
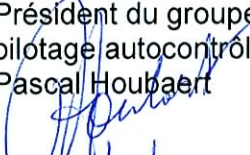






Agence fédérale pour la sécurité
de la chaîne alimentaire

**FIL CONDUCTEUR POUR LA VALIDATION DES SYSTEMES
D'AUTOCONTROLE DES ATELIERS DE DECOUPE
DE VIANDE FRAICHE D'ONGULES DOMESTIQUES**

En vigueur à partir du : 04 -02- 2008

<p>Rédigé par : DG Politique de contrôle avec la collaboration de la DG Contrôle</p>	<p>Validé par :</p>	<p>Contrôlé par : Secrétariat</p>
<p>Vincent Helbo Griet De Smedt Guy Lagae Johan Verhaege</p>  <p>Date: 31-01-2008</p>	<p>Président du groupe de pilotage autocontrôle Pascal Houbaert</p>  <p>Date: 01/02/2008</p> <hr/> <p>Le Directeur général, H. Diricks</p>  <p>Date: 04/02/08</p>	<p>Christelle Peeters Date : 04 -02- 2008</p> 

I. OBJECTIFS ET CHAMP D'APPLICATION

Dans le cadre de l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire (MB du 12-12-03) tous les acteurs de la chaîne alimentaire (à l'exception de la production primaire) doivent instaurer un système d'autocontrôle.

Un système d'autocontrôle doit, pour pouvoir être officiellement accepté comme " validé ou certifié ", comprendre tous les éléments décrits dans les fils conducteurs qui sont d'application. Pour chaque secteur, un fil conducteur doit être élaboré.

La validation des systèmes d'autocontrôle propres à l'entreprise se fait à l'aide de la procédure d'audit de conformité **PB 00 – P 02**. Comme décrit dans ces procédures, les constatations faites à l'occasion de l'audit sont commentées dans un rapport. Les manquements constatés sont notés dans la check-list spécifique **PB 02 – CL 08** et commentés dans un rapport (**PB 00 – F 07**).

Le but du présent document est de fournir à l'auditeur un moyen de contrôle et de lui donner une explication sur tous les aspects repris dans la check-list spécifique (***Check-list spécifique pour la validation des systèmes d'autocontrôle des ateliers de découpe de viande fraîche d'ongulés domestiques***).

II. RÉFÉRENCES NORMATIVES

- Règlement (CE) n° 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine, et abrogeant le règlement (CE) n° 820/97 du Conseil
- Règlement (CE) n° 1825/2000 de la Commission du 25 août 2000 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine
- 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° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil 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 des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- 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° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine
- Règlement (CE) n°1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE
- Règlement (CE) n° 37/2005 de la Commission du 12 janvier 2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine
- Règlement (CE) n° 1688/2005 de la Commission du 14 octobre 2005 portant application du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les garanties spéciales en matière de salmonelles pour les expéditions vers la Finlande et la Suède de certaines viandes et de certains œufs
- Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Règlement (CE) n°2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n°854/2004 du Parlement européen et du Conseil et (CE) n°882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n°853/2004 et (CE) n°854/2004
- Règlement (CE) n° 2076/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 portant dispositions d'application transitoires des règlements (CE) n° 853/2004, (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004
- Arrêté royal du 17 mars 1971 soumettant à examen médical toutes les personnes directement en contact, dans l'activité qu'elles exercent, avec des denrées ou substances alimentaires et pouvant souiller ou contaminer celles-ci

- Arrêté royal du 3 janvier 1975 relatif aux denrées et substances alimentaires considérées comme déclarées nuisibles
- Arrêté royal du 9 février 1990 relatif à l'indication du lot auquel appartient une denrée alimentaire
- Arrêté royal du 5 décembre 1990 relatif aux produits surgelés
- Arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif au transport des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viandes
- Arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées
- Arrêté royal du 14 janvier 2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires
- Arrêté royal du 22 mai 2003 concernant la mise sur le marché et l'utilisation des produits biocides
- Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire
- Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (H1)
- Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale (H2)
- Arrêté royal du 22 décembre 2005 fixant des mesures complémentaires pour l'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine (H3)
- Arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
- Arrêté ministériel du 28 janvier 1993 relatif au contrôle de la température des produits surgelés
- Arrêté ministériel du 22 janvier 2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire
- Arrêté ministériel du 24 octobre 2005 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires

III. TERMES, DÉFINITIONS ET DESTINATAIRES

1. Termes et définitions

- **Guide** : guide générique d'autocontrôle pour abattoirs, ateliers de découpe et établissements de production de viande hachée, de préparations de viande et de viandes séparées mécaniquement d'ongulés domestiques
- **Assouplissements** : l'assouplissement pour les très petites entreprises (TPE) en vertu de l'AM du 24-10-2005. On entend par très petites entreprises, les entreprises qui livrent à d'autres entreprises et travaillant avec un maximum de 2 ETP (personnel + propriétaire(s) indépendant(s)).
- **Viande prédécoupée** : la viande qui a déjà subi une première découpe et qui doit encore subir une découpe ultérieure
- **Viande découpée** : la viande découpée en petits cubes, tranches ou autres portions individuelles, qui ne nécessitent pas de découpe ultérieure par un opérateur avant leur acquisition par le consommateur final et qui sont directement utilisables par ce dernier. Sont exclues de cette définition les viandes hachées et les chutes de parage
- **Viande découpée préemballée** : l'unité de vente destinée à être présentée en l'état au consommateur final ou à un établissement ayant pour activité exclusive le commerce de détail, constituée par une viande découpée et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou partiellement, mais de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification
- **Viande découpée non préemballée** : la viande découpée exposée à la vente non préemballée dans un point de vente au consommateur final, ainsi que tout morceau de viande exposé à la vente non préemballé dans un point de vente au consommateur final, en vue de sa découpe à la demande du consommateur final
- **Lot** : l'ensemble des viandes avec ou sans os, par exemple des carcasses ou des quartiers ou des morceaux de viandes sans os, découpées, hachées ou conditionnées conjointement et dans des circonstances pratiquement identiques
- **Chute de parage** : les morceaux de viande de petite taille reconnus aptes à la consommation humaine qui résultent exclusivement d'une opération de parage et qui sont obtenus au moment du désossage des carcasses et/ou de la découpe des viandes

2. Abréviations

- **AFSCA**: Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
- **AM** : Arrêté ministériel
- **AR** : Arrêté royal

- **art.** : article
- **BPH** : Bonnes pratiques d'hygiène
- **CCP** : point de contrôle critique
- **chap.** : chapitre
- **FEFO** : first expired first out
- **FIFO** : first in first out
- **GMP** : Good Manufacturing Practices
- **NC** : non-conformité
- **NC A** : non-conformité A
- **NC B** : non-conformité B
- **PDA** : point d'attention
- **Rég.** : règlement
- **sect.** : section

3. Destinataires

Les inspecteurs de l'agence chargés de la réalisation des audits.

4. Déroulement de l'audit

Afin que l'audit se déroule dans les meilleures conditions, l'auditeur passe en revue les exigences qui figurent dans la check-list dans l'ordre qui lui semble le plus approprié en fonction de la structure et du mode de fonctionnement de l'entreprise auditée.

Au terme de l'audit, une réponse doit avoir été apportée à l'ensemble des questions de la check-list d'audit.

IV. HISTORIQUE

Identification du document	Modifications	Justificatif	En vigueur à partir du
PB 03 – LD 08 – REV 0 – 2008	Première version du document	Approbation du guide	

V. ÉLÉMENT-CLÉ I : SYSTÈME DE GESTION DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

1. Exigences générales

Y a-t-il un système d'autocontrôle qui garantit la sécurité alimentaire sur base des principes HACCP ?

(G.I.1.1.) Les éléments du système de gestion de la sécurité alimentaire de l'entreprise sont-ils étayés par des documents ?

(G.I.1.2.) Les éléments du système de gestion de la sécurité alimentaire de l'entreprise sont-ils mis en place ?

(G.I.1.3.) Les éléments du système de gestion de la sécurité alimentaire de l'entreprise sont-ils appliqués en permanence ?

(G.I.1.4.) Les éléments du système de gestion de la sécurité alimentaire de l'entreprise sont-ils révisés régulièrement ?

- **Critère dans le guide** : partie III
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interprétation** : les ateliers de découpe doivent mettre en place un système d'autocontrôle basé sur les principes HACCP. L'auditeur ne pourra conclure au respect éventuel de cette exigence qu'au terme de l'audit.

2. Politique de sécurité alimentaire

(G.I.2.) L'entreprise dispose-t-elle d'une déclaration de politique claire, succincte et documentée en matière de sécurité alimentaire ?

- **Critère dans le guide** : partie III, 4
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
AM 24-10-2005
- **Interprétation** : cette déclaration doit démontrer que la direction de l'établissement est convaincue de la nécessité de développer un système d'autocontrôle visant à garantir la sécurité alimentaire et qu'elle est impliquée dans la mise en œuvre de ce système.

3. Manuel de sécurité alimentaire

(G.I.3.) L'entreprise, dispose-t-elle d'un manuel de sécurité alimentaire ?

- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
AM 24-10-2005
- **Interprétation** : l'entreprise doit disposer d'un manuel de sécurité alimentaire, intégrant éventuellement aussi des aspects de qualité des produits, sur papier et/ou sous forme électronique. Ce manuel peut porter

un nom particulier au sein de l'entreprise, comme par exemple, « manuel HACCP », « manuel qualité », « manuel d'autocontrôle »,.... Il doit permettre d'avoir une vue d'ensemble des actions mises en œuvre par l'entreprise pour garantir la sécurité alimentaire.

La base du système visant à garantir la sécurité alimentaire doit être un plan HACCP (voir élément clé III).

L'entreprise peut s'aider du guide sectoriel pour développer son système d'autocontrôle, mais elle doit adapter le système qu'elle met en œuvre à sa propre situation et ne pas reprendre tel quel le contenu du guide.

Cependant, les entreprises employant au maximum 2 équivalents temps plein peuvent reprendre tels quels les dangers, points critiques, limites critiques et actions correctives qui concernent leur système de production et qui sont décrits dans le guide et considérer que le guide constitue leur documentation HACCP.

4. Responsabilité de la direction d'entreprise (exploitant)

(G.I.4.1.) Y a-t-il un organigramme de la société (fonctions, diplômes, suppléants) ?

(G.I.4.2.) Les tâches/responsabilités/compétences ont-elles été fixées ?

- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
Rég. 852/2004, art. 3
- **Interprétation** : l'entreprise doit disposer d'un document reprenant les différentes personnes exerçant une responsabilité en matière de sécurité alimentaire. Ce document doit préciser les responsabilités et compétences des membres du personnel et les liens hiérarchiques qui sont établis entre eux. Des suppléants doivent être désignés pour tous les postes clés en matière de sécurité alimentaire, sauf dans les entreprises qui bénéficient des « assouplissements ». Les exploitants du secteur alimentaire sont responsables du respect des exigences légales en matière d'hygiène.

5. Engagement de la direction de l'entreprise (exploitant)

(G.I.5.) Le management s'emploie-t-il à développer et à améliorer le système de gestion relatif à la sécurité alimentaire ?

- **Critère dans le guide** : partie II ; partie III
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interprétation** : la direction de l'entreprise doit pouvoir démontrer son engagement dans le développement et l'amélioration de la politique de sécurité alimentaire mise en place. La réalité de cet engagement ne pourra être correctement évaluée par l'auditeur qu'au terme de l'audit sur base de l'ensemble des constatations réalisées.

6. Révision par la direction de l'entreprise (y compris contrôle HACCP)

(G.I.6.) Le système de gestion relatif à la sécurité alimentaire est-il régulièrement revu par le niveau supérieur du management ?

- **Critère dans le guide** : partie III, 4 ; partie III, 5 ; partie III, 6
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1, § 2, 6
- **Interprétation** : la direction doit au moins annuellement :
 - a) réclamer et évaluer le résultat des audits/contrôles qui ont été effectués dans la société et qui concernent la sécurité alimentaire et le système d'autocontrôle,
 - b) évaluer les plaintes qui ont des implications sur la sécurité alimentaire,
 - c) évaluer les changements qui ont des conséquences sur la sécurité alimentaires.

La direction doit montrer qu'elle participe activement à la mise en oeuvre des améliorations éventuelles et à la mise à jour du système.

L'entreprise doit pouvoir démontrer que le système d'autocontrôle est évalué régulièrement (au moins une fois par an), par exemple via des audits/contrôles internes,...

7. Gestion des moyens matériels et humains et de l'information

(G.I.7.1.) Tous les moyens matériels et humains et toutes les informations nécessaires sont-ils mis à disposition par le plus haut niveau de management ?

- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interprétation** : l'entreprise doit disposer des moyens tant matériels qu'humains pour garantir la sécurité alimentaire.

(G.I.7.2.) Ces moyens matériels et humains et cette information sont-ils mis à disposition en temps voulu par le plus haut niveau de management ?

- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interprétation** : dans le cadre de ses activités, le personnel doit disposer en temps utile de toutes les informations nécessaires pour pouvoir garantir la sécurité alimentaire. L'information doit être compréhensible pour le personnel. Cette information peut, par exemple, être délivrée via des instructions, des procédures, des formations, des affiches,...

8. Exigences générales concernant la documentation

(G.I.8.) Le système mis en place pour la gestion des documents est-il satisfaisant ?

