



Agence fédérale pour la sécurité
de la chaîne alimentaire

FAQ - guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour les boulangeries - pâtisseries (secteur de la distribution)

En vigueur à partir du :

13-11-2009

Rédigé par : DG Politique de contrôle	Validé par :	Contrôlé par le secrétariat
Vincent Helbo	Président du groupe de pilotage autocontrôle P. Houbaert	Christelle Peeters
	Signé P. Houbaert Date : 26-10-2009	
	Le Directeur général Herman Diricks	
Signé V. Helbo Date: 26-10-2009	Signé H. Diricks Date : 30-10-2009	Signé C. Peeters Date : 13-11-2009

I. OBJECTIFS ET CHAMP D'APPLICATION

Le présent document a pour but de diffuser des questions posées par des opérateurs, des auditeurs,... concernant le guide d'autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries (G-026) et l'application de l'autocontrôle dans le secteur des boulangeries et pâtisseries (secteur de la distribution) et les réponses qui ont été apportées à ces questions.

II. RÉFÉRENCES NORMATIVES

- Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine
- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Arrêté royal du 8 février 1999 relatif au commerce et à l'utilisation des produits destinés à l'alimentation des animaux.
- Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire
- 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 d'autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries (G-026)
- **Guide commerce de détail** : guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation générale (G-007)
- **Guide des bouchers** : guide d'autocontrôle en boucherie (G-003)

- **Autocontrôle** : l'ensemble de mesures prises par les exploitants pour faire en sorte que les produits à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution et dont ils ont en charge la gestion :
 - répondent aux prescriptions réglementaires relatives à la sécurité alimentaire ;
 - répondent aux prescriptions réglementaires relatives à la qualité des produits, pour lesquelles l'Agence est compétente ;
 - répondent aux prescriptions relatives à la traçabilité et la surveillance du respect effectif de ces prescriptions.
- **Agence** : Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
- **Ajustage** : opération destinée à amener un instrument de mesure à un état de fonctionnement convenant à son utilisation. Souvent et à tort, le terme calibration est utilisé à la place du terme ajustage. Dans le cadre de la validation des systèmes d'autocontrôle, l'ajustage peut être remplacé par une modification apportée à la valeur mesurée pour compenser une erreur systématique.
- **Vérification** : confirmation par des preuves tangibles que les exigences spécifiées ont été satisfaites.

2. Abréviations

- **AC** : actions correctives
- **AFSCA**: Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
- **AM** : Arrêté ministériel
- **AR** : Arrêté royal
- **BPH** : Bonnes pratiques d'hygiène
- **CCP** : point de contrôle critique
- **GMP** : Good Manufacturing Practices
- **HACCP** : Hazard analysis and critical control point system
- **NC** : non-conformité
- **NC A** : non-conformité A
- **NC B** : non-conformité B
- **OCI** : organisme de certification/d'inspection
- **PA** : point d'attention
- **Rég.** : règlement
- **SAC** : système d'autocontrôle

3. Destinataires

Toute personne concernée par l'autocontrôle dans le secteur des boulangeries et des pâtisseries (secteur de la distribution).

IV. HISTORIQUE

Identification du document	Modifications	Justificatif	En vigueur à partir du
PB 07 – FAQ (G-026) – REV 0 – 2009	Première version du document		13-11-2009

Lorsqu'il ne s'agit pas de la première version du document, les modifications par rapport à la version précédente sont indiquées en rouge de sorte qu'il soit possible de les retrouver. Les ajouts sont soulignés et les suppressions sont biffées.

V. QUESTION/REPONSE

→ Champ d'application

1.

- **Question**

Quel guide doit utiliser un opérateur qui produit du pain mais n'a pas de boulangerie et vend toute sa production dans des distributeurs automatiques ?

- **Réponse**

Dans une telle situation, c'est le guide d'autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries (G-026) qui doit être utilisé.

2.

- **Question**

Quel guide doit utiliser un opérateur qui a pour seule activité la vente de pain qu'il ne produit pas lui-même (vente en magasin ou en distributeur automatique) ?

- **Réponse**

Dans une telle situation, c'est le guide d'autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries (G-026) qui doit être utilisé.

3.

- **Question**

Quel guide doit utiliser un opérateur qui vend diverses denrées alimentaires, mais également du pain qu'il ne produit pas lui-même ?

- **Réponse**

Si c'est un boucher, il utilise le guide des bouchers (G-003). Dans les autres cas, il utilise le guide commerce de détail (G-007).

