
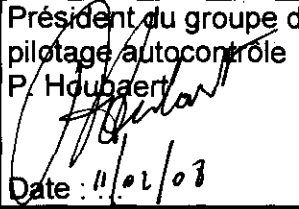






Agence fédérale pour la sécurité  
de la chaîne alimentaire

**FIL CONDUCTEUR POUR LA VALIDATION DES SYSTEMES  
D'AUTOCONTROLE DES ETABLISSEMENTS DE PRODUCTION DE  
VIANDE HACHEE, DE PREPARATIONS DE VIANDE ET DE VIANDES  
SEPARÉES MECANIQUEMENT**

En vigueur à partir du : 14 -02- 2008

Rédigé par : DG Politique de contrôle Avec la collaboration de la DG contrôle	Validé par :	Contrôlé par : Secrétariat
Vincent Helbo Vicky Lefevre Jean-Paul Rulkin Filip Vandenhede   Date : 05/02/2008	Président du groupe de pilotage autocontrôle P. Hdubaert   Date : 11.02/08  Le Directeur général, Herman Diricks   Date : 13.02.08	Christelle Peeters Date : 14 -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 11** 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 établissements de production de viande hachée, de préparations de viande et de viandes séparées mécaniquement***).

## 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° 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° 1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation

humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, et modifiant la directive 2001/18/CE

- 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° 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE
- Règlement (CE) n° 37/2005 de la Commission du 12 janvier 2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine
- Règlement (CE) n° 1688/2005 de la Commission du 14 octobre 2005 portant application du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les garanties spéciales en matière de salmonelles pour les expéditions vers la Finlande et la Suède de certaines viandes et de certains œufs
- Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004
- Règlement (CE) n° 2076/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 portant dispositions d'application transitoires des règlements (CE) n° 853/2004, (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004
- Arrêté royal du 17 mars 1971 soumettant à examen médical toutes les personnes directement en contact, dans l'activité qu'elles exercent, avec des denrées ou substances alimentaires et pouvant souiller ou contaminer celles-ci
- Arrêté royal du 3 janvier 1975 relatif aux denrées et substances alimentaires considérées comme déclarées nuisibles

- Arrêté royal du 9 février 1990 relatif à l'indication du lot auquel appartient une denrée alimentaire
- Arrêté royal du 5 décembre 1990 relatif aux produits surgelés
- Arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif au transport des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viandes
- Arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées
- Arrêté royal du 14 janvier 2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires
- Arrêté royal du 12 mars 2002 relatif au traitement par ionisation des denrées et ingrédients alimentaires et portant modification de l'arrêté royal du 20 juillet 2001 portant règlement général de la protection de la population, des travailleurs et de l'environnement contre le danger des rayonnements ionisants
- Arrêté royal du 22 mai 2003 concernant la mise sur le marché et l'utilisation des produits biocides
- Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire
- Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (H1)
- Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale (H2)
- Arrêté royal du 22 décembre 2005 fixant des mesures complémentaires pour l'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine (H3)
- Arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
- Arrêté royal du 24 mai 2006 concernant une dérogation transitoire à la valeur du critère microbiologique pour Salmonella dans certaines denrées alimentaires
- Arrêté ministériel du 28 janvier 1993 relatif au contrôle de la température des produits surgelés
- Arrêté ministériel du 22 janvier 2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire

- Arrêté ministériel du 24 octobre 2005 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires

### III. TERMES, DÉFINITIONS ET DESTINATAIRES

#### 1. Termes et définitions

- **Guide** : guide générique d'autocontrôle pour abattoirs, ateliers de découpe et établissements de production de viande hachée, de préparations de viande et de viandes séparées mécaniquement d'ongulés domestiques
- **Assouplissements** : l'assouplissement pour les très petites entreprises (TPE) en vertu de l'AM du 24-10-2005. On entend par très petites entreprises, les entreprises qui livrent à d'autres entreprises et travaillant avec un maximum de 2 ETP (personnel + propriétaire(s)) indépendant(s).
- **Viande hachée** : la viande désossée qui a été soumise à une opération de hachage en fragment et contenant moins de 1 % de sel
- **Viande préhachée** : la viande qui a subi un premier hachage et qui doit encore subir un hachage ultérieur
- **Lot** : l'ensemble des viandes avec ou sans os, par exemple des carcasses ou des quartiers ou des morceaux de viandes sans os, découpées, hachées ou conditionnées conjointement et dans des circonstances pratiquement identiques

#### 2. Abréviations

- **AFSCA**: Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
- **AM** : Arrêté ministériel
- **AR** : Arrêté royal
- **art.** : article
- **BPH** : Bonnes pratiques d'hygiène
- **CCP** : point de contrôle critique
- **chap.** : chapitre
- **FEFO** : first expired first out
- **FIFO** : first in first out
- **GMP** : Good Manufacturing Practices
- **NC** : non-conformité
- **NC A** : non-conformité A
- **NC B** : non-conformité B
- **PDA** : point d'attention
- **Rég.** : règlement
- **sect.** : section

- **VSM** : viandes séparées mécaniquement

### **3. Destinataires**

Les auditeurs de l'agence ainsi que les auditeurs des organismes de certification chargés de la réalisation d'un audit en ce qui concerne les établissements de production de viande hachée, de préparations de viande et de viandes séparées mécaniquement d'ongulés domestiques.

### **4. Déroulement de l'audit**

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

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

**IV. HISTORIQUE**

Identification du document	Modifications	Justificatif	En vigueur à partir du
PB 03 – LD 11 – 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** : l'exploitant doit 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 ?

- **Critère dans le guide** :
- **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 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. Sauf dans les entreprises bénéficiant des « assouplissements », des suppléants doivent être désignés pour tous les postes clés en matière de sécurité alimentaire.  
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 d'amélioration de la politique de sécurité alimentaire mise en place. La réalité de cet engagement ne pourra être correctement évaluée par l'auditeur qu'au terme de l'audit sur base de l'ensemble des constatations réalisées.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 8. Exigences générales concernant la documentation

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

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

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

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

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

## 9. Spécifications

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

- **Critère dans le guide** : partie I, 5 ; annexe 34
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1  
AR 22-12-2005 (H2), art. 24
- **Interprétation** :
  - a) pour toutes les matières premières qui ont un impact sur la sécurité et la légalité des produits, l'exploitant doit établir et/ou recevoir de ses fournisseurs des spécifications étayées par des documents qui doivent être conservés (voir G.I.8.),
  - b) les établissements ne peuvent introduire, détenir, transformer, traiter, emballer des viandes fraîches non expertisées, impropres à la consommation humaine, non autorisées à l'importation, sans marque d'identification, non-inscrites au registre d'entrée.

(S.I.9.1.) Le respect des exigences spécifiques portant sur les matières premières utilisées pour la production de viande hachée fait-il l'objet d'un contrôle ?

- **Critère dans le guide** : annexe 34
- **Législation** : Rég. 853/2004, annexe III, sect. V, chap. II, 1, 1  
Rég. 2076/2005, art. 10
- **Interprétation** : les exploitants du secteur alimentaire qui produisent des viandes hachées doivent veiller à ce que les matières premières utilisées répondent aux exigences suivantes :
  - a) elles doivent satisfaire aux exigences applicables aux viandes fraîches (il s'agit des exigences en matière de température, d'origine, de marque d'identification ou de salubrité,...),
  - b) elles doivent avoir été préparées à partir de muscles squelettiques, y compris les tissus graisseux attenants et ne peuvent être obtenues à partir de :
    - I. chutes de découpe ou de parage (autres que des chutes de muscles entiers),
    - II. de VSM,
    - III. de viandes contenant des fragments d'os ou de peau,
    - IV. de viandes de la tête, à l'exclusion des masséters, partie non musculaire de la *linea alba*, région du carpe et du tarse, chutes de viande raclée sur les os et les muscles du diaphragme (sauf après enlèvement des séreuses).

(S.I.9.2.) Le respect des exigences spécifiques portant sur les matières premières utilisées pour la production de préparations de viandes qui ne doivent pas subir un traitement thermique avant d'être consommées, fait-il l'objet d'un contrôle ?

- **Critère dans le guide** : annexe 34
- **Législation** : Rég. 853/2004, annexe III, sect. V, chap. II, 1
- **Interprétation** : les exploitants du secteur alimentaire qui produisent des préparations de viandes, doivent veiller à ce que les matières premières utilisées soient des viandes qui satisfont aux exigences requises pour être utilisées dans la production de viandes hachées (voir S.I.9.1.).

(S.I.9.3.) Le respect des exigences spécifiques portant sur les matières premières utilisées pour la production de préparations de viandes qui doivent subir un traitement thermique avant d'être consommées, fait-il l'objet d'un contrôle ?

- **Critère dans le guide** : annexe 34
- **Législation** : Rég. 853/2004, annexe III, sect. V, chap. II, 2

- **Interprétation** : les exploitants du secteur alimentaire qui produisent des préparations de viandes dont il est évident qu'elles ne sont pas destinées à être consommées avant d'avoir subi un traitement thermique, doivent veiller à ce que les matières premières soient :
  - a) des matières premières qui répondent aux exigences reprises en S.I.9.2.,
  - ou
  - b) de viandes, satisfaisant aux exigences applicables aux viandes fraîches, résultant du hachage ou de la réduction en fragments de muscles squelettiques, y compris les tissus graisseux attenants, obtenus à partir de chutes de découpe ou de parage,
  - ou
  - c) les viandes séparées mécaniquement qui :
    - I. sont produites à l'aide de techniques qui n'altèrent pas la structure des os utilisés dans la production des VSM et dont la teneur en calcium n'est pas beaucoup plus élevée que celle de la viande hachée (soit inférieure ou égale à 0,1%),
    - II. les viandes séparées mécaniquement qui respectent les critères microbiologiques régissant la viande hachée (voir G.I.21.2.).

(S.I.9.4.) Le respect des exigences spécifiques portant sur les matières premières utilisées pour la production de VSM fait-il l'objet d'un contrôle ?

- **Critère dans le guide** : annexe 34
- **Législation** : Rég. 853/2004, annexe III, sect. V, chap. II, 3
- **Interprétation** : les exploitants du secteur alimentaire qui produisent des VSM doivent veiller à ce que les matières premières utilisées répondent aux exigences suivantes :
  - a) elles doivent satisfaire aux exigences applicables aux viandes fraîches,
  - b) l'utilisation des parties suivantes n'est pas autorisée pour la production de VSM : os de la tête, pieds, queue, fémur, tibia, péroné, humérus, radius et cubitus.

