Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE LA SANTE ET DES SOLIDARITES
MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE


| Direction générale de la santé | Direction générale de l'alimentation |
|---|---|
| Sous-direction de la gestion des risques des milieux<br><br>Bureau des eaux<br><br>Adresse : 14 avenue Duquesne - 75350 PARIS 07 SP<br><br>Suivi par : Alban ROBIN<br>Tél : 01 40 56 54 18<br>Fax : 01 40 56 50 56<br>Mail : alban.robin@sante.gouv.fr<br><br>Classement : | Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments<br><br>Bureau des établissements de production et de transformation<br><br>Adresse : 251 rue de Vaugirard<br>75732 PARIS CEDEX 15<br><br>Suivi par : Marie-Frédérique PARANT<br>Tél : 01 49 55 84 91<br>Fax : 01 49 55 56 80<br>Mail : marie-frédérique.parant@agriculture.gouv.fr<br><br>Classement : SSA342 |


# CIRCULAIRE
# DGS/SD7A/2005/334/DGAL/SDSSA/C2005-8008
# Date: 06 juillet 2005

Date de mise en application : immédiate

Annule et remplace :

- Note de service DGAL/SVHA/N89/N° 8168 du 18 octobre 1989 : contrôle de la potabilité de l'eau dans les industries alimentaires ;
- Note d'information DGAL/SDHA/N°2703 du 10 septembre 1997 (p.3, 4ème alinéa du A) : Etablissements de traitement et de transformation du lait et des produits à base de lait : devenir des établissements non-agréés.

Le Ministre de la santé et des solidarités

Le Ministre de l'agriculture et de la pêche

à

Date limite de réponse :

Nombre d'annexes: 4

**Objet : Conditions d'utilisation des eaux et suivi de leur qualité dans les entreprises du secteur alimentaire traitant des denrées animales et d'origine animale en application du code de la santé publique, article R. 1321-1 et suivants. Contrôle de la conformité des eaux par les services officiels.**

**Bases juridiques :**

- Directive 98/83/CE du 3 novembre 1998 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine ;
- Règlement (CE) n° 178/2002 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 les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
- Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Code de la santé publique, articles R. 1321-1 et suivants ;

- Code rural, article R. 321-21 ;

- Décret n° 89-3 du 3 janvier 1989 relatif aux eaux destinées à la consommation humaine, à l'exclusion des eaux minérales naturelles (abrogé) ;

- Arrêté du 28 juin 1994 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité ;

- Arrêté du 29 mai 1997 relatif aux matériaux et objets placés au contact d'eau dans les installations fixes de production, de traitement et de distribution d'eau destinée à la consommation humaine modifié par les arrêtés du 24 juin 1998, 13 janvier 2000, 22 août 2002 et du 16 septembre 2004 ;

- Arrêté du 8 septembre 1999 pris pour l'application de l'article 11 du décret n° 73-138 du 12 février 1973 modifié portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en ce qui concerne les procédés et les produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux ;

- Arrêté du 26 juillet 2002 relatif à la constitution des dossiers mentionnés aux articles 5, 10, 28 et 44 du décret n° 2001-1220 du 20 décembre 2001 relatif aux eaux destinées à la consommation humaine, à l'exclusion des eaux minérales naturelles ;

- Circulaire DGS/VS4 n° 99/217 du 2 avril 1999 relative aux matériaux utilisés dans les installations fixes de distribution d'eaux destinées à la consommation humaine, complétée par la circulaire DGS/VS4 n° 2000/232 du 27 avril 2000 ;

- Circulaire n° 2000-166 du 28 mars 2000 relative aux produits de procédés de traitement des eaux destinées à la consommation humaine ;

- Circulaire DGS/SD7A n° 2002/571 du 25 novembre 2002 relative aux modalités de vérification de la conformité sanitaire des matériaux constitutifs d'accessoires ou de sous-ensembles d'accessoires, constitués d'éléments organiques entrant au contact d'eau destinée à la consommation humaine ;

- Circulaire DGS/SD7A n° 633 du 30 décembre 2003 relative à l'application des articles R. 1321-1 et suivants du code de la santé publique concernant les eaux destinées à la consommation humaine, à l'exclusion des eaux minérales naturelles.

**Résumé :** La présente circulaire précise les obligations réglementaires relatives à l'utilisation d'eau que doivent respecter les entreprises du secteur alimentaire traitant des denrées animales et d'origine animale, y compris celles réalisant de la remise directe. Elle définit également les compétences des services de l'Etat en matière de contrôle des eaux dans ces établissements.

**Mots-clés : Eau, entreprise du secteur alimentaire, suivi sanitaire, exigences de qualité, ressources privée.**

| **Destinataires** | |
|---|---|
| Pour exécution :<br><br>▪ Préfets<br>▪ Directeurs des directions départementales des services vétérinaires<br>▪ Directeurs des directions départementales des affaires sanitaires et sociales<br>▪ Directeurs des directions régionales des affaires sanitaires et sociales | Pour information :<br><br>▪ DRAF<br>▪ DDAF<br>▪ DGCCRF<br>▪ Inspecteurs généraux vétérinaires inter-régionaux<br>▪ Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires<br>▪ Directeurs des Ecoles nationales vétérinaires<br>▪ Directeur de l'Ecole nationale des services vétérinaires<br>▪ Directeur de l'INFOMA<br>▪ Laboratoires vétérinaires départementaux<br>▪ Laboratoires nationaux de référence<br>▪ Laboratoire national vétérinaire de Rungis |

Le code de la santé publique introduit de nouvelles dispositions réglementaires, aux articles R. 1321-1 et suivants, relatives aux « *eaux destinées à la consommation humaine* » qui comprennent notamment « *toutes les eaux utilisées dans les entreprises alimentaires pour la fabrication, la transformation, la conservation ou la commercialisation de produits ou de substances destinés à la consommation humaine, qui peuvent affecter la salubrité de la denrée alimentaire finale, y compris la glace alimentaire d'origine hydrique* » (article R. 1321-1).

Les dispositions réglementaires précitées abrogent celles du décret n° 89-3 du 3 janvier 1989 susmentionné. Les principales évolutions concernent notamment :
- l'extension explicite des dispositions réglementaires du code de la santé publique à toutes les entreprises alimentaires (quelle que soit leur taille) par l'utilisation du mot « commercialisation » au lieu de « mise sur le marché » ;
- la responsabilité de la personne publique ou privée responsable de la distribution de l'eau (PPPRDE) ;
- l'introduction de nouvelles exigences de qualité de l'eau destinée à la consommation humaine ;
- le déplacement du point de conformité de la qualité de l'eau au point d'usage ;
- les nouvelles modalités de gestion des dépassements des limites et références de qualité de l'eau distribuée.

