
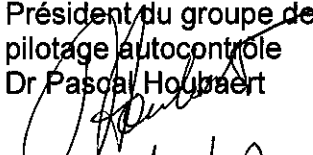
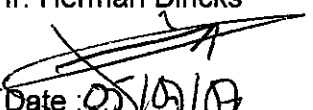



FIL CONDUCTEUR POUR LES BRASSERIES

En vigueur à partir du : 10 -07- 2007

Rédigé par : DG Politique de contrôle	Validé par :	Contrôlé par : Secrétariat
Vincent Helbo Brigitte Georges  Date : 5/7/2007	Président du groupe de pilotage autocontrôle Dr Pascal Houbaert  Date : 06/07/07 Le Directeur général Ir. Herman Diricks  Date : 05/07/07	Christelle Peeters  Date : 10 -07- 2007

I. OBJECTIFS ET CHAMP D'APPLICATION

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

Un système d'autocontrôle doit, pour pouvoir être officiellement accepté comme "système d'autocontrôle agréé", 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 07**.

Le but du présent document est de fournir à l'auditeur un moyen de contrôle et de lui donner une explication sur tous les aspects repris dans la check-list spécifique.

Le présent document s'applique au secteur des brasseries.

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° 852/2004 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
- 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 31 mars 1993 concernant la bière
- Arrêté royal du 28 février 1994 relatif à la conservation, à la mise sur le marché et à l'utilisation des pesticides à usage agricole
- Arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées
- Arrêté royal du 14 janvier 2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires
- Arrêté royal du 22 mai 2003 concernant la mise sur le marché et l'utilisation des produits biocides
- Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire
- Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale
- 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 le secteur brassicole.
- **Zone de fabrication** : cette zone comprend le moulin, la salle de brassage, le local de fabrication avec cuves de mélanges, le local d'addition

d'ingrédients tels les fruits, jus ou autres, le local où les bières ou lambics sont mélangés, la salle de filtrage, le local de fermentation-garde, la ligne de remplissage des bouteilles, canettes et fûts, la zone de réception et d'expédition des fûts (moût, bières filtrées ou non filtrées), le magasin à fûts. Ces locaux n'existent pas nécessairement dans toutes les brasseries.

- **Zone de stockage** : cette zone comprend les locaux de stockage des matières premières (céréales, houblon, fruits, arômes,...), les locaux de stockage des produits finis dans leur emballage final, le local de stockage des matériaux d'emballage primaire, le magasin à boisson, les locaux de stockage des additifs et des produits chimiques. Ces locaux n'existent pas nécessairement dans toutes les brasseries.

2. Abréviations

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

3. Destinataires

Les auditeurs de l'agence et les auditeurs des organismes de certification et de contrôle auxquels l'AFSCA a délégué la réalisation d'audits dans le secteur des brasseries.

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 audité.

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

IV. HISTORIQUE

Identification du document	Modifications	Justificatif	En vigueur à partir du
PB 03 – LD 07 – REV 0 – 2007	Première version du document	Approbation du guide	

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

1. Exigences générales

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

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

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

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

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

- **Critère dans le guide** : partie II
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interprétation** : les brasseries 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.

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 ?

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

3. Manuel de sécurité alimentaire

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

- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
- **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 employant au maximum 5 équivalents temps plein ou dont la surface totale est inférieure à 400 m² et qui livrent l'ensemble de leur production directement au consommateur final ainsi que les entreprises employant au maximum 2 équivalents temps plein et qui livrent à d'autres entreprises, peuvent reprendre tels quels les dangers, points critiques, limites critiques et actions correctives décrits dans le guide et considérer que le guide constitue leur documentation HACCP.

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

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

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

- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
Rég. 852/2004, art. 3
- **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.
Les exploitants du secteur alimentaire sont responsables du respect des exigences légales en matière d'hygiène.

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

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

- **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 ?

- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1, § 2, 6
- **Interprétation** : la direction doit évaluer au moins annuellement :
 - les non conformités et actions et mesures correctives prises,
 - le résultat des audits effectués au sein de l'entreprise et visant la sécurité alimentaire et le système d'autocontrôle,
 - les plaintes ayant une répercussion sur la sécurité alimentaire,
 - tout changement ayant une répercussion sur la sécurité alimentaire/la légalité,
 - 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.

L'entreprise doit pouvoir démontrer que le système d'autocontrôle mis en œuvre est régulièrement évalué grâce, par exemple, à des audits internes.

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

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

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

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

8. Exigences générales concernant la documentation

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

- **Critère dans le guide** : partie II, 11.
- **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 la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation des produits dans des conditions satisfaisantes de sécurité.