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

- **Critère dans le guide** : partie I, 6 ; partie II, 6 ; partie II, 9 ; partie II, 10
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1  
 Rég. 853/2004, annexe II, sect. I, chap. V, annexe III, sect. I, chap. VII  
 Rég. 2073/2005, art. 3, art. 5, art. 7, annexe I  
 Rég. 2074/2005, art. 4, annexe VI  
 Rég. 1935/2004
- **Interprétation** : l'entreprise doit avoir fixé de manière claire les critères auxquels doivent répondre ses produits en matière de sécurité sanitaire

et se baser sur ces critères pour autoriser la distribution des produits. Ces critères portent, entre autres, sur les températures de conservation requise (+2°C pour les viandes hachées et les viandes séparées mécaniquement, +4°C pour les préparations de viandes, -18°C pour les produits surgelées), les durées maximales de conservation, le conditionnement et l'emballage, l'étiquetage, l'utilisation des marques d'identification.

En outre, les exigences légales en matière de critères microbiologiques de sécurité (voir G.I.21.2.) doivent être considérées comme des spécifications pour les produits finis. Il en va de même en ce qui concerne les exigences en matière de teneur en calcium des VSM.

(S.I.9.5.) Le respect des exigences spécifiques portant sur la composition des viandes hachées fait-il l'objet d'un contrôle ?

- **Critère dans le guide** : annexe 34
- **Législation** : Rég. 2076/2005, art. 10
- **Interprétation** : les exploitants du secteur alimentaire qui produisent des viandes hachées doivent veiller à ce que le produit final respecte les critères de composition ci-dessous sur base d'une moyenne journalière :

	Teneur en matière grasse	Rapport tissu conjonctif sur protéines de viande
viandes hachées maigres	≤ 7 %	≤ 12
pur bœuf haché	≤ 20 %	≤ 15
viandes hachées contenant de la viande de porc	≤ 30 %	≤ 18
viandes hachées d'autres espèces	≤ 25 %	≤ 15

Ces exigences sont applicables jusqu'au 31 décembre 2009.

## 10. Procédures

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

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

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

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

## 11. Audit interne et contrôle interne

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

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

## 12. Action corrective

(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 des mesures adéquates doivent être prises sans tarder afin de garantir au mieux la sécurité des consommateurs et d'éviter le renouvellement des manquements. L'efficacité des actions et mesures mises en oeuvre doit faire l'objet d'une évaluation. Toutes les actions et mesures correctives et leur évaluation doivent faire l'objet d'enregistrements.

## 13. Contrôle des non-conformités

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

- **Critère dans le guide** : partie II, 11 ; annexe 40
- **Législation** : AR 14-11-2003 Art. 8, § 3
- **Interprétation** : la gestion des produits non conformes doit reposer sur une procédure et faire l'objet d'enregistrement.

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.

#### 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 débloquenté tant que toutes les exigences particulières ne sont pas respectées ?

- **Critère dans le guide** : B 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 respectés. L'entreprise doit, par exemple, s'assurer que les prescriptions légales en matière de température, d'étiquetage, d'emballage, de durabilité, de critères microbiologiques,... sont respectées avant de débloquenter les produits.

#### 15. Achats

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

- **Critère dans le guide** : partie I, 5 ; partie II, 6
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1  
Rég. 852/2004, annexe II, chap. I, 1, chap. IX
- **Interprétation** : l'exploitant doit mettre en œuvre des procédures afin de garantir que les produits entrants respectent les exigences légales et les spécifications attendues. L'étendue des contrôles dépend de l'influence du produit sur la sécurité alimentaire et de la confiance qui peut être accordée au fournisseur sur base, entre autres, des contrôles précédents. L'entreprise doit, par exemple, s'assurer que les prescriptions légales en matière de température, d'étiquetage, d'emballage, de durabilité, de critères microbiologiques,... sont respectées avant d'accepter des produits. Elle ne peut accepter des produits non conformes.

#### 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** : l'entreprise doit disposer de toutes les informations pertinentes concernant ses fournisseurs.  
Les fournisseurs qui apparaissent sur le registre d'entrée doivent figurer sur la liste des fournisseurs.

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

- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1, § 2
- **Interprétation** :
  - a) l'entreprise doit réaliser régulièrement une évaluation de ses fournisseurs (fournisseurs d'emballages et de conditionnements, de condiments, d'additifs,... inclus),
  - b) le résultat de ces évaluations doit faire l'objet d'échanges entre les gestionnaires de l'exploitation et les fournisseurs,
  - c) une surveillance renforcée doit être exercée sur les fournisseurs dont l'évaluation n'est pas satisfaisante.

## 17. Traçabilité

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

- **Critère dans le guide** : partie I, 3 ; partie I, 5 ; partie I, 10 ; partie I, 14 ; partie I, 15 ; partie II, 8
- **Législation** : AR 14-11-03, art. 6, § 1  
AR 22-12-2005 (H2), art. 24, § 1, 6  
AM 24-10-2005
- **Interprétation** :
  - a) les entreprises doivent disposer de systèmes ou de procédures d'enregistrement des produits entrants (emballages, conditionnements, condiments, additifs,... inclus). Les informations qui doivent être enregistrées sont, entre autres, les suivantes :
    - I. nature des produits,
    - II. identification des produits (numéro de lot ou numéro d'identification ou DLC,...),
    - III. quantité,
    - IV. date de réception,
    - V. identification du fournisseur,
  - b) tout produit entrant doit être inscrit dans le registre d'entrée,
  - c) 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 de durabilité minimale ou la date limite de consommation des produits 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 de durabilité minimale ou la date limite de consommation des produits.](#)

(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, 14 ; partie I, 15 ; partie II, 8
- **Législation** : AR 14-11-03, art. 6, § 2  
AM 24-10-2005
- **Interprétation** :
  - a) l'entreprise doit tenir un système d'enregistrement des produits sortants qui reprend, entre autres, les points suivants :
    - I. nature des produits,
    - II. identification des produits (numéro de lot ou numéro d'identification ou DLC,...),
    - III. quantité,
    - IV. date de livraison,
    - V. identification de l'unité d'exploitation qui prend livraison,
  - b) la traçabilité des sous-produits animaux doit être assurée. Les exigences documentaires concernant les sous-produits animaux doivent être respectées,
  - c) 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,
  - d) l'ensemble des documents importants pour la traçabilité 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 de sécurité.  
[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.](#)

(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, 14 ; partie I, 15 ; partie II, 8
- **Législation** : Art. 14-11-2004, art. 6, § 3  
AM 24-10-2005
- **Interprétation** : l'entreprise doit être à même d'établir un lien contrôlable et garanti entre les produits entrants et les produits sortants de l'établissement. Le niveau de traçabilité interne est décidé par l'exploitant et a une influence sur les rappels.  
En cas de « recyclage », la traçabilité doit être conservée.  
L'ensemble des documents importants pour la traçabilité doit être conservé au moins deux ans après la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation des produits.

L'entreprise doit tenir un registre d'enlèvement des sous-produits animaux (le classement chronologique des bons d'enlèvement convient également),

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.

(S.I.17.) L'exploitant respecte-t-il les exigences particulières en matière de traçabilité de la viande hachée d'origine bovine ?

- **Critère dans le guide** : partie I, 5 ; partie I, 6 ; partie I, 14 ; partie II, 8 ; partie II, 10 ; annexe 30
- **Législation** : Rég. 1760/2000  
Rég. 1825/2000  
AM 24-10-2005
- **Interprétation** :
  - a) dans les établissements élaborant de la viande hachée, l'opérateur est tenu de veiller à ce que les viandes présentes dans son établissement soient à tous moments identifiées. Il est donc de sa responsabilité de s'assurer que toutes les viandes qui entrent dans son établissement soient identifiées correctement. Ainsi, les étiquettes identifiant la viande qui entre doivent rester intactes jusqu'à ce que cette viande soit hachée. Elles ne doivent être enlevées qu'au moment précédant directement le hachage,
  - b) l'opérateur doit veiller, durant les opérations de hachage, à mettre en place un système qui assure la sauvegarde des informations quant à l'identification de la viande hachée,
  - c) l'opérateur doit pouvoir, à tous moments, par le système d'enregistrement mis en place, accéder soit aux numéros officiels de tous les bovins dont la viande entre dans la composition du lot de viande hachée soit aux numéros des lots de viandes qui entrent dans la composition du lot de viande hachée,
  - d) l'entreprise qui fabrique des viandes hachées qui contiennent de la viande bovine doivent disposer d'un système d'enregistrement qui reprend pour les produits qui entrent :
    - I. soit le numéro officiel du bovin, soit le code de référence attribué par l'établissement de provenance (suivant ce qui figure sur l'étiquette dont la viande ou son emballage est pourvu à son arrivée dans l'établissement),
    - II. le poids,
    - III. la date d'entrée dans l'établissement,
    - IV. la provenance exacte de la pièce ou du lot (c'est à dire les coordonnées du dernier établissement où les produits ont séjourné),
  - e) le système d'enregistrement reprendra également pour les produits qui sortent :
    - I. le code de référence attribué au lot de produit qui quitte l'établissement (celui qui sera mentionné sur l'étiquette se trouvant sur l'emballage de la viande hachée au moment de sa sortie de l'établissement),

- II. la date de sortie,
  - III. le poids du lot,
  - IV. sa destination précise (c'est à dire les coordonnées du lieu de livraison des produits ),
- f) une relation entre les viandes qui entrent et les viandes hachées qui sortent doit être assurée et tous les morceaux de viande qui entrent dans la constitution d'un lot de viande hachée doivent provenir d'animaux abattus dans le même pays,
  - g) le système doit être conçu de manière telle que la recherche d'informations s'y trouvant doit être rapide et aisée. Il pourra être informatisé,
  - h) 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,
  - i) l'ensemble des documents importants pour la traçabilité 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 de sécurité.

*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.*

## 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 14-11-03, art. 3
- **Interprétation** :
  - a) les plaintes ainsi que les réponses qui leur ont été apportées doivent être enregistrées,
  - b) elles 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,
  - c) la procédure de gestion des plaintes doit couvrir tant les produits finis que les matières premières et doit attacher une importance particulière aux plaintes ayant une implication sur la sécurité alimentaire. Elle doit donc prendre en compte les plaintes des clients, mais aussi les plaintes de l'entreprise à l'encontre de ses fournisseurs,
  - d) les retours dus à une insatisfaction du client doivent être considérés comme des plaintes si la sécurité de la chaîne alimentaire est en cause.

## 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 14-11-03, art. 3, art. 8, § 1
- **Interprétation** :
  - a) l'entreprise doit disposer d'une procédure visant les rappels, retraits et retours de produits. Celle-ci doit permettre de contacter rapidement les clients et les autorités et de leur transmettre les informations nécessaires au retrait, au rappel, 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** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1  
Rég. 2073/2005, art. 7
- **Interprétation** : la procédure organisant les rappels et retours de produits doit également prendre en compte le devenir des produits rappelés et retournés.  
Les produits qui reviennent du commerce de détail ne peuvent être retravaillés ou commercialisés à nouveau.