La réglementation sanitaire en matière de denrées alimentaires est actuellement composée de directives sectorielles « hygiène », transposées en droit français par des arrêtés sectoriels (exemple : Arrêté du 22 janvier 1993 relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production, de mise sur le marché et d'échange de produits à base de viande - Arrêté du 30 décembre 1993 relatif aux conditions d'installation, d'équipement et de fonctionnement des centres de collecte ou de standardisation du lait et des établissements de traitement et de transformation du lait et des produits à base de lait).
A compter du 1er janvier 2006, les règles générales et spécifiques d'hygiène applicables aux denrées animales et d'origine animale seront fixées, notamment en ce qui concerne l'utilisation d'eau dans les entreprises du secteur alimentaire, par un ensemble de textes réglementaires européens dits « paquet hygiène », en particulier le règlement n° 852/2004 du 29 avril 2004. Ces exigences ne se substituent toutefois pas à celles de la directive 98/83/CE du 3 novembre 1998 mais les complètent.

Les objectifs de la présente circulaire sont de préciser :
- les dispositions concernant les exigences de qualité et le suivi sanitaire de l'eau utilisée dans les entreprises alimentaires quelle que soit la provenance de l'eau (I) ;
- les règles générales d'hygiène applicables aux installations de distribution d'eau dans les établissements agroalimentaires quelle que soit la provenance de l'eau (II) ;
- les dispositions particulières selon la provenance de l'eau (III) ;
- les dispositions concernant l'utilisation d'eau non potable provenant d'une ressource privée pour des usages spécifiques (IV) ;
- les compétences des services vétérinaires départementaux et des directions départementales des affaires sanitaires et sociales (V).

Des précisions sur des notions propres au secteur de l'alimentaire figurent en annexe 1.

**La présente circulaire ne concerne pas :**
- les établissements ne traitant que des denrées d'origine végétale ou des boissons ;
- l'eau pompée en mer, dont les conditions d'utilisation au contact des mollusques bivalves vivants et des produits de la pêche font l'objet d'une réglementation spécifique ;
- l'eau saumâtre prélevée dans des nappes d'eau.

Dans ces deux derniers cas, des dispositions spécifiques seront, le cas échéant, précisées par ailleurs.
**Des consignes ultérieures vous seront fournies pour le cas particulier des petits producteurs fermiers.**

## I Les exigences de qualité et le suivi sanitaire de l'eau utilisée dans les entreprises du secteur alimentaire quelle que soit sa provenance

### *A) La conformité de l'eau*

Les eaux utilisées dans les entreprises du secteur alimentaire doivent respecter les exigences de qualité définies aux articles R. 1321-2 et R. 1321-3 du code de la santé publique.
Ainsi, outre le respect des **limites de qualité** fixées à l'annexe 13-1-I de ce code, les eaux **ne doivent pas contenir** un nombre ou une concentration de micro-organismes, de parasites ou de toutes autres substances constituant un danger potentiel pour la santé des personnes. De plus, les eaux doivent satisfaire à **des références de qualité** fixées à l'annexe 13-1-II.

Les limites de qualité concernent des paramètres dont la présence dans l'eau est susceptible de générer des effets immédiats ou à plus long terme pour la santé du consommateur. Elles concernent aussi bien des paramètres microbiologiques que des substances chimiques, telles que les nitrates, les pesticides, certains métaux et solvants chlorés, les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) et les sous-produits de la désinfection de l'eau. Les limites de qualité sont généralement basées sur les recommandations de l'Organisation mondiale de la santé (OMS).

Les références de qualité concernent des paramètres indicateurs de qualité témoins du fonctionnement des installations de production et de distribution d'eau. Ces substances, sans incidence directe sur la santé aux teneurs habituellement observées dans l'eau, peuvent mettre en évidence une présence importante d'un paramètre au niveau de la ressource et/ou un dysfonctionnement des installations de traitement et peuvent aussi être à l'origine d'inconfort ou de désagrément pour le consommateur.

Les exigences de qualité doivent être respectées aux points de conformité suivants (article R. 1321-5) :
- « *pour les eaux utilisées dans une entreprise alimentaire, au point où les eaux sont utilisées dans l'entreprise* », (robinets mais aussi tuyaux d'arrosage utilisés dans l'établissement, points d'utilisation de l'eau dans une machine alimentaire par exemple) ;
- « *pour les eaux servant à la fabrication de glace alimentaire, au point de production de la glace et dans le produit fini* ».

***B) Le suivi sanitaire des eaux***

Le suivi sanitaire des eaux se compose d'une part du contrôle sanitaire de l'Etat et d'autre part de la surveillance réalisée par l'exploitant du secteur alimentaire.

Les modalités de mise en œuvre du **contrôle sanitaire** de la qualité des eaux dépendent de la provenance de l'eau (cf. III de la présente circulaire). Les résultats du contrôle sanitaire des eaux distribuées par le réseau public sont consultables en mairie en application de l'article D. 1321-104 du code de la santé publique.

Conformément aux dispositions de l'article R. 1321-23, l'exploitant du secteur alimentaire est tenu de procéder à une **surveillance** de la qualité de l'eau. Cette surveillance comprend notamment :
- « *un examen régulier des installations* », en particulier du réseau intérieur de distribution d'eau et des éventuels dispositifs de traitement mis en œuvre ;
- « *un programme de tests ou d'analyses effectués sur des points déterminés en fonction des risques identifiés que peuvent présenter les installations* ». Les risques identifiés peuvent être notamment liés à la qualité des matériaux du réseau intérieur, à l'existence de parties stagnantes dans le réseau, à l'état d'entretien des canalisations et à la température de l'eau ;
- « *la tenue d'un fichier sanitaire recueillant l'ensemble des informations collectées à ce titre ».* Le fichier sanitaire doit comprendre le plan de surveillance de la qualité de l'eau, l'interprétation des informations résultant de cette surveillance, un schéma faisant apparaître les différents réseaux de distribution d'eau dans l'établissement et les points d'eau numérotés, la description des éventuels dispositifs de traitement de l'eau, le programme de nettoyage des réservoirs, des bâches de stockage et des citernes tampons le cas échéant ainsi qu'une description des différentes interventions sur le réseau de distribution d'eau (réparation, réhabilitation d'une partie du réseau de distribution d'eau…).

Afin de répondre aux dispositions concernant la surveillance des eaux et à la réglementation spécifique de son secteur, l'exploitant du secteur alimentaire met en place, si nécessaire, un programme d'analyses microbiologiques et physico-chimiques des eaux, sans préjudice des dispositions relatives au contrôle sanitaire. Ce programme d'analyses n'est pas défini réglementairement. Il découle en particulier de l'analyse des dangers mise en œuvre par tout exploitant du secteur alimentaire conformément à la directive 93/43/CEE ou aux textes vétérinaires sectoriels [1]. Les mesures correctives à prendre en cas de dépassement des limites et des références de qualité de l'eau doivent également être prévues. Les résultats d'analyses et les mesures correctives mises en œuvre, le cas échéant, figurent dans le fichier sanitaire.

