



Agence fédérale pour la sécurité  
de la chaîne alimentaire

**FIL CONDUCTEUR POUR LA VALIDATION  
DES SYSTEMES D'AUTOCONTROLE  
DANS LE SECTEUR DE LA BOULANGERIE-PATISSERIE  
(SECTEUR DE LA TRANSFORMATION)**

En vigueur à partir du :

**24-06-2011**

Rédigé par : DG Politique de contrôle Avec la collaboration de la DG contrôle	Contrôlé par :	Validé par :
Vincent Helbo Dominique Versele Christine Marin	Le Directeur Transformation-Distribution Emmanuelle Moons	Le Directeur général Herman Diricks
Signé V. Helbo Date : 16/06/2011	Signé E. Moons Date : 16/06/2011	Signé H. Diricks Date : 16/06/2011

## 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. Pour les denrées alimentaires, ce SAC doit en outre être basé sur les principes HACCP.

Un système d'autocontrôle doit, pour pouvoir être officiellement accepté comme "système d'autocontrôle 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 **PB 00 – P 02**, sauf pour les très petites entreprises, pour lesquelles la procédure **PB 00 – P 03** est applicable. 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 03 – CL 16** et sont motivés dans un rapport (rapport modèle **PB 00 – F07**).

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.

Le présent document s'applique au secteur des boulangeries-pâtisseries (secteur transformation).

## 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° 1831/2003 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° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- 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°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Règlement (CE) n°1924/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires
- 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 18 février 1991 relatif aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière
- Arrêté royal du 8 janvier 1992 concernant l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires
- Arrêté royal du 14 janvier 1992 réglementant les fumigations
- Arrêté royal du 3 mars 1992 concernant la mise dans le commerce de nutriments et de denrées alimentaires auxquelles des nutriments ont été ajoutés
- 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
- Arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
- Arrêté ministériel du 28 janvier 1993 relatif au contrôle de la température des produits surgelés
- Arrêté ministériel du 22 janvier 2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire
- Arrêté ministériel du 24 octobre 2005 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires

### III. TERMES, DÉFINITIONS ET DESTINATAIRES

#### 1. Termes et définitions

- **Guide** : Guide d'autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries
- **Assouplissements** : l'assouplissement pour les très petites entreprises dans le domaine de l'autocontrôle et de la traçabilité en vertu de l'AM du 24.10.2005. On entend par très petites entreprises : les entreprises qui livrent à d'autres entreprises et employant au maximum 2 équivalents temps plein (personnel + propriétaire indépendant).
- **Boulangeries-pâtisseries (secteur transformation)** : les boulangeries-pâtisseries qui ne délivrent pas directement leur production au consommateur final. Relèvent également de cette catégorie les unités d'établissements qui délivrent une partie de leur production directement au consommateur final, mais dont la part du chiffre d'affaire annuel réalisée en délivrant des produits à d'autres établissements excède 1/3 ou dont les unités d'établissements approvisionnées se situent à plus de 80.
- **Action corrective** : initiative prise pour corriger une non-conformité constatée.

- **Mesure corrective** : initiative prise pour qu'une non-conformité constatée ne se reproduise plus.

## 2. Abréviations

- **AFSCA** : Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
- **Agence** : 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
- **ETP** : équivalent temps plein
- **FEFO** : first expired first out
- **FIFO** : first in first out
- **GMP** : Good Manufacturing Practices
- **MB** : Moniteur Belge
- **NC** : non-conformité
- **NC A** : non-conformité A
- **NC B** : non-conformité B
- **OGM** : organisme génétiquement modifié
- **Rég.** : règlement
- **SAC** : système d'autocontrôle
- **sect.** : section

## 3. Destinataires

Les auditeurs de l'agence et les auditeurs des organismes de certification et d'inspection auxquels l'AFSCA a délégué la réalisation d'audits dans le secteur des boulangeries-pâtisseries (secteur transformation).

## 4. Déroulement de l'audit

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

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

## **5. Responsabilité**

La responsabilité en matière de sécurité alimentaire incombe à l'exploitant du secteur alimentaire. La validation du système d'autocontrôle ne l'exonère pas de cette responsabilité.

#### IV. HISTORIQUE

Identification du document	Modifications	Justificatif	En vigueur à partir du
PB 03 – LD 16 – REV 0 – 2008	Première version du document	Approbation du guide	30-10-2008
PB 03 – LD 16 – REV 1 – 2008	Modification des point III.1., point III.5., point IV., point VI.9. et de la liste des non-conformités	Prise en compte de l'évolution de la jurisprudence + correction d'une exigence	01-02-2010
<u>PB 03 - LD 15 – REV 2 - 2008</u>	<u>Modification de la liste des non-conformités</u>	<u>Précision</u>	<u>10-02-2011</u>

Lorsqu'il ne s'agit pas de la première version ou d'une révision complète du document 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. 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 II.1.1., annexe 1
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1  
AM 24-10-2005  
Rég. 852/2004, art. 4, art. 5
- **Interprétation** : les opérateurs doivent mettre en place un système d'autocontrôle documenté basé sur les principes HACCP. L'auditeur ne pourra conclure au respect éventuel de cette exigence qu'au terme de l'audit et, entre autres, après avoir vérifié le respect des exigences reprises dans l'élément-clé III.  
*L'exigence (G.I.1.4.) ne s'applique pas aux opérateurs qui bénéficient des « assouplissements » et qui utilisent le guide.*

### 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 II.1.3., annexe 1
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1  
AM 24-10-2005
- **Interprétation** : l'entreprise doit disposer d'une déclaration de politique claire, succincte et documentée en matière de sécurité alimentaire. 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.

*Cette exigence ne s'applique pas aux opérateurs qui bénéficient des « assouplissements ».*

### 3. Manuel de sécurité alimentaire

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

- **Critère dans le guide** : parties II.1.1., II.1.5., annexe 1
- **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 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.  
L'entreprise peut s'aider du guide sectoriel pour développer son système d'autocontrôle, mais elle doit adapter le système qu'elle met en place à sa propre situation et ne pas reprendre tel quel le contenu du guide.  
*Cependant, les entreprises qui bénéficient des « assouplissements », 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 ?

- **Critère dans le guide** : partie II.1.3.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1  
Rég. 852/2004, art. 3
- **Interprétation** : l'entreprise doit disposer d'un document reprenant les différentes personnes exerçant une responsabilité en matière de sécurité alimentaire. Ce document doit préciser les responsabilités et compétences des membres du personnel et les liens hiérarchiques qui sont établis entre eux. En fonction de la taille de l'entreprise, des suppléants doivent être désignés pour tous les postes clés en matière de sécurité alimentaire.

### 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.1.3.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interprétation** : la direction de l'entreprise doit pouvoir démontrer son engagement dans le développement 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 II.1.1., annexe 1
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1, § 2, 6  
AM 24-10-2005
- **Interprétation** : la direction doit évaluer, entre autres, au moins annuellement :
  - les non conformités, actions et mesures correctives prises,
  - les résultats des vérifications effectuées dans le cadre du fonctionnement du système HACCP,
  - le résultat des audits effectués au sein de l'entreprise et visant la sécurité alimentaire et le système d'autocontrôle,
  - les résultats des analyses et des contrôles,
  - les évaluations des fournisseurs,
  - les plaintes ayant une répercussion sur la sécurité alimentaire,
  - tout changement ayant une répercussion sur la sécurité alimentaire,
  - le suivi de l'évolution de la législation et des éventuelles mises en conformité,
  - la réalisation des objectifs d'amélioration.

Elle doit démontrer son implication dans la mise en place d'améliorations éventuelles et dans la mise à jour du système.

*Cette exigence ne s'applique pas aux opérateurs qui bénéficient des « assouplissements ».*

## 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 ?

(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 ?

- **Critère dans le guide** : parties II.1.1., II.1.4.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interprétation** : la mise à disposition des informations utiles doit pouvoir être démontrée. Cette information peut, par exemple, être délivrée via des instructions, des procédures, des formations, des affiches,...

## 8. Exigences générales concernant la documentation

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

- **Critère dans le guide** : parties II.1.1., II.1.5., annexe 1
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1, art. 11  
AM 24-10-2005, art. 6
- **Interprétation** : 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. Tous les documents nécessaires à la réalisation efficace des autocontrôles ou pouvant avoir une implication dans la sécurité alimentaire doivent être vérifiés, approuvés et facilement disponibles pour le personnel concerné et les autorités responsables du contrôle. Il faut veiller à ce que seuls les documents à jour soient utilisés. L'ensemble des documents importants pour la sécurité des produits doit être conservé au moins deux ans après l'expiration de la durée de validité des produits ou à défaut au minimum deux ans dans des conditions satisfaisantes de sécurité.  
*Cependant, les entreprises qui bénéficient des « assouplissements », ne doivent conserver les documents que 6 mois après l'expiration de la durée de validité des produits ou à défaut au minimum 6 mois.*  
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 II.2.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interprétation** : pour toutes les matières premières reçues (conditionnements inclus), l'exploitant doit établir et/ou recevoir des

spécifications étayées par des documents qui doivent être conservés (voir point 8 ci-dessus). Ces spécifications doivent être tenues à jour.

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

- **Critère dans le guide** : partie II.2.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interprétation** : l'entreprise doit avoir fixé de manière claire et documentée 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 DLC, les étiquetages,...  
Ces spécifications doivent être tenues à jour.

## 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** : parties II.1.1., II.1.5.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1, art. 6
- **Interprétation** : l'exploitant doit établir et mettre en œuvre des procédures/instructions détaillées pour tous les processus et opérations ayant une influence sur la sécurité et la légalité du produit.  
Les procédures et les instructions de travail doivent être lisibles, explicites et suffisamment détaillées pour permettre une application correcte par le personnel. Les documents doivent toujours être faciles d'accès.

