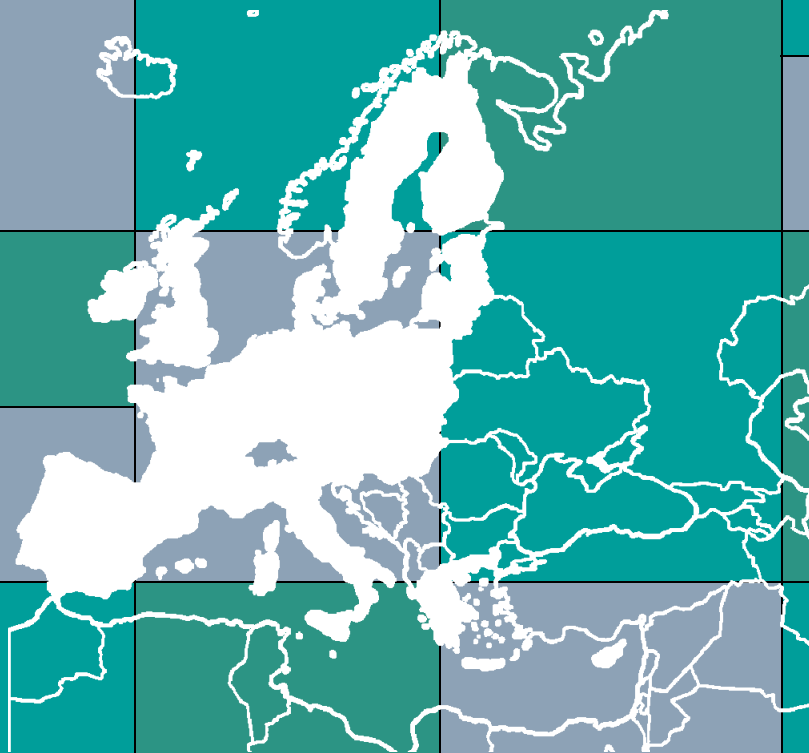


Union mondiale des marchés en gros

section régionale européenne

**COMMUNITY GUIDE TO GOOD HYGIENIC PRACTICES
SPECIFIC TO WHOLESALE MARKET MANAGEMENT
in the European Union**



UMMG
www.wuwm.org

Avant-projet

Novembre 2009

World Union of Wholesale Markets	Union mondiale des marchés en gros
European Regional Section	section régionale européenne
Promoting wholesale and retail markets world-wide	Promouvoir mondialement les marchés de gros et de détail
COMMUNITY GUIDE TO GOOD HYGIENIC PRACTICES SPECIFIC TO WHOLESALE MARKET MANAGEMENT in the European Union	GUIDE COMMUNAUTAIRE DE BONNES PRATIQUES HYGIÉNIQUES DESTINÉ AUX GESTIONNAIRES DES MARCHÉS DE GROS dans l'Union européenne

Sous la présidence de M. Marc Spielrein, Président Directeur général du marché de gros de Paris-Rungis, une équipe de travail a été créée afin d'ébaucher un guide des bonnes pratiques UMMG (Union mondiale des marchés de gros) à l'intention de ses membres. Les auteurs sont :

- M. Rolf Brauer, marché de Berlin, Allemagne (jusqu'en juin 2005)
- M. Michel Escoffier, Fédération française des marchés d'intérêt national (FFMIN), France
- M. Andreas Foidl, marché de Berlin, Allemagne (à partir de juin 2005)
- M. Michel Ganneau, marché de Paris-Rungis, France
- M. Wolf Rohde, marché de Hambourg, Allemagne
- M. Graham Wallace, marché de Glasgow, Écosse, Royaume-Uni
- M. Matthias Wegner, marché de Hambourg, Allemagne



Publié par l'Union mondiale des marchés de gros

IOC, Molenstraat 15 Tél. : +31 70 361 1728
2513 BH, La Haye Fax : +31 70 360 6908
Pays-Bas Courriel : info@wuwmm.org
URL : www.wuwmm.org

AVANT-PROPOS

L'Union mondiale des marchés de gros (UMMG) est une association à but non lucratif dotée d'une vaste quantité de membres s'intéressant à tous les domaines et activités liés à la promotion et au développement des échanges internationaux de compétences et d'informations sur les marchés de gros alimentaires. L'UMMG compte actuellement 200 membres au sein de 45 pays à l'échelle mondiale.

Avec quelque 110 membres issus des marchés de gros représentant 21 pays différents de l'UE, la section de l'UMMG en Europe joue un rôle majeur dans l'Union mondiale des marchés de gros. Ces marchés de gros européens comptent plus d'un million d'employés permanents occupés sur les différents sites et les entreprises opérant dans les marchés affichent un chiffre d'affaires annuel d'environ 42 milliards d'euros.

Le volume général des produits commercialisés représente environ 26 millions de tonnes par an, ce qui équivaut à près de 40 % des fruits et légumes produits en Europe (24 millions de tonnes par an), 10 % du poisson et des produits de la pêche en Europe (1 million de tonnes par an) et 2 % de la viande et des produits de viande en Europe (1 million de tonnes par an).

Parallèlement à l'élaboration de la nouvelle législation alimentaire de l'UE, connue sous l'appellation paquet « hygiène », la section de l'UMMG en Europe a décidé en 2001 de produire un guide des bonnes pratiques portant sur le fonctionnement et la direction des marchés de gros au sein de la Communauté européenne.

La première version de ce guide a été officiellement approuvée par l'ensemble des membres des sections régionales au cours du 25^{ème} congrès de l'UMMG à Baltimore, États-Unis (septembre 2005).

Depuis lors et après mise à jour :

1. La dernière version en date en langue anglaise de ce guide constitue le seul document officiel que l'UMMG autorise ses membres à utiliser.
2. Toute traduction dans une autre langue doit être exactement conforme à cette version anglaise.
3. Toutes les versions ayant été traduites, modifiées ou amendées de quelle que manière que ce soit doivent être transmises à l'UMMG à des fins de vérification et de contrôle.

Toute modification approuvée de ce guide communautaire doit donc être traduite et intégrée dans les différentes versions linguistiques.

Pour plus d'informations sur l'UMMG ou sur ce guide, veuillez contacter Maria Cavit, Secrétaire Générale de l'UMMG dont les coordonnées se trouvent en haut de cette page.

Guide communautaire des bonnes pratiques d'hygiène destiné à la direction des marchés de gros au sein de l'Union européenne

Sommaire

AVANT-PROPOS	1
I - INTRODUCTION	3
II - OBJECTIFS DU GUIDE	5
III - DOMAINE D'APPLICATION	7
IV - IDENTIFICATION DES RESPONSABILITES SPECIFIQUES DE LA DIRECTION DU MARCHE DE GROS	9
<i>MISE A DISPOSITION DE LOCAUX</i>	<i>10</i>
<i>NETTOYAGE ET DÉSINFECTION</i>	<i>14</i>
<i>VENTILATION</i>	<i>16</i>
<i>ÉCLAIRAGE</i>	<i>17</i>
<i>SERVICES ET RESPONSABILITÉS</i>	<i>18</i>
<i>HYGIÈNE PERSONNELLE</i>	<i>20</i>
<i>TRAITEMENT DES DÉCHETS</i>	<i>21</i>
<i>DÉSINSECTISATION</i>	<i>23</i>
<i>FORMATION DU PERSONNEL</i>	<i>24</i>
V - GUIDE DETAILLE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE	25
<i>CHAPITRE I : DISPOSITIONS GÉNÉRALES PORTANT SUR LES LOCAUX ALIMENTAIRES INCLUANT LES ZONES ET SITES EXTÉRIEURS</i>	<i>26</i>
<i>CHAPITRE II : EXIGENCES PARTICULIÈRES PORTÉES AUX LOCAUX DANS LESQUELS LES PRODUITS ALIMENTAIRES SONT PRÉPARÉS, TRAITÉS OU TRANSFORMÉS (excepté zones de restauration et locaux spécifiés au chapitre III)</i>	<i>38</i>
<i>CHAPITRE V : EXIGENCES PORTÉES AUX ÉQUIPEMENTS</i>	<i>46</i>
<i>CHAPITRE VI : DÉCHETS ALIMENTAIRES</i>	<i>48</i>
<i>CHAPITRE VII : FOURNITURE DE L'EAU</i>	<i>52</i>
<i>CHAPITRE VIII : HYGIÈNE PERSONNELLE</i>	<i>56</i>
<i>CHAPITRE XII : FORMATION</i>	<i>58</i>
VI – PROCÉDURES FONDÉES SUR L'HACCP	60
APPENDICE A	71
APPENDICE B.1	74
APPENDICE B.2	75

APPENDICE B.3	77
GLOSSAIRE	80

Guide communautaire des bonnes pratiques d'hygiène spécifique à la direction des marchés de gros au sein de l'Union européenne

I - Introduction

L'annexe 1 du règlement (CE) n° 853/2004 contient une définition des marchés de gros sous la rubrique 8 « Autres définitions », ainsi qu'une définition des « produits d'origine animale ».

*« Le « **marché de gros** » désigne une entreprise du secteur alimentaire comprenant plusieurs unités séparées ayant en commun des installations et des sections où les denrées alimentaires sont vendues à des exploitants du secteur alimentaire. »*

La définition du terme « commerce du secteur alimentaire » est donnée dans le règlement (CE) n° 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire (article 3 « autres définitions ») :

*« La « **législation alimentaire** » désigne toute entreprise **commerciale ou non-commerciale, d'ordre public ou privé**, active à tout niveau de la production, de la transformation et de la distribution de denrées alimentaires. »*

Ce guide est **spécialement conçu à l'intention des entreprises gérant les marchés de gros**, ces derniers étant créés pour organiser et faciliter le commerce des denrées alimentaires. La direction peut être soit l'État ou les collectivités locales, une entreprise publique ou privée, autorisée par l'État ou les collectivités locales.

Dans ces marchés de gros, on différencie deux catégories de commerces du secteur alimentaire :

- **La direction du marché de gros** désigne un commerce du secteur alimentaire dont l'activité consiste à organiser les activités générales des différentes entreprises de denrées alimentaires situées dans le marché de gros sans interférer dans leur activité commerciale. **Bien que s'agissant d'une entreprise de commerce de denrées alimentaires, la direction du marché de gros ne vend pas de produits.**
- **Les différentes entreprises du secteur alimentaire sont directement responsables de leurs produits alimentaires** et, en particulier, du respect des prescriptions de la législation alimentaire de ces produits. Ces entreprises de denrées alimentaires traitent généralement avec des distributeurs ; néanmoins sur certains marchés de gros les individus sont autorisés à acheter sous certaines conditions soit auprès des commerces de gros ayant une activité de vente au détail ou auprès de distributeurs établis sur le marché de gros.

La responsabilité de la gestion de l'espace au sein d'un marché de gros se présente comme suit :

- **Les zones publiques** : gérées par la direction du marché de gros, c'est-à-dire les halles et espaces de vente, les toilettes publiques. Ces lieux sont généralement construits par la direction des marchés de gros et sont ouverts aux commerçants. Ce guide des bonnes pratiques s'applique à ces lieux dans le cadre de la responsabilité de la direction du marché de gros ;
- **Les zones privées** : gérées par les commerces de denrées alimentaires. Lorsque ces zones privées ont été construites ou fournies par la direction du marché de gros, la construction doit se conformer aux prescriptions de la législation alimentaire.

Néanmoins, l'unité de commerce de denrées alimentaires est seule responsable de la zone définie.

En aucun cas une zone ne doit rester exclue de la responsabilité d'une entité bien définie.

Les responsabilités principales de la direction du marché de gros sont les suivantes :

- Louer des locaux adéquats aux commerces de denrées alimentaires pour leur permettre de réaliser leurs activités dans leurs propres zones de responsabilité conformément aux prescriptions de la législation alimentaire ;
- Gérer les zones publiques telles que : espaces de vente et de présentation, locaux de stockage publics (par exemple gestion de toutes les activités associées au nettoyage, à la désinfection, à la maintenance, au refroidissement, à la réfrigération, etc.) ;
- Fournir et/ou organiser partiellement ou totalement les commodités des commerces de denrées alimentaires et les services à leur intention (par exemple l'eau, le gaz, le chauffage, le refroidissement, la réfrigération, la ventilation, l'électricité, etc.) ;
- Fournir et/ou organiser l'évacuation des eaux usées et le contrôle de la pollution ;
- Superviser la gestion des déchets, la désinsectisation, etc., en tenant compte conjointement des aspects environnementaux et économiques ;
- Concevoir et fournir les locaux destinés aux commerces de denrées alimentaires et devant être exploités sous leur contrôle direct en conformité avec les prescriptions de la législation alimentaire ;
- Organiser et encadrer la gestion du trafic sur le site.

Étant donné que la législation des marchés de gros diverge selon les différents pays de l'UE, il est impossible de fournir une liste de toutes leurs responsabilités. Toutefois la distinction réalisée entre les zones publiques et privées est commune à toutes les entités.

La direction du marché de gros est directement responsable du respect des prescriptions de la législation alimentaire SEULEMENT dans les zones dépendant de son contrôle. Elle n'est PAS responsable des activités au sein des locaux privatifs des différents commerces du secteur alimentaire.

Cependant, la direction du marché de gros est en droit d'informer l'autorité nationale compétente responsable de la mise en vigueur de la législation afin qu'une action de redressement puisse avoir lieu si un commerce de denrées alimentaires contrevient aux règles d'hygiène au sein des locaux fournis par la direction du marché de gros.

II - Objectifs du guide

Il convient de rappeler que la direction du marché de gros est une entreprise du secteur alimentaire devant à ce titre se conformer à toutes les règles de la CE, y compris celles relatives à l'hygiène des denrées alimentaires. Ce guide vise à dispenser des conseils à la direction du marché de gros sur le sujet, en particulier lorsque des denrées d'origine animales sont commercialisées sur le site.

Concernant ces produits d'origine animale et comme il est décrit à l'article 6 du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil fixant des règles spécifiques applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, la direction du marché de gros doit être approuvée et enregistrée lorsque de tels produits sont commercialisés sur le site. Cette condition est obligatoire et préalable à l'accord et à l'enregistrement des autres commerces de denrées alimentaires partageant des infrastructures et des zones communes.

Étant donné que la direction du marché de gros ne commercialise pas de produits alimentaires mais est néanmoins responsable des zones et des installations communes partagées avec les entreprises alimentaires commercialisant des denrées alimentaires, ce guide a été élaboré spécifiquement à l'intention de la direction du marché de gros, et fait mention des besoins particuliers lorsque des produits d'origine animale sont commercialisés sur le marché de gros.

Ce guide n'est pas destiné à empiéter ou à interférer avec les différents guides de bonnes pratiques d'hygiène existants, ou ceux pouvant faire l'objet d'une élaboration future par le secteur du commerce alimentaire ou les professionnels actifs sur les marchés de gros. Il n'affecte pas les opérations en amont, telles que les opérations de production, de transport ou de distribution.

Il a été élaboré sous forme de guide communautaire dont le statut a été défini par le règlement (CE) n° 852/2004 (Art. 9).

Ce document destiné aux entreprises privées et/ou publiques responsables de la gestion des marchés de gros au sein de l'Union européenne a pour objectif général de leur fournir un encadrement en termes de sécurité et d'hygiène alimentaires et la mise en place de procédures fondées sur la HACCP Hazard Analysis Critical Control Point (Analyse des risques pour la maîtrise des points critiques), ceci exclusivement dans les aspects les concernant directement.

Il a été conçu par des représentants de la section régionale de l'Union mondiale des marchés de gros (UMMG) en Europe et en consultation avec des représentants de parties tierces intéressées telles que les autorités compétentes et les associations et fédérations pertinentes dans différents pays de l'UE. Il prend en compte le code de conduite international recommandé, les principes généraux d'hygiène alimentaire, le Codex Alimentarius et les guides nationaux existants.

Ce guide est élaboré selon les réglementations suivantes :

- Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et en particulier les articles 9 « Guides communautaires » et 6 « Contrôles officiels, enregistrement et agrément » ;
- Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale et en particulier l'article 4 « Enregistrement et agrément des établissements » ;

- Règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine et en particulier l'article 3 « Agrément des établissements ».
- Règlement (CE) n° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine.

Note :

Bien que les enchères de poissons apparaissent dans le règlement (CE) 853/2004 (Annexe III, section VIII, chapitre II, point 2) en relation avec les marchés de gros, ce guide communautaire de bonnes pratiques d'hygiène alimentaire ne couvre pas ce type d'activité, différente de celles exercées dans un marché de gros.

III - Domaine d'application

L'activité visée dans ce guide communautaire est l'organisation du secteur de commerce de gros impliqué dans les denrées alimentaires au sein de l'Union européenne. Comme mentionné précédemment, la direction du marché de gros ne commercialise pas de denrées alimentaires. Elle doit faciliter le libre commerce parmi les fournisseurs (producteurs, grossistes, divers intermédiaires) et les acheteurs (détaillants, entreprises de restauration commerciale ou collective, détaillants sur marchés, etc.).

Ce guide communautaire s'applique également dans le cadre de marchés de gros permettant aux particuliers de faire leurs achats, soit auprès de grossistes ayant aussi une activité de détaillant ou auprès de détaillants présents sur le marché. Ces particuliers doivent respecter les différentes règles s'appliquant aux acheteurs professionnels, telles que décrites dans le guide, en particulier lorsque leurs achats portent sur des denrées alimentaires d'origine animale (par exemple les vêtements de protection et les gants.)

Au vu de leur fonction de prestataires de services, les responsabilités de la direction du marché de gros diffèrent fondamentalement de celles des entreprises du secteur alimentaire directement concernées par les denrées alimentaires en termes de respect de l'hygiène et de la qualité des produits, bien que celles-ci soient intrinsèquement liées. Elles pourraient néanmoins rencontrer le même type de dangers.

Ce guide communautaire s'efforce de traiter les points pour lesquels les responsabilités de la direction du marché de gros peuvent être engagées et les zones de responsabilité pouvant être partagées parmi les entreprises alimentaires indépendantes et la direction du marché de gros.

Il ne traite pas du commerce à proprement parler des acteurs indépendants qui doivent pour leur part se référer aux guides spécifiques de leurs secteurs, généralement élaborés selon les types de produits (par exemple les guides de commercialisation de fruits et de légumes, les guides de transformation de la viande, etc.).

Les marchés de gros peuvent être spécialisés dans une catégorie de denrées alimentaires (par exemple les fruits et légumes, la viande, le poisson et les produits de la pêche) ou, au contraire, commercialiser une vaste gamme de denrées alimentaires de différente nature.

Le tableau suivant fait apparaître le niveau de risque sanitaire par type de denrée alimentaire et l'étendue de la responsabilité de la direction du marché de gros et des autres commerces du secteur alimentaire.

Produit	Forme	Niveau de risque sanitaire	Degré de responsabilité	
			Pour la direction des marchés de gros	Pour les autres entreprises alimentaires
Fruits et Légumes	Frais	Faible	Élevé	Élevé
	Transformés	Élevé	Limité ou nul	Élevé
Viande et produits dérivés	Frais	Très élevé	Élevé	Très élevé
	À la coupe	Très élevé	Limité ou nul	Très élevé
	Emballés	Élevé	Élevé	Élevé
Poisson et produits de la pêche	Vivant/frais	Très élevé	Élevé	Très élevé
	En filet	Très élevé	Limité ou nul	Très élevé
	Emballés	Élevé	Élevé	Élevé
Lait et produits laitiers	Frais	Élevé	Élevé	Très élevé
	Transformés	Élevé	Limité ou nul	Très élevé
	Emballés	Élevé	Élevé	Élevé
Produits surgelés		Très élevé	Limité ou nul	Très élevé
Produits fumés/transformés		Élevé	Limité ou nul	Élevé

Du fait de leur caractère généraliste et adaptable, les recommandations de ce guide sont applicables à tous types de marchés de gros quelle que soit la nature des produits vendus.

L'analyse des risques sur un marché de gros fait apparaître que la menace principale en termes d'hygiène alimentaire est le risque de contamination des denrées alimentaires. Le système HACCP est proposé comme outil à implémenter par la direction du marché de gros pour contrôler les dangers physiques, microbiologiques et chimiques dans la limite de la zone pour laquelle elle porte la responsabilité. Pour cette raison, ce guide se concentre sur la gestion des risques de contamination, en particulier en ce qui concerne la conception et l'agencement des locaux et des conditions/systèmes opérationnels.

Néanmoins, et comme il est spécifié dans le règlement (CE) n° 852/2004, chapitre III article 7 (développement, diffusion et usage des guides de bonnes pratiques) il est clair que ce guide n'est pas obligatoire et peut être utilisé sur une base facultative.