- **Critère dans le guide** : partie I, 15

- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1, art. 11
AM 24-10-2005, art. 6
- **Interprétation** : les procédures, instructions, enregistrements,... constituent la documentation. La documentation doit répondre aux exigences suivantes :
 - a) la politique de sécurité alimentaire en général et le système d'autocontrôle en particulier, mis en œuvre dans l'entreprise, doivent reposer sur des instructions et procédures écrites,
 - b) tous les documents nécessaires à la réalisation efficace des autocontrôles ou pouvant avoir une implication dans la sécurité alimentaire doivent être vérifiés, approuvés et facilement disponibles pour le personnel concerné et les autorités ou organismes chargés du contrôle,
 - c) le respect des procédures mises en place dans le cadre de la politique de sécurité alimentaire ainsi que pour la mise en œuvre du système d'autocontrôle doit pouvoir être démontré par des enregistrements adéquats,
 - d) les enregistrements doivent être clairs, complets et véridiques et toute modification apportée aux documents doit être enregistrée,
 - e) l'ensemble des documents importants pour la sécurité des produits doit être conservé au moins deux ans après la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation des produits dans des conditions satisfaisantes.

Cependant, les entreprises employant au maximum 2 équivalents temps plein ne doivent conserver les documents que 6 mois après la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation des produits.

Cette exigence porte sur l'ensemble de la politique de gestion des documents mise en œuvre par l'entreprise, l'auditeur ne pourra conclure au respect éventuel de celle-ci qu'au terme de l'audit.

9. Spécifications

(G.I.9.1.) A-t-on établi des spécifications auxquelles les matières premières doivent satisfaire ?

- **Critère dans le guide** : partie I, 5
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interprétation** :
 - a) pour toutes les matières premières qui ont un impact sur la sécurité et la légalité des produits, l'exploitant doit établir et/ou recevoir de ses fournisseurs des spécifications. Ces spécifications doivent être conservées (voir G.I.8.),
 - b) les établissements ne peuvent introduire, détenir, transformer, traiter, emballer des viandes fraîches non expertisées, impropres à la consommation humaine, non autorisées à l'importation, sans marque d'identification, non-inscrites au registre d'entrée.

(G.I.9.2.) A-t-on fixé des spécifications pour les produits finis ?

- **Critère dans le guide** : partie I, 6 ; partie II, 6 ; partie II, 9 ; partie II, 10
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
Rég. 853/2004, annexe II, sect. I, annexe III, sect. I, chap. V, chap. VII
Rég. 1935/2004
- **Interprétation** : l'entreprise doit avoir fixé de manière claire les critères auxquels doivent répondre ses produits en matière de sécurité sanitaire et se baser sur ces critères pour autoriser la distribution des produits. Ces critères portent, entre autres, sur les températures de conservation requise (+3°C pour les abats, +7°C pour les viandes fraîches, -18°C pour les viandes surgelées), les durées maximales de conservation, le conditionnement et l'emballage, l'étiquetage, l'utilisation des marques d'identification.
L'entreprise doit avoir mis en place des procédures de contrôle lui permettant de s'assurer de la maîtrise des températures. Les contrôles et la maîtrise des températures doivent être démontrés par des enregistrements.
Pendant la découpe (sauf en cas de découpe à chaud), les produits doivent être maintenus à la température requise (+7°C pour les viandes fraîches et 3°C pour les abats).
Une fois le processus de refroidissement enclenché, la chaîne du froid ne peut plus être interrompue.
Lorsque la découpe à chaud est réalisée, elle doit s'effectuer immédiatement après l'abattage ou après passage dans une chambre frigorifique et le refroidissement des viandes découpées doit être réalisé immédiatement après la découpe (viandes, 7°C ; abats, 3°C, viande surgelée, -18°C°).

10. Procédures

(G.I.10.1.) Toutes les procédures nécessaires pour démontrer la conformité avec la législation sont-elles présentes ?

(G.I.10.2.) Toutes les procédures nécessaires pour démontrer la conformité avec la sécurité des produits sont-elles présentes ?

- **Critère dans le guide** : partie I ; partie II ; partie III
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1, art. 6
- **Interprétation** :
 - a) l'exploitant doit établir et mettre en oeuvre des procédures/instructions détaillées pour tous les processus et opérations ayant une influence sur la sécurité et la légalité du produit,

- b) l'entreprise doit tenir compte des exigences légales dans l'élaboration et la mise en oeuvre de règles GMP et BPH et dans le développement du système HACCP.

11. Audit interne et contrôle interne

(G.I.11.) La procédure de réalisation d'un audit interne est-elle satisfaisante ?

- **Critère dans le guide** : partie III, 6
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1, art. 3, § 2
- **Interprétation** : au moins une fois par an, tous les systèmes et procédures qui sont critiques pour la sécurité alimentaire et la légalité des produits sont audités/contrôlés (ils ne doivent pas nécessairement être tous contrôlés simultanément). Dans la mesure du possible, l'audit/le contrôle interne est réalisé par des membres du personnel qui sont indépendants des personnes directement responsables de l'activité sur laquelle porte l'audit/le contrôle. Le suivi des non-conformités détectées lors des audits/contrôle internes précédents doit être assuré.

12. Actions correctives

(G.I.12.) La procédure de réalisation des mesures correctives est-elle satisfaisante ?

- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2
Rég. 2073/2005, art. 7
- **Interprétation** : lorsque des non-conformités sont constatées (par exemple, suite à une évaluation de la direction, à un audit interne ou externe, à des plaintes, à des résultats d'analyses,...), des actions et mesures adéquates doivent être prises sans tarder afin de garantir au mieux la sécurité des consommateurs et d'éviter le renouvellement des manquements. L'efficacité des actions et mesures mises en oeuvre doit faire l'objet d'une évaluation. Toutes les actions et mesures correctives et leur évaluation doivent faire l'objet d'enregistrements.

13. Contrôle des non-conformités

(G.I.13.) L'entreprise, veille-t-elle à ce que tout produit non conforme aux exigences soit clairement identifié et contrôlé afin d'en prévenir un usage ou une livraison involontaires ?

- **Critère dans le guide** : partie II, 11 ; annexe 40
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 8 § 3
- **Interprétation** :
 - a) l'exploitant doit garantir que tout produit ne répondant pas aux exigences est clairement identifié et mis hors circuit afin d'éviter toute utilisation ou livraison involontaire. La gestion des produits

non conformes doit reposer sur une procédure et faire l'objet d'enregistrement,

- b) les produits non conformes sont détruits sauf s'ils peuvent faire l'objet « d'une remise en fabrication » afin de les rendre conformes. Lors des « remises en fabrication », la sécurité alimentaire doit pouvoir être garantie,
- c) seuls les produits déclarés propres à la consommation suite à l'expertise peuvent être mis dans le commerce,
- d) les produits déclarés impropres à la consommation doivent être clairement identifiés et les matériaux à risques spécifiés doivent, en outre, être dénaturés avec un colorant autorisé.

14. Déblocage de produits

(G.I.14.) L'entreprise dispose-t-elle d'une procédure adéquate concernant le déblocage de produits afin de faire en sorte que le produit ne soit pas débloqué tant que toutes les exigences particulières ne sont pas respectées ?

- **Critère dans le guide** : annexe 40
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interprétation** : l'exploitant doit établir et mettre en œuvre des procédures pour gérer la libération des produits et éviter leur mise en circulation tant que toutes les exigences en matière de sécurité alimentaire et tous les critères légaux ne sont pas remplis.
L'entreprise doit, par exemple, s'assurer que les prescriptions légales en matière de température, d'étiquetage, d'emballage, de durabilité,... sont respectées avant de débloquer les produits.

15. Achats

(G.I.15.) La procédure pour le contrôle d'entrée est-elle de nature à garantir que les produits achetés satisfont aux spécifications fixées ?

- **Critère dans le guide** : partie I, 5 ; partie II, 6
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interprétation** : l'exploitant doit mettre en œuvre des procédures afin de garantir que les produits entrants respectent les exigences légales et les spécifications fixées.
La température des viandes qui entrent dans l'entreprise, doivent être contrôlée et enregistrée. Les produits non-conformes ne doivent pas être acceptés.

16. Surveillance des prestations des fournisseurs

(G.I.16.1.) Y a-t-il une liste des fournisseurs ?

- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1

- **Interprétation :**
 - a) l'entreprise doit disposer de toutes les informations pertinentes concernant ses fournisseurs,
 - b) les fournisseurs qui apparaissent sur le registre d'entrée doivent figurer sur la liste des fournisseurs.

(G.I.16.2.) La procédure d'évaluation des fournisseurs est-elle satisfaisante ?

- **Législation :** AR 14-11-2003, art. 3, § 1, § 2
Rég. 853/2004, annexe II, sect. II
- **Interprétation :**
 - a) l'entreprise doit réaliser régulièrement une évaluation de ses fournisseurs (fournisseurs de conditionnements et emballages inclus),
 - b) le résultat de ces évaluations doit faire l'objet d'échanges entre les gestionnaires de l'exploitation et les fournisseurs,
 - c) une surveillance renforcée doit être exercée sur les fournisseurs à « risques ». C'est, par exemple, le cas pour les fournisseurs qui viennent d'une zone où il y a des restrictions sur base de la législation vétérinaire ou ceux pour lesquels les évaluations n'ont pas donné des résultats satisfaisants.

17. Traçabilité

(G.I.17.1.) L'exploitant dispose-t-il de systèmes ou de procédures d'enregistrement des produits entrants ?

- **Critère dans le guide :** partie I, 3 ; partie I, 5 ; partie I, 10 ; partie I, 14 ;
partie I, 15 ; partie II, 8
- **Législation :** AR 14-11-2003, art. 6, § 1
AR 22-12-2005 (H2), art. 24, § 1, 6
AM 24-10-2005
- **Interprétation :**
 - a) les entreprises doivent disposer de systèmes ou de procédures d'enregistrement des produits entrants (conditionnements et emballages inclus). Les informations qui doivent être enregistrées sont, entre autres, les suivantes :
 - I. nature des produits,
 - II. identification des produits (numéro de lot, numéro d'identification ou DLC),
 - III. quantité,
 - IV. date de réception,
 - V. identification du fournisseur,
 - b) les documents d'accompagnement et/ou certificat des produits entrants doivent être conservés et classés chronologiquement (voir G.I.8.),,
 - c) tout produit entrant doit être inscrit dans le registre d'entrée,

- d) les carcasses obtenues lors d'abattages privés qui sont expédiées dans un atelier de découpe pour subir un traitement autorisé (la découpe des viandes infestées par les cysticerques préalablement à leur transfert dans un établissement disposant d'installations adéquates pour congeler les viandes infestées par les cysticerques, l'enlèvement de la colonne vertébrale des carcasses de bovins de plus de 24 mois) doivent être inscrites dans le registre. Dans les registres des viandes entrantes et sortantes, il doit être fait mention du traitement spécifique visé qui se trouve à la base de l'expédition,
- e) l'entreprise doit tenir un registre qui reprend la quantité et la destination des têtes contenant des matériels à risques spécifiés entrantes.

Le système doit être testé au moins annuellement et les résultats du test en ce qui concerne l'efficacité de la procédure et sa rapidité de mise en œuvre, doivent faire l'objet d'un enregistrement.

L'ensemble des documents importants pour la traçabilité doit être conservé au moins deux ans après la date limite de consommation des produits ou à défaut 2 ans dans des conditions satisfaisantes de sécurité. [Cependant, les entreprises employant au maximum 2 équivalents temps plein ne doivent conserver les documents que 6 mois après la date limite de consommation des produits ou à défaut 6 mois.](#)

(G.I.17.2.) L'exploitant dispose-t-il de systèmes ou de procédures d'enregistrement des produits sortants ?

- **Critère dans le guide :** partie I, 3 ; partie I, 6 ; partie I, 8 ; partie I, 14 ; partie I, 15 ; partie II, 8
- **Législation :** AR 14-11-2003, art. 6, § 2
AM 24-10-2005
- **Interprétation :**
 - a) l'entreprise doit tenir un système d'enregistrement de produits sortants qui reprend, entre autres, les points suivants :
 - I. nature des produits,
 - II. identification des produits,
 - III. quantité,
 - IV. date de livraison,
 - V. identification de l'unité d'exploitation qui prend livraison,
 - b) un registre (ou des registres) doit (doivent) également enregistrer :
 - I. les sous-produits sortants non destinés à la consommation humaine,
 - II. les produits sortants impropres à la consommation,
 - III. la nature et la quantité des matériels à risques spécifiés sortants,
 - c) l'entreprise doit conserver la copie des documents de transport et des certificats.

Le système doit être testé au moins annuellement et les résultats du test en ce qui concerne l'efficacité de la procédure et sa rapidité de mise en œuvre, doivent faire l'objet d'un enregistrement.

L'ensemble des documents importants pour la traçabilité doit être conservé au moins deux ans après la date limite de consommation des produits ou à défaut 2 ans dans des conditions satisfaisantes de sécurité. [Cependant, les entreprises employant au maximum 2 équivalents temps plein ne doivent conserver les documents que 6 mois après la date limite de consommation des produits ou à défaut 6 mois.](#)

(G.I.17.3.) L'exploitant dispose-t-il de systèmes ou de procédures permettant d'établir la relation entre les produits entrants et sortants ?