## 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 II.1.6., annexe 1
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1, § 2  
AM 24-10-2005
- **Interprétation** : au moins une fois par an, tous les systèmes, système de traçabilité inclus, et les procédures qui sont critiques pour la sécurité alimentaire et la légalité des produits sont audités/contrôlés (ils ne doivent pas nécessairement être tous audités/contrôlés simultanément). Ces audits/contrôles doivent être documentés à l'aide de rapports.

L'audit/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 (*sauf si l'opérateur bénéficie des « assouplissements », dans ce cas l'indépendance n'est pas obligatoire*). Le suivi des audits/contrôles doit lui-même être intégré dans les audits/contrôles internes.

Les auditeurs internes doivent être compétents dans ce domaine par leur expérience et/ou une formation appropriée.

*Pour les entreprises, qui bénéficient des « assouplissements », il suffit une fois par an au moins de compléter la check-list hygiène de l'annexe 6 du guide (ceci ne doit pas se faire nécessairement en une fois) en ce qui concerne le GHP.*

## 12. Action corrective

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

- **Critère dans le guide** : partie II.6.4.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2
- **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 correctives adéquates doivent être prises sans tarder afin de garantir au mieux la sécurité des consommateurs et des mesures correctives doivent être mises en œuvre afin d'éviter le renouvellement des manquements. L'efficacité des mesures mises en œuvre doit faire l'objet d'une évaluation. Toutes les actions/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 involontaire ?

- **Critère dans le guide** : partie II.6.1., annexe 1
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 8, § 3  
AM 24-10-2005  
Rég. 852/2004, annexe II, chap. IX, 8
- **Interprétation** :
  - a) l'exploitant doit garantir que tout produit ne répondant pas aux exigences est clairement identifié et mis hors circuit afin d'éviter toute utilisation ou livraison involontaire. La gestion des produits non conformes doit reposer sur une procédure et faire l'objet d'enregistrement. *Pour les entreprises qui bénéficient des « assouplissements », le guide peut tenir lieu de procédure,*

- b) les produits non conformes sont détruits sauf s'ils peuvent faire l'objet « d'une remise en fabrication » afin de les rendre conformes ou peuvent être dirigés vers l'alimentation animale. Lors des « remises en fabrication », la sécurité alimentaire doit pouvoir être garantie. Les produits dirigés vers l'alimentation animale doivent être couverts par le système d'autocontrôle de l'entreprise (éventuellement, le guide d'autocontrôle pour l'alimentation animale peut être utilisé),
- c) les produits déclarés impropres à la consommation doivent être clairement identifiés.

#### 14. Déblocage de produits

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

- **Critère dans le guide** : partie II.6.1.
- **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 de qualité légale ne sont pas remplies.  
L'entreprise doit, par exemple, s'assurer que les prescriptions légales en matière d'étiquetage, d'emballage, de durabilité,... sont respectées avant de débloquer les produits.

#### 15. Achats

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

- **Critère dans le guide** : parties II.3., III.2.4., annexe 1
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1  
AM 24-10-2005  
Rég. 852/2004, annexe II, chap. IX, 1
- **Interprétation** :
  - a) l'exploitant doit mettre en œuvre des procédures afin de garantir que les produits entrants respectent les exigences légales et les spécifications supplémentaires en matière de sécurité de la chaîne alimentaire imposées par l'entreprise à ses fournisseurs. Cette exigence porte sur les matières premières, mais aussi le matériel de conditionnement, les additifs, les auxiliaires technologiques.  
*Pour les entreprises qui bénéficient des « assouplissements », le guide peut tenir lieu de procédure,*

- b) les opérateurs établissent des conditions de livraison pour les matières premières, conditionnements inclus (au lieu d'un cahier des charges, les spécificités du fournisseur peuvent être utilisées, si celles-ci répondent aux exigences de l'entreprise),
- c) un contrôle d'entrée doit être effectué systématiquement lors de la réception des matières premières, y compris les adjuvants techniques et le matériel de conditionnement (*les entreprises qui bénéficient des « assouplissements » doivent uniquement effectuer l'enregistrement en cas de non-conformité*),
- d) lorsque des produits non préemballés sont réceptionnés, un contrôle de la propreté du véhicule de livraison est également effectué (*les entreprises qui bénéficient des « assouplissements » doivent uniquement effectuer l'enregistrement en cas de non-conformité*).

## 16. Surveillance des prestations des fournisseurs

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

- **Critère dans le guide** : partie II.3.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1, § 2  
AM 24-10-2005
- **Interprétation** :
  - a) l'entreprise doit disposer d'une liste de ses fournisseurs ainsi que toutes les informations pertinentes les concernant. *Le registre d'entrée peut jouer ce rôle dans les entreprises qui bénéficient des « assouplissements »*,
  - b) les fournisseurs « à risque » doivent faire l'objet d'une surveillance renforcée. Il s'agit, par exemple, des fournisseurs avec lesquels l'entreprise a déjà eu des problèmes liés à la sécurité de la chaîne alimentaire,
  - c) les entreprises auxquelles certaines activités sont sous-traitées (sous-traitants qui effectuent une partie du processus de production, l'emballage, le transport externe,...) doivent également être considérées comme des fournisseurs. Des critères de sélection spécifiques doivent être établis.

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

- **Critère dans le guide** : parties II.3., II.6.1.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interprétation** : l'entreprise doit sélectionner et réaliser régulièrement une évaluation documentée de ses fournisseurs. Il s'agit, par exemple, de passer en revue les non-conformités constatées et les problèmes rencontrés avec les différents fournisseurs.  
Le résultat de ces évaluations doit faire l'objet d'échanges entre les gestionnaires de l'exploitation et les fournisseurs.

## 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** : parties II.8.1., II.8.2., annexe 1
- **Législation** : AR 14-11-03, art. 6, § 1  
AM 24-10-2005
- **Interprétation** :
  - a) les entreprises doivent disposer de systèmes ou de procédures d'enregistrement des produits entrants. Les informations qui doivent être enregistrées sont, entre autres, les suivantes :
    - I. nature des produits,
    - II. identification des produits (par exemple : numéro de lot, DLC,...),
    - III. quantité,
    - IV. date de réception,
    - V. identification du fournisseur,
  - b) pour les matières premières en vrac, lors de la réception, on enregistre également les silos/citernes dans lequel(le)s elles sont stockées, si plusieurs silos ou citernes sont possibles. En outre, s'il y a plusieurs silos/citernes, chacun(e) est équipé(e) d'un code ou d'un numéro unique. Il faut toujours conserver l'historique des silos/citernes destiné(e)s à contenir des matières premières en vrac,
  - c) si des retours sont repris dans le stock ou traités à nouveau, il faut veiller à ce que la traçabilité soit conservée,
  - d) la traçabilité peut être assurée par un classement méthodique des bons de livraison ou d'autres documents d'accompagnement à condition que les informations soient contrôlables et rapidement disponibles,
  - e) 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 ou à défaut 2 ans.  
*Cependant, les entreprises qui bénéficient des « assouplissements » ne doivent conserver les documents que 6 mois après la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation des produits ou à défaut 6 mois.*

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

- **Critère dans le guide** : parties II.8.1., II.8.2., II.8.5., II.8.6., annexe 1
- **Législation** : AR 14-11-03, art.6, § 2  
AM 24-10-2005

- **Interprétation :**

- a) les entreprises doivent disposer de systèmes ou de procédures d'enregistrement des produits sortants. Les informations qui doivent être enregistrées sont, entre autres, les suivantes :
  - I. nature des produits,
  - II. identification des produits (par exemple : numéro de lot, DLC,...),
  - III. quantité,
  - IV. date de livraison,
  - V. identification de l'acheteur,
 par identification de l'acheteur, il faut comprendre les coordonnées de l'endroit où le produit a été livré (l'adresse de facturation ne convient pas car elle ne permet pas de « tracer » le produit),
- b) la traçabilité peut être assurée par un classement méthodique des bons de livraison ou d'autres documents d'accompagnement à condition que les informations soient contrôlables et rapidement disponibles,
- c) 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 ou à défaut 2 ans. *Cependant, les entreprises qui bénéficient des « assouplissements » ne doivent conserver les documents que 6 mois après la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation des produits ou à défaut 6 mois.*

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

- **Critère dans le guide :** parties II.8.3., II.8.4., II.8.5.

- **Législation :** AR 14-11-2004, art. 6, § 3

- **Interprétation :**

- a) l'entreprise doit être à même d'établir un lien documenté **contrôlable** et garanti entre les produits entrants et les produits sortants de l'établissement si ceux-ci ne sont pas destinés au consommateur,
- b) les produits entrants et sortants doivent être porteurs d'un numéro de lot (ou un équivalent à un identifiant unique) et toutes les marchandises (ingrédients, produits semi-finis, produits finis et matériel de conditionnement primaire) doivent toujours être clairement identifiées,
- c) afin d'assurer une traçabilité interne entre les matières premières (flux) qui entrent, et les produits transformés (flux) qui sortent, une liaison entre eux doit être assurée, par exemple, via leur numéro de lot. Il faut, en outre, enregistrer les quantités des matières premières (flux) utilisées dans la production des produits (flux) sortants,
- d) dans le cas d'un retraitement ou d'une transformation, la traçabilité doit être conservée,

- e) chaque entreprise doit réaliser pour ses matières premières en vrac, une analyse pour déterminer dans quelle mesure un mélange est possible entre les lots pendant le stockage et quelles marges de sécurité doivent être prises en considération si des problèmes surviennent. De plus, pour les silos ou les citernes qui ne sont jamais ou rarement vides, il faut enregistrer les mouvements entrants et sortants et les relier au lot et au fournisseur.

