



ETABLISSEMENTS POUR LA FABRICATION DE VIANDES HACHÉES, PRÉPARATIONS DE VIANDE ET VIANDES SÉPARÉES MÉCANIQUEMENT

1. Les conditions d'infrastructure	4
1.1. Règlement (CE) n°852/2004	4
1.2. Règlement (CE) n°853/2004	4
1.3. Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires	5
1.4. Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale	5
2. Les conditions d'équipement	6
2.1. Règlement (CE) n°852/2004	6
2.1.1. Dispositions générales applicables aux locaux utilisés pour les denrées alimentaires	6
2.1.2. Dispositions spécifiques pour les locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées	6
2.1.3. Dispositions applicables aux équipements	7
2.2. Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires	8
3. Les conditions d'exploitation	8
3.1. Règlement (CE) n°852/2004	8
3.1.1. Mesures d'hygiène	8
3.1.2. HACCP	9
3.1.3. Contrôles officiels, enregistrement et agrément	9
3.1.4. Dispositions générales 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	11
3.1.8. Hygiène personnelle	11
3.1.9. Dispositions applicables aux denrées alimentaires	11
3.1.10. Dispositions applicables au conditionnement et à l'emballage des denrées alimentaires	12
3.1.11. Formation	13
3.2. Règlement (CE) n°853/2004	13
3.2.1. Marque d'identification	13
3.2.2. Exigences applicables aux matières premières	14
3.2.3. Hygiène pendant et après la production	15
3.3. Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires	17



3.4. Arrêté royal du 22 décembre relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale _____ 18



ETABLISSEMENTS POUR LA FABRICATION DE VIANDES HACHÉES, PRÉPARATIONS DE VIANDE ET VIANDES SÉPARÉES MÉCANIQUEMENT

Annexe II.1.1.5. 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 :

PL43 Fabricant

Code d'activité :

AC40 Fabrication ou (re)conditionnement

Code Produit :

PR125 Préparations de viande

PR179 Viandes séparées mécaniquement

PR196 Viandes hachées

Fiches d'activités

Les fiches d'activités ACT 117 (préparations de viande), ACT 150 (viandes hachées) et ACT 151 (viandes séparées mécaniquement) d'application sont disponibles sur le lien suivant <http://www.favv-afscs.fgov.be> > Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements > Listes d'activités AFSCA > Fiches d'activités

Autres documents requis par la demande

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 viandes
 - des installations empêchant tout contact entre les viandes et le sol, les murs ou les équipements
 - les installations pour la désinfection des outils
 - 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



1. Les conditions d'infrastructure

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]

Règlement (CE) n° 853/2004

Les exploitants du secteur alimentaire qui exploitent des établissements produisant des viandes hachées, des préparations de viandes et des VSM doivent faire en sorte que ces établissements:

1. soient construits de façon à éviter la contamination de la viande et des produits, notamment:

a) en permettant un déroulement continu des opérations, ou

b) en veillant à séparer les différents lots de production;

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

2. comportent des locaux permettant d'entreposer les viandes et les produits emballés à l'écart des viandes et des produits nus, à moins qu'elles ne soient entreposées à des moments différents



ou de manière à ce que les emballages et le mode d'entreposage ne puissent constituer une source de contamination pour la viande ou les produits;

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

3. soient dotés de locaux équipés de manière à assurer le respect des exigences de température fixées au chapitre III;

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

4. disposent, à l'attention du personnel manipulant les viandes et produits nus, d'un équipement pour le lavage des mains doté de robinets conçus pour prévenir la diffusion des contaminations;

[Annexe III, Section V, Chapitre I, Point 4]

5. disposent d'installations pour la désinfection des outils avec de l'eau chaude d'une température d'au moins 82 °C ou d'un autre système ayant un effet équivalent.

[Annexe III, Section V, Chapitre I, Point 5]

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]

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 doivent disposer d'un local de réception, d'un local d'expédition et d'un local pour l'emballage de ces denrées. Ces locaux peuvent être remplacés par un seul, à condition qu'il soit assez grand pour que l'emballage, l'expédition et la réception se déroulent de manière hygiénique.

