



Agence fédérale pour la sécurité
de la chaîne alimentaire

FAQ - guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation générale

En vigueur à partir du :

28-01-2013

Rédigé par :	Contrôlé par :	Validé par :
DG Politique de contrôle Vincent Helbo	Le Directeur Transformation-Distribution Vicky Lefevre	Le Directeur général Herman Diricks
Signé V. Helbo Date : 17-01-2013	Signé V. Lefevre Date : 21-01-2013	Signé H. Diricks Date : 23-01-2013

I. OBJECTIFS ET CHAMP D'APPLICATION

Le présent document a pour but de diffuser des questions posées par des opérateurs, des auditeurs,... concernant le guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation générale (G-007) et l'application de l'autocontrôle dans le secteur du commerce de détail en alimentation générale et les réponses qui ont été apportées à ces questions.

Les questions portant sur différents sujets, les réponses ont été réparties en plusieurs chapitres :

- Généralités
- Audit
- Management
- Traçabilité
- Produits
- Locaux
- Equipement
- BPH
- HACCP

II. RÉFÉRENCES NORMATIVES

- Règlement (CE) N° 104/2000 du Conseil du 17 décembre 1999 portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture
- Règlement (CE) n° 2065/2001 de la Commission du 22 octobre 2001 établissant les modalités d'application du règlement (CE) n° 104/2000 du Conseil en ce qui concerne l'information du consommateur dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture
- 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° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n° 1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux)

- Règlement (UE) n° 142/2011 de la Commission du 25 février 2011 portant application du règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et portant application de la directive 97/78/CE du Conseil en ce qui concerne certains échantillons et articles exemptés des contrôles vétérinaires effectués aux frontières en vertu de cette directive
- Arrêté royal du 8 février 1999 relatif au commerce et à l'utilisation des produits destinés à l'alimentation des animaux.
- Arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées
- Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire
- Arrêté royal du 16 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 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 pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation générale (G-007)
- **Autocontrôle** : l'ensemble de mesures prises par les exploitants pour faire en sorte que les produits à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution et dont ils ont en charge la gestion :
 - répondent aux prescriptions réglementaires relatives à la sécurité alimentaire ;
 - répondent aux prescriptions réglementaires relatives à la qualité des produits, pour lesquelles l'Agence est compétente ;
 - répondent aux prescriptions relatives à la traçabilité et la surveillance du respect effectif de ces prescriptions.
- **Agence** : Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
- **Ajustage** : opération destinée à amener un instrument de mesure à un état de fonctionnement convenant à son utilisation. Souvent et à tort, le terme calibration est utilisé à la place du terme ajustage. Dans le cadre de la validation des systèmes d'autocontrôle, l'ajustage peut être remplacé par

une modification apportée à la valeur mesurée pour compenser une erreur systématique.

- **Vérification** : confirmation par des preuves tangibles que les exigences spécifiées ont été satisfaites.

2. Abréviations

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

3. Destinataires

Toute personne concernée par l'autocontrôle dans le secteur du commerce de détail en alimentation générale.

IV. HISTORIQUE

Identification du document	Modifications	Justificatif	En vigueur à partir du
PB 07 – FAQ (G-007) – REV 0 – 2007	Première version du document		20-10-2008
PB 07 – FAQ (G-007) – REV 1 – 2007	Ajout et correction de questions	Nouvelle question + correction d'une question	17-02-2009
PB 07 – FAQ (G-007) – REV 2 – 2007	Ajout de questions	Nouvelles questions	01-08-2009
PB 07 – FAQ (G-007) – REV 3 – 2007	Ajout et correction de questions	Nouvelle question + correction de questions	06-08-2009
PB 07 – FAQ (G-007) – REV 4 – 2007	Correction de questions	Correction de questions	12-08-2009
PB 07 – FAQ (G-007) – REV 5 – 2007	Nouvelle question	Nouvelle question	01-10-2009
PB 07 – FAQ (G-007) – REV 6 – 2007	Nouvelles questions	Nouvelles questions	10-12-2010
PB 07 – FAQ (G-007) – REV 7 – 2007	Nouvelles questions	Nouvelles questions + correction de questions	25-02-2011
PB 07 – FAQ (G-007) – REV 8 – 2007	Nouvelles questions	Nouvelles questions	02-05-2011
PB 07 – FAQ (G-007) – REV 9 – 2007	Nouvelles questions Corrections de questions	Nouvelles questions + correction de questions	01-02-2012
PB 07 – FAQ (G-007) – REV 10 – 2007	Nouvelles questions Correction de questions	Nouvelles questions + correction de questions	07-09-2012
PB 07 – FAQ (G-007) – REV 11 – 2007	Nouvelles questions Correction de questions	Nouvelles questions + correction de questions	05-10-2012
<u>PB 07 – FAQ (G-007) – REV 12 – 2007</u>	<u>Nouvelles questions</u>	<u>Nouvelles questions + correction de questions</u>	<u>28-01-2013</u>

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

V. QUESTION/REPONSE

→ Généralités

1.

- **Question**

Un commerce de détail en alimentation générale, une boucherie, une épicerie, un restaurant,... peuvent ils obtenir le smiley ?

