

7 FEVRIER 1997. - Arrêté royal relatif à l'hygiène générale des denrées alimentaires.

(NOTE : Consultation des versions antérieures à partir du 25-04-1997 et mise à jour au 19-03-2002).

ALBERT II, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, Salut.

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, notamment les articles 2, 3, 3°, a), remplacé par la loi du 22 mars 1989, 11, § 4, ajouté par la loi du 9 février 1994, et 20, § 1er;

Vu la directive 93/43/CEE du Conseil du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires;

Vu l'avis du Conseil d'Etat;

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

Nous avons arrêté et arrêtons :

Article 1. Pour l'application du présent arrêté, on entend par :

1° établissement : le lieu ou l'ensemble de lieux où sont exercées, de manière principale ou accessoire, des activités de fabrication, de mise dans le commerce ou d'exportation de denrées alimentaires;

2° responsable d'un établissement : toute personne responsable du respect des dispositions du présent arrêté dans un établissement;

3° local : le lieu isolé de l'environnement par des parois et pourvu d'un plafond;

4° contamination ou altération : la présence ou l'apparition dans une denrée alimentaire de substances biologiques, chimiques ou physiques dans une quantité pouvant mettre la santé en danger ou rendre cette denrée alimentaire impropre à la consommation humaine;

5° sécurité et salubrité : l'absence de contamination ou d'altération;

6° hygiène des denrées alimentaires, ci-après dénommée hygiène : toutes les mesures qui sont nécessaires pour garantir la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires;

7° guide de bonnes pratiques d'hygiène, ci-après dénommé "guide" : le document qui contient un ensemble de mesures ou de recommandations d'hygiène relatives à un secteur alimentaire donné et/ou à une famille de denrées alimentaires donnée;

8° autorité compétente : l'Inspection Générale des denrées alimentaires du Ministère des Affaires sociales, de la Santé publique et de l'Environnement;

9° fonctionnaires chargés de la surveillance : les fonctionnaires de l'autorité compétente, ainsi que toute autre personne désignée par ou en vertu de l'article 11, § 1er, 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.

Art. 2. § 1. Le présent arrêté s'applique sans préjudice des dispositions spécifiques relatives à l'hygiène lors de la fabrication ou de la mise dans le commerce de certaines denrées alimentaires.

§ 2. Le présent arrêté n'est pas d'application :

1° à la production agricole primaire, qui comprend par exemple la récolte, l'abattage et la traite;

2° à la vente à la ferme, directement au consommateur, des denrées alimentaires non transformées qui sont produites sur place et qui constituent la production agricole primaire;

3° aux établissements laitiers tels que définis à l'arrêté royal du 7 mars 1994 relatif à l'agrément des établissements laitiers, où la fabrication du lait, du beurre, du yaourt, du fromage, de la poudre de lait ou de la crème, constitue l'activité principale.

Art. 3. Le responsable d'un établissement doit : 1° veiller à ce que toutes les opérations de fabrication, de vente ou d'exportation de denrées alimentaires soient effectuées de manière hygiénique dans l'établissement;

2° identifier tout aspect des activités de l'établissement qui est déterminant pour la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires et veiller à ce que des procédures de sécurité en matière d'hygiène soient établies, appliquées, respectées et mises à jour, conformément aux dispositions de l'article 4;

3° veiller à ce que les exigences d'hygiène de l'annexe, point I du présent arrêté soient respectées dans l'établissement.

Art. 4. Les procédures de sécurité visées à l'article 3, 2° du présent arrêté doivent :

1° être élaborées chronologiquement conformément à la méthodologie suivante qui se base sur certains des principes du système de l'analyse des risques et des points critiques de contrôle pour leur

maîtrise :

a) analyser et identifier tous les dangers possibles qui peuvent survenir à tous les points de la fabrication ou de la mise dans le commerce de denrées alimentaires et qui peuvent affecter leur sécurité et leur salubrité;

b) déterminer les points de la fabrication ou de la mise dans le commerce qui sont déterminants pour la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires. Ces points sont dénommés les points critiques.

Les points critiques peuvent être déterminés à l'aide d'un arbre logique de décision tel que celui figurant à l'annexe, point II du présent arrêté;

c) définir et mettre en oeuvre des mesures de contrôle et de surveillance efficaces au niveau de chaque point critique. Ces mesures doivent comporter les actions de correction à mettre en oeuvre lorsque la surveillance d'un point critique révèle que la sécurité et la salubrité ne sont plus assurées. Le personnel responsable de l'application de ces mesures doit être désigné;

d) revoir périodiquement, et à chaque modification de la fabrication ou de la mise dans le commerce des denrées alimentaires, l'analyse et l'identification des dangers, la détermination des points critiques et les mesures de contrôle et de surveillance visés ci-dessus;

2° être appropriées et suffisantes pour assurer la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires;

3° être spécifiquement adaptées aux procédés et à l'équipement utilisés dans l'établissement, et aux denrées alimentaires fabriquées ou mises dans le commerce dans l'établissement;

4° figurer dans une documentation écrite qui doit contenir une description claire des éléments visés au point 1°. Un modèle de cette documentation figure à l'annexe, point III du présent arrêté. Les éventuels autres éléments, que cette documentation pourrait contenir et qui ne sont pas liés à la sécurité ou la salubrité des denrées alimentaires, doivent être séparés des éléments des procédures de sécurité et ils ne peuvent pas affecter la mise en oeuvre des procédures de sécurité.

Cette documentation, ainsi que toutes autres informations se rapportant aux procédures de sécurité et à la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires, doivent être présentées immédiatement sur demande des fonctionnaires chargés de la surveillance;

5° être appliquées et respectées conformément à la description qui en est donnée par les responsables des établissements, notamment dans la documentation écrite visée au point 4° ci-dessus.

Art. 5. Le responsable de l'établissement doit présenter aux fonctionnaires chargés de la surveillance les mesures d'hygiène mises en oeuvre dans l'établissement qui permettent de satisfaire aux exigences de l'article 3 du présent arrêté. Pour ce faire, il peut se baser sur un guide approuvé par l'autorité compétente et appliquer ce guide volontairement.

Art. 6. Pour pouvoir être approuvé par l'autorité compétente, un guide doit au moins satisfaire aux critères suivants :

1° il doit être élaboré par les représentants du (des) secteur(s) alimentaire(s) concerné(s), en concertation avec toutes les autres parties concernées directement ou indirectement par le guide;

2° les dispositions du guide doivent décrire les mesures d'hygiène nécessaires pour satisfaire aux exigences de l'annexe, point I du présent arrêté. Ces mesures d'hygiène doivent tenir compte :

- des denrées alimentaires et des étapes de fabrication ou de mise dans le commerce qui tombent dans le champ d'application du guide;

- de tous les dangers possibles qui peuvent compromettre la sécurité et la salubrité de ces denrées alimentaires.