IV - Identification des responsabilités spécifiques de la direction du marché de gros

Les responsabilités de la direction du marché de gros peuvent inclure les points suivants eu égard à la sécurité et à l'hygiène alimentaires lorsque les services qu'ils proposent s'adressent ou bénéficient à des entreprises du secteur alimentaire indépendantes :

1. Mises à disposition de locaux : bâtiments en règle générale et/ou terrain ;
2. Maintenance des locaux ;
3. Responsabilité des équipements
4. Contrôle de la température ;
5. Nettoyage des zones publiques ;
6. Ventilation : incluant la climatisation, le refroidissement, la réfrigération, le chauffage, etc. ;
7. Éclairage des zones publiques à l'intérieur ou à l'extérieur des bâtiments ;
8. Fourniture de services de base : tels que l'électricité, le gaz, l'eau chaude et l'eau froide, les systèmes d'évacuation, les eaux usées, etc. ;
9. Hygiène personnelle : y compris les toilettes, les lave-mains, les douches, les vestiaires, etc., lorsque ces installations se trouvent dans les zones publiques ;
10. Traitement des déchets ramassage et enlèvement ;
11. Désinsectisation ;
12. Formation ;

Dangers et législation liés aux responsabilités

Pour chacun des services identifiés et mentionnés ci-dessus, liés aux responsabilités spécifiques de la direction du marché de gros, les pages suivantes fournissent :

- Une identification des principaux dangers pour lesquels la responsabilité de la direction du marché de gros est éventuellement engagée ;
- Une analyse sommaire des limites de responsabilité de la direction du marché de gros ;
- Un condensé des références à la législation de l'UE dans chaque cas, complété par des commentaires explicatifs si nécessaire.

Note : les numéros indiqués comme références aux règlements de l'UE dans les pages suivantes correspondent aux chapitres et sous-chapitres de l'annexe II du règlement n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ou du règlement (CE) n° 853/2004 le cas échéant. Les mêmes références s'appliquent au chapitre VI, Guide détaillé des bonnes pratiques d'hygiène de ce document.

Activité n° 1

MISE A DISPOSITION DE LOCAUX

a) Risques principaux :

La direction du marché de gros met des locaux à la disposition des entreprises du secteur alimentaire. Deux possibilités existent :

- La direction du marché de gros est propriétaire des locaux loués aux commerces du secteur alimentaire. Dans ce cas, le risque principal réside dans l'inadéquation des conditions d'exercice avec les règlements existants et l'obtention d'un agrément officiel (des services vétérinaires, etc.) ;
- Les entreprises du secteur alimentaire sont propriétaires des locaux qu'elles occupent. Dans ce cas, le respect de tous les aspects de la réglementation relative aux locaux relève de leur responsabilité.

En cas de construction, de rénovation ou de modernisation, la direction du marché de gros doit prendre en compte les besoins spécifiques correspondant au type de commerce concerné, en termes de produits et de quantités de produits traités.

b) Responsabilité de la direction du marché de gros

Les responsabilités de la direction du marché de gros peuvent être engagées à différents niveaux, par exemple :

- Conception des locaux ou rénovations réalisées sous son contrôle ;
- Maintenance des locaux qu'elle détient ou qui sont placés sous sa responsabilité ;
- Contrôle des opérations, mise en application des règlements, etc.

Le niveau de responsabilité diffère naturellement entre les zones « publiques » (totale responsabilité) et « privées » (partagées ou absence de responsabilité).

c) Référence aux règlements de l'UE et commentaires

Titre	Règlement UE 852/2004	Commentaires et exigences destinés à la direction du marché de gros
Exigences d'ordre général en termes d'agencement, de conception, d'espace de réunion, de surface des locaux	I.2	Valable pour les locaux neufs et les rénovations lorsqu'elles sont réalisées par ou sous la responsabilité de la direction du marché de gros. Tous les aspects sont importants et doivent être adaptés aux produits traités : conception, matériaux, régulation et enregistrement des températures, etc.
Besoins spécifiques de traitement des pièces en termes d'agencement et de conception	II.1 (a) à (f)	Les entreprises alimentaires sont généralement propriétaires et donc responsables de ce type d'équipements. La direction du marché de gros n'est généralement pas responsable du choix ou de la maintenance des équipements. Les normes spécifiques s'appliquant aux pièces de traitement sont nettement plus élevées que celles s'appliquant aux pièces communes.
Nettoyage Ventilation Éclairage Services Hygiène personnelle Traitement des déchets Désinsectisation		Voir fiches spécifiques

Installations de nettoyage des ustensiles et équipements	II.2	Généralement inopportun pour la direction du marché de gros, sauf dans certains cas pour les constructions neuves, les modernisations et les rénovations.
--	------	---

Activité n° 2

MAINTENANCE DES LOCAUX

a) Risques principaux :

- Dégâts occasionnés aux locaux ayant éventuellement les conséquences suivantes : exposition à la température extérieure, accumulation d'impuretés, infestations, moisissures... ;
- Fuites ou raccords de tuyauteries de fluides, de gaz, d'évacuation, etc. défectueux ;
- Éventuelles réactions chimiques indésirables entre les matériaux de construction et les produits, y compris les produits de nettoyage ;
- Performance non adaptée des systèmes de ventilation et de régulation des températures aux niveaux de performances visés.

b) Responsabilité de la direction du marché de gros

Les zones « publiques » sont entièrement placées sous la responsabilité de la direction du marché de gros.

Deux possibilités existent en termes de zones « privées » :

- La direction du marché de gros est propriétaire des locaux loués aux entreprises du secteur alimentaire. Le contrat liant la direction du marché et l'opérateur de commerce alimentaire doit spécifier les responsabilités respectives concernant la maintenance ;
- Les entreprises du secteur alimentaires sont propriétaires des locaux qu'elles occupent. Dans ce cas, tous les aspects relatifs aux locaux sont de leur responsabilité.

c) Référence aux règlements de l'UE et commentaires

Titre	Règlement UE 852/2004	Commentaires et exigences destinés à la direction du marché de gros
Conserver les locaux alimentaires en bon état et dans de bonnes conditions d'entretien.	I.1	Programmes de maintenance et de remplacement planifiés. Échelle de temps basée sur la qualité des matériaux, la construction, l'usure.
Les locaux doivent être protégés contre : <ul style="list-style-type: none">- l'accumulation des impuretés- le contact avec les matériaux toxiques- diffusion de particules- condensation- moisissures indésirables	I. 2 (b)	Contrôle régulier, enregistrement et maintenance de : <ul style="list-style-type: none">- toutes les surfaces, en particulier murales, plafonds ;- fuites ou raccords de tuyauteries de fluides, de gaz, d'évacuation, etc. défectueux ;- systèmes de ventilation et de contrôle des températures.

Activité n° 3

RESPONSABILITÉ DES ÉQUIPEMENTS

a) Risques principaux :

- Risques de pollution chimique/biologique

b) Responsabilité de la direction du marché de gros

Les zones « publiques » sont entièrement placées sous la responsabilité de la direction du marché de gros.

Deux possibilités existent en termes de zones « privées » :

- La direction du marché de gros est propriétaire des locaux loués aux entreprises alimentaires. Le contrat liant la direction du marché et l'opérateur de commerce alimentaire doit spécifier les responsabilités respectives concernant la maintenance ;
- Les entreprises du secteur alimentaires sont propriétaires des locaux qu'elles occupent. Dans ce cas, tous les aspects de la réglementation relative aux locaux sont placés sous leur responsabilité.

c) Référence aux règlements de l'UE et commentaires

Titre	Règlement UE 852/2004	Commentaires et exigences destinés à la direction du marché de gros
Les installations en contact avec les denrées alimentaires doivent être conçues de manière à réduire les risques de contamination.	V.1 (b)	Lorsque la direction du marché de gros est responsable de l'installation des équipements, toutes les pièces doivent être conformes aux règlements relatifs aux matériaux pouvant être en contact avec les denrées alimentaires. Cela inclut l'acier inoxydable, les plastiques alimentaires et la céramique.
Les installations en contact avec les denrées alimentaires doivent être efficacement nettoyées et désinfectés si besoin est.	V.1 (a)	Voir aussi Activité 5 « Nettoyage et désinfection ». Dans tous les cas, un planning de nettoyage/désinfection écrit doit être établi. Le programme correspondant doit être vérifié et contresigné par la direction. Ceci s'applique aussi lorsque les activités de nettoyage sont externalisées à un tiers.

Activité n° 4

CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE

a) Risques principaux :

- Risque de développement de bactéries pouvant entraîner la dégradation des aliments ;
- Formation de toxines dues à la prolifération de bactéries affectant la salubrité des aliments.

b) Responsabilité de la direction du marché de gros

Les zones « publiques » sont entièrement placées sous la responsabilité de la direction du marché de gros.

Deux possibilités existent généralement en termes de zones « privées » :

- La direction du marché de gros fournit un système commun de contrôle des températures pour lequel elle est entièrement responsable.
- Les commerces du secteur alimentaire disposent de leur propre système de contrôle des températures. Dans ce cas, tous les aspects de la réglementation relative aux locaux sont placés sous leur responsabilité.

c) Référence aux règlements de l'UE et commentaires

Titre	Règlement UE 852/2004	Commentaires et exigences destinés à la direction du marché de gros
L'agencement, la conception, la construction, la situation et la dimension des locaux alimentaires doivent permettre des conditions de manipulation et de stockage adaptées en termes de contrôle des températures permettant de conserver les denrées alimentaires à des températures appropriées et doivent être conçus de manière à contrôler et, le cas échéant, enregistrer les températures.	I.2 (d)	<p>Les denrées alimentaires doivent être conservées à des températures adaptées au type de produit correspondant et conformes aux règlements officiels dans la mesure où ces derniers existent.</p> <p>Les systèmes de refroidissement doivent être calibrés de manière à fournir infailliblement les températures requises, en sachant que les exigences en alimentation électrique diffèrent selon qu'elles s'appliquent à la réfrigération ou à la surgélation.</p> <p>Un système/une installation de contrôle des températures doté(é) d'alarmes intégrées (enregistrables, audibles et visibles) doit être installé(é) dans toutes les zones de réfrigération et/ou de surgélation. Tous les équipements utilisés à des fins de contrôle et d'enregistrement des températures doivent être régulièrement calibrés et vérifiés.</p>

Activité n° 5

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

a) Risques principaux :

Contamination des denrées alimentaires causée par :

- Le nettoyage inadapté ou insuffisant des locaux, des zones communes, des installations, etc.
- La conception inadéquate des locaux rendant le nettoyage inefficace.
- L'usage impropre de produits chimiques pour le nettoyage et la désinfection.

b) Responsabilité de la direction du marché de gros

Zones publiques : responsabilité totale. Cela signifie que la direction du marché doit définir :

- Les lieux internes et externes devant être nettoyés et désinfectés selon l'usage ;
- La méthode de nettoyage et de désinfection : fréquence, qualité ;
- Le choix du matériel permettant de faciliter le nettoyage et la désinfection internes et externes ;
- La conception des locaux permettant un nettoyage et une désinfection faciles et efficaces ;
- Traçabilité, audit, etc.

Zones privées : Absence de responsabilité directe de la direction du marché de gros. La responsabilité partagée pourrait être induite selon la conception des locaux, des mesures de contrôle, etc.

Le format et le contenu standards du planning de nettoyage et de désinfection sont présentés au chapitre 5 (voir section I.1)

Dans tous les cas, il importe de noter que l'agrément doit être obtenu de l'autorité compétente concernant le choix des produits chimiques, leur utilisation et leurs conditions de stockage.

Cet accord constitue l'une des exigences préalables à l'enregistrement de l'entreprise alimentaire, y compris la direction du marché de gros, tel que décrit à l'article 6 du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires.

c) Référence aux règlements de l'UE et commentaires

Titre	Règlement UE 852/2004	Commentaires et exigences destinés à la direction du marché de gros
Nettoyage général du marché	I.1.	Une obligation existe s'appliquant à tous les commerces du secteur alimentaire de conserver leurs locaux propres et à un degré de désinfection approprié.
Agencement / conception	I.2 / VI.3	Valable pour les constructions neuves et les travaux de modernisation et de rénovation commandités par la direction du marché de gros là où le nettoyage et la désinfection doivent être pris en considération.
Stockage des produits de nettoyage et de désinfection	I.10	Ces produits doivent être stockés dans un local verrouillable ou dans une pièce de rangement spécifique éloignée des zones dans lesquelles les denrées alimentaires sont manipulées. Les

		pièces/installations de stockage des produits et matériaux de nettoyage doivent être identifiés par un signallement approprié.
Sol	II.1.a	Se réfère à des exigences spécifiques aux zones de transformation des aliments. Uniquement valable pour les constructions neuves, modernisées ou rénovées. Également valable pour les <u>contrôles</u> .
Murs	II.1.b	
Plafonds	II.1.c	
Portes	II.1.d	
Fenêtres	II.1.e	
Surfaces	II.1.f	
Installations de nettoyage et de désinfection des ustensiles et équipements	II.2	Généralement inopportun pour la direction du marché de gros, excepté dans certains cas pour les constructions neuves, modernisées ou rénovées.
Articles, installations et équipement	V.1, 2, 3	Généralement inopportun pour la direction du marché de gros.
Conteneurs de déchets alimentaires	VI.2	Se réfère aux exigences relatives aux déchets alimentaires, aux produits dérivés et autres conteneurs à ordures. Les responsabilités de la direction du marché de gros sont importantes à ce niveau.
Éviers, lavabos et autres installations	II.3	Se réfère aux exigences relatives à tous les éviers et autres installations utilisées pour le lavage des denrées alimentaires afin qu'elles soient propres et désinfectées. Les responsabilités de la direction du marché de gros s'appliquent uniquement aux zones publiques.

Activité n° 6

VENTILATION

a) Risques principaux :

La contamination des denrées alimentaires ou des personnels causée par une ventilation inappropriée constitue un risque pour la direction du marché de gros.

Sous « ventilation » sont compris :

- La ventilation mécanique / non-mécanique
- L'air ambiant / refroidi / réfrigéré / chauffé
- L'air filtré / non-filtré
- Les zones publiques / privées
- L'adéquation (en termes d'usage) des équipements
- La maintenance
- Les vapeurs de condensation
- Les fluides de compression
- La tuyauterie, les filtres, etc.

b) Responsabilité de la direction du marché de gros

Les responsabilités de la direction du marché de gros peuvent inclure :

- La conception des zones publiques (nouvelle construction, modernisation ou rénovation) et privées (en cas de responsabilité de la conception et/ou construction) ;
- Opération, contrôle, audits.

c) Référence aux règlements de l'UE et commentaires

Titre	Règlement UE 852/2004	Commentaires et exigences destinés à la direction du marché de gros
Agencement et conception des installations	I.2 (a), I.2 (c) et I.2 (d)	La conception de l'approvisionnement en air doit être réalisée selon la législation lorsque celle-ci relève du contrôle de la direction du marché de gros. Les filtres et autres pièces composant le système doivent être accessibles à la maintenance.
Opération de ventilation, approvisionnement en air	I.5	La ventilation, la climatisation ou le refroidissement de l'air doivent être vérifiés régulièrement et faire l'objet d'un procès verbal qui sera conservé.
Ventilation des commodités sanitaires	I.6	La conception doit être appropriée.

Activité n° 7

ÉCLAIRAGE

a) Risques principaux :

La contamination physique et/ou microbiologique des denrées alimentaires causée par des installations d'éclairage inappropriées et/ou une maintenance inadéquate.

b) Responsabilité de la direction du marché de gros

Les responsabilités de la direction du marché de gros peuvent inclure :

- La conception des zones publiques (nouvelle construction, modernisation ou rénovation) et privées en cas de responsabilité de la conception et/ou construction (emplacement, niveau d'éclairage, type d'appareil, etc.) ;
- Nettoyage ;
- Maintenance.

c) Référence aux règlements de l'UE et commentaires

Titre	Règlement UE 852/2004	Commentaires et exigences destinés à la direction du marché de gros
Éclairage naturel adéquat	I.7	Toutes les fenêtres situées dans les zones de manipulation des denrées alimentaires et pouvant être ouvertes doivent être dotées d'écrans de protection contre les insectes.
Éclairage artificiel adéquat		Là où des aliments en vrac sont manipulés, l'éclairage doit être intégré pour prévenir la contamination des denrées alimentaires en cas de défaillance des installations et pour faciliter le nettoyage. Quelques exemples concernant la conception : <ul style="list-style-type: none">• Les luminaires fluorescents doivent être équipés de diffuseurs ou dotés de tubes protégés.• Les luminaires doivent être encastrés là où cela est possible et non pas suspendus à des chaînes.• Les installations électriques doivent être intégrées dans les murs ou les plafonds.
Éclairage naturel et/ou artificiel adéquat		Les conditions de nettoyage des zones publiques doivent être établies et faire l'objet d'un audit. Dans tous les cas, l'éclairage doit être suffisant pour permettre la bonne manipulation des denrées alimentaires et le nettoyage efficace.

Activité n° 8

SERVICES ET RESPONSABILITÉS

a) Risques principaux :

La contamination des denrées alimentaires causée par une fourniture de services inadaptée constitue un risque pour la direction du marché de gros.

Sous « services » sont compris :

- L'électricité
- Le gaz
- L'eau (chaude et froide, la glace, potable ou non-potable, destinée au nettoyage, à combattre le feu, au refroidissement, aux diffuseurs, etc.)
- Les drainages (conception, maintenance)
- Les canalisations (conception, maintenance)

b) Responsabilité de la direction du marché de gros

Bien qu'il puisse être assumé que l'eau potable soit fournie par un fournisseur d'eau, il convient de vérifier que l'alimentation en eau soit en adéquation avec les installations correspondantes.

c) Référence aux règlements de l'UE et commentaires

Titre	Règlement UE 852/2004	Commentaires et exigences destinés à la direction du marché de gros
Agencement et conception des installations	I.2 (c)	La conception de l'alimentation en eau, lorsque celle-ci est placée sous la responsabilité de la direction du marché de gros, doit permettre un approvisionnement suffisant pour tous les usages d'eau potable et toutes les opérations impliquant un contact direct ou indirect avec les denrées alimentaires.
Drainage	I.8	Les équipements d'évacuation doivent être conçus, construits, entretenus et nettoyés de manière à éviter le risque de contamination des denrées alimentaires.
Eau destinée au nettoyage et à la désinfection des outils de travail	II.2	Doit être potable et faire l'objet d'un contrôle et d'un audit réguliers. Généralement sous la responsabilité des opérateurs.
Eau destiné au lavage des denrées alimentaires	II.3	Doit être potable et faire l'objet d'un contrôle et d'un audit réguliers. Généralement sous la responsabilité des opérateurs.
Fourniture de l'eau	VII.1	L'approvisionnement adéquat d'eau potable figure parmi les bonnes pratiques ; il convient par exemple de faire tester la qualité de l'eau annuellement par un laboratoire agréé.
Eau recyclée	VII.3	

Glace	VII.4	Généralement sous la responsabilité des opérateurs.
Vapeur	VII.5	
Eau non-potable (sécurité incendie, etc.)	VII.2	
Traitement thermique	VII.6	

Activité n° 9

HYGIÈNE PERSONNELLE

a) Risques principaux :

L'inadmissible risque de contamination des denrées alimentaires par le personnel et d'autres personnes, en particulier lorsque celles-ci sont malades ou présentent des plaies infectées, des affections cutanées, etc.

La notion d'hygiène personnelle inclut : les toilettes, les lavabos, les éviers, les douches, les vestiaires, les vêtements, les bijoux, etc.

b) Responsabilité de la direction du marché de gros

Les responsabilités de la direction du marché de gros se limitent aux zones publiques.

Elles peuvent inclure la conception et/ou la construction (nouvelles constructions et modernisation ou rénovation), le nettoyage, la maintenance, le contrôle, l'audit, etc.

c) Référence aux règlements de l'UE et commentaires

Titre	Règlement UE 852/2004	Commentaires et exigences destinés à la direction du marché de gros
Propreté personnelle et vêtements de protection	VIII. 1	Politique d'hygiène de la direction du marché relative à la propreté du personnel et l'hygiène personnelle.
Maladie du personnel et plaies infectées	VIII.2	Politique de la direction du marché concernant les rapports portant sur toute affection ou trouble susceptible d'être transmis.
Conception et agencement des installations	I.2 (c)	La conception et l'agencement des installations, lorsque celles-ci sont placées sous la responsabilité de la direction du marché de gros, doivent être réalisés conformément à la législation (pour éviter la contamination croisée, par exemple).
Quantité, emplacement des lavabos, toilettes, etc.	I.3, I.4	La quantité et l'emplacement des lavabos doivent être définis au moment de la modernisation ou de la rénovation des locaux, en prenant en compte les effectifs, l'agencement des locaux, le type de denrées alimentaires, etc.
Alimentation des lavabos en eau chaude	I.4	La température de l'eau revêt un caractère important (adaptée à l'usage et permettant d'éviter la contamination de la plomberie).
Vestiaires disponibles pour le personnel	I.9	Zones de circulation du personnel séparées entre la rue et les pièces/locaux ; vêtements de protection (denrées alimentaires d'origine animale).