- **Critère dans le guide** : partie I, 7 ; partie I, 8 ; partie I, 14 ; partie I, 15 ;
partie II, 8
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 6, § 3
AM 24-10-2005
- **Interprétation** : l'entreprise doit être à même d'établir un lien contrôlable et garanti entre les produits entrants et les produits sortants de l'établissement. Il est donc nécessaire que les produits entrants et sortants soient porteurs d'un numéro de lot (ou un équivalent à un identifiant unique).
L'entreprise doit tenir un registre d'enlèvement des sous-produits animaux (le classement chronologique des bons d'enlèvement convient également).
L'ensemble des documents importants pour la traçabilité doit être conservé au moins deux ans après la date limite de consommation des produits ou à défaut 2 ans dans des conditions satisfaisantes de sécurité. [Cependant, les entreprises employant au maximum 2 équivalents temps plein ne doivent conserver les documents que 6 mois après la date limite de consommation des produits ou à défaut 6 mois.](#)

(S.I.17.) Les exigences particulières en matière de traçabilité concernant la viande bovine sont-elles respectées ?

- **Critère dans le guide** : partie I, 3 ; partie I, 5 ; partie I, 6 ; partie I, 14 ;
partie I, 15 ; partie II, 8 ; partie II, 10 ;
annexe 30
- **Législation** : Rég. 1825/2000
Rég. 1760/2000
AM 24-10-2005
- **Interprétation** :
 - a) dans chaque établissement de découpe, il est obligatoire d'avoir un système ou des procédures permettant d'enregistrer pour les produits entrants les informations mentionnées ci-dessous :
 - I. la date d'entrée,
 - II. soit le numéro officiel du bovin, soit le code de référence de la viande (suivant ce qui est indiqué sur l'étiquette

- dont la viande ou son emballage est pourvu à son arrivée dans l'établissement),
- III. le poids correspondant,
 - IV. la nature des morceaux et l'espèce animale,
 - V. la provenance (c'est à dire les coordonnées du dernier établissement où les produits ont séjourné),
- b) dans chaque établissement de découpe, il est obligatoire d'avoir un système ou des procédures permettant d'enregistrer pour les produits sortants les informations mentionnées ci-dessous :
- I. la date de sortie,
 - II. soit le numéro officiel du bovin, soit le code de référence (suivant ce qui est utilisé sur l'étiquette dont la viande ou son emballage est pourvu à sa sortie de l'établissement),
 - III. la nature des morceaux et l'espèce animale,
 - IV. le poids correspondant,
 - V. la destination (c'est à dire les coordonnées du lieu de livraison des produits),
- c) dans chaque établissement de découpe, il est obligatoire d'avoir un système ou des procédures permettant d'établir la relation entre les produits entrants et sortants,
- d) ces systèmes doivent être conçus de manière telle que la recherche d'informations s'y trouvant soit rapide et aisée. Ils peuvent être informatisés,
- e) toutes les viandes bovines présentes dans l'exploitation doivent être identifiées,
- f) l'opérateur doit s'assurer que les étiquettes qui identifient les viandes bovines qui entrent dans l'atelier de découpe, restent intactes jusqu'à ce que les viandes soient découpées. Les informations qui concernent l'identification des viandes bovines découpées doivent être conservées.

Le système doit être testé au moins annuellement et les résultats du test en ce qui concerne l'efficacité de la procédure et sa rapidité de mise en œuvre, doivent faire l'objet d'un enregistrement.

L'ensemble des documents importants pour la traçabilité doit être conservé au moins deux ans après la date limite de consommation des produits ou à défaut 2 ans dans des conditions satisfaisantes de sécurité. [Cependant, les entreprises employant au maximum 2 équivalents temps plein ne doivent conserver les documents que 6 mois après la date limite de consommation des produits ou à défaut 6 mois.](#)

18. Traitement des plaintes

(G.I.18.) Le système de gestion des plaintes, est-il satisfaisant ?

- **Critère dans le guide** : partie II, 11
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, art. 8, § 1
- **Interprétation** :
 - a) la procédure de gestion des plaintes doit couvrir tant les produits finis que les matières premières et doit attacher une importance

particulière aux plaintes ayant une implication sur la sécurité alimentaire. Elle doit donc prendre en compte les plaintes des clients, mais aussi les plaintes de l'entreprise à l'encontre de ses fournisseurs,

- b) les plaintes ainsi que les réponses qui leur ont été apportées doivent être enregistrées,
- c) les plaintes doivent être utilisées dans le cadre de l'amélioration continue du système d'autocontrôle et éventuellement conduire à la mise en œuvre d'actions et de mesures correctives,
- d) les retours dus à une insatisfaction du client doivent être considérés comme des plaintes s'il y a une implication au niveau de la sécurité de la chaîne alimentaire.

19. Rappel de produits + envois en retour

(G.I.19.1.) L'entreprise dispose-t-elle d'un système de rappels et de retours ?

- **Critère dans le guide** : partie II, 11
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, art. 8, § 1
- **Interprétation** :
 - a) l'entreprise doit disposer d'une procédure visant les rappels, retraits et retours de produits. Celle-ci doit permettre de contacter rapidement les clients et les autorités et de leur transmettre les informations nécessaires au retrait et/ou au rappel et/ou retour,
 - b) la procédure doit être testée au moins annuellement et les résultats du test en ce qui concerne l'efficacité de la procédure et sa rapidité de mise en œuvre doivent faire l'objet d'un enregistrement.

(G.I.19.2.) L'entreprise dispose-t-elle d'un système de traitement des produits rappelés et retournés ?

- **Critère dans le guide** : partie II, 11
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
Rég. 2073/2005, art. 7
- **Interprétation** : la procédure organisant les rappels et retours de produits doit également prendre en compte le devenir des produits rappelés et retournés. Les produits qui reviennent du commerce de détail ne peuvent être retravaillés ou remis dans le commerce.

20. Vérification des appareils de mesure et de surveillance

(G.I.20.) L'entreprise dispose-t-elle de procédures pour calibrer les appareils permettant de faire les mesures pertinentes pour la sécurité alimentaire ?

- **Critère dans le guide** : parties II, 6 et II, 13
- **Législation** : AR 14-11-2003 art. 3, § 1

- **Interprétation** : les appareils de mesure utilisés pour le monitoring des CCP ou ayant de l'importance pour garantir la sécurité alimentaire et la légalité des produits doivent être vérifiés/ajustés. La fréquence des vérifications et des ajustages doit être en relation avec l'importance de la mesure pour la sécurité alimentaire, mais au minimum, les appareils doivent être vérifiés/ajustés une fois par an. Les appareils concernés sont, par exemple, les thermomètres, les manomètres lors de conditionnement sous atmosphère modifiée,...

21. Analyse des produits

(G.I.21.) L'entreprise dispose-t-elle d'une procédure adaptée pour réaliser ou sous-traiter les analyses pertinentes sur les produits finis en vue de confirmer la sécurité du produit ?

- **Critère dans le guide** : partie II, 7
- **Législation** : AR 14-11-2003 art. 3, § 2, 8°
Rég. 2073/2005, art. 3, art. 5, art. 7

Interprétation :

- a) l'entreprise doit veiller à ce que soient réalisées les analyses sur les produits finis nécessaires pour garantir la sécurité alimentaire,
- b) la durabilité des produits doit être fixée de manière objective, par exemple en faisant appel aux données présentes dans la littérature scientifique ou en réalisant des tests de durabilité. Les résultats de ces éventuels tests doivent être archivés. Les durabilités fixées sur base des études réalisées doivent être respectées,
- c) les exploitants qui fabriquent des denrées alimentaires prêtes à être consommées (denrées alimentaires ne réclamant pas de traitement ultérieur et pouvant être directement consommées par le consommateur), susceptibles de présenter un risque pour la santé publique lié à *Listeria monocytogenes*, prélèvent des échantillons sur les lieux de transformation et sur le matériel utilisé en vue de détecter la présence de *Listeria monocytogenes* dans le cadre de leur plan d'échantillonnage (voir rég. 2073/2005, annexe I),
- d) l'entreprise doit pouvoir démontrer qu'elle respecte les normes légales ou les normes qu'elle a, elle-même, fixées, par exemple, en matière de durabilité des produits ou contamination bactérienne,
- e) le cas échéant, les exploitants responsables de la fabrication du produit conduisent des études conformément aux exigences légales afin d'examiner si les critères sont respectés pendant toute la durée de conservation. Cette disposition s'applique notamment aux denrées alimentaires prêtes à être consommées permettant le développement de *Listeria monocytogenes* et susceptibles de présenter un risque pour la santé publique lié à *Listeria*.

22. Notification obligatoire

(G.I.22.) La notification obligatoire est-elle prévue dans le système d'autocontrôle ?

- **Critère dans le guide** : partie II, 11 ; annexe 40
- **Législation** : AM 22-1-2004, art. 1, art. 3, art. 4, annexe
AR 14-11-2003, art. 8, § 1
- **Interprétation** : la direction de l'entreprise doit connaître ses obligations en matière de notification. Toutes les non-conformités dont il est prévu qu'elles fassent l'objet d'une notification, doivent être notifiées. Dans ce cadre, les limites de notification fixées par l'Agence doivent être respectées. Toutes les notifications doivent être enregistrées. La notification doit être réalisée à l'aide des formulaires prévus par la législation.

23. Agréments

(G.I.23.1.) Peut-on présenter l'agrément/l'éventuelle autorisation prévus par la loi ?

- **Critère dans le guide** : partie I, 1
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 4
AR 16-1-2006, art. 3 § 1, annexes II, annexe III
Rég. 853/2004, art. 4
- **Interprétation** :
 - a) les ateliers doivent disposer d'un agrément qui doit pouvoir être présenté lorsque les représentants des autorités en font la demande,
 - b) les entreprises doivent disposer d'un agrément pour découper des têtes contenant des matériels à risques spécifiés,
 - c) les entreprises doivent disposer d'un agrément pour recevoir des carcasses de porc non totalement refroidies,
 - d) les agréments et éventuelles autorisations doivent être disponibles dans l'entreprise.

(G.I.23.2.) Les activités exercées sont-elles uniquement celles autorisées aux termes de l'agrément/de l'autorisation ?

- **Critère dans le guide** : partie I, 1
- **Législation** : AR 22-12-2005 (H2), art. 19
- **Interprétation** : l'entreprise ne peut réaliser que les activités prévues dans le cadre de son agrément. Elle ne peut réaliser que les activités (ex. travailler les espèces animales mentionnées dans l'agrément) reprises dans son agrément.

(S.I.23.) La situation réelle de l'établissement correspond-elle au plan sur lequel les autorités se sont basées pour délivrer l'agrément ?

- **Critère dans le guide** : partie I, 2
- **Législation** : AR 16-1-2006, art. 12
- **Interprétation** : la situation réelle de l'établissement doit correspondre à ce qui apparaît sur le plan sur lequel les autorités se sont basées pour délivrer l'agrément. Le cas échéant, l'autorité doit avoir été informée des modifications intervenues et cette transmission d'information doit pouvoir être démontrée.

24. Etiquetage

(G.I.24.1.) Les marchandises sont-elles munies des étiquettes nécessaires ?

- **Critère dans le guide** : partie II, 10
- **Législation** : AR 13-9-1999, art. 10
Rég. 1760/2000
Rég. 1825/2000
- **Interprétation** :
 - a) si l'opérateur étiquette des produits conditionnés destinés aux consommateurs, ces étiquettes doivent être clairement lisibles. Si l'opérateur n'étiquette pas les produits conditionnés, l'opérateur à qui ils sont destinés, doit recevoir les informations qui devront figurer sur l'étiquette. Ces informations peuvent se trouver sur le document d'accompagnement,
 - b) en ce qui concerne les viandes bovines :
 - I. à la fin des opérations de découpe, si la viande bovine est nue, une étiquette doit être placée sur chaque morceau découpée,
 - II. l'étiquette ne doit pas avoir d'effet nocifs pour la santé humaine ou altérer les caractéristiques organoleptiques de la viande,
 - III. à la fin des opérations de découpe, si la viande bovine est conditionnée et emballée, une étiquette est placée sur l'emballage. Si l'emballage contient plusieurs pièces pourvues d'un conditionnement, une étiquette est placée sur chacun des conditionnement,
 - IV. quel que soit l'endroit où elle est apposée, l'étiquette doit adhérer en permanence à la surface et être conçue de façon à ne pouvoir être réutilisée.

(G.I.24.2.) Les étiquettes mentionnent-elles les données nécessaires ?

- **Critère dans le guide**: partie II, 10 ; annexe 37
- **Législation** : AR 13-9-1999, art. 2, art. 4, art. 5, art. 6, art. 7, art. 8

AR 9-2-1990, art. 2
 AR 22-12-2005 (H3), art. 11, annexe III
 Rég. 1760/2000, art. 11, art. 13,
 Rég. 1825/2000, art. 4, art. 5
 Rég. 999/2001, annexe XI, chap. A
 Rég. 853/2004, art. 5, annexe II, sect. I

• **Interprétation :**

- a) en ce qui concerne les produits destinés aux consommateurs, les étiquettes doivent au moins mentionner les données suivantes :
- I. la dénomination de vente,
 - II. la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation,
 - III. les conditions particulières de conservation ou d'utilisation,
 - IV. le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant,
 - V. la quantité nette,
 - VI. sur le conditionnement doit également apparaître un numéro de lot,
- b) les étiquettes pour les viandes bovines doivent reprendre les données prescrites par la législation :
- I. le n° officiel du bovin (n° SANITEL si belge) ou le code de référence attribué au lot par l'atelier de découpe¹,
 - II. le lieu d'abattage : « lieu d'abattage : (pays) (n° d'agrément abattoir) » (s'il s'agit d'un lot de viande découpée préemballée : « lieu(x) d'abattage : (pays) (n° d'agrément de l'abattoir ou des 2 ou 3 abattoirs concernés) » - s'il s'agit de chute de parage : « lieu d'abattage : (pays) »),
 - III. le lieu de découpe : « lieu de découpage : (pays) (n° d'agrément de l'atelier de découpe) » (s'il s'agit d'un lot de viande découpée préemballée : « lieu(x) de découpe des viandes du lot : (pays) (n° d'agrément de l'atelier de découpe ou des 2 ou 3 ateliers de découpe concernés) » - s'il s'agit de chute de parage : « lieu de production : (pays) (n° d'agrément de l'établissement) »)
 - IV. le pays de naissance, les pays d'engraissement, le pays d'abattage (si le pays est le même dans les 3 cas : « origine : (pays) » - s'il s'agit de chute de

¹ Tous les morceaux de viande qui entrent dans la constitution d'un lot de viande découpée doivent avoir exactement le même historique "viandes découpées", c.-à-d. :

- provenir d'animaux :
 - nés dans le même pays
 - élevés dans le ou les mêmes pays
 - abattus dans 3 abattoirs au maximum
- s'ils ont subi un prédécoupage, avoir été prédécoupés dans le ou les mêmes ateliers de découpe.

