

AGW CI - Commerces de détail de viandes et de produits à base de viandes couplés à de la préparation (21 décembre 2006)**I. GÉNÉRALITÉS****1. Disposition réglementaire :**

Intitulé complet : Arrêté du Gouvernement wallon, du 21 décembre 2006, déterminant les conditions intégrales relatives aux commerces de détail de viandes et de produits à base de viandes couplés à la préparation de produits à base de viandes

Abrégé : AGW CI - Commerces de détail de viandes et de produits à base de viandes couplés à de la préparation (21 décembre 2006)

Dates :	Approbation	Parution au MB	Entrée en vigueur
	21/12/2006	31/12/2007	10/01/2008

Notes de modification :

Base AGW du : 21/12/2006 **MB :** 31/12/2006 **Texte de base :** CI Commerce de détail de viandes

Lien vers le texte : <http://environnement.wallonie.be/legis/pe/peintegr027.htm>

2. Annexe(s) spécifique(s) à fournir lors de la remise de la demande de permis / de la déclaration :**3. Rubrique(s) visée(s) par cette disposition :**

52.22 Commerce de détail de viandes et de produits à base de viandes couplé à la préparation de produits à base de viandes (voir rubrique 15.13) **CI. 3**

4. Application - mesures transitoires :

Le présent arrêté s'applique aux établissements existants dès son entrée en vigueur.

Par dérogation à l'alinéa 1er :

1. l'article 14 ne s'applique pas aux établissements existants;
2. l'article 25 s'applique aux établissements existants au plus tard un an après l'entrée en vigueur du présent arrêté.

5. Application - mesures abrogatoires :

Les dispositions de l'arrêté royal du 3 août 1976 portant le règlement général relatif aux déversements des eaux usées dans les eaux de surface ordinaires, dans les égouts publics et dans les voies artificielles d'écoulement des eaux pluviales ne s'appliquent pas au présent chapitre.

II. INFORMATIONS TECHNIQUES et ADMINISTRATIVES**Documents utiles (tableaux, attestations, affiches...) :****AFSCA : Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire**

L'AFSCA a pour mission de veiller à la sécurité de la chaîne alimentaire et à la qualité de nos aliments, afin de protéger la santé des hommes, des animaux et des plantes.

URL : <http://www.afsca.be/professionnels/>

Articles R.131 à R.141 de la partie réglementaire du Code de l'eau : Protection des eaux de surface contre la pollution causée par certaines substances dangereuses

Articles R.131 à R.141 de la partie réglementaire du Code de l'eau : Protection des eaux de surface contre la pollution causée par certaines substances dangereuses

URL : <http://environnement.wallonie.be/legis/Codeenvironnement/codeeaucoordonneR.html#R.%20131>

Collecteurs agréés pour la collecte de déchets animaux

Collecteurs agréés pour la collecte de déchets animaux, visés par l'arrêté du Gouvernement wallon du 21 octobre 1993 relatif aux déchets animaux.

URL : <http://owd.environnement.wallonie.be/xsql/9.xsql?canevas=>

Laboratoire de référence de la Région wallonne

Arrêté du Gouvernement wallon du 27 mai 1999 relatif à la mission de laboratoire de référence en matière d'eau, d'air et de déchets de l'Institut scientifique de Service public (M.B. 18.08.1999)

URL : <http://environnement.wallonie.be/legis/pe/pe002.htm>

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

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

URL : <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:32002R1774&from=FR>

Règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles

Règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles

URL : <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:32001R0999&from=FR>

Définitions

Préparation de produits à base de viande

Préparation ou la conservation de produits à base de viandes par découpage, cuisson, appertisation, surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, salage, séchage, saurage et fumage, à l'exclusion des produits issus du lait et des corps gras mais y compris les aliments pour animaux de compagnie.

Sous-produits animaux

Les carcasses, les parties d'animaux, de poissons ou les produits d'origine animale non destinés à la consommation humaine directe tels que décrit aux articles 2 et suivants du 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.