Activité n° 10

TRAITEMENT DES DÉCHETS

a) Risques principaux :

Accumulation des déchets et contamination des denrées alimentaires.

Le traitement des déchets inclut les déchets alimentaires, les produits dérivés non comestibles et autres résidus.

b) Responsabilité de la direction du marché de gros

La direction du marché de gros n'est pas directement concernée par les déchets alimentaires ou les autres résidus se trouvant dans des locaux privés. Néanmoins, la fourniture d'installations d'évacuation des déchets alimentaires et des autres résidus figure parmi les responsabilités de la direction du marché de gros.

En ce qui concerne les déchets autres que les déchets alimentaires d'origine animale, la direction du marché de gros doit préciser l'étendue de leurs responsabilités aux commerces du secteur alimentaire présents sur le site :

- La manière dont les déchets sont collectés (par type de déchets : d'origine animale, végétale et autre ; solide et liquide, etc.) ;
- Type de conteneurs devant être utilisés ;
- Nettoyage et désinfection ;
- Organisation de l'enlèvement des déchets (méthode d'enlèvement, fréquence, horaires) ;
- Attribution des coûts.

Dans tous les cas, les résidus et/ou les déchets doivent être stockés de manière à ne pas attirer les insectes.

c) Référence aux règlements de l'UE et commentaires

Titre	Règlement UE 852/2004	Commentaires et exigences destinés à la direction du marché de gros
Enlèvement des ordures	VI.1	Les déchets alimentaires d'origine animale sont généralement placés sous la responsabilité des commerces alimentaires présents sur le site et nécessite l'intervention d'entreprises spécialisées.
Type de conteneurs et évacuation des déchets alimentaires	VI.2 (1)	Il doit y avoir différents types de conteneurs pour différents types de produits, lavables et en bon état.
Locaux à poubelles : conception et gestion	VI.3	La gestion, le nettoyage et la manipulation doivent être convenablement organisés.
Contraintes environnementales	VI.4	Limitation des risques pour l'environnement (carton recyclé, emballages et palettes en bois, compost). Traitement spécial des déchets liquides.

(1) Voir également Règlement (CE) n° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine.

Activité n° 11

DÉSINSECTISATION

a) Risques principaux :

Prolifération des insectes et infestation générant des problèmes sanitaires et de contamination des denrées alimentaires.

b) Responsabilité de la direction du marché de gros

Limitée aux zones publiques.

Contrôle et suivi finaux des zones privées.

Le type de désinsectisation, la fréquence et le suivi doivent être clairement définis.

c) Référence aux règlements de l'UE et commentaires

Titre	Règlement UE 852/2004	Commentaires et exigences destinés à la direction du marché de gros
Agencement et conception des installations	I.2 (c)	La direction du marché de gros doit élaborer un plan général protégeant l'intégralité du marché de gros des parasites, incluant toutes les zones publiques sous sa responsabilité.
Gestion des déchets	VI.3	En aucune façon les ordures et/ou les déchets ne doivent être stockés de manière à attirer les insectes. Le plan doit couvrir la propreté générale du marché (déchets alimentaires et autres ordures).

Astuce utile :

Bien que l'entité responsable de la désinsectisation diffère selon que celle-ci affecte les zones publiques ou privées, il est généralement conseillé de disposer d'un planning commun pour le marché.

Un tel planning permet d'éviter la propagation des insectes d'une zone contrôlée vers une zone qui ne l'est pas et renforce l'efficacité des actions prises pour lutter contre l'infestation.

Activité n° 12

FORMATION DU PERSONNEL

a) Risques principaux :

La violation de l'hygiène et de la sécurité alimentaires causée par une formation du personnel insuffisante.

Risques liés à l'hygiène personnelle menant à la contamination des denrées alimentaires.

b) Responsabilité de la direction du marché de gros

Le personnel appartenant à la direction du marché de gros ou aux prestataires de services sous contrat ne doivent pas manipuler les denrées alimentaires. Par conséquent ces exigences légales ne s'appliquent pas directement à ces personnes.

Néanmoins, elles doivent savoir qu'elles travaillent dans des locaux où des produits frais sont traités et que leurs agissements pourraient avoir un impact sur la sécurité alimentaire. L'ensemble du personnel doit être informé sur les instructions d'hygiène spécifiques à leurs activités, en particulier sur les dangers liés aux denrées alimentaires et les mesures de contrôle identifiées par l'analyse de risques.

c) Référence aux règlements et commentaires

Titre	Règlement UE 852/2004	Commentaires et exigences destinés à la direction du marché de gros
Formation des personnels manipulant les denrées alimentaires sur les questions d'hygiène alimentaire	XII	L'ensemble du personnel doit être informé sur les instructions d'hygiène spécifiques à leurs activités.

V - Guide détaillé des bonnes pratiques d'hygiène

Cette partie du guide des bonnes pratiques d'hygiène examine sept points en détail, chacun d'entre eux se référant à un chapitre spécifique de l'annexe II du règlement de l'UE n° 852/2004 du 29 avril 2004.

Ces sept chapitres sont détaillés étant donné qu'ils sont directement liés aux préoccupations de la direction du marché de gros.

- Exigences générales portant sur les locaux alimentaires incluant les zones et les sites extérieurs (chapitre I)
- Exigences particulières portées aux locaux dans lesquels les produits alimentaires sont préparés, traités ou transformés (chapitre II)
- Exigences portées aux équipements (chapitre V)
- Déchets alimentaires (chapitre VI)
- Fourniture de l'eau (chapitre VII)
- Hygiène personnelle (chapitre VIII)
- Formation (chapitre XII)

GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

A L'INTENTION DE LA DIRECTION DU MARCHÉ DE GROS

Ce guide a été élaboré conformément au règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et, le cas échéant, conformément au règlement (CE) n° 853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale. Il a pour objectif de fournir un guide de conformité avec la législation à l'intention de la direction du marché de gros dans le cadre des relations qu'elle entretient avec les commerces alimentaires du site, qu'il s'agisse de négociants ou d'entreprises préparant et traitant des denrées alimentaires.

Les différents chapitres de ce guide se réfèrent à l'annexe II du règlement n° 852/2004 « Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire (excepté la production primaire) » contenant XII chapitres. Néanmoins, seuls les chapitres représentant un intérêt direct pour la direction du marché de gros ont été développés dans ce guide.

CHAPITRE I : DISPOSITIONS GÉNÉRALES PORTANT SUR LES LOCAUX ALIMENTAIRES INCLUANT LES ZONES ET SITES EXTÉRIEURS

Prescriptions légales	Guide de conformité	Conseil de bonnes pratiques
<p><i>1. Conserver les locaux alimentaires en bon état et dans de bonnes conditions d'entretien</i></p>	<p>Toutes les zones doivent être placées sous la responsabilité d'un exploitant du secteur alimentaire spécifique, que ce soit la direction du marché de gros ou un autre commerce du secteur alimentaire. Aucune zone ne doit être exempte de couverture de responsabilité d'un exploitant du secteur alimentaire.</p> <p>Lorsque plusieurs commerces du secteur alimentaires utilisent la même zone, l'un d'entre eux doit en être responsable. Le règlement du marché de gros et/ou le contrat liant la direction du marché et les établissements de commerce alimentaire doit spécifier les responsabilités respectives au sein des locaux.</p>	<p>Il est fortement conseillé de mettre en place des plannings de nettoyage et de désinfection routiniers afin d'assurer le nettoyage efficace, effectif et régulier de toutes les parties des locaux et des équipements.</p> <p>Le planning de nettoyage / désinfection, qu'il soit placé sous la responsabilité de la direction du marché de gros ou d'un tiers lié par contrat, doit être écrit et inclure les points suivants :</p> <p>- Zone : définition claire des zones à</p>

	<p>Toutes les parties des locaux alimentaires (sols, murs, plafonds, luminaires, systèmes de ventilation, équipement fixe, éviers, lavabos et toilettes) doivent être visiblement propres et en bon état d'entretien.</p>	<p>nettoyer/désinfecter, méthodes devant être employées, normes prescrites et mention de toute précaution sanitaire et de sécurité requise pour chacune d'entre elles.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Fréquence et durée</u> du processus de nettoyage / désinfection, adaptée aux risques, pour chaque zone définie. - <u>Produits et matériaux à utiliser</u> dans chaque zone définie y compris la composition chimique, les instructions d'utilisation et leur adéquation à l'usage à proximité ou non des denrées alimentaires. - <u>Vérification et compte-rendu</u> de la fréquence d'application et de l'efficacité des normes de nettoyage / désinfection dans chaque zone. - <u>Responsabilités</u> : compte-rendu de la personne en charge du nettoyage / de la désinfection et de la vérification du processus. <p>La direction doit vérifier et contresigner le planning de nettoyage/désinfection (voir modèle de planning dans l'annexe A) et encourager le personnel à « nettoyer en partant ».</p>
	<p>L'exploitant du secteur alimentaire responsable doit s'assurer que des inspections régulières des locaux alimentaires sont effectuées afin d'identifier tout défaut structurel ou équipement défectueux et d'en organiser la réparation.</p>	<p>Il est de bonne pratique d'éviter l'interruption de l'activité du fait d'une installation défectueuse ou endommagée par le biais d'une maintenance planifiée et des programmes de remplacement de locaux et d'équipements. Les périodes portant sur la maintenance et le remplacement doivent être basées sur la qualité des matériaux, la</p>

		construction, l'usage probable et l'usure. Les locaux et les équipements doivent être en bon état de fonctionnement, fiables et permettre le nettoyage.
2. L'agencement, la conception, la construction, l'emplacement et la surface des locaux alimentaires doivent :	La direction du marché de gros doit prendre en compte les besoins spécifiques correspondant au type de commerce concerné, en termes de produits et de quantités de produits traités.	
(a) Permettre la maintenance adéquate, le nettoyage et/ou la désinfection, éviter ou réduire la contamination par l'air et fournir un espace de travail adéquat permettant la réalisation de toutes les opérations dans des conditions hygiéniques.	<p>Les matériaux utilisés pour la construction doivent être compatibles avec le type de nettoyage effectué dans la zone. L'agencement et la conception des locaux alimentaires doivent permettre un accès à toutes les parties des locaux devant être nettoyées. La conception, la construction et les finitions des surfaces des locaux alimentaires déterminent leur facilité à être nettoyés.</p> <p>Le choix approprié des matériaux est essentiel pour la finition des plafonds, des murs et des sols, ainsi que leur bonne application et fixation.</p> <p>La ventilation, la climatisation ou le refroidissement de l'air doivent être vérifiés régulièrement et faire l'objet d'un compte-rendu qui sera conservé.</p> <p>Le flux de la ventilation, de la climatisation ou du refroidissement doit être en conformité avec la surface des locaux et le volume de denrées devant être traitées par l'opérateur du secteur alimentaire.</p>	<p>La direction du marché de gros et/ou le responsable du commerce du secteur alimentaire doit assurer l'existence de systèmes et de précautions adéquates pour prévenir les réactions chimiques défavorables pouvant résulter du contact entre les produits de nettoyage et/ou les matériaux de construction.</p> <p>Une séparation efficace doit exister entre les processus propres et impropres afin de réduire la contamination croisée.</p> <p>Les couleurs et les matériaux doivent être adaptés à l'usage de denrées alimentaires.</p>
(b) Doivent être conçus de manière à protéger de l'accumulation des impuretés, du contact avec les matériaux toxiques, de la	L'agencement intérieur des locaux doit permettre d'éviter l'accumulation d'impuretés dans les zones inaccessibles au nettoyage. Les bâtiments existants doivent conserver leur caractère approprié, en présentant, par exemple, une quantité limitée de	Les raccords des murs et des plafonds doivent être recouverts (à l'aide de moulures concaves) pour faciliter le nettoyage intensif. En cas de rénovation ou de ravalement tous les rebords

diffusion de particules dans les denrées alimentaires et de la formation de condensation ou de moisissures indésirables en surface ;

rebords.

Les matériaux de construction doivent être exempts de substances pouvant rendre les denrées alimentaires toxiques, directement ou indirectement.

La conception et la construction des surfaces élevées en particulier, doit éviter les finitions pouvant entraîner la dispersion de particules telles que de la peinture ou du plâtre qui s'effrite et des matériaux au comportement similaire.

La construction, l'agencement et la taille des locaux doivent être conçus en prenant en compte le type de système de conditionnement d'air, par exemple la climatisation, la ventilation ou le refroidissement devant être installés pour éviter la formation de condensation.

doivent être éliminés dans la mesure du possible. Les locaux doivent être régulièrement surveillés afin de détecter les éventuelles fuites, fixations desserrées, etc. afin de réduire les risques d'infestations. L'usage de parois creuses doit être évité étant donné que celles-ci favorisent les réservoirs d'infestation : il convient de s'assurer que de telles zones sont contrôlées par l'agent antiparasitaire.

Dans les zones où de la vapeur et de l'humidité sont générées, les surfaces telles que les plafonds doivent être installées et isolées afin de réduire la formation de gouttelettes de condensation. Les surfaces peintes doivent être d'excellente qualité. Les équipements alimentaires, les surfaces de travail, les installations et matériaux sont généralement la propriété de l'opérateur du secteur alimentaire et sont de ce fait placés sous sa seule responsabilité.

<p>(c) Permettre les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire, y compris la protection contre la contamination et, en particulier, la lutte antiparasitaire ;</p>	<p>La majorité des locaux alimentaires hébergent un nombre important d'activités diverses telles que le nettoyage, le stockage, la préparation et le traitement des déchets. Il doit y avoir assez d'espace dans les locaux alimentaires pour permettre la séparation des processus propres et « impropres » et des préparations alimentaires à risque élevé et à faible risque.</p> <p>Un endroit spécifique doit être conçu pour les matériaux d'emballage afin que ceux-ci soient éloignés des zones dans lesquelles les denrées alimentaires sont préparées.</p> <p>L'alimentation en eau, lorsque celle-ci est placée sous la responsabilité de la direction du marché de gros, doit être potable et de qualité adaptée à toutes les opérations ayant un lien direct avec les denrées alimentaires.</p> <p>La ventilation doit être adaptée, efficace et conçue de manière à éviter la conduite de l'air contaminé (par exemple des toilettes ou des locaux à poubelles) vers les pièces dans lesquelles se trouvent les denrées alimentaires. Les filtres et autres pièces composant le système doivent être accessibles directement ou par le biais de panneaux d'accès.</p> <p>Les filtres doivent faire l'objet d'une maintenance et d'un nettoyage. Il doit y avoir suffisamment de moyens de ventilation adaptés dans les locaux alimentaires.</p> <p>Les installations doivent permettre une hygiène personnelle de qualité (voir 3 et 9).</p> <p>Les locaux doivent être conçus pour prévenir l'accès des parasites</p>	<p>Le contrat liant la direction du marché de gros et les commerces alimentaires doit spécifier qui porte la responsabilité de la maintenance et du nettoyage du système d'approvisionnement en air (sections communes et/ou privées).</p> <p>Les commerces alimentaires doivent utiliser toutes les mesures de défenses secondaires possibles permettant de lutter contre les parasites dans les locaux (pièges, tueurs électriques, etc.) ;</p> <p>Les locaux et les équipements doivent être conçus, construits et maintenus de manière à contrôler les risques de contamination des produits et conformément à la législation en vigueur.</p> <p>Lorsque des portes extérieures permettant l'accès à la manutention des matières premières, les zones de transformation, de conditionnement et de stockage doivent être maintenues ouvertes, des précautions adaptées doivent être prises pour prévenir l'entrée des parasites.</p> <p>L'agencement des pièges doit être documenté. Le lieu des mesures de prévention d'infestations doit être identifié sur un plan/croquis du site.</p> <p>Les inspections doivent être documentées.</p> <p>Si le traitement antiparasitaire est confié par contrat à un tiers, il importe que le contrat inclue</p>
--	--	--

	<p>et l'infestation. Les portes, les stores et autres ouvertures doivent être bien ajustés.</p> <p>Toutes les fenêtres situées dans les zones de manipulation des denrées alimentaires et pouvant être ouvertes doivent être dotées d'écrans de protection contre les insectes.</p> <p>Par ailleurs, la direction du marché de gros doit élaborer un plan général de prévention d'infestation dans toutes les zones publiques du site du marché pour lesquelles elle est responsable. Le plan doit couvrir la propreté générale du marché (déchets alimentaires et autres ordures). Un tel plan et les schémas associés doit permettre d'attribuer les responsabilités aux opérateurs du secteur alimentaire.</p>	<p>les dispositions précitées.</p> <p>La formation du personnel doit comprendre l'identification des parasites les plus répandus et des informations sur les infestations.</p>
<p><i>(d) Procurer un environnement de manipulation et de stockage adapté en termes de contrôle des températures permettant de conserver les denrées alimentaires à des températures appropriées, conçu de manière à contrôler et, le cas échéant, enregistrer les températures, là où cela est nécessaire.</i></p>	<p>Lorsque la conception et la construction des locaux de stockage, des installations de refroidissement et des congélateurs relèvent de la responsabilité de la direction du marché de gros, ces derniers doivent être en mesure de conserver les denrées alimentaires à des températures appropriées aux produits et en conformité avec la législation existante là où celle-ci existe. La conception et la construction des salles de préparation des denrées alimentaires doivent être à même de prévenir l'émergence de températures excessives.</p> <p>Un système/une installation de contrôle des températures automatique doté(é) d'alarmes intégrées (enregistrables, audibles et visibles) doit être installé(e) dans toutes les zones de réfrigération et/ou de surgélation, y compris dans tous les réfrigérateurs et congélateurs. Tous les équipements utilisés à des fins de contrôle et d'enregistrement des températures doivent être régulièrement calibrés et vérifiés.</p>	<p>Le contrat liant la direction du marché de gros et le commerce du secteur alimentaire doit spécifier les responsabilités respectives s'appliquant aux installations de surveillance, d'enregistrement et de maintenance.</p> <p>Une distinction doit être faite entre les zones publiques et privées.</p>

<p>3. Une quantité adéquate de toilettes avec chasse d'eau doit être disponible et connectée à un système de canalisation efficace. Les toilettes ne doivent pas s'ouvrir directement sur les salles dans lesquelles sont manipulées les denrées alimentaires.</p>	<p>Un espace intermédiaire doit exister entre les toilettes et les salles dans lesquelles des aliments en vrac sont manipulés.</p> <p>Les toilettes doivent être connectées à un système de canalisation par le biais d'un siphon adapté. Les toilettes (WC ou urinoirs) ne doivent pas mener directement vers une quelconque zone contenant des denrées alimentaires en vrac.</p> <p>Pour les entreprises recevant régulièrement la visite de clients, il est conseillé de prévoir des toilettes séparées pour ces derniers.</p>	<p>Des notes invitant les utilisateurs à se laver les mains après avoir utilisé les toilettes doivent être fixées visiblement à proximité des toilettes utilisées par les personnes manipulant des denrées alimentaires.</p> <p>Le commerce du secteur alimentaire est généralement responsable de la partie du système d'évacuation située dans les zones privées. La direction du marché de gros est généralement responsable du système d'évacuation situé en dehors des zones privées jusqu'au point de raccordement municipal ou avec le système d'évacuation des eaux usées. Ces responsabilités doivent être stipulées dans les contrats.</p> <p>Dans les deux cas, une attention particulière doit être portée au bon fonctionnement global du système.</p>
<p>4. Un nombre adéquat de lavabos doit être disponible, placés de manière appropriée et conçus pour le lavage des mains. Les lavabos destinés au lavage des mains doivent fournir de l'eau froide et de l'eau chaude, des produits de lavage et de séchage hygiéniques. Les installations destinées au</p>	<p>Tout le personnel impliqué dans le secteur alimentaire doit avoir accès à un lavabo à tout moment.</p> <p>Si le personnel n'est pas en mesure de quitter les locaux pour se laver les mains, les lavabos doivent être installés directement dans les locaux.</p> <p>La quantité et l'emplacement des lavabos doivent être définis en considérant :</p>	<p>Le contrat liant la direction du marché et l'opérateur de commerce alimentaire doit spécifier les responsabilités respectives du nettoyage et de la maintenance des différents lavabos disponibles, dans les zones publiques et privées.</p> <p>La fréquence du nettoyage doit être spécifiée.</p> <p>L'acier inoxydable, les plastiques alimentaires et</p>