Un guide peut être élaboré en se référant au "Codex Alimentarius", volume A. Codes d'usage internationaux recommandés en matière d'hygiène. Principes généraux d'hygiène alimentaire, seconde révision (1985), de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture.

Art. 7. § 1. Pour qu'un guide puisse être approuvé par l'autorité compétente, la procédure suivante doit être suivie :

1° le requérant introduit auprès de l'autorité compétente une demande d'approbation accompagnée de deux exemplaires du guide;

2° l'autorité compétente vérifie si le guide satisfait aux critères de l'article 6 et soumet le guide à l'avis du Conseil supérieur d'hygiène si elle l'estime nécessaire. Le requérant communique toutes les informations complémentaires que l'autorité compétente ou le Conseil supérieur d'Hygiène estimerait nécessaires;

3° le guide est soumis à la Commission Consultative en matière de denrées alimentaires pour avis;

4° le requérant adapte le guide pour tenir compte des remarques formulées par l'autorité compétente

et de l'avis de la Commission Consultative en matière de denrées alimentaires et, le cas échéant, de l'avis du Conseil supérieur d'hygiène;

5° l'intitulé et les références du guide approuvé par l'autorité compétente, ainsi que les informations utiles permettant d'en obtenir un exemplaire, sont publiés au Moniteur belge.

§ 2. Le guide peut être réévalué à tout moment à l'initiative du requérant ou sur demande de l'autorité compétente conformément à la procédure du § 1er et selon les critères de l'article 6.

§ 3. Un guide européen publié au Journal officiel des Communautés européennes est censé être approuvé par l'autorité compétente.

Art. 8. § 1. Les fonctionnaires chargés de la surveillance effectuent les contrôles suivants dans les établissements :

1° ils vérifient s'il est satisfait aux exigences d'hygiène visées à l'article 3, 1° et 3°;

2° ils vérifient s'il est satisfait aux exigences visées à l'article 3, 2° et si les procédures de sécurité répondent aux exigences fixées à l'article 4.

Ils peuvent consulter et prendre en considération tout document, enregistrement et toute autre information qui leur sont communiqués par les responsables de l'établissement, et qui se rapportent à l'hygiène des denrées alimentaires, ainsi qu'aux procédures de sécurité.

§ 2. Si un établissement utilise un guide approuvé par l'autorité compétente, les fonctionnaires chargés de la surveillance vérifient dans quelle mesure ce guide est appliqué dans l'établissement pour satisfaire aux exigences en matière d'hygiène, visées à l'article 3, 3°.

§ 3. Les fonctionnaires chargés de la surveillance peuvent interdire l'utilisation des lieux, véhicules et objets réglementés par le présent arrêté si le non respect des dispositions du présent arrêté est susceptible de provoquer un danger pour la santé publique.

Cette interdiction est confirmée à l'intéressé par lettre recommandée.

Art. 9. Dans les cas, où selon le point I de l'annexe, une dérogation est possible, la dérogation peut être accordée aux établissements du secteur alimentaire concerné par le Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions, après avis du Conseil supérieur d'hygiène. Pour obtenir une dérogation, les représentants du secteur alimentaire concerné doivent fournir tous les éléments requis par l'autorité compétente et notamment les éléments démontrant que la dérogation n'affecte pas la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires.

Art. 10. Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont recherchées, poursuivies et punies conformément à 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.

Art. 11. L'arrêté royal du 11 octobre 1985 relatif à l'hygiène des locaux et des personnes dans le secteur alimentaire est abrogé.

Art. 12. Le présent arrêté entre en vigueur le jour de sa publication au Moniteur belge, à l'exception des dispositions visées à l'article 3, 2° qui entrent en vigueur 6 mois après la date de publication du présent arrêté au Moniteur belge.

Art. 13. Notre Ministre de la Santé publique et des Pensions est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 7 février 1997.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de la Santé publique et des Pensions,

M. COLLA

ANNEXE.

Art. N. Exigences d'hygiène, points critiques et modèle de documentation.

Préface.

1. Champs d'application des différentes sections du point I de cette annexe.

Le Chapitre 1er s'applique à tous les établissements, à l'exception de ceux qui sont couverts par le Chapitre 4.

Le Chapitre 2 s'applique à tous les locaux ou parties de locaux où des denrées alimentaires sont fabriquées, à l'exception des lieux couverts par le Chapitre 4.

Le Chapitre 3 s'applique à tous les établissements.

Le Chapitre 4 s'applique aux lieux suivants :

- les sites mobiles et/ou provisoires, tels que tentes marquises, étals, points de vente automobiles et

échoppes similaires utilisés pour le commerce ambulant ou les marchés,

- les locaux utilisés occasionnellement à des fins de restauration,
- les distributeurs automatiques,
- tous les endroits similaires, où des denrées alimentaires sont fabriquées et/ou mises dans le commerce.

Le Chapitre 5 s'applique aussi à tous les établissements où des denrées alimentaires sont mises dans le commerce.

Le Chapitre 6 s'applique aussi aux établissements de restauration tels que :

- hôtels, restaurants, cafés,
- snack-bars, friteries,
- établissements de restauration collective où des denrées alimentaires sont préparées, cuisinées ou conditionnées pour être consommées comme repas sur place ou à l'extérieur par des groupes homogènes de consommateurs, traiteurs,
- et les établissements semblables.

Le Chapitre 7 s'applique aussi aux distributeurs automatiques de denrées alimentaires.

(Le chapitre 8 s'applique au transport en vrac de certaines denrées alimentaires.

Le chapitre 9 s'applique aux établissements qui utilisent des oeufs en coquilles pour la fabrication d'autres denrées alimentaires, mais qui ne sont pas des fabricants d'ovoproduits au sens de l'arrêté royal du 31 décembre 1992 relatif à la production et à la mise dans le commerce des ovoproduits.) <AR 1997-12-22/79, art. 1, 002; En vigueur : 29-04-1998>

2. Définitions.

Dans le point I de cette annexe, il faut entendre par :

- au besoin : au besoin, aux fins de la sécurité et de la salubrité des denrées alimentaires;
- usage du tabac : le fait de fumer du tabac, des produits à base de tabac ou des produits similaires, de mâcher ou de priser du tabac;
- (eau potable : l'eau qui satisfait aux dispositions de 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 dans le commerce de denrées alimentaires.) <AR 2002-01-14/45, art. 9, 004; En vigueur : 01-01-2002>

Art. N1. I. Exigences d'hygiène dans les établissements du secteur alimentaire.