De cette manière, toutes les indications présentes sur l'étiquette qui identifie un lot de viande découpée s'appliquent intégralement à toutes les viandes contenues dans le lot

parage : « pays de naissance et d'élevage : (liste de pays) »),

La viande bovine importée dans l'Union pour laquelle toutes les informations ne sont pas disponibles porte une étiquette avec les mentions : « origine : non CE » et « lieu d'abattage : (pays) ».

S'il faut faire usage d'un numéro de groupe d'animaux pendant la découpe, ce groupe est défini comme le nombre de carcasse ou quartier découpé conjointement et constituant un lot pour l'atelier de découpe. La taille du lot ne peut excéder la production d'une journée.

- c) Pendant les opérations ultérieures de découpe ou de hachage, un groupe peut-être reconstitué à partir de tous les groupes de viande découpée qui ont été découpés ou hachés le même jour, lorsque le retrait de la colonne vertébrale n'est pas exigé, les carcasses ou les coupes de gros de carcasses de bovins contenant la colonne vertébrale sont identifiées par une bande bleue sur l'étiquette,
- d) les viandes découpées de carcasses provenant d'abattages privés qui sont expédiées dans une entreprise du secteur alimentaire pour subir un traitement autorisé (congélation des viandes infestées par les cysticerques, enlèvement de la colonne vertébrale des carcasses de bovins de plus de 24 mois), doivent être munies d'une étiquette mentionnant : le poids net, la nature et le nombre de pièces, ainsi que le numéro d'ordre du document de transport et de congélation des viandes lades. Ces mentions doivent être apposées sur des étiquettes qui seront détruites à l'ouverture de l'emballage. A l'issue des opérations de désossage, découpe et emballage, les emballages sont scellés par le vétérinaire officiel et munis par l'exploitant de la marque « viande à congeler » + « atelier de découpe » + le numéro d'agrément de l'atelier de découpe.

(S.I.24.) Les marques d'identification sont-elles utilisées correctement ?

- **Critère dans le guide** : partie I, 9 ; partie II 10 ; annexe 36 ; annexe 37
- **Législation** : Rég. 853/2004, art. 5, annexe II, sect. I
Rég. 854/2004
AR 22-12-2005 (H3), art. 11, art. 12, annexe III, annexe V
- **Interprétation** :
 - a) toutes les viandes (y compris les abats) qui quittent un atelier de découpe doivent être munies d'une marque d'identification portant les mentions exigées par la réglementation. La marque doit être ovale, en caractères lisibles et indélébiles, et être apposée en chiffres et lettres claires,
 - b) les viandes introduites dans l'atelier de découpe qui sont munies de la marque croisée doivent, après traitement dans l'atelier de découpe, être munies d'une marque d'identification du même modèle que cette marques,
 - c) sur les viandes non conditionnées, la marque d'identification est apposée au moyen d'un cachet (directement sur la viande), ou

- d'une étiquette (directement sur la viande), ou d'une plaquette en matériau durable, qui ne peut être enlevée,
- d) sur les découpes de viandes et les abats qui sont emballés, la marque d'identification doit être apposée au moyen d'une inscription imprimée sur l'emballage, ou d'une étiquette fixée sur l'emballage. Lorsque un conditionnement offre la même protection qu'un emballage, l'étiquette peut être fixée sur le conditionnement,
 - e) les viandes à congeler doivent être munies sur leur emballage de la marque « viande à congeler » de l'atelier de découpe.

VI. ÉLÉMENT-CLÉ II : BONNES PRATIQUES DE FABRICATION

1. Introduction

2. Environnement de l'entreprise

(G.II.2.) L'entreprise est-elle située dans un environnement propre pour éviter toute contamination et permettre la production de produits sûrs ?

- **Critère dans le guide** : partie II, 13
- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe II, chap. I, 2
- **Interprétation** : l'environnement de l'entreprise ne doit pas être un obstacle à la production de produits sûrs, du fait par exemple de la pollution. Si nécessaire des dispositions doivent être prises pour se prémunir des contaminants (par exemple, si une entreprise voisine émet des cendres, il faut veiller à ce que celles-ci ne puissent pénétrer dans l'établissement et contaminer les produits (par exemple en plaçant des filtres)).

3. Environnement des bâtiments

(G.II.3.) Les surfaces non bâties du site où se trouvent les bâtiments de l'entreprise sont-elles bien entretenues ?

- **Critère dans le guide** : partie II, 13
- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe II, chap. I, 2
- **Interprétation** : les zones qui entourent l'installation et qui appartiennent à l'entreprise doivent être bien entretenues afin d'éviter toute contamination. Cela vise, entre autres, la propreté générale, les plantations, l'écoulement des eaux,...

4. Lay-out et productflow

(G.II.4.) Le lay-out est-il conçu de manière à maîtriser le risque de contamination croisée des produits ?

- **Législation** : Rég. 853/2004, annexe III, sect. I, chap. III, chap. V
Rég. 852/2004, annexe II, chap. I
AR 22-12-2005 (H2), annexe VI, II, annexe IV
AR 22-12-2005 (H1), annexe I, chap. I, 5
- **Interprétation** :
 - a) par leur agencement, leur conception, leur construction et leurs dimensions, les locaux et leurs équipements doivent permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène et prévenir toute contamination des produits durant le processus. Il faut, entre autres, contrôler que les flux des produits, des déchets, du

- personnel,... au sein de l'entreprise ne peuvent pas être une source de contamination des produits,
- b) si la quantité de produits traités requiert la présence régulière ou permanente de l'Agence, les établissements doivent disposer d'un local ou de commodités suffisamment aménagées et fermant à clé, qui se trouvent exclusivement à la disposition de l'Agence,
 - c) un plan reprenant le flux réel des denrées alimentaires, des conditionnements et emballages, du personnel, des déchets, des sous-produits doit être disponible,
 - d) le plan sur lequel les autorités se sont basées pour délivrer l'agrément doit être disponible et correspondre à la réalité.

5. Aménagement des locaux (manipulation des matières premières, fabrication, traitement, conditionnement et entrepôts)

(G.II.5) Les locaux sont-ils aménagés de telle sorte qu'ils conviennent à l'usage visé ?

- **Critère dans le guide** : partie II, 13
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
AR 22-12-2005 (H2), annexe IV, annexe V, I
Rég. 852/2004, annexe II, chap. II
Rég. 853/2004, annexe III, sect. I, chap. III
AM 24-10-2005
- **Interprétation** :
 - a) les bâtiments doivent se prêter à l'usage voulu. L'ensemble de l'entreprise doit avoir été contrôlé avant que l'auditeur puisse décider si cette exigence est rencontrée,
 - b) les sols doivent être entretenus et en matériaux imperméables et résistants, faciles à nettoyer et à désinfecter,
 - c) les surfaces murales doivent être entretenues et en matériaux imperméables et résistants, faciles à nettoyer et à désinfecter,
 - d) les plafonds doivent être entretenus, faciles à nettoyer et permettre d'éviter la condensation,
 - e) les fenêtres doivent être impossibles à ouvrir ou pourvues de moustiquaires et doivent être conçues de telle sorte que tout encrassement soit évité,
 - f) les portes doivent être entretenues, faciles à nettoyer, en matériau lisse et non absorbant,
 - g) l'éclairage doit être adapté aux activités réalisées. L'éclairage ne peut pas changer la couleur des denrées alimentaires. Il doit permettre aux membres du personnel de détecter les contaminations et souillures de la viande,
 - h) la ventilation doit être adaptée aux activités réalisées. Le système de ventilation doit être entretenu et les entretiens doivent être enregistrés. Les filtres doivent être nettoyés ou remplacés,
 - i) des lavabos doivent être installés dans l'entreprise afin que les activités puissent se dérouler dans de bonnes conditions d'hygiène. Ils doivent être pourvus d'eau chaude et froide (ou d'un mélangeur eau chaude/eau froide) ainsi que de

savon/désinfectant. Ils doivent pouvoir être utilisés sans faire usage des mains. Un dispositif adapté de séchage des mains doit être disponible,

- j) des stérilisateurs doivent être installés partout où leur présence est nécessaire pour permettre de garantir que les activités se déroulent dans de bonnes conditions d'hygiène (un système alternatif ayant un effet similaire peut être utilisé avec l'accord du vétérinaire officiel). La température des stérilisateurs doit être de 82°C minimum et cette température doit faire l'objet d'un contrôle régulier. Les contrôles doivent être enregistrés ([entreprises qui bénéficient des « assouplissements » : uniquement enregistrer les non conformités](#)),
- k) la température dans les locaux frigorifiques ou de congélation doit être mesurée et enregistrée à l'aide d'un thermomètre ou téléthermomètre enregistreur.

6. Equipement

(G.II.6.1.) Le type d'équipement utilisé est-il adapté pour garantir la sécurité des produits ?

- **Critère dans le guide** : partie II, 13
- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe II, chap. II, chap. V
AR 22-12-2005 (H2), annexe V, II, 1
- **Interprétation** :
 - a) les machines, l'appareillage et l'outillage sont adaptés à l'usage recherché et sont construits et utilisés de façon à réduire au minimum le risque de contamination des produits,
 - b) il est interdit d'utiliser du bois sauf dans les locaux où se trouvent exclusivement des produits emballés et pour autant qu'il n'y ait pas de risque de contamination.

(G.II.6.2.) L'équipement est-il installé de telle sorte qu'il soit possible de réaliser des opérations de nettoyage et désinfection tout autour des équipements ?

- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe II, chap. V

7. Maintenance

(G.II.7.) Y a-t-il un système de maintenance pour tous les éléments de l'équipement qui peuvent avoir une influence sur la sécurité des produits ?

- **Critère dans le guide** : partie II, 13
- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe II, chap. V
- **Interprétation** : un programme d'entretien avec planning doit être disponible pour les équipements ayant une influence sur la sécurité alimentaire. Les machines, l'appareillage et l'outillage doivent être

entretenus de façon à réduire au minimum le risque de contamination des produits. Par exemple, le système de conditionnement d'air dont les filtres, et les systèmes de refroidissement des installations frigorifiques doivent être entretenus et nettoyés. Ces entretiens doivent être enregistrés.

Les équipes d'entretien doivent connaître et respecter les normes d'hygiène en vigueur dans l'entreprise. La sécurité du produit ne peut être mise en danger pendant les entretiens.

8. Locaux sociaux

(G.II.8.) L'agencement des locaux sociaux permet-il de garantir la sécurité des produits ?

- **Critère dans le guide** : partie II, 5
- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe II, chap. I
AR 22-12-2005 (H1), annexe I, chap. V
- **Interprétation** :
 - a) l'équipement mis à disposition du personnel est conçu et utilisé de façon à réduire au minimum le risque de contamination,
 - b) les toilettes ne peuvent pas avoir un accès direct aux locaux de travail. On peut considérer qu'il n'y a pas de communication directe lorsqu'un couloir, un escalier, un sas de séparation existe,
 - c) les toilettes, également en nombre suffisant, doivent être équipées de lavabos à proximité avec du savon/désinfectant, un système mains-libres et un dispositif de séchage des mains adéquat (un système à air chaud n'est pas souhaitable, le papier d'essuyage jetable est le mieux adapté),
 - d) dans toutes les toilettes utilisées par le personnel doit être affiché, de manière clairement visible et indélébile, un avis selon lequel le lavage des mains est obligatoire après l'usage des toilettes,
 - e) le personnel doit disposer d'installations qui permettent d'éviter la contamination des vêtements de travail par les vêtements de ville.

9. Risque de contamination physique, chimique et (micro)biologique du produit

(G.II.9.1.) Dispose-t-on des procédures nécessaires pour maîtriser les risques de contaminations physique, chimique ou (micro)biologique des produits ?