4.

- **Question**

Quel guide doit-être utilisé par un magasin qui fait du bake off ?

- **Réponse**

Si ce magasin vend uniquement des produits qui relèvent du champ d'application du guide d'autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries (G-026), il faut utiliser le guide G-026. Par contre si ce magasin vend

d'autres denrées alimentaires, c'est le guide commerce de détail (G-007) qui doit être utilisé.

→ **Audit**

1.

- **Question**

Comment contrôler l'indépendance de l'auditeur interne par rapport à l'activité auditée (sur base d'un organigramme) ?

- **Réponse**

Utiliser l'organigramme est, en effet, la manière la plus simple. L'auditeur externe pourra également interroger l'auditeur interne afin de se faire une opinion à ce sujet.

→ **Management**

1.

- **Question**

Peut-on se satisfaire d'un contrôle de la température à la livraison par gamme de produits ?

- **Réponse**

Généralement, un contrôle par palette est suffisant, on peut raisonnablement considérer que tous les produits d'une palette sont à une température identique. Pour les palettes très volumineuses, un contrôle à différents endroits peut être utile.

2.

- **Question**

Qu'entend-on par « informations pertinentes » concernant les fournisseurs ? Est-ce que les données présentes sur un document d'accompagnement ou les données présentes sur bood-on-web suffisent ?

- **Réponse**

Il s'agit de toutes les informations nécessaires pour identifier le fournisseur facilement et rapidement.

3.

• **Question**

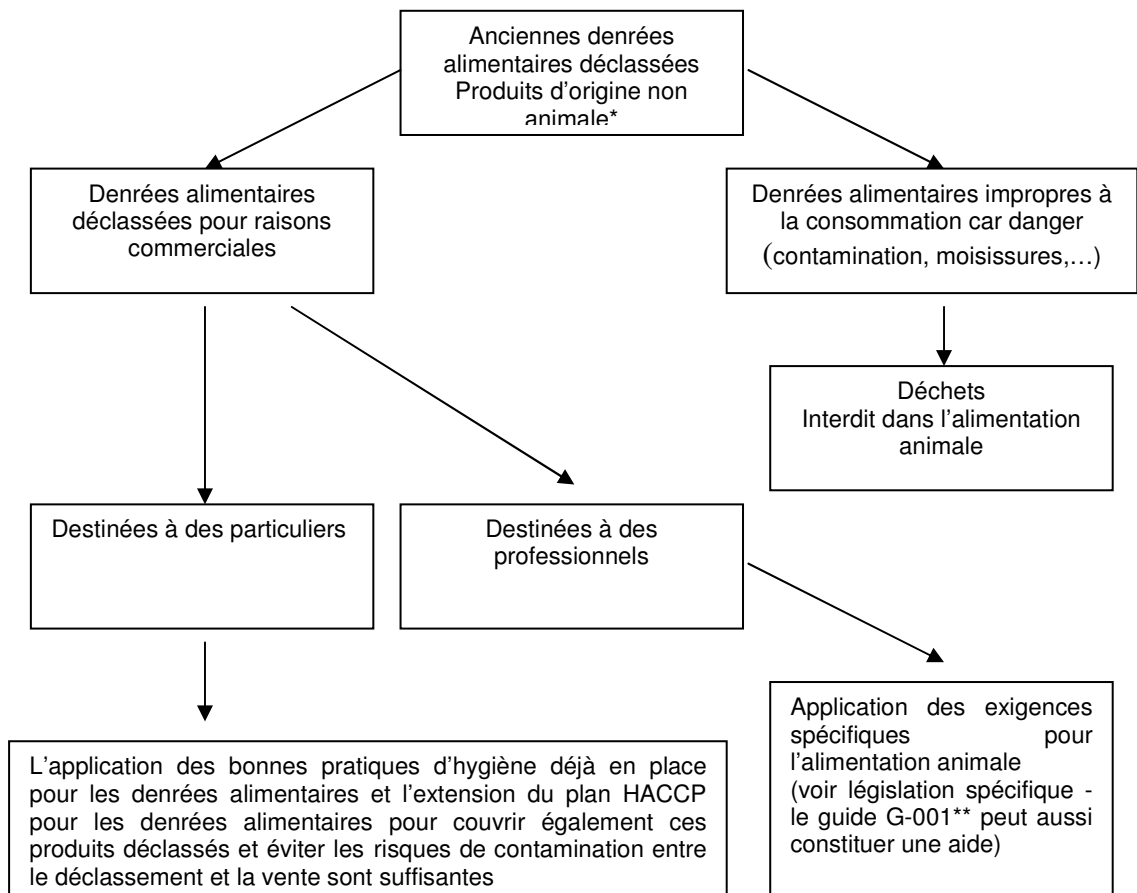
Sous quelles conditions, un opérateur du secteur de la distribution (boulangier, boucher,...) peut-il délivrer ses produits déclassés pour l'alimentation animale ?

