

**MINISTERE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ELEVAGE**

ARRETE N° /2022

**Relatif aux conditions d'hygiène applicables aux denrées alimentaires
d'origine végétale destinées à l'exportation**

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ELEVAGE

- Vu la constitution,
- Vu la loi 2017-048 du 08 février 2018 régissant la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et des alimentations animales ;
- Vu le décret N° 2018-592 du 28 juin 2018 régissant les contrôles sanitaires officiels des denrées alimentaires d'origine végétale
- Vu le décret N°2018- 593 du 28 juin 2018 fixant les règles générales d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine végétale.
- Vu l'arrêté N° du relatif aux procédures applicables aux contrôles officiels des denrées alimentaires d'origine végétale destinées à l'exportation et des établissements de traitement et ou de transformation desdites denrées alimentaires.
- Vu l'arrêté N° du fixant les conditions de désignation des laboratoires d'analyses officiels des végétaux, des produits végétaux et des denrées alimentaires d'origine végétale.
- Vu le décret n°2019-1407 du 19 juillet 2019 portant nomination du Premier Ministre, Chef du Gouvernement ;
- Vu le décret n°2021-822 du 15 août 2021 modifié et complété par les décrets n°2021-845 du 20 août 2021 et n°2022-400 portant nomination des membres du gouvernement ;
- Vu le décret n°2021-890 du 08 septembre 2021 fixant les attributions du Ministère de l'Agriculture et de l'Élevage ;

Sur proposition de la Direction de la Protection des Végétaux

ARRETE :

CHAPITRE PREMIER:

DISPOSITIONS GENERALES

Article 1: Le présent arrêté fixe les règles d'hygiène spécifiques applicables aux denrées alimentaires d'origine végétale, destinées à l'exportation, à l'intention des exploitants du secteur alimentaire en tenant particulièrement compte des principes suivants:

- a. la responsabilité première en matière de sécurité sanitaire des denrées alimentaires traitées dans leur établissement incombe à l'exploitant du secteur alimentaire;
- b. il est nécessaire de garantir la sécurité sanitaire des denrées alimentaires à toutes les étapes de la chaîne alimentaire depuis la production primaire;
- c. il importe, pour les denrées alimentaires qui ne peuvent pas être entreposées à température ambiante de manière sûre, en particulier les produits alimentaires congelés, de maintenir la chaîne du froid;
- d. l'application généralisée de procédures fondées sur les principes HACCP, associés à la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, devraient renforcer la responsabilité des exploitants du secteur alimentaire;
- e. les guides de bonnes pratiques constituent un outil précieux, qui aide les exploitants du secteur alimentaire à respecter les règles d'hygiène alimentaire à toutes les étapes de la chaîne alimentaire et à appliquer les principes HACCP;
- f. il est nécessaire de fixer des critères microbiologiques et des exigences en matière de contrôle de la température fondés sur une évaluation scientifique des risques;
- g. Le présent arrêté s'applique à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires d'origine animale destinées à l'exportation.

Article 2: Quelques définitions sont ajoutées au présent arrêté en complément de celles qui sont intégrées dans la loi sur la sécurité sanitaire des aliments:

- «équivalent»: en ce qui concerne des systèmes différents, capable de réaliser des objectifs identiques;
- «contamination»: la présence ou l'introduction d'un danger;
- «conteneur hermétiquement clos»: conteneur conçu et prévu pour offrir une barrière à l'intrusion de dangers;
- «produits non transformés»: les denrées alimentaires n'ayant pas subi de transformation et qui comprennent les produits qui ont été divisés, séparés, tranchés, découpés, désossés, hachés, dépouillés, broyés, coupés, nettoyés, taillés, décortiqués, moulus, réfrigérés, congelés, surgelés ou décongelés;
- «produits transformés»: les denrées alimentaires résultant de la transformation de produits non transformés. Ces produits peuvent contenir des substances qui sont nécessaires à leur fabrication ou pour leur conférer des caractéristiques spécifiques.
- Aux annexes du présent arrêté, les termes et expressions «au besoin», «en cas de besoin», «le cas échéant», «si nécessaire», «là où cela est nécessaire», «adéquat» et «suffisant» signifient respectivement au besoin, en cas de besoin, etc., pour atteindre les objectifs du présent arrêté.