Art. 1N1. CHAPITRE 1. - Exigences générales d'hygiène relatives à l'infrastructure des locaux.

1.1. Par leur agencement, leur conception, leur construction et leurs dimensions, les locaux et les équipements des locaux doivent :

- a) pouvoir être entretenus, nettoyés et/ou désinfectés de manière convenable, y compris dans les espaces morts ou cachés;
- b) permettre de prévenir l'encrassement, le contact avec des matériaux toxiques, le déversement de particules ou de tout autre contaminant dans les denrées alimentaires et la formation de condensation et de moisissure indésirable sur les surfaces;
- c) permettre la mise en oeuvre de bonnes pratiques d'hygiène, et notamment prévenir toute contamination des denrées alimentaires par :
 - d'autres denrées alimentaires ou matières premières,
 - les équipements,
 - les matériaux,
 - l'eau,
 - l'air,
 - le personnel,
 - les sources de contamination extérieures telles les insectes, les rongeurs et autres animaux nuisibles;
- d) offrir, au besoin, des conditions contrôlées de température et d'humidité dans lesquelles les denrées alimentaires doivent être maintenues conformément à la réglementation, ou, en l'absence de dispositions réglementaires, afin d'assurer la sécurité et la salubrité de ces denrées alimentaires durant toutes les opérations.

1.2. Des lavabos judicieusement situés et signalisés, destinés au lavage des mains doivent être disponibles en nombre suffisant, et utilisés.

Les lavabos doivent :

- être maintenus en bon état de propreté;

- être équipés d'eau courante potable, chaude et froide;
- être équipés d'accessoires appropriés pour le nettoyage des mains;
- être équipés d'un système hygiénique pour le séchage des mains. L'installation de sèche-mains à pulsion d'air dans les locaux où sont manipulés des denrées alimentaires non emballées ou non protégées est interdit.

Au besoin, les dispositifs de lavage des denrées alimentaires doivent être séparés de ceux destinés au lavage des mains.

1.3. Des toilettes doivent être disponibles en nombre suffisant. Les toilettes doivent :

- être maintenues en permanence en bon état de propreté;
- être équipées d'une chasse d'eau et raccordées à un système d'évacuation efficace des eaux usées;
- disposer d'un lavabo installé dans ou aux abords immédiats de celles-ci.

Les toilettes ne peuvent pas communiquer directement avec les locaux.

1.4. Les locaux, y compris les toilettes et autres installations sanitaires, doivent être aérés ou ventilés. Les systèmes naturels ou mécaniques de ventilation ou d'aération doivent être adéquats et suffisants, notamment pour éviter la formation de condensation et les mauvaises odeurs. La ventilation ne peut pas constituer une source de contamination des denrées alimentaires. Tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre doit être évité. Les systèmes de ventilation doivent être conçus de manière à permettre d'accéder aisément aux filtres et aux autres pièces. Ces filtres et aux autres pièces doivent être régulièrement nettoyés ou remplacés.

1.5. Les locaux doivent avoir un éclairage naturel et/ou artificiel suffisant adapté aux activités.

1.6. Des systèmes hygiéniques d'évacuation des eaux usées, des eaux sanitaires et de tout autre effluent similaire doivent être disponibles et utilisés. Ils doivent être adéquats et suffisants pour faire face aux exigences et aux besoins.

Ils doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination des denrées alimentaires, à prévenir tout risque de reflux dans les locaux et à ne pas constituer une source d'odeurs indésirables.

1.7. Au besoin, des vestiaires séparés et autres équipements adéquats, permettant au personnel de revêtir les accessoires vestimentaires appropriés avant de pénétrer dans les locaux, doivent être disponibles en suffisance.

1.8. Au besoin, l'utilisation des locaux doit être réservée à la fabrication et/ou à la mise dans le commerce de denrées alimentaires.

Art. 2N1. CHAPITRE 2. - Exigences spécifiques d'hygiène relatives à l'infrastructure des locaux de fabrication et/ou zones de fabrication.

2.1. a) les revêtements de sol doivent être bien entretenus, en bon état, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter.

Ils doivent être constitués ou recouverts de matériaux durs, étanches, non absorbants, lavables et non toxiques, sauf dérogation si les responsables des établissements peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent. Au besoin, les sols doivent permettre une évacuation adéquate en surface des eaux usées et de toutes autres substances résiduelles;

b) les surfaces murales doivent être bien entretenues, en bon état, faciles à laver et, au besoin, à désinfecter. Elles doivent être constituées ou recouvertes de matériaux durs, étanches, non absorbants, lavables et non toxiques et une surface lisse jusqu'à une hauteur convenable pour les opérations, sauf dérogation si les responsables des établissements peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent;

c) les plafonds, faux-plafonds et autres équipements suspendus ou situés en hauteur, tel que la tuyauterie, doivent être conçus, construits, entretenus et nettoyés de manière à empêcher l'encrassement, la condensation, l'apparition de moisissures indésirables ou le déversement de particules ou de toutes autres substances contaminantes;

d) les fenêtres et autres ouvertures doivent être conçues de manière à prévenir l'encrassement. Celles qui peuvent donner sur l'environnement extérieur doivent, au besoin, être équipées d'écrans de protection contre les insectes et autres animaux nuisibles. Ces écrans doivent pouvoir être facilement enlevés pour le nettoyage. Lorsque l'ouverture des fenêtres peut entraîner une contamination des denrées alimentaires, les fenêtres doivent rester fermées et verrouillées pendant la fabrication;

e) les portes doivent être faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. Elles doivent être constituées ou recouvertes de matériaux lisses et non absorbants, sauf dérogation si les responsables des

établissements peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent;

f) les surfaces (y compris les surfaces des équipements) qui entrent en contact avec les aliments doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. Elles doivent être constituées ou recouvertes de matériaux lisses, non absorbants, lavables et non toxiques, sauf dérogation si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent.

2.2. Au besoin, des dispositifs et méthodes adéquats en vue du nettoyage et de la désinfection des locaux, des outils et des équipement de travail doivent être disponibles et utilisés. Ces dispositifs doivent être fabriqués dans des matériaux résistants à la corrosion, être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau chaude et froide, et au besoin potable.

2.3. Au besoin, des dispositifs adéquats de nettoyage des denrées alimentaires doivent être disponibles et utilisés.

Tout évier ou dispositif semblable de lavage des aliments doit disposer d'une alimentation adéquate en eau potable, chaude et/ou froide selon les besoins, et doivent être nettoyés régulièrement.