## 18. Traitement des plaintes

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

- **Critère dans le guide** : partie II.6.2.
- **Législation** : AR 14-11-03, art. 3, art. 8, § 1
- **Interprétation** :
  - a) les plaintes ayant une implication sur la sécurité de la chaîne alimentaire ainsi que les réponses qui leur ont été apportées, doivent être enregistrées,
  - b) si elle concerne la sécurité de la chaîne alimentaire, 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 correctives (voir aussi point 12 action corrective),
  - c) la procédure de gestion des plaintes doit couvrir tant les produits finis que les matières premières (conditionnements inclus) et doit attacher une importance particulière aux plaintes ayant une implication sur la sécurité alimentaire,
  - d) les retours qui sont liés à une insatisfaction du client doivent être gérés comme plainte 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.6.4., annexe 1
- **Législation** : AR 14-11-03, art. 3, art. 8, § 1  
AM 24-10-2005
- **Interprétation** :
  - a) l'entreprise doit disposer d'une procédure visant les rappels et retours de produits. *Pour les opérateurs qui bénéficient des « assouplissements », le guide tient lieu de procédure,*
  - b) lorsqu'un rappel est effectué, les mesures nécessaires doivent également être prises en interne pour s'assurer que la contamination est éliminée et qu'aucun autre produit ne sera contaminé,

- c) il est souhaitable que la procédure soit testée/vérifiée au moins annuellement et que les résultats du test fassent 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** : parties II.6.4.
- **Législation** : AR 14-11-03, art. 3, art. 8, § 1
- **Interprétation** :
  - a) la procédure organisant les rappels, retrait et retours de produits doit également prendre en compte le devenir des produits rappelés, retirés et retournés,
  - b) les produits en rappel, retrait ou retour sont identifiés explicitement pour éviter toute confusion avec d'autres produits,
  - c) les produits en rappel sont détruits sauf s'il peut être garanti et démontré par un traitement complémentaire que le risque est éliminé,
  - d) les retours faisant suite à une plainte ou une anomalie sur le plan de la sécurité de la chaîne alimentaire doivent toujours être traités comme un produit non conforme.

## 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.4.
- **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 calibrés (= ajustés) au minimum une fois par an. Il s'agit principalement des thermomètres fixes ou mobiles. Une liste de ces appareils et une procédure de calibration (= procédure d'ajustage) doivent être établies. L'enregistrement des résultats doit être disponible. Les appareils dont le statut n'est pas conforme doivent être identifiés et remis en ordre avant de pouvoir être à nouveau utilisés. Lorsqu'une anomalie est constatée, son impact éventuel sur les produits doit être déterminée.

## 21. Analyse des produits

(G.I.21.1.) L'entreprise dispose-t-elle d'une procédure adaptée pour réaliser ou sous-traiter les analyses pertinentes sur les matières premières en vue de confirmer la sécurité du produit ?

- **Critère dans le guide** : partie II.5., annexe 1

- **Législation :** AR 14-11-2003 art. 3, § 1  
AM 24-10-2005
- **Interprétation :**
  - a) l'entreprise doit veiller à ce que soient réalisées les analyses sur les matières premières nécessaires pour garantir la sécurité alimentaire. Ces analyses peuvent ne pas être effectuées si les fournisseurs apportent pour leurs produits les garanties nécessaires quant à la sécurité de la chaîne alimentaire,
  - b) les analyses sous-traitées nécessaires pour garantir la sécurité alimentaire doivent être effectuées dans un laboratoire accrédité s'il en existe. Si ces analyses sont effectuées dans un laboratoire interne, celui-ci doit participer à des analyses circulaires (ou réaliser annuellement des analyses en parallèle avec un laboratoire accrédité afin de contrôler la fiabilité de ses résultats) et le personnel chargé des analyses doit posséder les compétences indispensables,
  - c) les résultats des analyses doivent être conservés 2 ans après l'expiration de la durée de validité des produits ou à défaut au minimum deux ans. *Cependant, les entreprises qui bénéficient des « assouplissements », ne doivent conserver ces résultats que 6 mois après l'expiration de la durée de validité des produits ou à défaut au minimum 6 mois.*

(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.5., annexe 1
- **Législation :** AR 14-11-2003 art. 3, § 2, 8°  
AM 24-10-2005  
Rég. 2073/2005
- **Interprétation :**
  - a) l'entreprise doit veiller à ce que soient réalisées les analyses sur les produits finis nécessaires pour garantir la sécurité alimentaire,
  - b) les analyses sous-traitées nécessaires pour garantir la sécurité alimentaire doivent être effectuées dans un laboratoire accrédité s'il en existe. Si ces analyses sont effectuées dans un laboratoire interne, celui-ci doit participer à des analyses circulaires (ou réaliser annuellement des analyses en parallèle avec un laboratoire accrédité afin de contrôler la fiabilité de ses résultats) et le personnel chargé des analyses doit posséder les compétences indispensables,
  - 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,

- d) l'entreprise doit pouvoir démontrer qu'elle respecte les normes légales et les normes qu'elle a, elle-même, fixées, par exemple, en matière de durabilité des produits ou contamination bactérienne,
- e) les résultats des analyses doivent être conservés 2 ans après l'expiration de la durée de validité des produits ou à défaut au minimum deux ans. *Cependant, les entreprises qui bénéficient des « assouplissements », ne doivent conserver ces résultats que 6 mois après l'expiration de la durée de validité des produits ou à défaut au minimum 6 mois.*

## 22. Notification obligatoire

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

- **Critère dans le guide** : partie II.6.3.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 8, § 1  
AM 22-1-2004, art. 1, art. 3, art. 4, annexe
- **Interprétation** : la direction de l'entreprise doit connaître ses obligations en matière de notification. Toutes les non-conformités dont il est prévu qu'elles fassent l'objet d'une notification, doivent l'être effectivement. Dans ce cadre, si des limites de notification ont été fixées par l'Agence, celles-ci doivent être respectées. Toutes les notifications doivent être enregistrées. Les notifications doivent être réalisées au moyen des formulaires prévus par la législation.

## 23. Agréments

(G.I.23.) Peut-on présenter l'agrément/l'autorisation prévu par la loi ?

- **Critère dans le guide** : partie II.1.2.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 4  
AR 16-1-2006, art. 3, § 2, annexe III
- **Interprétation** : les opérateurs doivent disposer d'une autorisation/d'un agrément qui doit pouvoir être présentée lorsque les représentants des autorités en font la demande.

## 24. Etiquetage

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

- **Critère dans le guide** : partie II.7.
- **Législation** : AR 13-09-1999, art. 10

- **Interprétation :**

- a) les produits qui quittent l'entreprise doivent porter un numéro d'identification,
- b) si l'entreprise n'étiquette pas, l'entreprise qui reçoit les produits doit savoir ce qu'elle doit indiquer sur les étiquettes. Ces informations peuvent figurer sur le document d'accompagnement,
- c) si l'opérateur étiquette des produits conditionnés destinés aux consommateurs ou aux collectivités, ils doivent porter une étiquette clairement lisible.

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

- **Critère dans le guide :** parties II.7., II.8.5.

- **Législation :** AR 13-09-1999, art. 2, art. 4, art. 5, art. 6, art. 7, art. 8, art. 9, annexe  
AR 9-02-1990, art. 2, art. 3, art. 4, art. 5  
AR 12-03-2002, art. 14  
AR 31-03-1993, art. 4  
AR 18-02-1991, art. 4, art. 5, art. 6  
AR 8-01-1992, art. 4, art. 5, art. 7, art. 8, art. 9  
Rég. 1830/2003, art. 4  
Rég. 1924/2006  
AR 3-03-1992

- **Interprétation :**

- a) pour les produits destinés aux consommateurs, les étiquettes doivent reprendre au moins les données suivantes :
  - I. la dénomination de vente,
  - II. la liste des ingrédients,
  - III. la quantité des ingrédients ou catégories d'ingrédients si la législation l'exige,
  - IV. la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation,
  - V. les éventuelles conditions particulières de conservation et d'utilisation,
  - VI. le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant,
  - VII. le mode d'emploi si celui-ci est nécessaire pour permettre un usage approprié du produit,
  - VIII. la quantité nette,
- b) pour les produits destinés aux collectivités, les étiquettes doivent reprendre au moins les données suivantes :
  - I. la dénomination de vente (dans le respect des réglementations en vigueur),
  - II. la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation,
  - III. le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant,
  - IV. les autres informations nécessaires (voir le point a) peuvent se trouver sur un document commercial qui accompagne les produits,

- c) les produits préemballés doivent également porter un numéro de lot (la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation peut faire office de numéro de lot si cette date se compose de l'indication, en clair et dans l'ordre, au moins du jour et du mois),
- d) les produits contenant des 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",
- e) les règles spécifiques concernant l'étiquetage des produits destinés aux consommateurs ou aux collectivités reprises ci-dessous doivent en outre être respectées :
  - I. les produits conservés sous atmosphère modifiée doivent porter la mention : "conditionné sous atmosphère protectrice",
  - II. les produits contenant un ou des édulcorant(s) autorisé(s) doivent porter la mention : "avec édulcorant(s)". Cette mention accompagne la dénomination de vente,
  - III. les produits contenant à la fois un ou des sucres et un ou des édulcorant(s) autorisé(s) doivent porter la mention : « avec sucre(s) et édulcorant(s) ». Cette mention accompagne la dénomination de vente,
  - IV. les produits contenant de l'aspartame doivent porter la mention : "contient une source de phénylalanine",
  - V. les produits avec une teneur en polyols supérieure à 10 % doivent porter la mention : "une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs",
  - VI. 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,
- f) si des allégations nutritionnelles ou de santé sont employées dans l'étiquetage ou la présentation d'un produit destiné au consommateur, celles-ci doivent être conformes au règlement (CE) n° 1924/2006,
- g) si des allégations concernant la valeur nutritive sont employées dans l'étiquetage ou la présentation d'un produit destiné au consommateur, l'étiquetage nutritionnel est obligatoire et doit répondre aux prescriptions de l'arrêté royal du 8 janvier 1992,
- h) le cas échéant, les règles particulières visant :
  - I. les denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière (AR 18/02/1991),
  - II. les denrées alimentaires auxquelles des nutriments ont été ajoutés (AR 3/03/1992),
  - III. les denrées alimentaires portant des allégations nutritionnelles et de santé (règlement 1924/2006),
 doivent également être respectées.