Cependant, les entreprises employant au maximum 5 équivalents temps ou dont la surface totale est inférieure à 400 m² et qui livrent l'ensemble de leur production directement au consommateur final ainsi que les entreprises qui livrent à d'autres entreprises et employant au maximum 2 équivalents temps plein, ne doivent conserver les documents que 6 mois après la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation des produits.

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

9. Spécifications

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

- **Critère dans le guide** : parties I, 2.1., II, 5.2.1., 6.4.1.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interprétation** :
 - a) pour tous les produits achetés qui ont un impact sur la sécurité et la légalité des produits, l'exploitant doit établir et/ou recevoir des spécifications étayées par des documents qui doivent être conservés (voir point 8 ci-dessus),
 - b) ces spécifications doivent être tenus à jour,
 - c) les conditionnements et emballages ne peuvent céder aux denrées alimentaires des constituants en quantités susceptibles :
 - I. de présenter un danger pour la santé humaine,
 - II. d'entraîner une modification inacceptable de la composition des denrées,
 - III. d'entraîner une altération des caractères organoleptiques de celles-ci.

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

- **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 températures de conservation, 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** : partie II, 10., 11.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1, art. 6
- **Interprétation** :
 - a) l'exploitant doit établir et mettre en oeuvre des procédures/instructions détaillées pour tous les processus et opérations ayant une influence sur la sécurité et la légalité du produit,
 - b) si l'entreprise assure des transports avec ses propres véhicules, cette activité doit être couverte par des procédures et instructions et être prise en compte dans le système d'autocontrôle de l'établissement,
 - c) l'entreprise doit tenir compte des exigences légales dans l'élaboration et la mise en oeuvre de règles GMP et GHP et dans le développement du système HACCP.

11. Audit interne et contrôle interne

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

- **Critère dans le guide** : parties II, 10., III, 12.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1, § 2
- **Interprétation** : au moins une fois par an, tous les systèmes et procédures qui sont critiques pour la sécurité alimentaire et la légalité des produits sont audités (ils ne doivent pas nécessairement être tous contrôlés simultanément). Ces audits doivent être documentés à l'aide de rapports.

Dans la mesure du possible, l'audit interne est réalisé par des membres du personnel qui sont indépendants des personnes directement responsables de l'activité sur laquelle porte l'audit. Le suivi des audits internes doit lui-même être intégré dans les audits.

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

12. Action corrective

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

- **Critère dans le guide** : partie II, 8.34.
- **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 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 mesures correctives et leur évaluation doivent faire l'objet d'enregistrements.

13. Contrôle des non-conformités

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

- **Critère dans le guide** : partie II, 7.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 8, § 3
- **Interprétation** :
 - a) l'exploitant doit garantir que tout produit ne répondant pas aux exigences est clairement identifié et mis hors circuit afin d'éviter toute utilisation ou livraison involontaire. La gestion des produits non conformes doit reposer sur une procédure et faire l'objet d'enregistrement,
 - b) Les produits non conformes sont détruits sauf s'ils peuvent faire l'objet « d'une remise en fabrication » afin de les rendre conformes. Lors des « remises en fabrication », la sécurité alimentaire doit pouvoir être garantie,
 - c) seuls les produits déclarés propres à la consommation suite à un contrôle peuvent être mis dans le commerce,
 - d) 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, 7.
- **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.
Le déblocage des produits peut également être réalisé on-line.

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 I, 2.1., II, 6.4.1.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interprétation** : l'exploitant doit mettre en œuvre des procédures afin de garantir que les produits entrants respectent les exigences légales et les spécifications 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.
Les brasseries établissent un cahier des charges pour les matières premières, conditionnements inclus (au lieu d'un cahier des charges, les spécifications du fournisseur peuvent être utilisées, si celles-ci répondent aux exigences de la brasserie).

16. Surveillance des prestations des fournisseurs

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

- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1, § 2
- **Interprétation** :
 - a) l'entreprise doit disposer d'une liste de ses fournisseurs ainsi que toutes les informations pertinentes les concernant,

- 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.

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

- **Critère dans le guide** : partie I, 2.1.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interprétation** : l'entreprise doit sélectionner et réaliser régulièrement une évaluation documentée de ses 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 III, 3.2.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 6, § 1
- **Interprétation** : les entreprises doivent disposer de systèmes ou de procédures d'enregistrement des produits entrants. Les informations qui doivent être enregistrées sont, entre autres, les suivantes :
 - I. nature des produits,
 - II. identification des produits,
 - III. quantité,
 - IV. date de réception,
 - V. identification du fournisseur.

En ce qui concerne les silos et les livraisons en vrac, il est important de savoir quand il y a des apports dans les silos et quand il y a des sorties.