Art. 3N1. CHAPITRE 3. - Autres exigences générales d'hygiène.

3.1. Exigences générales d'hygiène dans les locaux et pour les équipements.

3.1.1. Les locaux et les équipements des locaux doivent être propres, en bon état d'entretien et ne pas constituer une source quelconque de contamination ou d'altération des denrées alimentaires. A cette fin, ils doivent être régulièrement nettoyés, et au besoin désinfectés, régulièrement.

3.1.2. Tous les ustensiles, installations, équipements et autres objets ou surfaces avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent être propres, en bon état d'entretien et :

a) ils doivent être construits, réalisés et entretenus de manière à ne pas constituer une source quelconque de contamination ou d'altération des denrées alimentaires;

b) à l'exception des conteneurs et emballages perdus, ils doivent être construits, réalisés et entretenus de manière à permettre un nettoyage approfondi et, au besoin, une désinfection, qui soient suffisants compte tenu des fins auxquelles ils sont destinés;

c) ils doivent être installés de manière à permettre un nettoyage convenable de la zone environnante;

d) ils doivent être convenablement nettoyés, et au besoin désinfectés, régulièrement et notamment à chaque fois qu'ils risquent de contaminer les denrées alimentaires.

3.1.3. Des méthodes adéquates doivent être mises au point et utilisées dans les établissements, et au besoin au voisinage de ceux-ci, pour assurer l'absence des insectes et autres animaux nuisibles dans les locaux.

3.1.4. La présence d'animaux domestiques est interdite dans les locaux.

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;

- aux chiens dressés ou en cours de dressage destinés à assister les handicapés de la vue et autres handicapés moteur dans leurs déplacements, dans les locaux de mise dans le commerce de denrées alimentaires uniquement. Le dresseur doit pouvoir fournir une attestation rédigée à cet effet.

3.1.5. L'usage du tabac est interdit dans les locaux. Il est cependant autorisé dans les locaux de consommation quand la réglementation ad hoc le prévoit.

3.2. Exigences générales d'hygiène applicables aux déchets alimentaires.

3.2.1. Des dispositions appropriées doivent être prises pour l'élimination et le stockage des déchets alimentaires et autres.

3.2.2. Les déchets alimentaires et autres ne doivent pas être entassés dans les locaux, sauf lorsque le bon fonctionnement de l'établissement l'exige et à condition qu'ils demeurent dans les locaux pendant une courte durée et qu'ils n'entraînent pas de contamination ou d'altération des denrées alimentaires.

3.2.3. Les déchets alimentaires et autres doivent être déposés dans des conteneurs clairement identifiables et dotés d'une fermeture, sauf dérogation si les responsables des établissements peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres types de conteneurs utilisés conviennent.

Les conteneurs pour déchets doivent être conçus de manière adéquate et bien entretenus. Au besoin, ils doivent être nettoyés et désinfectés régulièrement.

3.2.4. Les aires de stockage des déchets doivent être conçues et gérées de manière à être propres en permanence et à prévenir :

- la présence des insectes et autres animaux nuisibles;
- la contamination ou l'altération des denrées alimentaires, des approvisionnements en eau potable, des équipements et des locaux.

3.3. Exigences générales d'hygiène applicables à l'alimentation en eau.

3.3.1. Un approvisionnement suffisant en eau potable doit être assuré et utilisé. Cette eau potable doit être utilisée chaque fois que nécessaire pour éviter la contamination des denrées alimentaires.

3.3.2. Au besoin, seule de l'eau potable doit être utilisée comme ingrédient pour la fabrication de denrées alimentaires.

3.3.3. Lorsque de la glace est nécessaire, elle doit être fabriquée à partir d'eau potable. Cette glace doit être utilisée chaque fois que cela s'avère nécessaire pour éviter la contamination des denrées alimentaires. Elle doit être fabriquée, manipulée et stockée de manière à la protéger contre toute contamination.

3.3.4. La vapeur utilisée directement en contact avec les denrées alimentaires ne doit contenir aucune substance présentant un danger pour la santé ou susceptible de contaminer le produit.

3.3.5. L'eau non potable utilisée pour la production de vapeur, la réfrigération, la lutte contre l'incendie et à d'autres fins semblables sans rapport avec les denrées alimentaires doit circuler dans des réseaux séparés qui :

- sont clairement identifiables;
- sont sans raccordement avec les systèmes d'approvisionnement en eau potable ou sans possibilité de reflux dans ces systèmes.

A proximité immédiate de tout accessoire de prise d'eau non potable, doit être affiché de manière clairement visible et indélébile la mention "EAU NON POTABLE", ou toute inscription de même signification.

3.4. Exigences générales d'hygiène applicables au personnel et formation du personnel.

3.4.1. Dans les locaux, toute personne doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle et, au besoin, porter des vêtements de protection, un couvre-chef et des chaussures propres et adaptés. Tout comportement susceptible de contaminer les aliments doit être évité.

3.4.2. Lorsqu'il existe un risque de contamination directe ou indirecte des aliments, le responsable de l'établissement et/ou le fonctionnaire intervenant interdisent l'accès aux locaux à toute personne dont on sait ou dont on soupçonne qu'elle souffre d'une maladie ou d'une affection susceptible d'être transmise par les aliments ou souffrant, par exemple, de plaies infectées, d'infections ou lésions cutanées, de vomissements ou de diarrhée. L'accès des locaux peut à nouveau être autorisé si la personne infectée peut prouver au fonctionnaire intervenant qu'elle ne représente plus un risque de contamination directe ou indirecte des aliments, par exemple à l'aide d'une attestation médicale.

3.4.3. Les responsables des établissements doivent s'assurer que toute personne affectée à la fabrication et/ou à la mise dans le commerce de denrées alimentaires soit encadrée, dispose d'une formation en matière d'hygiène alimentaire en fonction de son travail et suive les instructions appropriées qui lui permettent d'appliquer les dispositions du présent arrêté.

3.5. Exigences générales d'hygiène applicables aux matières premières et aux denrées alimentaires.

3.5.1. Les établissements ne peuvent accepter aucun ingrédient ou matière première dont on sait, ou dont on a tout lieu de supposer qu'ils sont contaminés par des parasites, des micro-organismes pathogènes, par des substances toxiques, décomposées ou étrangères, ou par tout autre contaminant de manière telle qu'ils resteraient impropres à la consommation humaine après les opérations de triage, de préparation, de transformation ou toutes autres opérations effectuées dans les établissements.