## 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
- **Législation** : AR 14-11-2003 art. 3, § 1
- **Interprétation** : les appareils de mesure utilisés pour le monitoring des CCP ou ayant de l'importance pour garantir la sécurité alimentaire et la légalité des produits doivent être vérifiés/ajustés. La fréquence des vérifications et des ajustages doit être en relation avec l'importance de la mesure pour la sécurité alimentaire, mais au minimum, les appareils doivent être vérifiés ou ajustés une fois par an. Les appareils concernés sont, par exemple, les thermomètres, les manomètres lors de conditionnement sous atmosphère modifiée,...

## 21. Analyse des produits

(G.I.21.1.) 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. 852/2004, art. 4  
Rég. 2073/2005, art. 3, art. 4, art. 5, art. 7, art. 9, annexe I  
AR 24-5-2006, art. 3
  
- **Interprétation** : l'entreprise doit pouvoir démontrer qu'elle respecte les normes légales en matière de critères microbiologiques :
  - a) les exploitants 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 :
    - I. 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,
    - II. les critères de sécurité des denrées alimentaires applicables pendant toute la durée de conservation des produits soient respectés dans des conditions de distribution, d'entreposage et d'utilisation raisonnablement prévisibles,
  - b) les exploitants qui fabriquent des denrées alimentaires prêtes à être consommées, susceptibles de présenter un risque pour la santé publique lié à *Listeria monocytogenes*, prélèvent des échantillons sur les lieux de transformation et sur le matériel utilisé en vue de détecter la présence de *Listeria monocytogenes* dans le cadre de leur plan d'échantillonnage,
  - c) l'entreprise doit pouvoir démontrer qu'elle respecte les normes légales ou les normes qu'elle a, elle-même, fixées, par exemple, en matière de durabilité des produits ou contamination bactérienne,
  - d) le cas échéant, les exploitants responsables de la fabrication du produit conduisent des études conformément aux exigences légales afin d'examiner si les critères sont respectés pendant toute la durée de conservation. Cette disposition s'applique notamment aux denrées alimentaires prêtes à être consommées permettant le développement de *Listeria monocytogenes* et susceptibles de présenter un risque pour la santé publique lié à *Listeria*,
  - e) les exploitants 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,
  - f) les exploitants 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. L'adaptation de la

fréquence d'échantillonnage prévue par la législation doit être préalablement autorisée par l'AFSCA,

- g) le nombre d'unités à prélever (n) suivant les plans d'échantillonnage définis légalement peut être réduit si l'exploitant est en mesure de démontrer, par une documentation historique, qu'il dispose de procédures efficaces fondées sur les principes HACCP. L'accord préalable de l'AFSCA est nécessaire,
- h) si les essais visent à évaluer précisément l'acceptabilité d'un lot de denrées alimentaires ou d'un procédé déterminé, il faut respecter au minimum les plans d'échantillonnage légalement définis,
- i) les exploitants 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,
- j) des essais fondés sur d'autres micro-organismes et limites microbiologiques connexes ainsi que des essais fondés sur des analytes non microbiologiques ne sont autorisés que pour les critères d'hygiène des procédés,
- k) 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,
- l) 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,
- m) les exploitants analysent l'évolution des résultats des essais. Lorsqu'une évolution approchant des résultats insatisfaisants est observée, ils prennent sans retard injustifié des mesures appropriées pour corriger la situation en vue de prévenir l'apparition de risques microbiologiques.

*Critère microbiologique d'hygiène des procédés pour le processus de production*

Les critères s'appliquent en fin de procédé de fabrication.

**Règles d'échantillonnage :**

- les exploitants 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 viande hachée destinés aux analyses portant sur les *E. coli* 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 échantillonnages de préparation de viandes destinés aux analyses portant sur les *E. coli*, cette fréquence peut être réduite à une fois tous les quinze jours si des résultats satisfaisants sont obtenus six semaines d'affilée,
- cependant, les entreprises qui produisent en petites quantités de la viande hachée et des préparations de viande peuvent être dispensées de l'obligation d'observer ces fréquences lorsque cette dispense est justifiée par une analyse des risques et autorisée de ce fait par les autorités compétentes.

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

- ISO 16649-1 ou 16649-2 pour *E. coli*,
- ISO 4833 pour le nombre de colonies aérobies,

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

- les limites indiquées s'appliquent à chaque unité d'échantillon analysée,
- les résultats des analyses révèlent la qualité microbiologique du procédé contrôlé,
- *E. coli* et colonies aérobies dans les viandes hachées et *E. coli* dans les préparations de viande :
  - I. qualité satisfaisante lorsque les valeurs observées sont  $\leq m$ ,
  - II. qualité acceptable lorsqu'un maximum de  $c/n$  valeurs se situent entre  $m$  et  $M$  et que le reste des valeurs observées est  $\leq m$ ,
  - III. qualité insatisfaisante lorsqu'une ou plusieurs valeurs observées sont  $> M$  ou lorsque plus de  $c/n$  valeurs se situent entre  $m$  et  $M$ ,

#### **Résultats insatisfaisants :**

- lorsque les essais donnent des résultats insatisfaisants, les exploitants veillent à améliorer l'hygiène de production et améliorent la sélection et/ou l'origine des matières premières et prennent les mesures (actions) correctives définies dans leurs procédures HACCP et les autres mesures nécessaires pour protéger la santé des consommateurs,
- ils prennent en outre 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.

Critère microbiologique d'hygiène des procédés pour la viande hachée

	<u>Plan d'échantillonnage</u> <sup>(1)</sup>		Limites	
	n	c	m	M
<u>Nombre de colonies aérobie</u> s <sup>(2)</sup>	5	2	5 10 <sup>5</sup> ufc/g	5 10 <sup>6</sup> ufc/g
<u>E. coli</u> <sup>(3)</sup>	5	2	50 ufc/g	500 ufc/g

Critère microbiologique d'hygiène des procédés pour les viandes séparées mécaniquement<sup>(4)</sup>

	<u>Plan d'échantillonnage</u> <sup>(1)</sup>		Limites	
	n	c	m	M
<u>Nombre de colonies aérobie</u> s	5	2	5 10 <sup>5</sup> ufc/g	5 10 <sup>6</sup> ufc/g
<u>E. coli</u> <sup>(3)</sup>	5	2	50 ufc/g	500 ufc/g

Critère microbiologique d'hygiène des procédés pour les préparations de viande

	<u>Plan d'échantillonnage</u> <sup>(1)</sup>		Limites	
	n	c	m	M
<u>E. coli</u> <sup>(3)</sup>	5	2	500 ufc/ g of cm <sup>2</sup>	5000 ufc/ g of cm <sup>2</sup>

<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> Ce critère ne s'applique pas aux viandes hachées produites au détail lorsque la durée de conservation est inférieure à 24 heures.

<sup>(3)</sup> *E. coli* est utilisé ici comme indicateur de contamination fécale.

<sup>(4)</sup> ce critère s'applique aux viandes séparées mécaniquement produites par les techniques visées au chapitre III, paragraphe 3, de la section V de l'annexe III du règlement 853/2004.

Critère microbiologique de sécurité des denrées alimentaires

Les critères s'appliquent en fin de procédé de fabrication.

**Règles d'échantillonnage :**

- les exploitants 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 prélèvements d'échantillons de viande hachée et préparation de viandes 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. Elle peut aussi être réduite s'il existe un programme national ou régional de contrôle des salmonelles et si ce programme comprend des tests qui remplacent l'échantillonnage susmentionné. Cette possibilité n'est pas applicable pour les produits auxquels la dérogation concernant les critères microbiologiques est appliquée (voir S.I.21.),
- cependant, les entreprises qui produisent en petites quantités de la viande hachée et des préparations de viande peuvent être dispensées de l'obligation d'observer ces fréquences lorsque cette dispense est justifiée par une analyse des risques et autorisée de ce fait par les autorités compétentes.

**Interprétation des résultats des analyses :**

- les limites indiquées s'appliquent à chaque unité d'échantillon analysée (c.-à-d. pas à la moyenne des résultats, mais bien à chaque résultat pris individuellement),
- les résultats des analyses révèlent la qualité microbiologique du lot contrôlé et peuvent aussi être utilisés pour démontrer l'efficacité de l'application du système HACCP ou des bonnes pratiques d'hygiène dans le cadre du procédé,
- *L. monocytogenes* dans les denrées alimentaires prêtes à être consommées permettant le développement de *L. monocytogenes* avant que la denrée n'ait quitté le contrôle immédiat de l'opérateur qui l'a fabriquée. Lorsque celui-ci n'est pas en mesure de démontrer que ces produits ne dépasseront pas la valeur limite de 100 ufc/g pendant leur durée de conservation :
  - I. qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées indiquent l'absence de bactérie,

- II. qualité insatisfaisante lorsque la présence de bactérie est détectée dans une unité de l'échantillon,
- *L. monocytogenese* dans les autres denrées alimentaires prêtes à être consommées :
  - I. qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs sont  $\leq$  à la limite,
  - II. qualité insatisfaisante lorsque l'une des valeurs est  $>$  à la limite,
- Salmonella dans les différentes catégories de denrées alimentaires visées par le fil conducteur :
  - I. qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées indiquent l'absence de la bactérie,
  - II. qualité insatisfaisante lorsque la présence de la bactérie est détectée dans une unité de l'échantillon.

#### **Résultats insatisfaisants :**

- lorsque les essais donnent des résultats insatisfaisants, les exploitants du secteur alimentaire prennent les mesures (actions) correctives définies dans leurs procédures HACCP et les autres mesures nécessaires pour protéger la santé des consommateurs,
- ils prennent en outre 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
- Lorsque les essais fondés sur les critères de sécurité des denrées alimentaires donnent des résultats insatisfaisants, le produit ou le lot de denrées alimentaires est retiré ou rappelé. Cependant, les produits mis sur le marché, qui n'en sont pas encore au stade de la vente au détail et ne remplissent pas les critères de sécurité applicables aux denrées alimentaires, peuvent être soumis à un traitement supplémentaire destiné à éliminer le risque en question. Ce traitement ne peut être effectué que par des exploitants du secteur alimentaire autres que ceux du commerce de détail,
- l'exploitant du secteur alimentaire peut utiliser le lot à d'autres fins que celles auxquelles il était destiné à l'origine à condition que cette utilisation ne présente aucun risque pour la santé publique ou la santé animale. Cette utilisation à d'autres fins doit être décidée dans le cadre des procédures fondées sur les principes HACCP et les bonnes pratiques d'hygiène et être autorisée par l'autorité compétente,

- un lot de viandes séparées mécaniquement produites au moyen des techniques qui n'altèrent pas la structure des os utilisés pour la production des VSM, pour lequel le critère Salmonella a donné des résultats insatisfaisants, ne peut être utilisé dans la chaîne alimentaire que pour la fabrication de produits à base de viande soumis à un traitement thermique dans des établissements agréés.

