

POURQUOI DES GUIDES D'AUTOCONTRÔLE ?

Afin d'aider les opérateurs à mettre en œuvre l'autocontrôle au sein de leur entreprise, les différents secteurs de l'agroalimentaire peuvent rédiger des guides d'autocontrôle qui doivent être approuvés par l'AFSCA. Les entreprises restent cependant libres de ne pas utiliser ces guides pour développer leur système d'autocontrôle.

Les guides doivent être basés sur une analyse des dangers, traiter les sujets tels que les bonnes pratiques d'hygiène, la traçabilité, la notification et l'HACCP (Hasard Analysis Critical Control Points) et enfin être aisément utilisables par les entreprises concernées.

Les entreprises, actives dans les secteurs de la transformation et de la grande distribution, peuvent s'aider des guides pour mettre en place leur propre système d'autocontrôle et doivent rédiger leurs propres procédures.

Dans le secteur primaire, la mise en place d'un système d'autocontrôle n'est pas obligatoire. Les exploitants doivent, cependant, respecter les « bonnes pratiques agricoles » qui se trouvent décrites en détail dans les guides en cours de rédaction au sein des organisations agricoles. Les opérateurs ne doivent pas rédiger de procédures, mais sont tenus de compléter des registres. Dans certaines circonstances, les PME actives en transformation et en distribution peuvent bénéficier d'assouplissements dans les modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité.

Pourquoi est-il intéressant d'utiliser un guide ?

- Les guides fournissent une **aide pour la mise en place des systèmes d'autocontrôle** au sein des entreprises.
- Les guides permettent aux entreprises de faire appel à des organismes certificateurs pour réaliser des **audits combinés** « validation du système d'autocontrôle/respect de cahiers des charges privés » et, si les audits aboutissent à un résultat favorable, d'obtenir des **certificats**.