<p><i>lavage des denrées alimentaires doivent le cas échéant être séparées de celles destinées au lavage des mains.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Les effectifs actifs dans les différents commerces alimentaires (par exemple 1 lavabo pour 7 personnes) - L'agencement des locaux ; - Le type de denrée alimentaire ; - L'étendue de la manipulation des denrées alimentaires. <p>Les lavabos doivent toujours être situés à proximité des toilettes et dans des endroits stratégiques des locaux afin que tout employé puisse y accéder facilement. Les lavabos doivent de préférence être exclusivement utilisés pour le lavage des mains. Dans les cas où un risque inadmissible de contamination des denrées alimentaires existe, les installations de lavage des denrées alimentaires doivent être séparées des lavabos destinés au lavage des mains.</p> <p>Les lavabos doivent être situés à toutes les entrées menant vers des zones de préparation de denrées alimentaires.</p> <p>Des unités supplémentaires peuvent également être situées dans les halls de chargement et de déchargement.</p> <p>Un mélangeur simple est acceptable ainsi que de l'eau fournie à une température régulée provenant d'un apport canalisé ou d'une unité de chauffage. Néanmoins, il convient de noter qu'en ce qui concerne l'eau chaude, une conduite trop longue peut entraîner la contamination bactérienne à long terme.</p> <p>Il est préférable que les lavabos ne soient pas opérés manuellement.</p> <p>Il est recommandé, en cas de lavage d'équipement ou de denrées alimentaires, d'utiliser des vasques autres que celles utilisées pour le lavage des mains. Ce type d'équipement spécifique doit être pris en compte au moment de la construction, de la modernisation ou de</p>	<p>la céramique constituent des matériaux appropriés pour les lavabos. Il est fortement conseillé d'installer les lavabos dans les locaux plutôt que de se reposer sur les installations communes lorsque des denrées alimentaires en vrac sont manipulées.</p> <p>En général, la direction du marché de gros est responsable de la fourniture de l'eau (chaude et froide) et de l'analyse globale de la qualité de l'eau. Néanmoins, les entreprises alimentaires devraient surveiller et contrôler le lavage des mains, étant donné que l'on sait que la contamination des denrées alimentaires peut se produire rapidement si les règles et les normes de sont pas respectées.</p> <p>Les commerces alimentaires sont généralement responsables des points tels que :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le type de savon utilisé (bactéricide, dans la mesure du possible mais non parfumé, en particulier dans les zones de préparation alimentaire) ; - poubelles (de préférence avec couvercle manipulable au pied en cas d'utilisation de serviettes en papier jetables) ; - les séchoirs à air et les touilles ne doivent pas être utilisés dans les salles de préparation de denrées alimentaires, leur installation pouvant entraîner des contaminations (risque de dissémination de germes par les mouvements d'air générés par les séchoirs à
--	---	---

	la rénovation.	air par exemple), les serviettes en papier sont recommandées.
<p>5. Il doit y avoir des moyens de ventilation naturels et mécaniques en quantité suffisante. Il convient d'éviter les flux d'air mécaniques d'une zone contaminée vers une zone saine.</p> <p>Les systèmes de ventilation doivent être construits de manière à rendre les filtres et autres parties nécessitant le nettoyage, la maintenance ou le remplacement facilement accessibles.</p>	<p>La ventilation naturelle ou mécanique doit être prévue de manière à éviter que la chaleur et l'humidité ne s'accumulent à des degrés pouvant compromettre la sécurité des denrées alimentaires.</p> <p>Le degré de ventilation dépendra de la structure, du site, de l'emplacement et de l'usage des pièces.</p> <p>Les filtres et autres pièces composant le système doivent être accessibles et facilement remplaçables et révisables, soit directement soit par le biais de panneaux d'accès.</p>	<p>La direction du marché de gros est généralement responsable du contrôle de la ventilation lorsque celle-ci est mise en place pour un bâtiment entier. Les commerces alimentaires doivent savoir qu'ils ne sont pas autorisés à modifier les gaines du système de ventilation dans les locaux privés étant donné que cela pourrait affecter le système de ventilation dans son intégralité.</p> <p>Le nettoyage de la ventilation est généralement de la responsabilité de la direction du marché de gros étant donné qu'il doit être réalisé par une entreprise spécialisée.</p> <p>Les contrats avec les commerces du secteur alimentaire doivent préciser les responsabilités en termes de nettoyage, de fréquence de nettoyage, de conservation de comptes rendus et stipuler les contributions financières de la part des différents utilisateurs. Les flux d'air mécaniques et les filtres doivent être soumis à un planning de nettoyage/désinfection.</p>
<p>6. Les installations sanitaires doivent être pourvues d'un système de ventilation naturel ou mécanique adéquat.</p>	<p>Les toilettes doivent être dotées d'un système de ventilation naturel ou mécanique pour empêcher les odeurs désagréables et les émanations des aérosols de s'engouffrer dans les zones de traitement de denrées alimentaires.</p> <p>Les toilettes se trouvant à l'intérieur des locaux doivent être</p>	

	équipées d'un système de ventilation mécanique. La conception de ces systèmes doit être telle à évacuer loin des locaux alimentaires.	
7. Les locaux alimentaires doivent être équipés d'un éclairage naturel et/ou artificiel adéquat.	<p>L'éclairage doit être suffisant pour permettre la bonne manipulation des denrées alimentaires et un nettoyage efficace.</p> <p>Les niveaux d'éclairage doivent correspondre à la nature des pièces et n'avoir aucun impact sur la température dans les locaux.</p> <p>Les systèmes d'éclairage doivent être équipés de diffuseurs avec verre de sécurité dans l'ensemble des locaux excepté dans les locaux administratifs.</p>	<p>Là où des aliments en vrac sont manipulés l'éclairage doit être intégré pour prévenir la contamination des denrées alimentaires en cas de défaillance des installations et pour faciliter le nettoyage. Les luminaires fluorescents doivent, par exemple, être équipés de diffuseurs ou dotés de tubes protégés.</p> <p>L'usage d'un système d'éclairage avec verre de sécurité est recommandé.</p> <p>Les luminaires doivent être encastrés là où cela est possible et non pas suspendus à des chaînes qui sont des pièges à impuretés.</p> <p>Les installations électriques doivent être intégrées dans les murs ou les plafonds dans la mesure du possible. L'usage de conduits et d'interrupteurs fixés en surface doit être évité.</p>
8. Les installations d'évacuation doivent être adaptées à l'usage auquel elles sont destinées. Les équipements d'évacuation doivent être conçus et construits de manière à éviter les risques de contamination. Là où les chenaux d'évacuation sont entièrement ou partiellement ouverts, ces derniers	<p>La direction du marché de gros doit s'assurer que les canalisations ont une chute assez importante pour permettre l'évacuation totale des déchets liquides et solides.</p> <p>La direction du flux doit aller des zones propres vers les zones sales.</p> <p>Les toilettes doivent être raccordées à un autre système que celui des pièces de préparation alimentaire.</p>	<p>Les contrats liant la direction du marché et les établissements de commerce alimentaire doivent spécifier les responsabilités respectives en termes de maintenance et de révision des installations d'évacuation.</p> <p>Dans tous les cas, la maintenance régulière et les bonnes pratiques domestiques sont recommandées pour prévenir les déversements</p>

<p><i>doivent être conçus de manière à éviter que les déchets ne puissent circuler d'une zone contaminée vers une zone propre, en particulier dans les zones dans lesquelles des denrées alimentaires susceptibles de présenter un haut risque pour le consommateur final sont manipulées.</i></p>	<p>Tout déversement dans des drains doit passer par un siphon efficace.</p> <p>Les bouches avaloirs et les plaques de fermeture doivent de préférence être en acier inoxydable.</p> <p>Les points d'inspection doivent être accessibles et adéquatement scellés pour permettre l'accès exclusif aux entreprises de nettoyage spécialisées. Les trappes à graisse doivent être installées dans les pièces alimentaires si leur installation extérieure pose problème.</p> <p>Les bouches avaloirs doivent être conçues pour empêcher l'accès des parasites du système d'évacuation principal.</p>	<p>excessifs de graisse, d'huile et de corps gras entrant dans le système.</p> <p>Filtres et tamis doivent être régulièrement inspectés et révisés.</p>
<p>9. Des vestiaires appropriés doivent être prévus pour le personnel lorsque c'est nécessaire.</p>	<p>Dans tous les cas, des locaux doivent être mis à la disposition des manutentionnaires afin qu'ils puissent se changer et ranger leurs vêtements de ville et leurs effets personnels. Cela concerne le personnel et les visiteurs.</p> <p>Lorsque le personnel doit porter des vêtements de protection, l'agencement des vestiaires, qui est généralement de la responsabilité de la direction du marché de gros, doit prévoir des zones de circulation séparées pour le personnel en vêtements de ville et le personnel en vêtements de protection.</p> <p>Lorsque le port de vêtements de protection est obligatoire, l'accès aux halles de vente doit être refusé aux clients qui n'en portent pas.</p>	<p>Des casiers adéquats permettant le rangement des vêtements de ville et des effets personnels doivent être fournis.</p> <p>L'emplacement des vestiaires doit être choisi afin que le personnel soit contraint d'y passer pour entrer et sortir des locaux alimentaires.</p> <p>Les zones comprenant les casiers doivent être équipées d'infrastructures permettant le lavage des mains.</p>
<p>10. Les agents nettoyeurs et désinfectants ne doivent pas être stockés dans les zones dans lesquelles les denrées</p>	<p>Ces produits doivent être stockés dans un local verrouillable ou dans une pièce de rangement spécifique éloignée des zones dans lesquelles les denrées alimentaires sont manipulées. Cet endroit doit être prévu lors de la conception du bâtiment, pour les</p>	<p>Les pièces/installations de stockage des produits et matériaux de nettoyage doivent être identifiés par un signallement approprié.</p>

<i>alimentaires sont manipulées.</i>	opérateurs de commerce alimentaire et pour la direction du marché de gros, dans le cas où ces types de produits doivent être utilisés.	
--------------------------------------	--	--

CHAPITRE II : EXIGENCES PARTICULIÈRES PORTÉES AUX LOCAUX DANS LESQUELS LES PRODUITS ALIMENTAIRES SONT PRÉPARÉS, TRAITÉS OU TRANSFORMÉS (excepté zones de restauration et locaux spécifiés au chapitre III)

Prescriptions légales	Guide de conformité	Conseil de bonnes pratiques
<p><i>1. Dans les pièces dans lesquelles des denrées alimentaires sont préparées, manipulées ou transformées (excepté les zones de restauration et les locaux spécifiés au chapitre III mais incluant les pièces contenues en termes de transport), la conception et l'agencement doivent favoriser les bonnes pratiques d'hygiène, y compris la protection contre la contamination entre et pendant les opérations. En particulier :</i></p>	<p>La direction du marché de gros doit prendre en compte les besoins spécifiques correspondant au type de produit concerné.</p>	<p>Le contrat liant la direction du marché de gros et les commerces du secteur alimentaire doit spécifier les responsabilités suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - nettoyage et désinfection, - maintenance, - renouvellement.
<p><i>(a) La surface des sols doit être conservée en état sain et facile à nettoyer et, le cas échéant, à désinfecter. Cela implique l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques, à moins que les opérateurs de commerce alimentaire puissent</i></p>	<p>La direction du marché de gros doit utiliser des matériaux et des techniques conformes à ce règlement.</p> <p>Toutes les surfaces doivent être antidérapantes. Les matériaux tels que les dalles, les revêtements de sols de sécurité en vinyle sans couture, le terrazzo, les résines époxy, le granit, etc., peuvent être utilisés, mais doivent être dans tous les cas parfaitement scellés.</p> <p>Les sols doivent être conçus de manière à prévenir la formation et la</p>	<p>En termes de nettoyage, il paraît évident que certains types d'activités nécessitent une fréquence de lavage et de désinfection particulièrement élevée. Ceci s'applique particulièrement aux zones de préparation de viande et de poisson.</p> <p>Le planning de nettoyage / désinfection, qu'il soit placé sous la responsabilité de la direction du</p>

<p><i>convaincre les autorités compétentes du caractère approprié des matériaux utilisés. Les sols doivent permettre un drainage de surface adéquat si besoin est ;</i></p>	<p>stagnation de l'eau. Des drainages doivent être prévus dans les sols qui sont intensivement nettoyés à l'eau ou là où des débordements sont fréquents. Le niveau des sols doit arriver à la hauteur des bouches d'évacuation.</p> <p>Les bouches avaloirs doivent être émaillées, en céramique ou en acier inoxydable et être dotées de joints étanches entre eux et la surface du sol.</p> <p>Les couvercles d'évacuation doivent idéalement être en acier inoxydable, doublement scellés et fixés.</p> <p>Les collecteurs peuvent être équipés de filtres à graisses et à impuretés afin de filtrer des particules importantes. Ces filtres doivent être montés à l'extérieur de ces pièces.</p> <p>Les collecteurs doivent être conçus de manière à empêcher l'accès des parasites venant du système d'évacuation principal.</p>	<p>marché de gros ou d'un tiers lié par contrat, doit être écrit et inclure les points suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zone : définition claire des zones à nettoyer/désinfecter, méthodes devant être employées, normes prescrites et mention de toute précaution sanitaire et de sécurité requise pour chacune d'entre elles. - La fréquence et la durée du processus de nettoyage / désinfection, adaptée aux risques, pour chaque zone définie. - Les produits et les matériaux à utiliser dans chaque zone définie y compris la composition chimique, les instructions d'utilisation et leur adéquation à la proximité ou non des denrées alimentaires. - Vérification et compte rendu de la fréquence d'application et de l'efficacité des normes de nettoyage / désinfection dans chaque zone. - Responsabilités : compte rendu de la personne en charge du nettoyage / de la désinfection et de la vérification du processus. <p>La direction doit vérifier et contresigner le planning de nettoyage/désinfection (voir modèle de planning dans l'annexe A) et encourager le personnel à « nettoyer en partant ».</p>
<p><i>(b) La surface des murs doit être conservée en état sain et facile à nettoyer et, le cas échéant, à désinfecter. Cela implique</i></p>	<p>La surface des murs doit être d'une qualité conforme à ces exigences. Cela inclut le plâtre peint, les résines époxy, le PVC, le PRV et autres revêtements similaires de marques déposées, les carrelages, les revêtements en acier inoxydable et plastisol, les panneaux</p>	<p>Se référer aux remarques mentionnées dans les paragraphes I. et II (a) et (b).</p>

<p><i>L'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques et d'une surface lisse sur une hauteur permettant les opérations, à moins que les opérateurs de commerce alimentaire puissent convaincre les autorités compétentes du caractère approprié des matériaux utilisés ;</i></p>	<p>isolants, etc. Les surfaces endommagées ou abîmées doivent être réparées ou remplacées immédiatement ou dès que possible.</p> <p>Tous les joints entre les murs et les sols et tous les angles muraux verticaux doivent être couverts (à l'aide de moulures concaves) et efficacement scellés pour faciliter le nettoyage.</p> <p>Lorsque le revêtement n'est pas neuf, il convient de s'assurer que les joints sont efficacement scellés.</p> <p>Toutes les surfaces et en particulier les angles verticaux doivent être protégés contre les dégâts physiques.</p>	
<p><i>(c) Les plafonds (ou en cas d'absence de plafond, les surfaces internes du toit) et les installations fixées en hauteur doivent être construites et installées de manière à prévenir l'accumulation d'impuretés et à réduire la condensation, la formation de moisissures indésirables et la diffusion de particules ;</i></p>	<p>Les plafonds doivent être conçus pour permettre le nettoyage régulier et la maintenance correcte.</p> <p>Toutes les surfaces doivent être conçues de manière à pouvoir être nettoyées.</p> <p>Les matériaux conformes à cette exigence incluent les plâtres peints, les systèmes de plafonds fixés, suspendus, le plastisol et les panneaux isolants.</p> <p>Les panneaux en fibre et en polystyrène sont déconseillés car difficiles à sceller. Les structures en acier doivent être scellées convenablement.</p> <p>Tous les plafonds suspendus doivent être équipés d'un accès permettant de contrôler les éventuelles infestations.</p> <p>La sélection des matériaux, la conception du plafond et les propriétés isolantes peuvent jouer un rôle capital dans la réduction de la condensation.</p> <p>Dans la plupart des cas les matériaux mentionnés ci-dessus présenteront une surface convenable dans la mesure où ils sont en bonne condition d'entretien.</p> <p>L'adéquation de la ventilation combinée à un usage convenable des</p>	<p>Se référer aux remarques mentionnées dans les paragraphes I. et II (a).</p> <p>Les plafonds et les installations fixées en hauteur doivent faire l'objet d'un planning de nettoyage/désinfection.</p> <p>Les surfaces peintes doivent être d'excellente qualité.</p> <p>(Voir également remarques du chapitre I n° 2 b)</p> <p>Les locaux doivent être régulièrement surveillés afin de détecter les éventuelles fuites, fixations desserrées, etc. afin de réduire les risques d'infestation.</p> <p>Il convient de s'assurer que ces zones soient contrôlées par l'agent en charge de la</p>

	<p>matériaux doit revêtir une importance capitale au moment de la conception d'une structure.</p> <p>Les plafonds doivent être régulièrement entretenus pour retirer la formation d'éventuelles moisissures et d'autres particules et éviter le détachement et la chute de débris sur les denrées alimentaires. Les moisissures qui se développent doivent être retirées en temps utile.</p> <p>Les luminaires doivent être équipés de diffuseurs. Des installations adéquates destinées au nettoyage des plafonds doivent être prévues si nécessaire. Dans les pièces de préparations alimentaires, les vantaux fixes sont conseillés.</p>	<p>désinsectisation.</p>
<p>(d) Les fenêtres et autres ouvertures doivent être installées de manière à éviter la formation d'impuretés. Celles pouvant être ouvertes sur l'extérieur doivent être équipées d'écrans anti-insectes où cela est nécessaire pouvant être aisément démontés afin de faciliter le nettoyage des fenêtres. Là où l'ouverture des fenêtres pourrait entraîner une éventuelle contamination, les fenêtres doivent rester fermées et fixes pendant la production ;</p>	<p>Toutes les fenêtres situées dans les zones de préparation de denrées alimentaires doivent être adéquatement équipées d'écrans lorsqu'elles sont ouvertes au cours du processus de préparation alimentaire. La présence d'écran est nécessaire pour prévenir le risque d'infestation et/ou de contamination.</p> <p>Les écrans doivent être fabriqués à l'aide de matériaux adéquats et durables et être équipés de cadres en plastique ou en aluminium de préférence, avec une maille en plastique ou acier inoxydable.</p> <p>L'accumulation d'impuretés/de particules sur les écrans de protection peut constituer un risque de contamination alimentaire ; il est donc important de pouvoir les démonter facilement pour les nettoyer.</p>	<p>Se référer aux remarques mentionnées dans les paragraphes I. et II (a).</p> <p>Les écrans anti-insectes doivent faire l'objet d'un planning de nettoyage/désinfection.</p> <p>Les fenêtres vitrées situées dans les zones de transformation et de conditionnement doivent être protégées contre les bris de glace.</p>
<p>(e) Les portes doivent pouvoir être nettoyées facilement et désinfectées si nécessaire. Cela implique l'utilisation de surfaces lisses, non</p>	<p>Toute porte permettant un accès vers les zones de manipulation de denrées alimentaires doit pouvoir être facilement nettoyée et désinfectée. Ceci s'applique également aux garnitures de portes telles que les plaques de propreté et les poignées.</p>	<p>Se référer aux remarques mentionnées dans les paragraphes I. et II (a).</p> <p>Les portes doivent faire l'objet d'un planning de nettoyage/désinfection.</p>

<p><i>absorbantes, à moins que les opérateurs de commerce alimentaire puissent convaincre les autorités compétentes du caractère approprié des matériaux utilisés ;</i></p>	<p>Les portes doivent être d'une conception plane évitant les angles et les moulures où les impuretés pourraient s'accumuler. Les portes battantes qui ne sont pas en PVC ou en un matériau aux propriétés similaires doivent être équipées de plaques poussoir ou de plinthes plutôt que de poignées de portes.</p> <p>La finition des portes conforme à ces exigences inclut le bois peint, le métal peint, le plastique et le PVC.</p> <p>Le bois recouvert d'un matériau étanche tel que le PVC, le PRV ou une autre protection de marque déposée est également admis. Le bois nu n'est pas conforme. Le bois vernis n'est pas recommandé.</p> <p>L'embrasure de la porte doit aussi être réalisée à l'aide de finissages identiques, c'est-à-dire avec des matériaux lisses et non absorbants. Si les portes sont équipées de regards, le matériau utilisé doit être incassable. Le verre, s'il est utilisé, doit être renforcé.</p> <p>Si la porte est équipée d'un revêtement, celui-ci doit être parfaitement scellé pour éviter toute contamination.</p>	<p>La surface des portes doit être appropriée, étanche et facile à nettoyer et être maintenue en bonne condition d'entretien.</p> <p>L'usage de tous les matériaux et finissages doit faire l'objet d'une réflexion minutieuse en termes de durabilité et de performances techniques par rapport à leur fonction.</p>
<p><i>(f) Les surfaces (y compris celles des équipements) des zones de manipulation de denrées alimentaires et en particulier celles entrant en contact avec les aliments, doivent être conservées en état sain et facile à nettoyer et, le cas échéant, à désinfecter. Cela implique l'utilisation de matériaux lisses, lavables, résistants à la</i></p>	<p>Ce règlement s'applique aux surfaces de préparation alimentaire et aux équipements en contact avec les denrées alimentaires.</p> <p>Ces équipements sont généralement la propriété des locataires.</p> <p>La direction du marché de gros ne pourra être responsable du type d'équipements installés ou des surfaces et des parties des équipements en contact avec les denrées alimentaires que lorsque cela est expressément stipulé.</p>	<p>Les surfaces remplissant cette exigence incluent l'acier inoxydable, les plastiques alimentaires et la céramique.</p> <p>Les plastiques tels que le polypropylène ne doivent pas être entaillés ou fragmentés, car cela entraverait l'efficacité du lavage et de la désinfection.</p> <p>Le bois nu (excepté les planches de coupe de boucherie pouvant être efficacement nettoyées)</p>

corrosion et non toxiques, à moins que les opérateurs de commerce alimentaire puissent convaincre les autorités compétentes du caractère approprié des matériaux utilisés.

ne doit pas être utilisé pour quelque opération que ce soit.