- **Réponse**

Si l'opérateur le souhaite et que le système d'autocontrôle de son établissement couvre toutes les activités dans le secteur Horeca et du commerce de détail, un smiley peut être obtenu auprès de l'organisme de certification et d'inspection qui a validé le système d'autocontrôle de l'établissement.

→ Audit

1.

- **Question**

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

- **Réponse**

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

2.

- **Question**

Lors de la fixation de la durée d'un audit dans un commerce de détail en alimentation générale, il faut tenir compte du fait que le magasin vend uniquement des produits préemballés ou non. Comment doit-on considérer la vente de fruits et de légumes à ce niveau ?

- **Réponse**

Dans le cadre de la fixation de la durée des audits, les fruits et légumes non transformés peuvent être considérés comme des produits emballés. Les magasins qui vendent uniquement fruits et légumes et des produits préemballés, doivent donc respecter les durées d'audit suivantes :

Surface du magasin	Durées
≥ 1000 m ²	6 H
≥ 400 m ² et < 1000 m ²	4 H
≥ 200 m ² et < 400 m ²	2 H
< 200 m ²	2 H

3.

• Question

Un opérateur dans le secteur du commerce de détail en alimentation générale doit-il notifier à l'AFSCA ses activités accessoires de commerce de détail d'engrais, de pesticides, de semences, d'aliments pour animaux de compagnie[#] ?

• Réponse

L'opérateur dont l'activité principale relève de la distribution aux consommateurs de denrées alimentaires, doit le cas échéant, également déclarer à l'Agence ses activités accessoires qui relèvent du commerce de détail d'engrais[∅], de semences^{∅∅∅}, d'aliments pour animaux de compagnie si ces produits ne sont pas distribués sous forme conditionnée.

Lorsque ces produits sont conditionnés, la déclaration à l'Agence n'est pas nécessaire. L'AFSCA considère, en effet, que tous les opérateurs dont l'activité principale relève de la distribution de denrées alimentaires aux consommateurs, sont amenés accessoirement à assurer la distribution aux consommateurs d'engrais, de pesticides^{∅∅}, de semences et d'aliments pour animaux de compagnie sous forme conditionnée^{###}.

Les OCI qui effectuent des audits des systèmes d'autocontrôle doivent donc veiller à ce que ces activités apparaissent dans la banque de données de l'Agence si les produits concernés ne sont pas conditionnés. Le cas échéant, une notification à l'Agence doit avoir lieu. L'audit d'autocontrôle de l'opérateur ne peut se conclure favorablement tant que ces activités accessoires n'ont pas été enregistrées dans la banque de données de l'AFSCA lorsque cela est exigé.

[#] Tous les animaux que possèdent les consommateurs quelle que soit l'espèce sans avoir pour objectif la production de denrées alimentaires

[∅] = engrais, amendements du sol et substrats de culture

^{∅∅∅} = semences et matériels de multiplication

^{∅∅} = produits phytopharmaceutiques et agrochimiques

^{###} Attention, les pesticides ne peuvent être distribués que sous forme conditionnée

Tableau des codes à utiliser

Code lieu	Lieu	Code activité	Activité	Code produit	Produit
11054000	Commerce de détail d'engrais, amendements du sol, substrats de culture ou boues d'épuration	11084000	Commerce de détail d'engrais, amendements du sol, substrats de culture ou boues d'épuration	-	Produit pas spécifié
12039100	Commerce de détail de produits phytopharmaceutiques et agrochimiques	12069100	Commerce de détail de produits phytopharmaceutiques et agrochimiques	-	Produit pas spécifié
13058000	Commerce de détail en semences et matériels de multiplication	13078000	Commerce de détail en semences et matériels de multiplication	-	Produit pas spécifié
17117000	Commerce de détail d'aliments pour animaux	17087000	Commerce de détail d'aliments pour animaux	44	Aliments composés pour animaux producteurs de denrées alimentaires ^{###}
17117000	Commerce de détail d'aliments pour animaux	17087000	Commerce de détail d'aliments pour animaux	45	Aliments composés pour animaux autres que producteurs de denrées alimentaires

^{###} Cette activité réclame une autorisation

4.

• **Question**

Un opérateur qui dispose d'un système d'autocontrôle validé pour son activité principale de commerce de détail en alimentation générale, bénéficie-t-il d'une réduction de sa contribution si son système d'autocontrôle validé ne couvre pas ses activités accessoires de commerce de détail d'engrais, de pesticides, de semences, d'aliments pour animaux de compagnie ?