Découpage

La première opération de transformation ayant lieu sur les carcasses, demi-carcasses, quartiers de viandes et permettant de les diviser en plusieurs morceaux de coupe (cuisse, train de côtes...).

Surgélation

Processus approprié de congélation permettant de franchir aussi rapidement que nécessaire, en fonction de la nature du produit, la zone de cristallisation maximale ayant pour effet que la température du produit dans tous ses points - après stabilisation thermique - est maintenue sans interruption à des valeurs égales ou inférieures à - 18 °C.

Congélation

La technique de conservation des aliments par le froid à long terme consistant en la transformation de l'eau, contenue dans les aliments, en cristaux de glace. Le produit congelé est conservé aux températures égales ou inférieures à - 12 °C.

Déshydratation

Opération qui consiste à réduire la quantité d'eau d'un produit.

Appertisation

Procédé alliant un traitement thermique visant à détruire tous les micro-organismes jusqu'à un seuil de stérilité commerciale et un conditionnement étanche aux liquides, gaz et micro-organismes.

Lyophilisation

Traitement par le froid sous basse pression ayant pour conséquence une forte diminution de la teneur en eau par sublimation.



Salage

Traitement à l'aide de sel de cuisine, comme tel ou sous forme de saumurage, ayant pour conséquence une augmentation de la teneur en chlorure de sodium du produit et une diminution de la teneur en eau.

Saurage

Technique de conservation impliquant le séchage à la fumée d'une substance alimentaire après l'avoir soumis à l'action de la saumure (préparation liquide salée).

Fumaison ou fumage

Traitement à l'aide de la fumée de bois avec comme conséquence la fixation sur la denrée de produits de la pyrolyse ayant un effet conservateur.

Établissement existant

Établissement dûment autorisé avant l'entrée en vigueur du présent arrêté.

Autres dispositions non normatives

AFSCA : encéphalopathies spongiformes transmissibles

Si l'établissement est autorisé par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA) à procéder au retrait de la colonne vertébrale de bovins visés par les dispositions de l'annexe XI, partie A, point 1, a, i), du Règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles, l'exploitant produit dans ce cas des matériels à risque spécifiés au sens de l'article 4, § 1er, point b), du 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.

Dispositions transitoires

Dispositions transitoires

Le présent arrêté s'applique aux établissements existants dès son entrée en vigueur.

Par dérogation à l'alinéa 1er :

1° l'article 14 ne s'applique pas aux établissements existants;

2° l'article 25 s'applique aux établissements existants au plus tard un an après l'entrée en vigueur du présent arrêté.

III. IMPOSITIONS et POINTS de CONTROLE

Implantation et construction

Composition des locaux

L'établissement comporte au minimum :

- 1° un local de préparation des produits;
- 2° une chambre froide ou un frigo pour le stockage des produits;
- 3° un emplacement réservé au lavage des ustensiles et des bacs et récipients destinés à contenir des matières premières, produits semi-finis, produits finis et sous-produits animaux.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

Points à contrôler :

art. 3.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

L'établissement comportait :

- 1° un local de préparation des produits : OUI/NON
- 2° une chambre froide ou un frigo pour le stockage des produits : OUI/NON
- 3° un emplacement réservé au lavage des ustensiles et des bacs et récipients destinés à contenir des matières premières, produits semi-finis, produits finis et sous-produits animaux : OUI/NON



Matériaux des structures

Les structures se trouvant à l'intérieur des établissements sont en matériaux durables et faciles à entretenir.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

Points à contrôler :

art. 4.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

Les structures se trouvant à l'intérieur des établissements ont été construites en matériaux :

- durables : OUI/NON
- faciles à entretenir : OUI/NON

Revêtement des sols et des murs

Les sols des locaux ainsi que les murs des locaux de travail sur toute la hauteur pouvant être souillée sont pourvus d'un revêtement résistant, lisse, imperméable, imputrescible et facilement lavable.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