[Article 44]



2. Les conditions d'équipement

Règlement (CE) n°852/2004

Dispositions générales applicables aux 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]

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 (y compris les locaux faisant partie de moyens de transport) 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. À 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'Agence 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. À 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'Agence 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 ouverts 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. À cet effet, l'utilisation de surfaces lisses et non absorbantes est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'Agence 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. À 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'Agence que d'autres matériaux utilisés conviennent.

[Annexe II, Chapitre II, Point 1]

2. 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]

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 des additifs chimiques, ils doivent l'être conformément aux bonnes pratiques.

[Annexe II, Chapitre V, Point 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]

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 fini 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. L'éclairage naturel ou artificiel ne peut pas changer la couleur des denrées alimentaires.

[Annexe V, I, Point 1]

3. Les conditions d'exploitation

Règlement (CE) n°852/2004

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]



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 à l'Agence 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]

Contrôles officiels, enregistrement et agrément

1. Les exploitants du secteur alimentaire coopèrent avec l'Agence 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 notifie à l'Agence, 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'agrément d'un tel établissement. Les exploitants du secteur alimentaire veillent, en outre, à ce que l'Agence dispose 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]

Dispositions générales applicables aux locaux utilisés pour les denrées alimentaires

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

[Annexe II, Chapitre I, Point 1]

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. 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. 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]

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'Agence 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]



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 1a]

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]

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]

Dispositions applicables aux denrées alimentaires

1. Les exploitants du secteur alimentaire ne doivent accepter aucun ingrédient ou matière première 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 a 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.

[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, elles doivent être réfrigérées dès que possible 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 micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines.

[Annexe II, Chapitre IX, Point 7]

8. Les substances dangereuses et/ou non comestibles doivent faire l'objet d'un étiquetage approprié et être entreposées dans des conteneurs sûrs et séparés.

[Annexe II, Chapitre IX, Point 8]

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.

[Annexe II, Chapitre X, Point 1]

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

[Annexe II, Chapitre X, Point 2]

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.

[Annexe II, Chapitre X, Point 3]

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, Point 4]

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 HACCP 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]

Règlement (CE) n° 853/2004

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

[Annexe II, Section I, A, Point 1]

2. Toutefois, il n'est pas nécessaire d'appliquer une nouvelle marque sur un produit sauf si son emballage ou conditionnement est retiré ou s'il est soumis à une transformation ultérieure dans un autre établissement, auquel cas la nouvelle marque doit indiquer le numéro d'enregistrement ou d'agrément de l'établissement où ont lieu ces opérations.

[Annexe II, Section I, A, Point 2]

3. 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. PRÉSENTATION DE LA MARQUE D'IDENTIFICATION

4. La marque doit être lisible et indélébile et les caractères utilisés aisément déchiffrables. Elle doit être facilement visible pour l'Agence.

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

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



[Annexe II, Section I, B, Point 6]

6. La marque doit indiquer le numéro d'agrément de l'établissement. Si un établissement fabrique à la fois des denrées alimentaires auxquelles le présent règlement 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, B, Point 7]

7. 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, EY, ES, EÜ, EK, EB ou WE.

[Annexe II, Section I, B, Point 8]

C. MODALITÉS DE MARQUAGE

8. 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, C, Point 9]

9. Lorsque l'emballage contient des viandes découpées ou des abats, la marque doit être apposée sur une étiquette fixée ou imprimée sur l'emballage de telle sorte qu'elle soit détruite à l'ouverture. Toutefois, cette mesure n'est pas nécessaire si l'ouverture a pour effet de détruire l'emballage. Lorsque le conditionnement apporte la même protection que l'emballage, la marque peut être apposée sur le conditionnement.

[Annexe II, Section I, C, Point 10]

10. 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]

11. 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]

3.2.2. Exigences applicables aux matières premières

Les exploitants du secteur alimentaire qui produisent des viandes hachées, des préparations de viandes et des VSM doivent veiller à ce que les matières premières utilisées répondent aux exigences mentionnées ci-après:

1. Les matières premières utilisées pour la préparation des viandes hachées doivent satisfaire aux exigences suivantes:

a) elles doivent satisfaire aux exigences applicables aux viandes fraîches;

b) elles doivent avoir été préparées à partir de muscles squelettiques (y compris les tissus graisseux attenants);

c) elles ne peuvent être obtenues à partir:



- i) de chutes de découpe ou de parage (autres que des chutes de muscles entiers);
- ii) de VSM;
- iii) de viandes contenant des fragments d'os ou de peau, ou
- iv) de viandes de la tête (à l'exclusion des masséters) partie non musculaire de la linea alba, région du carpe et du tarse, chutes de viande raclée sur les os et les muscles du diaphragme (sauf après enlèvement des séreuses);

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

2. Les matières premières suivantes peuvent être utilisées pour des préparations de viandes :

- a) les viandes fraîches;
- b) les viandes satisfaisant aux exigences du point 1, et
- c) lorsqu'il est évident que ces préparations de viandes ne sont pas destinées à être consommées avant d'avoir subi un traitement thermique:
 - i) les viandes résultant du hachage ou de la réduction en fragments de viandes satisfaisant aux exigences énoncées au point 1, à l'exclusion de celles prévues au point 1 c) i), et
 - ii) les viandes séparées mécaniquement sur lesquelles l'exploitant du secteur alimentaire a effectué des analyses qui semblent satisfaire aux critères microbiologiques pour la viande hachée du Règlement (CE) n° 852/2004.

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

3. Les matières premières utilisées pour la production de VSM doivent satisfaire aux exigences suivantes:

- a) elles doivent répondre aux exigences applicables aux viandes fraîches;
- b) l'utilisation des parties suivantes n'est pas autorisée pour la production de VSM:
 - i) pour les volailles: pattes, peau du cou et tête, et
 - ii) pour les autres animaux: os de la tête, pieds, queue, fémur, tibia, péroné, humérus, radius et cubitus.

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

3.2.3. Hygiène pendant et après la production

Les exploitants du secteur alimentaire qui produisent des viandes hachées, des préparations de viandes et des VSM doivent veiller au respect des exigences mentionnées ci-après:

1. Le travail des viandes doit être organisé de manière à éviter ou réduire autant que possible la contamination. À cette fin, les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller en particulier à ce que les viandes utilisées:
 - a) 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, et
 - b) soient introduites dans les locaux de préparation au fur et à mesure des besoins.

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

2. Les exigences suivantes sont applicables à la production de viandes hachées et de préparations de viandes:

- a) à moins que l'autorité compétente n'autorise le désossage des viandes immédiatement avant leur hachage, les viandes congelées ou surgelées utilisées pour la préparation de viandes hachées ou de préparations de viandes doivent être désossées avant leur congélation. Elles ne



peuvent être entreposées que pendant une période limitée;

b) lorsqu'elles ont été préparées à partir de viandes réfrigérées, les viandes hachées doivent être préparées:

- i) soit, pour la volaille, dans un délai maximal de trois jours après l'abattage des animaux;
- ii) soit, pour les animaux autres que la volaille, dans un délai maximal de six jours après leur abattage;
- iii) soit dans un délai maximal de quinze jours après l'abattage des animaux pour les viandes bovines désossées et emballées sous vide;

c) immédiatement après la production, 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 2]

3. Les exigences suivantes s'appliquent à la production et à l'utilisation de VSM produites à l'aide de techniques qui n'altèrent pas la structure des os utilisés dans la production des VSM et dont la teneur en calcium n'est pas beaucoup plus élevée que celle de la viande hachée:

a) les matières premières à désosser provenant d'un abattoir sur place ne peuvent avoir plus de sept jours. Dans les autres cas, elles ne peuvent avoir plus de cinq jours. Toutefois, les carcasses de volaille ne peuvent pas avoir plus de trois jours;

b) la séparation mécanique doit avoir lieu immédiatement après le désossage;

c) si elles ne sont pas utilisées immédiatement après leur obtention, 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;

d) si l'exploitant du secteur alimentaire a effectué des analyses qui démontrent que les VSM respectent les critères microbiologiques régissant la viande hachée adoptés conformément au règlement (CE) n° 852/2004, elles peuvent être utilisées dans des préparations à base de viande dont il est clair qu'elles ne sont pas destinées à être consommées avant d'avoir subi un traitement thermique et dans les produits à base de viande;

e) les VSM dont il est démontré qu'elles ne respectent pas les critères fixés au point d) ne peuvent être utilisées que pour fabriquer des produits à base de viande traités thermiquement dans des établissements agréés conformément au présent règlement;

