

Principales exigences en matière d'infrastructure des locaux de transformation

Version 3 - septembre 2019



Légende

- | | |
|--|--|
| 1. Eclairage suffisant | 8. Evier (eau chaude et froide) pour le lavage des mains (sans contact direct entre les mains et le robinet) |
| 2. Aération suffisante | 9. Dispositif hygiénique pour le séchage des mains (papier) |
| 3. Moustiquaire pour fenêtre ouvrante | 10. Distributeur de savon |
| 4. Pente pour l'évacuation des eaux | 11. Vestiaire au besoin |
| 5. Siphon | 12. Sas d'entrée (conseillé) |
| 6. Poubelle à commande non manuelle | |
| 7. Murs en matériaux étanches, non absorbants, lavables, non toxiques, lisses (jusqu'à une hauteur suffisante) | |

Références : règlement européen 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Généralités concernant les locaux de transformation des denrées alimentaires



Tous les matériaux utilisés doivent être faciles à nettoyer et au besoin, à désinfecter. Le tout doit être en bon état d'entretien et ne pas constituer une source de contamination pour les denrées alimentaires.

celui du lavage des mains et des denrées alimentaires

Toilettes en nombre suffisant, ne donnant pas sur le local de transformation, munies d'une chasse d'eau et d'une aération

Eclairage suffisant protégé par des caches en plastiques (min 200 lux)

Surfaces entrant en contact avec les aliments constituées, ou recouvertes, de matériaux lisses, non absorbants, résistants à la corrosion, lavables et non toxiques

Le bois nu est proscrit dans les ateliers, sauf raison technologique (barattes, planches d'affinage, moules, ...)

Aération suffisante afin d'éviter toute condensation. En cas de cuisson, utiliser une hotte par exemple.

Dispositifs de **lutte contre les nuisibles** (pièges pour rongeur, moustiquaire, désinsectiseur, ou autre)

Dispositifs appropriés pour l'élimination et le stockage des **déchets** alimentaires et autres qui doivent être nettoyés (voire désinfectés) régulièrement

Murs lavables faciles à nettoyer et à désinfecter

Plafonds empêchant l'encrassement, réduisant la condensation, l'apparition de moisissures, le déversement de particules

Sols non absorbants, lavables, étanches, en matériau non toxique, pente suffisante permettant l'évacuation des eaux

Portes faciles à nettoyer, surface lisse et non absorbante

Fenêtres prévenant l'encrassement, munies de moustiquaires amovibles si elles s'ouvrent vers l'extérieur

Système hygiénique d'évacuation des **eaux usées** (éviter les reflux, clapet antiretour, facile à entretenir)

Les différents **dispositifs de nettoyage** doivent être séparés au besoin, plus particulièrement

Note contre les idées reçues

- La législation n'impose aucun revêtement (carrelage, panneau sandwich, inox, peinture époxy,...) le libre choix est laissé au producteur pour autant que les matériaux répondent aux exigences (lisses, lavables, imperméables, etc.)
- Le carrelage n'est pas interdit, le risque se situe au niveau des joints. On veillera donc à les rendre imperméables (joint époxy par exemple)
- Les jonctions arrondies ne sont plus une obligation
- Le mobilier ne doit pas être constitué uniquement d'inox pour autant qu'il ne constitue pas une source de contamination (absence de fissures, imperméable,...)