## VI. ÉLÉMENT-CLÉ II : BONNES PRATIQUES AGRICOLES, BONNES PRATIQUES DE FABRICATION, BONNES PRATIQUES DE DISTRIBUTION

### 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 III.1.1.
- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe II, chap. I, 2
- **Interprétation** : l'environnement de l'entreprise ne doit pas être un obstacle à la production de produits sûrs, du fait par exemple de la pollution. Le cas échéant, des mesures doivent être prises pour se prémunir de contaminations venant de l'environnement.

### 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 III.1.1.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interprétation** : le site ne doit pas être une source potentielle de contamination des produits. Les zones qui entourent l'installation doivent être bien entretenues, ordonnées et propres afin d'éviter les contaminations.

### 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 ?

- **Critère dans le guide** : partie III.1.2., annexe 1
- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe II, chap. I, 1, 2c  
AM 24-10-2005
- **Interprétation** : 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.

S'il existe un risque de contamination croisée, il faut une séparation nette entre les locaux les plus contaminés et les moins contaminés (*une séparation des activités dans le temps qui permette d'éviter les contaminations croisées est également acceptable dans les entreprises qui bénéficient des « assouplissements »*).

## 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** : parties III.1.2., III.1.3.3., III.1.3.4.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1  
Rég. 852/2004, annexe II, chap. I, 1, 2a, 2b, 4, chap. II, 1a, 1b, 1c, 1d, 1e, 1f, 2, chap. V, 1a, 1b, 1c, 1d
- **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. Elles doivent permettre d'éviter la condensation et la formation de moisissures,
  - d) les plafonds doivent être entretenus, faciles à nettoyer et permettre d'éviter la condensation et la formation de moisissures
  - e) les fenêtres doivent être impossibles à ouvrir ou pourvues de moustiquaires et doivent être conçues de telle sorte que toute accumulation de saletés soit évitée,
  - f) les portes doivent être entretenues, faciles à nettoyer, en matériau lisse et non absorbant,
  - g) l'éclairage doit être adapté aux activités réalisées. Il doit, en outre, être protégé en présence de denrées alimentaires non emballées,
  - h) dans les zones où des produits non conditionnés sont manipulés, conditionnés, stockés ou vendus les portes, sols, murs, plafonds, équipements suspendus, doivent permettre d'éviter la condensation, la formation de moisissures et l'accumulation de saletés,
  - i) les conduites de liquide de refroidissement doivent être suffisamment isolées pour éviter la formation de condensation,
  - j) dans les locaux où de l'eau est utilisée ou qui sont nettoyés à l'eau, des systèmes d'évacuation suffisants doivent exister. Les tuyaux d'évacuation doivent être équipés d'un coupe-odeur ou d'un autre système empêchant la remontée d'odeurs dans les

- locaux et les trous de vidange ou les conduites d'évacuation doivent être équipés d'une grille amovible permettant d'éviter l'accumulation des déchets,
- k) la ventilation (naturelle ou mécanique) et les hottes aspirantes doivent être suffisantes pour éviter la formation de condensation,
  - l) la ventilation (naturelle ou mécanique) et les hottes aspirantes doivent être suffisantes pour éviter la formation de condensation et de moisissures,
  - m) des lavabos doivent être installés dans ou à proximité des zones où on manipule des denrées alimentaires non emballées 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 (un système à air chaud n'est pas acceptable, le papier d'essuyage jetable est le mieux adapté),.

## 6. Equipement

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

- **Critère dans le guide** : parties III.1.4., III.2.4.2.
- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe II, chap. V, 1a  
Rég. 1935/2004
- **Interprétation** :
  - a) les machines, l'appareillage et l'outillage sont adaptés à l'usage recherché et sont utilisés de façon à réduire au minimum le risque de contamination des produits,
  - b) les surfaces qui entrent en contact avec les denrées alimentaires doivent pouvoir être nettoyées facilement. Elles doivent être lisses, non absorbantes et lavables, et évidemment être faites en matériaux non toxiques.  
Les outils et/ou l'équipement qui entrent directement en contact avec les denrées alimentaires doivent être en matériau adapté,
  - c) l'utilisation de récipients ou d'outils en verre ou en plastique dur ou l'utilisation de machines et d'appareils comportant des parties en verre ou en plastique doit être évitée,
  - d) il faut essayer de n'utiliser aucun ustensile, outil ou composant de machine en bois dans les locaux où se trouvent des produits non conditionnés. Le bois peut cependant être utilisé pour les plans de travail pour la préparation de la pâte, les pelles à pains et les armoires de fermentation. Si du bois est utilisé, ce doit être une essence de bois dur non traitée et il doit être raboté de façon à être lisse,
  - e) les installations frigorifiques doivent être suffisantes pour l'activité de l'entreprise et permettre de maintenir les produits aux températures exigées. Elles doivent être équipées de

thermomètres ou téléthermomètres enregistreurs (obligatoire pour les chambres de surgélation d'un volume supérieur à 10 m<sup>3</sup>). Les températures mesurées doivent être facilement lisibles.

(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 ?

- **Critère dans le guide** : partie III.1.4.
- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe II, chap. V  
AM 24-10-2005
- **Interprétation** :
  - a) l'installation des machines et de l'appareillage est telle qu'elle permet une bonne accessibilité pour le nettoyage et l'entretien,
  - b) les rayonnages et armoires sont soit fixées et ne laissent pas d'espace avec le mur pour éviter l'accumulation de saletés soit déplaçables pour permettre le nettoyage,
  - c) le lavage des denrées alimentaires et du matériel doit se faire dans des éviers différents équipés d'eau chaude et d'eau froide *sauf si l'entreprise bénéficie des « assouplissements » et que la taille de l'entreprise permet que ces activités se déroulent à des moments différents. L'utilisation de bacs mobiles qui par leur nature peuvent entrer en contact avec les denrées alimentaires, pour le lavage des denrées alimentaires et du matériel est également une solution acceptable pour les établissements qui bénéficient des « assouplissements ».*

## 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 III.1.4.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1  
Rég. 852/2004, annexe II, chap. V, 1b, 1c
- **Interprétation** : un programme d'entretien avec planning doit être disponible pour les équipements ayant une influence sur la sécurité alimentaire comme, par exemple, le conditionnement d'air (nettoyage et désinfection, changement des filtres,...), les installations frigorifiques (nettoyage et désinfection,...),...  
Les entretiens techniques des équipements qui ont une influence sur la sécurité de la chaîne alimentaire doivent être enregistrés et documentés. 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. Les entretiens se déroulent d'ailleurs de préférence hors des périodes d'activité de l'entreprise.

## 8. Locaux sociaux

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

- **Critère dans le guide** : parties III.1.5., III.1.9.
- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe II, chap. I, 3, 4, 9  
AR 22-12-2005 (H1), annexe I, chap. I, 1, 2, chap. V, 2
- **Interprétation** :
  - a) l'équipement mis à disposition du personnel est conçu et utilisé de façon à réduire au minimum le risque de contamination,
  - b) des vestiaires (armoires ou locaux) doivent permettre d'éviter les contacts entre les vêtements de ville et les vêtements professionnels et entre les vêtements professionnels sales et propres,
  - c) 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 (aucune denrée alimentaire ne peut s'y trouver), un escalier, un sas de séparation existe,
  - d) les toilettes doivent être propres, bien éclairées et bien ventilées et être en nombre suffisant. Elles doivent être équipées de lavabos 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 ; les robinets qui doivent être manipulés avec les mains sont tolérés jusqu'à ce que l'entreprise réalise des travaux),
  - e) 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,
  - f) 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** : parties III.1.2.2., III.1.6., III.2.4., III.2.5., III.2.6.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1  
Rég. 852/2004, annexe II, chap. IX, 1, 2, 3, 5
- **Interprétation** :
  - a) l'entreprise doit disposer des procédures nécessaires pour maîtriser les risques de contaminations. L'auditeur devra vérifier l'ensemble des procédures dont dispose l'entreprise et contrôler

- les processus pour pouvoir juger si l'entreprise répond à cette exigence,
- b) 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,
  - c) là où il peut y avoir un contact entre les produits et un lubrifiant, celui-ci doit être de qualité alimentaire,
  - d) l'entreprise doit évaluer le risque lié à la présence de métal et déterminer s'il est nécessaire d'installer un détecteur de métal. Si un détecteur est nécessaire, celui-ci doit permettre de localiser les produits positifs pour le métal et permettre leur identification et retrait de la chaîne de production. Le détecteur de métal sera contrôlé sur base d'une procédure écrite selon une fréquence prédéterminée. Les résultats des contrôles seront enregistrés. Si un contrôle fait apparaître un dysfonctionnement du détecteur de métal, il faut remédier au problème et enregistrer les mesures entreprises,
  - e) la ventilation ne peut pas être une source de contamination des denrées alimentaires. Elle ne doit pas favoriser le déplacement d'air de zones sales vers des zones propres,
  - f) le stockage des produits chimiques ne peut être une source de contaminations directes ou indirectes des denrées alimentaires. Les produits chimiques (exemple : les détergents, les désinfectants, les produits de lutte contre les nuisibles,...) doivent être stockés à des endroits réservés à cet usage et hors de la présence des denrées alimentaires (par exemple dans des armoires fermées),
  - g) les produits de dorure doivent être renouvelés tous les jours et les récipients qui les contiennent doivent être nettoyés et désinfectés également chaque jour. En outre les produits de dorure doivent être conservés au réfrigérateur,
  - h) les récipients qui contiennent la farine de fleurage, doivent être nettoyés à sec chaque fois qu'ils sont vides et au moins une fois par semaine,
  - i) toutes les marchandises (ingrédients, produits semi-finis, produits finis et matériel de conditionnement primaire) doivent toujours être protégées,
  - j) les emballages et les conditionnements doivent être adaptés au secteur alimentaire. Les emballages et conditionnements ne peuvent jamais être déposés directement sur le sol. Les emballages et conditionnements doivent être protégés en toute circonstance,
  - k) les opérations de nettoyage et de désinfection doivent se dérouler en l'absence de denrées alimentaires ou de matériel de conditionnement non protégés,
  - l) il ne peut y avoir d'animaux domestiques dans les bâtiments.

