



Circulaire relative aux sanitaires dans le secteur de la distribution

Référence	PCCB/S3//873367	Date	15/05/2018
Version actuelle	2.0	Date de mise en application	Date de publication
Mots-clés	Sanitaires, manipulation, denrées alimentaires non emballées		

Rédigé par	Approuvé par
Véronique De Bie , attaché	Jean-François Heymans , directeur général a.i.

1. But

Cette circulaire fournit des précisions sur les exigences légales concernant l'aménagement des toilettes dans les établissements du secteur de la distribution.

2. Champ d'application

Cette circulaire s'applique aux opérateurs du secteur de la distribution qui vendent ou livrent directement des denrées alimentaires au consommateur final.

3. Références

3.1. Législation

Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28/01/2002 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 29/04/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

4. Définitions et abréviations

/

5. Aménagement des sanitaires dans les entreprises

Le Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires stipule la disposition suivante à l'annexe II, chapitre I, point 3 : *“Des toilettes en nombre suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées à un système d'évacuation efficace doivent être disponibles. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des **denrées alimentaires**.”*

L'arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires stipule la disposition suivante à l'annexe III, chapitre I, point 2 : *« Des toilettes en nombre suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées à un système d'évacuation efficace doivent être disponibles. Les toilettes doivent être propres et en bon état d'entretien. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux où sont manipulées ou stockées des **denrées alimentaires non emballées**. »*

Vu l'espace souvent limité chez les opérateurs du secteur de la distribution qui approvisionnent directement le consommateur final (p.ex. commerces, établissements horeca, cuisines de collectivité), un certain nombre de questions ont été soulevées à propos de l'application de ces dispositions légales au sein de tels établissements.

La règle générale qui s'applique est que l'agencement, la conception, la construction, l'emplacement et les mesures des locaux renfermant des denrées alimentaires doivent être tels qu'ils n'entraînent pas de contamination des denrées alimentaires qui sont manipulées, entreposées, préparées ou transformées dans ces locaux.

De plus, le Règlement (CE) n° 852/2004 prévoit dans son annexe II, chapitre I, point 2 que les contaminations par l'air doivent autant que possible être évitées. Cela signifie qu'il ne peut y avoir de flux d'air depuis un local sale vers un local propre. Cet aspect doit également être pris en considération au moment de la conception des toilettes et autres locaux.

On peut en déduire qu'un sas doit être installé entre les toilettes et les locaux où des **denrées alimentaires non emballées** sont manipulées, entreposées, préparées ou transformées, tels que la cuisine, le local de vente, l'atelier, le local de stockage, ... vu qu'il existe ici un risque de contamination des denrées alimentaires. Ce sas peut par exemple être un espace pour se laver les mains ou un couloir (espace sans denrées alimentaires). Les toilettes donnant par exemple sur un couloir qui relie la salle de consommation à la cuisine sont autorisées.

Un tel sas n'est cependant pas nécessaire pour les toilettes donnant sur des locaux où seules des denrées alimentaires contenues dans des emballages fermés sont entreposées, puisqu'il n'existe ici pas de risque de contamination. De même, un tel sas n'est pas obligatoire pour les toilettes donnant sur les espaces accessibles au public où la consommation de denrées alimentaires est la seule activité exercée.

De même, il ne doit pas y avoir de sas aux toilettes dans les milieux d'accueil collectifs de la petite enfance, moyennant le respect de règles hygiéniques de base. L'arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires stipule, en effet, la disposition suivante à l'annexe III, chapitre I, point 3 : *« Le point 2 n'est pas d'application dans les milieux d'accueil collectifs de la petite enfance, pour les toilettes utilisées par les bambins et enfants et dans les locaux où on change les langes, à condition que les locaux offrent un espace suffisant pour l'exécution hygiénique des activités. Les pots*

et les toilettes ne doivent pas se trouver dans la cuisine. Le changement des langes ne peut pas se faire sur des surfaces où sont manipulées des denrées alimentaires. »

6. Annexes

/

7. Aperçu des révisions

Aperçu des révisions de la circulaire		
Version	Applicable à partir de	Motifs et ampleur de la révision
1.0	24/05/2012	Version originale
2.0		Révision générale