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

- **Critère dans le guide** : partie III, 3.4.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art.6, § 2
- **Interprétation** : 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,
 - 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).

Ces exigences ne s'appliquent pas à la vente directe au consommateur à la brasserie.

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

- **Critère dans le guide** : partie III, 3.3.
- **Législation** : Art. 14-11-2004, art. 6, § 3
- **Interprétation** : 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. Il est donc nécessaire que les produits entrants et sortants soient porteurs d'un numéro de lot (ou un équivalent à un identifiant unique).

18. Traitement des plaintes

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

- **Critère dans le guide** : partie I, 6.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, art. 8, § 1
- **Interprétation** :
 - a) les plaintes ainsi que les réponses qui leur ont été apportées doivent être enregistrées,
 - b) elles doivent être utilisées dans le cadre de l'amélioration continue du système d'autocontrôle et éventuellement conduire à la mise en œuvre d'actions correctives,
 - 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.

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** : parties I, 6., III, 11.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, art. 8, § 1

- **Interprétation :**
 - a) l'entreprise doit disposer d'une procédure visant les rappels et retours de produits,
 - b) la procédure doit être testée au moins annuellement et les résultats du test doivent faire l'objet d'un enregistrement.

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

- **Critère dans le guide :** partie I. 6
- **Législation :** AR 14-11-2003, art. 3, art. 8, § 1
- **Interprétation :** la procédure organisant les rappels et retours de produits doit également prendre en compte le devenir des produits rappelés et retournés.

20. Vérification des appareils de mesure et de surveillance

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

- **Critère dans le guide :** partie II, 6.4.8.
- **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 au minimum une fois par an. Il s'agit, par exemple, des thermomètres.
Une liste de ces appareils et une procédure de calibration doivent être établies. L'enregistrements 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.
En cas de dérive, une analyse documentée de l'impact éventuel sur les produits doit être faite.

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 I, 2.1., 2.2.
- **Législation :** AR 14-11-2003 art. 3, § 1
- **Interprétation :** 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.

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 employant au maximum 5 équivalents temps plein ou dont la surface totale est inférieure à 400 m² et qui livrent l'ensemble de leur production directement au consommateur final ainsi que les entreprises employant au maximum 2 équivalents temps plein et qui livrent à d'autres entreprises, 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, 7.
- **Législation** : AR 14-11-2003 art. 3, § 2, 8°
- **Interprétation** :
 - a) l'entreprise doit veiller à ce que soient réalisées les analyses sur les produits finis nécessaires pour garantir la sécurité alimentaire,
 - b) 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,
 - c) l'entreprise doit pouvoir démontrer qu'elle respecte les normes légales et les normes qu'elle a, elle-même, fixées, par exemple, en matière de durabilité des produits ou contamination bactérienne,
 - d) 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 employant au maximum 5 équivalents temps plein ou dont la surface totale est inférieure à 400 m² et qui livrent l'ensemble de leur production directement au consommateur final ainsi que les entreprises employant au maximum 2 équivalents temps plein et qui livrent à d'autres entreprises, 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 III, 13.
- **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. 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 I, 1.2.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 4
AR 16-1-2006, art. 3, § 2, annexe III
- **Interprétation** : les brasseries doivent disposer d'une autorisation 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 IV
- **Législation** : AR 13-09-1999, art. 10
- **Interprétation** : les produits conditionnés destinés aux consommateurs ou aux collectivités doivent porter une étiquette clairement lisible.

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

- **Critère dans le guide**: partie III.6.
- **Législation** : AR 13-09-1999, art. 2, art. 4, art. 5, art. 6, art. 7, art. 8, art. 9
AR 9-2-1990, art. 2, art. 3, art. 4, art. 5
AR 31-03-1993, art. 4
- **Interprétation** :
 - a) pour les produits destinés aux consommateurs ou aux collectivités, les étiquettes doivent reprendre au moins les données suivantes :
 - I. la dénomination de vente,
 - II. la liste des ingrédients, sauf si le produit titre plus de 1,2 % en volume,
 - III. la date de durabilité minimale, sauf pour les produits titrant 10 % au moins d'alcool et/ou conditionnés dans des récipients de plus de 5 litres destinés aux collectivités, ou la date limite de consommation,

