JUSTEL - Législation consolidée

http://www.ejustice.just.fgov.be/eli/arrete/2024/02/04/2024001125/justel

Dossier numéro : 2024-02-04/02

Titre

4 FEVRIER 2024. - Arrêté royal relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise sur le marché de denrées alimentaires

Source : SANTE PUBLIQUE, SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE ET ENVIRONNEMENT

Publication : Moniteur belge du 14-02-2024 page : 18551

Entrée en vigueur : 24-02-2024

Table des matières

Art. 1-16

ANNEXES.

Art. N

Texte

Article 1er. Disposition préliminaire et objectifs.
§ 1er. Le présent arrêté transpose partiellement la directive 2020/2184/EU du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2020 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine.
§ 2. Les objectifs du présent arrêté sont de protéger la santé humaine des effets néfastes de la contamination des eaux destinées à la consommation humaine en garantissant la salubrité et la propreté de celles-ci.

Art. 2. Définitions.
Aux fins du présent arrêté, les définitions visées aux articles 2 et 3 du règlement (CE) n° 178/2002 Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires s'appliquent le cas échéant, et on entend par :
1° Eaux destinées à la consommation humaine, ci-après dénommées " eaux " :
a) toutes les eaux, soit en l'état, soit après traitement, qui sont mises sur le marché en bouteilles ou en récipients, y compris les eaux de source ;
b) toutes les eaux utilisées dans les entreprises du secteur alimentaire pour la fabrication, la transformation, la conservation et/ou la mise sur le marché de denrées alimentaires ;
2° " Evénement dangereux " : un événement qui introduit des dangers dans le système d'approvisionnement en eaux, ou qui ne supprime pas ces dangers du système ;
3° " AFSCA " : l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire ;
4° " SPF Santé " : la Direction générale Animaux, Plantes et Aliments du Service Public Fédéral Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement.

Art. 3. Champ d'application.
Le présent arrêté est d'application aux eaux qui :
1° sont mises en bouteilles ou en récipients telles que par exemples les eaux de source ou les eaux de table ;
2° sont utilisées dans les entreprises du secteur alimentaire pour la fabrication, la transformation, la conservation et/ou la mise sur le marché de denrées alimentaires;

Copyright Moniteur belge

3° sont fournies à un établissement alimentaire à partir d'un camion-citerne, d'un bateau-citerne ou de tout dispositif autre que le réseau de distribution publique, pour la fabrication, la transformation, la conservation et/ou la mise sur le marché de denrées alimentaires .

Art. 4. Exemptions et dérogations.
§ 1er. Le présent arrêté ne s'applique pas :
1° aux eaux minérales naturelles ;
2° aux eaux médicinales
3° lorsque la législation permet la possibilité d'utiliser de l'eau non potable ou de l'eau propre aux étapes spécifiées de la production, de la fabrication, de la transformation et/ou de la mise sur le marché de denrées alimentaires.
§ 2. Les exigences de l'annexe 1, partie A, ne s'appliquent pas aux eaux de source.
§ 3. L'article 11 du présent arrêté ne s'applique pas aux eaux visées à l'article 3, 2°, lorsqu'elles sont fournies à partir d'un réseau de distribution publique, sauf lorsque ces eaux subissent un traitement avant le(s) point(s) de conformité et que ce traitement est susceptible de compromettre le respect des obligations générales énoncées à l'article 5, a) et b) ou la sécurité de la denrée alimentaire finale. Dans ce cas, les obligations de surveillance visées à l'article 11, en ce qui concerne le contrôle analytique de l'eau, peuvent se limiter aux paramètres pertinents qui sont touchés par ce traitement
§ 4. 1° L'AFSCA peut octroyer des exemptions ou des dérogations aux exploitants du secteur alimentaire en ce qui concerne les exigences de l'article 11 et des annexes du présent arrêté pour les eaux visées à l'article 3, 2°, s'il est établit, sur base d'une évaluation des risques, que la qualité des eaux visées à l'article 3, 2° ne peut pas affecter la salubrité et la sécurité des denrées alimentaires finales, et pour autant que l'approvisionnement en eau de ces exploitants soit conforme aux obligations correspondantes, en particulier dans le cadre des procédures relatives aux principes d'analyse des dangers et de maîtrise des points critiques (" HACCP ") et des mesures correctives en vertu de la législation pertinente de l'Union sur les denrées alimentaires.
2° L'AFSCA fixe les modalités de demande et les conditions d'octroi de ces exemptions et de ces dérogations. Les exploitants du secteur alimentaire fournissent à l'AFSCA les données qui sont nécessaires à l'évaluation des risques. L'AFSCA informe le SPF Santé des exemptions et des dérogations qu'elle octroie.

Art. 5. Obligations générales.
Il est interdit d'utiliser des eaux qui ne sont pas salubres et propres.
Les eaux sont salubres et propres si toutes les exigences suivantes sont remplies :
a) ces eaux ne contiennent pas un nombre ou une concentration de micro-organismes, de parasites ou de substances constituant un danger potentiel pour la santé humaine ;
b) ces eaux sont conformes aux exigences minimales énoncées à l'annexe 1, parties A et B ;
c) les exploitants du secteur alimentaire ont pris toutes les autres mesures nécessaires pour se conformer aux articles 7 à 12.

Art. 6. Eaux déclarées nuisibles.
Pour l'application de l'article 18 de la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits, les eaux qui ne satisfont pas aux dispositions de l'article 5, a) et b) sont déclarées nuisibles, sauf en cas de dérogations ou exemptions octroyées conformément à l'article 4, § 4.

Art. 7. Normes de qualité.
§ 1er. Les valeurs des paramètres figurant à l'annexe 1, parties A et B, constituent les exigences minimales de qualité des eaux.
§ 2. Les valeurs des paramètres indicateurs figurant à l'annexe 1, partie C sont fixées uniquement à des fins de surveillance et en vue du respect des exigences énoncées à l'article 12.

Art. 8. Points de conformité.
Les valeurs paramétriques fixées conformément à l'article 7 pour les paramètres figurant à l'annexe 1, parties A et B, doivent être respectées:
a) pour les eaux visées à l'article 3, 1°, qui sont mises en bouteilles ou en récipients, au point où les eaux sont mises en bouteilles ou en récipients et dans le conditionnement final;
b) pour les eaux visées à l'article 3, 2°, qui sont utilisées dans une entreprise du secteur alimentaire, au point où les eaux sont utilisées dans cette entreprise ;
c) pour les eaux visées à l'article 3, 3°, qui sont fournies à un établissement alimentaire à partir d'un camion-citerne, d'un bateau-citerne ou de tout autre dispositif, autre que le réseau de distribution publique, au point où les eaux sortent du camion-citerne, du bateau-citerne ou d'un autre dispositif.

Art. 9. Approche fondée sur les risques.
§ 1er. L'exploitant d'un établissement alimentaire met en place une approche fondée sur les risques à toutes les étapes du systèmes de production et d'approvisionnement en eau depuis la zone de captage jusqu'au point de conformité. Cette approche est mise en oeuvre par un système d'autocontrôle fondé sur les principes HACCP (" Hazard Analysis and Critical Control Points ") conformément aux dispositions de l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire, aux dispositions du règlement (CE) n° 852/2004 concernant l'hygiène des denrées alimentaires et aux dispositions de

Copyright Moniteur belge

l'annexe 2 du présent arrêté lorsque applicables.
§ 2. L'exploitant d'un établissement alimentaire tient à disposition de l'AFSCA toutes les informations sur l'approche fondée sur les risques visée au paragraphe 1er.