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

4. Les exigences suivantes sont applicables à la production et à l'utilisation de VSM produites à l'aide de techniques autres que celles visées au point 3:

a) lorsqu'elles proviennent d'un abattoir sur place, les matières premières à désosser ne peuvent avoir plus de sept jours. Dans les autres cas, elles ne peuvent avoir plus de cinq jours. Toutefois, les carcasses de volaille ne peuvent pas avoir plus de trois jours;

b) si la séparation mécanique n'intervient pas immédiatement après le désossage, les os charnus doivent être entreposés et transportés à une température ne dépassant pas 2 °C ou, s'ils sont congelés, à une température ne dépassant pas - 18 °C;

c) les os charnus provenant de carcasses congelées ne peuvent pas être recongelés;



d) si elles ne sont pas utilisées dans l'heure qui suit leur obtention, les VSM doivent être immédiatement réfrigérées à une température ne dépassant pas 2 °C;

e) si, après réfrigération, les VSM ne sont pas traitées dans les vingt-quatre heures, elles doivent être congelées dans les douze heures de leur production et atteindre une température à cœur ne dépassant pas - 18 °C dans les six heures;

f) les VSM congelées doivent être conditionnées ou emballées avant d'être entreposées ou transportées, mais ne doivent pas être entreposées pendant plus de trois mois et doivent être maintenues à une température ne dépassant pas - 18 °C pendant l'entreposage ou le transport;

g) les VSM ne peuvent être utilisées que pour la fabrication de produits à base de viande qui font l'objet d'un traitement thermique dans des établissements agréés conformément au présent règlement.

[Annexe III, Section V, Chapitre III, Point 4]

5. Les viandes hachées, préparations de viandes et VSM ne peuvent être recongelées après décongélation.

[Annexe III, Section V, Chapitre III, Point 5]

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]

Arrêté royal du 22 décembre 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 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]

4. 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]

5. L'utilisation de bois est interdite sauf dans les locaux où se trouvent exclusivement des denrées alimentaires emballées et dans les locaux pour l'entreposage ou l'expédition des denrées alimentaires d'origine animale, pour autant qu'il n'existe pas de danger de contamination de ces produits. Les plateaux de chargement en bois peuvent uniquement être autorisés dans les locaux pour le transport des denrées alimentaires d'origine animale entièrement enveloppées et exclusivement à cet usage. En outre, l'utilisation de métal galvanisé est autorisée, à condition que ce métal ne soit pas corrodé et qu'il n'entre pas en contact avec les denrées alimentaires d'origine animale.

[Annexe V, II, Point 1]



6. 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]

7. Dans les établissements, il est interdit d'introduire, de détenir, de transformer, de traiter ou d'emballer:

1°des viandes fraîches qui n'ont pas été soumises à l'expertise, à moins qu'elles ne puissent réglementairement être présentées pour expertise dans cet établissement;

2°des viandes fraîches impropres à la consommation humaine ou qui n'ont pas été autorisées à l'importation;

3°des viandes fraîches infestées par les cysticerques et non-traitées à moins que l'établissement n'exécute ce traitement;

4°des viandes fraîches qui, conformément à la marque de salubrité, sont obtenues d'un abattage privé;

5°des denrées alimentaires d'origine animale ne portant ni marque de salubrité, ni marque d'identification, sauf si cela n'est pas requis;

6°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]

8. S'il se trouve en même temps dans l'établissement, d'une part, des viandes fraîches qui, conformément à l'estampille, sont autorisées au marché intracommunautaire et, d'autre part, des viandes fraîches qui, conformément à l'estampille, peuvent exclusivement être vendues sur le territoire national, ou encore, des viandes fraîches ne pouvant être autorisées au marché intracommunautaire qu'après un traitement spécifique, toutes ces viandes doivent être entreposées dans des endroits séparés et préparées ou transformées dans des endroits séparés ou à des moments différents. Les viandes emballées peuvent toutefois être entreposées ensemble.

[Article 25, §1]

9. Toutes les mesures de précaution requises par le vétérinaire officiel afin d'éviter toute confusion entre les viandes qui portent une estampille avec une portée différente en ce qui concerne la mise sur le marché, doivent être prises.

[Article 25, §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° 999/2001 du Parlement Européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles
- Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Arrêté royal du 22 décembre relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale