

13 JUILLET 2014. - Arrêté royal relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

PHILIPPE, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, Salut.

Vu la Constitution, l'article 108;

Vu le Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, l'article 1, 3 et l'article 13, 3;

Vu le 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, l'article 1er, 5, b ii et c;

Vu la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes, l'article 13, modifié par les lois des 15 avril 1965, 27 mai 1997 et 23 décembre 2009, et l'article 14, modifié par la loi du 13 juillet 1981 et les arrêtés royaux du 9 janvier 1992 et du 22 février 2001;

Vu la loi du 15 avril 1965 concernant l'expertise et le commerce du poisson, de volailles, des lapins et du gibier, et modifiant la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes, l'article 3, § 1er, 1° et 2° modifié par la loi du 27 mai 1997 et par l'arrêté royal du 22 février 2001;

Vu la loi du 28 mars 1975 relative au commerce des produits de l'agriculture, de l'horticulture et de la pêche maritime, l'article 3, § 1er, 1° à 6°, modifié par les lois du 29 décembre 1990 et du 1er mars 2007, et par l'arrêté royal du 22 février 2001;

Vu 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 articles 2 et 3, modifié par la loi du 22 mars 1989;

Vu la loi du 21 décembre 1998 relative aux normes de produits ayant pour but la promotion de modes et de consommation durables et la protection de l'environnement, de la santé et des travailleurs, l'article 9, modifié par les lois du 28 mars 2003 et 27 juillet 2011;

Vu la loi du 4 février 2000 relative à la création de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, l'article 4, §§ 1er à 3 et § 5, modifiés par les lois des 22 décembre 2003 et 20 juillet 2005, et l'article 5, alinéa 2, 2°, 4°, 8°, 9° et 16° modifié par la loi du 22 décembre 2003;

Vu 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, l'article 3bis, inséré par la loi du 28 mars 2003 et modifié par les lois du 22 décembre 2003 et du 31 décembre 2005;

Vu l'arrêté royal du 4 février 1980 relatif à la mise dans le commerce de denrées alimentaires réfrigérées;

Vu l'arrêté royal du 10 novembre 2005 relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale;

Vu l'arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires;

Vu l'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;

Vu l'avis du Comité consultatif, institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, donné le 22 mai 2013;

Vu la communication 2013/332/B à la Commission européenne du 21 juin 2013, en application de l'article 8, paragraphe 1er, de la directive 98/34/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 juin 1998 prévoyant une procédure d'information dans le domaine des normes et réglementations techniques et des règles relatives aux services de la société de l'information;

Vu la communication à la Commission européenne du 18 décembre 2013, en application de l'article 13. 5. du Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires;

Vu l'avis n° 24-2013 du Comité scientifique, institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, donné le 20 septembre 2013;

Vu l'avis de l'Inspecteur des Finances, donné le 7 janvier 2014;

Vu l'accord du Ministre du Budget, donné le 1er avril 2014;

Vu l'analyse d'impact de la réglementation réalisée conformément aux articles 6 et 7 de la loi du 15 décembre 2013 portant des dispositions diverses en matière de simplification administrative;

Vu la concertation entre les gouvernements des régions et l'autorité fédérale du 27 avril 2014;

Vu l'avis 55.987/3 du Conseil d'Etat, donné le 21 mai 2014, en application de l'article 84, § 1er, alinéa 1er, 2°, des lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973;

Sur la proposition de la Ministre de la Santé publique et de la Ministre de l'Agriculture, et de l'avis des Ministres qui en ont délibéré en Conseil,

Nous avons arrêté et arrêtons :

TITRE Ier. - Champ d'application et définitions

CHAPITRE Ier. - Champ d'application

Article 1er. Le présent arrêté fixe les prescriptions générales d'hygiène pour les exploitants du secteur alimentaire en complément au Règlement n° 852/2004.

CHAPITRE II. - Définitions

Art. 2. Pour l'application du présent arrêté, on entend par :

1° Agence : Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire;

2° Autorité de contrôle : l'Agence, l'organisme de contrôle agréé par le Ministre ou l'organisation de producteurs agréée par le Ministre à laquelle l'Agence a délégué les tâches liées au contrôle pré-récolte;

3° Contrôle pré-récolte : contrôle de résidus sur certaines espèces maraîchères et fruitières, effectué avant la récolte, par l'autorité de contrôle, consistant en l'échantillonnage du lot, l'analyse de l'échantillon dans un laboratoire agréé pour l'analyse des résidus, en vue de rechercher la présence de certains résidus et, en cas de dépassement d'une ou de plusieurs teneurs maximales autorisées, le suivi ultérieur du lot concerné;

4° Lot de végétaux ou de produits végétaux : quantité de végétaux ou de produits végétaux en sa composition initiale, faisant partie d'une seule parcelle ou serre ou d'une partie de cette parcelle ou serre, plantée ou semée à peu près au même moment, traitée de la même manière avec des engrais et des produits phytopharmaceutiques, et dont la récolte n'a pas encore débuté;

5° Biocides : biocides au sens du Règlement (CE) n° 528/2012 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2012 concernant la mise à disposition sur le marché et l'utilisation des produits biocides, article 3;

6° Denrées alimentaires à réfrigérer : les denrées alimentaires énumérées à l'annexe IV du présent arrêté;

7° Enceinte réfrigérée : appareil, local, ou moyen de transport utilisé dans les conditions appropriées pour la détention, la conservation ou le transport en vue de la vente, ou pour l'offre à la vente de denrées alimentaires à réfrigérer;

8° Colonne vertébrale : la colonne vertébrale désignée comme matériel à risque spécifié par le 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;

9° Règlement n° 852/2004 : Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires;

10° Règlement n° 853/2004 : 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;

11° Le Ministre : le ministre qui a la sécurité de la chaîne alimentaire dans ses attributions.

Art. 3. Pour l'application du présent arrêté, sont également d'application, les définitions reprises :

1° aux articles 2 et 3 du Règlement (CE) n° 178/2002 du 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;

2° à l'article 2 du Règlement n° 852/2004;

3° à l'annexe I du Règlement n° 853/2004;

4° à l'article 3 du Règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil.

TITRE II. - Prescriptions générales d'hygiène pour les exploitants du secteur alimentaire

CHAPITRE Ier. - Exploitants du secteur alimentaire qui élèvent, récoltent ou chassent des animaux, ou qui produisent des produits primaires d'origine animale

Section Ire. - Produits de la pêche

Art. 4. Les exploitants du secteur alimentaire qui élèvent des produits de la pêche procèdent aux contrôles réguliers tant des produits de la pêche que de l'eau, notamment par des contrôles parasitaires, chimiques et microbiologiques, dont les modalités peuvent être fixées par le Ministre.

Section II. - Escargots

Art. 5. Sans préjudice des dispositions de l'annexe I, partie A, III, du Règlement n° 852/2004, les exploitants du secteur alimentaire qui élèvent des escargots tiennent un registre qui contient les données suivantes :

1° pour les médicaments administrés et autres traitements : l'identification du lot d'animaux (numéro de parc), la dénomination exacte de la ou des substance(s), le numéro de prescription ou du document d'administration et de fourniture, la ou les quantité(s) utilisée(s) par substance;

2° pour les traitements sanitaires du parc (désinfection, traitement phytosanitaire, traitement biocide) : l'identification exacte du produit, la quantité utilisée, l'identification du parc traité, la date de traitement, le temps d'attente si d'application;

3° l'apparition de mortalité importante.

CHAPITRE II. - Exploitants du secteur alimentaire qui produisent ou récoltent des produits végétaux

Section Ire. - Dispositions générales sur la tenue de registres

Art. 6. § 1er. Les exploitants du secteur alimentaire qui produisent ou récoltent des produits végétaux, tiennent des registres concernant l'utilisation des biocides, qui reprennent, sous forme structurée, les données suivantes :

1° le type d'équipement traité tels que machines, caisses-palettes et autres récipients, unité de stockage, véhicules, infrastructures;

2° la date d'utilisation;

3° la dénomination commerciale complète du biocide;

4° la dose appliquée.

§ 2. Les registres visés au § 1er et à l'article 67 du Règlement (CE) n° 1107/2009 du Parlement Européen et du Conseil du 21 octobre 2009 concernant la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques, doivent être complétés dans les sept jours suivant l'utilisation des produits concernés.

Section II. - Mesures complémentaires relatives au contrôle sur la présence de nitrates et de résidus de pesticides dans et sur certaines espèces maraîchères et fruitières

Art. 7. Les lots des espèces maraîchères et fruitières visées à l'annexe I, doivent être soumis au contrôle pré-récolte. Le contrôle pré-récolte est effectué par l'autorité de contrôle.

Art. 8. Le numéro d'identification des serres doit être indiqué de façon indélébile sur l'une des portes d'entrée de celles-ci.

Dans le registre d'utilisation des produits phytopharmaceutiques visé à l'article 67 du Règlement (CE) n° 1107/2009 du Parlement Européen et du Conseil du 21 octobre 2009 concernant la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques, un plan de situation des parcelles et/ou des serres concernées doit être repris, avec mention des numéros d'identification respectifs.

Art. 9. Il est interdit de commercialiser des lots des espèces visées à l'article 7 :

1° sans avoir obtenu l'autorisation de récolter par l'autorité de contrôle;

2° sans avoir respecté les mesures visées à l'article 15, §§ 4 et 6, imposées par l'autorité de contrôle.

Art. 10. L'Agence peut déléguer le contrôle pré-récolte à un organisme agréé ou à une organisation de producteurs agréée.

Agrément de l'organisation de producteurs et de l'organisme de contrôle

Art. 11. Pour être agréé, l'organisme de contrôle ou l'organisation de producteurs introduit auprès de l'Agence une demande accompagnée de toutes les pièces justificatives décrivant les points suivants :

1° son organisation et, pour les organisations de producteurs, la liste de ses membres;

2° l'identité d'une personne physique désignée pour le suivi des contrôles pré-récoltes;

3° l'identité des personnes qui seront chargées de l'exécution des prises d'échantillons.

Art. 12. Afin d'être agréé par l'Agence et de le rester, l'organisation de producteurs ou l'organisme de contrôle doit satisfaire aux conditions suivantes :

1° respecter, pour tous les lots des espèces visées à l'article 7, les prescriptions de l'article 14, §§ 2 à 4 du présent arrêté et de l'article 4 de l'arrêté ministériel du 22 décembre 2005 fixant les modalités d'exécution relatives aux mesures complémentaires qui sont prises dans le cadre du contrôle sur la présence de nitrates et de résidus de pesticides dans et sur certaines espèces maraîchères et fruitières;

2° avvertir immédiatement l'Agence des résultats d'analyse des lots pour lesquels une ou plusieurs teneurs maximales autorisées sont dépassées ainsi que des mesures imposées;

3° notifier immédiatement à l'Agence tout lot des espèces qui n'a pas reçu l'autorisation d'être mis sur le marché ou pour lequel les mesures imposées n'ont pas été respectées, ainsi que la manière d'identifier ces lots et le numéro d'enregistrement du producteur concerné;

4° avvertir l'Agence dans un délai de 7 jours de tout changement portant sur les données visées à l'article 11;

5° se soumettre à la surveillance et aux directives de l'Agence, notamment au moyen de la remise, à la première demande de l'Agence, de tous les renseignements qu'elle juge nécessaires.

Art. 13. Les organisations de producteurs et les organismes agréés en application de l'article 10 de l'arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires demeurent agréés pour exécuter les contrôles pré-récolte en application du présent arrêté.

Suspension/retrait de l'agrément

Art. 14. § 1er. L'Agence retire l'agrément de l'organisme de contrôle ou de l'organisation de producteurs lorsqu'une des conditions visées à l'article 12 n'est plus respectée.

§ 2. En cas de manquement mettant en péril la fiabilité ou l'efficacité de l'exécution des tâches confiées, l'Agence peut ordonner la suspension ou le retrait de l'agrément.

§ 3. Lorsque l'Agence estime qu'il existe des motifs pour appliquer les dispositions du § 1er ou 2, elle fait connaître à l'organisme de contrôle ou à l'organisation de producteurs les motifs invoqués ainsi que les mesures envisagées par courrier recommandé avec accusé de réception.

§ 4. L'organisme de contrôle ou l'association de producteurs dispose d'un délai de quinze jours pour faire connaître ses objections à l'Agence par courrier recommandé et, le cas échéant, solliciter d'être entendu par celle-ci. En l'absence de réponse endéans le délai prévu, l'Agence prend une décision définitive.

§ 5. L'Agence examine les objections et lorsqu'elle constate qu'il subsiste des raisons d'appliquer les dispositions du § 1er ou 2, elle notifie la décision par courrier recommandé avec accusé de réception.

Exécution du contrôle pré-récolte

Art. 15. § 1er. En vue de l'exécution du contrôle pré-récolte, la date prévue de récolte de chaque lot des espèces visées à l'article 7, doit être notifiée au préalable :

1° à un organisme de contrôle agréé par les exploitants du secteur alimentaire qui ne sont pas affiliés à une organisation de producteurs agréée selon les prescriptions fixées par cet organisme;

2° à l'Agence par les exploitants qui font exécuter les contrôles pré-récolte par l'Agence, par écrit au moins dix jours avant la date prévue de récolte;

3° à l'organisation de producteurs agréée par les exploitants du secteur alimentaire qui y sont affiliés, selon les prescriptions fixées par celle-ci.

§ 2. Les lots notifiés sont échantillonnés, conformément aux modalités fixées par le Ministre, dans les trois jours ouvrables à compter du jour de la notification, et au plus tôt dix jours avant la date de récolte communiquée.

§ 3. Les échantillons pris dans le cadre du contrôle pré-récolte, sont analysés en vue de la recherche des résidus déterminés par l'Agence dans un laboratoire agréé par celle-ci.

§ 4. Endéans les sept jours, à compter du jour de l'échantillonnage, le résultat de l'analyse ainsi que la suite à y donner, sont communiqués au producteur par l'autorité de contrôle.

§ 5. Les teneurs maximales en résidus de pesticides et de nitrates fixées respectivement par les Règlements (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du

Conseil et par le Règlement (CE) n° 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales de certains contaminants dans les denrées alimentaires, sont également applicables aux lots des espèces visées à l'article 7;

§ 6. Lorsque la teneur en résidus, corrigée par l'incertitude de mesure, ne dépasse pas la limite maximale en résidus de pesticides et la teneur maximale en nitrates, la récolte est immédiatement autorisée.

Lorsque la teneur en résidus, corrigée par l'incertitude de mesure, dépasse la limite maximale en résidus de pesticides ou la teneur maximale en nitrates, un nouveau contrôle pré-récolte est effectué.

Section III. - Prescriptions d'hygiène applicables à l'approvisionnement direct, par le producteur, de petites quantités de produits primaires végétaux au consommateur final ou au commerce de détail local fournissant directement le consommateur final

Art. 16. § 1er. Les conditions de l'annexe II du présent arrêté sont d'application pour l'approvisionnement direct de petites quantités de produits primaires végétaux par le producteur au consommateur final ou au commerce de détail local fournissant directement le consommateur final.

§ 2. Dans le cadre du présent arrêté, sont considérées comme petites quantités de produits primaires végétaux, les quantités produites par le producteur qui cultive au maximum une surface de 50 ares de pommes de terre et fruits de haute tige ou une surface de 25 ares pour les fruits de basse tige ou une surface de 10 ares par espèce pour les autres espèces végétales avec un maximum de 50 ares au total.

§ 3. Les articles 6 à 15 du présent arrêté ne sont pas d'application pour l'approvisionnement direct, par le producteur, de petites quantités de produits primaires végétaux au consommateur final ou au commerce de détail local fournissant directement le consommateur final.

CHAPITRE III. - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

Art. 17. Le présent chapitre ne s'applique pas aux activités visées à l'annexe I du Règlement n° 852/2004.

Section Ire. - Prescriptions d'hygiène pour les exploitants du secteur alimentaire

Art. 18. Les exploitants du secteur alimentaire doivent respecter les prescriptions d'hygiène de l'annexe III, sauf si ces derniers peuvent démontrer à l'Agence que d'autres mesures ou moyens aboutissent au même résultat.

Section II. - Conditions de température des denrées alimentaires dans le commerce de détail

Art. 19. Les conditions de température de la présente section, s'appliquent à tous les stades du commerce de détail excepté lorsque les températures fixées à l'annexe III du Règlement n° 853/2004 sont d'application.

Conditions de température de la chaîne du froid

Art. 20. Les exploitants du secteur alimentaire qui mettent sur le marché des denrées alimentaires à réfrigérer, ne peuvent le faire que dans une enceinte réfrigérée équipée d'un système de réfrigération qui garantit les températures requises.

Art. 21. L'enceinte réfrigérée doit être pourvue d'un thermomètre précis à 1 ° C près. Dans les enceintes réfrigérées où sont exposées les denrées alimentaires en vue de la vente ou livraison au consommateur final, la température est aisément visible par le public.

Art. 22. § 1er. Les denrées alimentaires à réfrigérer ne peuvent être mises sur le marché que si leur température n'excède pas les températures reprises à l'annexe IV.

La température des denrées alimentaires composées dont au moins un des ingrédients est visé à l'annexe IV, est déterminée par l'ingrédient dont la température requise est la plus basse.

Une brève fluctuation de la température imposée aux alinéas 1° et 2° est admise pour des périodes de courte durée à des fins pratiques de manipulation lors de la préparation, 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 et à condition que cette température ne soit pas dépassée de plus de 3 ° C, incertitude de mesure comprise.

Ces variations ne sont pas admises pour les denrées alimentaires visées à l'annexe IV, 9).

§ 2. Les dispositions du § 1er, alinéa 1er ne sont pas d'application :

1° si le fabricant indique une autre température. Dans ce cas, et à condition que le fabricant n'appartienne pas au secteur de la production primaire ou au commerce de détail, cette température est acceptée et respectée;

2° si une dérogation a été accordée par l'Agence sur demande motivée d'un détaillant et après avis du Comité scientifique institué auprès de l'Agence ou est reprise dans un guide comme visé 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. Dans ce cas, la température pour laquelle l'Agence a marqué son accord est acceptée et respectée;

3° s'il s'agit de denrées alimentaires microbiologiquement stables à température ambiante, auquel cas elles peuvent être conservées à température ambiante.

Conditions de température de la chaîne du chaud

Art. 23. Lorsque les denrées alimentaires doivent être réchauffées ou conservées chaudes, le réchauffement doit s'effectuer rapidement et leur température doit être maintenue à un minimum de 60 ° C.

Section III. - Prescriptions d'hygiène applicables au commerce de détail de denrées alimentaires d'origine animale

Art. 24. Sans préjudice des dispositions particulières applicables dans certains secteurs spécifiques, les établissements de commerce de détail ne peuvent s'approvisionner en denrées alimentaires d'origine animale qu'auprès d'établissements enregistrés ou agréés conformément à l'article 4 du Règlement n° 853/2004.

Art. 25. La livraison de denrées alimentaires d'origine animale d'un établissement de vente au détail à d'autres établissements de vente au détail est considérée comme activité marginale, locale et restreinte au sens de l'article 1er 5, b) ii, du Règlement n° 853/2004 :

1° lorsque la quantité livrée annuellement à d'autres établissements de vente au détail n'excède pas 30% du chiffre d'affaire de la production annuelle totale de denrées alimentaires d'origine animale et les établissements de vente au détail approvisionnés sont situés dans un rayon de 80 km ou

2° lorsque celle-ci concerne au maximum deux établissements de vente au détail situés dans un rayon de 80 km et qui appartiennent au même opérateur que celui qui livre.

Dans les établissements de vente au détail approvisionnés, ces denrées alimentaires d'origine animale ne peuvent être livrées ou vendues que sur place et au consommateur final.

Art. 26. § 1er. Sans préjudice des dispositions particulières applicables à certains secteurs spécifiques, il est interdit d'introduire, de détenir, d'exposer à la vente et de vendre dans les établissements du commerce de détail :

1° des viandes fraîches ou des produits de la pêche frais qui n'ont pas été reconnus propres à la consommation humaine via l'expertise ou le contrôle officiel, ou qui n'ont pas été admis à l'importation;

2° des viandes portant la marque indiquant qu'elles sont réservées aux besoins exclusifs du ménage du propriétaire;

3° des viandes de bovins, ovins et caprins dont les matériels à risque spécifiés n'ont pas été préalablement retirés conformément aux dispositions du 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.

§ 2. Par dérogation au § 1er, 3°, les viandes de bovins âgés de plus de trente mois auxquelles restent attachées des parties de la colonne vertébrale, peuvent être introduites et détenues moyennant le respect des conditions fixées à l'article 27.

Art. 27. § 1er Les établissements de commerce de détail qui procèdent au retrait de la colonne vertébrale en application de l'article 26, § 2 doivent disposer de l'autorisation pour le retrait de la colonne vertébrale dans le cadre des mesures de protection contre les encéphalopathies spongiformes transmissibles visée à l'article 3, § 2 et à l'annexe III, point 2.1 de 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.

§ 2. Lors du retrait de la colonne vertébrale, l'exploitant de l'établissement visé au § 1er doit :

1° dans le système d'enregistrement prévu à l'article 6, de l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire, enregistrer les viandes fraîches bovines auxquelles restent attachées des parties de la colonne vertébrale avec la mention du nombre de carcasses ou de parties de carcasses de bovins dont le retrait de la colonne vertébrale est exigé et du nombre de celles dont le retrait de la colonne vertébrale n'est pas exigé;

2° garantir une méthode de travail hygiénique permettant de limiter autant que possible la contamination des viandes, des outils, des équipements, des locaux et des personnes par des matériels à risque spécifiés; basée sur les recommandations formulées par le Conseil supérieur d'Hygiène pour la protection du personnel manipulant des matériels à risque spécifiés, dont un exemplaire est présent dans l'établissement de vente au détail;

3° rassembler, dénaturer et entreposer dans des récipients destinés exclusivement à cette fin, tous les sous-produits animaux visés par le Règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine; la totalité des sous-produits animaux ainsi rassemblés sont traités comme des sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine de la catégorie 1 au sens du Règlement (CE) n° 1069/2009 du 21 octobre 2009 précité. Le Ministre détermine les substances qui peuvent être utilisées pour cette dénaturation.

Art. 28. Dans les établissements de vente au détail, seule la production des viandes hachées effectuée à partir de muscles squelettiques et de tissus adipeux y adhérents est autorisée à l'exclusion :

1° des viandes de la tête, des muscles du coeur, de la partie non musculaire de la linea alba ainsi que des viandes de la région du carpe et du tarse;

2° des chutes de viande raclées sur les os;

3° des viandes séparées mécaniquement.

Art. 29. Les viandes hachées réfrigérées produites conformément à l'article 28 et les préparations de viande réfrigérées qui en contiennent, ne peuvent être mises en vente plus de 48 heures après la production de la viande hachée.

TITRE III. - Dispositions modificatives

Art. 30. Dans le chapitre II de l'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, il est inséré une Section V rédigée comme suit :

« Section V - Miel

Art. 16/1. L'approvisionnement direct en petites quantités de miel par le producteur au consommateur final ou au commerce de détail local fournissant directement le consommateur final, est possible aux conditions suivantes :

1° il s'agit du miel ou d'autres produits primaires de sa production apicole;

2° la quantité annuelle maximale pouvant être fournie n'excède pas la quantité annuelle produite par 24 colonies d'abeilles;

3° le producteur satisfait aux exigences de l'annexe I du règlement (CE) n° 852/2004. »

TITRE IV. - Dispositions abrogatoires et finales

Art. 31. Sont abrogés :

1° l'arrêté royal du 4 février 1980 relatif à la mise dans le commerce de denrées alimentaires réfrigérées;

2° l'arrêté royal du 10 novembre 2005 relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale;

3° l'arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Art. 32. Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique et le Ministre qui a la Sécurité de la Chaîne alimentaire dans ses attributions sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 13 juillet 2014.

PHILIPPE

Par le Roi :

La Ministre de la Santé publique,

Mme L. ONKELINX

La Ministre de l'Agriculture,

Mme S. LARUELLE

Annexe Ire. - Espèces qui sont soumises au contrôle pré-récolte

Les légumes de serre : laitues, laitues icebergs, laitues romaines, feuilles de chêne, Lollo rossa, Lollo bionda, scaroles, chicorées frisées, mâche, Radicchio et céleris.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

PHILIPPE

Par le Roi :

La Ministre de la Santé publique,

Mme L. ONKELINX

La Ministre de l'Agriculture,

Mme S. LARUELLE

Annexe II. - Dispositions d'hygiène applicables à l'approvisionnement direct, par le producteur, de petites quantités de produits primaires végétaux par le producteur du secteur primaire végétal au consommateur final ou au commerce de détail local fournissant directement le consommateur final

1. Les exploitants du secteur alimentaire doivent, dans toute la mesure du possible, veiller à ce que les produits primaires soient protégés contre toute contamination, eu égard à toute transformation que les produits primaires subiront ultérieurement.

2. Les exploitants du secteur alimentaire qui produisent ou récoltent des produits végétaux doivent prendre des mesures adéquates, afin, le cas échéant, de :

a. nettoyer et, au besoin, après nettoyage, désinfecter de manière appropriée les installations, les équipements, les conteneurs, les caisses, les véhicules et les navires;

- b. garantir, au besoin, des conditions de production, de transport et de stockage hygiéniques et la propreté des produits végétaux;
- c. utiliser de l'eau potable ou de l'eau propre là où cela est nécessaire de façon à éviter toute contamination;
- d. veiller à ce que le personnel manipulant les denrées alimentaires soit en bonne santé et soit mis au courant des risques en matière de santé;
- e. empêcher, dans toute la mesure du possible, que les animaux et les organismes nuisibles ne causent de contamination;
- f. entreposer et manipuler les déchets et les substances dangereuses de façon à éviter toute contamination;
- g. tenir compte des résultats de toute analyse pertinente d'échantillons prélevés sur des plantes ou d'autres échantillons, qui revêtent une importance pour la santé humaine,
- h. utiliser correctement les produits phytopharmaceutiques et les biocides, conformément à la législation applicable.

3. Les exploitants du secteur alimentaire doivent prendre des mesures appropriées pour remédier à la situation lorsqu'ils sont informés de problèmes décelés durant les contrôles officiels.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

PHILIPPE

Par le Roi :

La Ministre de la Santé publique,

Mme L. ONKELINX

La Ministre de l'Agriculture,

Mme S. LARUELLE

Annexe III. - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

CHAPITRE Ier. - Exigences générales pour les locaux d'exploitation utilisés pour les denrées alimentaires (autres que ceux mentionnés au chapitre II)

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.
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.

3 Le point 2 n'est pas d'application dans les milieux d'accueil collectifs de la petite enfance, pour les toilettes utilisées par les bambins et enfants et dans les locaux où on change les langes, à condition que les locaux offrent un espace suffisant pour l'exécution hygiénique des activités. Les pots et les toilettes ne doivent pas se trouver dans la cuisine. Le changement des langes ne peut pas se faire sur des surfaces où sont manipulées des denrées alimentaires.

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.

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.

6. 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.

7. 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.

CHAPITRE II. - Prescriptions spécifiques pour les distributeurs automatiques ainsi que pour les sites mobiles et/ou provisoires (tels que tentes-marquises, étals, points de vente automobiles, stands de foire)

1. Le distributeur automatique doit mentionner, à un endroit bien visible, le nom ou la raison sociale, le numéro d'entreprise, l'adresse en Belgique et le numéro de téléphone de l'exploitant à qui l'autorisation ou l'enregistrement a été délivré et/ou qui est responsable du respect des réglementations d'hygiène qui sont d'application au niveau de l'automate.

2. Lorsque la température à laquelle les denrées alimentaires doivent être conservées n'est plus respectée, la vente des denrées doit être empêchée par le blocage automatique du distributeur automatique ou par une méthode équivalente acceptée par l'Agence. Le distributeur automatique ne peut ensuite être réutilisé que si toutes les denrées alimentaires visées à l'annexe IV en ont été retirées et rendues inutilisables pour la consommation humaine.

3. Sous réserve de la législation concernant les distributeurs automatiques, la vente de lait cru au consommateur final par le biais d'un distributeur automatique, peut se faire du moment que les conditions suivantes soient respectées :

a) le réservoir du distributeur ne peut contenir que du lait provenant d'une seule et même exploitation de production de lait;

b) le réservoir de ce distributeur peut uniquement être rempli avec du lait qui a déjà été réfrigéré dans l'exploitation de production de lait jusqu'à une température de maximum 6 ° C, conformément à l'annexe III, section IX, chapitre Ier, II, B, 2, a) du Règlement n° 853/2004;

c) Au moment du remplissage du réservoir, le lait éventuellement encore présent, doit être enlevé. Ce lait ne peut plus être destiné à la consommation humaine;

d) Sur le distributeur automatique de lait, les mentions suivantes doivent être affichées de manière bien visible :

- « Lait cru. Porter à ébullition avant utilisation. »

- « A conserver à une $t^{\circ} \leq + 6,0^{\circ} \text{C}$. »

- « A consommer jusqu'au [date en jj/mm] ». Cette date limite de consommation ne peut excéder 72 heures après la première traite dont il reste du lait ou du colostrum dans le stock où l'on puise le lait pour approvisionner le distributeur.

4. Excepté pour le lait, la vente de denrées alimentaires d'origine animale qui ne sont pas préemballées au sens de l'arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, est interdite dans les distributeurs automatiques.

5. Les sites mobiles où sont commercialisées les denrées alimentaires mentionnées aux points 1 à 10 de l'annexe IV et qui sont à conserver réfrigérées ou chaudes, doivent satisfaire aux conditions suivantes :

1° les parois et le toit doivent être rigides; la face interne du plancher, des parois et du toit doit être constituée ou revêtue de matériaux durs, lisses, étanches, lavables et non toxiques;

2° les côtés ouverts au public doivent être pourvus d'un dispositif mettant les denrées alimentaires à l'abri des manipulations du public, des poussières, du soleil et des souillures extérieures.

6. Les sites provisoires doivent satisfaire aux conditions d'installation prévues au point ci-dessus.

Toutefois, si le site provisoire est installé dans un espace couvert pourvu de parois, les exigences relatives au toit ne sont pas d'application.

CHAPITRE III. - Déchets alimentaires

1. En restauration, les retours d'assiettes, de verres, de tasses ou de plats ayant été servis aux consommateurs ne peuvent être utilisés pour la consommation humaine.

2. Dans le commerce de détail de denrées alimentaires d'origine animale, les sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine sont, dans l'attente de leur enlèvement par un collecteur agréé, entreposés à une température appropriée.

CHAPITRE IV. - 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.

CHAPITRE V. - Dispositions applicables aux denrées alimentaires

1. 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.