Points à contrôler :

art. 5.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

Les sols des locaux ainsi que les murs des locaux de travail sur toute la hauteur pouvant être souillée ont été pourvus d'un revêtement :

- résistant : OUI/NON
- lisse : OUI/NON
- imperméable : OUI/NON
- imputrescible : OUI/NON
- facilement lavable : OUI/NON

Système d'évacuation des eaux usées

La pente du sol des locaux et des ouvrages d'évacuation des eaux usées permet l'écoulement des effluents liquides, dont les eaux de nettoyage, vers le système d'évacuation des eaux usées. Celui-ci est muni d'un siphon coupe-air avec une grille ou un autre dispositif servant à retenir les matières solides. Ce dispositif ne peut être enlevé ...

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

Points à contrôler :

art. 6 pie.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

La pente du sol des locaux et des ouvrages d'évacuation des eaux usées a permis l'écoulement des effluents liquides, dont les eaux de nettoyage, vers le système d'évacuation des eaux usées : OUI/NON

Le système d'évacuation des eaux usées :

- a été muni d'un siphon coupe-air : OUI/NON
- a été muni d'une grille ou un autre dispositif servant à retenir les matières solides : OUI/NON
- ne peut être enlevé : OUI/NON

Exploitation

Système d'évacuation des eaux usées : nettoyage

[... système d'évacuation des eaux usées ...]. Ce dispositif ... est régulièrement nettoyé.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

Points à contrôler :

art. 6 pie.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

Le système d'évacuation des eaux usées a été régulièrement nettoyé : OUI/NON



Lutte contre les nuisibles...

Des mesures sont prises pour éviter la pullulation d'insectes et de rongeurs nuisibles telles que l'utilisation de pesticides autorisés et la protection des stocks de matières premières et de sous-produits animaux en munissant les ouvertures de fins grillages.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

Points à contrôler :

art. 7.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

Des mesures ont été prises pour éviter la pullulation d'insectes et de rongeurs nuisibles : OUI/NON

(Telles que l'utilisation de pesticides autorisés et la protection des stocks de matières premières et de sous-produits animaux en munissant les ouvertures de fins grillages.)

Stockage des produits et sous-produits

Des bacs et récipients étanches et lavables se trouvent dans le local de préparation des produits et dans les locaux de vente pour recevoir les sous-produits animaux issus de la fabrication. Ces sous-produits animaux sont stockés dans le local ou l'endroit réservé à cet usage visé à l'article 21. Les bacs et récipients sont nettoyés après chaque enlèvement des sous-produits animaux et le nettoyage des bacs et des récipients ne peut être effectué sur la voie publique.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

Points à contrôler :

art. 8.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

Des bacs et récipients étanches et lavables se trouvaient dans le local de préparation des produits et dans les locaux de vente pour recevoir les sous-produits animaux issus de la fabrication : OUI/NON

Ces sous-produits animaux ont été stockés dans le local ou l'endroit réservé à cet usage : OUI/NON

Les bacs et récipients ont été nettoyés après chaque enlèvement des sous-produits animaux : OUI/NON

Le nettoyage des bacs et des récipients n'a pas été effectué sur la voie publique : OUI/NON

Interdiction d'accès

L'accès aux locaux visés à l'article 3 est interdit aux personnes non autorisées par l'exploitant.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

Points à contrôler :

art. 10.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

L'accès aux locaux a été interdit aux personnes non autorisées par l'exploitant : OUI/NON

Eau

Eaux de nettoyage des bacs et récipients

Les eaux de nettoyage des bacs et récipients destinés à contenir des matières premières, produits semi-finis, produits finis et sous-produits animaux sont recueillies et évacuées avec les eaux usées.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

Points à contrôler :

art. 13.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants

Les eaux de nettoyage des bacs et récipients destinés à contenir des matières premières, produits semi-finis, produits finis et sous-produits animaux ont été recueillies et évacuées avec les eaux usées : OUI/NON



Séparation des flux d'eaux

L'exploitant des établissements déversant des eaux usées sépare les différents flux d'eaux usées industrielles et domestiques des eaux pluviales.

Ces dispositions ne s'appliquent pas aux établissements existants.

Points à contrôler :

art. 14.

Ces dispositions ne s'appliquent pas aux établissements existants.

L'exploitant des établissements déversant des eaux usées a séparé :

> les différents flux d'eaux usées industrielles et domestiques

> des eaux pluviales.

OUI/NON



Conditions de déversement en eaux de surface ordinaire et voies artificielles d'écoulement

Les installations dont la charge polluante est inférieure à 100 EH avant épuration et déversant leurs eaux usées en eau de surface, en voie artificielle d'écoulement respectent les conditions suivantes :

- 1° le pH des eaux déversées est compris entre 6,5 et 9. Si les eaux déversées proviennent de l'utilisation d'une eau de surface ordinaire et/ou d'une eau souterraine, le pH naturel de ladite eau, s'il est supérieur à 9 ou inférieur à 6,5 peut être admis comme valeur limite du pH des eaux déversées;
- 2° la température ne peut dépasser 30 °C;
- 3° la DBO5 ne peut dépasser 50 mg d'oxygène par litre;
- 4° la DCO ne peut dépasser 350 mg d'oxygène par litre;
- 5° la teneur en MES ne peut dépasser 60 mg par litre;
- 6° la teneur en matières sédimentables ne peut dépasser 1,5 ml par litre (au cours d'une sédimentation statique de deux heures);
- 7° la teneur en hydrocarbures non polaires ne peut dépasser 5 mg par litre;
- 8° la teneur en détergents anioniques, cationiques et non ioniques ne peut dépasser 3 mg par litre;
- 9° les eaux à déverser qui contiennent des organismes pathogènes dans des proportions telles qu'ils risquent de contaminer dangereusement l'eau réceptrice sont désinfectées;
- 10° les eaux déversées ne peuvent contenir des huiles, des graisses ou autres matières flottantes en quantités telles qu'une couche flottante puisse être constatée de manière non équivoque;
- 11° les eaux déversées ne peuvent contenir les substances dangereuses visées aux articles R.131 à R.141 du Livre II du Code de l'Environnement constituant le Code de l'Eau;
- 12° il est interdit de jeter ou déverser des déchets solides qui ont été préalablement soumis à un broyage mécanique ou des eaux contenant de telles matières.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants

Points à contrôler :

art. 15.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

Les installations dont la charge polluante est inférieure à 100 EH avant épuration et déversant leurs eaux usées en eau de surface, en voie artificielle d'écoulement respectaient les conditions suivantes :

- 1° le pH des eaux déversées était compris entre 6,5 et 9 : OUI/NON
(Si les eaux déversées proviennent de l'utilisation d'une eau de surface ordinaire et/ou d'une eau souterraine, le pH naturel de ladite eau, s'il est supérieur à 9 ou inférieur à 6,5 peut être admis comme valeur limite du pH des eaux déversées.)
- 2° la température ne dépassait pas 30 °C : OUI/NON
- 3° la DBO5 ne dépassait pas 50 mg d'oxygène par litre : OUI/NON
- 4° la DCO ne dépassait pas 350 mg d'oxygène par litre : OUI/NON
- 5° la teneur en MES ne dépassait pas 60 mg par litre : OUI/NON
- 6° la teneur en matières sédimentables ne dépassait pas 1,5 ml par litre (au cours d'une sédimentation statique de deux heures) : OUI/NON
- 7° la teneur en hydrocarbures non polaires ne dépassait pas 5 mg par litre : OUI/NON
- 8° la teneur en détergents anioniques, cationiques et non ioniques ne dépassait pas 3 mg par litre : OUI/NON
- 9° les eaux à déverser qui contiennent des organismes pathogènes dans des proportions telles qu'ils risquent de contaminer dangereusement l'eau réceptrice ont été désinfectées : OUI/NON
- 10° les eaux déversées ne contenaient pas d'huiles, de graisses ou autres matières flottantes en quantités telles qu'une couche flottante puisse être constatée de manière non équivoque : OUI/NON
- 11° les eaux déversées ne contenaient pas de substances dangereuses visées aux articles R.131 à R.141 du Livre II du Code de l'Environnement constituant le Code de l'Eau : OUI/NON
- 12° on n'a pas jeté ou déversé des déchets solides qui ont été préalablement soumis à un broyage mécanique ou des eaux contenant de telles matières : OUI/NON



Conditions de déversement en égouts publics

Pour une installation dont la charge polluante est inférieure à 100 EH avant épuration, les eaux usées transitent par un dégraisseur avant rejet à l'égout.

Le rejet d'eaux usées industrielles respectent les conditions suivantes :

- 1° le pH doit être compris entre 6 et 9,5. Si les eaux déversées proviennent de l'utilisation d'une eau de surface ordinaire et/ou d'une eau souterraine, le pH naturel de ladite eau, s'il est supérieur à 9 ou inférieur à 6,5 peut être admis comme valeur limite du pH des eaux déversées;
- 2° la teneur en MES ne peut dépasser 1 000 mg par litre;
- 3° la teneur en matières sédimentables ne peut dépasser 200 ml (au cours d'une sédimentation statique de deux heures);
- 4° la taille des MES ne peut dépasser 10 mm de diamètre;
- 5° la teneur en détergents anioniques, cationiques et non ioniques ne peut dépasser 15 mg par litre;
- 6° la teneur en chlorures ne peut dépasser 2 000 mg par litre;
- 7° la teneur en sulfates ne peut dépasser 2 000 mg par litre;
- 8° la teneur en matières extractibles à l'éther de pétrole ne peut dépasser 500 mg par litre;
- 9° les eaux déversées ne peuvent contenir des gaz dissous inflammables ou explosifs ou des produits susceptibles de provoquer le dégagement de tels gaz;
- 10° il est interdit de jeter ou déverser des déchets solides qui ont été préalablement soumis à un broyage mécanique ou des eaux contenant de telles matières;
- 11° les eaux déversées ne peuvent contenir les substances dangereuses visées aux articles R.131 à R.141 du Livre II du Code de l'Environnement constituant le Code de l'Eau;
- 12° les eaux usées ne peuvent contenir des substances susceptibles de provoquer :
 - a) un danger pour le personnel d'entretien des égouts et des installations;
 - b) une détérioration ou obstruction des canalisations;
 - c) une entrave au bon fonctionnement des installations de refoulement et d'épuration.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants

Points à contrôler :

art. 16 et 17.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

Pour une installation dont la charge polluante est inférieure à 100 EH avant épuration, les eaux usées ont transité par un dégraisseur avant rejet à l'égout : OUI/NON

Le rejet d'eaux usées industrielles respectaient les conditions suivantes :

- 1° le pH était compris entre 6 et 9,5 : OUI/NON
(Si les eaux déversées proviennent de l'utilisation d'une eau de surface ordinaire et/ou d'une eau souterraine, le pH naturel de ladite eau, s'il est supérieur à 9 ou inférieur à 6,5 peut être admis comme valeur limite du pH des eaux déversées.)
- 2° la teneur en MES ne dépassait pas 1 000 mg par litre : OUI/NON
- 3° la teneur en matières sédimentables ne dépassait pas 200 ml (au cours d'une sédimentation statique de deux heures) : OUI/NON
- 4° la taille des MES ne dépassait pas 10 mm de diamètre : OUI/NON
- 5° la teneur en détergents anioniques, cationiques et non ioniques ne dépassait pas 15 mg par litre : OUI/NON
- 6° la teneur en chlorures ne dépassait pas 2 000 mg par litre : OUI/NON
- 7° la teneur en sulfates ne dépassait pas 2 000 mg par litre : OUI/NON
- 8° la teneur en matières extractibles à l'éther de pétrole ne dépassait pas 500 mg par litre : OUI/NON
- 9° les eaux déversées ne contenaient pas de gaz dissous inflammables ou explosifs ou des produits susceptibles de provoquer le dégagement de tels gaz : OUI/NON
- 10° les eaux déversées ne contenaient pas des déchets solides qui ont été préalablement soumis à un broyage mécanique ou des eaux contenant de telles matières : OUI/NON
- 11° les eaux déversées ne contenaient de substances dangereuses visées aux articles R.131 à R.141 du Livre II du Code de l'Environnement constituant le Code de l'Eau / OUI/NON
- 12° les eaux usées ne contenaient pas de substances susceptibles de provoquer :
 - a) un danger pour le personnel d'entretien des égouts et des installations : OUI/NON
 - b) une détérioration ou obstruction des canalisations : OUI/NON
 - c) une entrave au bon fonctionnement des installations de refoulement et d'épuration : OUI/NON



Air

Précautions contre les rejets atmosphériques

Des mesures sont prises pour ne pas incommoder le voisinage par les poussières, les fumées, les suies, les gaz, les vapeurs ... et d'autres émanations, et notamment en sortie des fumoirs, des chambres de cuisson, de bains de friture et des extracteurs.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

Points à contrôler :

art. 19 pie.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

Des mesures ont été prises pour ne pas incommoder le voisinage par les poussières, les fumées, les suies, les gaz, les vapeurs ... et d'autres émanations, et notamment en sortie des fumoirs, des chambres de cuisson, de bains de friture et des extracteurs : OUI/NON

Odeur

Précautions contre les odeurs

Des mesures sont prises pour ne pas incommoder le voisinage par ... les odeurs ..., et notamment en sortie des fumoirs, des chambres de cuisson, de bains de friture et des extracteurs.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

Points à contrôler :

art. 19 pie.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

Des mesures ont été prises pour ne pas incommoder le voisinage par ... les odeurs ..., et notamment en sortie des fumoirs, des chambres de cuisson, de bains de friture et des extracteurs : OUI/NON

Lutte contre les odeurs

En cas de besoin, les sous-produits animaux sont arrosés d'un liquide permettant de neutraliser les mauvaises odeurs.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

Points à contrôler :

art. 23.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

En cas de besoin, les sous-produits animaux ont été arrosés d'un liquide permettant de neutraliser les mauvaises odeurs : OUI/NON

Bruit

Bruit et vibrations

Les mesures nécessaires sont prises pour que les bruits et les vibrations qui pourraient être engendrés par les chaudières, les compresseurs, les groupes frigorifiques et les extracteurs ou par les procédés de travail mis en oeuvre ne puissent nuire à la stabilité des constructions.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

Points à contrôler :

art. 20.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

Les mesures nécessaires ont été prises pour que les bruits et les vibrations qui pourraient être engendrés par les chaudières, les compresseurs, les groupes frigorifiques et les extracteurs ou par les procédés de travail mis en oeuvre ne puissent nuire à la stabilité des constructions : OUI/NON



Déchet

Stockage des sous-produits animaux (déchets)

Les sous-produits animaux sont conservés dans une enceinte fermée, facile à nettoyer et à désinfecter et strictement réservée à leur stockage. Ils sont stockés dans des conteneurs étanches et hermétiques qui sont identifiés et dédiés en fonction de la catégorie de sous-produits animaux. Ces conteneurs sont entreposés dans un espace qui est refroidi de telle façon que la température ambiante ne dépasse pas 10 °C. Ils sont nettoyés et désinfectés après chaque vidange.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

Points à contrôler :

art. 21.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

Les sous-produits animaux ont été conservés dans une enceinte fermée : OUI/NON

L'enceinte fermée était :

- facile à nettoyer et à désinfecter : OUI/NON
- strictement réservée à leur stockage : OUI/NON

Les sous-produits animaux ont été stockés dans des conteneurs : OUI/NON

Les conteneurs étaient :

- étanches : OUI/NON
- hermétiques : OUI/NON
- identifiés et dédiés en fonction de la catégorie de sous-produits animaux : OUI/NON
- entreposés dans un espace qui est refroidi de telle façon que la température ambiante ne dépasse pas 10 °C : OUI/NON
- nettoyés et désinfectés après chaque vidange : OUI/NON

Gestion du matériel à risques spécifiés

L'établissement [produisant des matériels à risque spécifiés] est alors équipé d'un système de traitement primaire des eaux usées répondant aux exigences du § 2, point d), de l'annexe du Règlement (CE) n° 1774/2002. Les déchets issus de ce traitement primaire des eaux usées sont considérés comme des sous-produits animaux de catégorie 1 et gérés comme tels.

Pour les autres établissements, les déchets issus du prétraitement de l'épuration des eaux usées constituent des déchets et non des sous-produits animaux.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

Points à contrôler :

art. 22, alinéas 2 et 3.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

L'établissement produisant des matériels à risque spécifiés est alors équipé d'un système de traitement primaire des eaux usées : OUI/NON
(Répondant aux exigences du § 2, point d), de l'annexe du Règlement (CE) n° 1774/2002.)

Les déchets issus de ce traitement primaire des eaux usées ont été considérés comme des sous-produits animaux de catégorie 1 et gérés comme tels : OUI/NON

Pour les autres établissements, les déchets issus du prétraitement de l'épuration des eaux usées ont été considéré comme des déchets et non des sous-produits animaux : OUI/NON



Prévention des accidents et incendies

Information du SRI

Avant la mise en service de l'établissement et avant chaque modification des lieux et/ou des circonstances d'exploitation susceptibles de modifier les risques d'incendie ou de sa propagation, l'exploitant informe le service territorialement compétent sur les mesures prises et les équipements mis en oeuvre en matière de prévention et de lutte contre les incendies et explosions, dans le respect de la protection du public et de l'environnement.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

Points à contrôler :

art. 9.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

L'exploitant a informé le service territorialement compétent sur les mesures prises et les équipements mis en oeuvre en matière de prévention et de lutte contre les incendies et explosions, dans le respect de la protection du public et de l'environnement :

- avant la mise en service de l'établissement : OUI/NON
- avant chaque modification des lieux et/ou des circonstances d'exploitation susceptibles de modifier les risques d'incendie ou de sa propagation : OUI/NON

Compresseur de moins de 10 kW : protection contre les sur-pressions

Les compresseurs dont la puissance des machines installées est inférieure à 10 kW sont pourvus de dispositifs arrêtant automatiquement la compression dès que la pression maximale de service est atteinte.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

Points à contrôler :

art. 11.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

Les compresseurs dont la puissance des machines installées est inférieure à 10 kW ont été pourvus de dispositifs arrêtant automatiquement la compression dès que la pression maximale de service est atteinte : OUI/NON

Contrôle et surveillance

Méthodologie d'échantillonnage

Les méthodes à suivre pour les échantillonnages ainsi que pour l'analyse de tous les paramètres repris aux articles 15 et 17 sont celles utilisées ou approuvées par le laboratoire de référence de la Région wallonne.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

Points à contrôler :

art. 18

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

Les méthodes à suivre pour les échantillonnages ainsi que pour l'analyse de tous les paramètres ont été celles utilisées ou approuvées par le laboratoire de référence de la Région wallonne : OUI/NON



En cas de déversement accidentel

Le déversement accidentel en eau de surface est signalé au fonctionnaire chargé de la surveillance.
Le déversement accidentel dans les égouts publics est signalé au fonctionnaire chargé de la surveillance et à l'organisme d'épuration agréé.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

Points à contrôler :

art. 24.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

Le déversement accidentel en eau de surface a été signalé au fonctionnaire chargé de la surveillance : OUI/NON

Le déversement accidentel dans les égouts publics a été signalé :
- au fonctionnaire chargé de la surveillance : OUI/NON
- à l'organisme d'épuration agréé : OUI/NON

Dispositif de contrôle

Les eaux usées déversées sont évacuées par un dispositif de contrôle répondant aux exigences suivantes :

- 1° permettre le prélèvement aisé d'échantillons des eaux déversées;
- 2° permettre, à la demande ou à l'initiative du fonctionnaire chargé de la surveillance, le prélèvement d'échantillons des eaux déversées et la conservation de ceux-ci;
- 3° être facilement accessible sans formalité préalable;
- 4° être placé à un endroit offrant toute garantie quant à la quantité et la qualité des eaux.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants au plus tard le 10/01/2009.

Points à contrôler :

art. 25.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants au plus tard le 10/01/2009.

Les eaux usées déversées ont été évacuées par un dispositif de contrôle répondant aux exigences suivantes :

- 1° permettre le prélèvement aisé d'échantillons des eaux déversées : OUI/NON
- 2° permettre, à la demande ou à l'initiative du fonctionnaire chargé de la surveillance, le prélèvement d'échantillons des eaux déversées et la conservation de ceux-ci : OUI/NON
- 3° être facilement accessible sans formalité préalable : OUI/NON
- 4° être placé à un endroit offrant toute garantie quant à la quantité et la qualité des eaux : OUI/NON

Preuve de l'enlèvement des sous-produits animaux

L'exploitant est tenu de fournir la preuve de l'enlèvement des sous-produits animaux à toute demande du fonctionnaire chargé de la surveillance.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

Points à contrôler :

art. 27 pie.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

L'exploitant a fourni la preuve de l'enlèvement des sous-produits animaux à toute demande du fonctionnaire chargé de la surveillance : OUI/NON



Registre / documents à fournir

Registre des déchets

Les indications suivantes sont consignées dans le registre des déchets :

- 1° la nature et la quantité des sous-produits animaux collectés et leur code d'identification;
- 2° la date d'enlèvement des sous-produits animaux;
- 3° l'identité du transporteur agréé ou enregistré;
- 4° la méthode et le site d'élimination ou de valorisation des sous-produits animaux ou l'identité du collecteur agréé ou enregistré à qui ces sous-produits animaux ont été cédés.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

Points à contrôler :

art. 26.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

Les indications suivantes ont été consignées dans le registre des déchets :

- 1° la nature et la quantité des sous-produits animaux collectés et leur code d'identification : OUI/NON
- 2° la date d'enlèvement des sous-produits animaux : OUI/NON
- 3° l'identité du transporteur agréé ou enregistré : OUI/NON
- 4° la méthode et le site d'élimination ou de valorisation des sous-produits animaux ou l'identité du collecteur agréé ou enregistré à qui ces sous-produits animaux ont été cédés : OUI/NON

Registre des déchets : annexe

A cette fin, l'exploitant conserve, en annexe du registre, la preuve de l'enlèvement des sous-produits animaux.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

Points à contrôler :

art. 27 pie.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

L'exploitant a conservé, en annexe du registre, la preuve de l'enlèvement des sous-produits animaux : OUI/NON

Documents à utiliser

Dans le cadre de la gestion des sous-produits animaux issus de l'établissement, l'exploitant utilise les documents adéquats définis en concertation entre l'Agence fédérale de la Sécurité de la Chaîne alimentaire et les Régions aux fins de traçabilité.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

Points à contrôler :

art. 28.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

Dans le cadre de la gestion des sous-produits animaux issus de l'établissement, l'exploitant a utilisé les documents adéquats définis en concertation entre l'Agence fédérale de la Sécurité de la Chaîne alimentaire et les Régions aux fins de traçabilité : OUI/NON