Les surfaces (y compris celles des équipements) des zones de manipulation de denrées alimentaires et en particulier celles entrant en contact avec les aliments doivent être soumises à un planning de nettoyage/désinfection.

Le planning de nettoyage/désinfection doit être réalisé sous forme écrite et contenir les points suivants :

- définition de la zone à nettoyer/désinfecter,
- produit et matériaux devant être utilisés ainsi que leur composition chimique,
- instructions d'utilisation,
- conformité avec l'usage du bois,
- fréquence et durée des programmes de nettoyage et de désinfection,
- méthodes et normes requises,
- vérification de l'efficacité du nettoyage et fréquence adaptée au risque,
- toute précaution sanitaire et de sécurité,
- nom de la personne responsable du nettoyage,
- nom de la personne responsable du contrôle.

Si les activités de nettoyage sont confiées par contrat à un tiers, il importe que le contrat inclue les dispositions précitées.

La direction doit vérifier et contresigner le planning de nettoyage/désinfection (voir modèle de planning dans l'annexe A) et encourager le personnel à « nettoyer en partant ».

<p>2. <i>Des locaux adéquats doivent être fournis, là où cela est nécessaire, permettant le nettoyage, la désinfection et le stockage des ustensiles et équipement de travail. Ces locaux doivent être conçus en matériaux résistants à la corrosion, être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation appropriée en eau chaude et froide.</i></p>	<p>Comme il est mentionné dans le paragraphe précédent, les équipements et ustensiles sont généralement la propriété des opérateurs de commerces alimentaires.</p> <p>Néanmoins, les éviers sont généralement placés sous la responsabilité de la direction du marché de gros. Lorsque tel est le cas, l'acier inoxydable est recommandé.</p> <p>Un mélangeur simple est acceptable ainsi que de l'eau fournie à une température régulée provenant d'un apport canalisé ou d'une unité de chauffage.</p> <p>Dans certains cas les stérilisateurs d'ustensiles et/ou les sècheurs d'air peuvent être fournis par la direction du marché de gros. Cet équipement doit être de conception durable et résistant à la corrosion.</p>	<p>Les protocoles de nettoyage sont généralement de la responsabilité des opérateurs de commerces alimentaires, sauf s'il est spécifié qu'ils sont de la responsabilité de la direction du marché de gros dans le cadre d'un contrat ou du règlement.</p> <p>Le planning de nettoyage / désinfection, qu'il soit placé sous la responsabilité de la direction du marché de gros ou d'un tiers lié par contrat, doit être écrit et inclure les points suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Zone</u> : définition claire des zones à nettoyer/désinfecter, méthodes devant être employées, normes prescrites et mention de toute précaution sanitaire et de sécurité requise pour chacune d'entre elles. - <u>Fréquence et durée</u> du processus de nettoyage / désinfection, adaptées aux risques, pour chaque zone définie. - <u>Produits et matériaux à utiliser</u> dans chaque zone définie y compris la composition chimique, les instructions d'utilisation et leur adéquation à l'usage à proximité ou non des denrées alimentaires. - <u>Vérification et compte-rendu</u> de la fréquence d'application et de l'efficacité des normes de nettoyage / désinfection dans chaque zone. - <u>Responsabilités</u> : compte-rendu de la personne en charge du nettoyage / de la désinfection et de la vérification du processus.
--	---	--

		Les locaux doivent être conçus, construits et maintenus de manière à prévenir les risques de contamination des produits.
<p><i>Des dispositions doivent être prises, là où cela est nécessaire, pour le lavage des denrées alimentaires. Chaque évier ou autre dispositif équivalent fourni destiné au lavage des denrées alimentaires doit être doté d'une installation adéquate de fourniture d'eau chaude et/ou froide potable en conformité avec les exigences mentionnées au chapitre VII, et désinfecté là où cela est requis.</i></p>	<p>Des éviers séparés doivent être fournis pour la préparation alimentaire et le lavage des équipements.</p> <p>Dans le cas d'opérations de petite envergure un évier peut être utilisé pour le lavage des équipements et des denrées alimentaires dans la mesure où les deux activités peuvent être correctement réalisées sans qu'il ne soit porté préjudice à la sécurité alimentaire (l'évier doit être consciencieusement nettoyé et désinfecté avant d'être utilisé pour la préparation alimentaire).</p> <p>Un mélangeur simple est acceptable ainsi que de l'eau fournie à une température régulée provenant d'un apport canalisé ou d'une unité de chauffage.</p>	Les lavabos doivent faire l'objet d'un planning de nettoyage/désinfection.

CHAPITRE V : EXIGENCES PORTÉES AUX ÉQUIPEMENTS

Prescriptions légales	Guide de conformité	Conseil de bonnes pratiques
<p><i>1. Tous les articles, installations et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent :</i></p> <p><i>(a) Avoir réellement fait l'objet d'un nettoyage et d'une désinfection là ou cela s'est avéré nécessaire. Le nettoyage et la désinfection doivent être réalisés à une fréquence suffisamment élevée pour éviter tout risque de contamination ;</i></p> <p><i>(b) De part leur construction, leur composition et leurs conditions d'entretien réduire tout risque de contamination ;</i></p> <p><i>(c) Ils doivent de par leur construction, leur composition et leurs conditions d'entretien pouvoir être conservés en état de propreté et, là où cela est nécessaire, être désinfectés, exception faite des conteneurs et des conditionnements à</i></p>	<p>La direction du marché de gros n'est généralement pas responsable de ce type d'équipements.</p> <p>En cas de responsabilité des équipements tel que spécifié dans le contrat entre la direction du marché de gros et les autres commerces alimentaires, les conseils de la colonne de droite s'appliquent.</p>	<p>En règle générale les commerces alimentaires présents sur le marché sont seuls responsables de ce type d'équipements.</p> <p>Tous les équipements concernés doivent faire l'objet d'un planning de nettoyage/désinfection.</p> <p>La fréquence des opérations de nettoyage et de désinfection dépend du degré de risques.</p> <p>Le planning de nettoyage / désinfection, qu'il soit placé sous la responsabilité de la direction du marché de gros ou d'un tiers lié par contrat, doit être écrit et inclure les points suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zone : définition claire des zones à nettoyer/désinfecter, méthodes devant être employées, normes prescrites et mention de toute précaution sanitaire et de sécurité requise pour chacune d'entre elles. - Fréquence et durée du processus de nettoyage / désinfection, adaptées aux risques, pour chaque zone définie. - Produit et matériels devant être utilisés dans chaque zone définie y compris composition chimique, instructions d'utilisation et conformité avec l'usage de

<p><i>usage unique ; et</i></p> <p>(d) <i>Être installés de manière à permettre le nettoyage adéquat des équipements et de la surface environnante.</i></p>		<p>denrées alimentaires ou à proximité de denrées alimentaires.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Vérification et compte-rendu</u> de la fréquence d'application et de l'efficacité des normes de nettoyage / désinfection dans chaque zone. - <u>Responsabilités</u> : compte-rendu de la personne en charge du nettoyage / de la désinfection et de la vérification du processus. <p>La direction doit vérifier et contresigner le planning de nettoyage/désinfection (voir modèle de planning dans l'annexe A) et encourager le personnel à « nettoyer en partant ».</p> <p>Les équipements doivent être intégrés aux plannings de maintenance.</p>
<p>2. <i>Là où cela est nécessaire, les équipements doivent être équipés d'instruments de contrôle adaptés afin de garantir la conformité aux objectifs de ce règlement.</i></p>	<p>La direction du marché de gros n'est pas responsable de ce type d'équipements en règle générale.</p>	<p>En règle générale les commerces alimentaires présents sur le marché sont seuls responsables de ce type d'équipements.</p>
<p>3. <i>Lorsque des additifs chimiques doivent être utilisés pour prévenir la corrosion des équipements et des conteneurs, ils doivent être utilisés selon les règles de bonne pratique.</i></p>	<p>La direction du marché de gros n'est pas responsable de ce type d'équipements en règle générale.</p>	<p>En règle générale les commerces alimentaires présents sur le marché sont seuls responsables de ce type d'équipements.</p>

CHAPITRE VI : DÉCHETS ALIMENTAIRES

Prescriptions légales	Guide de conformité	Conseil de bonnes pratiques
<p>1. Les déchets alimentaires, les produits dérivés non comestibles et autres déchets doivent être retirés des pièces contenant des denrées alimentaires le plus rapidement possible afin d'éviter leur accumulation.</p>	<p>La direction du marché de gros est directement concernée par les déchets présents dans les zones publiques. C'est pourquoi les conteneurs à déchets doivent être disposés à des endroits stratégiques sur le marché et porter une signalisation adéquate décrivant leur usage : « déchets alimentaires <u>d'origine non animale</u> » ou « déchets » seulement.</p> <p>La fourniture d'installations d'évacuation des déchets alimentaires et des autres résidus générés dans les zones publiques figure parmi les responsabilités de la direction du marché de gros.</p> <p>Néanmoins, les déchets alimentaires d'origine animale produits par les commerces alimentaires sont placés sous leur responsabilité.</p> <p>Dans tous les cas, les résidus et/ou les déchets doivent être stockés de manière à ne pas attirer les insectes [se référer au chapitre I.2(c)].</p> <p>En ce qui concerne les déchets autres que les déchets alimentaires d'origine animale, le contrat liant les commerces alimentaires et la direction du marché de gros doit spécifier :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le mode de ramassage des déchets (directement auprès des commerces, à partir de points de collectes centralisés, etc.) ; - le nom du propriétaire si des types de conteneurs spécifiés doivent être utilisés ; - qui fournit les conteneurs ; - qui nettoie et désinfecte les conteneurs ; - en cas de collecte de déchets sélectionnés, la méthode de 	<p>Les déchets alimentaires d'origine animale et autres types de déchets doivent être stockés dans des conteneurs différents.</p> <p>Les déchets alimentaires d'origine animale sont placés sous la responsabilité directe des opérateurs de commerces alimentaires, selon les présentes consignes. Les déchets d'origine animale doivent être retirés et stockés par l'opérateur de commerce alimentaire dans des conteneurs spéciaux en fonction des besoins, mais au minimum une fois par jour.</p> <p>L'évacuation des déchets d'origine animale doit être gérée directement par l'opérateur de commerce alimentaire en collaboration avec des entreprises spécialisées.</p> <p>Le planning de nettoyage / désinfection, qu'il soit placé sous la responsabilité de la direction du marché de gros ou d'un tiers lié par contrat, doit être écrit et inclure les points suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zone : définition claire des zones à nettoyer/désinfecter, méthodes devant être employées, normes prescrites et mention de toute précaution sanitaire et de sécurité requise pour chacune d'entre elles.

	<p>ramassage et la couleur des conteneurs à utiliser, ainsi que la fréquence et les horaires de collecte ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - la répartition des coûts de cette activité parmi les commerces alimentaires et la direction du marché de gros. 	<ul style="list-style-type: none"> - Fréquence et durée du processus de nettoyage / désinfection, adaptées aux risques, pour chaque zone définie. - Produit et matériels devant être utilisés dans chaque zone définie y compris composition chimique, instructions d'utilisation et conformité avec l'usage de denrées alimentaires ou à proximité de denrées alimentaires. - Vérification et compte-rendu de la fréquence d'application et de l'efficacité des normes de nettoyage / désinfection dans chaque zone. - Responsabilités : compte-rendu de la personne en charge du nettoyage/de la désinfection et pour la vérification du processus.
<p>2. <i>Les déchets alimentaires, les produits dérivés non comestibles et les autres déchets doivent être déposés dans des conteneurs fermables, à moins que les opérateurs de commerce alimentaire puissent démontrer aux autorités compétentes que d'autres types de conteneurs ou systèmes d'évacuation soient appropriés. Ces conteneurs doivent être conçus de manière appropriée,</i></p>	<p>En aucune façon les ordures et/ou les déchets ne doivent être stockés de manière à attirer les insectes.</p> <p>Les surfaces internes et externes des conteneurs de déchets non biodégradables doivent être lavables et en bonne condition d'entretien.</p> <p>Les entreprises qui ne produisent que des déchets secs tels que des emballages peuvent utiliser des conteneurs non fermables.</p> <p>En cas de rejet de déchets liquides n'étant pas directement relié aux systèmes d'évacuation principaux, des citernes de stockage doivent être utilisées (les conteneurs à déchets et les citernes de stockage</p>	<p>Les garnitures en plastique facilitent l'évacuation des déchets et le nettoyage des poubelles. Lorsque les déchets sont enlevés vers une unité de stockage centrale, il convient de déposer les sacs en plastique dans des conteneurs fermés n'attirant pas les rongeurs et les oiseaux.</p> <p>En cas de denrées alimentaires en vrac autres que les fruits et légumes, les poubelles doivent être équipées de couvercles s'activant au pied, par le genou ou le coude.</p>

<p><i>être maintenus en bonnes conditions d'entretien, être faciles à laver et à désinfecter le cas échéant.</i></p>	<p>doivent être clairement marqués comme tels). Dans tous les cas des mesures appropriées doivent être prises pour ne pas polluer l'environnement.</p>	
<p>3. Des dispositions adéquates doivent être prises pour le stockage et l'enlèvement des déchets alimentaires, des produits dérivés non comestibles et des autres résidus. Les locaux à poubelles doivent être conçus et gérés de manière à permettre un maintien propre et exempt d'animaux et d'insectes.</p>	<p>Lorsque la direction du marché de gros fournit des locaux à poubelles centralisés, ceux-ci doivent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> - maintenus en état de propreté et d'ordre grâce au lavage régulier des ouvertures des vide-ordures et des sols entourant les vide-ordures, des bennes, des poubelles et autres surfaces et équipements au sol ; - gérés et supervisés de manière à assurer leur propreté permanente et à éviter un usage impropre ; - exempts de parasites, tels que des rongeurs, des oiseaux, des carnivores, des arthropodes, etc. Les poubelles doivent être fermées et les zones de compactage doivent être physiquement séparées des endroits dans lesquels les denrées alimentaires sont stockées ou préparées. Tout emplacement doit faire l'objet d'une vérification de non accessibilité des parasites. Des opérations de lavage régulières doivent être réalisées. 	<p>Les locaux à déchets centralisés doivent faire l'objet d'un planning de nettoyage/désinfection.</p> <p>(Voir également remarques du chapitre I n° 1 nettoyage)</p>
<p>4. Tous les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique</p>	<p>La direction du marché de gros, lorsqu'elle est responsable des déchets et de leur enlèvement, doit prendre toutes les précautions</p>	

<p><i>et respectueuse de l'environnement selon la législation communautaire applicable et ne doivent constituer une source directe ou indirecte de contamination.</i></p>	<p>nécessaires pour limiter le risque de pollution de l'environnement.</p> <p>Le recyclage des déchets (carton, emballage en bois, palettes, compostage de déchets végétaux, etc.) est préférable à l'incinération dans la mesure du possible.</p> <p>Lorsque des déchets sont brûlés sur le site, les émissions de gaz doivent être en conformité avec la législation communautaire.</p> <p>Les déchets liquides ne doivent pas se déverser directement dans le système d'évacuation principal sans l'accord préalable des autorités compétentes.</p>	
---	--	--

CHAPITRE VII : FOURNITURE DE L'EAU

Prescriptions légales	Guide de conformité	Conseil de bonnes pratiques
<p>1. a) Il doit exister une fourniture adéquate d'eau potable devant être utilisée lorsque cela est nécessaire afin de garantir la non contamination des denrées alimentaires ;</p> <p>b) De l'eau propre doit être utilisée pour l'ensemble des produits de la pêche. De l'eau de mer propre peut être utilisée pour les mollusques bivalves, les échinodermes, les tuniciers et les gastéropodes marins ; de l'eau propre peut aussi être utilisée pour le lavage externe. Lorsque ce type d'eau est utilisé des installations adéquates doivent être disponibles pour assurer son approvisionnement.</p>	<p>Lorsque l'approvisionnement en eau aux commerces alimentaires incombe à la direction du marché de gros, il convient de veiller à l'existence d'une fourniture adéquate d'eau potable.</p> <p>Un contrôle régulier de la qualité de l'eau doit être effectué, afin de vérifier que la qualité de l'eau à la disposition des commerces alimentaires soit conforme aux exigences de la Directive 98/83/CE.</p> <p>L'eau potable doit être utilisée pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'hygiène des mains ; - le lavage des denrées alimentaires, si nécessaire ; - l'usage dans les aliments et les boissons ; - la cuisson des aliments ; - le nettoyage des équipements alimentaires ; - le nettoyage des surfaces en contact avec les denrées alimentaires ou les mains des personnes manipulant les denrées alimentaires ; - toute autre opération impliquant un risque de contamination des aliments. <p><i>A noter : par dérogation, l'eau propre peut être utilisée pour les produits de la pêche jusqu'au 31 décembre 2009 (Règlement (CE) n° 2076/2005 portant dispositions transitoires.</i></p> <p>Dans la majorité des cas, l'approvisionnement en eau de mer des opérateurs de commerces alimentaires ne concerne pas la direction du marché de gros.</p>	<p>Bien qu'il puisse être assumé que de l'eau potable soit fournie par toutes les sociétés de distribution d'eau tel que spécifié dans la Directive du Conseil 98/83/CE, le contrôle annuel de la qualité de l'eau par un laboratoire agréé figure parmi les bonnes pratiques. Des contrôles de potabilité plus fréquents peuvent s'avérer nécessaires suite à des interruptions ou des modifications intervenues sur le système d'approvisionnement.</p> <p>Des échantillons représentatifs de la qualité de l'eau consommée au cours de l'année doivent être prélevés dans des endroits spécifiques déterminés par l'importance de la fourniture d'eau.</p> <p>En cas de responsabilité de la direction du marché de gros, un programme de maintenance adéquat doit être mis en place afin d'assurer la bonne maintenance des systèmes de chauffage et de mélange de l'eau.</p> <p>Lorsque des adoucisseurs d'eau et/ou des filtres sont utilisés, un contrôle et une maintenance doivent être effectués à échéance régulière selon les instructions du fabricant, incluant le changement des filtres.</p>