Critère microbiologique de sécurité des denrées alimentaires : denrées alimentaires prêtes à être consommées permettant le développement de *L. monocytogenes*, autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales

Micro-organisme	Plan d'échantillonnage <sup>(1)</sup>		Limites	Méthode d'analyse de référence	Stade d'application du critère
	n	c			
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 ufc/g <sup>(2)</sup>	EN/ISO 11290-2 <sup>(3)</sup>	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
	5	0	Absence dans 25 g	EN/ISO 11290-1	Avant que la denrée alimentaire n'ait quitté le contrôle immédiat de l'opérateur qui l'a fabriquée

<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> Ce critère est applicable lorsque le fabricant est en mesure de démontrer, à la satisfaction de l'autorité compétente, que le produit respectera la limite de 100 ufc/g pendant la durée de conservation. L'exploitant peut fixer, pendant le procédé, des valeurs intermédiaires suffisamment basses pour garantir que la limite de 100 ufc/g ne sera pas dépassée au terme de la durée de conservation.

<sup>(3)</sup> 1 ml d'inoculum est déposé sur une boîte de Petri d'un diamètre de 140 mm ou sur trois boîtes de Petri d'un diamètre de 90 mm.

<sup>(4)</sup> Ce critère est applicable aux produits avant qu'ils ne quittent le contrôle immédiat de l'exploitant, lorsque celui-ci n'est pas en mesure de démontrer, à la satisfaction de l'autorité compétente, que le produit respectera la limite de 100 ufc/g pendant toute la durée de conservation.

Critère microbiologique de sécurité des denrées alimentaires : denrées alimentaires prêtes à être consommées ne permettant pas le développement de *L. monocytogenes*, autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales <sup>(2)</sup> <sup>(3)</sup>

Micro-organisme	Plan d'échantillonnage <sup>(1)</sup>		Limites	Méthode d'analyse de référence	Stade d'application du critère
	n	c			
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 ufc/g	EN/ISO 11290-2	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

<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> Des essais périodiques fondés sur ce critère ne sont pas utiles, en temps normal, pour les denrées alimentaires prêtes à être consommées ayant fait l'objet d'un traitement thermique ou d'une autre transformation efficace pour éliminer *L. monocytogenes*, lorsque la recontamination n'est pas possible après ce traitement (par exemple les produits traités thermiquement dans leur emballage final).

<sup>(3)</sup> Les produits pour lesquels  $pH \leq 4,4$  ou  $A_w \leq 0,92$ , les produits pour lesquels  $pH \leq 5,0$  et  $A_w \leq 0,94$ , les produits à durée de conservation inférieure à 5 jours appartiennent automatiquement à cette catégorie, d'autres sortes de produits peuvent appartenir à cette catégorie, sous réserve d'une justification scientifique.

Critère microbiologique de sécurité des denrées alimentaires : viande hachée et préparations de viande destinées à être consommées crues

Micro-organisme	Plan d'échantillonnage <sup>(1)</sup>		Limites	Méthode d'analyse de référence	Stade d'application du critère
	n	c			
<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 25 g	EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

Critère microbiologique de sécurité des denrées alimentaires : viande hachée et préparations de viande d'autres espèces que les volailles destinées à être consommées cuites

Micro-organisme	Plan d'échantillonnage <sup>(1)</sup>		Limites	Méthode d'analyse de référence	Stade d'application du critère
	n	c			
<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 10 g	EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

Critère microbiologique de sécurité des denrées alimentaires : viandes séparées mécaniquement<sup>(2)</sup>

Micro-organisme	Plan d'échantillonnage <sup>(1)</sup>		Limites	Méthode d'analyse de référence	Stade d'application du critère
	n	c			
<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 10 g	EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

<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> Ce critère est applicable aux viandes séparées mécaniquement produites au moyen des techniques visées au chapitre III, paragraphe 3, de la section V de l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004.

(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°  
Rég. 2073/2005, art. 3, art. 5, art. 7
- **Interprétation** :
  - a) l'entreprise doit veiller à ce que soient réalisées les analyses sur les produits finis nécessaires pour garantir la sécurité alimentaire,
  - b) s'ils sont sous-traités, 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) des tests de durabilité doivent être réalisés afin de valider les durées de vie retenues pour les produits finis. Les résultats de ces tests doivent être archivés. Les durabilités fixées sur base des études réalisées doivent être respectées.

## 22. Notification obligatoire

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

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

## 23. Agréments

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

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

- **Interprétation** : les établissements doivent disposer d'un agrément qui doit pouvoir être présenté lorsque les représentants des autorités en font la demande. Les agréments doivent être disponibles dans l'entreprise.

(G.I.23.2.) Les activités exercées sont-elles uniquement celles autorisées par la loi ?

- **Critère dans le guide** : partie I, 1
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interprétation** : les locaux ne peuvent servir à d'autres fins que celles auxquelles ils sont destinés.

(G.I.23.3.) 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, de son autorisation. Elle ne peut traiter que les espèces animales reprises dans son agrément.

(S.I.23.) La situation 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 de l'établissement doit correspondre à ce qui apparaît sur le plan sur lequel les autorités se sont basées pour délivrer l'agrément. Le cas échéant, l'autorité doit avoir été informée des modifications intervenues et cette transmission d'information doit pouvoir être démontrée.

## 24. Etiquetage

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

- **Critère dans le guide** : partie II, 10
- **Législation** : AR 13-9-1999, art. 10  
Rég. 853/2004, art. 5, annexe II, sect. I  
Rég. 1760/2000, art. 11, art. 13  
Rég. 1825/2000, art. 4, art. 5

- **Interprétation :**
  - a) si l'opérateur étiquette des produits conditionnés destinés aux consommateurs, ces étiquettes doivent être clairement lisibles. Si l'opérateur n'étiquette pas les produits conditionnés, l'opérateur à qui ils sont destinés, doit recevoir les informations qui devront figurer sur l'étiquette. Ces informations peuvent se trouver sur le document d'accompagnement,
  - b) les produits qui quittent l'entreprise doivent porter une marque d'identification,
  - c) en ce qui concerne la viande hachée d'origine bovine :
    - I. une fois conditionnée et emballée, l'identification est assurée par une étiquette placée sur l'emballage et sur le conditionnement si celui-ci a les caractéristiques d'un emballage,
    - II. l'étiquette doit adhérer en permanence à la surface sur laquelle elle est apposée et être conçue de façon à ne pas pouvoir être réutilisée.

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

- **Critère dans le guide :** partie II, 10 ; annexe 37
- **Législation :** AR 13-9-1999, art. 2, art. 4, art. 5, art. 6, art. 7, art. 8  
AR 9-2-1990, art. 2  
AR 12-03-2002, art. 14  
Rég. 1830/2003
- **Interprétation :**
  - a) en ce qui concerne les produits destinés aux consommateurs ou aux collectivités, les étiquettes doivent au moins mentionner les données suivantes :
    - I. la dénomination de vente,
    - II. la liste des ingrédients
    - III. la quantité des ingrédients si ceux-ci figurent dans la dénomination de vente ou sont mis en relief,
    - IV. la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation,
    - V. les conditions particulières de conservation ou d'utilisation,
    - VI. le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou de son représentant,
    - VII. un mode d'emploi au cas où son omission ne permettrait pas de faire un usage approprié de la denrée alimentaire
    - VIII. la quantité nette,
  - b) sur le conditionnement doit également apparaître un numéro de lot,
  - c) les produits composés en tout ou partie d'OGM, doivent porter la mention : "ce produit contient des organismes génétiquement

- modifiés" ou "ce produit contient du/des/de la [nom de l'organisme] génétiquement modifié",
- d) les règles spécifiques concernant l'étiquetage des produits destinés aux consommateurs ou aux collectivités reprises ci-dessous doivent, en outre, être respectées :
- I. les produit contenant des allergènes doivent porter la mention des allergènes présents,
  - II. les produits conservés sous atmosphère modifiée doivent porter la mention : « conditionné sous atmosphère protectrice »,
  - III. si la denrée alimentaire contient des ingrédients irradiés (par exemple des épices), la mention : "traité par ionisation" ou "traité par rayons ionisants" doit accompagner leur dénomination dans la liste des ingrédients.

(S.I.24.1.) Les règles spécifiques d'étiquetage de la viande hachée, des préparations de viande et des viandes séparées mécaniquement sont-elles respectées ?

- **Critère dans le guide** : partie II, 7 ; partie II, 10 ; annexe 37
- **Législation** : Rég. 2076/2005, art. 10  
Rég. 853/2004, annexe III, sect. V, chap. IV, 1, 2  
Rég. 2073/2005, art. 6
- **Interprétation** :
  - a) lorsque les prescriptions, concernant la présence de Salmonella dans la viande hachée et les préparations de viandes destinées à être consommées cuites de toute espèce, sont remplies, le fabricant des lots de ces produits mis sur le marché doit apposer sur ceux-ci un étiquetage clair informant le consommateur de la nécessité d'une cuisson complète avant la consommation,
  - b) l'étiquetage des viandes hachées doit porter les mentions : « pourcentage de matières grasses inférieur à... », « rapport tissu conjonctif sur protéines de viande inférieur à... » (voir S.I.9.4.).

(S.I.24.2.) Les exigences spécifiques concernant l'étiquetage des viandes hachées d'origine bovine sont-elles respectées ?