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

- **Critère dans le guide** : parties III.2.1., III.2.5., annexe 1
- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe I, chap. IX  
AR 22-12-2005 (H1), annexe I, chap. VI  
AM 24-10-2005
- **Interprétation** :
  - a) l'entreprise doit avoir mis en place des procédures de contrôle lui permettant de s'assurer de la maîtrise des températures lorsque celles-ci sont importantes pour garantir la sécurité alimentaire. *Pour les entreprises qui bénéficient des « assouplissements », le guide tient lieu de procédure.* Les contrôles et la maîtrise des températures doivent être démontrés par des enregistrements (*pour les entreprises qui bénéficient des “assouplissements”, l'enregistrement des non-conformités et des actions et mesures correctives mises en œuvre suffit*),
  - b) les produits, devant être conservés réfrigérés doivent être stockés dans une chambre froide ou un réfrigérateur dont la capacité doit être suffisante pour les conserver à la température requise,
  - c) les produits devant être conservés surgelés doivent être stockés dans une chambre de surgélation ou un congélateur dont la capacité doit être suffisante pour les conserver à une température  $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ,
  - d) lors des manipulations (découpe, conditionnement,...), la température autorisée maximale des produits ne doit pas être dépassée,
  - e) lors de la fabrication, si des produits réfrigérés doivent être réchauffés, ceux-ci doivent être amenés à  $65^{\circ}\text{C}$  en une heure au plus,
  - f) la décongélation de produits doit être réalisée à  $7^{\circ}\text{C}$  ou éventuellement au four à micro-ondes (les produits surgelés peuvent également être utilisés sans décongélation préalable). Les produits décongelés ne peuvent être congelés à nouveau sauf s'ils ont subi un processus de chauffage entre la décongélation et la recongélation,
  - g) la méthode de contrôle des températures doit être connue et correctement appliquée par le personnel qui est chargé des vérifications,
  - h) en ce qui concerne les chambres froides, chambres de surgélation,... les températures doivent être contrôlées tous les jours et enregistrées (*les entreprises qui bénéficient des assouplissements peuvent se limiter à enregistrer les non-conformités et les mesures et actions correctives mises en œuvre*).

(S.II.9.) Les prescriptions concernant l'utilisation des oeufs sont-elles respectées ?

- **Critère dans le guide** : parties III.2.2., III.2.5., annexe 2
- **Interprétation** :
  - a) lorsque des oeufs en coquille sont utilisés, il convient de prendre des précautions afin de garantir la sécurité de la chaîne alimentaire :
    - I. les œufs ne peuvent être cassés que s'ils sont propres et secs,
    - II. les œufs doivent être cassés de manière à réduire au minimum la contamination, en particulier en veillant à séparer de façon appropriée cette opération des autres
    - III. après cassage, l'œuf liquide doit être intégralement soumis, aussi rapidement que possible, à un traitement visant à éliminer les dangers microbiologiques ou à les ramener à un niveau acceptable,
    - IV. si la transformation n'est pas effectuée immédiatement après le cassage, les œufs liquides doivent être entreposés soit à l'état congelé, soit à une température ne dépassant pas 4 °C. Cette période d'entreposage avant transformation à 4 °C ne doit pas dépasser quarante-huit heures,
  - b) lorsque des oeufs liquides sont utilisés, il convient de prendre des précautions afin de garantir la sécurité de la chaîne alimentaire :
    - I. après ouverture du conditionnement, il faut veiller à réduire au minimum la contamination,
    - II. après ouverture du conditionnement, l'œuf liquide doit être utilisé aussi rapidement que possible. Si la transformation n'est pas effectuée immédiatement, les œufs liquides doivent être entreposés conditionnés soit à l'état congelé, soit à une température ne dépassant pas 4 °C. Cette période d'entreposage avant transformation à 4 °C ne doit pas dépasser quarante-huit heures. Cette exigence ne s'applique pas aux œufs liquides livrés en citerne si leur mode d'emploi le permet.

## 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** : parties III.2.3., III.2.5., annexe 1
- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe II, chap. I, 2, IX, 8  
AM 24-10-2005

- **Interprétation :**

- a) l'entreprise doit disposer des procédures permettant d'éviter les contaminations croisées et la mettre en œuvre (le cas échéant, ces procédures doivent prendre en compte les OGM et les allergènes et prévoir des dispositions particulières concernant le recyclage des produits). *Pour les entreprises qui bénéficient des « assouplissements », le guide tient lieu de procédure,*
- b) les endroits où un risque de contamination croisée existe, doivent être identifiés,
- c) l'entreprise doit fonctionner selon le principe de la marche en avant,
- d) les activités sources de contaminations croisées (allergènes,...) doivent être séparées dans le temps et/ou l'espace et les ustensiles utilisées, lors de ces activités, doivent être réservés à ces usages et être lavés entre chaque utilisation,
- e) la façon dont les produits sont disposés et rangés dans les chambres froides/de surgélation ainsi que les méthodes de travail doivent permettre d'éviter toute contamination. Par exemple :
  - I. en stock, les produits nus doivent être couverts si un risque existe (exemple : produits avec de la crème pâtissière),
  - II. la levure, les crèmes pâtissières et crèmes fraîches doivent être conservées dans des récipients séparés et correctement fermés.

## 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 :** parties III.2.4., III.2.6.2., III.2.7., annexe 1

- **Législation :** AR 14-11-2003, art. 3  
Rég. 852/2004, annexe II, chap. IX, 2, 3  
AM 24-10-2005

- **Interprétation :**

- a) 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. *Pour les entreprises qui bénéficient des « assouplissements », le guide tient lieu de procédure,*
- b) en outre, les silos doivent être vidés avant chaque nouveau remplissage ou il faudra prendre en compte les mélanges éventuels dans la gestion des stocks (par exemple en matière de traçabilité (voir I.17.)),
- c) les produits surgelés au sein de l'entreprise doivent porter une date de surgélation.

(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** : parties III.1.4.3., III.2.5., annexe 1
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3  
AM 24-10-2005  
AR 22-12-2005, annexe I, chap. II
- **Interprétation** : les procédures mises en œuvre dans l'entreprise doivent garantir que les produits périmés sont éliminés et qu'une utilisation accidentelle n'est pas possible. *Pour les entreprises qui bénéficient des « assouplissements », le guide tient lieu de procédure.* Il faut être particulièrement attentif aux produits retournés par les clients et dont la date limite de consommation serait dépassée. Cette exigence ne s'applique pas aux matériaux d'emballage et de conditionnement sauf pour les « matériaux intelligents », comme, par exemple, ceux qui changent de couleur lorsqu'ils ont été soumis à une température trop élevée, et qui possèdent, quant à eux, une date limite de conservation.

## 12. Ménage, nettoyage et hygiène

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

- **Critère dans le guide** : partie III.1.6.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1  
Rég. 852/2004, annexe II, chap. I, 1, chap. V, 1a
- **Interprétation** :
  - a) un plan et des procédures, éventuellement basées sur le guide, doivent gérer le nettoyage des locaux ainsi que des matériels (appareils, outils, tables de travail, ...) en contact direct avec des denrées alimentaires,
  - b) Les procédures doivent prévoir qui nettoie quoi, quand, comment et avec quel produit,
  - c) les moyens de transport appartenant à l'entreprise doivent être repris dans le plan de gestion du nettoyage et de la désinfection de l'entreprise.

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

- **Critère dans le guide** : partie III.1.6.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1  
AR 22-5-2003, art. 2, art. 16  
AR 22-12-2005 (H1), annexe I, chap. I, 3, 4

## Rég. 852/2004, annexe II, chap. I, 10

- **Interprétation :**

- a) un plan et des procédures, éventuellement basées sur le guide, doivent gérer la désinfection des locaux ainsi que des appareils, outils, tables de travail,...) en contact direct avec les produits,
- b) les procédures doivent prévoir qui désinfecte quoi, quand, comment et avec quel produit,
- c) après le nettoyage et la désinfection, il faut toujours rincer avec de l'eau potable afin d'éliminer les résidus de produits de nettoyage et de désinfection,
- d) les désinfectants utilisés doivent bénéficier d'une autorisation délivrée par les autorités (voir site Internet du SPF santé publique),
- e) le matériel de nettoyage et de désinfection doit être en bon état et doit également être nettoyé et désinfecté. Il doit donc être repris dans le plan de nettoyage et de désinfection,
- f) du matériel de nettoyage et éventuellement de désinfection spécifique doit être prévu pour :
  - I. les sanitaires,
  - II. les locaux présentant un risque de contamination élevé.
 Le matériel de nettoyage et de désinfection doit être inclus dans ce plan de nettoyage et de désinfection,
- g) les détergents et les désinfectants doivent être entreposés dans un local ou une armoire réservé à cet usage.

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

- **Critère dans le guide :** partie III.1.6.