3.5.2. Les matières premières et les ingrédients stockés dans l'établissement doivent être conservés dans des conditions adéquates permettant de les protéger contre toute contamination ou altération.

3.5.3. A toutes les étapes de la fabrication et de la mise dans le commerce, toutes les denrées alimentaires doivent être protégées contre toute contamination ou altération susceptible de les rendre inacceptables pour la consommation humaine ou dangereuses pour la santé. En particulier, les risques de transfert direct ou indirect de contaminants sur les denrées alimentaires doivent être évités.

3.5.4. Les matières premières, les ingrédients et toutes les denrées alimentaires qui constituent un milieu favorable au développement de micro-organismes pathogènes ou à la formation de toxines doivent être conservés à des températures qui sont prescrites par la réglementation ou qui, à défaut d'être réglementées, permettent d'assurer leur sécurité et leur salubrité. Sans préjudice d'autres dispositions réglementaires éventuelles et pour autant que la sécurité alimentaire soit assurée, il est

admis de les soustraire à ces températures pour des périodes de courte durée lorsque cela s'avère indispensable pour des questions pratiques de manutention lors de l'élaboration, du transport, du stockage, de l'exposition et du service des aliments.

3.5.5. Lorsque les denrées alimentaires doivent être conservées ou servies à basse température, elles doivent être réfrigérées aussitôt après le dernier stade de traitement thermique ou, en l'absence de traitement thermique, après le dernier stade de l'élaboration, à une température qui est prescrite par la réglementation ou qui, à défaut d'être réglementée, permet d'assurer leur sécurité et leur salubrité.

3.5.6. Lorsque les denrées alimentaires doivent être réchauffées, conservées ou servies chaudes, le réchauffement doit s'effectuer rapidement et elles doivent être maintenues en permanence à une température minimale de 65 °C.

3.5.7. Les substances dangereuses, toxiques et/ou non comestibles, y compris les aliments pour animaux, doivent faire l'objet d'un étiquetage approprié et être stockées dans des conteneurs sûrs et séparés.

3.6. Exigences générales d'hygiène applicables au transport.

3.6.1. Les réceptacles de véhicules, les conteneurs, les citernes ou autres dispositifs similaires 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 ou altération. Ils doivent être conçus et construits de manière à pouvoir être convenablement nettoyés et/ou désinfectés. Les surfaces en contact avec les aliments ne peuvent pas constituer une source quelconque de contamination ou d'altération de ceux-ci.

3.6.2. Ces réceptacles de véhicules, conteneurs, citernes ou autres dispositifs similaires doivent servir exclusivement au transport de denrées alimentaires si celles-ci peuvent être contaminées en cas de chargements d'autre nature.

Les denrées alimentaires en vrac à l'état liquide, sous forme de granulés ou en poudre doivent être transportées dans des réceptacles, conteneurs, citernes ou autres dispositifs similaires réservés au transport de denrées alimentaires.

Sur ces moyens de transport doit figurer la mention clairement visible, indélébile et inamovible "uniquement pour denrées alimentaires", ou toute autre mention de même signification.

3.6.3. Lorsque des réceptacles de véhicules, des conteneurs, des citernes ou d'autres dispositifs similaires sont utilisés pour transporter d'autres produits en plus des denrées alimentaires ou pour transporter différentes denrées alimentaires, en même temps, les produits doivent être, au besoin, bien séparés afin d'éviter tout risque de contamination ou d'altération des denrées alimentaires.

3.6.4. Lorsque des réceptacles de véhicules, des conteneurs, des citernes ou d'autres dispositifs similaires 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 consécutifs pour éviter tout risque de contamination ou d'altération des denrées alimentaires.

3.6.5. Les denrées alimentaires qui sont chargées dans des réceptacles de véhicules, des conteneurs, des citernes ou d'autres dispositifs similaires doivent être placées et protégées de manière à éviter les risques de contamination ou d'altération.

3.6.6. Les réceptacles de véhicules, les conteneurs, les citernes et autres dispositifs similaires servant au transport de denrées alimentaires doivent être conçus et équipés de manière telle que la température, à laquelle ces denrées alimentaires doivent être conservées durant le transport, soit maintenue et contrôlée.

Art. 4N1. CHAPITRE 4. - Exigences spécifiques d'hygiène applicables aux sites mobiles et/ou provisoires.

4.1. Les exigences du Chapitre 3 précédent doivent être respectées.

4.2. Ils doivent être installés, conçus, construits, nettoyés et entretenus de manière à éviter la contamination et l'altération des denrées alimentaires, et la présence d'insectes et autres animaux nuisibles.

4.3. Des installations appropriées pour assurer un niveau élevé de propreté personnelle doivent être disponibles et utilisées. Elles comprennent notamment des dispositifs pour le lavage et le séchage hygiénique des mains, des installations sanitaires hygiéniques et au besoin des vestiaires.

4.4. Les surfaces en contact avec les aliments doivent être propres, bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. Elles doivent être constituées ou recouvertes de matériaux lisses,

non absorbants, lavables et non toxiques, sauf dérogation si les responsables des établissements peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent.

4.5. Des dispositifs et méthodes adéquats pour le nettoyage et, au besoin, la désinfection des outils et équipements de travail doivent être disponibles et utilisés. Ces dispositifs doivent disposer d'une alimentation adéquate en eau chaude et/ou froide, et potable au besoin.

4.6. Des dispositifs et méthodes adéquats pour le nettoyage des denrées alimentaires et pour maintenir leur propreté doivent être disponibles et utilisés. Ces dispositifs doivent disposer d'une alimentation adéquate en eau potable, chaude et/ou froide selon les besoins.

4.7. Au besoin, des dispositifs adéquats permettant de maintenir les denrées alimentaires dans des conditions de température appropriée et permettant de contrôler ces conditions doivent être disponibles et utilisés.

Art. 5N1. CHAPITRE 5. - Exigences spécifiques d'hygiène dans les locaux de commerce.

5. 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.

Dans le cas du pain non-coupé et non-emballé et des produits non-emballés de la boulangerie fine, visés par 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 doivent être prises :

- a) ces produits doivent être exposés en vente dans des meubles protégés par des vitres à clapet, et au besoin équipés de pinces;
- b) sur les vitres doit figurer un avis indiquant la manière hygiénique avec laquelle les consommateurs sont priés de se servir;
- c) ces produits doivent être exposés en vente de façon qu'un responsable puisse veiller à ce qu'il n'y ait pas d'abus.

Art. 6N1. CHAPITRE 6. - Exigences spécifiques d'hygiène dans les établissements de restauration.