- IV. les éventuelles conditions particulières de conservation et d'utilisation,
 - V. le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant (lorsque la société est connue, le nom de la rue peut ne pas être reprise),
 - VI. le mode d'emploi si celui-ci est nécessaire pour permettre un usage approprié du produit,
 - VII. le titre alcoométrique volumique pour les produits qui titrent plus de 1,2 % d'alcool en volume,
 - VIII. la quantité nette,
- b) les produits conditionnés doivent également porter un numéro de lot,
- c) les règles spécifiques concernant l'étiquetage de la bière doivent en outre être respectées :
- I. les dénominations autorisées sont :
 - « bière », accompagnée éventuellement du genre, pour les boissons ayant une densité primitive supérieure à 4° Plato,
 - « bière de table » pour les boissons ayant une densité primitive comprise entre 1 et 4 ° Plato,
 - « gueuze », « lambic » ou « gueuze-lambic » pour les bières acides dont la fermentation spontanée intervient dans le processus de fabrication,
 - II. la mention « légèrement alcoolisée » ou « pauvre en alcool » fait partie de la dénomination de vente lorsque les bières ont une densité primitive minimale de 2,2° Plato et une teneur en alcool de plus de 0,5 % et de maximum 1,2 %,
 - III. la mention « sans alcool » fait partie de la dénomination de vente lorsque les bières ont une densité primitive minimale de 2,2° Plato et une teneur en alcool de maximum 0,5 %,
 - IV. lorsque des fruits et des jus de fruits sont utilisés en vue de l'aromatization des bières, le nom du ou des fruits doit figurer dans la dénomination de vente,
 - V. lorsqu'un arôme ou des arômes ont été utilisés en vue de l'aromatization des bières, le qualificatif « aromatisé » ou le nom du ou des arômes utilisés fait partie de la dénomination de vente,
 - VI. les bières qui contiennent un ou des édulcorant(s) autorisé(s) doivent porter la mention : "avec édulcorant(s)". Cette mention accompagne la dénomination de vente,
 - VII. les bières qui contiennent 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
 - VIII. l'indication facultative de la catégorie de la bière ne peut se faire qu'au moyen de la mention « Cat. » suivie de

l'indice de référence « S », « I », « II » ou « III » selon la catégorie à laquelle appartient la bière.

V. **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 I, 4.1..
- **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.

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:** parties I, 4.1., II, 6.4.2.
- **Législation :** AR 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interprétation :** les zones qui entourent l'installation doivent être bien entretenues afin d'éviter toute contamination.

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 I, 4.1., 4.2.
- **Législation :** Rég. 852/2004, annexe II, chap. I, 1, 2c
- **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.

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 I, 4.1., II, 6.4.2.
- **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) en zone de fabrication, les sols doivent être entretenus et en matériaux imperméables (sauf au niveau du moulin et des locaux de fermentation et de maturation) et résistants, faciles à nettoyer et à désinfecter,
 - c) en zone de fabrication, les surfaces murales doivent être entretenues et en matériaux imperméables (sauf au niveau des locaux de fermentation et de maturation) et résistants, faciles à nettoyer et à désinfecter,
 - d) en zone de fabrication, les plafonds doivent être entretenus, faciles à nettoyer et permettre de limiter la condensation (sauf au niveau du plafond du local du bac de refroidissement annexé à la salle de brassage où la présence de condensation est tolérée en cas de production de lambic),
 - e) au niveau du grenier à malt, le plafond peut être en béton, en bois ou en tout autre matière. Si le bois est utilisé comme matière (ex. toiture...) ou est présent dans la brasserie, il doit être sec, ne présenter aucune moisissure visible, ni particule qui se détache et par conséquent, pouvoir être traité de façon à rester propre,
 - f) les fenêtres doivent être impossibles à ouvrir ou pourvues de moustiquaires, sauf dans les zones où se trouvent exclusivement des bouteilles fermées ou où le produit circule en circuit fermé, et doivent être conçues de telle sorte que tout encrassement soit évité,
 - g) en zone de fabrication, les portes doivent être entretenues, faciles à nettoyer, en matériau lisse et non absorbant. Les portes en bois doivent être peintes régulièrement avec de la peinture lavable,
 - h) l'éclairage doit être adapté aux activités réalisées et protégé,
 - i) des lavabos doivent être installés dans ou à proximité de la salle de brassage, le local de fabrication, la ligne d'embouteillage afin que les activités puissent se dérouler dans de bonnes conditions d'hygiène. Ils doivent être pourvus d'eau chaude et froide ainsi que de savon/désinfectant. Ils doivent pouvoir être utilisés sans faire usage des mains,

- j) l'utilisation de bois dans les escaliers, étagères, panneaux, portes ... est autorisé dans les zones de fabrication et de stockage pour autant qu'il ait reçu un traitement facilitant son entretien et si nécessaire, son nettoyage. Les détériorations doivent être réparées et, au besoin, les pièces défectueuses remplacées. L'utilisation de fûts/foudres en bois pour la fermentation et la maturation est autorisée.
L'utilisation de bois de construction non traité est tolérée dans le local du bac de refroidissement annexé à la salle de brassage est tolérée en cas de production de lambic/de bière rougeâtre de Flandre.