2. Exigences spécifiques d'hygiène dans les locaux de commerce

a) Les denrées alimentaires non emballées, à l'exception des fruits frais et des légumes frais, doivent être exposées en vente de manière à échapper aux manipulations des consommateurs. Cette disposition n'est pas d'application pour la vente en libre service, à condition que des mesures appropriées soient prises pour éviter toute contamination ou altération pouvant émaner du public.

b) Dans le cas du pain non coupé et non emballé et des produits non emballés de la boulangerie fine, visés à l'arrêté royal du 2 septembre 1985 relatif aux pains et autres produits de la boulangerie, à l'exception de ceux contenant de la crème pâtissière, qui sont destinés à être exposés en vente en libre service, les mesures suivantes (ou toutes autres méthodes équivalentes permettant d'obtenir les mêmes résultats), doivent être prises :

- i) ces produits doivent être exposés en vente dans des meubles protégés par des vitres à clapet, et au besoin équipés de pinces;

- ii) à proximité des vitres à clapet doit figurer un avis clairement visible indiquant la manière hygiénique avec laquelle les consommateurs sont priés de se servir;

- iii) ces produits doivent être exposés en vente de façon à ce qu'un responsable puisse veiller à ce qu'il n'y ait pas d'abus.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

PHILIPPE

Par le Roi :

La Ministre de la Santé publique,

Mme L. ONKELINX

La Ministre de l'Agriculture,

Mme S. LARUELLE

Annexe IV. - Liste des denrées alimentaires à réfrigérer et conditions de température

Nature des denrées alimentaires Température de conservation

1) Viandes fraîches réfrigérées d'ongulés domestiques, de gibier d'élevage ongulé et de gros gibier sauvage; $\leq + 7,0$ ° C

2) Abats frais réfrigérés d'ongulés domestiques, de gibier d'élevage, de gibier sauvage, de volaille et de lagomorphes; $\leq + 4,0$ ° C

3) Viandes fraîches réfrigérées de volaille, de ratites d'élevage, de lagomorphes et de petit gibier sauvage; $\leq + 4,0$ ° C

4) Produits à base de viande; $\leq + 7,0$ ° C

5) Viandes hachées et préparations de viande; $\leq + 4,0$ ° C

6) Les extraits de viandes, les graisses animales fondues, les cretons, le sang salé, le plasma sanguin salé et les estomacs, vessies et boyaux traités; $\leq + 7,0$ ° C

7) Mollusques bivalves vivants, échinodermes vivants, tuniciers vivants et gastéropodes marins vivants; température qui ne doit pas avoir d'effet nocif sur la sécurité alimentaire et leur viabilité avec un maximum de 10 ° C

8) Les produits de la pêche conservés vivants; température qui n'affecte pas les caractéristiques en matière de sécurité alimentaire et de viabilité.

9) Produits de la pêche frais, entiers ou préparés, escargots frais et cuisses de grenouilles fraîches, les parties comestibles fraîches des mammifères marins et reptiles aquatiques, ainsi que les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés; Température approchant celle de la glace fondante : ≤ 4 ° C

10) Produits de la pêche transformés, produits transformés d'escargots, de cuisses de grenouilles, de parties comestibles de mammifères marins et reptiles aquatiques; $\leq + 4,0$ ° C

11) Lait cru; $\leq + 6,0$ ° C

12) Salades ou croquettes de pomme de terre ou de légumes, ou plats et mets composés d'une ou plusieurs de ces denrées alimentaires; $\leq + 7,0$ ° C

13) Fruits ou légumes découpés, une ou plusieurs sortes; jus de fruits ou de légumes fraîchement pressés une ou plusieurs sortes; $\leq + 7,0$ ° C

14) Graines germées ou jeunes pousses; $\leq + 7,0$ ° C

15) Lait pasteurisé, crème fraîche ou pasteurisée, lait battu (babeurre), frais ou pasteurisé; $\leq + 7,0$ ° C

16) Yaourt et laits fermentés autres que ceux traités thermiquement et remplis aseptiquement; $\leq + 7,0$ ° C

17) Fromage frais; fromage en tranches; $\leq + 7,0$ ° C

18) Produits d'oeuf liquides, dont la teneur en sucre est inférieure à 50 % ou dont la teneur en sel de cuisine est inférieure à 15 %; $\leq + 7,0$ ° C

19) Produits de la pâtisserie contenant soit de la crème ou des succédanés de la crème, soit une crème préparée à base de produits visés par l'arrêté royal du 24 mai 1976 concernant les poudres et autres composés destinés à la préparation de pudding et de denrées analogues; $\leq + 7,0$ ° C

20) OEufs cuits pelés; $\leq + 7,0$ ° C

21) Les denrées alimentaires qui portent une mention, qui fait apparaître qu'elles doivent être tenues au frais, sans indication de température spécifique de conservation. $\leq + 7,0$ ° C

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

PHILIPPE

Par le Roi :

La Ministre de la Santé publique,

Mme L. ONKELINX

La Ministre de l'Agriculture,

Mme S. LARUELLE

Publié le : 2014-08-29