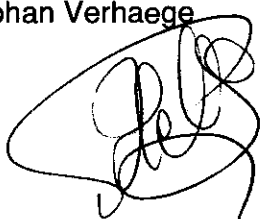
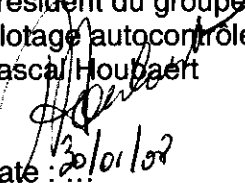

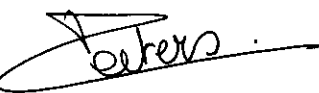




Agence fédérale pour la sécurité  
de la chaîne alimentaire

**FIL CONDUCTEUR POUR LA VALIDATION DES SYSTEMES  
D'AUTOCONTROLE DES ABATTOIRS  
POUR ONGULES DOMESTIQUES**

En vigueur à partir du : 05 -02- 2008

Rédigé par : DG Politique de Contrôle avec la collaboration de la DG Contrôle	Validé par :	Contrôlé par : Secrétariat
Vincent Helbo Griet De Smedt Guy Lagae Johan Verhaege  Date: 23/01/2008	Président du groupe de pilotage autocontrôle Pascal Houbaert  Date: 20/01/08 Le Directeur général, Herman Diricks  Date: 04/02/08	Christelle Peeters Date : 05 -02- 2008 

## 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 07** 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 abattoirs pour 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° 1/2005 du Conseil du 22 décembre 2004 relatif à la protection des animaux pendant le transport et les opérations annexes et modifiant les directives 64/432/CEE et 93/119/CE et le règlement (CE) n° 1255/97
- 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 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 16 janvier 1998 relatif à la protection des animaux pendant l'abattage ou la mise à mort
- 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 16 juin 2005 relatif à l'identification et à l'encodage des chevaux dans une banque de données centrale
- 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)).

#### 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
- **PA** : 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-liste 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-liste d'audit.

**IV. HISTORIQUE**

Identification du document	Modifications	Justificatif	En vigueur à partir du
PB 03 – LD 07 – 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 abattoirs 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
- **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  
AM 24-10-2005
- **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 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 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 responsables 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 ?

- **Législation :** AR 14-11-2003, art. 3, § 1  
Rég. 853/2004, annexe II, sect. II  
Rég. 1935/2004, art. 3
- **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 des fournisseurs des spécifications. Ces spécifications doivent être conservées (voir G.I.8.),
  - b) les conditionnements et les emballages doivent être adaptés pour pouvoir entrer en contact avec les denrées alimentaires (déclaration de conformité).

(S.I.9.1.) L'abattoir respecte-t-il les prescriptions réglementaires concernant l'entrée des animaux vivants sur le terrain de l'abattoir ?

- **Critère dans le guide** : partie I, 4
- **Législation** : Rég. 853/2004, annexe II, sect. II, sect. III  
Rég. 2076/2005
- **Interprétation** : l'entreprise ne peut accepter l'entrée d'animaux que si elle est en possession des informations suivantes les concernant :
  - I. statut de l'exploitation sur le plan de la santé animale,
  - II. état sanitaire des animaux,
  - III. médicaments et traitements éventuellement administrés avec le temps d'attente et dates des administrations et temps d'attente de ces médicaments,
  - IV. les maladies survenues si elles ont une influence sur la sécurité alimentaire,
  - V. si d'application, les résultats des analyses pertinentes, les rapports pertinents concernant les inspections précédentes,
  - VI. les données de productions qui pourraient indiquer la présence de maladie,
  - VII. les coordonnées du vétérinaire de l'exploitation.

Si l'exploitant de l'abattoir connaît déjà certaines de ces informations (I, II, V et VII), celles-ci ne doivent pas être fournies lors de chaque livraison d'animaux. De même si l'éleveur signale que certaines informations ne sont pas pertinentes (I, II, V, VI) celles-ci ne peuvent pas être communiquées.

Normalement, l'abattoir doit être en possession de ces données 24 heures pour l'arrivée des animaux.

Attention : il faudra satisfaire aux exigences en matière d'informations sur la chaîne alimentaire (voir ci-dessus) pour le 31 décembre 2009. Pour le secteur porcin, ce système doit toutefois être entièrement opérationnel pour le 31 décembre 2007, et pour les secteurs des chevaux et des veaux, pour le 31 décembre 2008.

L'exploitant doit également vérifier les passeports qui accompagnent les solipèdes domestiques pour s'assurer que ces animaux sont destinés à l'abattage pour la consommation humaine. L'exploitant doit mettre ces informations à disposition du vétérinaire officiel.

Les exploitants veillent à ce que les procédures qu'ils ont mises en place garantissent que chaque animal ou lot d'animaux admis sur le site l'abattoir satisfasse aux exigences suivantes :

- I. les animaux doivent être correctement identifiés,
- II. les animaux doivent être accompagnés des informations pertinentes provenant de l'exploitation d'origine,
- III. les animaux ne peuvent pas provenir d'une exploitation ou d'une zone où les mouvements d'animaux sont interdits ou font l'objet d'autres restrictions pour des raisons de santé

- animale ou de santé publique, sauf si les autorités compétentes le permettent,
- IV. les animaux doivent être propres,
  - V. les animaux doivent être en bonne santé pour autant que l'exploitant puisse en juger,
  - VI. les animaux doivent être dans un état satisfaisant en terme de bien-être au moment de l'arrivée à l'abattoir.

(S.I.9.2.) Les règles en matière de bien-être des animaux sont-elles contrôlées et respectées ?

- **Critère dans le guide** : partie II, 12 ; annexe 29
- **Législation** : Rég. 853/2004, annexe II, sect. II, annexe III, sect. I, chap. II, 1  
AR 16-1-1998  
AR 22-12-2005 (H2), art. 31  
Rég. 1/2005, art. 8, annexe I
- **Interprétation** : l'entreprise doit mettre en œuvre une procédure de contrôle du respect du bien-être animal à toutes les étapes de la chaîne de production où des animaux vivants sont en cause. Ces contrôles doivent faire l'objet d'enregistrement et porter, entre autres, sur les points suivants :
  - I. en ce qui concerne les conditions de transport : la protection face aux conditions atmosphériques, les densités de chargement, les blessures, ...,
  - II. en ce qui concerne les déchargements : respecter les délais, les procédures, ...,
  - III. les lieux d'hébergement des animaux,
  - IV. l'étourdissement et l'abattage,
  - V. les prescriptions en matière d'abattage rituel,
  - VI. l'obligation d'attendre la mort des animaux avant de procéder à l'habillage, l'échaudage, ...

Il faut également que les locaux de stabulation ou parc d'attente (si le climat le permet) soient adaptés pour la réception des animaux et répondent, entre autres, aux prescriptions suivantes :

  - I. les installations doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter,
  - II. elles doivent être équipées pour l'abreuvement et, si nécessaire, l'alimentation des animaux,
  - III. les animaux malades ou suspects doivent être hébergés dans des parcs ou des installations séparées fermant à clé (étable de quarantaine),
  - IV. les installations doivent être de taille suffisante pour garantir le bien-être des animaux.

Dans les anciens abattoirs de faible capacité, l'AFSCA autorise la présence d'une étable unique servant en même temps d'étable ordinaire et d'étable de quarantaine, à condition que s'il est nécessaire de mettre en observation un ou plusieurs animaux, tous les animaux présents dans l'étable soient placés en observation.