- **Législation :** AR 14-11-2003, art. 3, § 1  
AM 24-10-2005

- **Interprétation :**

- a) l'entreprise doit mettre en œuvre des contrôles visuels de l'efficacité des procédures de nettoyage et de désinfection. Ces contrôles doivent être enregistrés,
- b) au besoin, l'entreprise doit programmer la réalisation de contrôles microbiologiques visant à vérifier l'efficacité des procédures de nettoyage et de désinfection. Les résultats de ces analyses doivent être conservés 2 ans. *Cependant, les entreprises qui bénéficient des « assouplissements », ne doivent conserver ces résultats que 6 mois,*
- c) si les résultats des contrôles visuels ou microbiologiques ne sont pas acceptables, 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** : parties II.5., III.1.3.1., III.1.3.2.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1  
Rég. 852/2004, annexe II, chap. VII, 1a, 2, 4, 5  
AR 14-01-2002
- **Interprétation** :
  - a) seule de l'eau potable peut entrer directement ou indirectement en contact avec les denrées alimentaires. De l'eau non potable peut seulement être utilisée pour la production de vapeur, la lutte contre l'incendie ou le refroidissement des machines. Les établissements qui utilisent de l'eau de ville, sans traitement de celle-ci, ne doivent pas procéder à des analyses d'eau. Dans les autres cas, comme l'utilisation d'eau de puits ou le stockage d'eau de ville dans l'établissement, l'eau doit être analysée avec la fréquence prévue par l'AR du 14-01-2002 et répondre aux critères tels que décrits dans cet AR (voir note « eau » sur le site Internet de l'AFSCA),
  - b) les opérations de nettoyage et de désinfection doivent être effectuées avec de l'eau potable lorsqu'il y a un contact direct ou indirect avec les produits.  
De même, les locaux où se trouvent des produits non protégés doivent être nettoyés également à l'eau potable,
  - c) lorsque les résultats des analyses d'eau sont défavorables, l'entreprise doit prendre des actions et mesures correctives (voir note « eau » sur le site Internet de l'AFSCA). Dans le cas d'utilisation d'eau de puits, l'action peut consister, par exemple, à remplacer cette eau par de l'eau de ville,
  - d) si de l'eau non potable est utilisée, elle doit se trouver dans des conduites distinctes. Ces conduites doivent être clairement identifiées et tous les robinets doivent porter l'inscription « eau non potable » de façon très claire. Il ne peut y avoir de liaison entre les réseaux de distribution de l'eau potable et de l'eau non potable.

### 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** : partie III.1.7.
- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe II, chap. VI, 1, 2, 3, 4
- **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. Ils doivent permettre d'éviter les contaminations croisées.

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

- **Critère dans le guide** : parties III.1.7., III.2.3.
- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe II, chap. VI
- **Interprétation** :
  - a) les déchets doivent être, immédiatement, placés dans des équipements, des récipients, des locaux réservés à cet effet,
  - b) si des déchets ou des conteneurs de déchets sont stockés à l'extérieur et peuvent déboucher sur une pollution du terrain, celui-ci devra être régulièrement nettoyé. La fréquence de ce nettoyage sera établie dans le plan de nettoyage et de désinfection,
  - c) les conteneurs à déchets doivent être vidés, nettoyés et désinfectés régulièrement et être bien entretenus,
  - d) les déchets, les containers ainsi que le mode de gestion des déchets ne peuvent pas être une source de contamination.

## 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** : parties III.1.8. III.2.7.,
- **Législation** : AR 22-12-2005, annexe I, chap. I, 4  
Rég. 852/2004, annexe II, chap. I, 2
- **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 leur responsabilité en la matière,
  - d) les biocides utilisés ne peuvent être une source de contamination des produits,
  - e) un plan reprenant l'emplacement des différents appâts et systèmes de lutte contre les nuisibles doit être disponible. Les emplacements des appâts doivent être numérotés,
  - f) les notices des biocides utilisés dans l'entreprise doivent être disponibles et les biocides doivent disposer d'une autorisation

délivrée par le SPF santé publique (voir le site Internet du SPF santé publique).

#### 16. Médecine vétérinaire :

Non applicable

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

(S.II.17.) L'opérateur n'utilise-t-il que des pesticides et des biocides autorisés en Belgique et ce pour l'usage prévu ?

- **Critère dans le guide** : partie III.1.8.
- **Législation** : AR 14-01-1992  
AR 22-05-2003
- **Interprétation** : l'opérateur ne peut utiliser que des pesticides et des biocides autorisés en Belgique et doit respecter les conditions d'applications figurant sur les étiquettes. En cas de fumigation, les exigences spécifiques à ce type de traitement doivent être respectées. Ces exigences s'appliquent au traitement des matières premières stockées dans l'établissement.

#### 18. Transport

(S.II.18.1.) Les exigences générales concernant le transport sont-elles respectées ?

- **Critère dans le guide** : partie III.2.8.
- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe II, chap. IV, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7
- **Interprétation** :
  - a) l'espace de chargement du véhicule doit toujours être propre, net et d'odeur neutre. Un nettoyage régulier doit être prévu pour respecter cette exigence. Toute odeur qui pourrait contaminer les produits, doit être proscrite,
  - b) le transport simultané de produits pour lesquels le présent guide est applicable avec d'autres produits (denrées alimentaires et/ou autres) n'est autorisé que si aucune contamination n'est possible,
  - c) le chauffeur doit porter des vêtements propres. Il ne pourra ni manger, ni boire, ni fumer pendant les opérations de chargement et de déchargement,
  - d) les exigences en matière de température doivent être respectées au cours du transport (exemple : pour les produits réfrigérés ou surgelés).

(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** : partie III.2.8.
- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe II, chap. IV, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7
- **Interprétation** : tous les moyens de transport pour denrées alimentaires (matières premières), produits semi-finis et produits finis sont appropriés. Les parois intérieures, supports et récipients doivent être intacts et adaptés et permettre un nettoyage et, le cas échéant, une désinfection, aisés.

(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** : partie III.2.8.
- **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.

(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 III.2.8.
- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe II, chap. IV
- **Interprétation** : les moyens de transport doivent être repris dans le plan de nettoyage et désinfection. Ils doivent être minutieusement entretenus, nettoyés et désinfectés.  
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 quotidiennes. Le nettoyage et la désinfection doivent se faire en l'absence de produits.

(S.II.18.2.) Les exigences spécifiques concernant le transport en interne par camion citerne sont-elles respectées ?

- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe II, chap. IV
- **Interprétation** :
  - a) tous les tuyaux doivent être fermés à leurs deux extrémités sauf s'ils viennent d'être nettoyés et que de la condensation peut se former. Lors du chargement et du déchargement, il faut veiller à ce que les raccords des tuyaux n'entrent pas en

contact avec le sol. Eventuellement, ils doivent reposer sur un bac d'égouttage,

- b) toute ouverture de la citerne utilisée pour le chargement, le déchargement ou le séchage de la citerne doit être protégée de la pluie, de la poussière et de toute autre contamination,
- c) avant un transport, si le camion citerne a été utilisé pour un autre client ou/et pour le transport d'un autre produit, le nettoyage de la citerne doit pouvoir être démontré au moyen, par exemple, d'un scellé sur la citerne, d'un certificat de nettoyage,...
- d) le chauffeur doit porter des vêtements, une coiffe et des gants pendant les opérations de chargement et de déchargement. Il doit veiller à ce qu'aucun objet personnel ne puisse tomber dans la citerne.

## 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 III.1.9.
- **Législation** : AR 17-03-1971  
Rég. 852/2004, annexe II, chap. VIII, 1, 2  
AR 22-05-2003  
AR 22-12-2005 (H1), annexe I, chap. V, 1
- **Interprétation** :
  - a) une bonne hygiène personnelle est exigée des membres du personnel (par exemple les ongles seront toujours coupés courts et sont propres et le vernis à ongles ou les faux ongles sont interdits),
  - b) les personnes qui manipulent des denrées alimentaires non-conditionnées ne sont pas autorisées à porter une montre ou des bijoux aux mains et aux avant-bras. Le port d'autres bijoux visibles qui présentent un risque de contamination des produits n'est pas davantage autorisé. Les membres du personnel qui ne savent pas retirer leur alliance, doivent porter des gants lorsqu'ils manipulent des denrées alimentaires non conditionnées,
  - c) les membres du personnel doivent porter des vêtements de travail appropriés et propres (tous les travailleurs en atelier doivent porter une coiffe qui recouvre toute la chevelure),
  - d) 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,
  - e) le personnel doit être informé de ses obligations en matière d'hygiène, par exemple, par des affiches,
  - f) il est interdit de manger, boire, fumer dans les locaux (la consommation d'eau est autorisée dans les locaux où règne une

- température élevée). Le personnel doit être informé de cette interdiction, par exemple, par des affiches,
- g) les plaies aux mains doivent être recouvertes d'un sparadrap ou d'un pansement imperméable. Il est recommandé qu'ils soient d'une couleur différente de celle du produit (pansements bleus, par exemple),
  - h) les membres du personnel en contact avec les produits non conditionnés 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 indépendants employés par l'entreprise sont également soumis à cette obligation,
  - i) les membres du personnel qui par leur état de santé sont susceptibles de contaminer les produits doivent être écartés. L'entreprise doit prévoir une procédure qui exige des membres du personnel qu'ils informent leur hiérarchie s'ils pensent être une source de contamination potentielle. Cette procédure doit être connue de tous.

## 20. Formation

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

- **Critère dans le guide** : partie III.1.10.
- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe II, chap. XII, 1
- **Interprétation** : une formation à l'hygiène alimentaire doit être délivrée aux membres du personnel qui doivent connaître les procédures et instructions qui les concernent en matière de sécurité alimentaire et d'autocontrôle. Les formations et la transmission des instructions doivent être enregistrées.  
Cette exigence vise également le personnel intérimaire et les étudiants ainsi que les indépendants employés par l'entreprise.

