

22 DECEMBRE 2005
Arrêté royal relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

TITRE Ier. - Champ d'application et définitions.

CHAPITRE Ier. - Champ d'application.

Article 1. § 1er. Dans le titre II sont fixées les conditions générales d'hygiène dans le domaine des denrées alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire en complément au règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, à l'exclusion des approvisionnements visés au titre III.

§ 2. Le titre III fixe des prescriptions en matière d'hygiène pour l'approvisionnement direct par le producteur de petites quantités de produits primaires végétaux au consommateur final.

CHAPITRE II. - Définitions.

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

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

2° Le Ministre : le Ministre qui a la santé publique dans ses attributions;

3° organisation de producteurs : une organisation de producteurs dans le sens de l'article 11 du règlement (CE) n° 2200/96 du Conseil du 28 octobre 1996 portant organisation commune des marchés dans le secteur des fruits et légumes;

4° Résidus [¹ ...]¹ : nitrates et reliquats de produits phytopharmaceutiques, ainsi que leurs substances actives, leurs produits de métabolisation, de dégradation ou de réaction, présents comme contaminants sur et dans une denrée alimentaire;

5° [¹ Teneurs maximales autorisées : les teneurs maximales en résidus de pesticides et en nitrates fixées respectivement par le 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 et le Règlement (CE) n° 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.]¹

6° contrôle pré-récolte : un contrôle de résidus de certaines espèces maraîchères et fruitières, effectué avant la récolte, par une organisation de producteurs agréée, par un organisme agréé ou par l'Agence. Ce contrôle consiste 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;

7° lot de végétaux ou de produits végétaux : la 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.

Art. 3. Pour l'application du présent arrêté, les définitions visées à l'article 2 du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 précité sont d'application.

TITRE II. - Prescriptions générales d'hygiène dans le domaine des denrées alimentaires pour les exploitants du secteur alimentaire en complément au règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées

alimentaires.

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.

Art. 5. Sans préjudice des dispositions de l'annexe I, Partie A, III, du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 précité, les exploitants du secteur alimentaire qui élèvent des produits de la pêche tiennent un registre qui contient les informations suivantes :

1° pour les médicaments et les aliments médicamenteux administrés et autres traitements : l'identification du lot d'animaux, la dénomination exacte de la ou des substance(s), le numéro de prescription ou du document d'administration et de fourniture, la ou les quantités utilisées par substance, la date du traitement, le délai d'attente correspondant;

2° pour chaque envoi de produits de la pêche : l'indication de la date, de la nature, de la quantité et de la destination des produits de la pêche;

3° la mortalité constatée.

Section II. - Escargots.

Art. 6.^[1] Sans préjudice des dispositions de l'annexe Ire, partie A, III, du Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 précité, 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.]¹

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

Section Ire. - Dispositions générales sur la tenue de registres.

Art. 7.^[1] § 1er. Les exploitants du secteur alimentaire qui produisent ou récoltent des produits végétaux, tiennent des registres concernant l'utilisation de produits phytopharmaceutiques et de biocides, qui reprennent, sous forme structurée, les données suivantes :

1° Pour les produits phytopharmaceutiques

a) appliqués avant récolte : numéro de serre ou de parcelle, numéro de lot, culture, date de plantation, date de traitement, produit phytopharmaceutique utilisé (dénomination commerciale complète), dose par hectare, superficie traitée, date de récolte, date d'échantillonnage, résultat d'analyse;

b) appliqués après récolte : numéro de l'unité de stockage (loge,), numéro de lot, culture, date de traitement, produit phytopharmaceutique utilisé (dénomination commerciale complète), dose par tonne, quantité traitée, date de commercialisation, date d'échantillonnage, résultat d'analyse.

2° Pour les biocides : type d'équipement traité (machines, caisses-palettes et autres récipients, unité de stockage, véhicules, infrastructures,), date de traitement, biocide utilisé (dénomination commerciale complète), concentration et quantité appliquée.