(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 ; annexe 30
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1  
Rég. 853/2004, annexe II, sec. I, annexe III, sect. I, chap. VII, 1  
Règ. 1935/2004  
AR 30-12-1992, art. 5, annexe
- **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 et dans le cas de transport à chaud de viande fraîche de porc : pour la température à cœur pas plus de 16°C et pour la température de surface pas plus de 9°C), les durées maximales de conservation, le conditionnement et l'emballage, l'étiquetage, l'utilisation des certificats sanitaire et d'identification.

## 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, § 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 audités/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. Lors de l'audit/du contrôle, il faut vérifier que le suivi des non-conformités détectées lors des audits/contrôles internes précédents a été 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 correctives 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 œuvre 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 remplies. 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, 4.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1  
Rég. 2076/2005
- **Interprétation** : l'exploitant doit mettre en œuvre des procédures afin de garantir que les produits entrants respectent les exigences légales et les spécifications attendues. Par exemple, l'entreprise doit s'assurer qu'elle dispose des informations nécessaires avant de laisser entrer les animaux dans l'établissement.

Attention : il faudra satisfaire aux exigences en matière d'informations sur la chaîne alimentaire (voir S.I.9.1.) pour le 31 décembre 2009. Pour le secteur porcin, ce système doit toutefois être entièrement opérationnel pour le 31 décembre 2007, et pour les secteurs des chevaux et des veaux, pour le 31 décembre 2008.

#### 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 ?

- **Critère dans le guide :** partie I, 4
- **Législation :** AR 14-11-2003, art. 3, § 1, § 2  
Rég. 853/2004, annexe II, sect. II  
Rég. 2076/2005
- **Interprétation :** l'entreprise doit réaliser régulièrement une évaluation de ses fournisseurs. Cette évaluation doit, entre autres, porter sur l'identification des animaux, la fourniture dans les délais (24 H 00 sauf pour les exceptions autorisées) des informations pertinentes concernant ceux-ci ainsi que la propreté, l'état de santé et « le bien-être » des animaux.  
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 lesquelles les évaluations n'ont pas donné des résultats satisfaisants.  
Le résultat de ces évaluations doit faire l'objet d'échanges entre les gestionnaires de l'exploitation et les fournisseurs.

Attention : il faudra satisfaire aux exigences en matière d'informations sur la chaîne alimentaire (voir S.I.9.1.) pour le 31 décembre 2009. Pour le secteur porcin, ce système doit toutefois être entièrement opérationnel pour le 31 décembre 2007, et pour les secteurs des chevaux et des veaux, pour le 31 décembre 2008.

## 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, 4 ; partie I, 10 ; partie I, 14 ; partie I, 15
- **Législation :** AR 14-11-2003, art. 6, § 1  
Rég. 853/2004, annexe II, sect. III  
AM 24-10-2005
- **Interprétation :**
  - a) les entreprises doivent disposer de systèmes ou de procédures d'enregistrement des produits entrants. Les informations qui doivent être enregistrées sont, entre autres, les suivantes :
    - I. nature des produits,

- II. identification des produits,
- III. quantité,
- IV. date de réception,
- V. identification du fournisseur,
- b) tous les animaux qui sont déchargés doivent être inscrits dans le registre des animaux entrants,
- c) l'ensemble des documents d'accompagnement et/ou certificats sanitaires doit être conservé et classé chronologiquement,
- d) 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  
AR 22-12-2005 (H2), art. 34  
Rég. 1774/2002  
AM 24-10-2005
- **Interprétation** :
  - a) l'entreprise doit tenir un registre (ou des registres) :
    - I. pour les produits sortants déclarés propres à la consommation,
    - II. pour les sous-produits sortants non destinés à la consommation humaine,
    - III. pour les produits sortants impropres à la consommation,
    - IV. qui reprend la nature et la quantité des matériels à risques spécifiés sortants,
    - V. qui reprend la quantité et la destination des têtes contenant des matériels à risques spécifiés sortantes,
    - VI. qui reprend le nombre et la destination (établissements agréés ou débits autorisés) des carcasses, demi-carcasses, quartiers et morceaux contenant des matériels à risques spécifiés,
    - VII. qui reprend la quantité, la nature et la destination des matériels à risques spécifiés, carcasses, parties de carcasses, morceaux, abats, contenant des matériels à risques spécifiés qui sont dirigés vers une destination autre qu'une entreprise de destruction,

- b) la traçabilité des sous-produits animaux doit être assurée. Les exigences documentaires concernant les sous-produits animaux doivent être respectées,
- 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 14-11-2004, art. 6, § 3  
AR 22-12-2005 (H2), annexe VI, III, 5  
Rég. 1825/2000, art. 1  
AM 24-10-2005
- **Interprétation** :
  - a) l'entreprise doit être à même d'établir un lien contrôlable et garanti entre les produits entrants et les produits sortants de l'établissement,
  - b) les oreilles des ongulés domestiques qui portent une marque auriculaire d'identification doivent rester fixées à l'animal abattu jusqu'à la fin de l'expertise (en accord avec le vétérinaire officiel, cette exigence peut ne pas être appliquée aux porcs.). Des mesures doivent être prises pour éviter les contaminations,
  - c) l'entreprise doit tenir un registre d'enlèvement des sous-produits (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 les bovins sont-elles respectées ?

- **Critère dans le guide** : partie I, 3 ; partie I, 4 ; partie I, 6 ; partie I, 14 ; partie I, 15 ; partie II, 10 ; annexe 30
- **Législation** : Rég. 1825/2000

Rég. 1760/2000  
AM 24-10-2005

- **Interprétation :**
  - a) l'abattoir doit posséder un système d'enregistrement qui permettent à tous moment de connaître :
    - I. les numéros officiels des bovins qui entrent ou sont rentrés dans l'établissement,
    - II. la destination de toutes les carcasses, demi-carcasses ou quartiers qui sortent,
  - b) en outre, le système reprendra et assurera la liaison entre :
    - I. le numéro officiel des bovins qui entrent,
    - II. la date d'entrée à l'abattoir,
    - III. la date d'abattage,
    - IV. le numéro officiel des carcasses, demi-carcasses, des quartiers qui quittent l'établissement,
    - V. le poids de chacune des pièces,
    - VI. la date de départ de chacune des pièces,
    - VII. la destination de chacune des pièces, c.-à-d. les coordonnées du lieu de livraison,
  - c) les oreilles des bovins doivent être conservées 6 semaines à l'abattoir.

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 et le bien-être animal. 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 traités 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, retrait 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, au rappel ou au 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** : Rég. 2073/2005, art. 7  
AR 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interprétation** : la procédure organisant les rappels et retours de produits doit également prendre en compte le devenir des produits rappelés et retournés.

## 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** : partie II, 6, 13
- **Législation** : AR 14-11-2003 art. 3, § 1
- **Interprétation** : les appareils de mesure utilisés pour le monitoring des CCPs 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 lorsqu'il y a conditionnement sous atmosphère modifiée, les débitmètres,...

## 21. Analyse des produits

(G.I.21.1.) L'entreprise dispose-t-elle d'un système de prélèvement des échantillons exigés par la loi ?