Art. 10. Exigences minimales pour les agents chimiques de traitements, les médias filtrants et les matériaux en contact avec les eaux.
§ 1er. Aux fins de l'article 5 et sans préjudice du règlement (CE) n° 1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les agents chimiques de traitement des eaux, les médias filtrants et les matériaux qui entrent en contact avec ces eaux :
a) ne compromettent pas, directement ou indirectement, la protection de la santé humaine prévue par le présent arrêté ;
b) n'altèrent pas la couleur, l'odeur ou la saveur de l'eau ;
c) ne favorisent pas le développement de la flore microbienne ;
d) ne libèrent pas de contaminants dans les eaux ou ne contaminent pas les eaux à des niveaux supérieurs à ce qui est nécessaire au regard de l'usage auquel ils sont destinés.
§ 2. Conformément au paragraphe 1er du présent article et sans préjudice du règlement (UE) n° 528/2012 concernant la mise à disposition sur le marché et l'utilisation des produits biocides, les exploitants du secteur alimentaire évaluent la pureté et garantissent la qualité des agents chimiques de traitement des eaux et des médias filtrants en recourant aux normes européennes pertinentes.

Art. 11. Surveillance.
§ 1er. L'exploitant du secteur alimentaire prend toutes les mesures nécessaires pour faire en sorte qu'une surveillance régulière de la qualité des eaux soit effectuée conformément au présent article afin de vérifier que les eaux respectent les exigences du présent arrêté, et notamment les valeurs paramétriques fixées conformément à l'article 7. Les échantillons d'eaux sont prélevés de manière à être représentatifs de leur qualité tout au long de l'année.
§ 2. Pour satisfaire aux obligations imposées par le paragraphe 1er, des programmes de surveillance appropriés sont établis pour toutes les eaux, conformément à l'annexe 3. Ces programmes de surveillance tiennent compte des résultats de l'approche fondée sur les risques visée à l'article 9 et se composent des éléments suivants:
a) surveillance des paramètres énumérés à l'annexe 1, parties A, B et C, ainsi que des paramètres supplémentaires fixés conformément à l'annexe 3, partie C;
b) surveillance aux fins du recensement des dangers et des événements dangereux aux étapes du système de production et d'approvisionnement d'eaux, conformément à l'annexe 2 ;
c) si nécessaire, surveillance des polluants pertinents, et des substances préoccupantes inscrites sur la liste de vigilance visée à l'annexe 5, aux fins de l'application de l'annexe 2, partie A.
§ 3. Les analyses prévues par les programmes de surveillance sont effectuées conformément aux spécifications analytiques figurant à l'annexe 4, selon les principes suivants :
a) des méthodes d'analyse autres que celles spécifiées à l'annexe 4, partie A, peuvent être utilisées, à condition que le laboratoire puisse démontrer, que les résultats obtenus sont au moins aussi fiables que ceux obtenus par les méthodes spécifiées à l'annexe 4, partie A ;
b) pour les paramètres énumérés à l'annexe 4, partie B, n'importe quelle méthode d'analyse peut être utilisée, pour autant qu'elle respecte le exigences définies dans cette partie de l'annexe.
§ 4. L'exploitant du secteur alimentaire veille à ce qu'une surveillance supplémentaire soit effectuée au cas par cas pour les substances et micro-organismes pour lesquels aucune valeur paramétrique n'a été fixée conformément à l'article 7, s'il y a des raisons de soupçonner qu'ils peuvent être présents en nombre ou à des concentrations constituant un danger potentiel pour la santé humaine ;
§ 5. L'exploitant du secteur alimentaire tient les résultats complets de la surveillance effectuée conformément à cet article à la disposition de l'AFSCA pendant une période de 4 ans au moins. Il transmet annuellement au SPF Santé les résultats de cette surveillance effectuée sur les eaux visées à l'article 3, 1°.
§ 6. Les mesures de surveillance qui sont prises conformément à cet article s'appliquent en complément des mesures de surveillance qui sont établies par le système d'autocontrôle basé sur les principes HACCP.

