



**RAPPORT POUR LA VALIDATION DE « L'AUTOCONTROLE »
(PRESCRIPTIONS EN MATIERE D'HYGIENE ET REGISTRES)
dans le cadre de l'AR du 14-11-03 relatif à l'autocontrôle, à la notification
obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire (MB 12-12-03)
POUR LES ENTREPRISES DE LA PRODUCTION PRIMAIRE**

L'ENTREPRISE

Nom de l'entreprise :

Adresse de l'unité d'exploitation :

Exploitant :

Numéro de téléphone :

E-mail :

Site web :

Numéro d'agrément :

Activités afsca :

Effectif du personnel :

Numéro de fax :

Numéro
d'entreprise:

.....

Numéro d'unité
d'établissement:

.....

AUDIT

Nom de l'auditeur :

Numéro du dossier :

Date d'audit :/...../.....

Date de la visite dans le cadre d'action de correctives :/...../.....

UPC :

Durée de l'audit :

Un guide est-il appliqué :

Oui Nom du guide :

Non

Visa de l'auditeur :

I. ELEMENT-CLE : PRESCRIPTIONS EN MATIERE D'HYGIENE

1. EXIGENCES GENERALES

- 1.1. Les exploitants du secteur alimentaire doivent, dans toute la mesure du possible, veiller à ce que les produits primaires soient protégés contre toute contamination eut égard à toute transformation que les produits primaires subiront ultérieurement.*
- 1.2. Sans préjudice de l'obligation générale prévue au point 1, les exploitants du secteur alimentaire doivent respecter les dispositions législatives nationales et communautaires pertinentes relatives à la maîtrise des dangers dans la production primaire et les opérations connexes y compris:*
- a) les mesures visant à contrôler la contamination provenant de l'air, du sol, de l'eau, des aliments pour animaux, des engrais, des médicaments vétérinaires, des produits phytosanitaires et des biocides et du stockage, de la manipulation et de l'élimination des déchets, et*
 - b) les mesures relatives à la santé et au bien-être des animaux et à la préservation des végétaux, qui ont des incidences pour la santé de l'homme, y compris les programmes de surveillance et de contrôle des zoonoses et agents zoonotiques.*

2. PRESCRIPTIONS EN MATIERE D'HYGIENE POUR LA PRODUCTION PRIMAIRE ANIMALE

- 2.1 Les exploitants du secteur alimentaire qui élèvent, récoltent ou chassent des animaux, ou qui produisent des produits primaires d'origine animale, doivent prendre des mesures adéquates, afin, le cas échéant, de :*
- a) nettoyer toute installation utilisée dans le cadre de la production primaire et les opérations connexes, y compris les installations servant à entreposer et manipuler les aliments pour animaux, et au besoin, après nettoyage, désinfecter l'installation de manière appropriée;*
 - b) nettoyer et au besoin, après nettoyage, désinfecter de manière appropriée les équipements, les conteneurs, les caisses, les véhicules et les navires;*
 - c) veiller, dans toute la mesure du possible, à la propreté des animaux de boucherie et, au besoin, des animaux de rente;*
 - d) utiliser de l'eau potable ou de l'eau propre là où cela est nécessaire de façon à éviter toute contamination;*
 - e) veiller à ce que le personnel manipulant les denrées alimentaires soit en bonne santé et bénéficie d'une formation relative aux risques en matière de santé;*
 - f) empêcher, dans toute la mesure du possible, que les animaux et les organismes nuisibles ne causent de contamination;*
 - g) entreposer et manipuler les déchets et les substances dangereuses de façon à éviter toute contamination;*
 - h) prévenir l'introduction et la propagation de maladies contagieuses transmissibles à l'être humain par le biais de denrées alimentaires, y compris en prenant des*

mesures de précaution lors de l'introduction de nouveaux animaux et en signalant les foyers suspectés de telles maladies à l'Agence;

- i) tenir compte des résultats de toute analyse pertinente d'échantillons prélevés sur des animaux ou d'autres échantillons, qui revêtent une importance pour la santé humaine; et*
- j) utiliser correctement les additifs dans les aliments des animaux ainsi que les médicaments vétérinaires, conformément à la législation pertinente.*