- **Critère dans le guide** : partie II, 7
- **Législation** : AR 14-11-2003 art. 3, § 2, 8°  
Rég. 2073/2005, art. 3, art. 4, art. 5, art. 7, annexe I
- **Interprétation** : l'entreprise doit pouvoir démontrer qu'elle respecte les exigences légales en matière d'analyses microbiologiques :
  - a) les exploitants d'abattoir veillent à ce que les denrées alimentaires respectent les critères microbiologiques légaux pertinents. A cette fin, ils prennent des mesures, dans le cadre de leurs procédures fondées sur les principes HACCP ainsi que de leurs bonnes pratiques d'hygiène, afin que la fourniture, la manipulation et la transformation de matières premières et de denrées alimentaires relevant de leur contrôle s'effectuent de façon à ce que les critères d'hygiène des procédés soient respectés,
  - b) les exploitants d'abattoir procèdent à des essais fondés sur les critères microbiologiques lorsqu'ils valident ou vérifient le bon fonctionnement de leurs procédures fondées sur les principes HACCP ou sur les bonnes pratiques d'hygiène,
  - c) les exploitants d'abattoir décident des fréquences d'échantillonnage appropriées à appliquer, sauf lorsque la législation prévoit des fréquences particulières. Ils prennent cette décision dans le cadre de leurs procédures fondées sur les principes HACCP et les bonnes pratiques d'hygiène, en tenant compte des modalités d'utilisation des denrées alimentaires. La fréquence d'échantillonnage peut être adaptée à la nature et à la taille des entreprises du secteur alimentaire, pour autant que la sécurité des denrées alimentaires ne soit pas menacée,
  - d) le nombre d'unités à prélever suivant les plans d'échantillonnage définis légalement peut être réduit si l'exploitant de l'abattoir est en mesure de démontrer, par une documentation historique, qu'il dispose de procédures efficaces fondées sur les principes HACCP,
  - e) si les essais visent à évaluer précisément l'acceptabilité d'un lot de denrées alimentaires d'un procédé déterminé, il faut respecter au minimum les plans d'échantillonnage légalement définis,
  - f) les exploitants d'abattoir peuvent utiliser d'autres procédures d'échantillonnage et d'essai lorsqu'ils sont en mesure de démontrer, à la satisfaction de l'autorité compétente (l'autorisation préalable de l'AFSCA est nécessaire), que ces procédures fournissent des garanties au moins équivalentes. Ces procédures peuvent prévoir le recours à d'autres sites d'échantillonnage et à des analyses de tendances,
  - g) des essais fondés sur d'autres micro-organismes et limites microbiologiques connexes ainsi que des essais fondés sur des

analytes non microbiologiques sont autorisés pour les critères d'hygiène des procédés,

- h) le recours à d'autres méthodes d'analyse est autorisé lorsque les méthodes sont validées par rapport à la méthode de référence et, s'il s'agit de méthodes commercialisées, certifiées par une tierce partie, conformément au protocole défini dans la norme EN/ISO 16140 ou à d'autres protocoles analogues reconnus au niveau international. Si l'exploitant du secteur alimentaire souhaite utiliser d'autres méthodes d'analyse que les méthodes validées et certifiées décrites ci-dessus, ces méthodes doivent être validées conformément aux protocoles reconnus au niveau international, et leur utilisation doit être autorisée par l'autorité compétente,
- i) en l'absence de règles plus spécifiques concernant le prélèvement et la préparation des échantillons à analyser, il convient de se référer aux normes correspondantes de l'ISO (International Organisation for Standardization) et aux lignes directrices du Codex Alimentarius.

Critère microbiologique d'hygiène des procédés pour le processus d'abattage

Les critères s'appliquent aux carcasses après habillage, mais avant le ressuage (en pratique entre 2 et 4 heures après l'abattage).

**Règles d'échantillonnage :**

- les exploitants des abattoirs prélèvent au moins une fois par semaine des échantillons destinés à une analyse microbiologique. Le jour de l'échantillonnage doit être modifié chaque semaine de manière à ce que chaque jour de la semaine soit couvert,
- pour les échantillonnages de carcasses destinés aux analyses portant sur les entérobactériacés et le nombre de colonies aérobies, cette fréquence peut être réduite à une fois tous les quinze jours si des résultats satisfaisants sont obtenus six semaines d'affilée,
- pour les prélèvements d'échantillons de carcasses destinés aux analyses portant sur Salmonella, cette fréquence peut être réduite à une fois tous les quinze jours si des résultats satisfaisants sont obtenus trente semaines d'affilée,
- en outre, les petits abattoirs peuvent être dispensés de l'obligation d'observer ces fréquences lorsque cette dispense est justifiée par une analyse des risques et est autorisée de ce fait par les autorités compétentes,
- les méthodes d'échantillonnage destructives et non destructives, les zones d'échantillonnage ainsi que les règles concernant l'entreposage et le transport des échantillons sont décrites dans la norme ISO/FDIS 17604,
- lors de chaque séance d'échantillonnage, les prélèvements sont effectués de manière aléatoire sur cinq carcasses,

- les prélèvements d'échantillons destinés aux analyses portant sur les entérobactériacés et le nombre de colonies aérobies sont effectués à quatre endroits différents de la carcasse,
- quatre échantillons de tissus d'une surface totale de 20 cm<sup>2</sup> sont prélevés par la méthode destructive,
- lorsque la méthode non destructive est utilisée à cet effet, la surface d'échantillonnage est d'au moins 100 cm<sup>2</sup> (50 cm<sup>2</sup> pour les carcasses de petits ruminants) par zone d'échantillonnage.

Les prélèvements d'échantillons destinés aux analyses portant sur Salmonella sont effectués à l'aide d'une éponge abrasive (assimilable au côté « doux » d'une éponge à récurer). La surface d'échantillonnage est d'au moins 100 cm<sup>2</sup> par zone d'échantillonnage choisie. Les échantillons prélevés sur les différentes zones d'échantillonnage de la carcasse sont regroupés avant l'examen.

Dans le cadre de leurs prélèvements, les opérateurs peuvent reprendre les règles en matière de zones et surfaces à échantillonner respectées par l'AFSCA :

- porcins :
  - jambon (face interne musculaire du jambon) : 100 cm<sup>2</sup>,
  - bassin (partie postérieure de l'intérieur du bassin) : 100 cm<sup>2</sup>,
  - poitrine (sternum et muscles sternocéphaliques) : 300 cm<sup>2</sup>,
  - membre (face postérieure du membre antérieur) : 100 cm<sup>2</sup>,
- bovins :
  - rumstaeck (zone postéro-externe de la cuisse) : 400 cm<sup>2</sup>,
  - flanc : 400 cm,
  - gros bout de poitrine (thorax) : 400 cm<sup>2</sup>,
  - membre (face postérieure du membre antérieur) : 400 cm<sup>2</sup>,
- équidés : zones et surfaces identiques aux bovins,
- ovins et caprins : zones identiques aux bovins ; surfaces de 100 cm<sup>2</sup> par zone.

#### **Méthode d'analyse de référence :**

- ISO 21528-2 pour entérobacteriaceae,
- ISO 4833 pour le nombre de colonies aérobies,
- EN/ISO 6579 pour salmonella.