- **Critère dans le guide** : partie II, 7 ; partie II, 13 ; annexe 3
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
Rég. 852/2004, art. 4, art. 5, annexe II, chap. II, chap. IX
AR 22-12-2005 (H1), annexe I, chap. I, chap. VI
AR 22-12-2005 (H2), art. 18, art. 36, annexe V, II, annexe VI, III
Rég. 2073/2005, art. 4, art. 7

- **Interprétation** : l'auditeur devra vérifier l'ensemble des procédures dont dispose l'opérateur et contrôler les processus pour pouvoir juger si l'entreprise répond à cette exigence :
 - a) l'accès aux installations doit être contrôlé et, pendant les activités, les personnes étrangères à l'entreprise ne doivent pas avoir accès aux installations, sauf si c'est nécessaire pour la bonne marche de l'entreprise. Ces personnes doivent dans ce cas respecter l'ensemble des règles d'hygiène,
 - b) les animaux domestiques ne sont pas acceptés dans les zones de préparation, de traitement et de stockage des denrées,
 - c) l'entreprise doit disposer d'une procédure pour la gestion des bris de verre. Elle doit organiser des contrôles réguliers et ceux-ci doivent être enregistrés. Une liste de tous les éléments en verre pouvant être une source de contamination doit être dressée. Les plastiques durs sont assimilés à du verre,
 - d) le cas échéant, l'entreprise doit disposer d'une procédure pour la gestion des lubrifiants non alimentaires. Elle doit organiser des contrôles réguliers et ceux-ci doivent être enregistrés. Une liste de toutes les utilisations de lubrifiants non alimentaires doit être dressée,
 - e) on ne peut enlever la cervelle et les yeux des têtes d'animaux contenant des matériels à risque spécifié lors de la découpe,
 - f) les sèche-mains à pulsion d'air sont interdits dans les locaux où se trouvent des produits non emballés,
 - g) s'il y a dans l'entreprise des équipements utilisant des combustibles fossiles, les gaz de combustion doivent être rejetés à l'extérieur des installations et il ne peut y avoir aucun risque de contamination des produits,
 - h) le nettoyage et la désinfection des installations ne peuvent se dérouler qu'en l'absence de produits non conditionnés,
 - i) les PDA doivent être définis et maîtrisés ce qui implique une surveillance.

(S.II.9.1.) Le matériel à risque spécifié est-il retiré, marqué, stocké et évacué conformément aux dispositions réglementaires ?

- **Critère dans le guide** : partie I, 8 ; annexe 38
- **Législation** : Rég. 999/2001
Rég. 1774/2002
- **Interprétation** : le matériel à risque spécifié (MRS) doit être retiré (ex. enlèvement de la colonne vertébrale hors de l'abattoir) et être immédiatement dénaturé avec un colorant autorisé (bleu de méthylène 5%). Il est interdit de retirer la cervelle et les yeux des têtes. Les MRS doivent être stockés dans des récipients spéciaux portant l'inscription « catégorie 1 – uniquement pour destruction ». Un registre spécifique doit être complété pour les MRS.

(S.II.9.2.) Le personnel est-il attentif à l'hygiène des mains lors de la manipulation des viandes ?

- **Critère dans le guide** : partie II, 5, annexe 1
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interprétation** : pour éviter la contamination de la viande, les opérateurs doivent respecter les bonnes pratiques d'hygiène et se laver régulièrement les mains. Une formation pratique et la répétition régulière des principes d'hygiène sont très importantes.
L'efficacité de la procédure est vérifiée via des audits internes et des hygiénogrammes.

(G.II.9.2.) Les prescriptions concernant la température sont-elles respectées dans toutes les étapes ?

- **Critère dans le guide** : partie II, 6
- **Législation** : AM 28-1-1999
AR 22-12-2005 (H2), annexe IV
Rég. 852/2004, art. 4, annexe I, chap. IX
Rég. 853/2004, annexe III, sect. I, chap. V
Rég. 37/2005
- **Interprétation** :
 - a) l'entreprise doit mettre en oeuvre des procédures permettant d'assurer la maîtrise des températures qui sont importantes pour la sécurité alimentaire. Le contrôle et la maîtrise des températures doivent pouvoir être démontrés grâce à des enregistrements,
 - b) les obligations légales en matière de température doivent être respectées à toutes les étapes de la production. Sauf en cas de découpe à chaud, la température des viandes qui sont découpées, ne doit pas dépasser les 3°C pour les abats et 7°C pour les autres viandes,
 - c) les viandes doivent être introduites au fur et à mesure des besoins dans l'atelier. En cas d'attente, ils doivent être placés en chambre froide,
 - d) la température de l'atelier de découpe doit faire l'objet d'un enregistrement et ne doit pas dépasser 12°C pendant les activités de découpe,
 - e) l'entreprise doit maîtriser les températures de telle sorte que la chaîne du froid ne soit jamais interrompue,
 - f) les viandes doivent être placées dans un local de réfrigération ou de congélation immédiatement après la découpe ou éventuellement après le conditionnement si celui-ci suit immédiatement la découpe,
 - g) les chambres froides doivent être équipées de thermomètres enregistreurs qui ne peuvent être placés directement dans le flux d'air froid,

- h) les produits surgelés doivent être conservés à une température maximale de -18°C .

(S.II.9.3) Les procédures de découpe (logistique de découpe) permettent-elles d'éviter une hausse excessive de la température des produits ?

- **Critère dans le guide** : annexe 15
- **Législation** : Rég. 853/2005, annexe II, sect. I, chap. V
- **Interprétation** : pour éviter le développement des contaminations bactériennes à cause d'une hausse de la température des produits présents dans l'atelier :
 - I. les entrées de viande dans l'atelier doivent être proportionnelles aux sorties,
 - II. il ne faut pas introduire des viandes dans l'atelier juste avant les pauses,
 - III. il faut placer les produits en chambre froide avant les interruptions d'activité,
 - IV. la viande ne doit pas séjourner dans l'atelier avant d'être travaillée,
 - V. la découpe des viandes doit être rapide.

La logistique de découpe doit permettre de maintenir les viandes à une température maximale de $+7^{\circ}\text{C}$ (abats $+3^{\circ}\text{C}$).

L'efficacité de la procédure est vérifiée via des audits internes avec contrôle de la température des produits et, si nécessaire, les audits internes doivent conduire à une réorganisation de la logistique de découpe.

(S.II.9.4.) Les paramètres propres aux machines impliquées dans le conditionnement et l'emballage ont-elles été fixées et sont-elles connues du personnel qui les utilisent ?

- **Critère dans le guide** : partie II, 10
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interprétation** : le conditionnement sous vide ou sous atmosphère modifiée est une technologie qui doit être parfaitement maîtrisée. Des instructions adaptées doivent être disponibles et connues du personnel en charge des machines utilisées pour le conditionnement. Les instructions doivent comporter au moins les éléments suivants :
 - a) une description des paramètres propres à l'établissement pour les appareils,
 - b) qui contrôle les paramètres importants et à quelle fréquence,
 - c) qui enregistre quoi et où,
 - d) les mesures à prendre lorsqu'une non conformité est constatée en ce qui concerne les machines et en ce qui concerne la production touchée par le dysfonctionnement (par exemple si la marchandise est mal conditionnée, le conditionnement est retiré et le produit est conditionné à nouveau).

10. Séparation et contamination croisée

(G.II.10.) Dispose-t-on des procédures nécessaires en vue de maîtriser le risque de contamination croisée ?

- **Critère dans le guide** : partie II, 7 ; annexe 3 ; annexe 15
- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe II, chap. IX, annexe II, chap. X
Rég. 853/2004, annexe III, sect. I, chap. V
AR 22-12-2005 (H2), art. 25
- **Interprétation** :
 - a) l'entreprise doit disposer de procédure permettant d'éviter les contaminations croisées et la mettre en œuvre (entre autres, en ce qui concerne l'emballage et le conditionnement, le lavage des mains),
 - b) les endroits où un risque de contamination croisée existe, doivent être identifiés,
 - c) l'entreprise doit fonctionner selon le principe de la marche en avant,
 - d) si le type de production présente des opérations à haut risque, celles-ci doivent être séparées dans le temps et/ou dans l'espace des autres opérations,
 - e) lorsque les locaux sont agréés pour la découpe de viandes issues de différentes espèces animales, des précautions doivent être prises pour éviter toute contamination croisée, le cas échéant en séparant dans le temps ou dans l'espace les opérations exécutées sur les différentes espèces,
 - f) s'il se trouve en même temps dans l'établissement, d'une part, des viandes fraîches qui, conformément à l'estampille, sont autorisées au marché intracommunautaire et, d'autre part, des viandes fraîches qui, conformément à l'estampille, peuvent exclusivement être vendues sur le territoire national, ou encore, des viandes fraîches ne pouvant être autorisées au marché intracommunautaire qu'après un traitement spécifique, toutes ces viandes doivent être entreposées dans des endroits séparés et préparées ou transformées dans des endroits séparés ou à des moments différents. Les viandes emballées peuvent toutefois être entreposées ensemble.

11. Gestion des stocks (rotation)

(G.II.11.1.) Dispose-t-on des procédures nécessaires pour garantir que les matières premières, matériaux d'emballage et produits finis les plus anciens ou les plus proches de la date de péremption sont utilisés les premiers ?

- **Critère dans le guide** : partie I, 3
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3
AR 3-1-1975

- **Interprétation** : les procédures mises en œuvre dans l'entreprise doivent garantir que les produits les plus proches de la péremption sont les premiers à sortir des stocks (principe du FIFO/FEFO). Le FIFO (First in/First out) s'applique au matériel de conditionnement et d'emballage.

(G.II.11.2.) Dispose-t-on des procédures nécessaires pour garantir que les matières premières, matériaux d'emballage et produits finis sont utilisés en respectant les dates limites de conservation ?

- **Critère dans le guide** : partie I, 3 ; partie I, 7
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3
AR 3-1-1975
- **Interprétation** :
 - a) les procédures mises en œuvre dans l'entreprise doivent garantir que les produits périmés sont éliminés et qu'une utilisation accidentelle de ceux-ci n'est pas possible. Cette exigence ne s'applique pas aux matériaux d'emballage et de conditionnement sauf pour les « matériaux intelligents », comme, par exemple, ceux qui changent de couleur lorsqu'ils ont été soumis à une température trop élevée, et qui possèdent, quant à eux, une date limite de conservation,
 - b) il faut être particulièrement attentif aux produits retournés par les clients et dont la date limite de consommation serait dépassée. Toutes les viandes qui reviennent d'un établissement non agréé doivent être considérées comme des déchets de catégorie 3,
 - c) s'il y a congélation, les dates de congélation des produits doivent être connues et enregistrées. L'entreprise doit disposer d'un inventaire centralisé des produits congelés. Cet inventaire doit reprendre la nature des produits, leur poids et la durée de conservation. L'entreprise doit fixer une durée maximale de conservation des produits congelés sur base de critères objectifs et des éventuelles exigences légales en la matière.
La gestion de l'entreposage doit permettre à l'entreprise d'éviter que la durée de stockage des produits congelés ne dépasse les durées maximales fixées.

12. Ménage, nettoyage et hygiène

(G.II.12.1.) Des normes adéquates en matière de nettoyage sont-elles respectées à tous les stades ?

- **Critère dans le guide** : partie II, 2
- **Législation** : AR 14-11-2004, art. 3, § 1
AR 22-12-2005 (H2), annexe IV, II, 2
Rég. 852/2004, annexe II, chap. IV, 5
- **Interprétation** :
 - a) un plan et des procédures doivent gérer le nettoyage des locaux ainsi que des matériels (appareils, outils, tables de travail, ...),

- b) les procédures doivent prévoir qui nettoie quoi, quand, comment, à quelle fréquence et avec quel produit.

(G.II.12.2.) Des normes adéquates en matière d'hygiène sont-elles respectées à tous les stades ?

- **Critère dans le guide** : partie II, 2
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
Rég. 852/2004, annexe II, chap. I, 10, chap. II, 2, chap. IV, 5
AR 22-12-2005 (H2), annexe IV, II, 2
AR 22-05-2003, art. 2, art. 16
AR 22-12-2005 (H1), annexe I, chap. I, 3, 4
- **Interprétation** :
 - a) un plan et des procédures doivent gérer la désinfection des locaux ainsi que des appareils, outils, tables de travail,... en contact direct avec des denrées alimentaires,
 - b) les procédures doivent prévoir qui désinfecte quoi, quand, comment, avec quelle fréquence et avec quel produit,
 - c) l'entreprise doit disposer de l'équipement adéquat pour le nettoyage et la désinfection des locaux, outils et équipements. Les outils et équipements nettoyés et désinfectés doivent pouvoir être entreposés dans de bonnes conditions d'hygiène,
 - d) les locaux de travail doivent être nettoyés et désinfectés chaque fois que c'est nécessaire et au moins à la fin des activités quotidiennes,
 - e) les locaux d'entreposage doivent être nettoyés et désinfectés régulièrement. Par exemple, un nettoyage et une désinfection hebdomadaires pour les chambres froides et bimestriels pour les chambres de congélation constituent une base satisfaisante. D'autres fréquences peuvent cependant être acceptables si elles ont été déterminées sur base d'une analyse pertinente des risques,
 - f) les systèmes de réfrigération et les éléments de transport interne doivent être nettoyés et désinfectés régulièrement,
 - g) les désinfectants utilisés doivent bénéficier d'une autorisation délivrée par le SPF santé publique (voir site Internet SPF),
 - h) les détergents et les désinfectants doivent être entreposés dans un local/une armoire réservé(e) à cet usage.

(S.II.12.) L'entreprise réalise-t-elle des contrôles visuels du nettoyage et de la désinfection ?

- **Critère dans le guide** : partie II, 2
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
Rég. 852/2004, art. 4
Rég. 2073/2005, art. 5

- **Interprétation :**
 - a) l'entreprise doit mettre en œuvre des contrôles visuels quotidiens de l'efficacité des procédures de nettoyage et désinfection. Ces contrôles doivent être enregistrés,
 - b) l'entreprise doit programmer la réalisation de contrôles microbiologiques ou d'autres types de contrôles similaires visant à vérifier l'efficacité des procédures de nettoyage et de désinfection. Les résultats de ces analyses doivent être conservés,
 - c) en cas de risque *Listeria monocytogenese*, il faut prélever des échantillons sur les lieux de transformation et sur le matériel utilisé en vue de détecter la présence de *Listeria monocytogenes*
 - d) si les résultats des contrôles visuels ou microbiologiques ne sont pas acceptables, il faut prendre des actions correctives et, le cas échéant, les procédures de nettoyage et de désinfection doivent être adaptées pour répondre à cette non-conformité.