§ 2. Les parcelles sur lesquelles, ou les serres et unités de stockage dans lesquelles les cultures et produits récoltés sont présents doivent être identifiés au moyen d'un numéro unique.

§ 3. Au cas où plusieurs lots de végétaux ou de produits végétaux sont présents sur une parcelle, dans une serre ou dans une infrastructure de stockage, ils sont distingués dans le registre visé au § 1er au moyen d'un numéro de lot.

§ 4. Les registres visés au § 1er et à l'article 16, § 1er doivent être complétés dans les sept jours suivant l'utilisation des produits concernés.]¹

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

Art. 8. Les lots de certains légumes de serre ou fruits des espèces fixées par le Ministre doivent, dans le cadre de l'autocontrôle, être soumis au contrôle pré-récolte.

Le contrôle pré-récolte peut, selon le choix du producteur, être effectué par une organisation de producteurs agréée, par tout autre organisme agréé ou par l'Agence.

Art. 9. § 1er. Le numéro d'identification des serres doit être indiqué de façon indélébile sur l'une des portes d'entrée de celles-ci.

§ 2. Dans le registre visé à l'article 7, § 1er, un plan de situation des parcelles et/ou des serres concernées doit être repris, avec mention des numéros d'identification respectifs.

Art. 10. § 1er. Afin de pouvoir être agréée par l'Agence pour effectuer les contrôles de pré-récolte chez ses propres membres ou pour les faire effectuer entièrement ou partiellement par un tiers, l'organisation de producteurs ou tout autre organisme doit satisfaire aux conditions suivantes :

1° introduire à cette fin auprès de l'Agence une demande appuyée par toutes les pièces justificatives nécessaires, décrivant notamment :

- a) son organisation et, pour les organisations de producteurs, la liste des membres;
- b) l'identité d'une personne physique, désignée par l'organisation de producteurs ou l'organisme pour le suivi des contrôles pré-récolte;
- c) l'identité des personnes qui seront chargées de l'exécution des prises d'échantillons;
- d) pour les organisations de producteurs, le cas échéant, les tâches relatives à l'exécution des contrôles pré-récolte qui seront confiées à un tiers. Dans ce cas, une copie d'une convention conclue avec ce tiers doit être ajoutée à la demande, stipulant expressément ces tâches, l'identité des personnes chargées de leur exécution et le fait que ce tiers est soumis aux mêmes conditions et contrôles que l'organisation de producteurs.

2° s'engager à respecter, pour tous les lots des espèces visées à l'article 8, les prescriptions de l'article 13, §§ 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 produits phytopharmaceutiques dans et sur certaines espèces maraîchères et fruitières.

3° s'engager à avertir immédiatement l'Agence des résultats d'analyse des lots pour lesquels une ou plusieurs teneurs maximales autorisées sont dépassées ainsi que des mesures imposées.

§ 2. L'Agence peut retirer l'agrément d'une organisation de producteurs ou d'un organisme si des infractions aux dispositions du présent arrêté sont constatées ou si les conditions visées au § 1er ne sont plus respectées.

[Art. 11.](#) § 1er. L'Agence peut réclamer tant aux organisations de producteurs, aux organismes, qu'aux producteurs, toutes les informations utiles relatives aux contrôles pré-récolte.

§ 2. Toute organisation de producteurs ou tout autre organisme agréés notifie immédiatement et spontanément à l'Agence l'identification de tout lot des espèces qui n'a pas reçu l'autorisation d'être mis dans le commerce ou pour lequel les mesures imposées n'ont pas été respectées, ainsi que le numéro d'enregistrement du producteur concerné.

[Art. 12.](#) Il est interdit de commercialiser des lots des espèces devisées à l'article 8 :

1° sans avoir obtenu l'autorisation de récolter de la part d'une organisation de producteurs agréée, d'un organisme agréé ou de l'Agence;

2° sans avoir respecté les mesures visées à l'article 13, §§ 4 et 5, imposées par une organisation de producteurs agréée, par un organisme agréé ou par l'Agence.