Note [1] : ou par le règlement n° 852/2004 à compter du 1er janvier 2006

**II Les règles générales d'hygiène applicables aux installations de distribution d'eau dans les entreprises du secteur alimentaire quelle que soit la provenance de l'eau**

L'exploitant du secteur alimentaire est responsable des dégradations éventuelles de la qualité de l'eau imputables au réseau intérieur de distribution d'eau et doit à ce titre s'assurer du respect des règles d'hygiène applicables aux installations de production et de distribution d'eaux destinées à la consommation humaine, figurant aux articles R. 1321-43 à R. 1321-59 du code de la santé publique. Ces dispositions

relatives aux règles de conception, de réalisation et d'entretien visent à « *empêcher l'introduction ou l'accumulation de micro-organismes, de parasites ou de substances constituant un danger potentiel pour la santé des personnes ou susceptibles d'être à l'origine d'une dégradation de la qualité de l'eau destinée à la consommation humaine distribuée* ». Elles se traduisent en particulier par l'obligation :

- d'utiliser, pour la réalisation d'installations de production ou de distribution neuves ou pour leur rénovation, des matériaux et objets autorisés par le ministère chargé de la santé dès qu'ils sont placés au contact d'eau destinée à la consommation humaine, y compris jusqu'au point d'usage (exemples : canalisations, raccords, réservoirs, vannes, pompes, robinets, systèmes d'adduction d'eau potable dans les machines alimentaires, ….) (article R.*1321-48).
  Actuellement, les matériaux autorisés à entrer au contact d'eau destinée à la consommation humaine sont ceux disposant de preuves de leur conformité sanitaire au regard des dispositions de l'arrêté du 29 mai 1997 modifié susmentionné. Ainsi, peuvent être placés au contact d'eau destinée à la consommation humaine les matériaux et objets suivants :
  - les métaux, alliages et revêtements métalliques respectant les règles de composition définies à l'annexe I de l'arrêté du 29 mai 1997 ;
  - les matériaux à base de liants hydrauliques (bétons, mortiers), les émaux, les céramiques et le verre respectant les règles de composition définies à l'annexe II de l'arrêté du 29 mai 1997 ;
  - les matériaux organiques (plastiques, élastomères de caoutchouc ou de silicones, etc) composés de substances chimiques mentionnées à l'annexe III de l'arrêté précité et disposant de preuves de leur innocuité sanitaire.

  L'attestation de conformité sanitaire (ACS), délivrée par l'un des laboratoires habilités par le ministre chargé de la santé [2] conformément aux dispositions des circulaires du 12 avril 1999, du 27 avril 2000 et du 25 novembre 2002, constitue une preuve du respect des prescriptions de l'arrêté du 29 mai 1997 précité pour les matériaux organiques et les accessoires [3].
  Les dispositions précitées n'ont pas d'effet rétroactif. Elles ne s'appliquent donc pas aux matériaux et produits finis utilisés dans les installations de production, de traitement et de distribution d'eau préexistantes ;

- d'utiliser des produits et procédés de traitement d'eau autorisés par le ministère chargé de la santé (article R.*1321-48). Ainsi, peuvent être utilisés les produits et procédés de traitement bénéficiant d'une autorisation d'emploi délivrée par le ministère chargé de la santé et ceux figurant dans la circulaire n° 2000-166 du 28 mars 2000 susmentionnée ;

- d'utiliser des produits de nettoyage et de désinfection des installations de distribution d'eau composés de constituants figurant dans l'arrêté du 8 septembre 1999 susmentionné (article R. 1321-50). Peuvent être également utilisés les produits disposant d'une autorisation d'emploi délivrée par le ministère chargé de la santé ;

- de respecter les règles spécifiques d'hygiène concernant les réseaux intérieurs de distribution, qu'ils soient raccordés ou non au réseau public (articles R. 1321-54 à R. 1321-59). Ces règles concernent notamment la mise en place de dispositifs anti-retour (article R. 1321-54), les dispositions à respecter en cas d'utilisation de dispositifs de traitement complémentaire de la qualité de l'eau (article R.* 1321-55), (exemple : ajout d'agents inhibiteurs de corrosion) ou encore l'entretien des réservoirs et bâches de stockage (article R. 1321-59).

Des arrêtés du ministre chargé de la santé, en cours d'élaboration, préciseront les dispositions des articles du code de la santé publique portant sur les conditions d'autorisation d'utilisation des matériaux, des produits et procédés de traitement d'eau et sur les règles générales d'hygiène à respecter dans les installations de distribution d'eau. Ils prendront en compte les dispositions du règlement (CE) n° 852/2004 suscité.

Note [2] : Liste des laboratoires habilités par le ministère chargé de la santé pour délivrer des attestations de conformité sanitaire :

- Centre de recherche, d'expertise et de contrôle des eaux de Paris (Crecep) à Paris ;
- Institut Pasteur de Lille (IPL) à Lille ;
- IRH Environnement - Laboratoire central Environnement-Santé (anciennement Laboratoire d'hygiène régional en santé publique, LHRSP) à Vandoeuvre-les-Nancy ;
- CARSO-Laboratoire Santé-Environnement-Hygiène de Lyon (CARSO-LSEHL) à Lyon.

Note [3] : Pour les accessoires, l'arrêté du 29 mai 1997 modifié précise les dates à partir desquelles l'obtention d'une preuve de la conformité sanitaire est demandée pour chaque catégorie d'accessoires.

**III Dispositions particulières selon la provenance de l'eau**

***A) Entreprise du secteur alimentaire raccordée à un réseau public de distribution d'eau destinée à la consommation humaine [4]***

*1) Responsabilité de la qualité de l'eau utilisée dans les entreprises du secteur alimentaire*

La personne publique ou privée responsable de la distribution publique d'eau (exemple : la régie municipale, le président de la structure intercommunale, le délégataire du service public…) doit fournir une eau conforme aux exigences de qualité au point de délivrance à l'abonné. En outre, elle doit également mettre en œuvre des mesures nécessaires pour que l'eau distribuée ne se dégrade pas dans le réseau intérieur de distribution (exemple : distribution d'une eau non agressive).

L'exploitant du secteur alimentaire est responsable de la qualité de l'eau depuis le point de raccordement de l'eau jusqu'au point d'utilisation. A ce titre, il est de sa responsabilité d'établir un programme d'analyses dont la nature et la fréquence découlent d'une analyse des dangers (cf. I et II de la présente circulaire).