6.1. Afin de prévenir la contamination croisée, les établis, tables, appareils, ustensiles, récipients et tous autres objets ayant été en contact avec des denrées alimentaires crues ou contaminées, ne peuvent entrer en contact avec des denrées déjà traitées propres à la consommation humaine, à moins qu'ils n'aient été, au préalable, nettoyés et désinfectés efficacement.

6.2. Les déchets alimentaires provenant d'assiettes, de verres, de tasses ou de plats ayant été servis aux consommateurs ne peuvent être utilisés pour la consommation humaine.

6.3. Les ustensiles de cuisine, la vaisselle, les verres et les couverts doivent, au moment de leur utilisation être en parfait état de propreté et exempts de contaminants. Après usage, ils doivent être soigneusement nettoyés, lavés, au besoin désinfectés, et rincés efficacement à l'eau potable.

6.4. Les accessoires utilisés pour le nettoyage ou le séchage des ustensiles de cuisine, de la vaisselle, des verres et des couverts doivent être eux-mêmes nettoyés, et au besoin désinfectés, régulièrement. Au besoin, ils doivent être régulièrement renouvelés.

6.5. 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. Cet avis doit faire référence au présent arrêté.

6.6. Toute personne qui, même momentanément, entre en contact direct avec celles-ci doit observer les règles suivantes :

- a) les avant-bras et les mains doivent être en tout temps en parfait état de propreté et exempts de bijoux. Les ongles doivent être coupés courts, propres et exempts de vernis;
- b) les mains doivent être lavées et rincées au moyen d'eau potable et au moyen de savon liquide ou d'un autre produit de nettoyage et séchées ensuite avec des essuie-mains à n'utiliser qu'une seule fois ou tout autre moyen hygiénique de séchage :
 - à chaque reprise du travail;
 - après chaque utilisation des toilettes;
 - après manipulation d'objets ou de denrées alimentaires potentiellement contaminés;
 - après chaque manipulation où les mains peuvent être contaminées ou salies.

Cette disposition est aussi d'application en cas d'emploi de gants ou d'un quelconque instrument pour manipuler les denrées alimentaires;

c) les blessures aux mains, aux bras ou à la tête doivent être soignées pour éviter de contaminer les denrées alimentaires. Les blessures doivent être recouvertes d'un pansement occlusif qui, pour les mains et les avant-bras doit être imperméable à l'eau.

Art. 7N1. CHAPITRE 7. - Exigences spécifiques d'hygiène pour les distributeurs automatiques.

7.1. L'appareil doit être facilement démontable et il doit être nettoyé, et au besoin désinfecté, régulièrement.

7.2. Les denrées alimentaires non utilisées doivent être retirées à temps de l'appareil et de toute façon avant qu'elles ne soient contaminées ou altérées.

7.3. L'appareil doit être automatiquement bloqué lorsque la température à laquelle les denrées alimentaires doivent être conservées n'est plus respectée. L'appareil ne peut ensuite être réutilisé que si toutes les denrées alimentaires qu'il contient ont été retirées et rendues inutilisables pour la consommation.

7.4. L'appareil doit porter, à un endroit bien visible, le nom ou la raison sociale, l'adresse en Belgique et, le cas échéant, le numéro de téléphone de la personne ou de la société qui est responsable pour le bon fonctionnement et l'entretien de l'appareil.

Art. 8N1. <Inséré par AR 1997-12-22/79, art. 1, 002; En vigueur : 29-04-1998> CHAPITRE 8. - Exigences spécifiques d'hygiène pour le transport en vrac de certaines denrées alimentaires.

8.1. Par dérogation au 2^e paragraphe du point 3.6.2. du chapitre 3, le transport par navires de mer d'huiles ou de graisses liquides en vrac qui doivent être traitées, et qui sont destinées ou susceptibles de servir à l'alimentation humaine, est autorisé dans des réceptacles non exclusivement réservés au transport de denrées alimentaires, à condition que:

a) lorsque l'huile ou la graisse est transportée dans un réceptacle en acier inoxydable, ou dans un réceptacle revêtu d'une résine époxy ou d'un équivalent technique, la dernière cargaison transportée ait été une denrée alimentaire, ou une cargaison de la liste des cargaisons précédentes autorisées figurant au point IV.

b) lorsque l'huile ou la graisse est transportée dans un réceptacle en matériau autre que ceux visés au point a), les trois dernières cargaisons aient été des denrées alimentaires, ou des cargaisons de la liste de cargaisons précédentes autorisées figurant au point IV.

8.2. Par dérogation au 2^e paragraphe du point 3.6.2. du chapitre 3, le transport par navires de mer d'huiles ou de graisses liquides en vrac ne nécessitant plus aucun traitement et destinées à ou susceptibles de servir à l'alimentation humaine est autorisé dans des réceptacles non exclusivement réservés au transport des denrées alimentaires, à condition que:

a) le réceptacle soit en acier inoxydable ou revêtu d'une résine époxy ou d'un équivalent technique et que,

b) les trois dernières cargaisons transportées dans le réceptacle aient été des denrées alimentaires.

8.3. Le capitaine du navire de mer transportant des huiles ou graisses liquides en vrac destinées à ou susceptibles de servir à l'alimentation humaine doit conserver des preuves écrites précises de la nature des trois dernières cargaisons transportées dans les réceptacles concernés et de l'efficacité du procédé de nettoyage mis en œuvre entre ces cargaisons.

Lorsque la cargaison a été transbordée, outre les preuves visées ci-dessus, le capitaine du navire récepteur doit conserver des preuves écrites précises attestant que le transport précédent de l'huile ou de la graisse liquide en vrac a été conforme aux dispositions des points 8.1. et 8.2., et que le procédé de nettoyage employé entre les cargaisons sur le précédent navire a été efficacement mis en œuvre.

Sur demande, le capitaine du navire doit présenter les preuves écrites visées ci-dessus aux fonctionnaires chargés de la surveillance.

(8.4. Par dérogation au 2^e alinéa du point 3.6.2 du chapitre 3, le transport maritime en vrac du sucre brut qui n'est pas destiné à être consommé ni utilisé comme ingrédient sans avoir subi un raffinage complet et efficace est autorisé dans des réceptacles et/ou conteneurs/citernes non exclusivement réservés au transport de denrées alimentaires à condition que :

a) avant le chargement du sucre brut, les réceptacles et/ou conteneurs/citernes subissent un nettoyage efficace en vue d'enlever les résidus du chargement précédent ou toute autre impureté, et ils soient inspectés afin d'établir que ces résidus ont effectivement été enlevés. Cette étape de nettoyage est considérée comme point critique au sens de l'article 4, 1^o, b) du présent arrêté;

b) le dernier chargement avant le chargement de sucre brut n'ait pas été constitué de marchandises en vrac à l'état liquide;

c) le sucre brut soit soumis ultérieurement à un raffinage complet et efficace avant d'être jugé propre à la consommation humaine en tant que denrée alimentaire ou ingrédient alimentaire.