- **Critère dans le guide** : partie II, 10 ; annexe 37
- **Législation** : Rég. 1760/2000  
Rég. 1825/2000
- **Interprétation** : (voir note de l'AFSCA [http://www.afsca.be/sp/pa-pa/doc/viande/2007-04-23\\_CONT-2007-60-162319\\_ext2\\_fr.pdf](http://www.afsca.be/sp/pa-pa/doc/viande/2007-04-23_CONT-2007-60-162319_ext2_fr.pdf))
  - a) les étiquettes doivent reprendre les données prescrites par la législation :
    - soit le numéro officiel du bovin dont la viande entre dans la composition de la viande hachée (si la viande

provient d'un seul bovin), soit le code de référence du lot,

- le pays d'abattage des animaux qui entrent dans la composition de la viande hachée,
- la mention du pays d'élaboration libellé comme suit : "élaboré (nom du pays où la viande a été hachée)". Si la viande a été préhachée dans plusieurs pays, les noms de tous ces pays doivent être mentionnés,
- si les pays de naissance et d'engraissement sont différents du pays où la viande a été hachée, il faut ajouter la mention : "origine (noms du ou des pays de naissance et d'engraissement des animaux)",
- si la viande bovine est importée dans l'Union et que toutes les informations ne sont pas disponibles, l'étiquette avec les mentions : « origine : non CE » et « lieu d'abattage : (pays) »,

b) les données facultatives suivantes peuvent être ajoutées :

- la mention du lieu d'abattage libellée comme suit : "lieu d'abattage: (Pays) (n° d'agrément de l'abattoir)",
- la mention du lieu de découpe libellé comme suit : . "lieu de découpage: (Pays) (n° d'agrément de l'atelier de découpe)". Si la viande a été découpée dans plusieurs ateliers de découpe successifs, les pays et les numéros d'agrément de tous ces ateliers doivent être mentionnés,
- la date de hachage de la viande,
- le pays de naissance des animaux qui entrent dans la composition de la viande hachée,
- le pays d'engraissement des animaux qui entrent dans la composition de la viande hachée,

c) tous les morceaux de viande qui entrent dans la constitution d'un lot de viande hachée doivent avoir exactement le même historique "viandes hachées" et donc provenir d'animaux abattus dans le même pays. Si l'exploitant désire faire apparaître sur l'étiquette la mention facultative "lieu d'abattage: (pays) (n° d'agrément de l'abattoir)", les morceaux de viande qui entrent dans la composition du lot de viande hachée devront dès lors, en plus, provenir d'animaux qui ont été abattus dans le même abattoir. De même, si l'exploitant désire faire apparaître sur l'étiquette la mention facultative "lieu de découpage: (pays) (n° agrément de l'atelier de découpe)", les viandes qui entrent dans la composition du lot de viande hachée devront dès lors, en plus, avoir été prédécoupées dans 3 établissements au maximum,

d) dans le cas d'un lot de viandes provenant d'un seul animal, le numéro ou code de référence mentionné sur l'étiquette est obligatoirement le numéro officiel du bovin,

e) un lot peut être constitué de viandes provenant d'animaux différents à condition qu'elles soient hachées en même temps. La taille de ce lot ne peut donc, en aucun cas, excéder la production d'une journée. Le code de référence mentionné sur l'étiquette qui identifie le lot est un numéro unique attribué par l'établissement élaborant la viande hachée,

- f) l'opérateur peut regrouper plusieurs lots ayant le même historique en un lot unique à condition que les viandes qui les composent subissent un nouveau hachage. Un nouveau code de référence (un numéro unique) est alors attribué à ce nouveau lot par l'établissement élaborant la viande hachée,
- g) quand le produit est un mélange de viandes fraîches provenant d'espèces différentes (par exemple porc-veau,...), il faut respecter les exigences visant la viande hachée d'origine si la quantité de viande bovine est supérieure à 50 %.

## 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 (il s'agit des abords de l'entreprise dont elle n'a pas le contrôle) ne doit pas être un obstacle à la production de produits sûrs, du fait par exemple de la pollution. Si nécessaire des dispositions doivent être prises pour se prémunir des contaminants (par exemple, si une entreprise voisine émet des cendres, il faut veiller à ce que celles-ci ne puissent pénétrer dans l'établissement et contaminer les produits (par exemple en plaçant des filtres)).

### 3. Environnement des bâtiments

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

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

### 4. Lay-out et productflow

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

- **Législation** : AR 22-12-2005 (H1), annexe I, chap. I, 5  
AR 22-12-2005 (H2), art. 43, annexe IV  
Rég. 853/2004, annexe III, sect. V, chap. 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) si la quantité de produits traités requiert la présence régulière ou permanente de l'Agence, les établissements doivent disposer d'un local ou de commodités suffisamment aménagées et fermant à clé, qui se trouvent exclusivement à la disposition de l'Agence,
  - c) l'entreprise doit disposer de locaux qui permettent de stocker les viandes et produits emballés à l'écart des viandes et produits nus à moins qu'ils ne soient entreposés à des moments différents ou de manière à ce que les emballages et les modes d'entreposage ne puisse constituer une source de contamination pour les viandes ou produits,
  - d) l'entreprise doit disposer d'un local pour la réception, d'un local l'expédition et d'un local d'emballage des denrées. Ces locaux peuvent être remplacés par un seul à condition qu'il soit suffisamment grand pour que la réception, l'emballage, l'expédition puisse se dérouler de manière hygiénique,
  - e) les locaux doivent être agencés de telle sorte qu'en fonction de l'activité de l'entreprise, il soit possible de réaliser les différentes opérations en continu tout en permettant une séparation des lots de production,
  - f) les établissements de production de viandes hachées, préparation de viandes et VSM doivent disposer d'un local d'expédition et d'un local d'emballage des denrées.  
Ces locaux peuvent être remplacés par un seul à condition qu'il soit suffisamment grand pour que la réception, l'emballage, l'expédition puisse se dérouler de manière hygiénique.  
Le conditionnement doit être réalisé dans le local réservé à cet usage et répondant aux exigences d'un local de production,
  - g) les systèmes de transport interne utilisés dans l'entreprise doivent permettre un traitement hygiénique des produits,
  - h) les systèmes d'évacuation des eaux usées doivent être conçus de telle sorte que soit évité tout risque de contamination,
  - i) le système de ventilation naturel ou mécanique de l'entreprise ne peut en aucun cas être une source de contamination,
  - j) un plan reprenant le flux réel des denrées alimentaires, des conditionnements et emballages, du personnel, des déchets, des sous-produits doit être disponible,
  - k) le plan sur lequel les autorités se sont basées pour délivrer l'agrément doit être disponible et correspondre à la réalité.

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

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

- **Critère dans le guide** : partie II, 13
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1  
AR 22-12-2005 (H2), annexe IV, annexe V, I  
Rég. 852/2004, annexe II, chap. II

Rég. 853/2004, annexe III, sect. I, chap. III,  
sect. V, chap. 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. L'éclairage naturel ou artificiel ne peut pas changer la couleur des denrées alimentaires. Il doit permettre aux membres du personnel de détecter les contaminations et souillures de la viande,
  - h) la ventilation doit être adaptée aux activités réalisées. Le système de ventilation doit être entretenu et les entretiens doivent être enregistrés. Les filtres doivent être nettoyés ou remplacés,
  - i) des lavabos doivent être installés dans l'entreprise afin que les activités puissent se dérouler dans de bonnes conditions d'hygiène. Ils doivent être pourvus d'eau chaude et froide (ou d'un mélangeur eau chaude/eau froide) ainsi que de savon/désinfectant. Ils doivent pouvoir être utilisés sans faire usage des mains. Un dispositif adapté de séchage des mains doit être disponible,
  - j) des stérilisateurs doivent être installés partout où leur présence est nécessaire pour permettre de garantir que les activités se déroulent dans de bonnes conditions d'hygiène. La température des stérilisateurs doit être de 82°C minimum et cette température doit faire l'objet d'un contrôle régulier. Les contrôles doivent être enregistrés ([entreprises qui bénéficient des « assouplissements » : uniquement enregistrer les non conformités](#)). Un système équivalent approuvé par l'AFSCA est également acceptable,
  - k) 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, 1
- **Interprétation :**
  - a) les machines, l'appareillage et l'outillage sont adaptés à l'usage recherché et sont construits et utilisés de façon à réduire au minimum le risque de contamination des produits,
  - b) il est interdit d'utiliser du bois sauf dans les locaux où se trouvent exclusivement des produits emballés et pour autant qu'il n'y ait pas de risque de contamination.

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

- **Législation :** Rég. 852/2004, annexe II, chap. V, 1d

## 7. Maintenance

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

- **Critère dans le guide :** partie II, 13
- **Législation :** Rég. 852/2004, annexe II, chap. V
- **Interprétation :** un programme d'entretien avec planning doit être disponible pour les équipements ayant une influence sur la sécurité alimentaire. Les machines, l'appareillage et l'outillage doivent être entretenus de façon à réduire au minimum le risque de contamination des produits. Par exemple, le système de conditionnement d'air dont les filtres, et les systèmes de refroidissement des installations frigorifiques doivent être entretenus et nettoyés. Ces entretiens doivent être enregistrés.  
Les équipes d'entretien doivent connaître et respecter les normes d'hygiène en vigueur dans l'entreprise. La sécurité du produit ne peut être mise en danger pendant les entretiens.

## 8. Locaux sociaux

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

- **Critère dans le guide :** partie II, 5
- **Législation :** Rég. 852/2004, annexe II, chap. I  
AR 22-12-2005 (H1), annexe I, chap. V
- **Interprétation :**
  - a) l'équipement mis à disposition du personnel est conçu et utilisé de façon à réduire au minimum le risque de contamination,

- b) les toilettes ne peuvent pas avoir un accès direct aux locaux de travail. On peut considérer qu'il n'y a pas de communication directe lorsqu'un couloir, un escalier, un sas de séparation existe,
- c) les toilettes, également en nombre suffisant, doivent être équipées de lavabos à proximité avec du savon/désinfectant, un système mains-libres et un dispositif de séchage des mains adéquat (un système à air chaud n'est pas souhaitable, le papier d'essuyage jetable est le mieux adapté),
- d) dans toutes les toilettes utilisées par le personnel doit être affiché, de manière clairement visible et indélébile, un avis selon lequel le lavage des mains est obligatoire après l'usage des toilettes,
- e) le personnel doit disposer d'installations qui permettent d'éviter la contamination des vêtements de travail par les vêtements de ville.

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

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

- **Critère dans le guide** : partie II, 7 ; partie II, 13 ; annexe 3
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1  
Rég. 852/2004, art. 4, art. 5, annexe II, chap. II  
AR 22-12-2005 (H1), annexe I, chap. I, chap. VI  
AR 22-12-2005 (H2), art. 18, annexe V, II  
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'accès aux installations doit être contrôlé et, pendant les activités, les personnes étrangères à l'entreprise ne doivent pas avoir accès aux installations, sauf si c'est nécessaire pour la bonne marche de l'entreprise. Ces personnes doivent dans ce cas respecter l'ensemble des règles d'hygiène,
  - b) les animaux domestiques ne doivent pas avoir accès aux installations où des denrées alimentaires sont traitées, manipulées ou stockées,
  - c) l'entreprise doit disposer d'une procédure pour la gestion des bris de verre. Elle doit organiser des contrôles réguliers et ceux-ci doivent être enregistrés. Une liste de tous les éléments en verre pouvant être une source de contamination doit être dressée. Les plastiques durs sont assimilés à du verre,
  - d) le cas échéant, l'entreprise doit disposer d'une procédure pour la gestion des lubrifiants non alimentaires. Elle doit organiser des contrôles réguliers et ceux-ci doivent être enregistrés. Une liste de toutes les utilisations de lubrifiants non alimentaires doit être dressée,

- e) si les corps étrangers métalliques constituent un point critique, l'entreprise doit être équipée d'un détecteur de métaux et celui-ci doit faire l'objet de contrôles réguliers,
- f) les sèche-mains à pulsion d'air sont interdits dans les locaux où se trouvent des produits non emballés,
- g) s'il y a dans l'entreprise des équipements utilisant des combustibles fossiles, les gaz de combustion doivent être rejetés à l'extérieur des installations et il ne peut y avoir aucun risque de contamination des produits,
- h) le nettoyage et la désinfection des installations ne peuvent se dérouler qu'en l'absence de produits non conditionnés.