[Art. 13.](#) § 1er. En vue de l'exécution du contrôle pré-récolte, la récolte de chaque lot des espèces visées à l'article 8, doit être notifiée au préalable, comme suit :

a) les exploitants du secteur alimentaire qui ne sont pas affiliés à une organisation de producteurs agréée conformément à l'article 10, avertissent un organisme agréé conformément à l'article 10, de la date prévue de récolte, selon les prescriptions fixées par celui-ci;

b) les exploitants qui font exécuter les contrôles pré-récolte par l'Agence, avertissent celle-ci au moins dix jours avant la date prévue de récolte par écrit;

c) les exploitants du secteur alimentaire affiliés à une organisation de producteurs agréée conformément à l'article 10, avertissent celle-ci de la date prévue de récolte selon les prescriptions fixées par cette organisation de producteurs.

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

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

§ 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, soit par l'organisation de producteurs agréée à laquelle il est affilié, soit par un organisme agréé ou par l'Agence.

§ 5. Si la teneur en résidus ne dépasse pas la teneur maximale autorisée, la récolte est immédiatement autorisée.

Pour une teneur en résidus comprise entre la teneur maximale autorisée et le double de ce maximum :

- quand il s'agit d'un résidu dont la teneur diminue normalement suffisamment avec l'accroissement de la culture, un délai supplémentaire d'attente avant récolte, fixé par l'Agence en tenant compte de l'accroissement attendu de la culture, est imposé;

quand il s'agit d'un résidu dont la teneur ne diminue pas ou pas suffisamment avec l'accroissement de la culture, un nouveau contrôle pré-récolte est imposé.

A partir d'une teneur en résidus supérieure ou égale au double de la teneur maximale autorisée, un nouveau contrôle de pré-récolte est toujours imposé.

CHAPITRE III. - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire (sauf lorsque l'annexe Ire du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 précité est applicable).

Art. 14. Les exploitants du secteur alimentaire (sauf lorsque l'annexe Ier du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 précité est applicable) doivent respecter les dispositions d'hygiène pertinentes de l'annexe Ire.

TITRE III. - Dispositions concernant l'approvisionnement direct par le producteur du consommateur final, en petites quantités de produits primaires végétaux.

Art. 15. Par petites quantités, il faut entendre :

- le rendement annuel provenant d'une surface de 50 ares de pommes de terre, et/ou
- le rendement annuel provenant d'une surface de 10 ares par espèce de légume ou de fruit cultivée avec un maximum de 50 ares au total.

Art. 16. § 1er. Le producteur qui approvisionne directement le consommateur final en petites quantités de produits primaires végétaux, doit tenir un registre concernant l'utilisation de produits phytopharmaceutiques et de biocides qui reprend les données suivantes : culture, date de plantation, date de traitement, pesticide utilisé (dénomination complète), dose par hectare, superficie traitée.

§ 2. Si un échantillon a été pris, le résultat d'analyse doit également être noté dans le registre visé au § 1er.

Art. 17. Les petites quantités de produits primaires végétaux que le producteur livre directement au consommateur final, doivent satisfaire aux prescriptions d'hygiène reprises à l'annexe Ire, partie A, II, 5, du règlement (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 précité.

TITRE IV. - Dispositions modificatives.

Art. 18. L'article 7 de l'arrêté royal du 10 août 1998 établissant certaines conditions pour la qualification sanitaire des volailles, est remplacé comme suit :

" Art. 7. § 1er. Le responsable tient un registre d'exploitation où doivent être mentionnées, par bande de production, les données suivant la liste en annexe I. Ce registre est conservé durant au moins cinq ans.

§ 2. Le Ministre peut modifier l'annexe Ire. "

Art. 19. L'annexe Ire du même arrêté est remplacée par l'annexe III du présent arrêté.

TITRE V. - Dispositions abrogatoires.