<p>2. <i>Là où de l'eau non potable est utilisée, par exemple pour la protection incendie, la production de vapeur, la réfrigération et d'autres activités de même ordre, celle-ci doit circuler dans un système séparé clairement identifié. L'eau non potable ne doit pas y être connectée et le reflux ne doit pas remonter dans les systèmes d'eau potable.</i></p>	<p>L'approvisionnement en eau non potable dans les zones de préparation alimentaire doit être interdit.</p> <p>Certaines applications telles que les tuyaux d'incendie ou les arroseurs pouvant utiliser de l'eau non potable doivent être clairement identifiés comme tels.</p> <p>Il est recommandé d'utiliser des codes de couleur pour identifier les systèmes d'eau potable et non potable.</p>	<p>Si le collecteur principal est utilisé pour les opérations de lavage et les services auxiliaires, tels que les systèmes d'arrosage, les tuyaux à incendie, etc., un clapet de non retour doit équiper ces systèmes afin d'assurer l'impossibilité d'un éventuel reflux de l'eau. Un signalement approprié indiquant les limitations d'utilisation de ces systèmes doit être affiché de manière visible.</p>
<p>3. <i>L'eau recyclée utilisée dans le traitement ou comme ingrédient ne doit pas présenter de risques de contamination. Elle doit être de qualité identique à l'eau potable, à moins que les autorités compétentes ne soient convaincues du fait que la qualité de l'eau ne puisse affecter la comestibilité des denrées alimentaires sous leur forme achevée.</i></p>	<p>Dans le cas de l'eau recyclée utilisée par les opérateurs de commerces alimentaires, la direction du marché de gros doit spécifier que cette eau est placée sous la seule responsabilité des commerces alimentaires concernés.</p> <p>Dans tous les cas, aucune possibilité ne doit exister permettant de connecter le réseau d'eau recyclée au réseau de distribution.</p>	<p>Bien que cette eau soit supposée de qualité potable, l'eau recyclée utilisée pour le traitement ou comme ingrédient est chargée en éléments biologiques, chimiques et physiques dont la concentration augmente avec le temps.</p> <p>La direction du marché de gros doit néanmoins porter une attention particulière à l'eau recyclée lorsque celle-ci s'écoule dans le système d'évacuation d'eau étant donné qu'elle pourrait éventuellement avoir un effet polluant. C'est pourquoi les commerces alimentaires doivent traiter cette eau résiduelle de manière appropriée à leurs propres frais avant qu'elle ne s'écoule dans le système d'évacuation d'eau. Si un tel traitement s'avère impossible, une taxe doit être prélevée</p>

		pour la pollution supplémentaire générée. Le contrat liant la direction du marché et l'opérateur de commerce alimentaire doit spécifier ces points.
<p>4. <i>La glace entrant en contact avec les denrées alimentaires ou pouvant contaminer les aliments doit être fabriquée à partir d'eau potable ou d'eau propre lorsqu'elle est utilisée pour refroidir les produits de la pêche. Elle doit être fabriquée, manipulée et stockée dans des conditions la protégeant de la contamination.</i></p>	<p>Cela signifie que la glace doit être fabriquée à partir d'eau potable.</p> <p>La direction du marché de gros n'est généralement pas directement impliquée dans la fabrication de la glace, mais si la glace est fabriquée sur le marché, l'accès à l'eau potable doit être assuré.</p>	<p>Dans le cas où la glace est fabriquée sur le marché, la direction du marché de gros doit assurer la conformité du processus de fabrication de la glace avec la législation concernée. Pour assurer cette conformité la mise en place d'un tel accord officiel est recommandée.</p>
<p>5. <i>La vapeur utilisée en contact direct avec les denrées alimentaires ne doit contenir aucune substance présentant un danger pour la santé ou pouvant contaminer les aliments.</i></p>	<p>Si la vapeur généralement générée par un équipement de nettoyage était en contact avec les denrées alimentaires celle-ci doit avoir été fabriquée à partir d'eau potable (voir paragraphe 1).</p>	
<p>6. <i>Lorsque des traitements thermiques sont appliqués aux denrées alimentaires dans des conteneurs hermétiquement scellés, il convient de s'assurer</i></p>	<p>L'eau utilisée pour chauffer ou refroidir des denrées alimentaires dans des conteneurs scellés doit être potable (voir paragraphe 1).</p>	

<p><i>que l'eau utilisée pour le refroidissement des conteneurs après le traitement thermique ne constitue pas une source de contamination des aliments.</i></p>		
--	--	--

CHAPITRE VIII : HYGIÈNE PERSONNELLE

Prescriptions légales	Guide de conformité	Conseil de bonnes pratiques
<p><i>1. Toute personne travaillant dans une zone de manipulation de denrées alimentaires doit maintenir un degré élevé de propreté individuelle et porter des vêtements appropriés propres, de protection, si nécessaire.</i></p>	<p>Le personnel de la direction du marché de gros et ses partenaires contractuels ne manipulent pas de denrées alimentaires en principe.</p> <p>En conséquence, étant donné qu'il n'existe pas de contact physique entre ces personnes et les denrées alimentaires ou les emballages afférents, les consignes spécifiques relatives aux personnes manipulant les denrées alimentaires ne s'appliquent pas à elles.</p> <p>Néanmoins, et du fait que ces personnes doivent pénétrer dans les locaux pour des raisons professionnelles, les règles de base doivent s'appliquer concernant l'hygiène personnelle, quels que soient les produits :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Porter des vêtements personnels propres ; - S'abstenir des pratiques non hygiéniques, telles que fumer, manger ou boire. <p>Dans les locaux présentant un risque sanitaire élevé, c'est-à-dire là où des produits d'origine animale sont manipulés, des vêtements de protection et des couvre-têtes doivent être portés conformément aux consignes spécifiques s'appliquant à ces produits.</p>	<p>La direction du marché de gros doit disposer d'une politique d'hygiène et/ou de règles d'hygiène personnelle dont tout le personnel doit avoir connaissance et avoir signifié la compréhension.</p> <p>Les règles doivent être affichées de manière visible en guise de rappel permanent à l'intention du personnel.</p> <p>Des panneaux incitant au lavage des mains doivent être affichés ostensiblement en guise de rappel permanent à l'intention du personnel.</p> <p>Les locaux doivent être équipés pour permettre la prise de repas et de boissons.</p>

	<p>Les vêtements de protection et couvre-têtes doivent être régulièrement lavés.</p>	
<p>2. Les personnes souffrant ou porteuse d'une maladie transmissible par les aliments ou ayant des plaies infectées ou souffrant d'irritation ou d'affection cutanées ou de diarrhée ne sont pas autorisées à manipuler des denrées alimentaires ou à pénétrer dans les zones de manipulation s'il existe une probabilité de contamination directe ou indirecte. Toute personne affectée de la sorte et employée dans un commerce du secteur alimentaire et susceptible d'être en contact avec des denrées alimentaires doit immédiatement aviser l'opérateur de commerce alimentaire de la maladie ou des symptômes et si possible de leurs causes.</p>	<p>Il importe que la direction du marché de gros assure l'existence d'une politique claire au regard des infections connues ou suspectées de son personnel ou de ses partenaires contractuels pouvant mener à une contamination microbiologique.</p> <p>Toute personne susceptible d'entrer dans les locaux dans lesquels des denrées alimentaires sont manipulées doit faire part des maladies ou troubles les affectant présentant un risque de contamination direct ou indirect des denrées alimentaires.</p>	

CHAPITRE XII : FORMATION

Prescriptions légales	Guide de conformité	Conseil de bonnes pratiques
<p><i>Les opérateurs de commerces alimentaires doivent s'assurer :</i></p> <p>1. Que les personnes manipulant des denrées alimentaires soient supervisées et instruites et/ou formées en termes de bonnes pratiques d'hygiène en rapport avec leur activité professionnelle ;</p> <p>2. Que les personnes responsables de l'élaboration et de la maintenance de la procédure à laquelle il est fait référence dans l'Article 5 (1) de ce règlement ou de l'usage des guides afférents aient reçu une formation adéquate sur l'application des principes HACCP ; et</p>	<p>Le personnel de la direction du marché de gros et ses partenaires contractuels ne manipulent pas de denrées alimentaires en principe.</p> <p>Par conséquent ces exigences légales ne s'appliquent pas directement à ces personnes. Néanmoins, elles doivent savoir qu'elles travaillent dans des locaux où des produits frais sont traités et que leurs agissements pourraient avoir un impact sur la sécurité alimentaire.</p> <p>L'ensemble des personnels doit être formé sur l'hygiène spécifique à leur activité. Les instructions données doivent couvrir les dangers alimentaires et les mesures de contrôle identifiées par l'analyse de risques relative à leur activité professionnelle. Elles doivent être transmises avant la concrétisation des activités professionnelles concernées et doivent être révisées en cas de changement de pratiques professionnelles.</p> <p>Le besoin en formation structurée dépend du risque en termes de sécurité alimentaire et doit prendre en compte la question épineuse des rotations de personnel très fréquentes.</p> <p>Des informations d'ordre général sur le développement du système HACCP doivent être fournies à tous les employés et un cours spécial doit être dispensé au personnel directement concerné par l'application de cette méthode.</p>	<p>Fournir une initiation et des instructions spécifiques à leur fonction aux personnels ne manipulant pas de denrées alimentaires, exécutant des tâches de nettoyage et d'autres activités d'assistance (par exemples les prestataires de services externes) dans les locaux alimentaires figure parmi les bonnes pratiques. Les instructions doivent se concentrer sur la manière dont leurs activités et leur hygiène personnelle peuvent affecter la sécurité alimentaire. Une évaluation des connaissances doit être réalisée régulièrement pour s'assurer que les instructions ont été assimilées.</p> <p>Les instructions doivent, dans la mesure du possible, inclure une explication de la nécessité des mesures prises et de la manière dont elles permettent d'assurer la sécurité alimentaire. La compréhension par le personnel de la nécessité de protéger les denrées alimentaires des contaminations nuisibles, de protéger les consommateurs et de prévenir la propagation des maladies favorise un comportement conforme du personnel. Cet aspect revêt un caractère particulièrement important dans le cas de personnel temporaire ou occasionnel ne bénéficiant pas d'une formation régulière.</p>

<p>3. De la conformité à l'ensemble des prescriptions de la législation nationale portant sur les programmes de formation destinés aux personnes travaillant dans les secteurs alimentaires.</p>	<p>La formation ne doit pas nécessairement être donnée par un organisme de formation accrédité, mais doit être d'un niveau approprié. Elle peut être organisée en interne, par le biais de la formation à distance ou par des organismes de formation externes et doit être répétée à intervalles réguliers selon les cas.</p> <p>La formation génère une meilleure compréhension de la manière dont les denrées alimentaires peuvent être contaminées et de la manière dont les maladies dues à l'alimentation peuvent être évitées par le biais de procédures de manipulation hygiéniques.</p> <p>Disposer d'un plan de formation du personnel permettant d'identifier les besoins pour chaque membre du personnel figure parmi les bonnes pratiques d'une entreprise.</p> <p>Conserver des traces des formations suivies par chaque membre du personnel en fait également partie.</p> <p>Les besoins en formation doivent faire l'objet d'une appréciation régulière et être adaptés en fonction des rôles et des responsabilités de chacun, des compétences existantes, de l'expérience et des formations précédentes.</p>	<p>Les instructions doivent être répétées à intervalles réguliers ou expliquées si nécessaire, lorsque le besoin est observé dans le cadre de la supervision du travail.</p> <p>La formation vise à assurer la compréhension par les différents membres du personnel de la nécessité de prendre certaines précautions. Il est donc conseillé de former l'ensemble du personnel aux principes d'hygiène alimentaire appropriés à leur fonction, afin de réduire les nécessités de supervision.</p> <p>Les responsables et les directeurs qui ne sont pas des négociants alimentaires mais peuvent avoir une influence directe sur la manière dont les opérations sont traitées en termes d'hygiène, doivent bénéficier de formations structurées appropriées.</p>
---	--	--

VI – PROCÉDURES FONDÉES SUR L'HACCP

A – Procédures fondées sur l'HACCP dans les marchés de gros

L'article 5 du Règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires établit que :

« 1. Les exploitants du secteur alimentaire mettent en place, appliquent et maintiennent une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les principes HACCP ».

Ce chapitre dispense des conseils à la direction des marchés de gros en termes de procédures à respecter dans l'attribution des fonctions dont elle est responsable dans un marché de gros en respectant les principes HACCP.

Comme mentionné précédemment, un marché de gros se situe au milieu de la chaîne d'approvisionnement entre la production et la consommation. Selon le Règlement (CE) n° 853/2004, « Le marché de gros désigne une entreprise du secteur alimentaire comprenant plusieurs unités séparées ayant en commun des installations et des sections où les denrées alimentaires sont vendues à des exploitants du secteur alimentaire. »

Cette définition implique que la direction du marché de gros doit être abordée de la même manière que tout autre commerce du secteur alimentaire et doit, de ce fait, agir conformément au règlement de l'UE sur les denrées alimentaires, bien qu'elle n'en commercialise pas. En tant que responsable du site, la direction du marché de gros partage la responsabilité en termes de conformité aux exigences d'hygiène pertinentes des denrées alimentaires, étant donné que celles-ci transitent par le marché et doit, de ce fait, prendre des mesures en termes d'hygiène.

Note à l'intention du lecteur :

Les pages suivantes relatives aux procédures basées sur l'HACCP ont été élaborées à partir du document « *Guidance document on the implementation of procedures based on the HACCP principles, and on the facilitation of the implementation of the HACCP principles in certain food businesses.* » (Document de conduite sur la mise en œuvre de procédures basées sur les principes HACCP et sur la facilitation de la mise en œuvre des principes HACCP dans certaines entreprises alimentaires »). (Publié le 16 novembre 2005 par la Direction générale de la santé et de la protection des consommateurs de la Commission européenne) (1).

B – PROCÉDURES FONDÉES SUR L'HACCP ET DISPOSITIONS PRÉALABLES

L'hygiène alimentaire résulte de la mise en place par les exploitants de commerces alimentaires de conditions préalables et de procédures basées sur les principes HACCP.

Il convient de garder à l'esprit qu'il est nécessaire de mettre en place les dispositions préalables des exigences d'hygiène alimentaire avant d'établir les procédures HACCP, ce qui a fait l'objet des précédents chapitres de ce guide des bonnes pratiques relatif aux articles tels que :

- Exigences portées aux équipements et aux infrastructures ;
- Contrôle de la température et ventilation ;
- Éclairage ;
- Procédures sanitaires ;
- Traitement des déchets (2) ;
- Désinsectisation ;
- Hygiène personnelle ;
- Formation.

(1) Voir chapitre « Références »

(2) Voir Règlement (CE) n° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine.

Ces dispositions préalables sont conçues pour contrôler les risques de manière générale et fournir les bases de la mise en place efficace de l'HACCP. Elles doivent être en place avant l'établissement de la procédure fondée sur l'HACCP.

C - Principes HACCP généraux

La « HACCP Hazard Analysis Critical Control Point » (Analyse des risques pour la maîtrise des points critiques) identifie les risques spécifiques et les mesures permettant de les contrôler afin d'assurer la sécurité alimentaire.

L'HACCP est un outil permettant d'évaluer les risques et d'établir des systèmes de contrôle axés sur la prévention plutôt que sur le contrôle des produits finis. Tout système HACCP est en mesure de s'adapter aux modifications, tels que les progrès réalisés dans la conception des équipements, les procédures de fabrication ou les développements technologiques.

L'HACCP peut être appliquée tout au long de la chaîne alimentaire. Outre l'amélioration de la sécurité alimentaire, la mise en place de l'HACCP engendre d'autres avantages considérables ; elle soutient par exemple l'inspection par les autorités de contrôle et permet de promouvoir les échanges internationaux en accroissant la confiance dans la sécurité alimentaire.

L'application réussie de l'HACCP nécessite l'engagement et l'implication absolus de la direction et de la force de travail. Elle nécessite également une approche multidisciplinaire.

Les dispositions préalables d'hygiène alimentaire doivent avoir été implémentées en amont de l'application de l'HACCP auprès de tout exploitant de commerce alimentaire, y compris auprès de la direction du marché de gros.

L'engagement de la direction est nécessaire pour mettre en place une HACCP efficace. Au cours de la procédure d'identification et d'évaluation des risques et des opérations ultérieures de conception et d'application de l'HACCP, il convient de se pencher sur les impacts des actions réalisées par la direction du marché de gros pour contrôler les risques et sur les preuves épidémiologiques relatives à la sécurité alimentaire.

Le but de l'HACCP est de se concentrer sur la maîtrise des points critiques de contrôle (PCC) ; l'HACCP doit être appliquée à chaque opération spécifique séparément.

L'application de l'HACCP doit être revue et les changements nécessaires réalisés en cas de modification portée à chaque étape. Il importe d'être flexible dans le cadre de l'application de l'HACCP en fonction du contexte de l'application et en tenant compte de la nature et de l'envergure de l'opération.

Les sept principes HACCP

- 1 - Identifier tout risque devant être prévenu, éliminé ou réduit à un degré acceptable (analyse de risques) ;
- 2 - Identifier les points de contrôle critiques à l'étape ou aux étapes au cours desquelles le contrôle est capital pour prévenir ou éliminer un risque ou le réduire à un niveau acceptable ;
- 3 - Établir des seuils critiques aux points de contrôle critiques différenciant les seuils acceptables et inacceptables en termes de prévention, d'élimination ou de réduction des risques identifiés ;
- 4 - Établir et mettre en place des procédures de surveillance aux points de contrôle critiques ;

- 5 - Définir des actions correctives lorsque le monitoring indique qu'un point de contrôle critique n'est pas sous contrôle ;
- 6 - Établir des procédures devant être effectuées régulièrement, afin de vérifier que les mesures décrites dans les paragraphes 1 à 5 fonctionnent correctement ;
- 7 - Établir des documents et des comptes rendus proportionnels à la nature et à la taille de l'établissement de commerce alimentaire afin de démontrer l'application réelle des mesures décrites dans les paragraphes 1 à 6.

D - Application des sept principes à la direction du marché de gros

Il est conseillé de réaliser les activités suivantes dans l'ordre.

1. ANALYSE DE RISQUES

1.1. Réunion d'une équipe multidisciplinaire (équipe HACCP)

Cette équipe qui inclut toutes les personnes concernées par la mesure devant être prise doit réunir toute la gamme des connaissances spécifiques et de l'expertise relatives à la mesure examinée ainsi que les risques potentiels associés et doit également inclure le plus grand nombre possible de responsables de haut niveau.

L'équipe peut s'adjoindre l'assistance de spécialistes le cas échéant qui contribueront à résoudre les difficultés en termes d'évaluation et de contrôle des points critiques.

L'équipe peut compter des spécialistes :

- Ayant une compréhension des risques biologiques, chimiques ou physiques en relation avec un groupe de produits particulier ;
- Responsable de ou en étroite implication avec la mesure à prendre ;
- Ayant un savoir-faire technique relatif à cette mesure, en particulier en termes d'hygiène et d'équipements ;
- Et toute autre personne dotée de connaissances spécifiques relatives à l'hygiène microbiologique ou à la technologie alimentaire.

Une seule personne peut remplir plusieurs de ces rôles, à condition que toutes les informations pertinentes soient mises à la disposition de l'équipe et qu'elles soient utilisées pour garantir la fiabilité du système élaboré. Là où l'expertise fait défaut au sein de l'établissement, les conseils peuvent être obtenus par d'autres sources (cabinet-conseil, etc.)

L'étendue du plan HACCP doit être identifiée. Elle doit décrire le segment de la chaîne d'approvisionnement alimentaire impliqué et les classes de risques générales concernées (biologique, chimique et physique).

Liste de contrôle

Questions à poser :

Disposons-nous de ou pouvons-nous obtenir les compétences nécessaires à l'identification des risques et des contrôles ?

Disposons-nous d'une personne ayant la responsabilité d'ensemble du programme de sécurité alimentaire ?

La personne responsable dispose-t-elle d'une formation sur les exigences du système HACCP ?

Cette personne a-t-elle l'autorité lui permettant d'établir et de poursuivre le programme ?

Le personnel est-il informé de l'importance de la sécurité et de l'hygiène alimentaires ?

Notre entreprise dispose-t-elle d'un programme de formation ?

Le personnel sait-il quoi faire et qui peut prendre des décisions en cas de problème ?

1.2. Description des activités placées sous la responsabilité de la direction du marché de gros.

Étant donné que la direction du marché de gros ne gère ni ne commercialise des denrées alimentaires, ce paragraphe s'applique aux différentes activités de la direction du marché de gros en relation avec les différents exploitants de commerces alimentaires sur le site.

Une description exhaustive des activités doit être réalisée comprenant toutes les étapes correspondantes.

Liste de contrôle

Questions à poser :

Quelles sont les différentes étapes liées à chaque activité et quels sont les risques associés ?

Toutes les étapes ont-elles été prises en compte ?

Avons-nous oublié une ou plusieurs étapes de l'activité ?

1.3. Identification des tâches correspondant à chaque étape

L'équipe HACCP doit aussi identifier et définir les différentes tâches devant être réalisées à chaque étape et l'interaction possible entre ces tâches et les activités gérées par les autres exploitants de commerces alimentaires.

Liste de contrôle

Questions à poser :

Avons-nous envisagé toutes les tâches possibles correspondant à chaque étape ?

Avons-nous pris en compte tous les exploitants de commerces alimentaires concernés par la tâche effectuée ?

Avons-nous fourni les informations appropriées liées à la tâche effectuée ?

1.4. Élaboration d'un organigramme (voir appendice B.1)

Quel que soit le format choisi, toutes les étapes impliquées dans l'activité doivent être étudiées dans l'ordre et présentées sous forme d'organigramme détaillé fournissant suffisamment de détails techniques.