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

- **Critère dans le guide** : partie II, 6
- **Législation** : AR 22-12-2005 (H2), annexe IV  
Rég. 852/2004, art. 4, annexe I, chap. IX  
Rég. 853/2004, annexe III, sect. I, chap. V, sect. V, chap. III  
AM 28-1-1999  
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 produits doivent être introduits au fur et à mesure des besoins dans l'atelier. En cas d'attente, ils doivent être placés en chambre froide,
  - d) l'entreprise doit maîtriser les températures de telle sorte que la chaîne du froid ne soit jamais interrompue,
  - e) les chambres froides doivent être équipées de thermomètres enregistreurs qui ne peuvent être placés directement dans le flux d'air froid,
  - f) les produits surgelés doivent être conservés à une température maximale de  $-18^{\circ}\text{C}$ .

(S.II.9.1.) Les prescriptions spécifiques à la production de viandes hachées et préparations de viandes sont-elles respectées ?

- **Critère dans le guide** : annexe 34
- **Législation** : Rég. 853/2004, annexe III, sec. V, chap. III, 2, a, b, c, 5
- **Interprétation** : les exploitants du secteur alimentaire qui produisent des viandes hachées et des préparations de viandes doivent veiller au respect des exigences suivantes :

- a) les viandes congelées ou surgelées utilisées pour la préparation de viandes hachées ou de préparations de viandes doivent être désossées avant leur congélation. Les viandes ne peuvent être entreposées que pendant une période limitée,
- b) lorsqu'elles ont été préparées à partir de viandes réfrigérées, les viandes hachées doivent être préparées :
  - I. soit, pour les animaux autres que la volaille, dans un délai maximal de six jours après leur abattage,
  - II. soit dans un délai maximal de quinze jours après l'abattage des animaux pour les viandes bovines désossées et emballées sous vide,
- c) immédiatement après la production, les viandes hachées et les préparations de viandes doivent être conditionnées et/ou emballées et doivent, ensuite, être refroidies à une température à cœur ne dépassant pas 2 °C pour les viandes hachées et 4 °C pour les préparations de viandes ou congelées à une température à cœur ne dépassant pas - 18 °C.  
Ces conditions de température doivent être maintenues durant le stockage et le transport,
- d) les viandes hachées et préparations de viandes ne peuvent être recongelées après décongélation.

(S.II.9.2.) Les prescriptions spécifiques à la production de VSM, ayant une teneur en calcium proche de celle de la viande hachée, par des techniques n'altérant pas la structure des os utilisés sont-elles respectées ?

- **Critère dans le guide** : B 34
- **Législation** : Rég. 853/2004, annexe III, sec. V, chap. III, 3, a, b, c, d, e, 5  
Rég. 2074/2006, art. 4, annexe IV
- **Interprétation** : les exploitants du secteur alimentaire qui produisent, par des techniques n'altérant pas la structure des os utilisés, des VSM ayant une teneur en calcium proche de celle de la viande hachée doivent veiller au respect des exigences suivantes :
  - a) les matières premières à désosser provenant d'un abattoir sur place ne peuvent avoir plus de sept jours. Dans les autres cas, elles ne peuvent avoir plus de cinq jours,
  - b) la séparation mécanique doit avoir lieu immédiatement après le désossage,
  - c) si l'exploitant du secteur alimentaire a effectué des analyses qui démontrent que les VSM respectent les critères microbiologiques (voir G.I.20.1.), elles peuvent être utilisées dans des préparations à base de viande dont il est clair qu'elles ne sont pas destinées à être consommées avant d'avoir subi un traitement thermique et dans les produits à base de viande,
  - d) les VSM dont il est démontré qu'elles ne respectent pas les critères fixés au point c) ne peuvent être utilisées que pour fabriquer des produits à base de viande traités thermiquement dans des établissements agréés,

- e) si elles ne sont pas utilisées immédiatement après leur obtention, les VSM doivent être conditionnées et emballées et doivent, ensuite, être immédiatement réfrigérées à une température ne dépassant pas 2 °C ou congelées à une température à cœur ne dépassant pas - 18 °C.  
Ces températures doivent être maintenues pendant l'entreposage et le transport,

- f) les VSM ne peuvent être recongelées après décongélation.

La teneur en calcium des VSM qui entrent dans cette catégorie doit être  $\leq$  à 0,1% (100 mg/100 g) de produit frais, cette teneur doit être déterminée par une méthode normalisée au niveau international.

(S.II.9.3.) Les prescriptions spécifiques à la production de VSM par des techniques autres que celles n'altérant pas la structure des os utilisés sont-elles respectées ?

- **Critère dans le guide** : annexe 34
- **Législation** : Rég. 853/2004, annexe III, sec. V, chap. III, 4, a, b, c, d, e, f, g, 5
- **Interprétation** : les exploitants du secteur alimentaire qui produisent des VSM par des techniques autres que celles n'altérant pas la structure des os utilisés, doivent veiller au respect des exigences suivantes :
  - a) lorsqu'elles proviennent d'un abattoir sur place, les matières premières à désosser ne peuvent avoir plus de sept jours. Dans les autres cas, elles ne peuvent avoir plus de cinq jours,
  - b) les os charnus provenant de carcasses congelées ne peuvent pas être recongelés,
  - c) les VSM ne peuvent être utilisées que pour la fabrication de produits à base de viande qui font l'objet d'un traitement thermique dans des établissements agréés,
  - d) si la séparation mécanique n'intervient pas immédiatement après le désossage, les os charnus doivent être entreposés et transportés à une température ne dépassant pas 2 °C ou, s'ils sont congelés, à une température ne dépassant pas - 18 °C,
  - e) si elles ne sont pas utilisées dans l'heure qui suit leur obtention, les VSM doivent être immédiatement réfrigérées à une température ne dépassant pas 2 °C et être traitées dans les 24 heures,
  - f) si les VSM sont destinées à être congelées, elles doivent être congelées dans les douze heures de leur production et atteindre une température à cœur ne dépassant pas - 18 °C dans les six heures,
  - g) les VSM congelées doivent être conditionnées ou emballées avant d'être entreposées ou transportées, mais ne doivent pas être entreposées pendant plus de trois mois et doivent être maintenues à une température ne dépassant pas - 18 °C pendant l'entreposage ou le transport,
  - h) les VSM ne peuvent être recongelées après décongélation.

## 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 16 ; annexe 17 ; annexe 18
- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe II, chap. IX, chap. X  
Rég. 853/2004, annexe III, sect. V, chap. III  
AR 22-12-2005 (H2), art. 43bis
- **Interprétation** :
  - a) l'entreprise doit disposer de procédures permettant d'éviter les contaminations croisées et les mettre en œuvre (entre autres, en ce qui concerne l'emballage et le conditionnement, le lavage des mains),
  - b) les endroits où un risque de contamination croisée existe, doivent être identifiés,
  - c) l'entreprise doit fonctionner selon le principe de la marche en avant,
  - d) si le type de production présente des opérations à haut risque, celles-ci doivent être séparées dans le temps et/ou dans l'espace des autres opérations.

## 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, du FEFO). Cette exigence s'applique également au matériel de conditionnement et d'emballage.

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

- **Critère dans le guide** : partie I, 3 ; partie I, 7
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3  
AR 3-1-1975

- **Interprétation :**
  - a) les procédures mises en œuvre dans l'entreprise doivent garantir que les produits périmés sont éliminés et qu'une utilisation accidentelle de ceux-ci n'est pas possible. Cette exigence ne s'applique pas aux matériaux d'emballage et de conditionnement sauf pour les « matériaux intelligents », comme, par exemple, ceux qui changent de couleur lorsqu'ils ont été soumis à une température trop élevée, et qui possèdent, quant à eux, une date limite de conservation,
  - b) toutes les viandes qui reviennent d'établissements non agréés doivent être considérés comme des déchets (catégories 3),
  - b) s'il y a congélation, les dates de congélation des produits doivent être connues et enregistrées. L'entreprise doit disposer d'un inventaire centralisé des produits congelés. Cet inventaire doit reprendre la nature des produits, leur poids et la durée de conservation. L'entreprise doit fixer une durée maximale de congélation sur base de critères objectifs et des éventuelles exigences légales en la matière.  
La gestion de l'entreposage doit permettre à l'entreprise d'éviter que la durée de stockage des produits congelés ne dépasse les durées maximales fixées.

## 12. Ménage, nettoyage et hygiène

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

- **Critère dans le guide :** partie II, 2
- **Législation :** AR 14-11-2004, art. 3, § 1  
AR 22-12-2005 (H2), annexe IV, II, 2  
Rég. 852/2004, annexe II, chap. I, 10, chap. II, 2, chap. IV, 5
- **Interprétation :**
  - a) un plan et des procédures doivent gérer le nettoyage des locaux ainsi que des matériels (appareils, outils, tables de travail, ...),
  - b) les procédures doivent prévoir qui nettoie quoi, quand, comment, à quelle fréquence et avec quel produit.

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

- **Critère dans le guide :** partie II, 2
- **Législation :** AR 14-11-2003, art. 3, § 1  
Rég. 852/2004, annexe II, chap. I, 10, chap. II, 2, chap. IV, 5  
AR 22-12-2005 (H2), annexe IV, II, 2  
AR 22-5-2005, art. 2, art. 16  
AR 22-12-2005 (H1), annexe I, chap. I, 3, 4

- **Interprétation :**
  - a) un plan et des procédures doivent gérer la désinfection des locaux ainsi que des appareils, outils, tables de travail,....,
  - 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 désinfectants utilisés doivent bénéficier d'une autorisation pour utilisation dans le secteur agroalimentaire délivré par SPF Santé publique (voir site Internet du SPF),
  - g) les détergents et les désinfectants doivent être entreposés dans un local ou une armoire réservé(e) à cet usage.