CHAPITRE II:

OBLIGATIONS DES EXPLOITANTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE TRAITANT DES DENREES ALIMENTAIRES D'ORIGINE VEGETALE.

Article 3: Les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires d'origine végétale sous leur responsabilité soient conformes aux exigences pertinentes en matière d'hygiène fixées par le présent arrêté.

Article 4: Les exploitants du secteur alimentaire effectuant une production primaire et les opérations connexes énumérées à l'annexe I se conforment aux règles générales d'hygiène contenues dans la partie A de l'annexe I et à toute exigence spécifique prévue par l'arrêté fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine végétale destinés à l'exportation.

Article 5 : Les exploitants du secteur alimentaire opérant à n'importe quel stade de la chaîne de production, de la transformation et de la distribution de denrées alimentaires d'origine végétale après ceux auxquels s'applique l'article 4 se conforment aux règles générales d'hygiène figurant à l'annexe II et à toute exigence spécifique prévue par l'arrêté fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine végétale destinées à l'exportation.

Article 6 : Les exploitants du secteur alimentaire prennent, le cas échéant, les mesures d'hygiène spécifiques suivantes:

- a. respect des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires d'origine végétale;
- b. respect de la réglementation sur les substances prohibées, les limites maximales des résidus de pesticides, les teneurs maximales d'autres contaminants chimiques tels que les mycotoxines et les métaux lourds ainsi que les allergènes, et
- c. respect vis-à-vis de risques physiques tels que des corps étrangers
- d. procédures nécessaires pour atteindre les objectifs fixés afin que le présent arrêté atteigne son but;
- e. éventuellement respect des exigences en matière de contrôle de la température applicables aux denrées alimentaires et
- f. le maintien de la chaîne du froid;
- g. prélèvement d'échantillons et analyses (autocontrôles).

Article 7: En cas de suspicion de contamination croisée par des allergènes, des mesures préventives sont à mettre en œuvre. Les équipements, les réceptacles de véhicules et/ou les conteneurs utilisés pour la récolte, le transport ou l'entreposage de l'une des substances ou de l'un des produits provoquant des allergies ou des intolérances, ne peuvent pas être utilisés pour la récolte, le transport ou l'entreposage de denrées alimentaires ne contenant pas la substance ou le produit en question, à moins que les équipements, les réceptacles de véhicules et/ou les conteneurs n'aient été nettoyés et contrôlés au moins pour vérifier l'absence de débris visibles de cette substance ou de ce produit.»

Article 8 : Les allergènes majeurs qui font l'objet de mesures préventives sont listées dans l'annexe 3.

Annexe 9 : Les méthodes d'échantillonnage ou d'analyse sont traités dans un arrêté à part.

Article 10 : Sont présentés dans l'Annexe IV du présent Arrêté, les étapes à suivre dans le cadre de la mise en œuvre des prérequis avant la mise en place du Plan HACCP.

Article 11 : Les exploitants du secteur alimentaire utilisent les guides prévus à l'article 12 pour les aider à remplir les obligations qui leur incombent au titre du présent arrêté.

CHAPITRE III: GUIDE DE BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

Article 12: Lors de leur mise au point, les filières du secteur alimentaire regroupées officiellement, élaborent et diffusent les guides nationaux de bonnes pratiques d'hygiène

- a. après consultation des représentants de l'Autorité Compétente sanitaire et phytosanitaire et les associations de consommateurs;
- b. en se référant aux codes d'usage pertinents du Codex alimentarius, et
- c. lorsqu'ils concernent la production primaire et les opérations connexes énumérées à l'annexe I, en tenant compte des recommandations figurant dans la partie B de l'annexe I. 2.

La diffusion et l'utilisation de ces guides sont encouragés comme étant des préalables à la mise en place effective de la démarche HACCP au sein des établissements agroalimentaires œuvrant à l'exportation.