6. Equipement

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

- **Critère dans le guide** : partie I, 4.1.
- **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 et qui présentent des particules qui se détachent ou de la rouille ne sont pas acceptés,
 - c) l'utilisation de fûts/foudres en bois pour la fermentation et la maturation est autorisée.
La présence de palettes en bois avec les matières premières est autorisée pour autant que ces palettes quittent l'établissement lorsque les matières premières livrées sont toutes utilisées.
L'usage interne de palettes en bois en tant que petite étagère ou support n'est, par conséquent, pas toléré.

(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** :
- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe II, chap. V
- **Interprétation** : l'installation des machines et de l'appareillage est telle qu'elle permet une bonne accessibilité pour le nettoyage et l'entretien.

7. Maintenance

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

- **Critère dans le guide** : partie II, 6.4.8.
- **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, les installations frigorifiques,... Les équipes d'entretien doivent connaître et respecter les normes d'hygiène en vigueur dans l'entreprise. La sécurité du produit ne peut être mise en danger pendant les entretiens.

8. Locaux sociaux

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

- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe II, chap. I, 3, 4, 9
- **Interprétation** :
 - a) l'équipement mis à disposition du personnel est conçu et utilisé de façon à réduire au minimum le risque de contamination,
 - b) les toilettes ne peuvent pas avoir un accès direct aux locaux de travail. On peut considérer qu'il n'y a pas de communication directe lorsqu'un couloir, un escalier, un sas de séparation existe,
 - c) les toilettes, également en nombre suffisant, doivent être équipées de lavabos avec du savon/désinfectant, un système mains-libres et un dispositif de séchage des mains adéquat (un système à air chaud n'est pas acceptable, 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),
 - d) 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 I, 2.5., 2.6., 2.7., 2.9., 2.10, II, 5.2.3., 5.2.6., 5.2.9., 5.2.10., 5.2.14., 5.2.15.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1

- **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) l'entreprise doit disposer d'une procédure pour la gestion des lubrifiants non alimentaires. Elle doit organiser des contrôles réguliers et ceux-ci doivent être enregistrés. Une liste de tous les endroits où des lubrifiants non alimentaires sont utilisés, doit être dressée (pour les endroits où un contact avec les denrées alimentaires est possible),
 - d) l'entreprise doit disposer d'une procédure destinée à démontrer sa maîtrise de ses levures, sauf en cas d'utilisation exclusive de nouvelle levure commerciale lors de chaque fermentation,
 - e) l'entreprise doit disposer d'une procédure destinée à vérifier l'absence de corrosion au niveau des cuves de brassage, sauf si celles-ci sont constituées d'un matériau inoxydable,
 - f) l'entreprise doit disposer d'une procédure de vérification des refroidisseurs afin d'éviter toute contamination du produit par du liquide de refroidissement,
 - g) le cas échéant, l'entreprise doit disposer d'une procédure de contrôle et de stérilisation des plaques de filtration,
 - h) l'entreprise doit disposer d'une procédure de contrôle des bouteilles afin d'éliminer celles abîmées, présentant des résidus de produit de nettoyage, contenant un corps étranger,... En cas d'utilisation d'une mireuse, celle-ci doit faire l'objet de tests d'efficacité régulier,
 - i) le cas échéant, l'entreprise doit disposer d'une procédure de contrôle de l'absence de fuite au niveau des fûts (contrôle de pression sur les fûts vides),
 - j) au niveau des cuves fermées, l'aération doit être assurée avec de l'air exempt de microorganismes. Si de l'air filtré est utilisé, les filtres doivent être stérilisés toutes les semaines et la qualité microbiologique de l'air doit être régulièrement contrôlée. La fréquence de ces contrôles dépend des résultats obtenus,
 - k) si le CO₂ est récupéré et utilisé en production, la qualité microbiologique de celui-ci doit être régulièrement contrôlée. La fréquence de ceux-ci dépend des résultats obtenus,
 - l) le nettoyage et désinfection des installations ne peut se dérouler qu'en l'absence de produits non protégés,
 - m) l'absence de microorganismes nuisibles dans le moût refroidi doit faire l'objet de contrôles. La fréquence de ceux-ci dépend des résultats obtenus,

- n) l'efficacité du nettoyage des bouteilles et des fûts doit être contrôlée par des analyses microbiologiques. La fréquence de celles-ci dépend des résultats obtenus.