#### **Interprétation des résultats des analyses :**

- les limites indiquées s'appliquent à des échantillons groupés,
- les résultats des analyses révèlent la qualité microbiologique du procédé contrôlé,
- entérobacteriaceae et colonies aérobies dans les carcasses de bovins, d'ovins, de caprins, d'équidés et de porcins :
  - I. qualité satisfaisante lorsque le log moyen quotidien est  $\leq m$ ,

- II. qualité acceptable lorsque le log moyen quotidien se situe entre m et M,
- III. qualité insatisfaisante lorsque le log moyen quotidien est  $> M$ ,
- Salmonella dans les carcasses :
  - I. qualité satisfaisante lorsque la présence de Salmonella est détectée dans un nombre maximal d'échantillons de c/n,
  - II. qualité insatisfaisante lorsque la présence de Salmonella est détectée dans un nombre d'échantillons supérieur à c/n,

après chaque échantillonnage, il est procédé à une analyse des résultats des dix derniers échantillonnages pour obtenir le nombre d'échantillons n.

**Résultats insatisfaisants :**

- ils veillent à améliorer l'hygiène de l'abattage et réexaminent les contrôles de procédé,
- lorsque les essais donnent des résultats insatisfaisants, les exploitants d'abattoir prennent les mesures (actions) correctives définies dans leurs procédures HACCP et les autres mesures nécessaires pour protéger la santé des consommateurs,
- ils prennent également des mesures qui leur permettront de découvrir la cause des résultats insatisfaisants en vue de prévenir la réapparition de la contamination microbiologique inacceptable. Ces mesures peuvent comporter des modifications des procédures fondées sur les principes HACCP ou des autres mesures de contrôle de l'hygiène des denrées alimentaires en vigueur,
- de plus, lorsque les résultats insatisfaisants concernent salmonella sur les carcasses, ils réexaminent l'origine des animaux et pour les carcasses de porc, ils revoient également les mesures de biosécurité dans les exploitations d'origine. En pratique, l'éleveur doit être informé.

Critère microbiologique d'hygiène des procédés pour le processus d'abattage  
des bovins, ovins caprins et équidés  
Méthodes d'échantillonnage destructives

	Limites	
	m	M
<u>Nombre de colonies aérobies<sup>(1)</sup></u>	3,5 log (ufc/cm <sup>2</sup> ) <u>log moyen quotidien</u>	5,0 log (ufc/cm <sup>2</sup> ) <u>log moyen quotidien</u>
<u>Entérobactériaceae<sup>(1)</sup></u>	1,5 log (ufc/cm <sup>2</sup> ) <u>log moyen quotidien</u>	2,5 log (ufc/cm <sup>2</sup> ) <u>log moyen quotidien</u>

Critère microbiologique d'hygiène des procédés pour le processus d'abattage des porcs  
Méthodes d'échantillonnage destructives

	Limites	
	m	M
<u>Nombre de colonies aérobies<sup>(1)</sup></u>	4,0 log (ufc/cm <sup>2</sup> ) <u>log moyen quotidien</u>	5,0 log (ufc/cm <sup>2</sup> ) <u>log moyen quotidien</u>
<u>Entérobactériaceae<sup>(1)</sup></u>	2,0 log (ufc/cm <sup>2</sup> ) <u>log moyen quotidien</u>	3,0 log (ufc/cm <sup>2</sup> ) <u>log moyen quotidien</u>

Critère microbiologique d'hygiène des procédés pour le processus d'abattage  
des bovins, ovins caprins et équidés  
Méthodes d'échantillonnage non destructives

	Limites	
	m	M
<u>Nombre de colonies aérobies<sup>(1)</sup></u>	3,0 log (ufc/cm <sup>2</sup> ) <u>log moyen quotidien</u>	4,5 log (ufc/cm <sup>2</sup> ) <u>log moyen quotidien</u>
<u>Entérobactériaceae<sup>(1)</sup></u>	1,0 log (ufc/cm <sup>2</sup> ) <u>log moyen quotidien</u>	2,0 log (ufc/cm <sup>2</sup> ) <u>log moyen quotidien</u>

Critère microbiologique d'hygiène des procédés pour le processus d'abattage des porcs  
Méthodes d'échantillonnage non destructives

	Limites	
	m	M
<u>Nombre de colonies aérobies<sup>(1)</sup></u>	3,5 log (ufc/cm <sup>2</sup> ) <u>log moyen quotidien</u>	4,5 log (ufc/cm <sup>2</sup> ) <u>log moyen quotidien</u>
<u>Entérobactériaceae<sup>(1)</sup></u>	1,5 log (ufc/cm <sup>2</sup> ) <u>log moyen quotidien</u>	2,5 log (ufc/cm <sup>2</sup> ) <u>log moyen quotidien</u>

<sup>(1)</sup> Le log moyen quotidien est calculé en prenant un log de chacun des différents résultats d'analyse et en calculant ensuite la moyenne de ces log.

Critère microbiologique d'hygiène des procédés pour le processus d'abattage des bovins, ovins caprins et équidés

	Plan d'échantillonnage <sup>(1)</sup>		Limites	
	n	c	m	M
<u>Salmonella</u>	50 <sup>(2)</sup>	2 <sup>(3)</sup>	Absence dans la partie examinée de la carcasse	

Critère microbiologique d'hygiène des procédés pour le processus d'abattage des porcs

	Plan d'échantillonnage <sup>(1)</sup>		Limites	
	n	c	m	M
<u>Salmonella</u>	50 <sup>(2)</sup>	5 <sup>(3)</sup>	Absence dans la partie examinée de la carcasse	

<sup>(1)</sup> n = nombre d'unités constituant l'échantillon ; c = nombre maximal de résultats pouvant présenter des valeurs comprises entre m et M, pour le nombre d'échantillons n réalisés.

<sup>(2)</sup> Les cinquante échantillons sont prélevés au cours de dix échantillonnages consécutifs conformément aux règles et à la fréquence d'échantillonnage fixées.

<sup>(3)</sup> Nombre d'échantillons où la présence de salmonelles est détectée.

(G.I.21.2.) 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°, art. 5
- **Interprétation** :
  - a) l'entreprise doit veiller à ce que soient réalisées les analyses sur les produits finis nécessaires pour garantir la sécurité alimentaire, comme par exemple les recherches de trichines,
  - b) si elles sont sous-traitées, les analyses critiques pour la sécurité des produits doivent être effectuées dans un laboratoire accrédité, s'il en existe. Si les analyses sont effectuées en interne, l'entreprise doit démontrer sa capacité à effectuer ces analyses en participant à des ring-tests et en y obtenant des résultats favorables,
  - c) l'entreprise doit pouvoir démontrer qu'elle respecte les normes légales et les normes qu'elle a, elle-même, fixées, par exemple, en matière de durabilité des produits ou contamination bactérienne.

## 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** : AR 14-11-2003, art. 8, § 1  
AM 22-1-2004, art. 1, art. 3, art. 4, annexe
- **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 prévu par la loi ?

- **Critère dans le guide** : partie I, 1
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 4  
AR 16-1-2006, art. 3, § 1, annexe II, annexe III  
Rég. 853/2004, art. 4

- **Interprétation :**
  - a) les abattoirs doivent disposer d'un agrément qui doit pouvoir être présenté lorsque les représentants des autorités en font la demande (l'agrément doit être disponible à l'abattoir),
  - b) l'entreprise qui effectue des transports d'animaux avec ses propres véhicules doit disposer d'une autorisation pour cette activité.