Article 13 : L'autorité compétente sanitaire et phytosanitaire évalue les guides nationaux pour s'assurer:

- a. qu'ils ont été élaborés conformément à l'article 12;
- b. que leur contenu peut être mis en pratique dans les secteurs auxquels ils se réfèrent, et
- c. que lesdits guides sont appropriés pour assurer le respect des dispositions prévues dans les filières et pour les denrées alimentaires concernés.

Article 14: le présent arrêté sera enregistré, publié et communiqué partout où besoin sera.

ANNEXE I:

PRODUCTION PRIMAIRE

PARTIE A: DISPOSITIONS GÉNÉRALES D'HYGIÈNE APPLICABLES À LA PRODUCTION PRIMAIRE ET AUX OPÉRATIONS CONNEXES

I. Champ d'application

1. La présente annexe s'applique à la production primaire et aux opérations connexes suivantes:

a. le transport, l'entreposage et la manipulation de produits primaires sur le lieu de production, pour autant qu'ils n'aient pas pour effet d'en modifier sensiblement la nature,

b. le transport des produits d'origine végétale lorsque cela est nécessaire pour atteindre les objectifs du présent arrêté, et

c. dans le cas de produits d'origine végétale, les opérations de transport pour livrer des produits primaires dont la nature n'a pas été sensiblement modifiée depuis le lieu de production vers un établissement.

II. Dispositions en matière d'hygiène

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

3. Sans préjudice de l'obligation générale prévue au point 2, les exploitants du secteur alimentaire doivent respecter les dispositions législatives nationales relatives à la maîtrise des dangers dans la production primaire et les opérations connexes, y compris:

a. les mesures visant à contrôler la contamination provenant de l'air, du sol, de l'eau, des aliments pour animaux, des engrais, des produits phytosanitaires et des biocides et du stockage, de la manipulation et de l'élimination des déchets, et

b. les mesures relatives à la santé des animaux, qui ont des incidences sur la santé humaine.

4. Les exploitants du secteur alimentaire qui produisent des produits primaires d'origine végétale doivent prendre des mesures adéquates, afin, le cas échéant, de:

a. nettoyer toute installation utilisée dans le cadre de la production primaire et les opérations connexes, y compris les installations servant à entreposer et manipuler les denrées alimentaires d'origine végétale et les aliments pour animaux, et, au besoin, après nettoyage, désinfecter l'installation de manière appropriée;

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

c. utiliser de l'eau potable ou de l'eau propre là où cela est nécessaire de façon à éviter toute contamination;

d. veiller à ce que le personnel manipulant les denrées alimentaires soit en bonne santé et bénéficie d'une formation relative aux risques en matière de santé;

e. empêcher, dans toute la mesure du possible, que les animaux et les organismes nuisibles ne causent de contamination;

- f. entreposer et manipuler les déchets et les substances dangereuses de façon à éviter toute contamination;
 - g. prévenir l'introduction et la propagation de maladies contagieuses transmissibles à l'être humain par le biais de denrées alimentaires;
 - h. tenir compte des résultats de toute analyse pertinente d'échantillons prélevés sur des végétaux ou d'autres échantillons, qui revêtent une importance pour la santé humaine, et
 - i. utiliser correctement les additifs dans les aliments des animaux ainsi que les pesticides conformément à la législation pertinente.
5. Les exploitants du secteur alimentaire doivent prendre des mesures appropriées pour remédier à la situation lorsqu'ils sont informés de problèmes décelés durant les contrôles officiels.

III. Tenue de registres

6. Les exploitants du secteur alimentaire doivent tenir des registres concernant les mesures prises afin de maîtriser les dangers et les conserver, de manière appropriée et pendant une période adéquate. Les exploitants du secteur alimentaire doivent mettre les informations figurant dans ces registres à la disposition de l'autorité compétente sanitaire et phytosanitaire et des exploitants du secteur alimentaire destinataires, à leur demande.
7. L'exploitant du secteur alimentaire peut être assisté par d'autres personnes, telles que les des ingénieurs agrnmes et les techniciens agricoles pour la tenue des registres.