13. Gestion de la qualité de l'eau

(G.II.13.) La qualité de l'eau qui entre en contact avec les aliments est-elle régulièrement contrôlée et est-elle de qualité "potable" ?

- **Critère dans le guide :** partie II, 4 ; annexe 32
- **Législation :** AR 14-11-2003, art. 3, § 1
Rég. 852/2004, annexe II, chap. VII
AR 14-1-2002
- **Interprétation :**
 - a) seule de l'eau potable peut entrer en contact avec les produits. De l'eau non potable peut être utilisée pour la production de vapeur, la lutte contre l'incendie ou le refroidissement des machines. Si, pour d'autres usages, l'entreprise utilise de l'eau qui ne provient du réseau public de distribution ou traite l'eau potable qui provient du réseau public de distribution avant usage, l'eau doit être analysée et répondre aux critères tels que décrits dans l'AR 14-01-2002 (voir « note eau » site Internet de l'AFSCA),
 - b) les opérations de nettoyage et de désinfection doivent être effectuées avec de l'eau potable,
 - c) lorsque les résultats des analyses d'eau sont défavorables, l'entreprise doit entreprendre des actions correctives. Dans le cas d'utilisation d'eau de puits, l'action peut consister, par exemple, à remplacer cette eau par de l'eau de distribution,
 - d) en cas d'utilisation d'un système de chloration de l'eau, un système d'alarme doit être installé sur l'équipement de chloration afin de détecter rapidement les dysfonctionnements,
 - e) la problématique de l'eau doit être traitée dans l'analyse HACCP.

(S.II.13.) L'entreprise dispose-t-elle d'un plan de distribution de l'eau ?

- **Critère dans le guide :** partie II, 4

- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe II, chap. VII
- **Interprétation** : l'entreprise doit disposer d'un plan de distribution de l'eau. Un document doit reprendre toutes les conduites d'eau potable et non potable ainsi que les prises d'eau présentes dans l'entreprise. Dans l'établissement, toutes les prises d'eau doivent être numérotées et les installations utilisant de l'eau non potable doivent être clairement identifiées afin d'éviter toute utilisation non prévue.

14. Gestion des déchets

(G.II.14.1.) Y a-t-il des systèmes suffisants pour rassembler, stocker et évacuer les déchets ?

- **Critère dans le guide** : annexe 2 ; annexe 38 ; annexe 39
- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe II, chap. VI, 2
- **Interprétation** : les systèmes de collecte, d'entreposage et d'enlèvement doivent être suffisants pour éviter l'amoncellement de déchets. Les conteneurs doivent être faciles à nettoyer et désinfecter et pouvoir être fermés ou confinés dans des locaux fermés afin de ne pas favoriser le développement de nuisibles.

(G.II.14.2.) La gestion des déchets au sein de l'entreprise est-elle satisfaisante ?

- **Critère dans le guide** : partie I, 8
- **Législation** : Rég. 1774/2002
Rég. 852/2004, annexe II, chap. VI , annexe II, chap. IX, 8
- **Interprétation** :
 - a) les déchets doivent être immédiatement placés dans des équipements ou des récipients et dans des locaux ou des emplacements réservés à cet effet,
 - b) lorsque les conteneurs à déchets organiques sont vidés, ils doivent être nettoyés et désinfectés. La gestion des déchets doit respecter les règles d'hygiène,,
 - c) les déchets doivent être gérés différemment selon leur classe et leur destination. La législation en la matière doit être respectée,
 - d) l'entreprise doit faire appel à un collecteur agréé pour l'enlèvement des sous-produits animaux,
 - e) la catégorisation des sous-produits animaux doit être respectée.

15. Lutte contre les animaux nuisibles

(G.II.15.) La firme dispose-t-elle d'un système pour maîtriser ou prévenir le risque d'animaux nuisibles sur le site ou dans l'établissement ?

- **Critère dans le guide** : partie II, 3

- **Législation :** AR 14-11-2004, art. 3, § 1
Rég. 852/2004, annexe II, chap. I, 2, chap. IX
AR 22-12-2005 (H1), annexe I, chap. I, 4

- **Interprétation :**
 - a) une procédure de lutte contre les animaux nuisibles doit être mise en œuvre,
 - b) toutes les actions entreprises dans ce domaine doivent faire l'objet d'un enregistrement,
 - c) l'efficacité du plan de lutte doit être contrôlée régulièrement (au moins tous les deux mois ou plus si nécessaire) tant en ce qui concerne la lutte contre les insectes que celle contre les rongeurs (recherche de saletés dues aux nuisibles, recherche d'ouvertures au niveau des cloisons ou des portes, contrôle des appâts,...).
Le fait de faire appel à une firme extérieure pour lutter contre les nuisibles n'exonère pas les dirigeants de l'entreprise de leur responsabilité en la matière. En effet, s'il est fait appel à une firme extérieur, l'exploitant veillera à évaluer régulièrement les résultats et au moins une fois par an,
 - d) les produits utilisés ne peuvent être une source de contamination des denrées alimentaires,
 - e) un plan reprenant l'emplacement des différents appâts et systèmes de lutte contre les nuisibles doit être disponible. Les emplacements des appâts doivent être numérotés,
 - f) les notices des produits utilisés dans l'entreprise doivent être disponibles,
 - g) les produits doivent être stockés dans un local ou une armoire fermant à clé. Les produits entreposés ne peuvent être une source de contamination des denrées alimentaires.

16. Médecine vétérinaire :

Non applicable

17. Utilisation de pesticides, d'herbicides et de fongicides

Non applicable

18. Transport

(S.II.18.1.) Les conditions de chargement et de déchargement sont-elles satisfaisante ?

- **Critère dans le guide :** annexe 30

- **Législation :** AR 22-12-2005 (H2), annexe IV

- **Interprétation :** les établissements doivent au moins être pourvus de dispositifs de protection des matières premières et produits finis sans conditionnement ou emballage, lors du chargement et du déchargement.

(G.II.18.1.) Tous les véhicules utilisés pour transporter des matières premières (y compris matériel d'emballage), des produits semi-finis et des produits finis conviennent-ils à cette fin ?

- **Critère dans le guide** : annexe 30
- **Législation** : Rég. 37/2005
Rég. 852/2004, annexe II, chap. IV
Rég. 853/2004, annexe III, sect. I, chap. VII
- **Interprétation** :
 - a) tous les moyens de transport pour denrées alimentaires (matières premières), produits semi-finis et produits finis sont appropriés,
 - b) les parois intérieures, supports et récipients doivent être intacts et adaptés,
 - c) les transports doivent se dérouler de telle sorte que les contaminations croisées soient évitées. En outre, les viandes fraîches non-emballées doivent être séparées des viandes fraîches emballées en cours de transport. Cette séparation peut être effectuée, par exemple par l'installation d'une cloison, par la mise en place d'une distance suffisante entre la viande emballée et non emballée en combinaison avec la pose d'une feuille de plastique sur la viande emballée,...,
 - d) si d'autres denrées alimentaires ou d'autres produits sont transportés en même temps, il faut veiller à ce qu'il n'y ait pas de risque de contamination,
 - e) si les véhicules sont destinés à transporter des produits réfrigérés, ils doivent être équipés de thermomètres permettant le contrôle des températures ,
 - f) si les véhicules sont destinés à transporter des produits surgelés, ils doivent être équipés de thermomètres enregistreurs..

(G.II.18.2.) Tous les véhicules utilisés pour transporter des matières premières (y compris matériel d'emballage), des produits semi-finis et des produits finis sont-ils bien entretenus ?

- **Critère dans le guide** : annexe 30
- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe II, chap. IV
- **Interprétation** : tous les moyens de transport pour denrées alimentaires (matières premières), produits semi-finis et produits finis doivent être bien entretenus (par exemple, système de ventilation correct, système de réfrigération fonctionnel et adéquat (par exemple, sans excès de glace), parois sans rouille et sans particule se détachant qui pourraient contaminer les produits,...).

(G.II.18.3.) Tous les véhicules utilisés pour transporter des matières premières (y compris matériel d'emballage), des produits semi-finis et des produits finis sont-ils nettoyés conformément aux exigences légales ?

- **Critère dans le guide** : partie II, 2 ; annexe 30

- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe II, chap. IV
AR 30-12-1992, art. 3
- **Interprétation** :
 - a) les moyens de transport, les récipients, les supports et toutes autres parties qui entrent en contact avec les viandes fraîches doivent être minutieusement entretenus, nettoyés et désinfectés,
 - b) le nettoyage et la désinfection des moyens de transport doivent être effectués chaque fois que ceux-ci sont contaminés ou souillés et les fréquences de nettoyage et de désinfection prévues dans le plan de nettoyage et de désinfection doivent être respectées,
 - c) si d'autres denrées alimentaires ou d'autres produits ont été transportés, un nettoyage et une désinfection adéquate doit être réalisée entre deux chargements afin d'éviter le risque de contamination
 - d) pendant le nettoyage et la désinfection, aucune denrée alimentaire ne peut se trouver dans le moyen de transport.

(S.II.18.2.) Les températures des produits transportés sont-elles adéquates et contrôlées?

- **Critère dans le guide** : partie II, 6 ; annexe 30
- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe II, chap. IV
Rég. 853/2004, annexe III, sect. I, chap. VII, 1, a
Rég. 37/2005
- **Interprétation** : les températures maximales légales doivent être respectées au cours du transport (abats, 3°C ; viandes fraîches d'ongulés domestiques, 7°C ; viande surgelée, -18°C).

(S.II.18.3.) En cas de transport à chaud, les exigences réglementaires sont-elles respectées ?

- **Critère dans le guide** : annexe 30
- **Législation** : Rég. 853/2004, annexe III, sect. I, chap. VII, 3
AR 30-12-1992, art. 5, § 1bis, annexe
- **Interprétation** : la viande fraîche de porc peut-être transportée d'un abattoir vers un atelier de découpe lorsque la température à coeur n'excède pas 16°C et la température de surface 9°C si :
 - a) l'abattoir d'expédition et l'atelier de découpe de réception disposent d'une autorisation de l'AFSCA,
 - b) les conditions pour obtenir l'autorisation sont respectées et entre autres :
 - I. l'atelier de découpe doit se trouver à proximité de l'abattoir. La distance entre l'atelier de destination et l'abattoir expéditeur ne peut pas excéder 50 km par la route,

- II. la durée du transport (chargement et déchargement inclus) ne peut pas dépasser 2 heures.

19. Hygiène personnelle, vêtements de protection et examen médical

(G.II.19.) La firme dispose-t-elle de normes documentées en matière d'hygiène et de maîtrise des risques de contaminations des produits et le personnel en a-t-il connaissance ?

- **Critère dans le guide** : partie II, 5
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
AR 17-3-1971
Rég. 852/2004, annexe II, chap. VIII
AR 22-12-2005 (H1), annexe I, chap. V
- **Interprétation** :
 - a) une bonne hygiène personnelle est exigée des membres du personnel,
 - b) ils doivent porter des vêtements de travail appropriés et propres ainsi qu'une coiffe dans les locaux où des denrées alimentaires non conditionnées sont manipulées ou stockées,
 - c) les mains doivent être lavées au début des activités, après chaque passage aux toilettes et après chaque activité pouvant être une source potentielle de contamination,
 - d) le personnel doit être informé de ses obligations en matière d'hygiène, par exemple, par des affiches,
 - e) il est interdit de manger, boire, fumer dans les locaux dans les locaux où des denrées alimentaires non conditionnées sont manipulées ou stockées. Le personnel doit être informé de cette interdiction, par exemple, par des affiches,
 - f) les membres du personnel en contact avec les produits doivent subir un contrôle médical à leur entrée en service et ensuite tous les ans afin de vérifier leur aptitude à manipuler des denrées alimentaires non conditionnées. Les certificats médicaux d'aptitude délivrés suite à ces contrôles médicaux doivent être disponibles. Le personnel intérimaire (étudiants et stagiaires inclus) ainsi que les équipes d'indépendants employés par l'entreprise, sont également soumis à cette obligation,
 - g) toute plaie cutanée doit être couverte d'un pansement adhésif, protégé si nécessaire par un gant,
 - h) les membres du personnel qui par leur état de santé sont susceptibles de contaminer les denrées alimentaires non conditionnées doivent être écartés. L'entreprise doit prévoir une procédure qui exige des membres du personnel qu'ils informent leur hiérarchie s'ils pensent être une source de contamination potentielle. Cette procédure doit être connue de tous.

20. Formation

(G.II.20.) La firme dispose-t-elle d'un système permettant que tous les travailleurs soient formés, reçoivent des instructions correctes et soient soumis à une surveillance en matière de sécurité alimentaire ?

- **Critère dans le guide** : partie II, 5
- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe II, chap. XII
- **Interprétation** : une formation à l'hygiène alimentaire doit être délivrée aux membres du personnel qui doivent connaître les procédures et instructions qui les concernent en matière de sécurité alimentaire et d'autocontrôle. Les formations et la transmission des instructions doivent être enregistrées.
Cette exigence vise également le personnel intérimaire et les étudiants ainsi que les équipes d'indépendants employés par l'entreprise.
Un membre du personnel doit avoir reçu une formation adéquate en matière d'HACCP.