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

- **Critère dans le guide :** partie II, 2
- **Législation :** AR 14-11-2003, art. 3, § 1  
Rég. 2073/2005, art. 5  
Rég. 852/2004, art. 4
- **Interprétation :**
  - a) l'entreprise doit mettre en œuvre des contrôles visuels quotidiens de l'efficacité des procédures de nettoyage et désinfection. Ces contrôles doivent être enregistrés,
  - b) l'entreprise doit programmer la réalisation de contrôles microbiologiques ou d'autres types de contrôles similaires visant à vérifier l'efficacité des procédures de nettoyage et de désinfection. Les résultats de ces analyses doivent être conservés,
  - c) en cas de risque *Listeria monocytogenese*, il faut prélever des échantillons sur les lieux de transformation et sur le matériel utilisé en vue de détecter la présence de *Listeria monocytogenes*,
  - d) si les résultats des contrôles visuels ou microbiologiques ne sont pas acceptables, il faut prendre des actions correctives et, le cas échéant, les procédures de nettoyage et de désinfection doivent être adaptées pour répondre à cette non-conformité.

### 13. Gestion de la qualité de l'eau

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

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

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

- **Critère dans le guide** : partie II, 4
- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe II, chap. VII
- **Interprétation** : l'entreprise doit disposer d'un plan de distribution de l'eau. Un document doit reprendre toutes les conduites d'eau potable et non potable ainsi que les prises d'eau présentes dans l'entreprise. Dans l'établissement, toutes les prises d'eau doivent être numérotées et les installations utilisant de l'eau non potable doivent être clairement identifiées afin d'éviter toute utilisation non prévue.

#### 14. Gestion des déchets

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

- **Critère dans le guide** : annexe 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** : annexe 39
- **Législation** : Rég. 1774/2002  
Rég. 852/2004, annexe II, chap. VI , annexe II, chap. IX, 8
- **Interprétation** :
  - a) les déchets doivent être immédiatement placés dans des équipements ou des récipients et dans des locaux ou des emplacements réservés à cet effet,
  - b) lorsque les conteneurs à déchets organiques sont vidés, ils doivent être nettoyés et désinfectés. La gestion des déchets doit respecter les règles d'hygiène,
  - c) les déchets doivent être gérés différemment selon leur classe et leur destination. La législation en la matière doit être respectée,
  - d) l'entreprise doit faire appel à un collecteur agréé pour l'enlèvement de des sous-produits animaux,
  - e) la catégorisation des sous-produits animaux doit être respectée.

## 15. Lutte contre les animaux nuisibles

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

- **Critère dans le guide** : partie II, 3
- **Législation** : AR 14-11-2004, art. 3, § 1  
Rég. 852/2004, annexe II, chap. I, 2, chap. IX  
AR 22-12-2005 (H1), annexe I, chap. I, 4
- **Interprétation** :
  - a) une procédure de lutte contre les animaux nuisibles doit être mise en œuvre,
  - b) toutes les actions entreprises dans ce domaine doivent faire l'objet d'un enregistrement,
  - c) l'efficacité du plan de lutte doit être contrôlée tant en ce qui concerne la lutte contre les insectes que celle contre les rongeurs (recherche de saletés dues aux nuisibles, recherche d'ouvertures au niveau des cloisons ou des portes, contrôle des appâts,...). Le fait de faire appel à une firme extérieure pour lutter contre les nuisibles n'exonère pas les dirigeants de l'entreprise de leur responsabilité en la matière. En effet, s'il est fait appel à une firme 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 denrées alimentaires,

- e) un plan reprenant l'emplacement des différents appâts et systèmes de lutte contre les nuisibles doit être disponible. Les emplacements des appâts doivent être numérotés,
- f) les notices des produits utilisés dans l'entreprise doivent être disponibles,
- g) les produits doivent être stockés dans un local ou une armoire fermant à clé. Les produits entreposés ne peuvent être une source de contamination des denrées alimentaires.

#### 16. Médecine vétérinaire :

Non applicable

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

Non applicable

#### 18. Transport

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

- **Critère dans le guide** : annexe 30
- **Législation** : AR 22-12-2005 (H2), annexe IV
- **Interprétation** : les établissements doivent au moins être pourvus de dispositifs de protection des matières premières et produits finis sans conditionnement ou emballage, lors du chargement et du déchargement.

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

- **Critère dans le guide** : annexe 30
- **Législation** : Rég. 853/2004, annexe III, sect. I, chap. VII  
Rég. 852/2004, annexe II, chap. IV  
Rég. 37/2005
- **Interprétation** :
  - a) tous les moyens de transport pour denrées alimentaires (matières premières), produits semi-finis et produits finis sont appropriés,
  - b) les parois intérieures, supports et récipients doivent être intacts et adaptés,
  - c) les transports doivent se dérouler de telle sorte que les contaminations croisées soient évitées,
  - d) 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. En outre, les produits non-emballés doivent être séparés des produits emballés 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,....

- e) si les véhicules sont destinés à transporter des produits réfrigérés, ils doivent être équipés de thermomètre permettant le contrôle des températures,
- f) si les véhicules sont destinés à transporter des produits surgelés, ils doivent être équipés de thermomètre enregistreurs.

(S.II.18.2.) Les températures de transport sont-elles adéquates et contrôlées ?

- **Critère dans le guide** : partie II, 6 ; annexe 30
- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe II, chap. IV  
Rég. 853/2004, annexe III, sect. I, chap. VII, 1, a, sect. V, chap. III  
Rég. 37/2005
- **Interprétation** : les températures maximales légales et la chaîne du froid doivent être respectées et contrôlées au cours du transport (viande fraîche de volailles et abats de volaille, 4°C ; abats, 3°C ; autres viandes fraîches, 7°C ; viandes hachées et VSM, 2°C ; préparations de viandes, 4°C ; viande surgelée, -18°C).

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

- **Critère dans le guide** : annexe 30
- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe II, chap. IV
- **Interprétation** : tous les moyens de transport pour denrées alimentaires (matières premières, produits semi-finis et produits finis) doivent être bien entretenus (par exemple, système de ventilation correct, système de réfrigération fonctionnel et adéquat, 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) si d'autres denrées alimentaires ou d'autres produits ont été transportés, un nettoyage et une désinfection adéquate doit être réalisée entre deux chargements afin d'éviter le risque de contamination,
- d) pendant le nettoyage et la désinfection, aucune denrée alimentaire ne peut se trouver dans le moyen de transport.

## 19. Hygiène personnelle, vêtements de protection et examen médical

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

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

membres du personnel qu'ils informent leur hiérarchie s'ils pensent être une source de contamination potentielle. Cette procédure doit être connue de tous.

## 20. Formation

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

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

## 21. Contrôles pour le compte de tiers:

Non applicable

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

### 1. Composition de l'équipe HACCP

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 2. Description du produit

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

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

## 3. Identification de l'usage visé

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

- **Critère dans le guide** : partie III, 4 ; partie III, 5
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interprétation** : 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. Pour les produits destinés au consommateur, l'usage attendu est celui qu'en ferait un consommateur raisonnable. Il faut préciser si des catégories particulières de consommateurs (personnes âgées, immunodéprimés,...) sont susceptibles de consommer les produits et, le cas échéant, en tenir compte dans l'élaboration du système.

## 4. Établissement d'un diagramme du processus de production

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

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

- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interprétation** : un diagramme des opérations doit être réalisé et comporter toutes les étapes du processus ainsi que leurs éventuelles variations. Il est conseillé d'indiquer sur le diagramme les CCPs et les critères de processus (par exemple les couples temps/température) en regard de l'étape du processus concernée.  
Le diagramme doit reprendre tous les flux entrants (eau, matériel d'emballage,...) et sortants. Les autres flux peuvent être repris également ou être traités dans d'autres diagrammes.

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

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

## 5. Confirmation sur place du diagramme

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

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

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

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

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

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

- **Critère dans le guide** : partie III, 6

- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2, 1°  
AM 24-10-2005
- **Interprétation** : les dangers potentiels ainsi que les mesures qui peuvent être prises pour les maîtriser, doivent être définis.  
Les entreprises doivent déterminer leur propre liste de dangers. Le contenu du guide peut uniquement servir d'exemple.  
Cependant, les entreprises employant au maximum 2 équivalents temps plein peuvent reprendre tels quels les dangers, applicables à leur système de production, décrits dans le guide.

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

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

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

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

- **Critère dans le guide** : partie III, 6 ; annexe 23
- **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..  
Toutefois, au moins la température de stockage des denrées alimentaires réfrigérées ou surgelées, les températures de réception et d'expédition et le conditionnement sous vide ou sous atmosphère modifiée doivent être considérés comme des CCP.  
Les entreprises employant au maximum 2 équivalents temps plein peuvent reprendre tels quels les points critiques 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 23
- **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 \(seuils\) critiques décrites dans le guide si celles-ci existent.](#)

(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 limites (seuils) critiques ne peuvent être fixés arbitrairement, mais doivent être validés par l'entreprise ou être basés sur des exigences réglementaires ou des normes sectorielles, nationales ou internationales reconnues.

## 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 23
- **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 décrites dans le guide si elles existent et se limiter à l'enregistrement des 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 supérieure à la température maximale légale).

#### 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 23
- **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 décrites dans le guide si elles existent.

#### 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 23

- **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 23
- **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, 7 ; annexe 32 ; annexe 33
- **Législation** : AR 14-11-2003, art.3, § 2, 8°  
Rég. 2073/2005, art. 4, annexe I
- **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 milieux 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.		Notification <sup>1</sup>
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	X
G.I.9.1.	Il n'y a aucune spécification pour les matières premières	
G.I.9.2.	Il n'y a aucune spécification des produits finis	
G.I.12.	Il n'y a pas d'action corrective mise en œuvre lorsque des non-conformités mettant en danger la sécurité de la chaîne alimentaire sont constatées	X
G.I.13.	Des produits microbiologiquement très périssables périmés (DLC dépassée) se trouvent dans le local de stockage avec les autres denrées alimentaires sans qu'ils ne soient marqués ou isolés pour en prévenir l'utilisation	
G.I.15.	Il n'y a pas de contrôle de la température des produits réfrigérés à la livraison (ex. absence de thermomètre mobile fonctionnant)	
G.I.15.	Des denrées alimentaires réceptionnées ne sont pas identifiables	
G.I.15.	Le contrôle d'entrée est inexistant ou insuffisant	
G.I.17.1.	La traçabilité des produits qui entrent dans l'entreprise, n'est pas assurée	X
G.I.17.2.	La traçabilité des produits qui sortent de l'entreprise, n'est pas assurée	X
G.I.17.3.	Des denrées alimentaires en stock non identifiables ou insuffisamment identifiables	
G.I.17.3.	Les informations présentes sur les documents commerciaux qui accompagnent les produits destinés à d'autres opérateurs, sont systématiquement insuffisantes	
S.I.17.	La traçabilité de la viande bovine est incomplète, de	X

<sup>1</sup> Si "X" apparaît dans cette colonne, cela signifie que l'organisme d'inspection ou de certification doit notifier la non-conformité constatée auprès de l'AFSCA.  
Lorsque l'audit est réalisé par un agent de l'AFSCA, il n'y a pas de notification, l'agent prend immédiatement les mesures qui s'imposent, pour que la mise en danger de la sécurité des consommateurs cesse.