PARTIE B: RECOMMANDATIONS POUR LES GUIDES DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

8. Les guides nationaux visés à l'article 9 du présent arrêté devraient comporter des indications sur les bonnes pratiques d'hygiène pour la maîtrise des dangers dans la production primaire et les opérations connexes.
10. Les guides de bonnes pratiques d'hygiène devraient comporter des informations appropriées sur les dangers susceptibles d'apparaître au stade de la production primaire et des opérations connexes et sur les mesures visant à maîtriser ces dangers. Au nombre des dangers et mesures peuvent figurer notamment:
- a. la maîtrise de la contamination, par exemple par les mycotoxines, les métaux lourds et les substances radioactives;
 - b. l'utilisation d'eau, de déchets organiques et d'engrais;
 - c. l'utilisation correcte et appropriée des pesticides et des additifs dans les aliments destinés aux humains et animaux ainsi que leur traçabilité;
 - d. la préparation, l'entreposage, l'utilisation et la traçabilité des aliments pour humains et animaux;
 - e. l'élimination correcte des déchets;
 - f. les mesures de protection visant à éviter l'introduction de maladies contagieuses transmissibles à l'être humain par le biais des denrées alimentaires et toute obligation de les notifier à l'autorité compétente vétérinaire;
 - g. les procédures, pratiques et méthodes permettant de garantir que les denrées alimentaires soient produites, manipulées, emballées, entreposées et transportées dans des conditions d'hygiène appropriées, y compris le nettoyage et la lutte efficaces contre les organismes nuisibles;

h. les mesures portant sur la tenue de registres.

ANNEXE II: DISPOSITIONS GÉNÉRALES D'HYGIÈNE POUR TOUS LES EXPLOITANTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE (SAUF LORSQUE L'ANNEXE I EST APPLICABLE)

INTRODUCTION: Les chapitres suivants s'appliquent à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires d'origine végétale.

CHAPITRE I: Dispositions générales applicables aux locaux utilisés pour les denrées alimentaires

1. Les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien.

2. Par leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions, les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent:

a. pouvoir être convenablement entretenus, nettoyés et/ou désinfectés, prévenir ou réduire au minimum la contamination aéroportée et offrir un espace de travail suffisant pour l'exécution hygiénique de toutes les opérations;

b. permettre de prévenir l'encrassement, le contact avec des matériaux toxiques, le déversement de particules 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, notamment prévenir la contamination et en particulier lutter contre les organismes nuisibles, et

d. si cela est nécessaire, offrir des conditions de manutention et d'entreposage adéquates, et notamment une régulation de la température et une capacité suffisante pour maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées qui puissent être vérifiées et si nécessaire enregistrées.

3. Des toilettes en nombre suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées à un système d'évacuation efficace doivent être disponibles. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires.

4. Un nombre suffisant de lavabos judicieusement situés et destinés au lavage des mains doit être disponible. Les lavabos destinés au lavage des mains doivent être équipés d'eau courante, chaude et froide, ainsi que de matériel pour le nettoyage et pour le séchage hygiénique des mains.

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

5. Il doit y avoir une ventilation adéquate et suffisante, qu'elle soit naturelle ou mécanique. Il importe d'éviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre. Les systèmes de ventilation doivent être conçus de manière à permettre d'accéder aisément aux filtres et aux autres pièces devant être nettoyées ou remplacées.

6. Les installations sanitaires doivent disposer d'une ventilation adéquate, naturelle ou mécanique.

7. Les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent avoir un éclairage naturel et/ou artificiel suffisant.

8. Les systèmes d'évacuation des eaux résiduaires doivent être suffisants pour faire face aux exigences. Ils doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination. Lorsqu'elles sont en partie ou totalement découvertes, les conduites

d'évacuation doivent être conçues de manière à garantir que les eaux résiduaires ne coulent pas d'une zone contaminée vers une zone propre, notamment une zone où sont manipulées des denrées alimentaires susceptibles de présenter un risque élevé pour la santé du consommateur final.