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

- **Critère dans le guide** : parties I, 2.7., II, 5.2.7., 5.2.8., 5.2.9.
- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe I, chap. IX
- **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. Les contrôles et la maîtrise des températures doivent être démontrés par des enregistrements,
 - b) les pasteurisations éventuelles doivent être maîtrisées. Les combinaisons temps/température doivent être contrôlées lors de chaque pasteurisation.

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 II, III
- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe II, chap. I, 2, IX, 8
- **Interprétation** :
 - a) l'entreprise doit disposer des procédures permettant d'éviter les contaminations croisées et la mettre en œuvre,
 - b) les endroits où un risque de contamination croisée existe, doivent être identifiés.

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 I, 2.4.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3
Rég. 852/2004, annexe II, chap. IX, 2, 3
- **Interprétation** : les procédures mises en œuvre dans l'entreprise doivent garantir que les produits les plus proches de la péremption sont les premiers à sortir des stocks (principe du FIFO, du FEFO). Cette exigence

s'applique également au matériel de conditionnement et d'emballage (cette exigence ne s'applique pas aux bouteilles en verre).

(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 ?

- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3
- **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. Il faut être particulièrement attentif aux produits retournés par les clients. Cette exigence ne s'applique pas aux matériaux d'emballage et de conditionnement.

12. Ménage, nettoyage et hygiène

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

- **Critère dans le guide** : partie II, 6.4.3., 6.4.4.
- **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 doivent gérer le nettoyage des locaux ainsi que des matériels (appareils, outils, ...) 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** : parties I, 2.5., 2.8., 2.13., 4.2., II, 6.4.4.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
AR 22-5-2003, art. 2, art. 16
AR 22-12-2005, annexe I, chap. I, 3, 4
Rég. 852/2004, annexe II, chap. I, 10
- **Interprétation** :
 - a) un plan et des procédures doivent gérer la désinfection des locaux ainsi que des appareils, outils,... en contact direct avec les produits. Le matériel de nettoyage et de désinfection doit être inclus dans ce plan,

- b) les procédures doivent prévoir qui désinfecte quoi, quand, comment et avec quel produit,
- c) des procédures doivent exister concernant le nettoyage et la désinfection et prévoir des fréquences de nettoyage et de désinfection,
- d) les désinfectants utilisés doivent bénéficier d'un agrément délivré par le SPF santé publique,
- e) les détergents et les désinfectants doivent être entreposés dans un local réservé à cet usage.

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

- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
- **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) périodiquement, 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,
 - 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 I, 2.2., II, 5.2.2.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
Rég. 852/2004, annexe II, chap. VII, 1a, 2, 4, 5
AR 14-1-2002
- **Interprétation** :
 - a) seule de l'eau potable peut entrer dans la composition de la bière ou en contact avec elle. De l'eau non potable peut 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 la bière.
Cela signifie que les cuves, tuyaux, bouteilles, ... doivent être nettoyés, désinfectés, rincés à l'eau potable. De même, les locaux où se trouvent des produits non protégés (exemple : cuve ouverte) doivent être nettoyés également à l'eau potable.
Dans les autres cas, de l'eau non potable peut-être utilisée si elle ne présente pas de danger pour la sécurité de la chaîne alimentaire,
- c) lorsque les résultats des analyses d'eau sont défavorables, l'entreprise doit prendre des actions 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.

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** : parties I, 4.2., II, 6.4.6.
- **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 ?

- **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. Les déchets putrescibles doivent se trouver dans des conteneurs fermés, les déchets non putrescibles peuvent se trouver dans des conteneurs ouverts,
 - b) les conteneurs à déchets doivent être vidés, nettoyés et désinfectés régulièrement et être bien entretenus.

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 I, 4.1., II, 6.4.7.

- **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 des brasseries 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.

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 agréés en Belgique et ce pour l'usage prévu ?

- **Législation** : AR 28-2-1994, art. 77, annexe X
- **Interprétation** : l'opérateur ne peut utiliser que des pesticides et des biocides agréés en Belgique et doit respecter les conditions d'applications figurant sur les étiquettes. Cette exigence s'applique au traitement des matières premières (par exemple les céréales) stockées dans l'établissement.

18. Transport

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

- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe II, chap. IV, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7
- **Interprétation** : 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 de contamination n'est possible.

(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 I, 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.
Les camions citernes ne peuvent être utilisés que pour le transport de boissons ou d'aliments liquides.

(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 ?

- **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 ?

- **Interprétation** : les moyens de transport doivent être repris dans le plan de nettoyage et désinfection.
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.
Les moyens de transport doivent être minutieusement entretenus, nettoyés et désinfectés.
Les véhicules qui transportent des bouteilles ou/et des fûts de bière sont nettoyés périodiquement. Pour citernes, le délai maximum entre 2 nettoyages est de 48 H 00. Le nettoyage n'est pas toujours suivi d'une désinfection (par ex. les véhicules qui transportent des bouteilles ou/et des fûts de bière, sont brossées).