*2) Attestation de raccordement à un réseau public de distribution d'eau destinée à la consommation humaine*

Conformément aux dispositions de l'arrêté du 28 juin 1994 susmentionné, les entreprises du secteur alimentaire doivent demander à la personne publique ou privée responsable de la distribution publique d'eau copie ou attestation des documents concernant le raccordement au réseau public de distribution d'eau.

*3) Contrôle sanitaire des eaux*

Conformément aux dispositions de l'article R. 1321-15, un programme d'analyses des échantillons d'eau est mis en œuvre pour la distribution publique d'eau dans le cadre du contrôle sanitaire réalisé à la diligence des DDASS. Les modalités de ce contrôle sont définies à l'annexe 13-2-I du code de la santé publique. Ce contrôle, qui concerne des paramètres microbiologiques, physico-chimiques et radiologiques, s'exerce au niveau de la ressource en eau, au point de mise en distribution de l'eau et sur le réseau public de distribution (au robinet du consommateur). La fréquence des analyses dépend du débit journalier et de la population desservie. Les analyses sont réalisées par un laboratoire agréé par le ministère charge de la santé (article R.*1321-21) et les lieux de prélèvement sont définis par arrêté préfectoral (article R. 1321-15).
En cas de présence d'importantes entreprises du secteur alimentaire, il est recommandé de se baser sur le débit d'eau alimentant l'unité de distribution (UDI) [5] plutôt que sur les populations desservies pour établir la fréquence annuelle d'analyses du contrôle sanitaire des eaux.

Les entreprises du secteur alimentaire utilisant exclusivement l'eau du réseau public ne font pas l'objet d'un contrôle sanitaire spécifique des eaux par les DDASS.

Note [4] : Selon définition figurant dans le 1er paragraphe de la présente circulaire.

Note [5] : L'unité de distribution est définie dans le code de la santé publique (annexe 13-2-I-A) comme étant le réseau de distribution d'une zone géographique déterminée et à l'intérieur de laquelle la qualité de l'eau peut être considérée comme homogène.

***B) Entreprise du secteur alimentaire non raccordée à un réseau public de distribution d'eau destinée à la consommation humaine***

*1) Procédures d'autorisation et responsabilité de la qualité de l'eau utilisée dans les entreprises du secteur alimentaire*

Lorsqu'une entreprise du secteur alimentaire n'est pas raccordée à un réseau public de distribution d'eau destinée à la consommation humaine mais a recours à une ressource privée en eau qu'elle destine à un usage assimilé à la consommation humaine, elle doit obtenir, par arrêté préfectoral après avis de la commission départementale compétente en matière d'environnement, de risques sanitaires et technologiques (conseil départemental d'hygiène), une autorisation d'utilisation d'eau prélevée dans le milieu naturel (article R. 1321-6). Cet article précise que « *l'arrêté d'autorisation fixe les conditions de réalisation, d'exploitation et de protection du point de prélèvement d'eau et indique notamment les produits et procédés de traitement techniquement appropriés auxquels il peut être fait appel*. ».

La constitution du dossier de demande d'autorisation de prélèvement d'eau est décrite dans l'arrêté du 26 juillet 2002 relatif à la constitution des dossiers mentionnés aux articles 5, 10, 28 et 44 du décret n° 2001-

1220 du 20 décembre 2001 relatif aux eaux destinées à la consommation humaine, à l'exclusion des eaux minérales naturelles.

Compte tenu de la provenance de l'eau, l'exploitant du secteur alimentaire est directement responsable de la qualité de l'eau. Il doit à ce titre produire et utiliser une eau respectant les exigences de qualité (cf. I de la présente circulaire) et s'assurer des conditions de protection des ressources en eau utilisées.

*2) Le contrôle sanitaire des eaux*

L'exploitant du secteur alimentaire dont l'établissement n'est pas raccordé au réseau public, doit mettre en œuvre un programme d'analyse d'échantillons d'eau conformément aux dispositions de l'article R. 1321-15.

Le contenu des analyses types du contrôle sanitaire (analyse de routine et analyse complète) et la fréquence d'échantillonnage qui est fonction du débit d'eau utilisé sont définis à l'annexe 13-2-II du code de la santé publique. Les analyses sont réalisées par un laboratoire agréé par le ministère chargé de la santé (article R.*1321-21) et les lieux de prélèvement des échantillons (ressource et points d'utilisation) sont déterminés par arrêté préfectoral (article R. 1321-15).

Le tableau 1 de l'annexe 13-2-II-C définit les fréquences annuelles d'échantillonnage pour les entreprises alimentaires. Ces fréquences annuelles intègrent l'ensemble des prélèvements effectués à la ressource et aux points où l'eau est utilisée dans l'entreprise. La répartition des prélèvements entre ces différents lieux se fera au regard des dangers identifiés (protection de la ressource, traitement particulier des eaux,...).
Lorsque, pour la détermination de la fréquence des analyses, il est fait référence à une tranche de débit entamée, les tranches de débit entamées sont à comptabiliser à partir de la limite inférieure de débit de la classe correspondante (exemple pour un débit de 1 500 $m^3$/jour : 4 + 3 = 7 analyses de routine et 1 + 1 = 2 analyses complémentaires).

Le programme d'analyses du contrôle sanitaire peut être modifié par le préfet compte tenu des conditions de protection du captage de l'eau, de fonctionnement des installations de production et de distribution d'eau (par exemple en cas de mise en place de dispositifs de traitement de l'eau particuliers) et de la qualité de l'eau. Les modalités d'adaptation de ce programme sont précisées à l'annexe 13-2-III.
Le coût du programme ne peut être augmenté de plus de 20 % par rapport à celui défini à l'annexe 13-2-II sauf cas particuliers mentionnés à l'article R. 1321-17. Par ailleurs, en cas d'allègement du programme d'analyses, la fréquence de prélèvement ne peut pas être inférieure à 50 % du nombre de prélèvements indiqués au tableau 1 de l'annexe 13-2-II-C. Seul le nombre de prélèvements correspondant à des analyses de routine peut être réduit.

Les services de l'Etat sont chargés de l'application du contrôle sanitaire (cf. V de la présente circulaire). Sa prise en charge financière incombe à l'exploitant du secteur alimentaire conformément aux dispositions de l'article L. 1321-10 du code de la santé publique.

Outre le contrôle sanitaire, l'exploitant est également tenu de procéder à une surveillance de la qualité de l'eau (cf. I B de la présente circulaire).