9. Lorsque l'hygiène l'exige, des vestiaires adéquats doivent être prévus en suffisance pour le personnel.

10. Les produits de nettoyage et de désinfection ne doivent pas être entreposés dans des zones où les denrées alimentaires sont manipulées.

CHAPITRE II : Dispositions spécifiques pour les locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées

1. La conception et l'agencement des locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées y compris les locaux faisant partie de moyens de transport, doivent permettre la mise en oeuvre de bonnes pratiques d'hygiène et notamment prévenir la contamination entre et durant les opérations. En particulier:

a. les revêtements de sol doivent être bien entretenus, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente sanitaire et phytosanitaire que d'autres matériaux utilisés conviennent. Le cas échéant, les sols doivent permettre une évacuation adéquate en surface;

b. les surfaces murales doivent être bien entretenues, faciles à laver et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, ainsi que d'une surface lisse jusqu'à une hauteur convenable pour les opérations, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente sanitaire et phytosanitaire que d'autres matériaux utilisés conviennent;

c. les plafonds, faux plafonds (ou, en l'absence de plafonds, la surface intérieure du toit) et autres équipements suspendus doivent être construits et ouvrés de manière à empêcher l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissure indésirable et le déversement de particules;

d. les fenêtres et autres ouvertures doivent être conçues de manière à prévenir l'encrassement. Celles qui peuvent donner accès sur l'environnement extérieur doivent, en cas de besoin, être équipées d'écrans de protection contre les insectes facilement amovibles pour le nettoyage. Lorsque l'ouverture des fenêtres entraînerait une contamination, les fenêtres doivent rester fermées et verrouillées pendant la production;

e. les portes doivent être faciles à nettoyer et, en cas de besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de surfaces lisses et non absorbantes est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent, et

f. les surfaces (y compris les surfaces des équipements) dans les zones où les denrées alimentaires sont manipulées, et particulièrement celles en contact avec les denrées alimentaires, doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent.

2. Là où cela est nécessaire, des dispositifs adéquats pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des outils et équipements de travail doivent être prévus. Ces dispositifs doivent être fabriqués dans des matériaux résistant à la corrosion, être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau chaude et froide.

3. Là où cela est nécessaire, des dispositions adéquates pour le lavage des denrées alimentaires doivent être prévues. Tout évier ou dispositif similaire de lavage des aliments doit disposer d'une alimentation adéquate en eau potable, chaude ou froide, être conforme aux exigences du chapitre VI et être nettoyé régulièrement et, au besoin, désinfecté.

CHAPITRE III : Transport

1. Les réceptacles de véhicules ou conteneurs 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 et doivent, en cas de besoin, être conçus et construits de manière à pouvoir être convenablement nettoyés ou désinfectés.

2. Ces réceptacles de véhicules ou de conteneurs doivent être réservés au transport de denrées alimentaires si celles-ci sont susceptibles d'être contaminées par des chargements d'autre nature.

3. Lorsque des réceptacles de véhicules ou conteneurs sont utilisés pour transporter d'autres produits en plus des denrées alimentaires ou pour transporter différentes denrées alimentaires en même temps, les produits doivent, au besoin, être séparés efficacement.

4. Lorsque des réceptacles de véhicules ou conteneurs 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 pour éviter le risque de contamination.

5. Les denrées alimentaires chargées dans des réceptacles de véhicules ou conteneurs doivent être placées et protégées de manière à réduire au maximum le risque de contamination.

6. Si cela est nécessaire, les réceptacles de véhicules ou conteneurs servant au transport de denrées alimentaires doivent être aptes à maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées et permettre le contrôle desdites températures.