21. Contrôles pour le compte de tiers:

Non applicable

VII. ELEMENT-CLE III : ANALYSE DE DANGER ET POINTS DE CONTRÔLE CRITIQUES

1. Composition de l'équipe HACCP

(G.III.1.1.) Les connaissances et l'expérience adéquates spécifiques aux produits sont-elles présentes pour pouvoir établir un plan HACCP efficace ?

- **Critère dans le guide** : partie III, 4
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2
Rég. 852/2004, annexe II, chap. XII
- **Interprétation** : parmi les membres de l'équipe HACCP doivent figurer des personnes ayant une connaissance des matières premières, des produits, des processus, de l'HACCP, des BPH,... Les connaissances doivent être démontrées par l'expérience professionnelle ou la formation. Si nécessaire, il peut être fait appel à des experts extérieurs à l'entreprise.

(G.III.1.2.) La portée du plan HACCP est-elle décrite ?

- **Critère dans le guide** : partie III, 4 ; partie III, 5
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interprétation** : toutes les activités de l'entreprise doivent être prises en compte. Les transports effectués par l'entreprise elle-même doivent également être inclus.
Tous les produits doivent être couverts par le plan HACCP.

(G.III.1.3.) Cette description indique-t-elle quels segments de la filière de production des aliments sont concernés ?

- **Critère dans le guide** : partie III, 4 ; partie III, 5
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interprétation** : une description de la partie de la filière de production visée doit être disponible. Cette description doit couvrir la découpe et le stockage et aussi, le cas échéant, le transport. Elle peut éventuellement être réalisée sur base des lignes de production.
Toutes les étapes jusqu'au produit fini doivent être identifiées et les différentes espèces animales concernées doivent être précisées.

(G.III.1.4.) Indique-t-elle à quelles catégories générales de risques il y a lieu de prêter attention ?

- **Critère dans le guide** : partie III, 4 ; partie III, 5 ; partie III, 6

- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interprétation** : tous les dangers possibles, propres au processus de production et au produit doivent être identifiés. Il faut aussi distinguer les dangers physiques, chimiques et biologiques. En ce qui concerne les dangers microbiologiques, le problème des pathogènes (ex. Salmonelles, E. coli O175:H7,...) mérite une attention particulière.

2. Description du produit

(G.III.2.) Une description complète du produit a-t-elle été faite, comprenant notamment les informations pertinentes pour la sécurité ?

- **Critère dans le guide** : partie III, 4 ; partie III, 5
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interprétation** : il faut, entre autres, prendre en compte la composition, le pH, les « barrières » au développement des microorganismes, les fournisseurs, les modes de stockage, de transport ou de distribution, les températures de conservation, le conditionnement et l'emballage, la DLC,... Cette description peut, par exemple, être réalisée sous la forme de fiches « produit ».

3. Identification de l'usage visé

(G.III.3.) L'usage visé tient-il compte de l'utilisation que l'on peut normalement escompter que fera du produit l'utilisateur final ou le consommateur ?

- **Critère dans le guide** : partie III, 4 ; partie III, 5
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interprétation** : l'usage attendu du produit ainsi que sa destination (transformation, consommation) doivent être déterminés. Si le produit est destiné à être livré directement au consommateur ou à l'HORECA, les conditions d'utilisation (température de conservation, durée de conservation,...) doivent être fournies.
Pour les produits destinés au consommateur, l'usage attendu est celui qu'en ferait un consommateur raisonnable.

4. Établissement d'un diagramme du processus de production

(G.III.4.1.) Toutes les étapes sont-elles reprises dans le diagramme ?

- **Critère dans le guide** : partie III, 4 ; partie III, 5
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2

- **Interprétation** : un diagramme des opérations doit être réalisé et comporter toutes les étapes du processus ainsi que leurs éventuelles variations. Il est conseillé d'indiquer sur le diagramme les CCPs, les points d'attention et les critères de processus (par exemple les couples temps/température) en regard de l'étape du processus concernée. Le diagramme doit reprendre tous les flux entrants (eau, matériel d'emballage,...) et sortants. Les autres flux peuvent être repris également ou être traités dans d'autres diagrammes.

(G.III.4.2.) A chaque étape du processus, tient-on compte des relations qui existent entre les étapes qui précèdent et qui suivent ?

- **Critère dans le guide** : partie III, 4 ; partie III, 5
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interprétation** : les différentes étapes ne doivent pas être isolées de ce qui les précède ou les suit. Les influences entre les différentes étapes doivent être prises en compte.

5. Confirmation sur place du diagramme

(G.III.5.1.) L'équipe HACCP a-t-elle comparé, à tous les stades, le processus de fabrication au diagramme ?

- **Critère dans le guide** : partie III, 4 ; partie III, 5
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interprétation** : l'équipe HACCP doit avoir observé les opérations sur le terrain et s'être assurée que le diagramme correspond bien à la réalité.

(G.III.5.2.) Le diagramme a-t-il été adapté quand c'était nécessaire ?

- **Critère dans le guide** : partie III, 4 ; partie III, 5
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interprétation** : si des divergences ont été constatées, lors de l'utilisation sur le terrain, le diagramme doit être adapté.

6. Établissement d'une liste de tous les dangers possibles par étape, réalisation d'une analyse des risques et prise en considération de mesures visant à maîtriser les dangers identifiés (principe 1 HACCP)

(G.III.6.1.) L'équipe HACCP a-t-elle dressé une liste de tous les dangers qui, selon elle, peuvent raisonnablement se présenter à chaque étape ?

- **Critère dans le guide** : partie III, 6
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2, 1°
AM 24-10-2005

- **Interprétation** : les dangers potentiels ainsi que les mesures qui peuvent être prises pour les maîtriser, doivent être définis.
Les entreprises doivent déterminer leur propre liste de dangers. Le contenu du guide peut uniquement servir d'exemple.

Cependant, les entreprises employant au maximum 2 équivalents temps plein peuvent reprendre tels quels les dangers, applicables à leur système de production, décrits dans le guide.

(G.III.6.2.) A-t-on relevé, parmi les dangers identifiés, ceux qui doivent être évités, éliminés ou réduits à un niveau acceptable pour produire des denrées alimentaires sûres ?

- **Critère dans le guide** : partie III, 6
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2, 1°
Rég. 852/2004, art. 5, 2
AM 24-10-2005
- **Interprétation** : l'équipe HACCP doit déterminer sur base d'une analyse des dangers quels sont les dangers qui doivent être, dans le plan HACCP, évités, éliminés ou réduits à un niveau acceptable pour garantir la sécurité de la chaîne alimentaire.
Cependant, les entreprises employant au maximum 2 équivalents temps plein peuvent reprendre tels quels les dangers, applicables à leur système de production, décrits dans le guide.

7. Identification des points de contrôle critiques (principe 2 HACCP)

(G.III.7.) A-t-il été indiqué à quelles étapes du processus ces dangers doivent être évités, éliminés ou réduits à un niveau acceptable ?

- **Critère dans le guide** : partie III, 6 ; annexe 22
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2, 2°
Rég. 852/2004, art. 5, 2
AM 24-10-2005
- **Interprétation** : Les CCPs sont déterminés en partant de l'analyse des dangers spécifiques à l'entreprise.
Sont toutefois au considérés comme des CCP :
 - I. la température de réception,
 - II. la détection des métaux,
 - III. température stockage positif et négatif,
 - IV. la température d'expédition.

Les entreprises employant au maximum 2 équivalents temps plein peuvent reprendre tels quels les points critiques, applicables à leur système de production, décrits dans le guide.

8. Fixation de seuils critiques (principe 3 HACCP)

(G.III.8.1.) Des seuils critiques ont-ils été fixés pour tous les points de contrôle critiques ?

- **Critère dans le guide** : partie III, 6 ; annexe 22
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2, 3°
Rég. 852/2004, art. 5, 2
AM 24-10-2005
- **Interprétation** : les limites/seuils critiques doivent permettre de différencier ce qui est acceptable de ce qui ne l'est pas si on souhaite éviter, éliminer ou réduire ou maintenir à un niveau acceptable un danger.
Les entreprises doivent déterminer leurs propres limites/seuils critiques, le contenu du guide ne peut servir que d'exemple.
[Cependant, les entreprises employant au maximum 2 équivalents temps plein peuvent reprendre telles quelles les limites/seuils critiques, applicables à leur système de production, décrites dans le guide.](#)

(G.III.8.2.) Ces seuils ont-ils été validés ?

- **Critère dans le guide** : partie III, 6
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1, § 2
- **Interprétation** : les seuils ou limites critiques ne peuvent être fixés arbitrairement, mais doivent être basé(e)s sur des exigences réglementaires. En l'absence de normes réglementaires, ils (elles) doivent être basés sur des normes sectorielles, nationales ou internationales reconnues ou ils (elles) doivent être validé(e)s scientifiquement.

9. Développement d'un système de surveillance (monitoring) pour chaque CCP (principe 4 HACCP)

(G.III.9.1.) Dispose-t-on pour chaque CCP d'un système de surveillance programmée concernant les seuils critiques, de telle sorte que l'on s'aperçoive immédiatement qu'un CCP n'est pas sous contrôle ?

- **Critère dans le guide** : parties III, 6 ; annexe 22
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2, 4°
Rég. 852/2004, art. 5, 2
AM 24-10-2005
- **Interprétation** : les procédures doivent préciser qui est responsable de la surveillance. La surveillance doit faire l'objet d'enregistrements. Lorsque le contrôle n'est pas continu, sa fréquence doit être déterminée et être suffisante pour garantir le contrôle du CCP concerné.

Les entreprises doivent déterminer leurs propres mesures de surveillance, le contenu du guide ne peut servir que d'exemple.
Cependant, les entreprises employant au maximum 2 équivalents temps plein peuvent reprendre telles quelles les mesures de surveillance, applicables à leur système de production, décrites dans le guide et limiter leurs enregistrements aux seules non-conformités.

(G.III.9.2.) Le système peut-il corriger la perte de contrôle avant qu'il y ait un dépassement des limites fixées ?

- **Critère dans le guide** : parties III, 6
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1, § 2
- **Interprétation** : le système de surveillance retenu permet d'agir avant toute perte de contrôle d'un CCP (par exemple, en cas de dépassement du seuil de température du frigo fixé par l'entreprise une action corrective doit pouvoir être mise en œuvre rapidement afin d'éviter que la température à cœur de la viande ne soit supérieure à 7°C).

10. Fixation de mesures correctives (principe 5 HACCP)

(G.III.10.) A-t-on fixé dans le système HACCP des mesures correctives particulières pour chaque CCP, de manière à ce que les écarts, au-delà des limites fixées, puissent être corrigés directement ?

- **Critère dans le guide** : parties III, 6 ; annexe 22
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2, 5°
Rég. 852/2004, art. 5, 2
AM 24-10-2005
- **Interprétation** des actions correctives à prendre lors d'un dépassement des seuils ou limites critiques, doivent être déterminées à l'avance. Les actions retenues doivent permettre de retrouver la maîtrise de la sécurité alimentaire. Les mesures correctives doivent porter sur le processus et les actions correctives sur les produits concernés par le dépassement des seuils ou limites critiques.
Les actions et mesures correctives doivent être prises par la personne responsable désignée dans les procédures. Elles doivent faire l'objet d'un enregistrement.
Les entreprises doivent déterminer leurs propres actions correctives, le contenu du guide ne peut servir que d'exemple.
Cependant, les entreprises employant au maximum 2 équivalents temps plein peuvent reprendre telles quelles les actions correctives, applicables à leur système de production, décrites dans le guide.

11. Fixation de procédures de vérification (principe 6 HACCP)

(G.III.11.) A-t-on établi des procédures pour vérifier le système ?

- **Critère dans le guide** : parties III, 6 ; annexe 22

- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2, 6°
Rég. 852/2004, art. 5, 2
- **Interprétation** : une vérification périodique du système HACCP doit être réalisée et il faut en assurer l'entretien et l'amélioration. S'il y a des modifications relatives à la gamme de produit, au processus, à la législation,... une vérification du plan HACCP doit être effectuée immédiatement afin de contrôler qu'il est toujours adapté.
Les vérifications du système HACCP ainsi que les modifications qui y sont apportées doivent faire l'objet d'enregistrements.

12. Constitution de documentation et enregistrement (principe 7 HACCP)

(G.III.12.1.) Les procédures HACCP sont-elles étayées par des documents et des enregistrements ?

- **Critère dans le guide** : parties III, 6 ; annexe 22
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2, 7°
Rég. 852/2004, art. 5, 2
- **Interprétation** : tous les documents concernant l'HACCP doivent être repris dans le manuel de sécurité alimentaire (manuel HACCP, manuel d'autocontrôle). Tous les documents et les enregistrements doivent être disponibles.

(G.III.12.2.) Cette documentation et ces enregistrements sont-ils adaptés à la nature et à l'ampleur du processus ?

- **Critère dans le guide** : parties III, 6
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1, § 2
Rég. 852/2004, art. 5, 2
AM 24-10-2005
- **Interprétation** : [pour les entreprises employant au maximum 2 équivalents temps plein, le guide peut être considéré comme constituant la documentation relative au système HACCP.](#)

13. Établissement de plans d'échantillonnage et d'analyse

(G.III.13.) A-t-on (pour autant qu'ils soient nécessaires) établi des plans d'échantillonnage et d'analyse permettant de s'assurer de la validité du système d'autocontrôle ?