3. PRESCRIPTIONS EN MATIERE D'HYGIENE POUR LA PRODUCTION PRIMAIRE VEGETALE

3.1. Les exploitants du secteur alimentaire qui produisent ou récoltent des produits végétaux doivent prendre des mesures adéquates, afin, le cas échéant, de:

- a) nettoyer et, au besoin, après nettoyage, désinfecter de manière appropriée les installations, les équipements, les conteneurs, les caisses, les véhicules et les navires;*
- b) garantir, au besoin, des conditions de production, de transport et de stockage hygiéniques et la propreté des produits végétaux;*
- c) utiliser de l'eau potable ou de l'eau propre là où cela est nécessaire de façon à éviter toute contamination;*
- d) veiller à ce que le personnel manipulant les denrées alimentaires soit en bonne santé et bénéficie d'une formation relative aux risques en matière de santé;*
- e) empêcher, dans toute la mesure du possible, que les animaux et les organismes nuisibles ne causent de contamination;*
- f) entreposer et manipuler les déchets et les substances dangereuses de façon à éviter toute contamination;*
- g) tenir compte des résultats de toute analyse pertinente d'échantillons prélevés sur des plantes ou d'autres échantillons, qui revêtent une importance pour la santé humaine; et*
- h) utiliser correctement les produits phytosanitaires et les biocides, conformément à la législation applicable.*

4. MESURES DE CORRECTION

4.1. Les exploitants du secteur alimentaire doivent prendre des mesures appropriées pour remédier à la situation lorsqu'ils sont informés de problèmes décelés durant les contrôles officiels.

II. ELEMENT CLE : REGISTRES

1. Exigences générales

- a) L'exploitant dispose-t-il de systèmes ou de procédures pour l'enregistrement des produits entrants?*

b) *L'exploitant dispose-t-il de systèmes ou procédures pour l'enregistrement des produits sortants?*

1.1. *Les exploitants du secteur alimentaire doivent tenir des registres concernant les mesures prises afin de maîtriser les dangers et les conserver, de manière appropriée et pendant une période adéquate en rapport avec la nature et la taille de l'entreprise du secteur alimentaire.*

Les exploitants du secteur alimentaire doivent mettre les informations pertinentes figurant dans ces registres à la disposition de l'autorité compétente et des exploitants du secteur alimentaire destinataires, à leur demande.

2. REGISTRES POUR LA PRODUCTION PRIMAIRE ANIMALE

2.1. *Les exploitants du secteur alimentaire qui élèvent des animaux ou qui produisent des produits primaires d'origine animale doivent en particulier tenir des registres concernant:*

- a) *la nature et l'origine des aliments pour animaux;*
- b) *les produits vétérinaires ou les autres traitements administrés aux animaux, les dates d'administration de ces traitements et les temps d'attente;*
- c) *l'apparition des maladies susceptibles d'affecter la sûreté des produits d'origine animale;*
- d) *les résultats de toute analyse d'échantillons prélevés sur des animaux ou d'autres échantillons prélevés à des fins de diagnostic, qui revêtent une importance pour la santé humaine; et*
- e) *tout rapport pertinent sur des contrôles effectués sur des animaux ou des produits d'origine animale.*

3. REGISTRES POUR LA PRODUCTION PRIMAIRE VEGETALE

3.1. *Les exploitants du secteur alimentaire qui produisent ou récoltent des produits végétaux doivent en particulier tenir des registres concernant:*

- a) *toute utilisation de produits phytosanitaires et de biocides;*
- b) *toute apparition d'organismes nuisibles ou de maladies susceptibles d'affecter la sûreté des produits d'origine végétale; et*
- c) *les résultats de toute analyse d'échantillons prélevés sur des végétaux ou d'autres échantillons, qui revêtent une importance pour la santé humaine.*

3.2. *L'exploitant du secteur alimentaire peut être assisté par d'autres personnes, telles que les vétérinaires, les agronomes et les techniciens agricoles pour la tenue des registres.*

III. ELEMENT CLE: NOTIFICATION OBLIGATOIRE

1. NOTIFICATION OBLIGATOIRE

IV. L’EVALUATION FINALE

AVIS : favorable / défavorable

Remarques finales :

L’auditeur

L’exploitant