CHAPITRE IV: Dispositions applicables aux équipements

1. Tous les articles, installations et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent:

a. être effectivement nettoyés et, le cas échéant, désinfectés. Le nettoyage et la désinfection doivent avoir lieu à une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination;

b. être construits, réalisés et entretenus de manière à réduire au maximum les risques de contamination;

c. à l'exception des conteneurs et emballages perdus, être construits, réalisés et entretenus de manière à ce qu'ils soient tenus propres et, au besoin, désinfectés, et

d. être installés de manière à permettre un nettoyage convenable des équipements et de la zone environnante.

2. Si cela est nécessaire, les équipements doivent être munis d'un dispositif de contrôle approprié pour garantir la réalisation des objectifs du présent règlement.

3. 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.

CHAPITRE V: Déchets alimentaires

1. Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être retirés aussi vite que possible des locaux où se trouvent des denrées alimentaires, de façon à éviter qu'ils ne s'accumulent.

2. Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être déposés dans des conteneurs dotés d'une fermeture, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente sanitaire et phytosanitaire que d'autres types de conteneurs ou de systèmes d'évacuation utilisés conviennent. Ceux-ci doivent être conçus de manière adéquate, être bien entretenus et faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter.

3. Des dispositions adéquates doivent être prévues pour l'entreposage et l'élimination des déchets alimentaires, des sous-produits non comestibles et des autres déchets. Les aires de stockage des déchets doivent être conçues et gérées de manière à pouvoir être propres en permanence et exemptes d'animaux et de parasites.

4. Tous les déchets doivent être éliminés de façon hygiénique et dans le respect de l'environnement, conformément à la législation nationale applicable à cet effet, et ne doivent pas constituer une source de contamination directe ou indirecte.

CHAPITRE VI: Alimentation en eau

1. a. L'alimentation en eau potable, qui doit être utilisée si nécessaire pour éviter la contamination des denrées alimentaires, doit être en quantité suffisante.

b. De l'eau propre peut être utilisée pour les denrées alimentaires d'origine végétale pour le lavage extérieur. Lorsque cette eau est utilisée, des installations d'alimentation adéquates doivent être disponibles.

2. Lorsque de l'eau non potable est utilisée, par exemple pour la lutte contre l'incendie, la production de vapeur, la production de froid et à d'autres fins semblables, elle doit circuler dans un système séparé dûment signalé. L'eau non potable ne doit pas être raccordée aux systèmes d'eau potable ni pouvoir refluer dans ces systèmes.

3. L'eau recyclée utilisée dans la transformation ou comme ingrédient ne doit présenter aucun risque de contamination. Elle doit satisfaire aux normes fixées pour l'eau potable, à moins que l'autorité compétente ait établi que la qualité de l'eau ne peut pas compromettre la salubrité des denrées alimentaires dans leur forme finale.

4. La glace entrant en contact avec les denrées alimentaires ou susceptible de contaminer celles-ci doit être fabriquée à partir d'eau potable ou à partir d'eau propre. Elle doit être fabriquée, manipulée et stockée dans des conditions prévenant toute contamination.

5. 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 lesdites denrées.

6. Lorsque le traitement thermique est appliqué à des denrées alimentaires contenues dans des récipients hermétiquement clos, il y a lieu de veiller à ce que l'eau utilisée pour le refroidissement de ceux-ci après le chauffage ne soit pas une source de contamination des denrées alimentaires.

CHAPITRE VII : Hygiène du personnel

1. Toute personne travaillant dans une zone de manutention de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle et porter des tenues adaptées et propres assurant, si cela est nécessaire, sa protection.

2. Aucune personne atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ou porteuse d'une telle maladie, ou souffrant, par exemple, de plaies infectées, d'infections ou lésions cutanées ou de diarrhée ne doit être autorisée à manipuler les denrées alimentaires

et à pénétrer dans une zone de manutention de denrées alimentaires, à quelque titre que ce soit, lorsqu'il existe un risque de contamination directe ou indirecte des aliments. Toute personne atteinte d'une telle affection qui est employée dans une entreprise du secteur alimentaire et est susceptible d'entrer en contact avec les denrées alimentaires informe immédiatement l'exploitant du secteur alimentaire de sa maladie ou de ses symptômes, et, si possible, de leurs causes.