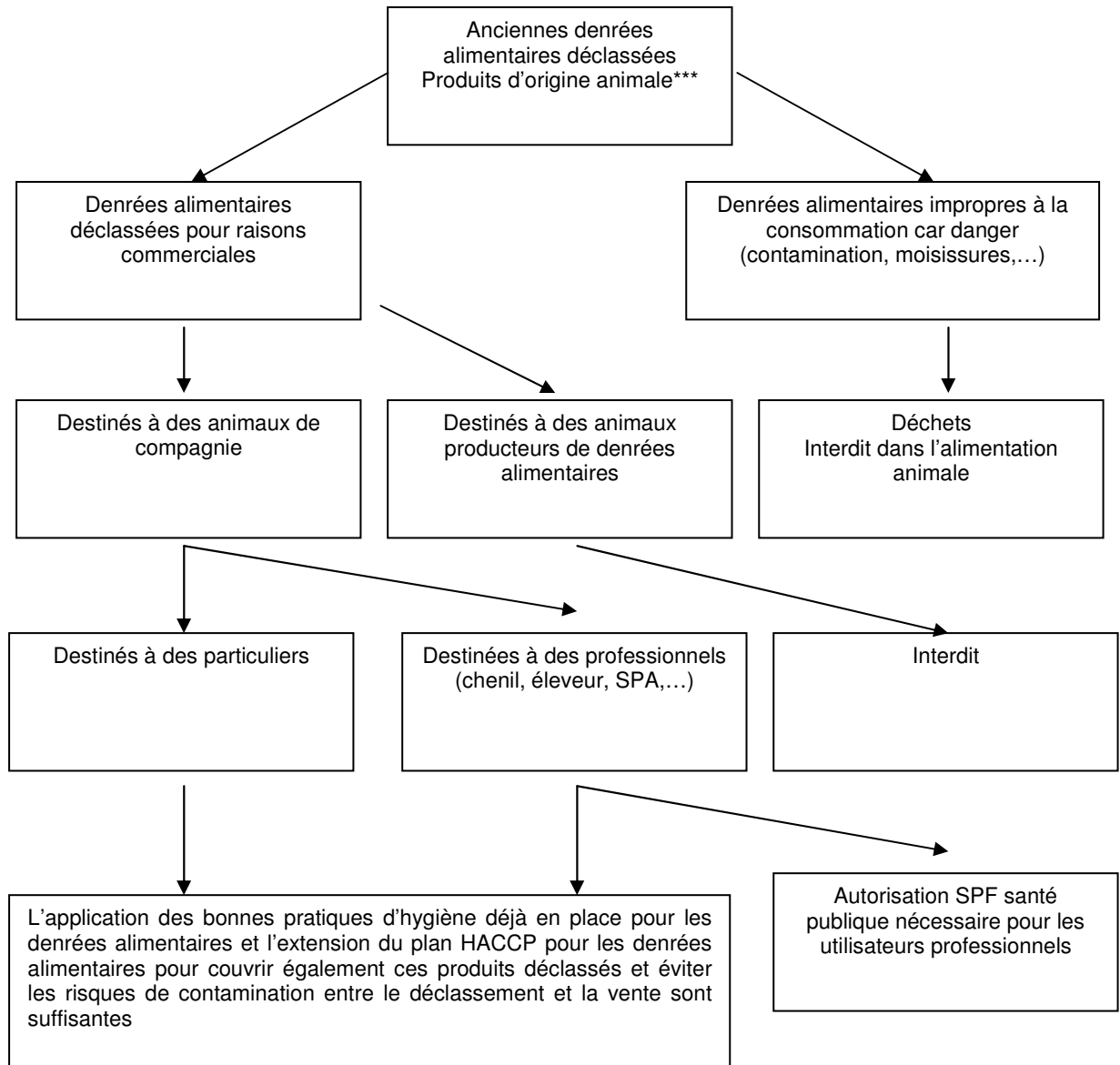
• **Réponse**

Les opérateurs du secteur de la distribution qui destinent des produits déclassés à l'alimentation des animaux, doivent au moins être enregistrés auprès de l'Agence.

