



Agence fédérale pour la sécurité
de la chaîne alimentaire

FAQ - guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le secteur des cuisines de collectivités

En vigueur à partir du :

20-08-2010

Rédigé par : DG Politique de contrôle	Contrôlé par :	Approuvé par :
Vincent Helbo	Président du groupe de pilotage autocontrôle P. Houbaert	Le Directeur général Herman Diricks
Date:	Date :	Date :

I. OBJECTIFS ET CHAMP D'APPLICATION

Le présent document a pour but de diffuser les questions posées par des opérateurs, des auditeurs,... concernant le Guide d'autocontrôle pour le secteur des cuisines de collectivités et les maisons de soins (G-025) et l'application de l'autocontrôle dans le secteur des cuisines de collectivités 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 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 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 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 des cuisines de collectivités et les maisons de soins (G-025)
- **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

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 HORECA

IV. HISTORIQUE

Identification du document	Modifications	Justificatif	En vigueur à partir du
PB 07 – FAQ (G-025) – REV 0 – 2010	Première version du document		20-08-2010

Lorsqu'il ne s'agit pas de la première version du document ou d'une révision complète de celui-ci, 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

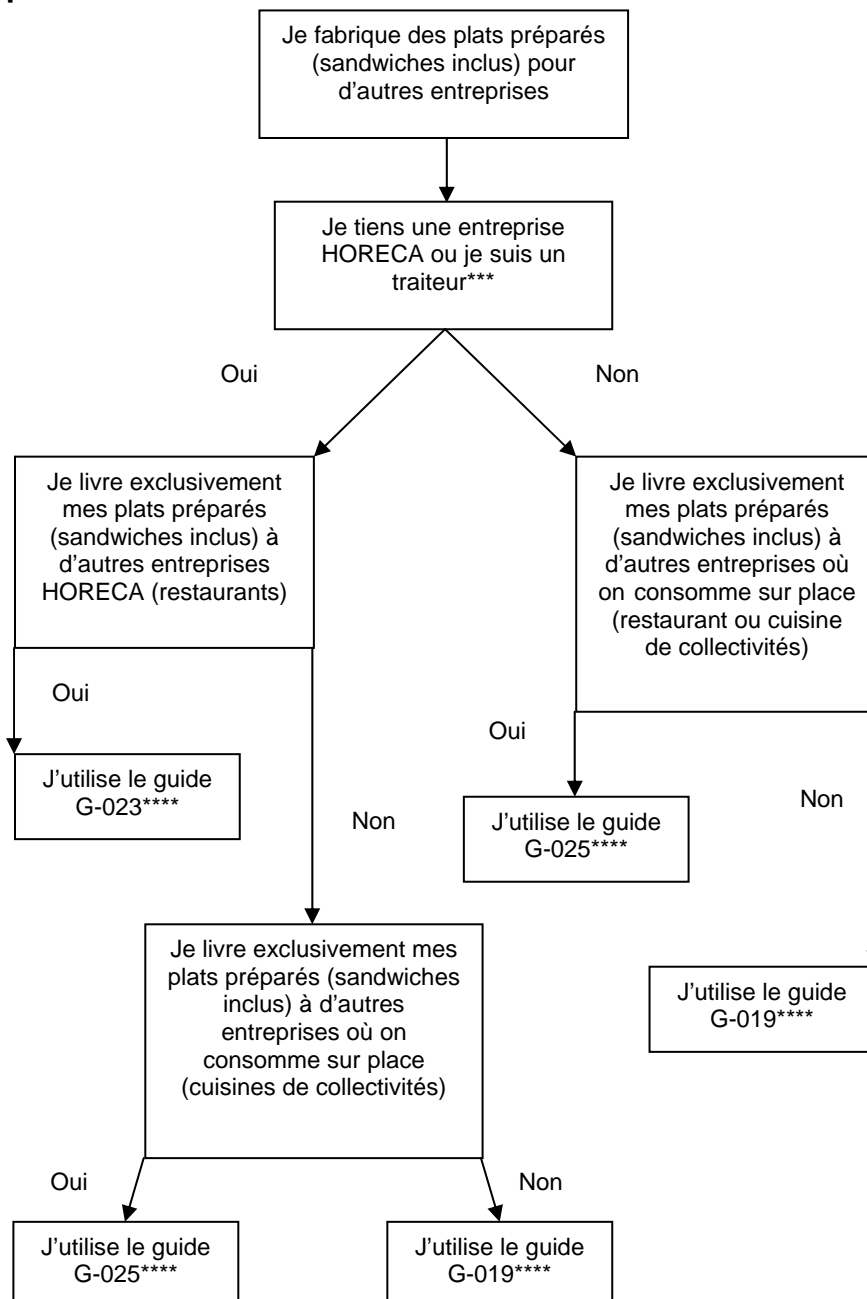
→ Management

1.

