

## Disposition réglementaire

### AGW CS - Préparation ou conservation de produits finis à base de viandes > 2 t./jour (21 décembre 2006)

#### I. GÉNÉRALITÉS

##### 1. Disposition réglementaire :

**Intitulé complet :** Arrêté du Gouvernement wallon, du 21 décembre 2006, déterminant les conditions sectorielles relatives aux installations pour la préparation ou pour la conservation 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, de produits à base de viandes dont la capacité de production ou de conservation de produits finis est supérieure à 2 t/jour

**Abrégé :** AGW CS - Préparation ou conservation de produits finis à base de viandes > 2 t./jour (21 décembre 2006)

Dates :	Approbation	Parution au MB	Entrée en vigueur
	21/12/2006	31/01/2007	10/02/2007

**Notes de modification :**

**Base AGW du :** 21/12/2006 **MB :** 31/01/2007 **Texte de base :** CS Conservation de viandes

**Lien vers le texte :** <http://environnement.wallonie.be/legis/pe/pesect046.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 :

15.13.01.02	Installations pour la préparation ou la conservation 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, de produits à base de viandes dont la capacité de production ou de conservation de produits finis est supérieure à 2 T/jour et inférieure ou égale à 150T/jour	CI. 2
15.13.01.03	Installations pour la préparation ou la conservation 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, de produits à base de viandes dont la capacité de production ou de conservation de produits finis est supérieure à 150T/jour	CI. 1

##### 4. Application - mesures transitoires :

Le présent arrêté s'applique aux établissements existants.

Par dérogation à l'alinéa 1er :

1° l'article 20 ne s'applique pas aux établissements existants;

2° l'article 32 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.

L'arrêté du Gouvernement wallon du 16 janvier 2003 portant condition sectorielle concernant l'eau relative à la préparation de produits à base de viande est abrogé.

## 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

#### **Sous-produits animaux**

Les carcasses, les parties d'animaux, de poissons ou les produits d'origine animale non destinés à la consommation humaine 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**

Le 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**

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



### **Appertisation**

Le 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**

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

### **Salage**

Le 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**

La 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**

Le 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**

Un établissement dûment autorisé avant l'entrée en vigueur du présent arrêté ainsi qu'un établissement dont la demande de permis a été introduite avant l'entrée en vigueur du présent arrêté.

## **Renvois vers les conditions particulières**

### **Valeurs limites des germes pathogènes tolérés dans les eaux déversées en eaux de surface ordinaire et voies artificielles d'écoulement**

Les conditions particulières peuvent fixer les valeurs limites des germes pathogènes tolérés dans les eaux déversées [en eaux de surface ordinaire et voies artificielles d'écoulement].

### **Valeurs limites des germes pathogènes tolérés dans les eaux déversées en égouts publics**

Les conditions particulières peuvent fixer les valeurs limites des germes pathogènes tolérés dans les eaux déversées [en égouts publics].

## **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.

Par dérogation à l'alinéa 1er :

1° l'article 20 ne s'applique pas aux établissements existants;

2° l'article 32 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**



### **Tuyauteries, pompes, vannes et autres accessoires : caractéristiques**

Les tuyauteries, pompes, vannes et autres accessoires sont conçus et réalisés en fonction des caractéristiques des liquides véhiculés et présentent une résistance mécanique et chimique suffisante.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

---

**Points à contrôler :**

**art. 3.**

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

Les tuyauteries, pompes, vannes et autres accessoires :

- ont été conçus et réalisés en fonction des caractéristiques des liquides véhiculés : OUI/NON
- présentaient une résistance mécanique et chimique suffisante : OUI/NON

---

### **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 local frais spécifique ou un endroit frais spécifique pour le stockage des sous-produits animaux;
- 4° un emplacement réservé au lavage 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. 4.**

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

L'établissement comportait au moins :

- 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 local frais spécifique ou un endroit frais spécifique pour le stockage des sous-produits animaux : OUI/NON
- 4° un emplacement réservé au lavage 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 de l'établissement sont en matériaux durables et faciles à entretenir.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

---

**Points à contrôler :**

**art. 5.**

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

Les structures se trouvant à l'intérieur de l'établissement ont été construites en matériaux :

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



### **Revêtement des sols et murs**

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

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

---

**Points à contrôler :**

**art. 6.**

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 souillées 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. 7 pie.**

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

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 :  
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

---

### **Conservation des bains de friture : étanchéité de la traversée des encuvements**

Si des tuyauteries traversent la paroi d'un encuvement [où sont conservés des bains de friture], cette traversée est réalisée de manière à préserver l'étanchéité de ce dernier.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

---

**Points à contrôler :**

**art. 8 pie.**

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

Si des tuyauteries traversent la paroi d'un encuvement où sont conservés des bains de friture, cette traversée a été réalisée de manière à préserver l'étanchéité de ce dernier : OUI/NON



### **Construction du fumoir**

Le fumage de la viande est soumis aux prescriptions suivantes :

- 1° à l'exception des canalisations destinées à cette fin, le fumoir est étanche à la fumée dans des conditions de fonctionnement ordinaire;
- 2° afin de recueillir les produits de combustion qui s'échappent du fumoir à l'ouverture de la porte, celle-ci est pourvue d'une hotte raccordée à la canalisation d'évacuation des produits de combustion.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

---

**Points à contrôler :**

**art. 25.**

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

A l'exception des canalisations destinées à cette fin, le fumoir était étanche à la fumée dans des conditions de fonctionnement ordinaire : OUI/NON

Afin de recueillir les produits de combustion qui s'échappent du fumoir à l'ouverture de la porte, celle-ci a été pourvue d'une hotte raccordée à la canalisation d'évacuation des produits de combustion : 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. 7 pie.**

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

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

---

#### **Conservation des bains de friture**

Les bains de friture sont conservés dans des cuves étanches afin de prévenir tout risque de fuites.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

---

**Points à contrôler :**

**art. 8 pie.**

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

Les bains de friture ont été conservés dans des cuves étanches : OUI/NON

(Afin de prévenir tout risque de fuites.)

---

#### **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. 9.**

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.)



### **Enlèvement des résidus**

Les résidus de fabrication sont quotidiennement enlevés du local de préparation des produits.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

---

**Points à contrôler :**

**art. 10.**

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

Les résidus de fabrication ont été quotidiennement enlevés du local de préparation des produits :  
OUI/NON

---

### **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 à l'article 28. Les bacs et récipients sont nettoyés après chaque enlèvement des sous-produits animaux et le nettoyage ne peut être effectué sur la voie publique.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

---

**Points à contrôler :**

**art. 11.**

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 n'a pas été effectué sur la voie publique : OUI/NON

---

### **Conservation des bacs à ciel ouvert**

Les bacs ou récipients destinés à contenir des matières premières, produits semi-finis, produits finis et sous-produits animaux peuvent être conservés à ciel ouvert uniquement après avoir été nettoyés et désinfectés.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

---

**Points à contrôler :**

**art. 12.**

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

Les bacs ou récipients destinés à contenir des matières premières, produits semi-finis, produits finis et sous-produits animaux n'ont été conservés à ciel ouvert qu'après avoir été nettoyés et désinfectés :  
OUI/NON

---

### **Interdiction d'accès**

L'accès aux locaux est interdit aux personnes non autorisées par l'exploitant.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

---

**Points à contrôler :**

**art. 16.**

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. 19.**

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'eau**

L'exploitant des installations 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. 20.**

Ces dispositions ne s'appliquent pas aux établissements existants.

L'exploitant des installations 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 établissements déversant des eaux usées dans les eaux de surface ou dans les voies artificielles 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° la teneur en azote ammoniacal ne peut dépasser 5 mg N par litre;
- 10° la teneur en nitrites ne peut dépasser 1 mg N par litre pour tout rejet supérieur ou égal à 3 300 kg N-Kjeldahl par mois avant épuration;
- 11° la teneur en nitrates ne peut dépasser 15 mg N par litre pour tout rejet supérieur ou égal à 3 300 kg N-Kjeldahl par mois avant épuration;
- 12° la teneur en phosphates ne peut dépasser 5 mg P par litre pour tout rejet supérieur ou égal à 900 kg P par mois avant épuration;
- 13° les eaux à déverser qui contiennent des organismes pathogènes dans des proportions telles qu'ils risquent de contaminer dangereusement l'eau réceptrice sont désinfectées...;
- 14° 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;
- 15° 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;
- 16° 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. 21.**

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

Les établissements déversant des eaux usées dans les eaux de surface ou dans les voies artificielles 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 : OUI/NON  
(au cours d'une sédimentation statique de deux heures)
- 7° la teneur en hydrocarbures non polaires ne dépassait 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° la teneur en azote ammoniacal ne dépassait pas 5 mg N par litre : OUI/NON
- 10° la teneur en nitrites ne dépassait pas 1 mg N par litre pour tout rejet supérieur ou égal à 3 300 kg N-Kjeldahl par mois avant épuration : OUI/NON
- 11° la teneur en nitrates ne dépassait pas 15 mg N par litre pour tout rejet supérieur ou égal à 3 300 kg N-Kjeldahl par mois avant épuration : OUI/NON
- 12° la teneur en phosphates ne dépassait pas 5 mg P par litre pour tout rejet supérieur ou égal à 900 kg P par mois avant épuration : OUI/NON
- 13° 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
- 14° les eaux déversées ne contenaient pas d'huiles, de graisses ou d'autres matières flottantes en quantités telles qu'une couche flottante puisse être constatée de manière non équivoque : OUI/NON
- 15° 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
- 16° respect de interdiction de jeter ou déverser 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

Les établissements déversant des eaux usées industrielles dans les égouts publics respectent les conditions suivantes :

- 1° le pH est 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 température ne peut dépasser 45 °C;
- 3° la teneur en MES ne peut dépasser 1 000 mg par litre;
- 4° la teneur en matières sédimentables ne peut dépasser 200 ml par litre (au cours d'une sédimentation statique de deux heures);
- 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 dimension des MES ne peut dépasser 10 mm de diamètre;
- 9° la teneur en matières extractibles à l'éther de pétrole ne peut dépasser 500 mg par litre;
- 10° les eaux à déverser qui contiennent des organismes pathogènes dans des proportions telles qu'ils risquent de contaminer dangereusement l'eau réceptrice sont désinfectées....;
- 11° les eaux déversées ne peuvent contenir des gaz dissous inflammables ou explosifs ou des produits susceptibles de provoquer le dégagement de tels gaz;
- 12° 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;
- 13° 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;
- 14° 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.

Pour les activités de salage, la norme relative aux chlorures sur les déversements en égout public ne s'applique pas.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

#### Points à contrôler :

art. 22.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

Les établissements déversant des eaux usées industrielles dans les égouts publics 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 température ne dépassait pas 45 °C : OUI/NON
- 3° la teneur en MES ne dépassait pas 1 000 mg par litre : OUI/NON
- 4° la teneur en matières sédimentables ne dépassait pas 200 ml par litre : OUI/NON  
(au cours d'une sédimentation statique de deux heures);
- 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 dimension des MES ne dépassait pas 10 mm de diamètre : OUI/NON
- 9° la teneur en matières extractibles à l'éther de pétrole ne dépassait pas 500 mg par litre : OUI/NON
- 10° 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
- 11° 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
- 12° 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
- 13° respect de l'interdiction de jeter ou déverser des déchets solides qui ont été préalablement soumis à un broyage mécanique ou des eaux contenant de telles matières : OUI/NON
- 14° 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



(Pour les activités de salage, la norme relative aux chlorures sur les déversements en égout public ne s'applique pas.)

## 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. 24 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. 24 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. 30.**

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 ou les vibrations qui pourraient être engendrées par le fonctionnement des compresseurs, sécheurs, refroidisseurs et extracteurs ne puissent nuire à la stabilité des constructions.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

#### Points à contrôler :

**art. 26.**

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

Les mesures nécessaires ont été prises pour que les bruits ou les vibrations qui pourraient être engendrées par le fonctionnement des compresseurs, sécheurs, refroidisseurs et extracteurs ne puissent nuire à la stabilité des constructions : OUI/NON



## Déchet

### **Interdiction de destruction des déchets par combustion**

La destruction par combustion de tout type de déchets est interdite.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

#### **Points à contrôler :**

**art. 27.**

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

Respect de l'interdiction de détruire tout type de déchets par combustion.

### **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, hermétiques 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. 28.**

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
- 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 des matériels à risque 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. 29, alinéas 2 et 3.**

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

L'établissement [produisant des matériels à risque spécifiés] a été 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. 13.

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

### Appareil fixe de friture

Chaque appareil fixe de friture est muni d'installation d'extinction automatique couplée avec un dispositif d'interruption de l'alimentation en énergie de l'appareil de friture.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

#### Points à contrôler :

art. 14.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

Chaque appareil fixe de friture a été muni :

- d'une installation d'extinction automatique : OUI/NON
- couplée avec un dispositif d'interruption de l'alimentation en énergie de l'appareil de friture : OUI/NON

### Prévention des rejets accidentels en cas de fuites des stocks d'huile de friture

Les mesures nécessaires sont prises afin de prévenir les rejets accidentels en cas de fuites des stocks d'huile de friture.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

#### Points à contrôler :

art. 15.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

Les mesures nécessaires ont été prises afin de prévenir les rejets accidentels en cas de fuites des stocks d'huile de friture : 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. 17.

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 21 et 22 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. 23.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

Les méthodes à suivre pour les échantillonnages ainsi que pour l'analyse de tous les paramètres repris aux articles 21 et 22 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. 31

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 proportionnels au débit mesuré 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;
- 5° pour tout rejet supérieur ou égal à 270 Kg de DCO par jour avant épuration, l'enregistrement permanent du volume journalier exprimé en m<sup>3</sup>/j;
- 6° pour tout rejet supérieur ou égal à 270 Kg de DCO par jour avant épuration, la conservation en mémoire de la valeur du volume journalier des eaux déversées le jour précédant le jour de contrôle exprimé en m<sup>3</sup>/j.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants à partir du 10/02/2008.

#### Points à contrôler :

art. 32.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants à partir du 10/02/2008.

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 proportionnels au débit mesuré 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
- 5° pour tout rejet supérieur ou égal à 270 Kg de DCO par jour avant épuration, l'enregistrement permanent du volume journalier exprimé en m<sup>3</sup>/j : OUI/NON
- 6° pour tout rejet supérieur ou égal à 270 Kg de DCO par jour avant épuration, la conservation en mémoire de la valeur du volume journalier des eaux déversées le jour précédant le jour de contrôle exprimé en m<sup>3</sup>/j : 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. 34 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 (en ce compris les sous-produits animaux et les déchets issus du traitement primaire) :

- 1° la quantité du déchet collecté et son code d'identification;
- 2° la date d'enlèvement du déchet;
- 3° l'identité du transporteur agréé ou enregistré;
- 4° la méthode et le site d'élimination ou de valorisation des déchets ou l'identité du collecteur agréé ou enregistré à qui ces déchets ont été cédés.

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

**Points à contrôler :**

**art. 33.**

Ces dispositions s'appliquent aux établissements existants.

Les indications suivantes ont été consignées dans le registre des déchets, en ce compris les sous-produits animaux et les déchets issus du traitement primaire :

- 1° la quantité du déchet collecté et son code d'identification : OUI/NON
- 2° la date d'enlèvement du déchet : OUI/NON
- 3° l'identité du transporteur agréé ou enregistré : OUI/NON
- 4° la méthode et le site d'élimination ou de valorisation des déchets ou l'identité du collecteur agréé ou enregistré à qui ces déchets 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. 34 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. 35.**

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