• **Réponse**

La diminution de la contribution n'est pas attribuée si le système d'autocontrôle validé ne couvre pas toutes les activités de l'entreprise. Dans le cas de la vente aux particuliers d'engrais, de pesticides, de semences, d'aliments pour animaux de compagnie dans un commerce de détail en alimentation générale, l'OCI peut auditer ces activités accessoires (maximum 20% du chiffre d'affaire) sur base de la norme ISO22000 puisqu'il n'existe pas encore de guide approuvé par l'Agence pour ce type de commerce. Jusqu'au 31 décembre 2012, les OCI qui sont agréés pour effectuer des audits sur base du guide G-007, peuvent également valider le système d'autocontrôle des commerces de détail en alimentation générale pour les activités accessoires (maximum 20% du chiffre d'affaire) de commerce de détail d'engrais, de pesticides, de semences, d'aliments pour animaux de compagnie sur base d'un audit favorable au cours duquel l'auditeur contrôle les points suivants :

1. les activités accessoires sont connues de l'Agence,
2. une traçabilité entrante satisfaisante de ces produits[∞] est mise en place,
3. le risque de contamination des denrées alimentaires par ces produits[∞] est maîtrisé tant au niveau du stockage que de la vente,
4. le risque de contaminations croisées entre ces produits[∞] est maîtrisé tant au niveau du stockage que de la vente,
5. la gestion de ces produits[∞] permet de garantir leur stabilité et, le cas échéant, le respect des dates limites d'utilisation et des dates limites de consommation ou de durabilité minimale,
6. le respect des températures de conservation si elles sont imposées par la réglementation ou le fabricant, est assurée,
7. l'étiquetage de ces produits[∞] et l'information des consommateurs à leur sujet sont assurés de manière correcte,
8. la gestion des plaintes au sein de l'entreprise couvre également ces produits[∞],
9. la gestion des produits non-conformes au sein de l'entreprise couvre également ces produits[∞],
10. des actions correctives sont prévues dans le cas où ces produits[∞] seraient touchés par des non-conformités,

[∞] Engrais, pesticides, semences, aliments pour animaux de compagnie

11. la formation du personnel prend également en compte la gestion de ces produits[∞],
12. la gestion des notifications obligatoires couvre également ces produits[∞].

Le résultat de l'audit est encodé sur base du « G-907 » dans la banque de données de l'Agence si les activités de commerce de détail en engrais[∞], pesticides^{∞∞}, semences^{∞∞∞} et aliments pour animaux de compagnie apparaissent en tant que telles dans l'application ACII (obligatoire si ces produits sont distribués sous forme non conditionnée^{##}). Si ces activités n'apparaissent pas en tant que telles dans l'application ACII, mais qu'elles sont exercées (distribution de ces produits sous forme conditionnée), elles sont « sous-entendues » dans les activités de commerce de détail en denrées alimentaires et dans ce cas, il faut utiliser les guides G-007 et le G-907 pour auditer les activités de commerce de détail en denrées alimentaires.

G-007	Guide approuvé pour le commerce de détail en alimentation générale Utilisé dans l'application ACII lorsqu'un opérateur du secteur commerce de détail en alimentation générale n'a pas d'activité accessoire de commerce de détail en engrais, pesticides, semences et aliments pour animaux de compagnie
G-907	Guide « virtuel » pour le commerce de détail en engrais, pesticides, semences et aliments pour animaux de compagnie dans le secteur du commerce de détail en alimentation générale Utilisé dans l'application ACII lorsqu'un opérateur du secteur du commerce de détail en alimentation générale a également des activités accessoires de commerce de détail en engrais, pesticides, semences et aliments pour animaux de compagnie reprises dans l'application ACII
G-007 + G-907	Combinaison des guides G-007 et G-907 Utilisé dans l'application ACII lorsqu'un opérateur du secteur du commerce de détail en alimentation générale a également des activités accessoires de commerce de détail en engrais, pesticides, semences et aliments pour animaux de compagnie et que ces activités accessoires ne sont pas reprises spécifiquement dans l'application ACII

Les OCI agréés pour effectuer des audits sur base du guide G-007 sont autorisés à effectuer des audits sur base du « G-907 ».

[∞]= engrais, amendements du sol et substrats de culture

^{∞∞}= produits phytopharmaceutiques et agrochimiques

^{∞∞∞}= semences et matériels de multiplication

^{##}Attention, les pesticides ne peuvent être distribués que sous forme conditionnée

5.

- **Question**

Faut-il notifier spécifiquement la présence d'un « rayon boulangerie » dans les hypermarchés, supermarchés, superettes, magasins de quartier, épiceries ?

- **Réponse**

Ce n'est pas nécessaire si l'unité d'établissement se limite à la vente des produits de boulangerie-pâtisserie aux consommateurs ou à la cuisson (avec éventuellement décongélation préalable) de produits de boulangerie-pâtisserie fabriqués ailleurs et à la vente aux consommateurs de ces produits. L'audit de ces activités est effectué sur base du guide G-007.

Il faut notifier cette activité si l'unité d'établissement fabrique les produits de boulangerie-pâtisserie :

Lieu : Boulangerie (code 42535710) ou Boulangerie-pâtisserie (code 42545710)

Activité : Commerce de détail non ambulancier d'autres produits alimentaires spécifiques, fabriqués sur place (code 42515703)

L'audit de l'activité est, dans ce cas, réalisé sur base du guide G-026.

6.

- **Question**

Faut-il notifier spécifiquement la présence d'un « rayon boucherie » dans les hypermarchés, supermarchés, superettes, magasins de quartier, épiceries ?

- **Réponse**

Ce n'est pas nécessaire si l'unité d'établissement se limite à la vente de viande préemballée. L'audit de ces activités est effectué sur base du guide G-007.