Art. 12. Mesures correctives et restrictions d'utilisation.
§ 1er. En cas de non-respect des valeurs paramétriques fixées conformément à l'article 7, l'exploitant du secteur alimentaire est tenu d'effectuer une enquête immédiatement afin d'en déterminer la cause.
§ 2. Si, malgré les mesures prises pour satisfaire aux obligations imposées par l'article 5, les eaux ne satisfont pas aux valeurs paramétriques fixées conformément à l'article 7, l'exploitant du secteur alimentaire doit prendre les mesures correctives nécessaires le plus rapidement possible afin de rétablir la qualité de ces eaux et il doit accorder la priorité à leur application, compte tenu, entre autres, de la mesure dans laquelle la valeur paramétrique pertinente a été dépassée et du danger potentiel qui y est lié pour la santé humaine.
§ 3. Que les valeurs paramétriques aient été respectées ou non, l'utilisation de l'eau constituant un danger potentiel pour la santé humaine est interdite. Toutes les mesures correctives nécessaires pour protéger la santé humaine doivent être prises. L'eau peut à nouveau être utilisée s'il est démontré qu'elle ne présente plus aucun danger, notamment par des analyses appropriées sur des échantillons d'eau et effectuées par un laboratoire agréé.
Le non-respect des exigences minimales pour les valeurs paramétriques énumérées à l'annexe 1, parties A et

Copyright Moniteur belge

B, est considéré comme un danger potentiel pour la santé humaine, sauf si l'AFSCA estime que le non-respect de la valeur paramétrique est sans gravité.

§ 4. Dès lors que le non-respect des valeurs paramétriques est considéré comme un danger potentiel pour la santé humaine, l'exploitant du secteur alimentaire doit prendre dès que possible toutes les mesures suivantes :

a) notifier à l'AFSCA le danger potentiel pour la santé humaine et sa cause, le dépassement d'une valeur paramétrique et les mesures correctives qui ont été prises, notamment l'interdiction, la restriction d'utilisation ou d'autres mesures ;

b) informer l'AFSCA une fois qu'il a été établi que tout danger potentiel pour la santé humaine a été écarté et l'informer du fait que la situation est revenue à la normale.

§ 5. En cas de non-respect des valeurs paramétriques ou des spécifications prévues à l'annexe 1, partie C, l'exploitant du secteur alimentaire est tenu de réaliser une analyse des dangers afin de déterminer si ce non-respect présente un risque pour la santé humaine. Si tel est le cas, l'exploitant doit prendre des mesures correctives pour rétablir la qualité des eaux et tenir les résultats de ses enquêtes, des mesures prises et des preuves de la qualité de l'eau à la disposition de l'AFSCA.

§ 6. Les mesures correctives qui sont prises conformément à cet article s'appliquent en complément des mesures correctives qui sont établies par le système d'autocontrôle basé sur les principes HACCP.

Art. 13. Sanctions.

Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont recherchées, constatées et poursuivies conformément à l'arrêté royal du 22 février 2001 organisant les contrôles effectués par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire et modifiant diverses dispositions légales, et punies conformément à la loi précitée du 24 janvier 1977.

Art. 14. Période transitoire.

§ 1er. La valeur paramétrique fixée à l'annexe 1, partie B du présent arrêté pour le total des PFAS ne s'applique qu'à partir du moment où des lignes directrices techniques pour la surveillance de ce paramètre auront été fixées par la Commission européenne en vertu de la directive (EU) 2020/2184.

§ 2. Jusqu'au 12 juillet 2024, les exploitants des établissements alimentaires ne sont pas dans l'obligation d'effectuer la surveillance des eaux conformément à l'article 11 du présent arrêté pour ce qui concerne les chlorates, les chlorites et la somme des PFAS.

§ 3. Jusqu'au 12 janvier 2026, les exploitants des établissements alimentaires ne sont pas dans l'obligation d'effectuer la surveillance des eaux conformément à l'article 11 du présent arrêté pour ce qui concerne le bisphénol A, les acides haloacétiques la microcystine-LR, le total des PFAS et l'uranium.

Art. 15. Dispositions abrogatoires.

L'arrêté royal du 14 janvier 2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise sur le marché de denrées alimentaires, modifié en dernier lieu par l'arrêté royal du 2 février 2021, est abrogé.

Art. 16. Exécution.

Le ministre qui a la Sécurité de la Chaîne alimentaire dans ses attributions et le ministre qui a la Santé publique dans ses attributions sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.ANNEXES.

Art. N.

(Annexe non reprise pour des raisons techniques. Voir M.B. du 14-02-2024 p. 18556)

Copyright Moniteur belge