*3) Règles particulières d'hygiène à respecter*

Outre les règles générales d'hygiène définies au point II de la présente circulaire, les exploitants du secteur de l'alimentaire doivent se conformer aux règles particulières d'hygiène applicables aux installations non raccordées (article R. 1321-53). Ils doivent en particulier s'assurer de l'efficacité des opérations de nettoyage, de rinçage et de désinfection des installations de distribution d'eau avant la première mise en service ainsi qu'après toute intervention susceptible d'être à l'origine d'une dégradation de la qualité de l'eau (exemple : réparation, changement de canalisations…).

De plus, le code de la santé publique prévoit une obligation d'entretien des réservoirs équipant les installations de distribution non raccordées. Ces derniers doivent être vidés, nettoyés et rincés au moins une fois par an. Cette fréquence d'entretien peut être éventuellement réduite sous conditions par décision préfectorale.

*4) Gestion des situations de non respect des exigences de qualité de l'eau et information des autorités*

En cas de dépassement des limites de qualité, l'exploitant du secteur de l'alimentaire doit mettre en œuvre immédiatement des mesures correctives afin de rétablir la qualité de l'eau (article R. 1321-27). Il en informe également le préfet (article R. 1321-26). Lorsque le préfet estime que ce non respect des limites de qualité constitue un risque pour la santé des personnes, il peut recourir à une restriction dans l'utilisation des eaux destinées à la consommation humaine (article R. 1321-29).

Par ailleurs, lorsque le problème de dépassement ne peut être réglé de façon rapide, une dérogation peut être envisagée au titre des dispositions de l'article R. 1321-31. Pour ce faire, l'utilisation de l'eau ne doit pas présenter de risque pour la santé des personnes et il ne doit pas exister d'autres moyens raisonnables pour maintenir la distribution de l'eau dans l'établissement. Le recours à cette disposition est uniquement envisageable pour les paramètres chimiques figurant à la partie B de l'annexe 13-1-I du code de la santé publique. La demande de dérogation doit être déposée auprès du préfet. L'obtention d'une dérogation est subordonnée à la mise en place d'un programme d'amélioration de la qualité de l'eau.

En outre, conformément aux dispositions de l'article R. 1321-25, l'exploitant du secteur alimentaire doit informer le préfet de tout incident relatif à l'utilisation d'eau pouvant avoir des conséquences sur la santé publique (exemple : dépassement d'une référence de qualité ou présence de toute autre substance pouvant avoir des conséquences sur la santé publique, pollution accidentelle de la ressource…).

**C) Etablissement raccordé à un réseau public de distribution d'eau destinée à la consommation humaine et utilisant une ressource privée**

Dans le cas où l'eau utilisée provient à la fois d'un réseau public de distribution et d'une ressource privée, les règles générales (I et II de la présente circulaire) et spécifiques à ces deux types d'alimentation en eau (III A et III B de la présente circulaire) doivent être appliquées.

Une attention particulière doit être apportée quant au risque de retour d'eau du réseau alimenté par la ressource privée vers le réseau public (article R. 1321-54). Ce risque doit être pris en compte dans l'analyse des dangers réalisée dans le cadre de la surveillance. Un arrêté des ministres chargé de la santé et chargé de la construction précisera les situations dans lesquelles des dispositifs de protection doivent être mis en place.

## IV Utilisation d'eau provenant d'une ressource privée et ne respectant pas les exigences de qualité (eau « non potable » [6])

L'utilisation d'eau non potable provenant d'une ressource privée est envisageable seulement pour quelques usages particuliers. Certaines utilisations sont explicitement mentionnées dans la directive 93/43/CEE et dans les textes vétérinaires sectoriels [7] et concernent les cas suivants :

- le refroidissement des machines ;
- la production de vapeur. La vapeur entrant directement en contact avec les denrées alimentaires ne doit contenir aucune substance présentant un danger pour la santé ou susceptible de contaminer le produit ;
- la lutte contre les incendies ;
- d'autres fins semblables sans rapport avec les denrées alimentaires (directive 93/43/CEE) : par exemple le lavage externe de citernes, etc.

De plus, conformément aux dispositions du code de la santé publique, une eau ne respectant pas les exigences de qualité peut être utilisée lorsque cette dernière n'affecte pas la salubrité de la denrée alimentaire finale. Dans ce cas de figure, cette eau n'est alors plus considérée comme de l'eau destinée à la consommation humaine au sens du code de la santé publique. Le professionnel du secteur alimentaire doit alors apporter la preuve que l'utilisation de cette eau n'affecte pas la salubrité de la denrée finale, à l'exception des cas précités (refroidissement des machines, lutte contre les incendies,…). L'annexe 2 présente une liste minimale d'éléments que le professionnel doit pouvoir mettre à disposition des autorités sanitaires et vétérinaires à des fins de justification. En se basant sur ces éléments d'information, le préfet décide alors si cette eau non potable peut être utilisée dans les conditions précitées.

En cas d'utilisation dans l'établissement d'eau non potable et d'eau destinée à la consommation humaine, les dispositions suivantes doivent être strictement vérifiées dans l'entreprise alimentaire :

- les réseaux de distribution sont individualisés (réseaux séparés sans raccordement avec les systèmes d'eau destinée à la consommation humaine) ;
- les réseaux sont identifiables. Le code de la santé publique prévoit que (article R. 1321-49) « *les parties de réseau de distribution d'eau réservées à un autre usage que la consommation humaine doivent se distinguer, au moyen de signes particuliers* » (exemple : réseaux de couleur différente) ;
- l'eau non potable et les réseaux la distribuant, du fait des conditions de leur utilisation, ne doivent pas engendrer de risque de contamination des denrées alimentaires. Le risque de contamination microbiologique doit être particulièrement pris en compte (exemple : contamination des plans de travail par pulvérisation d'eau non potable lors du nettoyage des sols).

Note [6] : Au sens du règlement n° 852/2004, une eau potable est définie comme une eau satisfaisant aux exigences minimales fixées par la directive 98/83/CE et, par conséquence, à celles du code de la santé publique.
Note [7] : Ou par le règlement n° 852/2004 à compter du 1er janvier 2006.

## V La compétence des services vétérinaires départementaux et des directions départementales des affaires sanitaires et sociales

### *A) Dispositions générales quelle que soit la provenance de l'eau dans l'entreprise du secteur alimentaire*

Les agents des directions départementales des services vétérinaires (DDSV) et des directions départementales des affaires sanitaires et sociales (DDASS) doivent renforcer leur coopération pour une meilleure efficacité de leurs actions et veiller à agir chacun selon les pouvoirs de police qui leur sont dévolus (code rural ou code de la santé publique).

Les DDSV doivent veiller à ce que la surveillance de la qualité de l'eau utilisée à l'intérieur de l'établissement fasse partie intégrante du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement dans le cadre de son activité de production de denrées. Le contrôle de la mise en œuvre de la surveillance de la qualité des eaux [8] et des règles générales et particulières d'hygiène applicables aux installations de distribution d'eau dans l'entreprise du secteur alimentaire sera effectué par les agents des DDSV en liaison, en tant que de besoin, avec les agents des DDASS.