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

- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe II, chap. IV
- **Interprétation** :
 - a) les camions citernes ne peuvent être utilisés que pour le transport de boissons ou d'aliments liquides,

- b) tous les tuyaux doivent être fermés à leurs deux extrémités sauf s'ils viennent d'être nettoyés. 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,
- c) 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.

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** : parties I, 5., II, 6.4.5.
- **Législation** : AR 17-3-1971
Rég. 852/2004, annexe II, chap. VIII, 1, 2
AR 22-05-2003
AR 22-12-2005, annexe I, chap. V, 1
- **Interprétation** :
 - a) une bonne hygiène personnelle est exigée des membres du personnel,
 - b) ils doivent porter des vêtements de travail appropriés et propres,
 - c) les mains doivent être lavées au début des activités, après chaque passage aux toilettes et après chaque activité pouvant être une source potentielle de contamination,
 - d) le personnel doit être informé de ses obligations en matière d'hygiène, par exemple, par des affiches
 - e) il est interdit de manger, boire, fumer dans les locaux (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,
 - f) les membres du personnel en contact avec les produits doivent subir un contrôle médical annuel afin de vérifier leur aptitude à manipuler des denrées alimentaires non conditionnées. Les certificats médicaux d'aptitude délivrés suite à ces contrôles médicaux doivent être disponibles. Le personnel intérimaire (étudiants et stagiaires inclus) ainsi que les indépendants employés par l'entreprise sont également soumis à cette obligation,
 - g) les membres du personnel qui par leur état de santé sont susceptibles de contaminer les produits doivent être écartés. L'entreprise doit prévoir une procédure qui exige des membres du personnel qu'ils informent leur hiérarchie s'ils pensent être une source de contamination potentielle. Cette procédure doit être connue de tous.

20. Formation

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

- **Critère dans le guide** : partie II, 6.4.9.
- **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

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

1. Composition de l'équipe HACCP

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

- **Critère dans le guide** : partie II, 6.
- **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 II, 6.
- **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.

(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 II, 6.
- **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. Toutes les étapes jusqu'au produit fini doivent être identifiées.

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

- **Critère dans le guide** : partie II, 6
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2

- **Interprétation** : dans cette description, les dangers possibles, propres au processus de production et au produit doivent être identifiés. Il faut aussi distinguer les dangers physiques, chimiques et microbiologiques. En ce qui concerne les dangers microbiologiques, le problème des pathogènes mérite une attention particulière.

2. Description du produit

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

- **Critère dans le guide** : parties I, 2., II, 5, 7.2.
- **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 II, 5., 7.2.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interprétation** : la destination du produit (transformation, fourniture directe au consommateur) doit être déterminée. Lorsque le produit est destiné à être délivré directement au consommateur, des instructions d'utilisation doivent être fournies (durée de conservation,...).

4. Établissement d'un diagramme du processus de production

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

- **Critère dans le guide** : partie II, 5.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interprétation** : un diagramme des opérations doit être réalisé et comporter toutes les étapes du processus. Il est conseillé d'indiquer les CCPs, les points d'attention et les critères de processus (temps/température) sur le diagramme en regard de l'étape du processus concernée.

Un diagramme reprend les flux du personnel, du matériel de transport, des produits, du matériel de conditionnement, des lubrifiants, des produits de nettoyage et de désinfection, de l'eau, des sous-produits, des eaux usées, des déchets d'emballage,...

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

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

5. Confirmation sur place du diagramme

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

- **Critère dans le guide** : partie II, 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 II, 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 II, 6.2.1., 7.2., 8.2.
- **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** : partie II, 6.2.2., 7.2., 8.2.
- **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** : partie II, 6.2.2., 7.2., 8.3.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2, 2°
AM 22-10-2005
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. Si les étapes ci-dessous existent, au moins celles-ci sont considérées comme des CCPs :
 - a) la filtration,
 - b) les pasteurisations,
 - c) le contrôle des bouteilles,
 - d) le tamisage,
 - e) le soutirage.