CHAPITRE VIII : Dispositions applicables aux denrées alimentaires d'origine végétale.

1. Les exploitants du secteur alimentaire ne doivent accepter aucun ingrédient ou matière première ou tout autre matériau participant à la transformation des produits, dont on sait ou dont on a tout lieu de supposer qu'ils sont contaminés par des parasites, des micro-organismes pathogènes ou des substances toxiques, décomposées ou étrangères, de manière telle que, même après que l'exploitant du secteur alimentaire a procédé normalement au triage ou aux procédures de préparation ou de transformation, le produit final serait impropre à la consommation humaine.

2. Les matières premières et tous les ingrédients entreposés dans une entreprise du secteur alimentaire doivent être conservés dans des conditions adéquates permettant d'éviter toute détérioration néfaste et de les protéger contre toute contamination.

3. 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.

4. 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).

5. 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 et de l'expédition 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 en cas de besoin d'un espace d'entreposage réfrigéré suffisant.

6. 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.

7. 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 micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines.

8. Les substances dangereuses 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.

CHAPITRE IX: Dispositions applicables au conditionnement et à l'emballage des denrées alimentaires

1. Les matériaux constitutifs du conditionnement et de l'emballage ne doivent pas être une source de contamination.

2. Les conditionnements doivent être entreposés de telle façon qu'ils ne soient pas exposés à un risque de contamination.

3. Les opérations de conditionnement et d'emballage doivent être effectuées de manière à éviter la contamination des produits. Le cas échéant, notamment en cas d'utilisation de boîtes métalliques et de bocaux en verre, l'intégrité et la propreté du récipient doivent être assurées.

4. Les conditionnements et emballages qui sont réutilisés pour les denrées alimentaires doivent être faciles à nettoyer et, le cas échéant, faciles à désinfecter.

CHAPITRE X: Traitement thermique

Les prescriptions suivantes ne s'appliquent qu'aux denrées alimentaires mises sur le marché dans des récipients hermétiquement fermés.

1. Tout processus de traitement thermique utilisé pour transformer un produit non transformé ou pour transformer davantage un produit transformé doit:

a. amener chaque élément du produit traité à une température donnée pendant un laps de temps déterminé, et

b. empêcher le produit de subir une contamination pendant la transformation.

2. Pour faire en sorte que le processus utilisé atteigne les objectifs voulus, les exploitants du secteur alimentaire doivent régulièrement vérifier les principaux paramètres pertinents (notamment la température, la pression, le scellage et la microbiologie), y compris par l'utilisation de dispositifs automatiques.

3. Le processus utilisé devrait satisfaire à une norme reconnue à l'échelle internationale (par exemple la pasteurisation, l'ultra haute température ou la stérilisation).

CHAPITRE XI : Formation

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller :

1. à ce que les manutentionnaires de denrées alimentaire soient encadrés et disposent d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle.

2. à ce que les personnes responsables de la mise au point et du maintien de la procédure visée dans le présent arrêté, ou la mise en œuvre des guides pertinents dans leur entreprise aient reçu la formation appropriée en ce qui concerne l'application des principes HACCP ; et

3. au respect de toute disposition du droit national relative au programme de formation des personnes qui travaillent dans certains secteurs de l'alimentation.

ANNEXE III :

SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES

1. **Céréales contenant du gluten**, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales.

A l'exception des: a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose (1); b) maltodextrines à base de blé (1); c) sirops de glucose à base d'orge; d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.

2. **Crustacés et produits à base de crustacés.**

3. **Œufs et produits à base d'œufs.**

4. **Poissons et produits à base de poissons,**

A l'exception de: a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes; b) la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.

5. **Arachides et produits à base d'arachides.**

6. **Soja et produits à base de soja,**

A l'exception: a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées (1); b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja; c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja; d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.

7. **Lait et produits à base de lait** (y compris le lactose),

A l'exception: a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole; b) du lactitol.