Art. 20. Sont abrogés :

1° l'arrêté royal du 7 février 1997 relatif à l'hygiène générale des denrées alimentaires, modifié par les arrêtés royaux des 22 décembre 1997, 14 juillet 1998, 14 janvier 2002 et 3 juin 2004;

2° l'arrêté royal du 16 janvier 1998 portant des mesures complémentaires relatives au contrôle sur la présence de nitrates et de résidus de produits phytopharmaceutiques dans et sur certaines espèces maraîchères et fruitières;

TITRE VI. - Dispositions finales.

Art. 21. Le présent arrêté entre en vigueur le 1er janvier 2006.

Art. 22. Notre Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 22 décembre 2005.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,

R. DEMOTTE

ANNEXES.

Art. N1. Annexe I. - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire (sauf lorsque l'annexe Ire du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 précité est applicable).

CHAPITRE I. - Exigences générales pour les locaux d'exploitation (autres que ceux mentionnés au chapitre III) où sont manipulées des denrées alimentaires

1. L'installation de sèche-main à pulsion d'air dans les locaux où sont manipulées des denrées alimentaires non emballées ou non protégées est interdite.

2. Le personnel doit disposer de commodités pour le lavage des mains, équipées de robinets conçus de façon à empêcher la propagation de la saleté. Il doit y avoir suffisamment de lavabos à proximité des toilettes.

3. [¹ Les biocides, visés à l'arrêté royal du 22 mai 2003 concernant la mise sur le marché et l'utilisation des produits biocides, à l'exception des biocides visés à l'article 79 de cet arrêté, 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.]¹

4. Les pesticides, insecticides et autres substances plus ou moins toxiques doivent être entreposés dans des locaux ou des armoires fermant à clé. L'utilisation de ces produits ne peut pas comporter de risque de pollution des denrées alimentaires. Ils doivent être utilisés selon les prescriptions du producteur.

5. 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.

6. 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

1. Le distributeur automatique 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.

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 de l'appareil ou par une méthode équivalente acceptée par l'Agence. L'appareil ne peut ensuite être réutilisé que si toutes les denrées alimentaires qu'il contient en ont été retirées et rendues inutilisables pour la consommation humaine.

CHAPITRE III. - Transport

Exigences spécifiques d'hygiène pour le transport en vrac de certaines denrées alimentaires

1. Par dérogation au point 4, du chapitre IV, de l'annexe II, du règlement (CE) N° 852/2004

du 29 avril 2004 précité, le transport par navires 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 à l'annexe II;

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 à l'annexe II.

2. Par dérogation au point 4, du chapitre IV, de l'annexe II, du règlement (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 précité, le transport par navires d'huiles ou de graisses liquides en vrac ne nécessitant plus aucun traitement et destinées à ou susceptibles de servir à la consommation 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.

3. Le capitaine du navire 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 oeuvre 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 1. et 2., et que le procédé de nettoyage employé entre les cargaisons sur le précédent navire a été efficacement mis en oeuvre.

Sur demande, le capitaine du navire doit présenter les preuves écrites visées ci-dessus aux personnes chargées du contrôle par l'Agence.

4. Par dérogation au point 4, du chapitre IV, de l'annexe II, du règlement (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 précité, 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 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 5, 2., b) du règlement (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 précité;

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.

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 personnes chargées du contrôle par l'Agence.

CHAPITRE IV. - Déchets alimentaires

En restauration, 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.

CHAPITRE V. - Hygiène personnelle

[² 1.1. 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.

1.1.1. 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.

1.1.2. 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.

1.1.3. Le certificat doit être présenté aux personnes chargées du contrôle à leur demande.]²

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. [¹ ...]¹

CHAPITRE VI. - 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;**
- [¹ **pour les chiens nécessaires à l'accompagnement des personnes handicapées, uniquement dans les locaux accessibles au public.**]¹

2. [³ **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 à coeur de minimum 60 ° C.**]³

3. 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) sur les vitres doit figurer un avis indiquant la manière hygiénique avec laquelle les consommateurs sont priés de se servir;
- iii) ces produits doivent être exposés en vente de façon qu'un responsable puisse veiller à ce qu'il n'y ait pas d'abus.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,

R. DEMOTTE