• Question

Je fabrique des plats préparés (sandwiches inclus) destinés à d'autres opérateurs, quel guide dois-je utiliser pour développer mon système d'autocontrôle ?

• Réponse



Traiteur : personne qui prépare des plats préparés à emporter ou les livre à domicile ou professionnel qui livre des plats cuisinés dans le cadre d'événements exceptionnels, comme des mariages, des communions, ... organisés par des particuliers dans des locaux pris en location.

G-019 : guide pour l'implémentation des systèmes d'autocontrôle dans les secteurs de production des denrées alimentaires :

Produits de viande - Plats préparés - Salades - Boyaux naturels

G-023 : guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur Horeca

G-025 : guide d'autocontrôle pour le secteur des cuisines de collectivités et les maisons de soins

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

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 le site web suffisent ?

• Réponse

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

4.

• Question

Quand une cuisine de collectivités doit-elle demander un agrément ?

• Réponse

Les opérateurs du secteur des cuisines de collectivités qui utilisent comme matière première des produits d'origine animale non transformés et qui vendent une partie de leurs productions à d'autres opérateurs, ne doivent pas disposer d'un agrément (une autorisation est suffisante), s'ils livrent leur production à ces autres opérateurs uniquement dans le cadre d'un contrat de fourniture de repas qui seront proposés par ces autres opérateurs au consommateur final. Dans le cas contraire un agrément est nécessaire.

→ **Traçabilité**

1.

- **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^{1,2} et sur le site³ de l'Agence.

2.

- **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.

- **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.

¹ 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-afsc.fgov.be/autocontrôle/leg/legislation_fr.asp)

² 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-afsc.fgov.be/autocontrôle/leg/legislation_fr.asp)

³ http://www.favv-afsc.fgov.be/autocontrôle/trac/tracabilite_nl.asp

→ **Produits**

1.

- **Question**

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**

Quelles spécifications doivent être disponibles pour les matières premières ?

- **Réponse**

Les spécifications qui doivent être disponibles dépendent de la nature de la matière première. Les spécifications nécessaires pour garantir le bon fonctionnement du système d'autocontrôle (traçabilité incluse) et la sécurité de la chaîne alimentaire doivent être connues. La plupart de ces informations se trouvent d'ailleurs sur les étiquettes ou les fiches techniques des matières premières.

Certaines spécifications sont indispensables pour certaines matières premières alors qu'elles sont inutiles pour d'autres. Il existe des spécifications qui doivent toujours être présentes (par exemple l'identification du fournisseur), d'autres ne doivent pas toujours être présentes parce qu'elles ne sont pas toujours pertinentes (c'est par exemple le cas concernant la présence d'organismes génétiquement modifiés).

→ **HACCP**

1.

- **Question**

De quelle manière réalise-t-on la vérification de l'HACCP ?

- **Réponse**

Seuls les établissements qui ne bénéficient pas des assouplissements doivent développer leur propre plan HACCP et donc vérifier eux-mêmes que leur plan HACCP est adéquat lors de sa mise en place ainsi que lorsqu'il y a des modifications dans la gamme des produits, les conditions du processus, les process flows, la réglementation, ... La vérification du plan HACCP doit se faire de 4 manières :

- vérification des CCP et des PA
- vérification via des audits (interne, fournisseur, externe)
- vérification via un traitement des réclamations
- vérification via échantillonnage et analyses.

S'il n'y a pas de plainte ou/et d'échantillonnage et d'analyse, les vérifications des PCC et PA et des audits suffisent.

Les vérifications du système HACCP ainsi que les modifications qui y sont apportées doivent faire l'objet d'enregistrements.