(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 traiter que les espèces animales 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 22-12-2005 (H3), annexe II  
AR 22-12-2005 (H2), art. 24, § 2  
Rég. 1825/2000  
Rég. 1760/2000
- **Interprétation :**
  - a) les viandes bovines doivent être munies d'étiquettes clairement lisibles appliquées aux endroits prévus par la législation. Une étiquette doit être appliquée par l'opérateur sur chaque carcasse dès la fin de la chaîne d'abattage avant le retrait de l'oreille. Si la carcasse est débitée en demi-carcasses, quartiers ou morceaux de gros avant la sortie de l'abattoir, une étiquette identique doit être apposée sur chaque pièce. L'étiquette doit adhérer en

- permanence à la viande, être conçue de façon à ne pas pouvoir être réutilisée et ne pas contenir de substances pouvant avoir des effets nocifs pour la santé humaine ou pouvant altérer les caractéristiques organoleptiques de la viande,
- b) les carcasses provenant d'abattages privés qui sont expédiées dans une entreprise du secteur alimentaire pour subir un traitement autorisé, doivent être munies d'une étiquette mentionnant le nom et l'adresse de l'entreprise du secteur alimentaire de destination et le motif de l'expédition,
  - c) les viandes à congeler doivent être munies des étiquettes portant le cachet « viande à congeler » et le numéro d'ordre du document de transport.

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

- **Critère dans le guide** : partie II, 10 ; annexe 37
- **Législation** : AR 22-12-2005 (H2), art. 24  
AR 22-12-2005 (H3), art. 11, annexe II  
AR 13-9-1999, art. 4, art. 5, art. 6, art. 7, art. 8  
Rég. 1760/2000, art. 11, art. 12 , art. 13  
Rég. 1825/2000, art. 2, art. 4  
Rég. 999/2001, annexe XI, chap. A
- **Interprétation** :
  - a) en ce qui concerne les produits destinés au consommateur, 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 numéro officiel du bovin (pour les seuls onglets et hampes, la constitution de lots est autorisée à condition que les animaux soient nés dans le même pays, aient été détenus dans le ou les même(s) pays et aient été abattus le même jour dans le même abattoir – dans ce cas, un numéro de lot doit être attribué et il doit être possible d'assurer une liaison entre ce numéro et les numéros officiels des bovins dont les onglets et hampes constituent le lot),
    - II. la mention du lieu d'abattage : « lieu d'abattage : (pays) + (numéro d'agrément de l'abattoir) »,
    - III. l'origine de l'animal ou des animaux (le pays de naissance, le(s) pays d'engraissement, le pays d'abattage). Si ce pays est identique dans les trois

cas, la mention peut apparaître comme suit : « origine : (pays) »,

- c) 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 carcasses provenant d'abattages privés qui sont expédiées dans une entreprise du secteur alimentaire pour subir un traitement autorisé (découpe préalable à la congélation des viandes infestées par les cysticerques, 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 nom et l'adresse de l'entreprise du secteur alimentaire de destination et le motif de l'expédition,
- e) les viandes à congeler doivent être munies des étiquettes portant le cachet « viande à congeler » et le numéro d'ordre du document de transport.

(S.I.24.) Les marques de salubrité et d'identification et les étiquettes sont-elles correctement utilisées ?

- **Critère dans le guide** : partie I, 9 ; partie II, 10 ; annexe 36 ; annexe 37
- **Législation** : Rég. 853/2004, art. 5, annexe II, sect. I  
AR 22-12-2005 (H3), art.12, annexe V
- **Interprétation** : les carcasses qui quittent l'abattoir doivent porter une marque de salubrité qui est apposée sous le contrôle du vétérinaire officielle. Du côté externe des carcasses, sur chaque partie de carcasse est apposée une marque conformément à la réglementation. Les abats qui quittent l'abattoir doivent porter une marque d'identification qui est apposée par l'exploitant. La marque d'identification ne peut être apposée sur les abats qu'après que la marque de salubrité ait été apposée sur la carcasse d'origine. Dans un certain nombre de cas, des marques particulières doivent être apposées aussi bien sur la carcasse que sur les abats (abattage de nécessité, saisie, viande à congeler,...).

## 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 (c.-à-d. les zones qui entourent l'entreprises et qui n'en font pas partie) 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'abattoir et contaminer les carcasses).

### 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,...

(S.II.3.) L'abattoir dispose-t-il d'une enceinte permettant de contrôler ce qui entre et quitte de l'abattoir ?

- **Législation** : AR 22-12-2005 (H2), art. 18, annexe VI, I, 3
- **Interprétation** : l'abattoir doit disposer d'une enceinte qui permette un contrôle des entrées et des sorties des animaux vivants, des produits, des personnes,...

### 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. II

AR 22-12-2005 (H2), art. 28, annexe, IV,  
annexe VI, I, III  
AR 22-12-2005 (H1), annexe I

- **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) la séparation entre les secteurs sale et propre doit permettre d'éviter les contaminations de la zone propre,
- c) l'étourdissement, la saignée ainsi que l'échaudage, l'épilation, le grattage et le brûlage pour l'abattage des porcs et l'écorchage pour les autres espèces, l'éviscération et la poursuite de l'habillage, la manipulation des boyaux et tripes nettoyées, la préparation et le nettoyage des abats, le conditionnement des abats et l'expédition des viandes doivent être séparés dans le temps ou l'espace,
- d) les chaînes d'abattage doivent être conçues de façon à permettre le déroulement continu du processus d'abattage et à éviter une contamination croisée entre les différentes parties de la chaîne. Lorsque plus d'une chaîne d'abattage fonctionne dans les mêmes locaux, leur séparation adéquate doit être assurée pour éviter une contamination croisée,
- e) un local frigorifique fermant à clé pour les produits consignés ainsi que d'un local frigorifique séparé et fermant à clé pour les viandes impropres à la consommation doivent, entre autres, être disponibles,
- f) l'entreprise doit disposer d'un local spécifique pour la vidange et le nettoyage des estomacs et intestins,
- g) l'abattoir doit avoir des installations empêchant tout contact entre les viandes et le sol, les murs ou les équipements,
- h) l'entreprise doit disposer d'un local réservé au stockage des conteneurs étanches destinés à recevoir les peaux, cornes, onglons, sabots, soies à moins que ceux-ci ne quittent les installations le jour de l'abattage,
- i) s'il est entreposé dans l'enceinte de l'abattoir, une zone de stockage du fumier doit être prévue,
- j) les systèmes d'évacuation des eaux usées doivent être conçus pour éviter tout risque de contamination,
- k) les systèmes de transport interne utilisés dans l'entreprise doivent permettre un traitement hygiénique des produits,
- l) le système de ventilation de l'entreprise ne peut en aucun cas être une source de contamination. Il faut particulièrement veiller à l'absence de flux d'air allant du secteur sale au secteur propre,
- m) les locaux d'abattage ne peuvent être utilisés à d'autres fins et l'abattage ne peut avoir lieu que dans les locaux d'abattage de l'abattoir,

- n) un plan reprenant le flux réel des denrées alimentaires, des conditionnements et emballages, du personnel, des déchets, des sous-produits doit être disponible,
- o) le plan sur lequel les autorités se sont basées pour délivrer l'agrément doit être disponible,
- p) 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.