8.5. Le responsable du transport maritime du sucre brut doit conserver des pièces justificatives décrivant avec précision et exactitude la nature du dernier chargement, ainsi que le mode et l'efficacité du nettoyage des réceptacles et/ou conteneurs/citernes réalisé préalablement au transport du sucre brut.

Les pièces justificatives précitées doivent accompagner les marchandises à toutes les étapes de leur transport jusqu'à la raffinerie, qui conserve une copie de ces pièces. Les pièces justificatives doivent porter l'indication claire et indélébile " Ce produit doit subir un raffinage complet et efficace avant d'être utilisé aux fins de la consommation humaine ".

Sur demande, le responsable du transport du sucre brut et/ou du raffinage fournit les pièces justificatives précitées aux fonctionnaires chargés de la surveillance.) <AR 1998-07-14/61, art. 1, 003; En vigueur : 26-09-1998>

Art. 9N1. <Inséré par AR 1997-12-22/79, art. 1, 002; En vigueur : 29-04-1998> CHAPITRE 9. - Exigences spécifiques d'hygiène dans certains établissements qui utilisent des oeufs en coquille pour la fabrication d'autres denrées alimentaires.

9.1. Les oeufs utilisés doivent satisfaire aux dispositions du règlement (CEE) n°1907/90 du Conseil du 26 juin 1990 concernant certaines normes de commercialisation applicables aux oeufs et aux dispositions communautaires fixant les modalités d'application de ce règlement.

9.2. a) Seuls peuvent être utilisés des oeufs non incubés propres à la consommation humaine; leurs coquilles doivent être entièrement développées et ne pas présenter de défauts.

b) Par dérogation au point a), les oeufs fêlés peuvent être utilisés aux conditions suivantes:
- ils doivent être livrés directement par les centres d'emballage ou l'exploitation de production des oeufs,

- ils doivent être cassés aussi rapidement que possible et subir ensuite un traitement qui détruit la contamination biologique jusqu'à un niveau acceptable pour la sécurité des denrées alimentaires.

9.3. Les oeufs qui sont impropres à la consommation humaine doivent être enlevés et dénaturés immédiatement de manière à ne pas pouvoir être réutilisés pour la consommation humaine.

9.4. Si nécessaire, les manipulations relatives aux oeufs, par exemple le cassage, doivent être effectuées dans un local séparé des autres locaux de fabrication.

9.5. Si nécessaire, par exemple en cas de souillure, les oeufs doivent être nettoyés et désinfectés avant d'être transformés. Les opérations de nettoyage ou de désinfection doivent se dérouler de manière à éviter la contamination ou l'altération du contenu des oeufs. Les coquilles doivent être suffisamment sèches avant que les oeufs ne soient transformés, de manière notamment à éviter que des résidus d'eau de nettoyage ne souillent le contenu des oeufs.

9.6. Les oeufs autres que ceux de poule, de dinde et de pintade doivent être manipulés et transformés séparément. Les équipements qui ont été utilisés pour ces autres oeufs doivent être nettoyés et désinfectés avant de reprendre toute autre opération de fabrication.

9.7. Le cassage des oeufs, quelle que soit la méthode appliquée, doit être effectué de manière à éviter dans toute la mesure du possible la contamination du contenu des oeufs. A cet effet, le contenu des oeufs ne peut pas être obtenu par centrifugation ou écrasement des oeufs, ni par la centrifugation des coquilles vides pour en obtenir le restant des blancs d'oeufs. La présence de restes de coquilles ou de membranes dans le produit doit être limitée le plus possible et ne doit pas dépasser la quantité visée au point 9.9.

9.8. Si le contenu des oeufs n'est pas transformé immédiatement après le cassage, il doit être conservé soit à l'état surgelé à -18°C, soit à l'état congelé à -12°C maximum, soit à l'état réfrigéré à +4°C maximum. La durée de conservation à l'état réfrigéré ne doit pas dépasser quarante-huit heures.

9.9. Le contenu des oeufs après doit satisfaire aux critères suivants avant leur transformation:

a) critères microbiologique applicables en l'absence de traitement ultérieur de réduction et/ou de destruction de la contamination biologique, et applicables également dans les autres cas si nécessaire:

- Salmonelles: absence dans 25 grammes ou millilitres;
- Bactéries aérobies mésophiles : M = 106 dans 1 gramme ou 1 millilitre;
- Eschérichia Coli ou Coliformes thermotolérants: M = 104 dans 1 gramme ou 1 millilitre;
- Staphylococcus aureus: absence dans 1 gramme.

M étant la valeur limite du nombre de bactéries. Le résultat est considéré comme insatisfaisant si une ou plusieurs unités d'échantillonnage ont un nombre de bactéries égal ou supérieur à M.

b) Autres critères:

- afin de garantir que la matière première est exempte d'oeufs, la concentration en acide Béta-hydroxy-butyrique ne peut pas dépasser 10 milligrammes par kilogramme de matière sèche;

- la teneur en acide lactique ne doit pas dépasser 1.000 milligrammes par kilogramme de matière sèche;

- la teneur en acide succinique ne doit pas dépasser 25 milligrammes par kilogramme de matière sèche;

- la quantité de résidus de coquilles, de membranes d'oeufs et d'autres particules éventuelles ne doit pas dépasser 100 milligrammes par kilogramme.

Art. N2. II. Arbre de décision qui peut être appliqué pour déterminer les points critiques visés à l'article 4, 1°, b) du présent arrêté.

Appliquer l'arbre de décision suivant à chaque point de la fabrication ou de la mise dans le commerce de denrées alimentaires où des dangers ont été identifiés :

(Arbre non repris pour des raisons techniques. Voir M.B. 25-04-1997, p. 9950).

Art. N3. III. Modèle de documentation écrite visée à l'article 4, 4° du présent arrêté.

(Tableau non repris pour des raisons techniques. Voir M.B. 25-04-1997, p. 9950).

Art. N4. <Inséré par AR 1997-12-22/79, art. 1, 002; En vigueur : 29-07-1998> IV. Liste des cargaisons précédentes autorisées visées au point 8.1. et 8.2. du chapitre 8.

