



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 :

02-05-2013

Rédigé par : DG Politique de contrôle	Contrôlé par :	Approuvé par :
Vincent Helbo Katrien Beullens Eva Mees	Le Directeur Transformation-Distribution Vicky Lefevre	Le Directeur général Herman Diricks
Signé V. Helbo Date : 28-03-2013	Signé V. Lefevre Date : 10-04-2013	Signé H. Diricks Date : 16-04-2013

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.

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

- Généralités
- Audit
- Management
- BPH-GMP
- HACCP
- Traçabilité
- Produits

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° 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](#)
- 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
- **Foodweb** : <http://foodweb.favv-afsca.be/Foodweb/>

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 des cuisines de collectivités.

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
PB 07 – FAQ (G-025) – REV 1 – 2010	Nouvelles questions		28-03-2011
PB 07 – FAQ (G-025) – REV 2 – 2010	Correction de questions		20-04-2011
PB 07 – FAQ (G-025) – REV 3 – 2010	Nouvelles questions		22-03-2012
PB 07 – FAQ (G-025) – REV 4 – 2010	Nouvelles questions		05-10-2012
PB 07 – FAQ (G-025) – REV 5 – 2010	Nouvelle question		08-11-2012
PB 07 – FAQ (G-025) – REV 6 – 2010	Correction de questions		23-02-2013
<u>PB 07 – FAQ (G-025) – REV 7 – 2010</u>	<u>Nouvelles questions et correction de questions</u>		<u>02-05-2013</u>

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

→ Généralités

1.

- **Question**

Les crèches qui se limitent au chauffage des petits pots et/ou biberons, doivent-elles disposer d'un enregistrement ou d'une autorisation ?

- **Réponse**

Tous les milieux d'accueil collectifs de la petite enfance qui fournissent des aliments ou boissons aux enfants doivent disposer d'une autorisation délivrée par l'AFSCA, sauf :

- les accueillant(e)s d'enfants reconnus par la réglementation de la Communauté française;
- les parents d'accueil reconnus par la réglementation de l'Autorité flamande ; et les pères et mères d'accueil reconnus par la Communauté germanophone.

2.

- **Question**

Une cuisine de collectivité qui a correctement déclaré son activité auprès de l'Agence doit-elle ajouter une activité spécifique lorsqu'elle installe des distributeurs automatiques ?

- **Réponse**

Non (= activité implicite).

3.

- **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 leurs productions en totalité ou en partie à d'autres cuisines de collectivités, ne doivent pas disposer d'un agrément (une autorisation est suffisante), s'ils livrent leur production à ces autres cuisines de collectivités uniquement dans le cadre d'un contrat de fourniture de repas qui seront proposés par ces autres cuisines de collectivités au consommateur final. Dans le cas contraire, comme par

exemple en cas de livraison à des restaurants, un agrément est nécessaire.

4.

- **Question**

Un hôpital qui gère une cuisine de collectivités, doit-il déclarer une activité complémentaire s'il exploite en plus un café ou une sandwicherie destinée aux visiteurs ?

- **Réponse**

Non, déclarer l'activité de cuisine de collectivités est suffisant.
PL49 : Hôpital ; AC66 : Production et distribution ; PR152 : Repas
Toutefois, lors de l'audit, le café et la sandwicherie devront également être audités (cela pourra se faire sur base du guide G-025) et le résultat sera inclus dans l'audit de la cuisine de collectivités.

→ **Audit**

1.

- **Question**

Une entreprise qui donne aux membres de son personnel des produits qu'elle fabrique, doit-elle déclarer un restaurant d'entreprise à l'Agence si les membres du personnel mangent les produits reçus dans l'entreprise ?

- **Réponse**

Non. L'entreprise qui donne à son personnel des produits qu'elle fabrique pour la vente à des clients, ne doit pas déclarer l'activité de restaurant d'entreprise si les produits concernés sont mangés dans l'entreprise par les membres du personnel. Il en va autrement si les produits sont spécifiquement fabriqués ou préparés pour être consommés par le personnel au sein de l'entreprise. Dans ce cas, on a affaire à une activité de cuisine de collectivité qui doit être spécifiquement notifiée à l'AFSCA.

2.

- **Question**

Un organisme de certification agréé pour le guide G-025 peut-il auditer une crèche sur base du guide G-025 ?

