est-à-dire la surface de vente, l'atelier, les entrepôts, les locaux de stockage, sanitaires, vestiaires.

---

- 4. Des assouplissements en matière d'implémentation du système HACCP et de traçabilité sont accordés aux unités d'exploitation qui livrent directement au consommateur et dont la superficie est inférieure à 400 m2. Dans le cas d'une boulangerie que faut-il prendre en compte pour le calcul de la superficie ?**

Pour le calcul de la superficie d'une boulangerie, à l'exception des surfaces à usage privé et des bureaux, il faut prendre en compte la surface totale c'est-à-dire la surface de l'atelier, de vente, et de consommation (si présence), les entrepôts, les locaux de stockage, sanitaires, vestiaires.

---

- 5. Je suis propriétaire d'un café et j'emploie 10 personnes dont certaines à temps partiel, puis-je bénéficier d'assouplissements ?**

Le nombre d'équivalents temps plein est le nombre de personnes actives à temps plein dans l'établissement, propriétaire(s) de l'établissement y compris.

Les opérateurs qui auront renseigné dans le cadre de la déclaration annuelle faite dans le cadre du financement de l' AFSCA zéro EFT (équivalents temps plein) ou 1-4 EFT pour une unité d'exploitation seront d'office assimilés à maximum 5 EFT et rentrent d'office dans le champ d'application.

---

**6. Je suis propriétaire d'un restaurant et j'emploie 8 équivalents temps plein, la superficie de mon établissement est inférieure à 400m<sup>2</sup>, puis-je bénéficier d'assouplissements ?**

Si la superficie totale de votre établissement c'est-à-dire la surface de la cuisine, de consommation, les locaux de stockage, sanitaires, vestiaires, ainsi que les locaux mixtes (privés + professionnels) est inférieure à 400 m<sup>2</sup>, la réponse est oui. Satisfaire à un seul des deux paramètres est suffisant (superficie ou nombre d'équivalent temps plein), le critère le plus favorable à l'entreprise est celui à prendre en considération.

---

**7. Je suis propriétaire d'une boulangerie et j'emploie des jobistes le WE? Comment calculer le nombre d'équivalent temps plein dans ce cas ?**

Le nombre d'équivalents temps plein se calcule sur une base annuelle. Par conséquent, les emplois saisonniers et jobistes déclarés sont à répartir sur les 12 mois de l'année en cours pour calculer le nombre d'équivalents temps plein correspondant.

---

**8. Je suis propriétaire d'un supermarché, que dois-je prendre en compte dans le calcul de la superficie de mon établissement ?**

Pour les commerces de détail de ce type (commerce alimentaire en libre service), il ne faut prendre en compte que la surface de vente (pas les entrepôts, ni les locaux de stockage, bureaux, vestiaire, sanitaire). Ces commerces de détail dont la superficie est supérieure à 400 m<sup>2</sup> doivent disposer d'une autorisation socio-économique délivrée par les communes.

---

**9. Je suis propriétaire d'une épicerie, que dois-je prendre en compte dans le calcul de la superficie de mon établissement ?**

Pour le calcul de la superficie de ce type de commerces de détail, il ne faut prendre en compte que la surface de vente (pas les entrepôts, ni les locaux de stockage, bureaux, vestiaire, sanitaire etc..).

---

**10. Je suis propriétaire d'un supermarché dont la surface de vente totale est supérieure à 400m<sup>2</sup> mais 50% de ma surface est occupée par des produits non-alimentaire, dois-je prendre cette partie non-alimentaire en compte dans le calcul de ma surface de vente totale ?**

Oui, c'est la surface de vente totale qui est à prendre en compte dans le calcul de la superficie.

---

**11. Les unités d'exploitation qui livrent directement au consommateur et dont la superficie est inférieure à 400 m<sup>2</sup>, peuvent-elle employer plus de 5 équivalent temps plein et bénéficier des assouplissements ?**

Oui, seul un des deux paramètres est suffisant, le critère le plus favorable à l'entreprise est celui à prendre en considération.

---

## **12. Quels sont les guides auxquels on se réfère dans l'arrêté ministériel assouplissement ?**

Il s'agit soit d'un guide sectoriel approuvé conformément à l'article 9 de l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire ou, à défaut, d'un guide approuvé conformément à l'article 5 de l'arrêté royal du 7 février 1997 relatif à l'hygiène générale des denrées alimentaires.

---

## **13. Pour un supermarché dans lequel se trouve une boucherie avec atelier de fabrication et comptoir de vente, quelles surfaces faut-il prendre en compte pour le calcul de la superficie du supermarché et de la boucherie ?**

1er cas : le supermarché et la boucherie appartiennent à la même entité juridique.

Il s'agit de prendre en compte la surface de vente du supermarché y compris la surface du comptoir de vente, ainsi que de l'atelier, des locaux de stockage, des sanitaires, des vestiaires, et des locaux mixtes (privés + professionnels) de la boucherie.

Si ainsi calculée la surface dépasse 400 m<sup>2</sup>, la dérogation ne s'appliquera ni pour le supermarché ni pour sa boucherie. Dans le cas contraire, l'ensemble bénéficiera de la dérogation.

2ème cas : le supermarché et la boucherie sont deux entités juridiques indépendantes

*Pour le calcul de la superficie du supermarché:*

Il ne faut prendre en compte que la surface de vente du supermarché en excluant la surface du comptoir de vente de la boucherie.

Si ainsi calculée la superficie ne dépasse pas 400 m<sup>2</sup>, la dérogation s'appliquera pour le supermarché.

*Pour le calcul de la superficie de la boucherie :* Il faut prendre en compte la surface totale de la boucherie c'est-à-dire la surface de vente, l'atelier, les locaux de stockage, sanitaires, vestiaires, ainsi que les locaux mixtes (privés + professionnels) et cela indépendamment qu'elle se situe dans le supermarché ou dans un lieu attenant.