## 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  
Rég. 852/2004, annexe II, chap. I, chap. II  
Rég. 853/2004, annexe III, sect. I, chap. II  
AR 22-12-2005 (H2), annexe IV, I, annexe V, I, annexe VI, I  
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. Il doit permettre aux membres du personnel de détecter les contaminations et souillures de la viande. L'éclairage naturel ou artificiel ne peut pas changer la couleur des denrées alimentaires,
  - 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. 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,

- 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 de contrôles réguliers. Les contrôles doivent être enregistrés ([entreprises qui bénéficient des « assouplissements » : uniquement enregistrer les non conformités](#)),
- k) l'entreprise doit disposer d'une installation séparée pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport pour les animaux vivants. Une installation propre à l'abattoir n'est pas nécessaire s'il existe une installation officielle agréée à proximité de l'entreprise,
- l) l'entreprise doit mettre à disposition du personnel qui manipule les animaux vivants ou qui travaille dans le secteur sale des installations sanitaires qui lui soit réservé,
- m) les installations frigorifiques doivent être équipées de thermomètres ou téléthermomètres enregistreurs. Ceux-ci ne peuvent être placés directement dans le flux d'air froid.

## 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
- **Interprétation** :
  - a) les machines, l'appareillage et l'outillage sont adaptés à l'usage recherché et sont construits 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 I, 13, partie II, 7, annexe 3
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1  
Rég. 852/2004, art. 4, art. 5, annexe II, chap. II

Rég. 853/2004, annexe II, sec. II, annexe III, sec. I,  
chap. IV

AR 22-12-2005 (H1), annexe I, chap. I, chap. V, chap. VI

AR 22-12-2005 (H2), 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. En outre, les exigences spécifiques suivantes doivent être respectées :
  - a) 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,
  - b) 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,
  - c) lors de l'échaudage des porcs, seuls les additifs autorisés peuvent être utilisés. Les porcs doivent être ensuite abondamment rincés à l'eau potable. Le bac d'échaudage doit être nettoyé et désinfecté tous les jours,
  - d) les sèche-mains à pulsion d'air sont interdits dans les locaux où se trouvent des produits non-emballés,
  - e) il est interdit d'utiliser des véhicules à combustible fossile dans les locaux où se trouvent des produits. 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,
  - f) le nettoyage et la désinfection des installations ne peuvent se dérouler qu'en l'absence de produits non conditionnés,
  - g) les PA doivent être définis et maîtrisés ce qui implique une surveillance.

(S.II.9.1.) Les animaux qui arrivent à l'abattoir, sont-ils à jeun ?

- **Critère dans le guide** : annexe 3
- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe II, chap. IX, 3  
Rég. 853/2004, annexe III, sect. I, chap. IV, 7  
Rég. 854/2004, annexe I, sect. I, chap. I, 2
- **Interprétation** : les animaux qui arrivent à l'abattoir devraient être à jeun. L'abattoir doit réaliser un contrôle par lot et enregistrer le résultat de ce contrôle. Il doit prendre des dispositions afin d'encourager ses fournisseurs à amener à l'abattoir des animaux à jeun. Les non-conformités constatées à ce niveau doivent être prises en compte dans l'évaluation des fournisseurs.  
L'efficacité de la procédure est vérifiée via des audits internes.

(S.II.9.2.) Les animaux présentés à l'abattage sont-ils propres ?

- **Critère dans le guide** : partie I, 4, annexe II, 4
- **Législation** : Rég. 853/2004, annexe II, sect. II, annexe III, sect. I, chap. IV
- **Interprétation** : la peau ou la toison des animaux présentés à l'abattage doit être propre. La politique d'acceptation des animaux de l'abattoir doit tenir compte de l'aspect « propreté des animaux ». Des étables avec une infrastructure adéquate doivent être présentes.  
Des mesures correctives doivent être prises en ce qui concerne les animaux sales comme par exemple : maintien à l'étable pour sécher/nettoyer, raser la toison sale, procéder à un abattage logistique en fonction de l'état de la peau/toison, bonne pratique d'hygiène lors de l'écorchage et de l'éviscération, abattage avec une distance plus grande entre les carcasses, ralentissement de la ligne d'abattage,....

(S.II.9.3.) Des analyses microbiologiques visant à assurer un contrôle du processus sont-elles réalisées ?

- **Critère dans le guide** : partie II, 7
- **Législation** : Rég. 2073/2005, art. 4, art. 7, annexe I
- **Interprétation** :
  - a) des analyses microbiologiques visant à assurer un contrôle du processus doivent être planifiées et réalisées (écouvillonnages, voir G.I.21.1.). La fréquence des analyses doit répondre aux exigences légales et, en l'absence d'exigences légales, reposer sur une analyse des risques,
  - b) des mesures correctives doivent être prévues et mises en œuvre lorsque que les analyses microbiologiques visant à assurer le contrôle de processus ne sont pas satisfaisantes.

(S.II.9.4.) 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  
AR 22-12-2005 (H2), art. 34
- **Interprétation** : le matériel à risque spécifié (MRS) doit être retiré (exception : enlèvement de la colonne vertébrale hors de l'abattoir et canalisation des têtes) et être immédiatement dénaturé avec du bleu de méthylène 5%. Il est interdit de retirer la cervelle et les yeux des têtes. Le matériel utilisé pour fendre les carcasses et retirer la moelle épinière doit être désinfecté après chaque animal. 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.9.5.) Y a-t-il des procédures adéquates en ce qui concerne les chevaux pour garantir que les microchips n'aboutiront pas dans la chaîne alimentaire ?

- **Critère dans le guide** : annexe 13
- **Législation** : AR 16-06-2005
- **Interprétation** : les chevaux qui se trouvent sur le territoire belge doivent être identifiés, entre autres, par un microchip qui est implanté du côté gauche de l'encolure. Les microchips doivent être retirés et détruits avec les déchets de catégorie 1. Quand la présence d'un microchip illisible est soupçonnée, toutes les mesures nécessaires doivent être prises afin de s'assurer que le microchip n'arrive pas dans la chaîne alimentaire. Si nécessaire, la totalité de la partie gauche de l'encolure doit être éliminée.

(S.II.9.6.) Le sang destiné à la consommation humaine est-il récolté de manière hygiénique et refroidi de manière adéquate ?

- **Critère dans le guide** : annexe 2 ; annexe 19
- **Législation** : AR 22-12-2005 (H2), annexe VI, III  
Rég. 853/2004, annexe III, sect. I, chap. IV, chap. VII
- **Interprétation** : le sang des animaux doit être collecté de telle manière que les contaminations soient évitées. Il doit être récolté dans des récipients résistant à la corrosion et immédiatement refroidi. La température du sang destiné à la consommation humaine ne peut pas être supérieure à 3°C.