Les DDASS ont en charge l'organisation et la mise en œuvre du contrôle sanitaire des eaux délivrées par le réseau public de distribution et des eaux utilisées dans les entreprises du secteur alimentaire provenant d'une ressource privée en eau dont l'usage est assimilé à la consommation humaine, au titre des dispositions de la directive 98/83/CE mentionnée en référence et des dispositions du code de la santé publique.

Note [8] : cf. I B de la présente circulaire.

### *B) Entreprise du secteur alimentaire raccordée à un réseau public de distribution d'eau destinée à la consommation humaine*

Les services de la DDSV doivent exiger du responsable de l'entreprise alimentaire, au titre de la preuve de la potabilité de l'eau, « *l'attestation de raccordement* » au réseau public [9]. Il convient également de s'assurer que seul ce réseau alimente l'entreprise pour les usages alimentaires.

Note [9] : L'attestation de raccordement est établie par référence à l'arrêté du 28 juin 1994 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité (une telle attestation n'est pas un document formalisé, mais peut être établie librement).

### *C) Entreprise du secteur alimentaire utilisant une ressource privée*

Le contrôle du dossier initial d'autorisation d'utilisation d'eau et du respect des dispositions de l'arrêté préfectoral est de la compétence des DDASS en liaison avec les services de police de l'eau au titre des prélèvements dans les ressources. Les DDSV veilleront à ce que toutes les entreprises du secteur alimentaire utilisant une ressource particulière pour l'approvisionnement en eau bénéficient d'une autorisation préfectorale.

Des démarches conjointes des DDASS et des DDSV sont souhaitables lorsqu'un agrément sanitaire est demandé en même temps que l'autorisation d'utilisation d'une ressource particulière en eau [10]. Ces cas doivent aboutir à une autorisation de prélever l'eau et à un agrément sanitaire.

Lorsque les DDSV ont compétence d'attribution au titre de l'application des législation et réglementation relatives aux installations classées pour la protection de l'environnement (ICPE) au sein des industries agroalimentaires, elles sollicitent l'avis des services compétents pour l'instruction des parties les concernant : s'agissant de l'utilisation d'un captage privé d'eau destinée à la consommation humaine, la DDASS est le service compétent.

Note [10] : Les informations pour évaluer la qualité de l'eau, à fournir pour une demande d'agrément, sont celles mentionnées à l'annexe I de l'arrêté du 26 juillet 2002 susmentionné.

***D) Entreprise du secteur alimentaire raccordée au réseau public et utilisant une ressource privée***

Dans le cas où l'eau utilisée provient d'un réseau public de distribution et d'une ressource privée, les dispositions générales (V A de la présente circulaire) et spécifiques à ces deux types d'alimentation en eau (V B et C) en matière de contrôle s'appliquent.

***E) Utilisation d'eau non potable***

Lorsque de l'eau non potable est utilisée pour certains usages conformément aux dispositions mentionnées au IV de la présente circulaire, et à l'exception des cas explicitement prévus par la directive 93/43/CEE et les directives sectorielles relatives à l'hygiène, les agents de la DDSV en liaison avec les agents de la DDASS vérifieront que les conditions précisées au point IV sont respectées et que l'analyse des dangers (cf. I B) tient compte de cette utilisation. S'agissant des éléments mentionnés en annexe 2, les DDASS pourront apporter une contribution concernant l'examen des points 5 à 9.

La commission départementale compétente en matière d'environnement, de risques sanitaires et technologiques (conseil départemental d'hygiène) pourra être consultée, si nécessaire, pour apprécier la conformité aux dispositions du point IV.

**VI Actions à mettre en œuvre**

A plusieurs reprises, l'Office Alimentaire et Vétérinaire a attiré l'attention du gouvernement français sur la nécessité de prise en compte des risques liés à l'eau dans l'analyse des dangers par les professionnels de l'agroalimentaire et sur l'importance du contrôle de cette surveillance par les services compétents.

Nous vous demandons de diffuser la présente circulaire aux exploitants du secteur alimentaire concernés et de vérifier la situation administrative de l'ensemble de leurs installations de production d'eau puis de procéder à leur régularisation, en donnant la priorité aux entreprises agréées.

Vous réaliserez un bilan départemental des **entreprises alimentaires agréées traitant des denrées animales et d'origine animale, bénéficiant d'une autorisation de mise sur le marché et utilisant une ressource privée** en eau selon le cadre défini en annexe 4. Ce bilan sera réalisé **par les DDSV en liaison avec les DDASS**. Les DDSV de région et les DRASS colligeront les résultats à l'échelon régional et transmettront le bilan respectivement à la DGAL et à la DGS pour le 28 février 2006. Le pôle de compétence alimentaire, lorsqu'il est constitué, intégrera dans son programme de travail la présente instruction.

Les DDASS intégreront dans le Système d'Information Santé-Environnement sur les Eaux (SISE-Eaux) les éléments d'information relatifs aux industries agroalimentaires conformément aux modalités définies en annexe 3.

Vous voudrez bien nous faire part, sous les présents timbres, des difficultés éventuelles que vous pourriez rencontrer dans l'application des présentes instructions.

| | |
|---|---|
| **Pour le ministre et par délégation**<br>**Le Directeur Général de la Santé** | **Pour le ministre et par délégation**<br>**La Directrice Générale de l'Alimentation** |
| **Professeur Didier HOUSSIN** | **Sophie VILLERS** |

**ANNEXE 1 : Notions propres au secteur alimentaire**

Denrée alimentaire (*d'après le règlement n° 178/2002 susmentionné*) : on entend par « denrée alimentaire » (ou « aliment »), toute substance ou produit, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain.

Ce terme recouvre les boissons, les gommes à mâcher et toute substance, y compris l'eau intégrée intentionnellement dans les denrées alimentaires au cours de leur fabrication, de leur préparation ou de leur traitement. Il inclut l'eau au point de conformité défini à l'article 6 de la directive 98/83/CE susmentionnée, sans préjudice des exigences de la directive 98/83/CE.
Le terme « denrée alimentaire » ne couvre pas :
a) les aliments pour animaux ;
b) les animaux vivants à moins qu'ils ne soient préparés en vue de la consommation humaine ;
c) les plantes avant leur récolte ;
d) les médicaments au sens des directives 65/65/CEE et 92/73/CEE ;
e) les cosmétiques au sens de la directive 76/768/CEE ;
f) le tabac et les produits du tabac au sens de la directive 89/622/CEE ;
g) les stupéfiants et les substances psychotropes au sens de la convention unique des Nations unies sur les stupéfiants de 1961 et de la convention des Nations unies sur les substances psychotropes de 1971 ;
h) les résidus et les contaminants.