## 21. Contrôles pour le compte de tiers

Non applicable

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

*Les établissements bénéficiant des « assouplissements » ne doivent pas réaliser leur propre analyse des dangers ni appliquer une procédure HACCP formelle. Il suffit qu'ils appliquent le système HACCP (danger, PCC, seuils critiques, procédures de monitoring, actions correctives) comme décrit dans le guide. Le monitoring des PCC doit uniquement être enregistré en cas de non-conformités (+ enregistrement des mesures et/ou actions correctives).*

### 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 IV-A.3.1.
- **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 IV-A.3.2.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interprétation** : toutes les activités de l'atelier doivent être prises en compte. Les transports effectués par l'entreprise elle-même doivent également être inclus ainsi que l'éventuelle vente directe au consommateur réalisée par l'entreprise.

(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 IV-A.3.2.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interprétation** : la description de la partie de la filière de production visée doit être disponible. Cela doit couvrir, la transformation et le stockage,

mais aussi, le cas échéant, le transport et la vente directe au consommateur.

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

- **Critère dans le guide** : parties IV-A.3.2., IV-A.3.6.1., IV-D.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interprétation** : dans cette description, les dangers possibles, propres au processus de production et aux produits doivent être identifiés. Il faut aussi distinguer les dangers physiques, chimiques et biologiques. La problématique des germes pathogènes et celle des allergènes doivent être traitées avec attention.

## 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 IV-A.3.3.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interprétation** : une fiche technique complète doit être disponible pour chaque type de produit (voir également G.I.9.2 pour le contenu minimum de la fiche technique).

## 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 IV-A.3.3.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interprétation** : la destination du produit (transformation, fourniture directe au consommateur ainsi qu'éventuellement le groupe particulier de consommateurs visés) doit être déterminée. Lorsque le produit est destiné à être délivré directement au consommateur, des instructions d'utilisation (par exemple, la température de conservation, la durée de conservation) ainsi que des informations concernant les allergènes doivent être fournies.

#### 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** : parties IV-A.3.4., IV-C., annexe 1
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2  
AM 24-10-2005
- **Interprétation** : un diagramme des opérations doit être réalisé et comporter toutes les étapes du processus (réception, stockage, fabrication,...). *Pour les entreprises qui bénéficient des « assouplissements », les diagrammes présents dans le guide suffisent.*

(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** : parties IV-A.3.4., IV-C.
- **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 IV-A.3.5.
- **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 IV-A.3.5.
- **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 IV-A.3.6.1.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2, 1°
- **Interprétation** : les dangers potentiels ainsi que les mesures qui peuvent être prises pour les maîtriser, doivent être identifiés.

(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** : parties IV-A.3.6.1., IV-A.3.6.2., IV-A.3.6.3., IV-D.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2, 1°  
Rég. 852/2004, art. 5, 2
- **Interprétation** : parmi les dangers identifiés, l'équipe HACCP doit déterminer ceux dont il faut tenir compte sur base de l'évaluation des risques.

**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** : parties IV-A.3.6.7., IV-C., IV-D., IV-E., annexe 1
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2, 2°  
AM 24-10-2005  
Rég. 852/2004, art. 5, 2
- **Interprétation** : les CCPs sont déterminés en partant d'une analyse des dangers spécifiques à l'entreprise selon la méthodologie décrite dans le guide. Sauf démonstration contraire, sont au moins considérés comme des CCPs :
  - a) réception et entreposage des produits : température des produits réfrigérés et surgelés réceptionnés et entreposés,
  - b) crème pâtissière et garniture au riz : température de cuisson,
  - c) pains saucisses et snack salés : température de cuisson,
  - d) produits au chocolat :
    - I. processus de chauffage des garnitures au cours de la fabrication,
    - II. refroidissement des garnitures au cours de la fabrication,

- e) stockage des produits finis et semi-finis : température des produits réfrigérés et surgelés en stock,
- f) transport des produits : température des produits réfrigérés et surgelés transportés.

*Les entreprises qui bénéficient des « assouplissements », peuvent se limiter à ces CCPs.* Les autres entreprises doivent, en outre, réaliser leur propre analyse des dangers et vérifier l'absence d'autres CCPs. Si une entreprise qui ne bénéficie pas des assouplissements souhaite ne pas retenir un des CCPs repris ci-dessus, elle doit démontrer via son analyse des dangers que ce point ne constitue pas pour elle un CCP.

## 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** : parties IV-A.3.6.8., IV-C., IV-D., IV-E., annexe 1
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2, 3°  
Rég. 852/2004, art. 5, 2  
AM 24-10-2005
- **Interprétation** : Une limite critique doit être fixée pour tous les CCPs identifiés.  
*Les entreprises qui bénéficient des « assouplissements », peuvent reprendre les limites critiques définies dans le guide si celles-ci existent.*

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

- **Critère dans le guide** : partie IV-A.3.6.8.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1, § 2
- **Interprétation** : les seuils ou limites critiques ne peuvent être fixés arbitrairement, mais doivent être validés ou être basés sur des exigences réglementaires ou des normes sectorielles 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** : parties IV-A.3.6.9., IV-C., IV-D., IV-E., annexe 1
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2, 4°  
Rég. 852/2004, art. 5, 2  
AM 24-10-2005

- **Interprétation** : le système de surveillance mis en œuvre doit permettre de vérifier que les points critiques sont maîtrisés. 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 qui bénéficient des « assouplissements », peuvent reprendre les systèmes de contrôle proposés dans le guide pour les CCPs définis au point (G.III.7.) si ceux-ci ont été définis.*

(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 IV-A.3.6.9.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1, § 2
- **Interprétation** : le système de surveillance retenu doit permettre de corriger les pertes de contrôle avant que les seuils ou limites critiques aient été dépassés.

#### 10. Fixation de mesures correctives (principe 5 HACCP)

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

- **Critère dans le guide** : parties IV-A.3.6.10., IV-C., IV-D., IV-E., annexe 1
- **Législation** : AR 14.11.2003, art. 3, § 2, 5°  
Rég. 852/2004, art. 5, 2  
AM 24-10-2005
- **Interprétation** : des actions/mesures correctives à prendre lors d'un dépassement des seuils ou limites critiques, doivent être déterminées à l'avance. Les actions/mesures retenues doivent permettre de retrouver la maîtrise de la sécurité alimentaire. Les actions/mesures correctives doivent porter sur le processus, mais aussi sur les produits concernés par le dépassement des seuils ou limites critiques. Les actions/mesures correctives doivent être prises par la personne responsable désignée dans les procédures. Elles doivent faire l'objet d'un enregistrement.  
*Les entreprises qui bénéficient des « assouplissements », peuvent reprendre les actions correctives proposées dans le guide pour les CCPs définis au point (G.III.7.) si celles-ci 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 IV-A.3.6.11.

- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2, 6°  
Rég. 852/2004, art. 5, 2
- **Interprétation** : une vérification annuelle de l'ensemble du système HACCP doit être réalisée et il faut assurer l'entretien et l'amélioration du système HACCP.  
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 vérifier 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 IV-A.3.6.12.
- **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 IV-A.3.6.12.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1, § 2  
Rég. 852/2004, art. 5, 2
- **Interprétation** : l'importance de la documentation doit être adaptée aux activités de l'entreprise et à leur ampleur.

## 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.5.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2, 8°  
Rég. 2073/2005, art. 4, annexe I

- **Interprétation :**

- a) pour la vérification de l'efficacité des systèmes d'autocontrôle et HACCP, un plan d'analyse documenté doit être établi et appliqué,
- b) la fréquence des échantillonnages, les méthodes d'analyse et la fréquence des analyses doivent être déterminées sur base de l'évaluation des risques,
- c) les résultats des différentes analyses sont suivis grâce à l'enregistrement des numéros d'échantillons, à la date de la prise d'échantillon, à la date de l'analyse, au type de produit qui a été analysé, aux paramètres,... Il faut veiller en particulier à ce que la planification faite soit respectée, et que les analyses effectuées sont suivies correctement. Ce qui veut dire que des actions correctives (et éventuellement des mesures correctives) ont été prises si les seuils ne sont pas respectés et que les notifications obligatoires ont été faites si nécessaire.
- d) Les analyses de contrôle de l'eau éventuelles doivent être incluses dans le plan d'échantillonnage et d'analyse.

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

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 A		
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.1.3.	L'entreprise dispose d'un système documenté mais celui-ci n'est pas mis en œuvre	
G.I.9.1.	Il n'y a pas de spécifications pour les matières premières	
G.I.9.2.	Il n'y a pas de spécifications pour les produits finis	
G.I.13.	Des produits microbiologiquement très périssables sont vendus ou utilisés en étant périmés (date limite de consommation dépassée)	X
G.I.13.	Des produits microbiologiquement très périssables périmés (date limite de consommation 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 ou la vente	
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.	L'enregistrement des produits entrants est inexistant ou très incomplet	
G.I.17.2.	En cas de livraison à d'autres entreprises, l'enregistrement des produits sortants est inexistant ou très incomplet	
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	
G.I.20.	Le bon fonctionnement des thermomètres n'est pas	

<sup>1</sup> Si une "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.

	contrôlé annuellement	
G.I.22.	Le personnel ne sait pas rapidement mettre en œuvre la procédure de notification	
G.I.23.	L'autorisation de l'AFSCA (ou un autre document acceptable comme une ancienne autorisation, un rapport d'inspection de l'AFSCA,...) ne peut pas être présentée	X
G.I.23.	L'agrément éventuel de l'AFSCA ne peut pas être présenté	X
G.I.24.1.	Denrées alimentaires préemballées mises en vente en self-service sans étiquette	
G.I.24.1.	L'opérateur utilise les étiquettes d'une autre entreprise	X
G.I.24.2.	Les mentions légalement obligatoires sur les denrées alimentaires préemballées ne sont pas complètes et cela peut présenter un danger pour la santé publique (dénomination du produit, le cas échéant date limite de consommation, le cas échéant allergènes, le cas échéant conditions de conservation)	