Les données peuvent être de l'ordre suivant (et sans limitation) :

- Plan des locaux professionnels et annexes,
- Agencement des équipements et caractéristiques,
- Ordre de réalisation des étapes,
- Paramètres techniques des opérations,
- Flux des denrées alimentaires (y compris contamination croisée),
- Division des zones sales et propres (ou à risque élevé/faible),

Les exigences suivantes constituent des conditions préalables à l'intégration dans le système HACCP :

- Procédures de nettoyage et de désinfection,
- Environnement hygiénique de l'établissement,

- Itinéraires et pratiques d'hygiène du personnel,
- Conditions de stockage et de distribution des produits.

Liste de contrôle

Questions à poser :

Avons-nous mis en place des procédures de vérification et d'agrément pour chaque étape ?

Disposons-nous d'un système permettant de contrôler la qualité de l'action réalisée ?

Disposons-nous de toutes les informations dont nous avons besoin pour identifier les risques potentiels ?

1.5. Confirmation sur site de l'organigramme

Une fois l'organigramme réalisé, il doit être confirmé par l'équipe multidisciplinaire sur le site pendant les heures d'ouverture. Tout écart observé doit générer un amendement de l'organigramme original pour le rendre exact.

Observez le processus d'un œil critique en tenant l'organigramme dans vos mains.

Liste de contrôle

Questions à poser :

Des étapes ou d'autres informations ont-elles été oubliées ?

Faisons-nous vraiment les choses telles que l'organigramme l'indique ?

1.6. Liste des risques et des mesures de contrôle

1.6.1. Liste de tous les risques biologiques, chimiques ou physiques **potentiels** pouvant raisonnablement émerger à chaque étape (Risque défini dans l'article 3 (14) du Règlement (CE) n° 178/2002 - voir aussi glossaire de ce document).

L'équipe HACCP doit ensuite conduire une analyse de risques afin d'identifier ceux dont l'élimination ou la réduction à un degré acceptable est essentielle en termes de sécurité des denrées alimentaires dans le cadre du plan HACCP.

Les points suivants doivent être pris en compte dans le cadre de la conduite de l'analyse :

- La probabilité d'occurrence de risques et la gravité de leurs effets néfastes pour la santé ;
- L'évaluation qualitative et/ou quantitative de la présence de risques ;

1.6.2 Considération et description des mesures de contrôle existantes pouvant être appliquées à chaque risque.

Les mesures de contrôle désignent les actions et activités pouvant être entreprises pour prévenir les risques, les éliminer ou en réduire l'impact ou la survenance à un niveau admissible.

Plus d'une mesure de contrôle peut s'avérer nécessaire pour contrôler un risque identifié et une quantité de risques supérieure peuvent être contrôlés par le biais d'une mesure.

Les mesures de contrôle doivent être accompagnées de procédures et de spécifications détaillées pour assurer l'efficacité de leur mise en place. Par exemple, les plannings détaillés de nettoyage utilisés en conformité avec le règlement communautaire applicable.

Note :

*Les rédacteurs HACCP ont souvent tendance à identifier **trop** de risques la première fois ! Cela constitue un problème car cela peut entraîner une dispersion des capacités d'un fabricant à se concentrer sur les risques véritablement importants et à les contrôler. Le dilemme est de décider ce qui est important.*

Un risque doit être contrôlé dans les cas suivants :

1) s'il peut raisonnablement se produire

et

2) s'il est probable qu'il résulte en un risque sanitaire inadmissible pour les consommateurs dans la mesure où il n'est pas correctement contrôlé.

Dans le cas de risques pour lesquels les niveaux d'action réglementaires, les tolérances ou autres seuils ont été établis pour des questions de sécurité (par exemple les produits chimiques des produits de nettoyage, les pesticides...), le danger que la limite ait été dépassée constitue le risque sanitaire inadmissible, et non pas la simple présence d'une substance à un degré pouvant être détecté. Par conséquent s'il est probable qu'une violation du niveau d'intervention pour ce type de denrée alimentaire risque de se produire, l'analyse de risques du fabricant doit identifier ce danger comme étant un risque à contrôler par le biais de son système HACCP.

Liste de contrôle

Questions à poser :

Avons-nous examiné toutes les sources de risques ?

Avons-nous utilisé les diagrammes des locaux et des zones environnantes afin de déterminer les risques ?

Avons-nous utilisé les organigrammes pour identifier les risques potentiels dans les processus impliqués ?

Avons-nous identifié les risques relatifs aux étapes, tels que l'usage impropre ou abusif potentiel (produits chimiques de nettoyage par exemple ?)

2. IDENTIFICATION DES POINTS DE CONTRÔLE CRITIQUES (PCC)

L'identification d'un point critique dans le cadre du contrôle d'un risque nécessite une approche logique. Une telle approche peut être facilitée par l'usage d'un schéma de décision (*voir appendice B.2*).

D'autres méthodes peuvent néanmoins être utilisées par l'équipe selon les connaissances et l'expérience de ses membres.

Pour appliquer le schéma de décision, chaque étape identifiée dans l'organigramme doit être examinée dans l'ordre. A chaque étape, le schéma de décision doit être appliqué à chaque risque probable ou pouvant être introduit et chaque mesure doit être identifiée. L'application du schéma de décision doit être flexible et prendre en considération la globalité du processus afin d'éviter où que possible les points critiques inutiles.

Une formation portant sur l'application du schéma de décision est recommandée.

L'identification des points de contrôle critiques a deux conséquences pour l'équipe HACCP qui doit alors :

- s'assurer que les mesures de contrôle appropriées soient conçues et mises en place de manière efficace. En particulier si un risque a été identifié au cours d'une étape nécessitant le contrôle pour la sécurité alimentaire et qu'aucune mesure de contrôle n'existe à cette étape, ou à une quelconque autre étape, le processus doit alors être modifié à cette étape précise ou à un stade antérieur ou postérieur, pour inclure une mesure de contrôle,
- établir et mettre en place un système de surveillance à chaque point critique.

Liste de contrôle

Questions à poser :

Les contrôles ont-ils été identifiés pour chaque risque ?

Éliminent-ils ou réduisent-ils la probabilité de survenance de chaque risque ?

Pouvons-nous modifier le processus là où les mesures préventives font défaut ?

Le personnel comprend-il la signification des mesures PCC ?

3. SEUILS CRITIQUES AUX POINTS DE CONTRÔLE CRITIQUES

Chaque mesure de contrôle associée à un point de contrôle critique doit déterminer la spécification des limites critiques.

Les seuils critiques correspondent aux valeurs extrêmes admissibles en termes de sécurité alimentaire.

Elles distinguent l'admissibilité et l'inadmissibilité. Et les paramètres observables ou mesurables pouvant démontrer que le point critique est sous contrôle.

Elles doivent être basées sur la preuve attestée que les valeurs choisies permettront de contrôler le processus.

La température, la durée, le pH et l'humidité constituent des exemples de ce type de paramètres au même titre que les éléments sensoriels tels que l'apparence visuelle, etc.

Dans certains cas, il peut être nécessaire de spécifier des niveaux plus rigoureux (niveaux ciblés) pour réduire le risque de dépassement d'un seuil critique dû aux variations de processus afin d'assurer le respect de limites critiques.

Les limites critiques peuvent résulter d'une variété de sources. Lorsqu'elles ne sont pas tirées des normes réglementaires ou des guides de bonnes pratiques d'hygiène, l'équipe doit déterminer leur validité relative au contrôle des risques identifiés aux PCC.

Liste de contrôle

Questions à poser :

Avons-nous établi les limites pour chaque point de contrôle critique ?

Respectons-nous les seuils établis ?

Nos instruments de mesure sont-ils suffisamment précis ?

Nos systèmes de mesure sont-ils conformes aux normes reconnues ?

Une action corrective a-t-elle été décidée pour chaque condition hors contrôle ?

Disposons-nous d'un système permettant de gérer les plaintes ?

4. PROCÉDURES DE SURVEILLANCE AUX POINTS DE CONTRÔLE CRITIQUES

Un programme d'observations ou de mesures réalisées à chaque point critique pour s'assurer de la conformité avec les seuils critiques spécifiés constitue une part essentielle des procédures fondées sur l'HACCP.

Les observations et mesures doivent permettre de détecter la perte de contrôle aux points critiques et fournir des informations en temps opportun permettant de prendre des mesures correctives.

Là où cela est possible, des ajustements opératoires doivent être effectués lorsque les résultats de surveillance indiquent une tendance de perte de contrôle à un PCC. Les ajustements doivent être réalisés avant qu'un écart ne se produise. Les données issues du monitoring doivent être évaluées par une personne désignée dotée de connaissances et d'autorité pour réaliser les actions correctives si indiqué.

Les observations et les mesures peuvent être réalisées continuellement ou par intermittence. Lorsque les observations et les mesures ne sont pas réalisées en continu, il est nécessaire d'établir une fréquence des observations ou des mesures fournissant des informations fiables.

Le programme doit décrire les méthodes, la fréquence des observations et des mesures et la procédure d'enregistrement et identifier chaque point critique :

- Qui sera en charge de réaliser le monitoring et le contrôle ?
- Quand le monitoring et le contrôle sont-ils réalisés ?
- De quelle manière le monitoring et le contrôle sont-ils réalisés ?

Les comptes rendus associés au monitoring des PCC doivent être signés par la(les) personne(s) en charge du monitoring et par un responsable officiel de l'entreprise lorsque les comptes rendus font l'objet d'une vérification.

5. ACTIONS CORRECTIVES

Pour chaque point de contrôle critique des mesures correctives doivent être prévues à l'avance par l'équipe HACCP, afin qu'elles puissent être prises sans hésitation lorsque le monitoring indique un écart par rapport au seuil critique.

Une telle mesure corrective doit comprendre :

- l'identification correcte de la(des) personne(s) responsable(s) de la mise en place de la mesure corrective,
- la description des moyens et actions requis pour corriger l'écart constaté,
- la mesure à mettre en place lorsque le processus n'était pas sous contrôle,
- le compte rendu écrit des mesures prises en indiquant toutes les informations pertinentes (par exemple : date, heure, type d'action, acteur et vérification subséquente).

Le monitoring peut faire apparaître que des mesures préventives (vérification des équipements, vérification de la personne en charge de la tâche, vérification de l'efficacité des mesures correctives précédentes, etc.) doivent être prises si les actions correctives de la même procédure doivent être répétées.

6. PROCÉDURES DE VÉRIFICATION

6.1. L'équipe HACCP doit spécifier les méthodes et les procédures à employer afin de déterminer le bon fonctionnement de l'HACCP. Les méthodes de vérification peuvent en particulier inclure des échantillonnages et des analyses impromptus ainsi que le renforcement des analyses et des tests à des points critiques sélectionnés,

La fréquence de la vérification doit être suffisante pour confirmer que les procédures fondées sur l'HACCP fonctionnent correctement. La fréquence des vérifications dépendra des caractéristiques de la direction du marché de gros (effectifs, nature des denrées alimentaires, etc.), de la fréquence du monitoring, de l'exactitude du personnel, du nombre d'écarts constatés au fil du temps et des risques impliqués.

Les procédures de vérification incluent :

- les audits de l'HACCP et ses comptes rendus,
- l'inspection des opérations,
- la confirmation que les PCC sont sous contrôle,
- la validation des seuils critiques,
- la révision des écarts et de la disposition des produits, les actions correctives prises.

La fréquence de vérification influencera considérablement la quantité de répétitions de vérifications en cas de constat d'écart excédant les seuils critiques. La vérification comprendra l'ensemble des éléments suivants, pas nécessairement réalisés de manière simultanée :

- la vérification de l'exactitude des comptes rendus et analyse des écarts,
- la vérification de la personne dirigeant le processus, des activités de transport et/ou de stockage,
- la vérification physique du processus en cours de monitoring,
- le calibrage des outils utilisés pour le monitoring.

La vérification doit être réalisée par une personne autre que celle en charge du monitoring et des actions correctives. Là où certaines activités de vérification ne peuvent être réalisées en interne, la vérification doit être effectuée pour le compte de l'entreprise par des spécialistes externes ou des tiers qualifiés.

6.2. Là où cela est possible, les activités de validation doivent inclure des actions permettant de confirmer l'efficacité de tous les éléments du plan HACCP. En cas de changement, il est nécessaire de revoir le système afin de s'assurer qu'il est (ou sera) toujours valide.

Là où cela est nécessaire, une telle révision doit engendrer la modification des procédures établies. Ces modifications doivent être intégralement intégrées dans le système de documentation et d'archivage afin d'assurer la disponibilité d'informations précises et à jour.

7. DOCUMENTATION ET ARCHIVAGE

L'application d'un système d'HACCP nécessite un archivage efficace et précis.

Les procédures HACCP doivent être documentées. La documentation et l'archivage doivent être adaptés à la nature et à l'envergure de l'opération et suffisants pour soutenir l'entreprise dans la vérification de la mise en place et du maintien des contrôles. La documentation et les comptes rendus doivent être conservés pendant une durée assez longue pour permettre à l'autorité compétente d'auditer le système HACCP. Les documents doivent être signés par un responsable du monitoring de l'entreprise.

Exemples de documentation :

- Analyse de risques ;
- Détermination des PCC ;
- Détermination du seuil critique ;
- Modifications apportées au système HACCP.

Exemples d'archivage :

- Activités de monitoring PCC ;
- Écarts et actions correctives associées ;
- Activités de vérification.

Un simple système d'archivage peut s'avérer efficace et facilement accessible au personnel.

Il peut être intégré dans les opérations existantes et utiliser la documentation existante.

Liste de contrôle

Questions à poser :

Disposons-nous d'un degré d'archivage satisfaisant ?

Classons-nous et archivons-nous les comptes rendus en toute sécurité ?

Enregistrons-nous et faisons-nous fonctionner les points de contrôle critiques ?

Avons-nous enregistré les seuils de chaque PCC ?

Nos mesures de contrôles sont-elles correctement enregistrées ?

Surveillons-nous et évaluons-nous nos méthodes ?

Gardons-nous des traces de nos calibrages ?

Disposons-nous de vérifications neutres de nos programmes ?

Quelles mesures prenons-nous pour vérifier que notre programme est réalisé ?

Gardons-nous des traces de nos vérifications systèmes ?

Un exemple de feuille de travail HACCP pour l'élaboration d'un plan HACCP se trouve dans l'appendice B.3. Elle porte sur le stockage à froid.

APPENDICE A

DIRECTION DU MARCHÉ DE GROS

PLANNING DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION - AFFICHAGE ET HALLES DE VENTES

Zone	Produit d'entretien	Description des tâches	Fréquence	Précautions sanitaires et de sécurité	Personne responsable (nommer)	Vérifié par (nommer)
Sol	Nom et prénom Agrément n°	Tous les débordements doivent être traités sans attendre. A l'issue de l'activité, balayer et nettoyer à l'eau chaude avec du détergent.	Quotidiennement	Se référer à l'étiquette produit et au dossier technique (laisser à disponibilité si nécessaire)		
Murs: - jusqu'à ... m : - plus de ... m :	Nom et prénom Agrément n°	Laver à l'aide de détergent, rincer à l'eau chaude propre et appliquer un désinfectant (1) si nécessaire.	Quotidiennement	Se référer à l'étiquette produit et au dossier technique (laisser à disponibilité si nécessaire)		
	Nom et prénom Agrément n°	Nettoyer à l'eau chaude avec du détergent.	Périodiquement (2)			
Plafond	Nom et prénom Agrément n°	Nettoyage à sec ou liquide selon la nature de la surface	Périodiquement (2)	Se référer à l'étiquette produit et au dossier technique (laisser à disponibilité si nécessaire)		
Portes	Nom et prénom Agrément n°	Nettoyer à l'eau chaude avec du détergent.	Périodiquement (2)	Se référer à l'étiquette produit et au dossier technique		

				(laisser à disponibilité si nécessaire)		
Fenêtres	Nom et prénom Agrément n°	Nettoyer à l'eau chaude avec du détergent.	Périodiquement (2)	Se référer à l'étiquette produit et au dossier technique (laisser à disponibilité si nécessaire)		
Éviers et/ou lavabos	Nom et prénom Agrément n°	En fin de chaque journée, récurer, laver à l'eau chaude avec du détergent et rincer	Quotidiennement	Se référer à l'étiquette produit et au dossier technique (laisser à disponibilité si nécessaire)		
Éclairage	Nom et prénom Agrément n°		Périodiquement (2)	Se référer à l'étiquette produit et au dossier technique (laisser à disponibilité si nécessaire)		
Ventilation - Flux d'air mécanique - Filtres	Nom et prénom Agrément n°	Passer l'aspirateur. Nettoyer à l'eau chaude avec du détergent. Remettre en position une fois sec.	Mensuel Mensuel	Se référer à l'étiquette produit et au dossier technique (laisser à disponibilité si nécessaire)		
Conteneurs à déchets	Nom et prénom Agrément n°	Brosser avec de l'eau chaude et du détergent	Quotidiennement	Se référer à l'étiquette produit et au dossier technique (laisser à disponibilité si nécessaire)		

- 1) Le « désinfectant » doit être adapté à un usage sur des surfaces en contact avec les denrées alimentaires et doit être non toxique et non altérant.
- 2) « Périodiquement » signifie selon la nécessité et doit se référer à l'accumulation des impuretés.

APPENDICE B.1

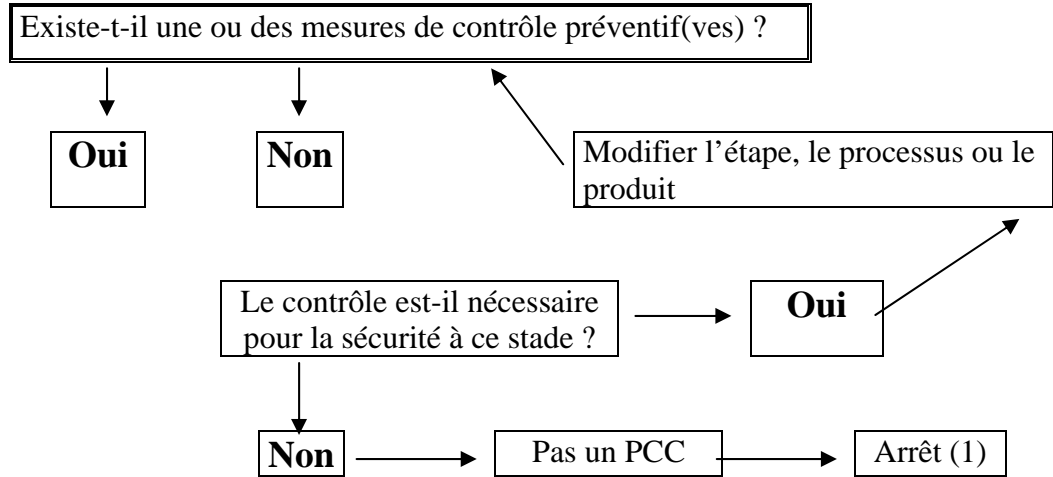
ORDRE LOGIQUE DE L'APPLICATION DES PROCÉDURES FONDÉES SUR L'HACCP PAR LA DIRECTION DU MARCHÉ DE GROS

1	Formation d'une équipe HACCP
2	Définition du projet de système de gestion de l'hygiène
3	Élaboration d'un organigramme
4	Confirmation de l'organigramme sur site
5	Lister tous les risques potentiels Mener une analyse de risques Envisager des mesures de contrôle
6	Identifier les PCC
7	Définir les seuils critiques pour chaque PCC
8	Établir un système de monitoring de chaque PCC
9	Élaborer des actions correctives
10	Établir les procédures de vérification
11	Établir la documentation et l'archivage

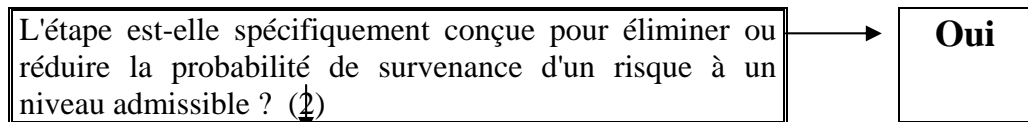
APPENDICE B.2

AUTORITÉ DE LA DIRECTION DU MARCHÉ DE GROS
EXEMPLE DE STRUCTURE ARBORESCENTE PERMETTANT D'IDENTIFIER LES
PCC
(Répondre aux questions dans l'ordre)

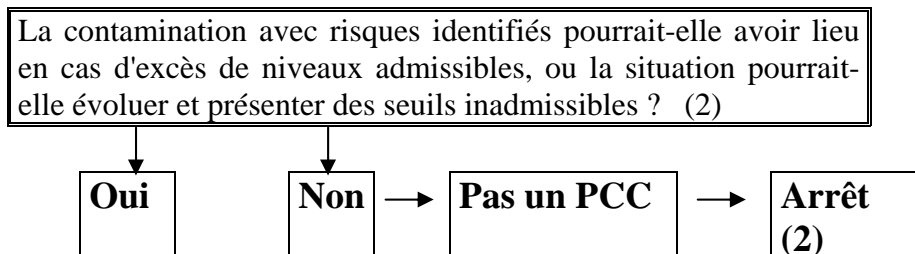
Question 1



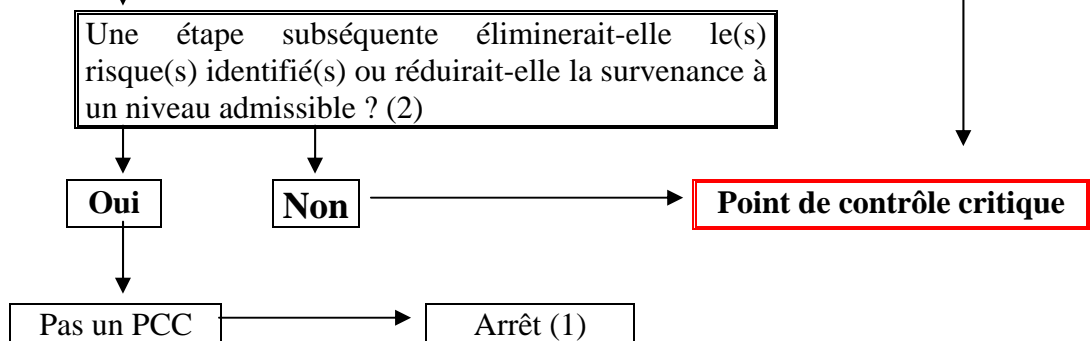
Question 2



Question 3



Question 4



(1) Rendez-vous au prochain risque identifié du processus décrit.

