

Je produis et transforme des denrées alimentaires

➤ Les locaux

Les locaux doivent être propres et en bon état d'entretien. Afin de limiter les contaminations, les locaux doivent être conçus de manière à faciliter leur entretien.

Ils doivent :

- pouvoir être nettoyés et/ou désinfectés afin de prévenir ou réduire la contamination par l'air, et offrir un espace de travail suffisant pour assurer l'hygiène des opérations ;
- permettre la prévention de l'encrassement, le contact avec des matériaux toxiques, le déversement de particules dans les denrées alimentaires, la formation de condensation et de moisissures ;
- permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène avec la prévention de la contamination (par exemple lutte contre les nuisibles) ;
- permettre au besoin la régulation de la température adéquate pour la manutention et l'entreposage des denrées alimentaires et disposer d'un système de vérification et d'enregistrement si nécessaire ;
- comporter un nombre de toilettes suffisants, ne devant pas donner sur les locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires ;
- disposer de lavabos destinés uniquement au lavage des mains et permettant un nettoyage hygiénique des mains ;
- comporter une ventilation adéquate, en évitant les flux d'air contaminés vers la zone propre. Les filtres doivent être régulièrement nettoyés ou changés ;
- posséder un éclairage suffisant ;
- prévoir des évacuations d'eau conçues de manière à limiter les risques de contaminations ;
- prévoir des vestiaires pour le personnel permettant la séparation des habits de ville de la tenue de travail et ainsi éviter la contamination ;
- permettre la séparation des produits utilisés pour le nettoyage et la désinfection des zones de manutention.

-

➤ Locaux avec denrées alimentaires

Ils doivent :

- être entretenus et pouvoir être facilement désinfectés et nettoyés, par exemple grâce à l'utilisation de matériaux lisses, étanches, lavables et non toxiques. Cela est valable pour les surfaces, sols, murs, fenêtres, portes ;
- être construits de manière à empêcher l'encrassement et la condensation concernant les plafonds ;
- posséder des dispositifs adéquats pour les procédures de nettoyages, avec une alimentation en eau chaude et froide ;
- posséder des dispositifs spécifiques au lavage des denrées alimentaires avec une alimentation en eau chaude et froide.

➤ Les équipements en contact avec les denrées alimentaires

Ils doivent :

- être nettoyés et désinfectés régulièrement de manière à limiter le risque de contamination ;
- être construits, réalisés et entretenus de façon à réduire au maximum les risques de contamination. Il faut qu'ils soient tenus propres excepté pour les conteneurs et emballages perdus ;
- être installés de manière à permettre un nettoyage efficace des équipements et de la zone environnante ;
- si besoin, être munis d'un dispositif de contrôle garantissant la réalisation des objectifs du règlement ;
- s'il est nécessaire pour empêcher la corrosion des équipements et des récipients d'utiliser des additifs chimiques, ils doivent l'être conformément aux bonnes pratiques.

➤ Déchets alimentaires

Ils doivent :

- être retirés rapidement des locaux où se trouvent les denrées alimentaires pour éviter leur accumulation ;
- être déposés dans des conteneurs possédant une fermeture à moins d'être en capacité qu'une autre solution convienne. Ces conteneurs doivent être faciles d'entretien et, au besoin, désinfectés ;
- être éliminés de manière hygiénique et en respectant l'environnement.

De plus, les aires de stockage des déchets doivent rester propre et être exemptes d'animaux et parasites.

➤ Alimentation en eau

L'alimentation en eau potable doit être présente et en quantité suffisante.

Cas particuliers

- produits de la pêche entiers : l'utilisation d'eau propre est possible ;
- mollusques et bivalves vivants, échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins : utilisation d'eau de mer propre possible ;
- lavage extérieur : utilisation d'eau propre possible ;
- lutte contre les incendies, production de vapeur, production de froid : doit circuler dans un système séparé et signalé. L'eau non potable ne doit pas être raccordée aux systèmes d'eau potable ni pouvoir refluer dans ces systèmes.

L'eau sous forme de glace ou de vapeur, ou utilisée pour le refroidissement, au contact des denrées alimentaires ne doit pas être source de contamination. L'eau recyclée utilisée dans la transformation ou en tant qu'ingrédient doit satisfaire aux normes fixées pour l'eau potable, et ne doit pas compromettre la salubrité des aliments.