<b>Non-conformité B</b>		
Réf.		
G.I.1.1.	Le système de gestion de la sécurité alimentaire n'est pas satisfaisant sur le plan de la documentation	
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.13.	Des produits périmés qui ne sont pas microbiologiquement très périssables (date de durabilité minimale dépassée) sont vendus ou utilisés (sauf si l'opérateur peut démontrer l'absence de danger pour le consommateur)	
G.I.13.	Des produits périmés (date de durabilité minimale dépassée) qui ne sont pas microbiologiquement très périssables, 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 ou la vente	
G.I.15.	Certains produits réceptionnés ne présentent pas de numéro de lot (ni sur le produit, ni sur le document d'accompagnement)	
G.I.15.	Le contrôle de la température des produits réfrigérés à la livraison n'est pas systématique	
G.I.17.1.	La traçabilité du matériel d'emballage et de conditionnement à usage unique n'est pas toujours assurée	
G.I.17.2.	Le système d'enregistrement des produits sortants destinés à d'autres opérateurs ne permet pas d'assurer une traçabilité complète	
G.I.17.2.	En cas de livraison à d'autres entreprises : les informations requises ne figurent pas toutes sur le document d'accompagnement commercial <sup>2</sup>	
G.I.17.2.	Les informations présentes sur les documents commerciaux qui	

<sup>2</sup> L'émission de documents d'accompagnement commerciaux est obligatoire lors des échanges entre débits (AR 10.11.2005)

	accompagnent les produits destinés à d'autres opérateurs, sont parfois insuffisantes
G.I.18.	Il n'y a pas de registre des plaintes
G.I.20.	Pas d'enregistrement de la vérification des thermomètres utilisés
G.I.24.2.	Les prescriptions relatives à l'étiquetage ne sont pas en ordre, mais cela ne présente pas de dangers pour la santé publique

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

Non-conformité A		
Réf.		Notification <sup>1</sup>
G.II.5.	L'infrastructure est dans un état déplorable et n'est pas appropriée à l'usage visé	X
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.6.1.	Les équipements sont dans un très mauvais état et présentent un risque pour la sécurité alimentaire	X
G.II.6.1.	Absence de thermomètre visible par le consommateur dans les surgélateurs et meubles réfrigérés présents dans le magasin	
G.II.8.	Les toilettes communiquent directement avec des locaux où sont manipulées les denrées alimentaires.	
G.II.8.	Il n'y a pas d'évier à proximité des toilettes	
G.II.9.1.	Les conditionnements ne sont pas adaptés au secteur alimentaire.	X
G.II.9.2.	Les conditions de température ne sont pas respectées pour plusieurs types de produits différents	X
G.II.9.2.	Des denrées alimentaires qui doivent être réfrigérées, sont présentées à la vente hors d'un comptoir réfrigéré	
G.II.9.2.	Pas de contrôle régulier des températures des produits réfrigérés ou surgelés	
G.II.9.2.	Pas de thermomètre mobile	
G.II.10.	Des huiles qui ne sont pas « food-grade » sont utilisées pour le fonctionnement des équipements et il y a un risque de contamination des produits	
G.II.10.	Le risque contamination croisée avec des allergènes n'est pas maîtrisé	
G.II.10.	Il y a un risque non maîtrisé de contaminations croisées dans les stocks ou les comptoirs de vente	
G.II.11.1.	Il n'y a pas de date de surgélation sur les produits surgelés dans l'entreprise	
G.II.11.2.	Des denrées alimentaires dont la DLC est dépassée, sont mises en vente ou se trouvent dans les stocks et pourraient être mis en vente accidentellement	

G.II.11.2.	Présence de denrées alimentaires microbiologiquement très périssables périmées (DLC dépassée) sans que celles-ci ne soient marquées ou isolées pour en prévenir l'utilisation ou la vente	
G.II.12.1. G.II.12.2.	L'infrastructure et/ou l'équipement est sale	
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.	Il y a seulement nettoyage et jamais de désinfection (ex. absence de désinfectant)	
G.II.12.2.	Un désinfectant non-autorisé est utilisé (sauf si c'est de l'eau de javel)	X
G .II.13.	L'opérateur utilise de l'eau non potable pour des usages non autorisés	X
G.II.13.	Les analyses d'eau nécessaires ne sont pas réalisées	X
G.II.14.2.	Les déchets s'accumulent dans les locaux où se trouvent les denrées alimentaires	
G.II.15.	Il n'y a pas de plan lutte contre les nuisibles	
G.II.15.	Présence visible de nuisibles ou présence d'excréments de nuisibles	
G.II.15.	Il y a des signes de la présence de rongeurs ou d'oiseaux dans les locaux	X
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.19.	Il n'y pas d'attestation médicale du personnel	
G.II.19.	On fume dans les locaux (présence de mégots, de cendriers,...)	
G.II.20.	Il n'y a pas eu de formation du personnel en matière d'hygiène	
G.II.20.	Les règles concernant les produits non conformes ne sont pas connues du personnel	
G.II.20.	La procédure de rappel n'est pas connue	

<b>Non-conformité B</b>	
Réf.	
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.8.	Il n'y a pas de vestiaire (armoire ou local) pour les vêtements du personnel
G.II.8.	Utilisation d'un essuie en tissu pour le séchage des mains, <u>à l'exception de rouleaux de serviettes</u>
G.II.9.1.	Les produits chimiques ne sont pas stockés à des endroits réservés à cet usage et hors de la présence de denrées alimentaires, mais ils ne sont pas une source de contamination
G.II.10.	Les règles d'hygiène spécifiques à la vente de produits de boulangerie en libre service ne sont pas respectées
G.II.11.1.	Le FEFO n'est pas respecté dans le cas de denrées alimentaires microbiologiquement très périssables
G.II.12.1. G.II.12.2.	Le plan de nettoyage et de désinfection n'est pas documenté ou est insuffisamment documenté, mais le nettoyage et la désinfection sont satisfaisants
G.II.12.1. G.II.12.2.	Le matériel de nettoyage et de désinfection n'est pas entreposé séparément
G.II.12.1. G.II.12.2.	Le plan de nettoyage et de désinfection ne correspond pas totalement à la situation réelle
G.II.13.	La fréquence des analyses de l'eau potable n'est pas suffisante (si des analyses sont prévues par la réglementation)
G.II.14.1.	Il n'y a pas de poubelle dans certains ateliers
G.II.15.	Le plan de lutte contre les nuisibles n'est pas suffisamment suivi
G.II.15.	Le plan de lutte contre les nuisibles n'est pas documenté
G.II.15.	Pas de fiche technique pour les pesticides utilisés
G.II.15.	La lutte contre les nuisibles est assurée par un tiers et aucun document n'est disponible à ce sujet
G.II.15.	Il n'y a pas de plan de disposition des appâts
G.II.19.	Les instructions d'hygiène ne sont pas connues du personnel, mais l'hygiène du personnel est satisfaisante
G.II.19.	Le personnel boit, mange dans les locaux où ce n'est pas autorisé (sauf consommation d'eau)
G.II.19.	Le personnel porte des bijoux aux mains ou aux bras
G.II.19.	Le personnel ne porte pas de coiffe
G.II.20.	Les formations suivies ne sont pas enregistrées

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

Non-conformité A		
Réf.		Notification <sup>1</sup>

G.III.	Une entreprise applique les assouplissements <sup>3</sup> mais n'a pas le guide	
G.III.	Une entreprise applique les assouplissements <sup>3</sup> alors qu'elle ne peut y prétendre	
G.III.	Pour les entreprises avec assouplissement <sup>3</sup> : le système d'autocontrôle décrit dans le guide n'est pas appliqué	
G.III.6.1.	Pour les entreprises sans assouplissement <sup>3</sup> : il n'y a pas de liste des dangers	
G.III.6.2.	Pour les entreprises sans assouplissement <sup>3</sup> : l'analyse des dangers n'est pas faite	
G.III.8.1.	Pour les entreprises sans assouplissements <sup>3</sup> : on n'a pas déterminé de seuils critiques (limites critiques)	
G.III.8.2.	Pour les entreprises sans assouplissement <sup>3</sup> : les seuils critiques (limites critiques) ne sont pas conformes à la législation	
G.III.8.2.	Les seuils critiques (limites critiques) ne sont pas validés (pour les entreprises qui bénéficient des assouplissements et qui utilisent les seuils critiques repris dans le guide, la validation n'est pas exigée)	
G.III.9.1. G.III.9.2.	Le monitoring des CCP est absent ou insuffisant	
G.III.9.1. G.III.9.2.	Pas de contrôle des températures des produits réfrigérés	
G.III.9.1. G.III.9.2.	Le document d'enregistrement du monitoring des CCP est absent	
G.III.9.1. G.III.9.2.	La méthode de mesure des températures par le personnel n'est pas adéquate	
G.III.9.1. G.III.9.2.	Pas de thermomètre pour le suivi des CCP	X
G.III.10.	Le document d'enregistrement des actions/mesures correctives n'est pas disponible	
G.III.10.	Le personnel ne prend pas les actions/mesures adéquates en cas de mauvaises températures	
G.III.10.	On ne prend pas de actions/mesures correctives en cas de non-conformités	
G.III.11.	Pour les entreprises qui ne bénéficient pas des assouplissements <sup>3</sup> : il n'y a pas de vérification du système	
G.III.12.1.	Il n'y a pas de documentation (ex. enregistrements) conservée	

<b>Non-conformité B</b>	
Réf.	
G.III.9.1. G.III.9.2.	Le monitoring des CCP ne se fait pas toujours avec la fréquence prévue

<sup>3</sup> 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

G.III.9.1.	L'enregistrement du monitoring des CCP ne se fait pas toujours
G.III.9.1. G.III.10.	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,...)