Mise sur le marché (*d'après le règlement n° 178/2002 susmentionné*) : on entend par « mise sur le marché », la détention de denrée alimentaire ou d'aliments pour animaux en vue de leur vente, y compris l'offre en vue de la vente ou toute autre forme de cession, à titre gratuit ou onéreux, ainsi que la vente, la distribution et les autres formes de cession proprement dites.
Il convient de remarquer que cette définition inclut la « remise directe » au consommateur au sens de l'arrêté du 9 mai 1995 [11].
Ainsi, le terme « commercialisation » mentionné à l'article R. 1321-1 2° du code de la santé publique correspond à la nouvelle définition de la mise sur le marché au sens du règlement n° 178/2002 (c'est-à-dire incluant la remise directe).

Entreprise du secteur alimentaire (*d'après le règlement n° 178/2002 susmentionné*) : on entend par « entreprise du secteur alimentaire », toute entreprise publique ou privée assurant, dans un but lucratif ou non, des activités liées aux étapes de la production, de la transformation et de la distribution de denrées alimentaires.

Exploitant du secteur alimentaire : (*d'après le règlement n° 178/2002 susmentionné*) : on entend par « exploitant du secteur alimentaire », la ou les personnes physiques ou morales chargées de garantir le respect des prescriptions de la législation alimentaire dans l'entreprise du secteur alimentaire qu'elles contrôlent.

Note [11] : Arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement aux consommateurs.

**ANNEXE 2 : Liste minimale des éléments permettant d'évaluer que la salubrité de la denrée finale n'est pas affectée par l'utilisation d'eau non potable**

Afin de justifier l'utilisation d'eau non potable dans son entreprise, le professionnel de l'alimentaire met à disposition des autorités les éléments d'information suivants :

1) une description des usages de l'eau dans l'entreprise alimentaire, en précisant l'origine de l'eau utilisée selon les usages ;

2) une description précise des process industriels pour lesquels l'eau non potable est utilisée ;

3) les quantités d'eau utilisée pour les différents types d'usages ;

4) une analyse des dangers liés à l'utilisation d'eau non potable (identification des dangers, mesures de maîtrise, …) ;

5) la description des mesures prises pour distinguer et isoler les parties du réseau de distribution en cas d'alimentation par des eaux d'origine différente ;

6) des résultats d'analyses représentatifs de la qualité de l'eau au niveau de la ressource et de la distribution ;

7) les caractéristiques du système de production et de distribution d'eau ;

8) des éléments sur les mesures de protection des captages mises en place et sur la vulnérabilité de la ressource ;

9) les modalités de la surveillance de la qualité de l'eau mis en place par le responsable de l'établissement.

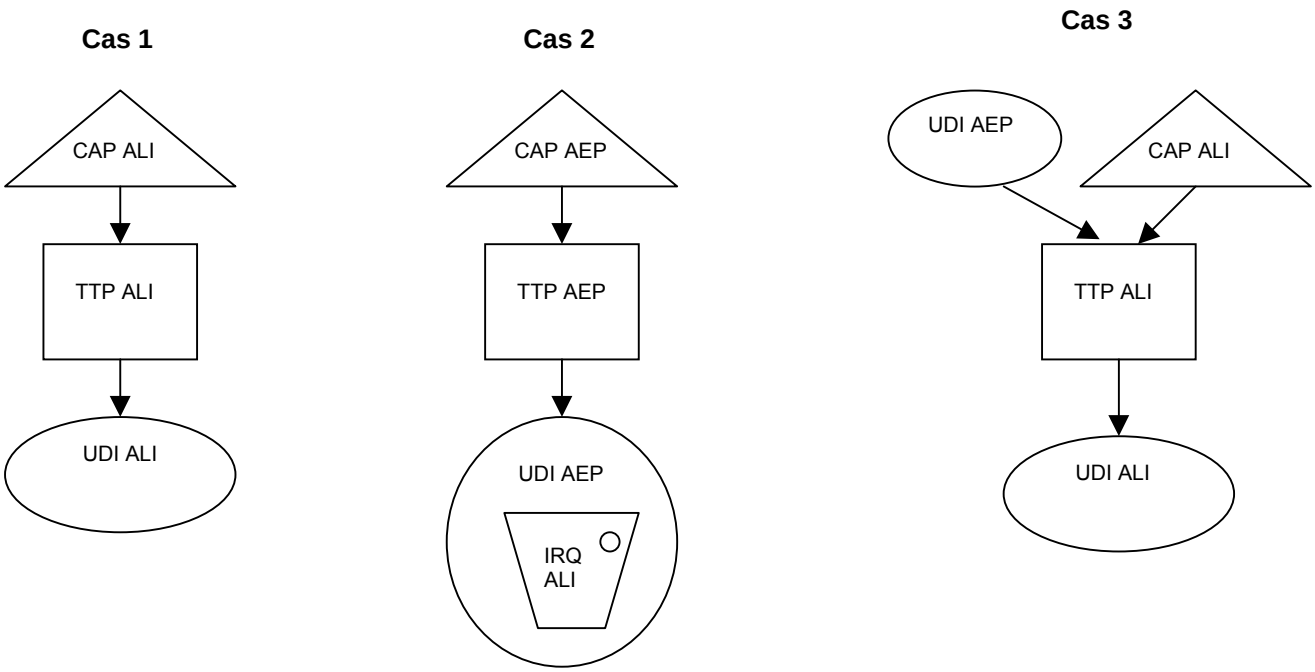
**ANNEXE 3 : Information pour les DDASS concernant la modélisation dans la base de données « SISE-Eaux » pour le cas des entreprises du secteur alimentaire (entreprises agroalimentaires)**

Pour la signification des sigles, se reporter au glossaire ci-dessous.

Les entreprises agroalimentaires non raccordées au réseau public de distribution et utilisant une ressource privée constituent des unités de distribution d'usage agroalimentaire (UDI d'usage ALI). Ces UDI sont nécessairement en lien aval avec des installations de production (CAP, MCA ou TTP) d'usage ALI (**cas 1**).

Dans le cas où les entreprises agroalimentaires raccordées au réseau public de distribution sont modélisées dans SISE-Eaux (par exemple à des fins de recensement ou pour suivre les analyses d'eau réalisées dans le cadre de la surveillance), ces dernières doivent être représentées comme des installations remarquables (IRQ de type ALI [12]) [13] (**cas 2**). De même, pour les restaurants, le type de code RES doit alors être utilisé (cf. annexe 9 de la circulaire DGS/SD7A n° 633 du 30/12/2003).