	sorte que la provenance de la viande ne puisse pas être démontrée	
G.I.19.1.	Il n'y a pas de procédure de rappel, de retrait et de retour	
G.I.21.1.	Les critères de sécurité des produits ne sont pas respectés (sauf si notification et/ou prises d'actions correctives)	X
G.I.21.1.	Les critères d'hygiène des procédés ne sont pas respectés	
G.I.21.1.	Les critères de sécurité alimentaire ne sont pas respectés	X
G.I.21.1.	Les nombres d'échantillons à analyser pour les critères de sécurité alimentaire ne sont pas respectés	
G.I.20.	Le bon fonctionnement des thermomètres n'est pas contrôlé annuellement	
G.I.22.	Le personnel responsable ne sait pas rapidement mettre en œuvre la procédure de notification	
G.I.23.1.	Absence d'agrément et/ou d'autorisation alors que c'est obligatoire	X
G.I.24.1.	L'opérateur utilise les marques d'identification d'une autre entreprise	X

Non-conformité mineure		
Réf.		
G.I.4.1.	Il n'y a pas d'organigramme reprenant les différentes personnes ayant une responsabilité en matière de sécurité de la chaîne alimentaire	
G.I.9.1.	Les spécifications pour certaines matières premières sont absentes ou incomplètes	
G.I.9.2.	Les spécifications pour certains produits finis sont absentes ou incomplètes	
G.I.11.	Il n'y a pas d'audit/de contrôle interne	
G.I.16.	Il n'y a pas de liste des fournisseurs	
G.I.17.1.	La traçabilité des produits qui entrent dans l'entreprise, est incomplète	
G.I.17.1.	La traçabilité du matériel d'emballage et de conditionnement à usage unique n'est pas assurée	
G.I.17.2.	La traçabilité des produits qui sortent de l'entreprise, est incomplète	
G.I.21.1.	Les nombres d'échantillons à analyser pour les critères d'hygiène de processus ne sont pas respectés	

## 2. Élément clé 2 : Bonnes pratiques agricoles, bonnes pratiques de fabrication, bonnes pratiques de distribution

Non-conformité majeure		
Réf.		Notification <sup>1</sup>
G.II.5.	Il n'y a pas de système de contrôle des températures	X

<sup>1</sup> Si "X" apparaît dans cette colonne, cela signifie que l'organisme d'inspection ou de certification doit notifier la non-conformité constatée auprès de l'AFSCA. Lorsque l'audit est réalisé par un agent de l'AFSCA, il n'y a pas de notification, l'agent prend immédiatement les mesures qui s'imposent, pour que la mise en danger de la sécurité des consommateurs cesse.

	dans un local réfrigéré où sont stockés des produits d'origine animale, ou dans un local de congélation	
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.5. G.II.9.1.	La température de l'eau dans les stérilisateurs s'élève à 50°C ou moins	
G.II.6.1.	Les équipements sont dans un très mauvais état et présentent un risque pour la sécurité alimentaire	X
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	Il n'y a pas de procédure de gestion des bris de verre	
G.II.9.1	Les conditionnements ne sont pas adaptés au secteur alimentaire.	X
G.II.9.2.	Les viandes ne sont pas conservées aux températures légalement prescrites	X
S.II.9.1. S.II.9.2. S.II.9.3.	Les exigences légales concernant les délais de stockage des viandes avant production de viandes hachées ou de VSM ne sont pas respectées	
S.II.9.1. S.II.9.2. S.II.9.3.	Après production, des viandes hachées, des préparations de viande ou des VSM ne sont pas refroidies dans les délais légalement prescrits	
G.II.10.	Le risque contamination croisée avec des allergènes n'est pas maîtrisé	
G.II.11.1.	Présence de denrées alimentaires microbiologiquement très périssables périmées (DLC dépassée) sans que celles-ci ne soient marquées ou isolées pour en prévenir l'utilisation	
G.II.11.2.	Il n'y a pas d'inventaire des produits surgelés	
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	
S.II.12.	L'entreprise ne réalise aucun contrôle permettant de s'assurer de la qualité des opérations de nettoyage et de désinfection	X
G.II.13.	L'opérateur utilise de l'eau non potable pour des usages non autorisés	X

<sup>†</sup> Si "X" apparaît dans cette colonne, cela signifie que l'organisme d'inspection ou de certification doit notifier la non-conformité constatée auprès de l'AFSCA. Lorsque l'audit est réalisé par un agent de l'AFSCA, il n'y a pas de notification, l'agent prend immédiatement les mesures qui s'imposent, pour que la mise en danger de la sécurité des consommateurs cesse.

G .II.13.	Les analyses d'eau nécessaires ne sont pas réalisées	X
G.II.14.2.	Les déchets de produit d'origine animale ne sont pas éliminés conformément au règlement 1774/2002	X
G.II.15.	Il n'y a pas de plan lutte contre les nuisibles	
G.II.15.	Présence visible de nuisibles ou présence d'excréments de nuisibles	
G.II.15.	Il y a des signes de la présence de rongeurs ou d'oiseaux dans les locaux	X
S.II.18.	La chaîne du froid n'est pas respectée durant le transport	X
G.II.19.	Les certificats d'aptitude médicale ne sont pas disponibles	
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 et il y a un risque immédiat pour la sécurité du consommateur	X
G.II.19.	L'hygiène du personnel n'est pas satisfaisante mais il n'y a pas un risque immédiat pour la sécurité du consommateur	
G.II.20.	Les règles concernant les produits non conformes ne sont pas connues du personnel	
G.II.20.	Il n'y a aucune formation du personnel	

Non-conformité mineure	
Ref.	
G.II.4.	Le plan utilisé pour obtenir l'agrément n'est pas respecté
G.II.5.	Il y a certains petits défauts à l'infrastructure (ex. carreaux cassés) qui doivent être résolus à terme
G.II.5.	Présence de systèmes d'éclairage non protégés contre le bris dans des locaux où ne se trouvent pas de produits non conditionnés
G.II.6.1.	Il y a certains petits défauts à l'équipement qui doivent être résolus à terme
G.II.6.1.	L'opérateur ne dispose pas des certificats de conformité pour le contact avec des denrées alimentaires pour les nouveaux équipements
G.II.8.	L'avis selon lequel le lavage des mains est obligatoire après l'usage des toilettes, n'est pas affiché dans les toilettes
G.II.11.1.	Le FEFO n'est pas respecté dans le cas de denrées alimentaires microbiologiquement très périssables
G.II.11.1.	Le FIFO n'est pas respecté
G.II.12.1.	Le plan de nettoyage et de désinfection ne correspond pas à la situation réelle
G.II.12.1. G.II.12.2.	Le plan de nettoyage et de désinfection n'est pas documenté ou est insuffisamment documenté, mais le nettoyage et la désinfection sont satisfaisants

<sup>†</sup> Si "X" apparaît dans cette colonne, cela signifie que l'organisme d'inspection ou de certification doit notifier la non-conformité constatée auprès de l'AFSCA. Lorsque l'audit est réalisé par un agent de l'AFSCA, il n'y a pas de notification, l'agent prend immédiatement les mesures qui s'imposent, pour que la mise en danger de la sécurité des consommateurs cesse.

S.II.13.	Il n'y a pas de système d'alarme sur l'installation de chloration de l'eau
G.II.15.	Le plan de lutte contre les nuisibles n'est pas suffisamment suivi
G.II.15.	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

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

Non-conformité majeure		
Réf.		Notification <sup>1</sup>
G.III.	Voor de bedrijven die van de versoepelingen genieten: is er geen gids	
G.III.	Pour les entreprises avec assouplissement : le système d'autocontrôle décrit dans le guide n'est pas appliqué	
G.III.2.	Il n'y a pas de description des produits	X
G.III.3.	Il n'y a pas d'identification de l'usage visé	
G.III.4.1.	Il n'y a pas de diagramme de production	
G.III.6.1.	Geen lijst met gevaren	
G.III.6.2.	Les dangers qui doivent être évités, éliminés ou réduits à un niveau acceptable ne sont pas identifiés	
G.III.8.1.	On n'a pas déterminé de seuils critiques (limites critiques) et il y a un risque pour la sécurité du consommateur	X
G.III.8.2.	Les limites (seuils) critiques ne sont pas validées et il y a un danger pour le consommateur	X
G.III.9.1.	Il n'y a pas d'enregistrement de la surveillance (entreprise ne bénéficiant pas des assouplissements)	
G.III.9.1.	Le monitoring des PCC est absent ou insuffisant	
G.III.9.2.		
G.III.9.1.	Pas de contrôle des températures des produits réfrigérés	
G.III.9.2.		
G.III.9.1.	Le document d'enregistrement du monitoring des CCP est absent	
G.III.9.2.		
G.III.9.1.	La méthode de mesure des températures par le personnel n'est pas adéquate	
G.III.9.2.		
G.III.9.1.	Pas de thermomètre	X
G.III.9.2.		
G.III.10.	Il n'y a pas d'actions correctives mises en œuvre (si la température est dépassée de plus de 3°C)	X
G.III.10.	Il n'y a pas d'actions correctives mises en œuvre	
G.III.10.	Le document d'enregistrement des actions correctives n'est pas disponible	
G.III.10.	Le personnel ne prend pas les mesures adéquates en	

<sup>1</sup> Si "X" apparaît dans cette colonne, cela signifie que l'organisme d'inspection ou de certification doit notifier la non-conformité constatée auprès de l'AFSCA. Lorsque l'audit est réalisé par un agent de l'AFSCA, il n'y a pas de notification, l'agent prend immédiatement les mesures qui s'imposent, pour que la mise en danger de la sécurité des consommateurs cesse.

	cas de mauvaises températures	
G.III.11.	Le système n'est pas périodiquement vérifié	
G.III.12.1.	Il n'y a pas de documentation (ex. enregistrements) conservée	
G.III.13.	Il n'y a pas de plan d'échantillonnage pour les critères légaux concernant la sécurité des produits	X
G.III.13.	Il n'y a pas de plan d'échantillonnage concernant les critères d'hygiène	

Non-conformité mineure		
Réf.		
G.III.4.1.	Il n'y a pas de preuve que les diagrammes aient été vérifiés sur le terrain, mais ils sont corrects	
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,...)	

<sup>†</sup> Si "X" apparaît dans cette colonne, cela signifie que l'organisme d'inspection ou de certification doit notifier la non-conformité constatée auprès de l'AFSCA. Lorsque l'audit est réalisé par un agent de l'AFSCA, il n'y a pas de notification, l'agent prend immédiatement les mesures qui s'imposent, pour que la mise en danger de la sécurité des consommateurs cesse.