Il faut notifier cette activité si l'unité d'établissement dispose d'un « endroit » où des viandes¹ sont manipulées :

Lieu : Commerce de détail en viandes et produits dérivés (code 42505200)

Activité : Commerce de détail non ambulancier de viandes fraîches, viandes hachées, préparations de viande, produits de viandes et sous-produits d'origine animale pour la consommation humaine (code 42515200)

L'audit de l'activité est, dans ce cas, réalisé sur base du guide G-003.

¹ Viandes fraîches, viandes hachées, préparations de viande, produits de viandes et sous produits d'origine animale pour la consommation humaine

7.

- **Question**

Faut-il notifier spécifiquement la présence d'un « rayon poissonnerie » dans les hypermarchés, supermarchés, superettes, magasins de quartier, épiceries ?

- **Réponse**

Ce n'est pas nécessaire si l'unité d'établissement se limite à la vente de produits de la pêche ou de l'aquaculture préemballés. L'audit de ces activités est effectué sur base du guide G-007.

Il faut notifier cette activité si l'unité d'établissement dispose d'un « endroit » où les produits de la pêche ou de l'aquaculture² sont manipulés :

Lieu : Commerce de détail en produits de la pêche et de l'aquaculture (code 42505400)

Activité : Commerce de détail non ambulancier de produits de la pêche frais, de produits de la pêche préparés, de mollusques bivalves vivants, de tuniciers vivants et de gastéropodes marins vivants (code 42515400)

L'audit de l'activité est, dans ce cas, réalisé sur base du guide G-007 si les activités effectuées tombent dans le champ d'application du guide.

8.

- **Question**

Faut-il notifier spécifiquement la présence d'un « rayon traiteur » dans les hypermarchés, supermarchés, superettes, magasins de quartier, épicerie ?

- **Réponse**

Ce n'est pas nécessaire si l'unité d'établissement se limite à la vente de produits « traiteurs » préemballés fabriqués ailleurs. L'audit de ces activités est effectué sur base du guide G-007.

Si l'unité d'établissement fabrique sur place des produits « traiteurs » et que cette fabrication est effectuée dans l'atelier boucherie de l'établissement où des viandes crues sont travaillées, une notification spécifique n'est pas nécessaire et l'audit de l'activité de fabrication de produits « traiteurs » est effectuée sur base du guide G-003.

Si l'unité d'établissement fabrique sur place des produits « traiteurs » et que cette fabrication est effectuée dans un « endroit » spécifique, il faut notifier cette activité :

Lieu : Traiteur (code 52135810)

Activité : Vente de produits alimentaires par l'opérateur HORECA (code 52015810)

² Produits de la pêche frais, produits de la pêche préparés, mollusques bivalves vivants, tuniciers vivants et gastéropodes marins vivants

L'audit de l'activité est, dans ce cas, réalisé sur base du guide G-023 s'il n'y a pas d'atelier boucherie dans l'établissement et le guide G-003 si un atelier boucherie existe également dans l'établissement.

9.

- **Question**

Un poissonnier (commerce de détail) qui fait des plats préparés peut-il utiliser le guide destiné aux boucheries (G-003) pour faire auditer cette activité par un OCI ?

- **Réponse**

Non, le guide destiné aux boucheries ne peut-être utilisé que par les opérateurs qui disposent d'une autorisation de boucher. Il n'y a pas actuellement de guide pour toutes les activités des poissonniers, mais les poissonniers qui se limitent à éviscérer et fileter le poisson sont couverts par le guide G-007. S'ils font des plats préparés, ils peuvent utiliser le guide G-023 (Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur Horeca).

10.

- **Question**

Un commerce de détail en denrées alimentaires qui ne fabrique aucune denrée alimentaire sur place sauf des poulets rôtis, doit-il notifier une activité spécifique pour la vente de ces poulets rôtis ?

- **Réponse**

Non. Si la seule activité de transformation est la production de poulets rôtis, il n'est pas nécessaire de notifier d'activité spécifique. Cette production peut être audité sur base du guide G-007.

11.

- **Question**

Un commerce de détail avec un stand de charcuterie à la découpe doit-il notifier une activité complémentaire s'il transforme ses excédents de jambon en salade de jambon destinée à la vente au consommateur ?

- **Réponse**

Non.

12.

- **Question**

Un commerce de détail qui utilise un excédent de jambon pour produire de la salade de jambon destinée à la vente au consommateur peut-il couvrir cette activité annexe par le guide G-007 ?

- **Réponse**

Oui.

→ **Management**

1.

- **Question**

Pour les activités telles que la préparation de lasagne en magasin, faut-il employer le guide HORECA ou peut-on utiliser le guide G-007 ?

- **Réponse**

Ces activités relèvent de la transformation et ne sont pas couvertes par le guide G-007. Les magasins qui fabriquent de tels produits doivent utiliser le guide HORECA qui couvre les activités de traiteur.

2.

- **Question**

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

- **Réponse**

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

3.

- **Question**

Dans le fil conducteur, il est précisé que lors de la réception de produits réfrigérés ou surgelés, un contrôle de température doit avoir lieu et le résultat de ce contrôle doit être enregistré....Le contrôle peut être effectué par le livreur s'il est couvert par le système d'autocontrôle du magasin. Comment contrôler et enregistrer les livraisons de nuit ? Qu'entend-on par « un livreur couvert par le SAC du magasin » ?