Les entreprises agroalimentaires raccordées au réseau public de distribution et utilisant également une ressource privée constituent des unités de distribution d'usage agroalimentaire (UDI d'usage ALI). Ces UDI sont nécessairement en lien aval avec des installations principales d'usage AEP ou PRV mais également avec des installations de production d'usage ALI (**cas 3**).




***Glossaire :***

AEP : *adduction collective publique*
ALI : *agroalimentaire*
CAP : *captage*
IRQ : *installation remarquable*
MCA : *mélange de captages*
PRV : *privé*
RES : *restaurant*
TTP : *station de traitement production*
UDI : *unité de distribution*

Note [12] : Toutefois, si la DDASS a réellement besoin de disposer de plusieurs points de surveillance (PSV) pour le stockage des prélèvements et des analyses de la surveillance, la création d'une UDI d'usage ALI reste possible. Cette UDI est alors obligatoirement en lien aval avec une installation principale (INS) d'usage AEP ou PRV.

Note [13] : cf. manuel pour l'utilisateur version 2 de SISE-Eaux page 8-13.

**ANNEXE 4 : Cadre de transmission des informations relatives aux entreprises alimentaires utilisant une ressource privée**

Ce bilan concerne **uniquement** les entreprises **répondant aux trois critères suivants :**
* entreprises du secteur alimentaire traitant des denrées animales et d'origine anima
* entreprises agréées bénéficiant d'une autorisation de mise sur le marché. En sont exclues dans le cadre du présent bilan, les entreprises pratiquant la remise directe au consommateur final (ex: restaurant, boucherie, supermarc
* entreprises du secteur alimentaire utilisant une ressource en eau privée (en complément ou non avec l'eau du réseau publ

Les règles suivantes doivent être **mpérativement** respectées :

1) Mentionner dans le tableau toutes les entreprises du département concernées par le bilan même si les informations connues sont partie
2) Lorsque certaines informations n'ont pas pu être obtenues, ne rien faire figurer dans les colonnes correspondantes du tableau (éviter l'utilisation de sigles et expressions du type NSP, information non connue, information en att
3) Ne pas modifier la disposition du tableau hormis le rajout de lignes supplémentaires
4) Utiliser les codes indiqués dans les libellés des colonnes et sous le table

**N° département :** *XXX*

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Code ILU (*) | Nom de l'entreprise du secteur de l'alimentaire | Origine de l'eau utilisée dans l'entreprise (utiliser les codes indiqués en note A) | Situation administrative, au titre du code de la santé publique, de la(es) ressource(s) privée(s) (utiliser les codes indiqués en note B) | Type d'usage de l'eau provenant de la(es) ressources privée(s) (utiliser les codes indiqués en note C - ne mentionner qu'un seul code par ligne) | Qualité de l'eau utilisée dans l'entreprise et ayant pour origine la ressource privée (utiliser les codes indiqués en note D) | Paramètres pour lesquels les limites de qualité fixées par le code de la santé publique ne sont pas respectées (**) (ne mentionner qu'un seul paramètre par ligne) | Type de dépassement des limites de qualité (utiliser les codes indiqués en note E ) | Quantité moyenne d'eau utilisée provenant de la (es) ressource(s) privée(s) (***) (en m3/jour) | Si utilisation d'eau du réseau public, quantité moyenne d'eau du réseau public utilisée (***) (en m3/jour) | Observations particulières :<br>non existence de mesures de protection du captage<br>- vulnérabilité particulière de la ressource<br>- non existence de dispositif de séparation des réseaux de distribution<br>- traitement de potabilisation particulier des eaux<br>- référence de qualité des eaux non satisfaites<br>- existence d'une dérogation<br>- etc |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |

(*) Identifant Local Unique (connu par les DDSV)

(**) La colonne 7 ne doit être complétée que lorsque le code 2 est mentionné en colonne 6

(***) Ne rien faire figurer lorsque l'information est inconnue

Note A : code **1** en cas d'utilisation de ressource(s) en eau privée(s) uniquement (absence de réseau public)
code **2** en cas d'utilisation de ressource(s) en eau privée(s) mais raccordement au réseau public existant (eau du réseau public utilisée uniquement en secours)
code **3** en cas d'utilisation de ressource(s) en eau privée(s) mais raccordement au réseau public existant (eau du réseau public utilisée uniquement en secours et en appoint à certaines périodes de l'année)

code **4** en cas d'utilisation de ressource(s) en eau privée(s) et d'eau du réseau public (achat d'eau régulier)
code **5** : utilisation d'un autre type d'eau - dont eau recyclée - (préciser le type d'eau)

Note B : code **1** lorsque l'ensemble des ressources en eau utilisées est autorisé au titre du code de la santé publique
code **2** lorsque uniquement certaines des ressources en eau utilisées sont autorisées au titre du code de la santé publique
code **3** lorsque aucune des ressources en eau utilisées n'est autorisée au titre du code de la santé publique

Note C : Mettre un seul code par ligne
code **1** : Lutte contre l'incendie
code **2** : Production de vapeur
code **3** : Refroidissement des machines
code **4** : Lavage des halls d'attente d'animaux vivants (bouveries, réception des volailles...) et des animaux
code **5** : Sanitaires (lavage de mains, chasses d'eau)
code **6** : Lavage des sols, des murs ou des plafonds
code **7** : Lavage des équipements et des matériels en contact ou non avec les denrées alimentaires
code **8** : Stérilisation du matériel : eau chaude
code **9** : Stérilisation du matériel : méthodes alternatives
code **10** : Abreuvement des animaux vivants
code **11** : Lavage ou douchage des denrées
code **12** : Refroidissement des denrées conditionnées (eau à l'état liquide ou glace)
code **13** : Refroidissement ou conservation des denrées nues (eau à l'état liquide ou glace)
code **14** : Refroidissement ou congélation des carcasses
code **15** : Eau de process (saumure, lavage des intestins, échaudage des têtes, eau de cuisson…)
code **16** : Ingrédient (glace dans les mêlées, reconstitution de poudres, préparation des ferments…)
code **17** : Autres (notamment locaux/matériel en rapport avec les déchets/sous-produits) : préciser

Note D : Considérer un historique de la qualité sur les trois dernières années, si possible
code **1** lorsque les **limites de qualité** fixées par le code de la santé publique sont respectées
code **2** lorsque les **limites de qualité** fixées par le code de la santé publique ne sont pas respectées
code **3** lorsque l'information est inconnue

Note E : Mettre un seul code par ligne en l'alignant avec le paramètre correspondant de la colonne 7
code **1** lorsque le dépassement a été accidentel
code **2** lorsque les dépassements sont ponctuels mais répétitifs
code **3** lorsque le dépassement est chronique
code **4** lorsque l'information est inconnue