(2) Les seuils admissibles et inadmissibles doivent être définis dans le cadre des objectifs généraux en identifiant les PCC du plan HACCP.

APPENDICE B.3

DIRECTION DU MARCHÉ DE GROS

EXEMPLE D'UNE FEUILLE DE TRAVAIL HACCP (Stockage à froid)

1 Décrivez la tâche pour la direction du marché de gros

Assurez-vous que les denrées alimentaires soient conservées :

- à des températures adaptées aux types de produits ;
- en conformité avec le règlement de l'UE relatif au type de produit.

2 Diagramme de flux des procédures

LISTE

Étape	Risque(s)	Mesure(s) de contrôle		Mesure(s) de monitoring	Action(s) corrective(s)	Procès verbal(aux)
Conservation par réfrigération	<u>Contamination croisée</u>	Les denrées alimentaires couvertes ou enveloppées doivent être conservées séparément des denrées alimentaires en vrac.		Vérification visuelle	Réorganiser l'agencement pour séparer les différents types de denrées alimentaires	Rapport d'action corrective
		Conserver la zone de stockage en bon état de propreté		Conditions d'hygiène de la zone de stockage	Nettoyer immédiatement la zone de stockage	Rapport d'action corrective
	<u>Croissance bactérienne des aliments</u>	Température de stockage 4°C ou température inférieure Zone de stockage dotée d'une bonne circulation de l'air		Contrôle des paramètres de réfrigération (constant ou à intervalles réguliers) (par exemple température de l'air, vitesse de l'air, chargement, température produits) Vérification visuelle	Ajuster la température ou réparer la chambre de refroidissement le cas échéant. Surveiller l'augmentation de la fréquence jusqu'à ce que le contrôle du processus soit assuré. Réorganiser l'agencement de l'entreposage	Fiche de contrôle des températures de la chambre de refroidissement Rapport d'action corrective

Entreposage des denrées alimentaires congelées	<u><i>Croissance bactérienne des aliments</i></u>	Température du congélateur à -18°C ou à une température inférieure			Contrôle des paramètres de réfrigération (constant ou à intervalles réguliers) (par exemple température de l'air, vitesse de l'air, chargement, température produits)	Ajuster la température ou réparer le congélateur le cas échéant Surveiller l'augmentation de la fréquence jusqu'à ce que le contrôle du processus soit assuré.	Fiche de contrôle des températures du congélateur
		Zone de stockage dotée Zone de stockage dotée d'une bonne circulation de l'air			Vérification visuelle	Réorganiser l'agencement de Réorganiser l'agencement de l'entreposage	Rapport d'action Rapport d'action corrective

3	Vérification
----------	---------------------

Cette activité devra inclure les tâches suivantes :

- Validation des paramètres de congélation ;
- Calibrage des appareils de mesure ;
- Pour finir :
 - o Audit interne ;
 - o Audit externe ;
 - o Rapport HACCP.

GLOSSAIRE

- « **Étapes de la production, de la transformation et de la distribution** » : désignent toutes les étapes, y compris l'importation, et incluant les premiers stades de production d'une denrée alimentaire, allant jusqu'à l'entreposage, le transport, la commercialisation et l'approvisionnement du consommateur final et, le cas échéant, l'importation, la production, la fabrication, le stockage, le transport, la distribution, la vente et la fourniture d'alimentation animale.
- **Aliments (denrées alimentaires)** : toute substance ou produit, transformé ou non, totalement ou en partie, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible de l'être par l'homme.
- **Analyse de risques** : le procédé de collecte et d'évaluation d'informations sur les risques et les conditions menant à leur présence, permettant de décider lesquels d'entre eux sont déterminants en termes de sécurité alimentaire et doivent être soumis au plan HACCP.
- **Analyse de risques** : processus constitué de trois composantes reliées entre elles : l'évaluation, la gestion et la communication du risque.
- **Approvisionnement en eau privé** : eau n'étant pas fournie par le réseau public.
- **Autorité compétente** : désigne l'autorité centrale compétente d'un État membre pour assurer la conformité avec les exigences de ce règlement ou toute autre autorité à laquelle l'autorité centrale a délégué cette compétence ; elle doit inclure, le cas échéant, l'autorité compétente d'un pays tiers.
- **Bonnes pratiques** : ensemble de principes s'appliquant aux processus concernés destinés à garantir l'hygiène et la sécurité alimentaires, en tenant compte de la viabilité économique, sociale et environnementale.
- **Commerce du secteur alimentaire** : tout organisme commercial ou non-commercial, d'ordre public ou privé, assurant dans un but lucratif ou non, des activités liées aux étapes de la production, de la fabrication, de la transformation et de la distribution de denrées alimentaires.
- **Communication des risques** : échange interactif d'informations et d'opinions à travers le processus d'analyse de risques en termes de dangers et de risques, de facteurs liés aux risques et de la perception des risques, parmi les assesseurs de risques, les responsables en charge de la communication des risques, les consommateurs, les entreprises du secteur alimentaire et de l'alimentation animale, la communauté universitaire et les autres parties prenantes, y compris l'explication des conclusions de l'évaluation des risques et la base des décisions en matière de gestion des risques.
- **Condensation** : formation de gouttelettes d'eau résultant du contact de l'air chaud humide, telle que la vapeur et une surface comparativement plus froide.
- **Conditionnement** : disposition d'une ou plusieurs denrées alimentaires emballées dans un second conteneur.
- **Consommateur final** : le consommateur final d'une denrée alimentaire qui n'utilisera pas les denrées alimentaires dans le cadre d'une opération ou d'une activité commerciale.
- **Contamination** : présence ou introduction d'un risque. Introduction, dans un support, d'éléments polluants et/ou toxiques (micro-organismes chimiques) susceptibles de compromettre sa sécurité ou son intégrité.

- **Contamination croisée** : transfert d'un risque d'une denrée alimentaire à une autre. Pouvant se produire par un contact direct, par gouttelettes, par les exploitants de commerces du secteur alimentaire ou par les équipements et les surfaces de travail.
- **Conteneur de stockage de déchets** : poubelles ou conteneurs utilisés pour le stockage de déchets à l'extérieur des zones de préparation alimentaire en attendant qu'ils soient collectés.
- **Conteneur de transfert de déchets** : poubelles, sacs ou autres conteneurs utilisés pour la collecte temporaire des déchets dans les zones de préparation alimentaire.
- **Conteneur hermétiquement scellé** : conteneur étanche.
- **Denrées alimentaires en vrac** : denrées alimentaires non emballées ou non contenues dans un conteneur permettant d'exclure la contamination environnementale.
- **Désinfectant** : produit chimique destiné à éliminer les micro-organismes et à réduire les niveaux de contamination des équipements alimentaires ou dans les locaux alimentaires. Les désinfectants utilisés doivent être adaptés à l'usage dans les locaux alimentaires.
- **Désinfection** : réduction des niveaux de contamination des équipements alimentaires ou dans les locaux alimentaires par l'usage d'un désinfectant.
- **Détergent** : un agent nettoyant différent du savon mais pouvant aussi émulsifier les huiles et maintenir les impuretés en suspension.
- **Direction du marché de gros** : opérateur du secteur alimentaire (privé ou public) ayant une responsabilité spécifique de gestion et d'organisation d'un marché de gros au sein duquel les entreprises indépendantes du secteur alimentaire opèrent.
- **Eau de mer propre** : l'eau de mer naturelle, artificielle ou purifiée ou l'eau saumâtre ne contient pas de micro-organismes, de substances nocives ou de plancton marin toxique en quantités susceptibles d'avoir une incidence directe ou indirecte sur la qualité sanitaire des denrées alimentaires ;
- **Eau potable** : eau satisfaisant aux exigences minimales posées par la Directive du Conseil 98/83/CE du 3 novembre 1998 sur la qualité de l'eau destinée à la consommation humaine.
- **Eau propre** : eau de mer propre et eau douce d'une qualité similaire.
- **Écran de protection contre les insectes** : écran au maillage fin équipant les fenêtres ou autres ouvertures pour éviter le passage des mouches et autres arthropodes.
- **Emballage** : le fait de disposer une denrée alimentaire dans un emballage ou un conteneur en contact direct avec l'aliment concerné, ainsi que l'emballage ou le conteneur.
- **Équivalent** : en mesure d'atteindre des objectifs identiques par le biais de différents systèmes.
- **Espace ventilé intermédiaire** : zone interne séparant les zones d'aisance des zones alimentaires ventilée mécaniquement ou naturellement.
- **Établissement** : désigne toute unité d'un commerce du secteur alimentaire basé sur un marché de gros.
- **Étanche** : ne permettant pas la pénétration ou le passage d'un liquide. Impénétrable.
- **Évaluation des risques** : un processus reposant sur des bases scientifiques et comprenant quatre étapes : l'identification des dangers, leur caractérisation, l'évaluation de l'exposition et la caractérisation des risques.
- **Gestion des risques** : processus distinct de l'évaluation des risques, consistant à évaluer les différentes politiques alternatives en collaboration avec les parties prenantes, tenant

compte de l'évaluation des risques et d'autres facteurs légitimes et, le cas échéant, à sélectionner une politique de prévention adéquate et des méthodes de contrôle.

- **Grossiste** : intermédiaire de la chaîne de distribution qui achète les produits en grandes quantités chez les producteurs et les revend en plus petites quantités aux distributeurs ou détaillants.
- **HACCP Hazard Analysis Critical Control Point (Analyse des risques pour la maîtrise des points critiques)** : un système permettant d'identifier, d'évaluer et de contrôler les risques pertinents en termes de sécurité alimentaire.
- **Hygiène alimentaire (ou hygiène)** : les mesures et conditions nécessaires à contrôler les risques et permettant d'assurer l'adéquation des aliments à la consommation humaine conformément à l'emploi auquel ils sont destinés.
- **Initiation** : formation dispensée aux nouveaux employés.
- **Législation alimentaire** : les prescriptions législatives, réglementaires et administratives régissant les denrées alimentaires en général et leur sécurité en particulier, au niveau communautaire ou national. La législation alimentaire couvre toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires et également des aliments destinés ou donnés à des animaux producteurs de denrées alimentaires (cf. Règlement (CE) n° 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, établissant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- **Marché de gros** : désigne une entreprise du secteur alimentaire comprenant plusieurs unités séparées ayant en commun des installations et des sections où des denrées alimentaires sont vendues à des exploitants du secteur alimentaire.
- **Mesures de contrôle** : actions à prendre pour éliminer un risque identifié ou le réduire à un niveau inoffensif.
- **MG** : abréviation de marché de gros.
- **Moissure** : organisme microscopique se développant dans des environnements humides à la surface des denrées alimentaires et pouvant y pénétrer.
- **Monitoring** : vérifications régulières permettant de garantir le fonctionnement correct d'un système. Les résultats du monitoring sont généralement enregistrés par écrit.
- **Négociant du secteur alimentaire** : toute personne impliquée dans la manipulation de denrées alimentaires dans le cadre de son travail dans une entreprise du secteur alimentaire, ou dont la manipulation de denrées fait partie des attributions, qu'il s'agisse de denrées alimentaires en vrac ou préemballées.
- **Non absorbant** : tout matériau à travers duquel l'eau ne peut pas passer.
- **Opérateur de commerce alimentaire** : la ou les personnes physiques ou morales chargée(s) au sein d'une entreprise du secteur alimentaire de veiller au respect des prescriptions de la législation ou de la réglementation alimentaire dans les zones dépendant de son(leur) autorité.
- **Parasites des aliments** : vie animale indésirable dans les locaux alimentaires. En particulier les arthropodes, les oiseaux, les rats, les souris et autres rongeurs capables de contaminer directement ou indirectement les denrées alimentaires.
- **Pathogène** : micro organisme pouvant causer des maladies.
- **Périssable** : denrées alimentaires s'altérant rapidement ou susceptibles d'être contaminées par des bactéries pouvant éventuellement se multiplier et causer la dégradation et/ou l'empoisonnement des aliments.

- **Piège à impuretés** : toute zone dont la configuration capte les impuretés. Espaces vides entre les pièces composant les équipements, les fissures et les joints de revêtements de surfaces, tuyauterie longue. Les pièges à impuretés doivent être supprimés ou faire l'objet d'une attention particulière au cours du processus de nettoyage.
- **Plan HACCP** : document élaboré selon les principes de l'HACCP garantissant le contrôle des risques pertinents en termes de sécurité alimentaire.
- **Planning de nettoyage** : document écrit décrivant la manière dont les locaux alimentaires doivent être maintenus en bonnes conditions de propreté.
- **Point de contrôle critique** : étape de la préparation alimentaire devant être réalisée correctement pour assurer l'élimination ou la réduction à un degré inoffensif d'un risque.
- **Points critiques** : étapes au cours desquelles les risques doivent être contrôlés pour assurer leur élimination ou leur réduction à un niveau inoffensif.
- **Produits non transformés** : denrées alimentaires n'ayant pas subi de transformation et incluant les produits ayant été divisés, dépiécés, coupés, tranchés, désossés, hachés, dépiautés, moulus, coupés, nettoyés, taillés, décortiqués, broyés, réfrigérés, surgelés, congelés ou décongelés.
- **Produits transformés** : denrées alimentaires résultant de la transformation de produits non transformés. Ces produits peuvent contenir des ingrédients nécessaires à leur fabrication ou les dotant de caractéristiques particulières.
- **Propreté personnelle** : mesures prises par le personnel permettant de protéger les denrées alimentaires de la contamination.
- **Régulièrement/périodiquement** : signifie « selon la nécessité » et doit se référer à l'accumulation des impuretés ou au degré de détérioration et d'usure et à la manière dont la sécurité alimentaire est affectée.
- **Risque** : agent biologique, chimique ou physique présent dans un aliment, ou propriété de cet aliment pouvant avoir un effet néfaste sur la santé.
- **Risque** : est fonction de la probabilité d'un effet adverse pour la santé ou la sécurité et de sa gravité, du fait de la présence d'un danger.
- **Stérilisé** : processus éliminant tous les germes.
- **Surface en contact avec les denrées alimentaires** : toute surface qui est ou qui pourrait être en contact avec les denrées alimentaires, soit directement, soit par une proximité pouvant contaminer les denrées alimentaires dans l'hypothèse où elle serait sale (y compris les surfaces de travail, les conteneurs et les équipements).
- **Surveillance** : conduite d'une série planifiée d'observations ou de mesures de paramètres de contrôle permettant d'évaluer si un PCC est sous contrôle.
- **Traçabilité** : capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, d'un aliment pour animaux, d'un animal producteur de denrées alimentaires ou d'une substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux.
- **Transformation** : toute action modifiant le produit initial incluant le chauffage, le fumage, la salaison, l'affinage, le séchage, le marinage, l'extraction, l'extrusion ou une combinaison de ces procédés.
- **Tue-mouches électrique** : équipement permettant de gérer la population de mouches et autres arthropodes volants. Les insectes sont attirés par les lampes UV et détruits sur une grille à haut voltage.

- **Vêtements professionnels de protection** : vêtements appropriés au travail réalisé recouvrant intégralement les vêtements de ville.
- **Zones communes** : zones utilisées par un ou plusieurs opérateurs au sein d'un MG et dirigées par la DMG.
- **Zones privées** : zones occupées par un opérateur du MG auquel incombe la responsabilité totale de la direction des zones en question.
- **Zones publiques** : zones utilisées par tout le monde, gérées par la direction du marché de gros.

RÉFÉRENCES

Références anglaises :

- Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (Journal officiel des Communautés européennes - 1.2.2002 L 31/1)
- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (Journal officiel des Communautés européennes - 30.4.2004 L 139/1)
- Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (Journal officiel des Communautés européennes - 30.4.2004 L 139/55)
- Règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine
- Règlement (CE) n° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine
- Document de conduite sur la mise en œuvre de procédures basées sur les principes HACCP et sur la facilitation de la mise en œuvre des principes HACCP dans certaines entreprises alimentaires (16 novembre 2005, Direction générale de la santé et de la protection des consommateurs de la Commission européenne)
- Codex Alimentarius, OAA/Organisation mondiale de la santé, 20 avenue Appia, CH – 1211 Genève 27, Suisse
- Recommended International Code of Practice – General principles of food hygiene (CAC/RCP 1- 1969, Rev. 4 – 2003) (Codes d'usage internationaux recommandés en matière d'hygiène - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1- 1969, Rév. 4 – 2003)
- The South African Association for Food Science and Technology: Good manufacturing practice in the food industry (Bonnes pratiques de fabrication dans l'industrie alimentaire). (Afrique du Sud)
- Agence Canadienne d'Inspection des Aliments : Food safety enhancement program implementation (Mise en œuvre du programme d'amélioration de la salubrité des aliments). (Canada)
- Industry Guide to Good Hygiene Practice (Guide de bonnes pratiques d'hygiène destiné à l'industrie) : Catering guide : (Guide de la restauration) Chadwick House Group Ltd. (Royaume-Uni)
- Industry Guide to Good Hygiene Practice (Guide de bonnes pratiques d'hygiène destiné à l'industrie) : Markets and Fairs Guide: (Guide des marchés et salons) Chadwick House Group Ltd. (Royaume-Uni)
- Industry Guide to Good Hygiene Practice (Guide de bonnes pratiques d'hygiène destiné à l'industrie) : Wholesale Distributors Guide (Guide des distributeurs grossistes) : Chadwick House Group Ltd. (Royaume-Uni)
- Food Safety Authority of Ireland (Autorité irlandaise de sécurité des aliments) : Code of Practice for Food Safety in the Fresh Produce Supply Chain in Ireland (Code de bonnes

pratiques de sécurité des aliments dans la chaîne d'approvisionnement de produits frais en Irlande) Code of practice n° 4 (Code de bonnes pratiques n° 4). (Irlande)

- Food Quality and Safety systems (Systèmes de qualité et de sécurité alimentaires). A training manual on Food Hygiene and the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System – Food and Agricultural Organization of the United Nations Rome 1998 (Un manuel de formation sur l'hygiène alimentaire et le système d'analyse de risques et des points de contrôle critiques (HACCP) - Organisation agro-alimentaire des Nations unies, Rome 1998. Publishing Management Group. Direction de l'information de l'OAA.

Références françaises :

- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Détaillant en produits laitiers. Les éditions des Journaux officiels - 1998 (France)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Fruits et légumes frais non transformés. Les éditions des Journaux officiels - 1999 (France)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Poissonnier détaillant. Les éditions des Journaux officiels - 2001 (France)
- Guides de bonnes pratiques d'hygiène : Poissonnier détaillant. Fédération Nationale des Syndicats Professionnels du Commerce du poisson et de la Conchyliculture. (France)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Boucher. Les éditions des Journaux officiels - 1999 (France)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Distribution des produits surgelés. Les éditions des Journaux officiels - 2002 (France)

Références allemandes :

- Handbuch zur wahrnehmung von hygieneaufgaben im fruchthandel (Guide allemand de bonnes pratiques d'hygiène en matière de commerce de fruits) zur Festlegung von Hygienestandards und Erarbeitung und Dokumentation von "Betriebseigenen Maßnahmen und Kontrollen" gemäß § 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV). Éditeur : Bundesverband Deutscher Fruchthandelsunternehmen E.V. Zentralverband Des Deutschen Früchte-Import und -Großhandel E.V. Bundesvereinigung Der Erzeugerorganisationen Obst Und Gemüse E.V. Hamburg / Berlin / Bonn août 1998