- **Critère dans le guide** : partie II, 4 ; partie II, 7 ; annexe 31 ; annexe 32 ; annexe 33
- **Législation** : AR 14-11-2003, art.3, § 2, 8°

- **Interprétation** : l'établissement d'un plan d'échantillonnage et d'analyse permettant de s'assurer de la validité du système d'autocontrôle est obligatoire. Ce plan d'échantillonnage intègre l'ensemble des analyses effectuées pour contrôler, entre autres, l'efficacité des procédures de nettoyage et de désinfection, la qualité du processus de production et la sécurité des produits, la qualité de l'eau,...
- Les normes à retenir pour juger des résultats des analyses, sont celles qui figurent dans la législation. En l'absence d'exigences légales, les normes reconnues au niveau sectoriel ou par les instances internationales ou des instances scientifiques reconnues peuvent également être utilisées. En dernier recours, l'entreprise peut fixer ses propres normes à condition qu'elles reposent sur des bases scientifiques acceptables.

VIII. EXEMPLES TYPES (LISTE NON-EXHAUSTIVE) DE NON-CONFORMITES MAJEURES ET MINEURES

D'autres exemples de NC sont également repris dans le document " Non-conformités dans le cadre des audits: lignes directrices".

1. Élément clé 1 : Système de contrôle sécurité alimentaire

Non-conformité majeure	
Réf.	
G.I.1.1.	L'entreprise ne dispose pas d'un système de gestion de la sécurité alimentaire
G.I.1.2.	L'entreprise dispose d'un système documenté mais celui-ci n'est pas mis en œuvre
G.I.1.3.	L'entreprise dispose d'un système documenté mais celui-ci n'est pas mis en œuvre
G.I.9.1.	Il n'y a pas de spécifications pour les matières premières
G.I.9.1.	L'entreprise utilise du matériel de conditionnement qui n'est pas à usage alimentaire
G.I.9.2.	Il n'y a pas de spécifications pour les produits finis
G.I.12.	Il n'y a pas d'action corrective mise en œuvre lorsque des non-conformités mettant en danger la sécurité de la chaîne alimentaire sont constatées
G.I.13.	Des produits microbiologiquement très périssables périmés (DLC dépassée) sont utilisés
G.I.13.	Des produits microbiologiquement très périssables périmés (DLC dépassée) se trouvent dans le local de stockage avec les autres denrées alimentaires sans qu'ils ne soient marqués ou isolés pour en prévenir l'utilisation
G.I.15.	Il n'y a pas de contrôle de la température des produits réfrigérés à la livraison (ex. absence de thermomètre mobile fonctionnant)
G.I.15.	Des denrées alimentaires réceptionnées ne sont pas identifiables
G.I.15.	Le contrôle d'entrée est inexistant ou insuffisant
G.I.17.1.	La traçabilité des produits qui entrent dans l'entreprise, n'est pas assurée
G.I.17.2.	La traçabilité des produits qui sortent de l'entreprise, n'est pas assurée
G.I.17.3.	Des denrées alimentaires en stock non identifiables ou insuffisamment identifiables
G.I.17.3.	Les informations présentes sur les documents commerciaux qui accompagnent les produits destinés à d'autres opérateurs, sont systématiquement insuffisantes
S.I.17.	La traçabilité de la viande bovine est incomplète, de sorte que la provenance de la viande ne puisse pas être démontrée
G.I.19.	Il n'y a pas de procédure de rappel, de retour
G.I.20.	Le bon fonctionnement des thermomètres n'est pas contrôlé annuellement
G.I.22.	Le personnel responsable ne sait pas rapidement mettre en œuvre la procédure de notification

G.I.23.	Absence d'agrément et/ou d'autorisation alors que c'est obligatoire
G.I.24.1.	L'opérateur utilise les marques d'identification d'une autre entreprise (par exemple via les étiquettes)

Non-conformité mineure	
Réf.	
G.I.4.1.	Il n'y a pas d'organigramme reprenant les différentes personnes ayant une responsabilité en matière de sécurité de la chaîne alimentaire
G.I.9.1.	Les spécifications pour certaines matières premières sont absentes ou incomplètes
G.I.9.2.	Les spécifications pour certains produits finis sont absentes ou incomplètes
G.I.11.	Il n'y a pas d'audit/de contrôle interne
G.I.16.	Il n'y a pas de liste des fournisseurs
G.I.17.1.	La traçabilité des produits qui entrent dans l'entreprise, est incomplète
G.I.17.1.	La traçabilité du matériel d'emballage et de conditionnement à usage unique n'est pas assurée
G.I.17.2.	La traçabilité des produits qui sortent de l'entreprise, est incomplète
G.I.17.2.	Les informations présentes sur les documents commerciaux qui accompagnent les produits destinés à d'autres opérateurs, sont parfois insuffisantes

2. Élément clé 2 : bonnes pratiques de fabrication

Non-conformité majeure	
Réf.	
G.II.5.	L'infrastructure est dans un état déplorable et n'est pas appropriée à l'usage visé
G.II.5.	Une porte présente une ouverture par laquelle des nuisibles peuvent pénétrer dans les locaux
G.II.5.	Il n'y a pas de thermomètre dans un local réfrigéré où sont stockés des produits d'origine animale, ou dans un local de congélation
G.II.5. G.II.9.1.	La température de l'eau dans les stérilisateurs s'élève à 70°C ou moins
G.II.5. G.II.12.1.	Dans divers locaux de travail et de stockage, les cloisons sont sales, mal entretenues et endommagées (présence de moisissures par exemple)
G.II.6.1.	Les équipements sont dans un très mauvais état et présentent un risque pour la sécurité alimentaire
G.II.8.	Les toilettes communiquent directement avec des locaux où sont manipulées les denrées alimentaires
G.II.8.	Il n'y a pas d'évier à proximité des toilettes
G.II.9.1.	Les conditionnements ne sont pas adaptés au secteur alimentaire
G.II.9.1.	Il n'y a pas de procédure de gestion des bris de verre
S.II.9.2.	Le personnel manipule les viandes avec des mains sales
G.II.9.2.	Les viandes ne sont pas conservées aux températures légalement prescrites
G.II.9.2.	Pas de contrôle régulier des températures des produits réfrigérés ou

	surgelés
G.II.9.2.	Pas de thermomètre mobile
S.II.9.3.	Les viandes ne sont pas découpées assez rapidement et leur température dépasse de ce fait les 7°C
S.II.9.4.	Le bon fonctionnement des machines qui assurent le conditionnement des viandes sous vide ou sous atmosphère modifiée n'est pas contrôlé
G.II.10.	Des huiles qui ne sont pas « food-grade » sont utilisées pour le fonctionnement des équipements et il y a un risque de contamination des produits
G.II.11.1.	Il n'y a pas de date de surgélation sur les produits surgelés dans l'entreprise
G.II.11.2.	Il n'y a pas d'inventaire des produits surgelés
G.II.11.2.	Présence de denrées alimentaires microbiologiquement très périssables périmées (DLC dépassée) sans que celles-ci ne soient marquées ou isolées pour en prévenir l'utilisation ou la vente
G.II.12.1.	Le nettoyage est insuffisant
G.II.12.1.	Le plan de nettoyage et de désinfection n'est pas documenté ou est
G.II.12.2.	insuffisamment documenté et le nettoyage et la désinfection ne sont pas satisfaisants
G.II.12.1.	Le plan de nettoyage et de désinfection est satisfaisant mais n'est
G.II.12.2.	pas appliqué
G.II.12.2.	Un désinfectant non-autorisé est utilisé
S.II.12.	L'entreprise ne réalise aucun contrôle permettant de s'assurer de la qualité des opérations de nettoyage et de désinfection (par exemple, il n'y a pas d'hygiénogramme récent)
G.II.13.	La fréquence des analyses de l'eau potable n'est pas suffisante
G.II.13.	L'opérateur utilise de l'eau non potable pour des usages non autorisés
G.II.14.2.	Les déchets de produit d'origine animale ne sont pas éliminés conformément au règlement 1774/2002
G.II.14.2.	Les déchets s'accumulent dans les locaux où se trouvent les denrées alimentaires
G.II.15.	Il n'y a pas de plan lutte contre les nuisibles
G.II.15.	Présence visible de nuisibles ou présence d'excréments de nuisibles
G.II.15.	Il y a des signes de la présence de rongeurs ou d'oiseaux dans les locaux
G.II.19.	Les certificats d'aptitude médicale ne sont pas disponibles
G.II.19.	L'hygiène du personnel n'est pas satisfaisante
G.II.19.	On fume dans les locaux (présence de mégots, de cendriers,...)
G.II.20.	Il n'y a aucune formation du personnel
G.II.20.	Il n'y a pas eu de formation du personnel en matière d'hygiène
G.II.20.	Les règles concernant les produits non conformes ne sont pas connues du personnel

Non-conformité mineure	
------------------------	--

Réf.	
G.II.4.	Le plan utilisé pour obtenir l'agrément n'est pas respecté
G.II.5.	Il y a certains petits défauts à l'infrastructure (ex. carreaux cassés) qui

	doivent être résolus à terme
G.II.5.	Présence de systèmes d'éclairage non protégés contre le bris dans des locaux où ne se trouvent pas de produits non conditionnés
G.II.6.1.	Il y a certains petits défauts à l'équipement qui doivent être résolus à terme
G.II.6.1.	L'opérateur ne dispose pas des certificats de conformité pour le contact avec des denrées alimentaires pour les nouveaux équipements
G.II.8.	L'avis selon lequel le lavage des mains est obligatoire après l'usage des toilettes, n'est pas affiché dans les toilettes
G.II.11.1.	Le FIFO/FEFO n'est pas respecté
G.II.12.1. G.II.12.2.	Le plan de nettoyage et de désinfection n'est pas documenté ou est insuffisamment documenté, mais le nettoyage et la désinfection sont satisfaisants
G.II.12.1. G.II.12.2.	Le plan de nettoyage et de désinfection ne correspond pas à la situation réelle
S.II.13.	Il n'y a pas de système d'alarme sur l'installation de chloration de l'eau
G.II.15.	Le plan de lutte contre les nuisibles n'est pas suffisamment suivi
G.II.15.	Le plan de lutte contre les nuisibles n'est pas documenté
G.II.15.	Pas de fiche technique pour les biocides utilisés
G.II.15.	La lutte contre les nuisibles est assurée par un tiers et aucun document n'est disponible à ce sujet
G.II.15.	Il n'y a pas de plan de disposition des appâts
G.II.19.	Les instructions d'hygiène ne sont pas connues du personnel, mais l'hygiène du personnel est satisfaisante

3. Élément clé 3 : Analyse des dangers et points de contrôle critiques

Non-conformité majeure	
Réf.	
G.III.	Pour les entreprises qui bénéficient des assouplissements : il n'y pas de guide
G.III.	Pour les entreprises avec assouplissement : le système d'autocontrôle décrit dans le guide n'est pas appliqué
G.III.1.4.	Tous les dangers ne sont pas pris en compte
G.III.2.	Une fiche produit n'est pas disponible pour tous les produits finis
G.III.3.	Il n'y a pas d'identification de l'usage visé
G.III.4.1.	Il n'y a pas de diagramme de production
G.III.6.1.	Il n'y a pas de liste des dangers
G.III.6.2.	Les dangers qui doivent être évités, éliminés ou réduits à un niveau acceptable ne sont pas identifiés (ne concerne pas les entreprises bénéficiant des assouplissements et qui se réfèrent au contenu du guide)
G.III.8.1.	Pour les entreprises sans assouplissements : on n'a pas déterminé de seuils critiques (limites critiques)
G.III.8.2.	Les limites (seuils) critiques ne sont pas validés et il y a un danger pour le consommateur (ne concerne pas les entreprises bénéficiant des « assouplissements » et qui se réfèrent au contenu du guide)

G.III.9.1.	Il n'y a pas d'enregistrement de la surveillance (pour les entreprises qui bénéficient des « assouplissements » et qui se réfèrent au contenu du guide, il n'y a pas d'enregistrement des non-conformités)
G.III.9.1. G.III.9.2.	Le monitoring des PCC est absent ou insuffisant
G.III.9.1. G.III.9.2.	Pas de contrôle des températures des produits réfrigérés
G.III.9.1. G.III.9.2.	Le document d'enregistrement du monitoring des CCP est absent
G.III.9.1. G.III.9.2.	La méthode de mesure des températures par le personnel n'est pas adéquate
G.III.9.1. G.III.9.2.	Pas de thermomètre
G.III.10.	Il n'y a pas d'actions correctives mises en œuvre
G.III.10.	Le document d'enregistrement des actions correctives n'est pas disponible
G.III.10.	Le personnel ne prend pas les mesures adéquates en cas de mauvaises températures
G.III.11.	Le système n'est pas périodiquement vérifié
G.III.12.1.	Il n'y a pas de documentation (ex. enregistrements) conservée
G.III.13.	Un plan d'analyse manque

Non-conformité mineure	
Réf.	
G.III.2.	Les fournisseurs ne sont pas mentionnés sur la fiche produit
G.III.4.1.	Il n'y a pas de preuve que les diagrammes aient été vérifiés sur le terrain, mais ils sont correct
G.III.9.1. G.III.9.2.	Le monitoring des PCC ne se fait pas toujours avec la fréquence prévue
G.III.9.1.	Pour les entreprises sans « assouplissements » : l'enregistrement du monitoring des PCC ne se fait pas toujours
G.III.9.1. G.III.10.	Pour les entreprises sans « assouplissements » : le responsable des contrôles n'est pas identifié sur les formulaires, mais les contrôles sont correctement effectués
G.III.12.2.	Le système HACCP n'est pas suffisamment documenté (descriptions de produits et schémas de flux de produits sont incomplets ou ne correspondent pas tout à fait à la situation réelle,...)