8. **Fruits à coque**, à savoir: **amandes** (*Amygdalus communis* L.), **noisettes** (*Corylus avellana*), **noix** (*Juglans regia*), **noix de cajou** (*Anacardium occidentale*), **noix de pécan** [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], **noix du Brésil** (*Bertholletia excelsa*), **pistaches** (*Pistacia vera*), **noix de Macadamia ou du Queensland** (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits,

A l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.

9. **Céleri et produits à base de céleri.**

10. **Moutarde et produits à base de moutarde.**

11. **Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.**

12. **Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations** de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.

13. **Lupin et produits à base de lupin.**

14. **Mollusques et produits à base de mollusques**

ANNEXE IV

Evaluation de la mise en œuvre des prérequis en matière d'hygiène dans un établissement soumis à un agrément sanitaire.

N	Critères examinés	Notation	Documents associés à ces critères	Notation
<i>I</i>	<i>Locaux</i>			
1.1	Conformité des locaux : organisation générale			
	- Principe de la marche en avant			
	- Séparation du secteur propre (sain) de secteur souillé			
	- Non entrecroisement des files de production			
	- séparation de la zone chaude de la zone froide			
	- les abords des bâtiments			
	- les voies de circulation ou zones de stationnement			
	- Espace vert			
	- Local de production : poste de travail, matériel et équipement, points d'eau et de lavage des mains, etc			
	- Local de stockage			
	- Locaux sanitaires			
1.2.	Conformité des locaux, construction et matériaux			
	- Conformité des matériaux			
	- Méthodes mis en œuvre pour la construction du bâtiment			
	- Revêtement des sols			
	- Revêtement des murs			
	- Dispositif de collecte des eaux de lavage des sols			
	- Dispositif de ventilation			
	- Eclairage			
1.3	Conformité des locaux : équipements, matériels et mobilier			
	- Equipements			
	- Matériels			
	- Mobiliers			
1.4	Conformité réglementaire officielle			
1.5	Maintien de la conformité des locaux, maintenance			
<i>II</i>	<i>Approvisionnements</i>			

2.1	Relation contractuelle avec les fournisseurs			
	- critères d'acceptation des lots livrés			
	- Actions correctives en cas d'anomalies graves			
2.2	Spécification des matières premières			
	- Composition : teneur en eau, teneur en sucre ou sel,			
	- Normes microbiologiques et métabolites toxiques			
	- LMR des pesticides et des métaux lourds			
	- Conditionnement			
	- Conditions de conservation : température et durée de vie			
2.3	Contrôles à réception			
2.4	Potabilité de l'eau			
III	<i>Mise en place d'un système de traçabilité</i>			
3.1	en amont : l'origine, le lot, la date de livraison			
3.2	en aval : clients et lots distribués			
IV	<i>Lutte contre les nuisibles : Mise en place d'un plan de lutte</i>			
	Plan de dératisation			
	Plan de désinsectisation			
V	<i>Maîtrise des sources de contamination humaines</i>			
5.1.	Suivi médical des opérateurs			
5.2.	Formation des personnels aux principes de l'hygiène et aux bonnes pratiques de fabrication			
5.3.	Hygiène vestimentaire			
	- système interne de gestion du linge (propre et sale)			
	- armoire pour le personnel			
	- pédiluve ou lave bottes			
5.4.	Respect des bonnes pratiques d'hygiène et des bonnes pratiques de fabrication			
VI	<i>Nettoyage des mains et du matériel</i>			
6.1.	Mains			
	- conformité des lave mains : arrivée de l'eau à commande non manuelle, distributeur de savon antiseptique, système d'essuyage			

	des mains à usage unique) en nombre suffisant, à proximité des postes de travail et à la sortie des vestiaires et des sanitaires.			
	- affichage de consignes de lavage des mains à proximité des lave-mains			
6.2.	Matériel et locaux			
	- contrôle de la bonne exécution des tâches			
	- contrôle de la propreté visuelle des surfaces			
	- plan d'autocontrôle microbiologique des surfaces,			

NB : Sa : satisfaisant. Nsa : non satisfaisant