Ces opérateurs doivent en outre informer l'Agence de cette activité spécifique de vente de produits déclassés pour l'alimentation des animaux. Cette démarche doit être réalisée au moyen du formulaire disponible sur le site Internet de l'Agence (http://www.favv-afscs.fgov.be/sp/agrements/agrements_fr.asp). Le code d'activité est le 17017100.

Les schémas ci-dessous peuvent être utilisés pour déterminer la situation de l'entreprise en matière d'alimentation animale.





* pains, cakes, pâtisseries, pâtes...

Ces produits ne sont pas considérés comme des produits d'origine animale s'ils ne contiennent pas ou n'ont pas été en contact avec de la viande, des préparations de viande, des produits de viande, du poisson, des crustacés, des mollusques, du lait ou des œufs crus.

Si des produits laitiers (sauf lait cru), des ovoproduits (sauf œufs crus), de la gélatine ou du miel ont été utilisés comme ingrédients dans leur fabrication et que la somme de la teneur de ces ingrédients est supérieure ou égale à la teneur du principal des autres ingrédients, ces produits tombent dans la catégorie des denrées alimentaires d'origine animale.

** Guide autocontrôle alimentation animale

*** Viande, préparation de viande, produits de viande, poisson, crustacés, mollusques, miel, produits laitiers, ovoproduits,

Attention : les règles exposées ci-dessus concernent les denrées alimentaires déclassées qui ne subissent pas un traitement de transformation spécifique pour pouvoir être dirigées vers l'alimentation des animaux.

4.

• **Question**

A quelles obligations d'étiquetage doivent répondre les denrées alimentaires déclassées (à l'exception des viandes et poissons) délivrées au consommateur pour l'alimentation d'animaux de compagnie ?

• **Réponse**

Si les quantités vendues sont limitées c.-à-d. < à 10 kg, les exigences d'étiquetage sont réduites.

Doivent être mentionnées sur l'étiquette les mentions suivantes :

- les termes « matière première pour aliments des animaux »,
- le nom de la matière première pour aliments des animaux (nom du produit),
- le poids net,
- le nom du responsable ou la raison sociale ainsi que l'adresse de l'opérateur.

Ces informations peuvent également être fournies à l'acheteur par une affiche en magasin ou sur un document d'accompagnement.

A partir du 1^{er} septembre 2010, il faudra également prévoir que l'étiquette reprenne un numéro de lot qui pourra être, par exemple, la date de conditionnement.

→ **Traçabilité**

1.

• **Question**

L'Agence demande de tenir un registre de sortie pour les produits destinés à d'autres opérateurs. Considère-t-on que tous ceux qui ne sont pas des consommateurs finaux, sont « d'autres opérateurs » ?

• **Réponse**

Oui.

2.

• **Question**

D'autres données que le numéro de lot peuvent-elles être utilisées pour assurer la traçabilité des produits ?

• **Réponse**

Plusieurs données doivent être enregistrées dans le cadre de la traçabilité des produits. Une de ces données est l'identification des produits qui peut se faire via le numéro de lot, mais également par

d'autres moyens pertinents comme par exemple la date limite de consommation.

→ Equipements

1.

- **Question**

Si après vérification, il apparaît qu'un thermomètre ne fournit pas la température correcte et que la déviation est importante, celui-ci doit-il être confié à une firme spécialisée pour être ajusté ?

- **Réponse**

Lorsqu'un thermomètre ne fournit pas la température correcte, l'ajustage peut être réalisé en interne il n'est pas obligatoire que l'ajustage soit effectué par une firme spécialisée.

Lorsqu'un thermomètre ne fournit pas la température correcte et que le type de thermomètre en question ne permet pas un ajustage, l'ajustage peut être remplacé par une modification apportée à la valeur mesurée pour compenser une erreur systématique. Il faut toutefois que l'erreur systématique soit stable ou faible (moins de 1 °C).

Il n'y a pas lieu de prévoir une erreur systématique maximale acceptable lorsque celle-ci est stable.

2.

- **Question**

Un lavabo permettant de se laver les mains est-il nécessaire dans le local de vente d'une boulangerie ?

- **Réponse**

Dans les locaux de vente anciens où on ne manipule que du pain ou de la pâtisserie, ce n'est pas exigé à condition qu'un lavabo permettant de se laver les mains soit présent à proximité (par exemple dans le local voisin). Lorsque les installations subissent une rénovation, un lavabo doit être installé.