Substance	Numero CAS
Acide acetique (acide ethanoique, esprit de vinaigre, acide methane-carboxylique	64-19-7
Acetone - Propanone	67-64-1
Huiles acides et distillats d'acides gras obtenu a partir d'huiles vegetales et/ou de melanges de ces huiles, ainsi qu'a partir d'huiles et de graisses d'origine animale et marine.	
Hydroxyde d'ammonium (hydrate d'amminium; (solution d'ammoniaque)	1336-21-6
Huiles et graisses d'origine animale, marine et vegetale (sauf l'huile d'acajou et le tall oil brut)	
Cire d'abeilles	8012-89-3
Alcool benzylique (uniquement NF et reactifs purs)	100-51-6
Acetates de butyle (n-, sec-, ter-)	123-86-4
	105-46-4
	540-88-5
Chlorure de calcium	10043-52-4
Lignosulfonate de calcium	
Cire de candelilla	8006-44-8
Cire de carnauba (cire du Bresil)	8015-86-9
Cyclohexane (hexamethylene, hexanaphtene, hexahydrobenzene)	110-82-7
Cyclohexanol (hexahydrophenol)	108-93-0
Huile de soja epoxydee (teneur minimale en oxiranne 7 %	8013-07-8

Ethanol (alcool ethylique)	64-17-5
Acetate d'ethyle (ether acetique)	141-78-6
2-ethylhexane	104-76-7
Acides gras:	
Acide butyrique (acide n-butyrique, acide butanoique, acide ethacetique)	107-92-6
Acide valerique (acide n-pentanoique, acide valerianique)	109-52-4
Acide caproique (acide n-hexanoique)	142-62-1
Acide heptanoique (acide n-heptylique)	111-14-8
Acide caprylique (acide n-octanoique)	124-07-2
Acide nonanoique (acide perlagonique)	112-05-0
Acide desanoique (acide caprique)	334-48-5
Acide laurique (acide n-dodecanoique)	143-07-7
Acide laureoleique	4998-71-4
Acide myristique (acide n-tetradecanoique)	544-63-8
Acide myristolique (acide n-tetradecanoique)	544-64-9
Acide palmitique (acide n-hexadecanoique)	57-10-3
Acide palmitoleique (acide cis-9-hexadecenoique)	373-49-9
Acide stearique (acide octadecanoique)	57-11-4
Acide ricinoleique (cis 12-hydroxy octadec-9; acide d'huile de ricin)	141-22-0
Acide oleique (acide n-octadecenoique)	112-80-1
Acide linoleique (acide octadiene-9,12-oique)	60-33-3
Acide linolenique (acide octadecatriene-9,12,15-oique)	463-40-1
Acide arachidique (acide eicosanique)	506-30-9
Acide docosanoique (acide behenique)	112-85-6
Acide erucique (acide cis-docosene 13-oique)	112-86-7
Alcools gras - alcools naturels	
Alcool butylique (butane 1-ol)	71-36-3
Alcool hexylique (1-hexanol)	11-27-3
Alcool enanthylique (1-heptanol; alcool heptylique)	110-70-6
Alcool caprylique (octane-1-ol)	111-87-5
Alcool nonylique(nonane-1-ol;alcool perlargonique)	143-08-8
Alcool decylique (decane-1-ol)	112-301
Alcool laurylique (dodecane-1-ol)	112-53-8
Alcool tridecylique (tridecanol-1)	27458-92-0
Alcool myristylique (tetradecanol-1)	112-72-1
Alcool cetylique (hexadecane-1-ol;alcool n-hexadecylique; alcool ethalique)	36653-82-4
Alcool stearylique (octadecane-1-ol)	112-95-5
Alcool oleylique(octadecanol)	143-28-2
Alcool laurylmyristylique (melange C12-C14)	143-28-2
Alcool cetylstearylique (melange C16-C18)	

Esters d'acides gras - tous ester forme par la combinaison d'un des acides gras de la liste ci-dessus avec un des alcools gras de cette meme liste, comme par exemple le myristate de butyle, le palmitate d'oleyle et le stearate de cetyle

Acides gras - esters de methyle

Laurate de methyle(dodecanoate de methyle)	111-82-0
Palmitate de methyle (hexadecanoate de methyle)	112-39-0
Stearate de methyle (octadecanoate de methyle)	112-61-8
Oleate de methyle(octadecanoate de methyle)	112-62-9
Acide formique(acide methanoique)	64-18-6
Glycerine	56-81-5
Glycols	

Butanediol - (butane-1,3-diol;butane-1,4-diol; butane-2,3-diol;butylene-1,3-glycol;butylene-1,4- glycol; butylene-2,3-glycol)	107-88-0
	110-63-4
	513-85-9

Polypropylene glycol(poids moleculaire superieur a 400)	25322-69-4
--	------------

Propylene (propylene-1,2-glycol; propane-1,2-diol; dihydroxy-1,2-propane; monopropylene-glycol)	57-55-6
--	---------

Propylene-1,3-glycol (trimethylene-glycol; propane-1,3-diol)	504-63-2
---	----------

n-heptane	142-82-5
n-hexane (qualites techniques)	110-54-3
	64742-49-0

2-methylpropane-1-ol	78-83-1
Acetate d'isobutyle	110-19-0
Alcool isodecylque	25339-17-7
Alcool isononylique	27458-94-2
Alcool isoocetylque	26952-21-6
Alcool isopropylique	67-63-0
Limonene (dipentene)	138-86-3
Chlorure de magnesium	7786-30-3
Methanol (alcool methylique)	67-56-1
Methylethylcetone (2-butanone)	78-93-3
Methylisobutylcetone (4-methylpentane-2-one)	108-10-1
Oxyde de tert-butyle et de methyle (MTBE)	1634-04-4
Dioxyde de silicium	7631-86-9
Melasse (saccharose)	57-50-1
Cire de lignite	8002-53-7
Nonane	111-84-2
Paraffine (qualite alimentaire)	
Pentane	109-66-0
Acide phosphorique (acide orthophosphorique)	7664-38-2

Eau potable acceptable si la cargaison immediatement precedente figure sur la presente liste Hydroxyde de potassium(potasse caustique)

Hydroxyde de potassium(potasse caustique)	13010-58-3
Acetate de propyle	109-60-4
Hydroxyde de sodium (soude caustique)	1310-73-2
Sorbitol (d-glucitol; alcool hexahydrique)	50-70-4
Acide sulphurique	7664-93-9
Solution de nitrate d'ammonium et d'uree	

Lies de vin (vinasse, tartre brut, creme de
tartre, hydrogenotartrate de potassium,
bitartrate de potassium) 868-14-4

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 7 février 1997.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de la Santé publique et des Pensions,

M. COLLA