- **Réponse**

Pour les livraisons de nuit, pendant la période où il n'y a aucun membre du personnel dans le magasin, le livreur peut réaliser lui-même les contrôles.

Le livreur qui est membre du personnel du magasin ou de la chaîne, peut facilement être intégré au système d'autocontrôle de l'entreprise. S'il s'agit d'un tiers, il faut prévoir ses obligations dans le contrat et veiller à

sa formation et au contrôle de ses activités dans le cadre du système d'autocontrôle par exemple lors des audits.

La réalisation d'un contrôle de température ponctuelle en ce qui concerne les livraisons de nuit n'est pas suffisante.

4.

- **Question**

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

- **Réponse**

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

5.

- **Question**

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

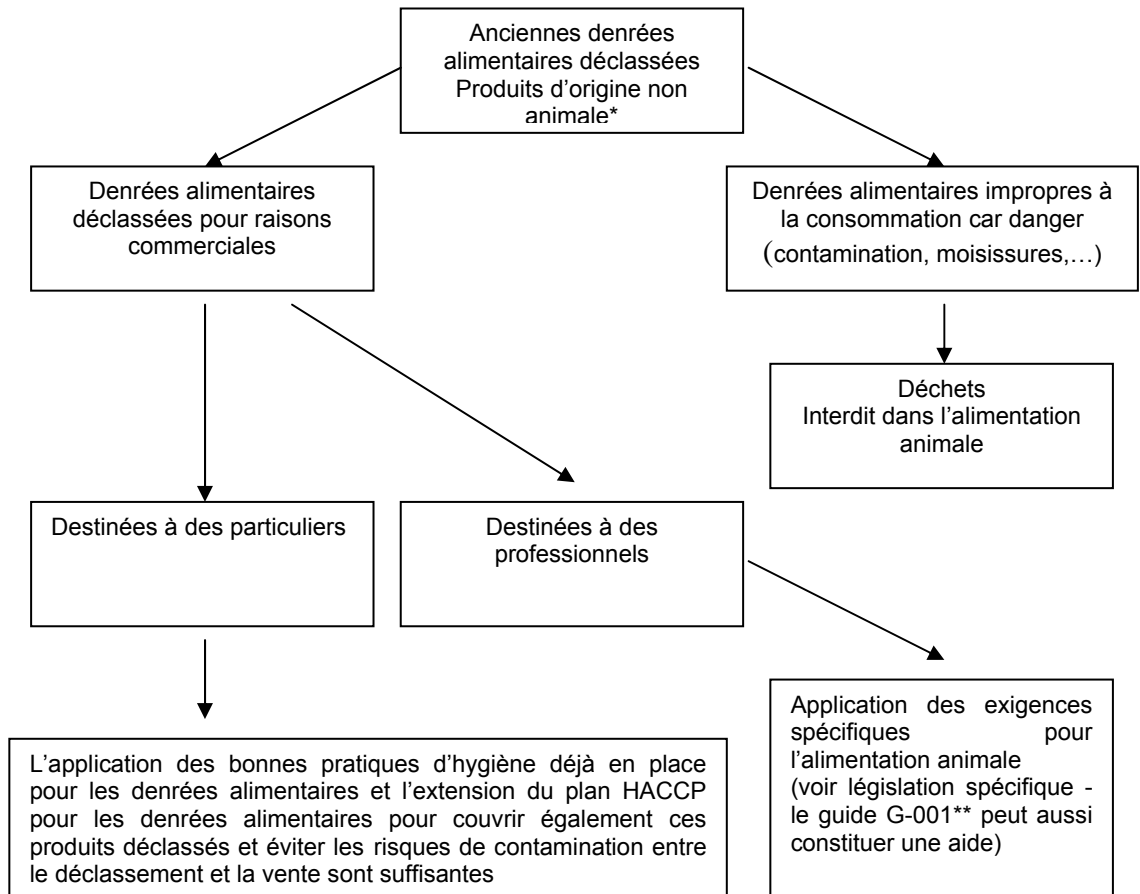
- **Réponse**

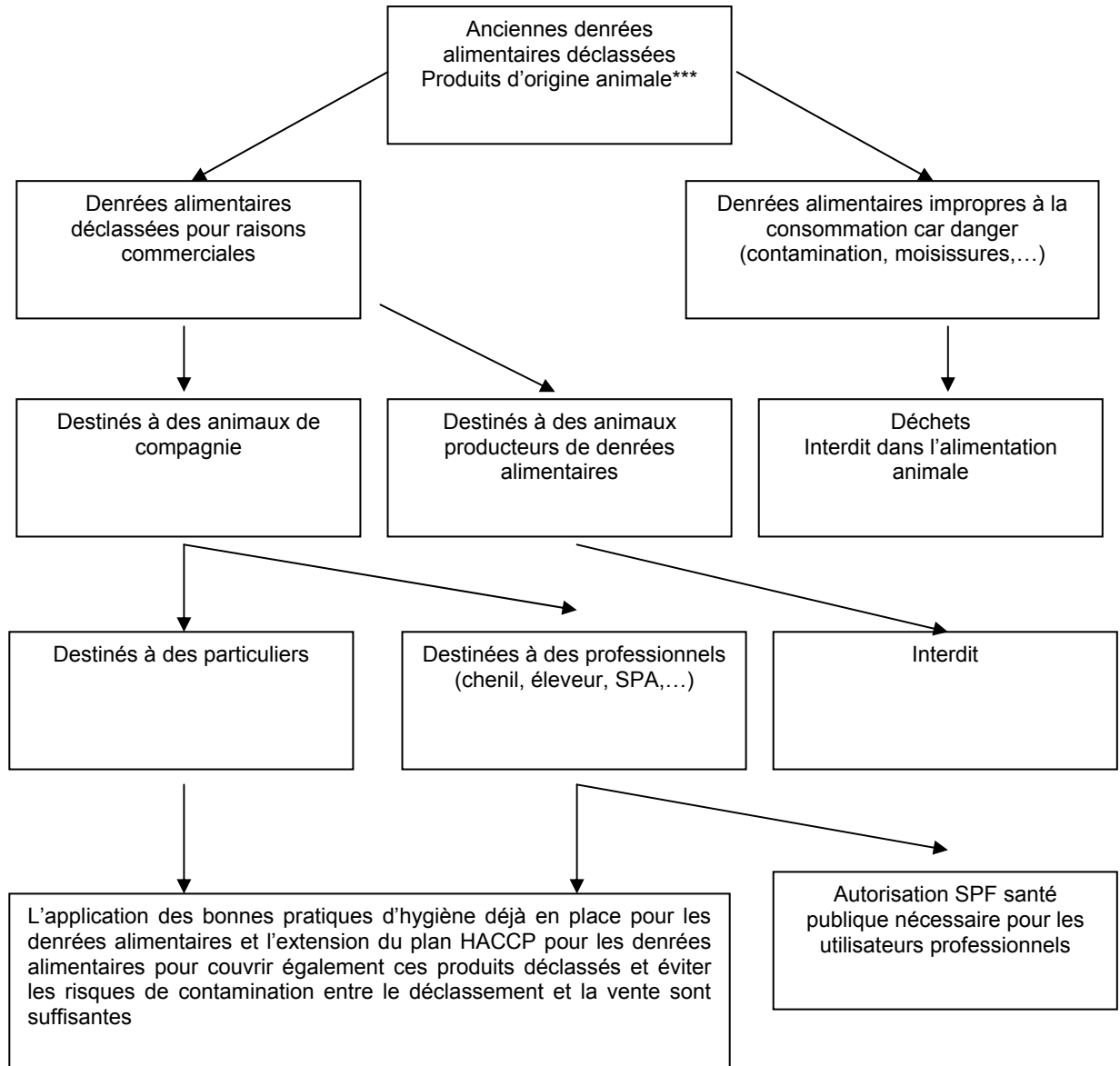
Les opérateurs du secteur de la distribution qui destinent des produits déclassés à l'alimentation des animaux, sont considérés comme des opérateurs du secteur de l'alimentation animale et doivent en respecter la réglementation spécifique. Cette activité qui consiste en la « production de matière première pour la fabrication d'aliments pour animaux » est considérée comme implicite de l'activité de distributeur de denrées alimentaires et ne doit pas être déclarée à l'Agence.

Bien que cette activité dans le secteur de l'alimentation animale soit considérée comme implicite de l'activité de distribution de denrées alimentaires, lors d'un audit du système d'autocontrôle de cette activité de distribution de denrées alimentaires, l'activité implicite doit être couverte par l'audit.

