



Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire

FAQ - Guide d'autocontrôle pour le secteur du biscuit, du chocolat, de la praline et de la confiserie

En vigueur à partir du :

18 -03-2011

Rédigé par :	Approuvé par :	Validé par :
DG Politique de contrôle		
Caroline De Praeter Vincent Helbo	Le Directeur Transformation-Distribution Emmanuelle Moons	Le Directeur général Herman Diricks
Signé C. De Praeter Date : 08/03/2011	P.O. signé V. Helbo Date : 07/03/2011	Signé H. Diricks Date : 10/03/2011

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 autocontrôle pour le secteur du biscuit, du chocolat, de la praline et de la confiserie (G-022) et l'application de l'autocontrôle dans le secteur du biscuit, du chocolat, de la praline et de la confiserie et les réponses qui ont été apportées à ces questions .

II. RÉFÉRENCES NORMATIVES

- Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Arrêté Royal du 22 décembre 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire
- Arrêté ministériel du 22 janvier 2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire
- Arrêté ministériel du 24 octobre 2005 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires

III. TERMES, DÉFINITIONS ET DESTINATAIRES

1. Termes et définitions

- **Guide** : Guide autocontrôle pour le secteur du biscuit, du chocolat, de la praline et de la confiserie (G-022)
- **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.

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 biscuit, du chocolat, de la praline et de la confiserie.

IV. HISTORIQUE

Identification du document	Modifications	Justificatif	En vigueur à partir du
PB 07 – FAQ (G-022) – REV 0 – 2011	Première version du document		18-03-2011

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

→ **Audit**

1.

- **Question**

Un fabricant de pralines qui vend sa production dans le magasin attenant à son atelier de fabrication, relève-t-il de la distribution ou de la transformation et doit-il se faire auditer tous les ans ou tous les 3 ans ?

- **Réponse**

Un fabricant de praline qui vend au moins les 2/3 de sa production au consommateur final et qui ne vend pas de produits à d'autres établissements situés à plus de 80 km, relève du secteur de la distribution :

- Lieu : confiserie-chocolaterie (42595740) ; activité : commerce de détail non ambulat d'autres produits alimentaires spécifiques, fabriqués sur place (42515703)

Dans ce cas et contrairement à ce qui est repris dans le guide G-022, un audit tous les trois ans est suffisant.

Le même principe est applicable au chocolat, aux biscuits et aux confiseries.

2.

- **Question**

Est-ce que le guide G-022 peut-être utilisée par une entreprise qui conditionne des pralines pour se faire auditer par un OCI ?

- **Réponse**

Oui, le guide G-022 peut être utilisé pour le conditionnement de chocolat, de confiseries, de pralines ou de biscuits.