(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 28-1-1993  
Rég. 852/2004, art. 4, annexe I, chap. IX  
Rég. 853/2004, annexe III, sect. I, chap. VII, 1, 2, 4  
AR 22-12-2005 (H2), annexe IV  
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,

- c) les carcasses doivent être immédiatement réfrigérées une fois le processus d'abattage terminé sauf en cas de découpe à chaud,
- d) la température d'entreposage ne doit pas dépasser 3°C pour les abats et 7°C pour les autres viandes (dans le cas de transport à chaud de viande fraîche de porc : pour la température à cœur pas plus de 16°C et pour la température de surface pas plus de 9°C),
- e) lors du refroidissement, une ventilation adéquate doit permettre d'empêcher toute condensation sur les viandes,
- f) les procédures mises en œuvre dans l'entreprise doivent garantir que les carcasses qui doivent être congelées, le sont immédiatement après stabilisation de leur température. Les dates de congélation des produits doivent être connues et enregistrées. L'entreprise doit disposer d'un inventaire actualisé des produits congelés. Cet inventaire doit reprendre la nature des produits, leur poids et leur durée de conservation. L'entreprise doit fixer une durée maximale de congélation sur base de critères objectifs. La procédure de fixation doit être documentée. La gestion de l'entreposage doit permettre à l'entreprise d'éviter que la durée de stockage des produits congelés ne dépasse pas les durées maximales fixées,
- g) l'entreprise doit maîtriser les températures de telle sorte que la chaîne du froid ne soit jamais interrompue,
- h) les produits surgelés doivent être conservés à une température maximale de -18°C,
- i) les contacts entre les carcasses et entre les carcasses et les abats doivent être évités pendant le refroidissement rapide.

## 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 12 ; annexe 13 ; annexe 14
- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe I, chap. IX, chap. X  
Rég. 853/2004, annexe III, sec. I, chap. IV
- **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 la séparation des membres du personnel des secteurs sales et propres, l'utilisation des sas d'entrée, l'emballage et le conditionnement, le lavage des mains, l'accès des animaux vivants),
  - 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) les viandes déclarées propres à la consommation ne peuvent entrer en contact avec des viandes consignées, impropres à la consommation ou des sous-produits non comestibles.

## 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 (premier entré, premier sorti) 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
- **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 périmés sont éliminés et qu'une utilisation accidentelle de ceux-ci n'est pas possible. Il faut être particulièrement attentif aux produits retournés par les clients. 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.

## 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 14-11-2003, 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
- **Interprétation** :
  - a) un plan et des procédures doivent gérer le nettoyage des locaux ainsi que des matériels (appareils, outils,...),

- 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 22-5-2003, 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,...
  - b) les procédures doivent prévoir qui désinfecte quoi, quand, comment, à 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. La fréquence doit être basée sur une analyse du risque pertinente,
  - 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 du 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 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 (SSOPs),
  - b) l'entreprise doit programmer la réalisation de contrôles microbiologiques visant à vérifier l'efficacité des procédures de

nettoyage et de désinfection. D'autres types de contrôles permettant d'aboutir au même résultat sont également acceptables.

Les résultats de ces analyses doivent être conservés,

- c) si les résultats des contrôles visuels ou microbiologiques ne sont pas satisfaisants, 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 et de l'eau recyclée peut être utilisée pour les activités autorisées. Si, pour d'autres usages, l'entreprise utilise de l'eau potable 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 (sauf les véhicules pour le transport des animaux et les locaux d'attente des animaux),
  - 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 la démarche HACCP.

(S.II.13.1.) 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. Le document doit reprendre toutes les conduites d'eau potable, non potable ou d'eau recyclée 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 ou de l'eau recyclée doivent être clairement identifiées afin d'éviter toute utilisation non prévue.

(S.II.13.2.) L'entreprise dispose-t-elle d'une procédure concernant l'utilisation des eaux potables (de distribution et de puits), non potables et recyclées et celle-ci est-elle respectée ?

- **Critère dans le guide** : partie II, 4
- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe II, chap. VII
- **Interprétation** :
  - a) l'entreprise doit disposer d'une procédure d'utilisation de l'eau potable, de l'eau non potable et de l'eau recyclée et celle-ci doit être respectée. Les utilisations des différents types d'eau doivent être clairement identifiées,
  - b) si l'entreprise utilise pour certaines activités de l'eau de récupération/de l'eau recyclée (exemple : nettoyage des moyens de transport pour animaux vivants, nettoyage des zones ou locaux d'attente pour les animaux vivants), cette utilisation doit se faire dans le cadre légal prévu et, donc, avoir l'aval des autorités.

#### 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 , 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,
- e) les déchets doivent être identifiés et, en outre, les matériels à risques spécifiés doivent être dénaturés avec un colorant autorisé afin d'empêcher toute utilisation inappropriée,
- f) toutes les viandes qui retournent à l'abattoir en provenance d'un établissement non agréé, doivent être considérées comme des déchets (catégorie 3). Attention, le renvoi de viandes d'un établissement non agréé vers un établissement agréé est interdit. L'abattoir doit informer l'envoyeur de son erreur afin que celle-ci ne se reproduise plus.

## 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 22-12-2005, annexe I, chap. I, 4 (H1)  
Rég. 852/2004, annexe II, chap. I, 2, chap. IX  
AR14-11-2004, art. 3, § 1
- **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'abattoir de leur responsabilité en la matière. En effet, s'il est fait appel à une firme extérieure, 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 marchandises,
  - 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 biocides 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 marchandises.

## 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 sont-elles satisfaisantes ?

- **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.

(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  
Rég. 1/2005, art. 6, art. 7  
AR 16-1-2006, art. 3, annexe III  
AR 22-12-2005 (H2), annexe V
- **Interprétation** :
  - a) tous les moyens de transport pour denrées alimentaires (matières premières), produits semi-finis et produits finis sont appropriés,
  - b) pour le transport d'animaux vivants (= matières premières dans le cadre de ce fil conducteur), les moyens de transport doivent être construits de manière telle que les fèces, litières et fourrages ne puissent s'en échapper ou s'en écouler. En outre, pour le transport d'animaux vivants, les moyens de transport doivent être agréés et le transporteur doit disposer d'une autorisation,
  - c) les parois intérieures, supports et récipients doivent être intacts et adaptés,
  - d) les transports doivent se dérouler de telle sorte que les contaminations croisées soient évitées. 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,....

- e) En outre, si d'autres denrées alimentaires ou d'autres produits sont transportées en même temps, il faut veiller à ce qu'il n'y ait pas de risque de contamination,
- f) si les véhicules sont destinés à transporter des produits réfrigérés, ils doivent être équipés de thermomètres permettant le contrôle des températures,
- g) 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 (système de ventilation correct, système de réfrigération fonctionnel et 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) tous les moyens de transport pour denrées alimentaires (matières premières), produits semi-finis et produits finis doivent être nettoyés au moins à la fin des activités.
  - 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) pendant le nettoyage et la désinfection, aucun chargement ne peut se trouver dans le moyen de transport,
  - d) 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.

(S.II.18.2.) Les transports sont-ils réalisés sous couvert des documents requis ?

- **Critère dans le guide** : partie I, 6 ; annexe 38 ; annexe 39
- **Législation** : Rég. 999/2001  
Rég. 1774/2002  
Rég. 1688/2005, art. 6
- **Interprétation** : les transports qui le requièrent, doivent être réalisés sous couvert des documents requis (transport de matériels à risques spécifiés, transports vers la Finlande et la suède de certaines viandes,...).

(S.II.18.3.) La température des produits transportés est-elle adéquate et contrôlée ?

- **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 des produits et la chaîne du froid doivent être respectées et contrôlées au cours du transport (abats, 3°C ; viande fraîche, 7°C ; viande surgelée, -18°C).