Attention : les règles exposées concernent les denrées alimentaires déclassées qui ne subissent pas de traitement de transformation spécifique avant d'être dirigées vers l'alimentation des animaux. Pour les denrées alimentaires déclassées qui subissent un traitement de transformation spécifique, il faut se référer aux circulaires de l'Agence relatives à l'alimentation animale et disponibles sur le site de l'AFSCA.

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





* pains, cakes, pâtisseries, pâtes...

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

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

** Guide autocontrôle alimentation animale

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

6.

• **Question**

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

• **Réponse**

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

Doivent être mentionnées sur l'étiquette les mentions suivantes :

- les termes «matière première pour aliments des animaux »,
- le nom de la matière première pour aliments des animaux (nom du produit),
- le poids net,
- un numéro de lot qui pourra être, par exemple, la date de conditionnement,
- le nom du responsable ou la raison sociale ainsi que l'adresse de l'opérateur.

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

7.

• **Question**

A quelles obligations d'étiquetage doivent répondre les viandes et poissons déclassés délivrés au consommateur pour l'alimentation des chiens et chats ?

• **Réponse**

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

Doivent être mentionnées sur l'étiquette les mentions suivantes :

- les termes «matière première pour aliments des animaux »,
- la nature du produit et le cas échéant le procédé de conservation,
- le fait que le produit est destiné aux chiens et chats,
- le nom de la matière première pour aliments des animaux (nom du produit),
- le poids net,
- la date limite d'utilisation,
- un numéro de lot qui pourra être, par exemple, la date de conditionnement,
- le nom du responsable ou la raison sociale ainsi que l'adresse de l'opérateur.