Les entreprises employant au maximum 5 équivalents temps ou dont la surface totale est inférieure à 400 m² et qui livrent l'ensemble de leur production directement au consommateur final ainsi que les entreprises qui livrent à d'autres entreprises, employant au maximum 2 équivalents temps plein peuvent se limiter à ces 5 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** : partie II, 6.2.3., 8.3., 9.
- **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.
Des limites critiques sont, entre autres, fixées en matière de filtration, pasteurisation, contrôle des bouteilles, tamisage, soutirage.
[Les entreprises employant au maximum 5 équivalents temps ou dont la surface totale est inférieure à 400 m² et qui livrent l'ensemble de leur production directement au consommateur final ainsi que les entreprises qui livrent à d'autres entreprises, employant au maximum 2 équivalents temps plein 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 II, 6.2.3., 8.3., 9.
- **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** : partie II, 6.2.4., 8.3.
- **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 employant au maximum 5 équivalents temps plein ou dont la surface totale est inférieure à 400 m² et qui livrent l'ensemble de leur production directement au consommateur final ainsi que les entreprises qui livrent à d'autres entreprises, employant au maximum 2 équivalents temps plein 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 II, 8.3.
- **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** : partie II, 6.2.5., 8.3.4., 8.3.5.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2, 5°
AM 24-10-2005
Rég. 852/2004, art. 5, 2
- **Interprétation** : des mesures correctives à prendre lors d'un dépassement des seuils ou limites critiques, doivent être déterminées à l'avance. Les mesures retenues doivent permettre de retrouver la maîtrise de la sécurité alimentaire. Les actions correctives doivent porter sur le processus, mais aussi sur les produits concernés par le dépassement des seuils ou limites critiques. Les actions correctives doivent être prises par la personne responsable désignée dans les procédures. Elles doivent faire l'objet d'un enregistrement.
Les entreprises employant au maximum 5 équivalents temps plein ou dont la surface totale est inférieure à 400 m² et qui livrent l'ensemble de leur production directement au consommateur final ainsi que les entreprises qui livrent à d'autres entreprises, employant au maximum 2 équivalents temps plein peuvent reprendre les mesures 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 II, 6.2.6., 10.
- **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 II, 6.2.7., 11.
- **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 II, 11.
- **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, 7.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2, 8°
- **Interprétation** : la fréquence des échantillonnages, les méthodes d'analyse et la fréquence des analyses doivent être déterminées sur base de l'évaluation des risques. 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.
Les analyses de contrôle de l'eau doivent être incluses dans le plan d'échantillonnage et d'analyse.

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

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

1. Élément clé 1 : Système de contrôle sécurité alimentaire

Non-conformité A		
Réf.		Notification ¹
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.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.23.	L'autorisation de l'AFSCA ne peut pas être présentée	X
G .I.24.	L'opérateur utilise les étiquettes d'une autre entreprise	X

Non-conformité 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.24.2.	Les prescriptions relatives à l'étiquetage ne sont pas en ordre, mais cela ne présente pas de dangers pour la santé publique	

¹ Si un "oui" 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.

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

Non-conformité A		
Réf.		Notification ¹
G.II.5.	L'infrastructure est dans un état déplorable et n'est pas appropriée à l'usage visé	X
G.II.6.	Les équipements sont dans un très mauvais état et présentent un risque pour la sécurité alimentaire	X
G.II.8.	Les toilettes communiquent directement avec des locaux où sont manipulées les denrées alimentaires.	
G.II.12.1. G.II.12.2.	L'infrastructure et l'équipement sont sales	
G .II.13.	L'opérateur utilise de l'eau non potable en production	X
G.II.15.	Il n'y a pas de plan lutte contre les nuisibles	
G.II.15.	Présence visible de nuisibles ou présence d'excréments de nuisibles	
G.II.19.	Il n'y pas d'attestations médicales du personnel	
G.II.19.	L'hygiène du personnel est insuffisante	X

Non-conformité 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.6.	Il y a certains petits défauts à l'équipement qui doivent être résolus à terme	
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.12.1. G.II.12.2.	Le plan de nettoyage et de désinfection ne correspond pas à la situation réelle	
G.II.13.	La fréquence des analyses de l'eau potable n'est pas suffisante	
G.II.15.	Le plan de lutte contre les nuisibles n'est pas suffisamment suivi	
G.II.20.	Les formations suivies ne sont pas systématiquement enregistrées	

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

Non-conformité A		
Réf.		Notification ¹
G.III.6.1.	Pour les entreprises sans assouplissements : il n'y a pas de liste des dangers	
G.III.6.2.	Pour les entreprises sans assouplissements : l'analyse des dangers n'a pas été faite	
G.III.8.	Pour les entreprises sans assouplissements : on n'a pas déterminé de limites critiques	
G.III.9.1.	Le monitoring des CCP est absent ou insuffisant	

G .III.10.	On ne prend pas de mesures correctives en cas de non-conformités	

Non-conformité B	
Réf.	
G.III.9.1.	Le monitoring des CCP ne se fait pas toujours avec la fréquence prévue
G.III.12.1.	L'enregistrement du monitoring des CCP ne se fait pas ponctuellement
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,...)