➤ Hygiène personnelle

Le personnel travaillant dans une zone de manutention de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle et porter une tenue propre et adaptée. Toutes personnes atteintes de maladies pouvant être source de contamination ne doivent être autorisées à manipuler les denrées, par exemple dans le cas de plaies infectées, de lésions cutanées ou diarrhée.

➤ Denrées alimentaires

L'exploitant du secteur alimentaire ne doit pas accepter d'ingrédient ou matière première autre que des animaux vivants, ou matériau participant à la transformation des produits dès lors qu'il y a contamination ou suspicion de contamination.

Les matières premières et tous les ingrédients entreposés dans une entreprise du secteur alimentaire doivent être conservés dans des conditions adéquates pour éviter la détérioration et la contamination.

À toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, les denrées alimentaires doivent être protégées contre toute contamination susceptible de les rendre impropres à la consommation humaine, dangereuses pour la santé ou contaminées de manière telle qu'elles ne pourraient être raisonnablement considérées comme pouvant être consommées en l'état.

Des méthodes adéquates doivent être mises au point pour lutter contre les organismes nuisibles. Des méthodes adéquates doivent également être mises au point pour empêcher les animaux domestiques d'avoir accès aux endroits où des aliments sont préparés, traités ou entreposés (ou, lorsque l'autorité compétente l'autorise dans des cas particuliers, pour éviter que cet accès n'entraîne de contamination).

Les matières premières, les ingrédients, les produits semi-finis et les produits finis susceptibles de favoriser la reproduction de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines ne doivent pas être conservés à des températures qui pourraient entraîner un risque pour la santé. La chaîne du froid ne doit pas être interrompue. Toutefois, il est admis de les soustraire à ces températures pour des périodes de courte durée à des fins pratiques de manutention lors de l'élaboration, du transport, de l'entreposage, de l'exposition et du service des denrées alimentaires, à condition que cela n'entraîne pas de risque pour la santé.

Les exploitations du secteur alimentaire procédant à la fabrication, à la manipulation et au conditionnement de produits transformés doivent disposer de locaux adéquats suffisamment vastes pour l'entreposage séparé des matières premières, d'une part, et des produits transformés, d'autre part, et disposer d'un espace d'entreposage réfrigéré suffisant.

Lorsque les denrées alimentaires doivent être conservées ou servies à basse température, elles doivent être réfrigérées dès que possible après le stade de traitement thermique ou, en l'absence d'un tel traitement, après le dernier stade de l'élaboration, à une température n'entraînant pas de risque pour la santé.

La décongélation des denrées alimentaires doit être effectuée de manière à réduire au maximum le risque de développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines dans les denrées alimentaires. Pendant la décongélation, les denrées alimentaires doivent être soumises à des températures qui n'entraînent pas de risque pour la santé. Tout

liquide résultant de la décongélation susceptible de présenter un risque pour la santé est évacué d'une manière appropriée. Après leur décongélation, les denrées alimentaires doivent être manipulées de manière à réduire au maximum le risque de développement de microorganismes pathogènes ou la formation de toxines.

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

➤ Conditionnement et emballage des denrées alimentaires

Les matériaux utilisés ne doivent pas être source de contamination.

Les conditionnements doivent être entreposés sans risque d'exposition à des contaminations.

Les conditionnements ou l'emballage doivent être réalisés de manière à éviter la contamination. Si des boîtes ou bocaux sont utilisés, leur propreté doit être assurée. Dans le cas où les conditionnements ou emballages sont réutilisables, ils doivent être faciles à nettoyer et désinfecter.

➤ Traitement thermiques des denrées alimentaires

Dans le cas de denrées qui sont dans des récipients hermétiquement fermés ;

Le traitement thermique doit :

- être appliqué à une température et durant un laps de temps donnés ;
- empêcher la contamination ;
- atteindre son objectif et être vérifié aux niveaux de ses différents paramètres (temps, température, pression, microbiologie) ;
- satisfaire aux normes internationales par exemple : la stérilisation, la pasteurisation, etc.

[Consulter la fiche pratique sur la conservation.](#)

➤ La formation du personnel

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller :

- à ce que les manutentionnaires aient une formation adéquate en hygiène alimentaire ;
- à ce que les responsables de la mise en place de méthodes basées sur les principes de l'HACCP ou de la mise en œuvre de guides aient eu une formation concernant les principes de l'HACCP ;
- au respect du droit national concernant la formation du personnel du secteur alimentaire.