Les produits doivent, en outre, être exempts de détérioration et toujours être conditionnés dans des conditionnements scellés munis de l'étiquette et protégeant les produits contre des contaminations.

→ **Traçabilité****1.**• **Question**

A défaut d'un guide pour les entrepôts, est-il possible de faire valider le SAC des points de vente s'ils sont approvisionnés par des plates-formes (exploités par des tiers) et si le système de traçabilité est basé sur le système des plates-formes ?

• **Réponse**

Le fait que les produits viennent d'une plate-forme gérée par un tiers n'a pas d'influence sur le magasin car celui-ci n'est pas responsable de ce qui se passe au niveau de la plate-forme (sauf au niveau « gestion des fournisseurs »). Le magasin doit cependant disposer d'un système de traçabilité complet en interne, il ne peut pas se reposer sur le système de traçabilité de la plate-forme gérée par un tiers pour une partie de sa traçabilité.

2.• **Question**

L'Agence considère que la traçabilité peut être assurée de manière centralisée si les données sont accessibles au niveau de chaque implantation et que les données provenant des différentes implantations sont enregistrées dans les délais. Que veut dire « les données provenant des différentes implantations sont enregistrées dans les délais » ?

• **Réponse**

Il faut se rapporter à ce sujet aux règles de traçabilité présentes dans la législation^{3,4} et sur le site⁵ de l'Agence.

3.• **Question**

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

• **Réponse**

Oui.

³ Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire, art. 5, art. 6 (http://www.favv-afscs.fgov.be/autocontrôle/leg/legislation_fr.asp)

⁴ 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, art. 6 (http://www.favv-afscs.fgov.be/autocontrôle/leg/legislation_fr.asp)

⁵ http://www.favv-afscs.fgov.be/autocontrôle/trac/tracabilite_nl.asp

4.

- **Question**

La traçabilité interne dans le cadre de ce guide (G-007) n'est-elle valable que pour ceux qui réalisent les activités de transformation du poisson ? Pour les autres activités de transformation doit-on se référer aux prescriptions des autres guides ?

- **Réponse**

La gestion de la traçabilité interne est de la responsabilité de l'opérateur qui choisit la traçabilité interne qui lui convient le mieux. Pour les préparations, l'existence de recettes constitue cependant un minimum.

5.

- **Question**

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

- **Réponse**

Plusieurs données doivent être enregistrées dans le cadre de la traçabilité des produits. Une de ces données est l'identification des produits qui peut se faire via le numéro de lot, mais également par d'autres moyens pertinents comme par exemple la date limite de consommation.

→ **Produits**

1.

- **Question**

Le guide G-007 consacre un chapitre à l'étiquetage et à la découpe de produits dans un rayon exploité en service. Comment régler de manière très pratique la question de l'information du consommateur sur la présence d'un allergène dans un produit non emballé ?

- **Réponse**

L'opérateur bénéficie à ce niveau d'une grande liberté d'action. Il pourrait, par exemple, se servir d'affichettes. Il est aussi possible que le personnel fournisse l'information aux consommateurs qui en font la demande. Lorsque les produits sont déballés, il faut conserver les informations (exemple : conservation des étiquettes) et le personnel doit être capable de les retrouver.

2.

- **Question**

Cas du emballage en magasin (libre-service préemballé) : quid de l'étiquetage du fromage, doit-on préciser que le produit contient du lactose ou pas ?

- **Réponse**

Il n'y a pas d'obligation à ce niveau si le fromage est constitué des composants communs à tous les fromages. Il s'agit d'une « exception » prévue par la réglementation (art. 4, § 6, AR 13 septembre 1999).

3.

- **Question**

La mention « bien cuire à cœur avant consommation » doit-elle être présente dans l'étiquetage des viandes hachées ?

- **Réponse**

Cet étiquetage doit être présent lorsqu'il est prévu par la réglementation (Règ. 2073/2005).

4.

- **Question**

Doit-on préciser la zone d'élevage lors de la vente de poissons d'aquaculture ?

- **Réponse**

La zone d'élevage doit être précisée, comme le prévoit d'ailleurs la législation européenne (règlements 104/2000 et 2065/2001). Pour les produits d'élevage, il est exigé de mentionner l'État membre ou le pays tiers d'élevage dans lequel s'est produit la phase de développement final du produit.

5.

- **Question**

La mention « avec édulcorant » doit-elle figurer dans le même champ visuel que la dénomination du produit ?

- **Réponse**

La mention "avec édulcorant" doit, en effet, figurer dans le même champ visuel que la dénomination de vente (AR 13 septembre 1999).

6.

- **Question**

Doit-on définir des spécifications pour les produits transformés hors atelier (découpe en rayon, activités saisonnières) ?

- **Réponse**

Oui. Il s'agira la plupart du temps des fiches techniques des produits.

7.

- **Question**

Les meules de fromage dur et demi-dur doivent-elles être conservées au frais (7°C) ?

- **Réponse**

En règle générale, les conditions de stockage spécifiées par le fabricant doivent être respectées. Les meules de fromage dur (ex. cheddar, emmental) et demi-dur (ex. gouda) entamées sont de préférence conservées au frais (7 ° C). Toutefois, de telles meules de fromage entamées peuvent être conservées non réfrigérées afin d'en faciliter la découpe pendant maximum 7 jours à une température maximale de 21 °C.