(S.II.18.4.) 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, § 1sexies, 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) l'exploitant de l'abattoir doit afficher de façon bien visible une copie de l'autorisation dans le local pour l'expédition des viandes,
  - c) 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 (le port de la coiffe ne concerne pas le personnel qui manipule les animaux vivants),
  - 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 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. Les certificats médicaux d'aptitude délivrés suite à ces contrôles médicaux doivent être disponibles. Le personnel intérimaire (étudiants et stagiaires inclus) ainsi que les 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 produits 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 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'abattoir 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, l'abattage et le stockage, mais aussi, le cas échéant, le transport.  
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 O157 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 ; partie III, 6
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interprétation** : il faut, par exemple, prendre en compte le pH, l'Aw, les fournisseurs, les modes de stockage, de transport ou de distribution, les températures de conservation, le conditionnement et l'emballage,... 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 ; partie III, 6
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interprétation** : la destination du produit (transformation, découpe, livraison directe au consommateur) doit être déterminée. Si le produit est destiné à être livré directement au consommateur, les conditions d'utilisation (température de conservation, durée de conservation,...) doivent être fournies.  
NB : dans la plupart des cas, la livraison directe au consommateur ne sera pas applicable.

## 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 ; partie III, 6
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interprétation** : un diagramme des opérations doit être réalisé et comporter toutes les étapes du processus. 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 (peaux, graisse,...). 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 ; partie III, 6
- **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 ; partie III, 6
- **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 ; partie III, 6
- **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 19 ; annexe 20 ; annexe 21
- **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 selon la méthode décrite dans le guide. Toutefois, au moins la température finale de refroidissement doit être considérée comme un CCP.  
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 19 ; annexe 20 ; annexe 21
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2, 3°

Rég. 852/2004, art. 5, 2  
AM 24-10-2005

- **Interprétation** : des 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 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 basé(e)s 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** : partie III, 6 ; annexe 19 ; annexe 20 ; annexe 21
- **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 uniquement enregistrer les 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** : partie 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 pas 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** : partie III, 6 ; annexe 19 ; annexe 20 ; annexe 21
- **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** : partie III, 6 ; annexe 19 ; annexe 20 ; annexe 21
- **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** : partie III, 6 ; annexe 19 ; annexe 20 ; annexe 21
- **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** : partie 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, 7 ; annexes 32, 33, 35
  - **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, par les instances scientifiques ou par les instances internationales 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.	L'entreprise utilise du matériel de conditionnement qui n'est pas à usage alimentaire
S.I.9.2.	Les animaux qui souffrent lorsqu'ils arrivent à l'abattoir, ne sont pas abattus immédiatement
S.I.9.2.	Les animaux sont manipulés avec des appareils qui ne satisfont pas aux exigences réglementaires
G.I.17.3.	Les informations présentes sur les documents commerciaux qui accompagnent les produits destinés à d'autres opérateurs, sont systématiquement insuffisantes
G.I.20.	Le bon fonctionnement des thermomètres n'est pas contrôlé annuellement
G.I.21.2.	Toutes les carcasses de porcs et de chevaux ne subissent pas une recherche de trichines
G.I.22.	Le personnel responsable ne sait pas rapidement mettre en œuvre la procédure de notification
G.I.24.1.	L'opérateur utilise la marque d'identification d'une autre entreprise (par exemple via les étiquettes)
S.I.24.	Les marques de salubrité ne sont pas lisibles

Non-conformité mineure	
Réf.	
S.I.24.	Les marques de salubrité n'ont pas les dimensions requises

#### 2. Élément clé 2 : Bonnes pratiques de fabrication

Non-conformité majeure	
Réf.	
G.II.4. G.II.10.	Les flux entre les zones propres et sales ne sont pas adaptés
G.II.5.	Une porte présente une ouverture par laquelle des nuisibles peuvent pénétrer dans les locaux

G.II.5.	Présence de systèmes d'éclairage non protégés contre le bris dans des locaux où se trouvent des produits non conditionnés
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
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.	Le bac d'échaudage n'est pas nettoyé et désinfecté tous les jours
G.II.5. G.II.9.1.	La température de l'eau dans les stérilisateurs s'élève à 70°C ou moins
G.II.9.1.	La carcasse est contaminée par du fumier à cause de projection d'eau
G.II.9.1.	Le rectum et l'oesophage ne sont pas ligaturés et il n'a pas été mis en œuvre une autre technique aboutissant au même résultat quant à la prévention des contamination
G.II.9.1.	Les couteaux se trouvent sur le sol dans le local d'abattage
G.II.9.1. G.II.12.1. G.II.12.2.	Le matériel d'abattage (scie,...) n'est pas nettoyé et désinfecté
S.II.9.2. S.II.12.1.	L'entreprise ne réalise aucun contrôle permettant de s'assurer de la qualité des opérations de nettoyage et de désinfection
G.II.9.2.	Les viandes ne sont pas conservées aux températures légalement prescrites
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.12.1.	Le nettoyage est insuffisant
G.II.12.1. G.II.12.2.	Le plan de nettoyage et de désinfection n'est pas documenté ou est insuffisamment documenté et le nettoyage et la désinfection ne sont pas satisfaisants
G.II.12.1. G.II.12.2.	Le plan de nettoyage et de désinfection est satisfaisant mais n'est pas appliqué
G.II.12.2.	Un désinfectant non-autorisé est utilisé
G.II.13.	L'opérateur utilise de l'eau non potable pour des usages non autorisés
G.II.13.	La fréquence des analyses de l'eau potable n'est pas suffisante
G.II.14.2.	Les déchets de produit d'origine animale ne sont pas éliminés conformément au règlement. 1774/2002
G.II.14.2. G.II.15.	La porte du local de stockage des peaux est constamment ouverte
G.II.15.	Il n'y a pas de plan lutte contre les nuisibles
G.II.15.	Il y a des signes de la présence de rongeurs ou d'oiseaux dans les locaux
G.II.19.	Les instructions d'hygiène ne sont pas connues du personnel et l'hygiène du personnel n'est pas satisfaisante
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.19.	Les certificats d'aptitude médicale ne sont pas disponibles
G.II.20.	Il n'y a aucune formation du personnel

<b>Non-conformité mineure</b>	
Réf.	
G.II.4.	Le frigo de consigne ne peut être verrouillé
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
S.II.9.1.	Absence d'action du gestionnaire de l'abattoir pour favoriser l'arrivée d'animaux à jeun à l'abattoir
G.II.12.1.	Il n'y a pas de plan de nettoyage et de désinfection
G.II.12.2.	
G.II.12.1.	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.12.2.	
G.II.12.1.	Le plan de nettoyage et de désinfection ne correspond pas à la situation réelle
G.II.12.2.	
S.II.13.2.	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.	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
S.II.18.3.	Il n'y a pas de copie de l'autorisation de transport à chaud des viandes dans le local d'expédition

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

<b>Non-conformité majeure</b>	
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.6.1.	Il n'y a pas de liste des dangers
G.III.8.1.	Pour les entreprises sans assouplissements : on n'a pas déterminé

	de seuils critiques (limites critiques)
G.III.8.1.	Pour les entreprises sans assouplissements : le seuil critique pour un CCP n'est pas validée
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.	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.10.	On ne prend pas de mesures correctives en cas de non-conformités
G.III.12.1.	Il n'y a pas de documentation (ex. enregistrements) conservée
G.III.13.	Un plan d'analyse manque

<b>Non-conformité mineure</b>	
Réf.	
G.III.2.	Les fournisseurs ne sont pas mentionnés sur la fiche produit
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,...)