8.

- **Question**

Quand doit-on retirer de la vente les œufs si on ne connaît pas la date de ponte ?

- **Réponse**

Si la date de ponte n'apparaît pas sur le conditionnement et que l'opérateur n'a pas d'information écrite sur la date de ponte, les œufs doivent être retirés de la vente 7 jours avant la date de durabilité présente sur le conditionnement.

Si la date de ponte apparaît sur le conditionnement ou, si ce n'est pas le cas, que l'opérateur a des informations écrites sur la date de ponte, les œufs doivent être retirés de la vente au plus tard 21 jours après la date de ponte ou au plus tard à la date de durabilité présente sur le conditionnement si cette date est plus précoce.

→ **Locaux**

1.

• **Question**

Les toilettes doivent-elles être équipées de lavabos avec eau chaude et froide ?

• **Réponse**

Non, les toilettes doivent être munies:

- d'eau courante chaude et/ou froide ;
- de savon liquide dans un distributeur ;
- d'un système à usage unique pour sécher les mains ;
- d'une poubelle.

Par contre pour les locaux où sont manipulées des denrées alimentaires, comme l'exige la législation, il faut prévoir un nombre suffisant de lavabos judicieusement situés et destinés au lavage des mains. Les lavabos destinés au lavage des mains doivent être équipés d'eau courante, chaude et froide, ainsi que de matériel pour le nettoyage et pour le séchage hygiénique des mains.

2.

• **Question**

Dans le secteur de la distribution, les toilettes peuvent-elles communiquer directement dans un local où des denrées alimentaires sont stockées, manipulées ou transformées ?

• **Réponse**

Un sas doit être prévu entre les toilettes et les locaux où des denrées alimentaires non conditionnées sont stockées, manipulées ou transformées. Un couloir ou un escalier sont toutefois suffisants comme sas. Un tel sas n'est cependant pas nécessaire lorsque les toilettes donnent dans des locaux où seules des denrées alimentaires conditionnées sont stockées.

3.

• **Question**

La présence d'un vestiaire spécifique est-elle obligatoire dans un établissement situé à l'adresse du domicile de l'opérateur ?

• **Réponse**

Non, le domicile privé de l'opérateur peut être considéré comme constituant le vestiaire à condition que cette organisation ne constitue pas une source de contamination de la production.

4.

- **Question**

Est-il acceptable qu'une procédure de gestion des bris de verre prévoie que les éclairages ne seront pas protégés, mais qu'en cas de bris tous les produits présents soient détruits ?

- **Réponse**

Cela est acceptable. Toutefois la procédure devra également prévoir un contrôle au moins journalier de toutes les sources de bris afin de fournir une garantie équivalente à un système de protection.

→ **Equipements**

1.

- **Question**

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

- **Réponse**

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

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

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

2.

- **Question**

Les opérateurs doivent-ils disposer d'une trancheuse spécifique pour les charcuteries cuites et les charcuteries crues/fermentées ?

- **Réponse**

Non, une seule trancheuse suffit à condition que les procédures mises en œuvre prévoient un nettoyage et une désinfection réguliers de la trancheuse.

→ **Bonnes pratiques**

1.

• **Question**

Les dégustations de produits proposées aux consommateurs dans des commerces de détail tombent-elles dans le champ d'application des guides destinés au commerce de détail ou doit-on appliquer le guide pour le secteur Horeca ?

• **Réponse**

S'il s'agit des simples dégustations de produits cuisinés dans ce but, l'Agence considère que les guides d'autocontrôle destinés au secteur du commerce de détail couvrent dans leur champ d'application ce type de dégustation. L'utilisation d'un guide du secteur horeca pour cette activité n'est donc pas nécessaire. En outre, la déclaration à l'Agence d'une activité horeca n'est pas exigée.

Attention : lors des dégustations de produits proposées aux consommateurs, les produits doivent respecter les températures réglementaires.

2.

• **Question**

Est-il admis que le personnel qui arrive dans l'établissement pour commencer ses activités doit traverser l'espace de travail pour se rendre au vestiaire ?

• **Réponse**

Une circulation logique des collaborateurs permettant au personnel de revêtir des vêtements de protection avant de pénétrer dans la zone de travail fait partie intégrante des BPH. L'important est que l'objectif soit atteint, à savoir éviter toute contamination de l'espace de travail et/ou des denrées alimentaires.

Pour déterminer si un sas où s'habiller est nécessaire avant la zone de travail, plusieurs paramètres peuvent jouer un rôle, tels que :

- le type d'activités menées dans l'espace de travail (p.ex. manipulation de produits à risque du point de vue microbiologique, manipulation de produits emballés, vaisselle,...)
- la distance séparant les produits/activités des personnes qui traversent l'espace de travail
- le nombre d'employés qui doivent traverser l'espace de travail
- la fréquence selon laquelle le personnel doit traverser l'espace de travail
- la répartition des activités dans le temps

Lors de l'audit, il est évalué dans quelle mesure cette situation peut donner lieu à une contamination de l'espace de travail et/ou des denrées alimentaires.

→ **HACCP**