- **Réponse**

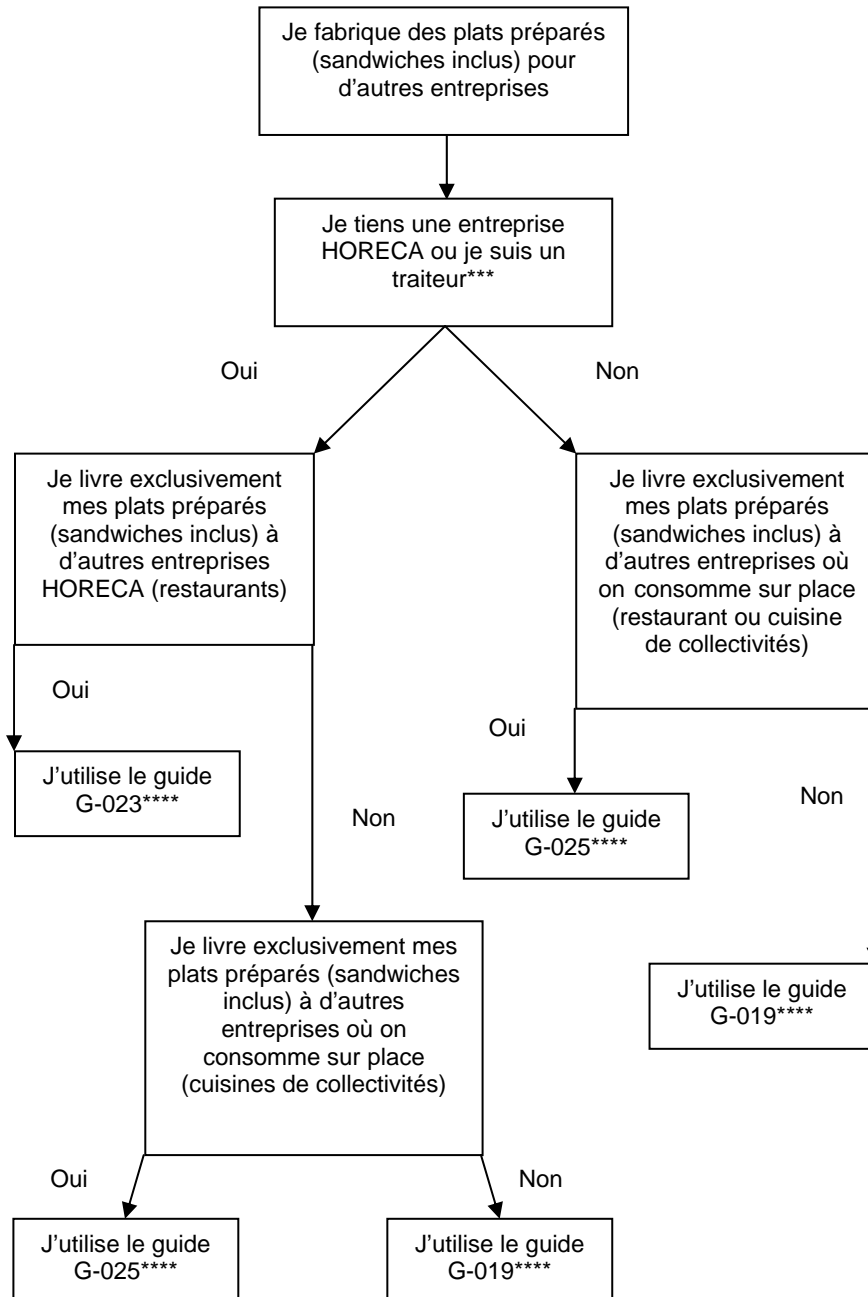
Oui, jusqu'à ce qu'un guide spécifique pour les crèches soit disponible.

3.

• **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

→ Management

1.

- **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.

2.

- **Question**

Les déchets de cuisine d'origine animale des cuisines de collectivité sont-ils considérés comme des matériaux de catégorie 3 ?

- **Réponse**

Non sauf si les déchets de cuisine sont destinés à l'alimentation des animaux (autorisé uniquement pour les animaux à fourrure), à la production de biogaz ou de compost ou à la transformation (cela concerne par exemple le recyclage des huiles de friture usagées).

→ BPH-GMP

1.

- **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.

2.

- **Question**

Les vêtements du personnel dans une cuisine de collectivités doivent-ils obligatoirement être blancs ?

- **Réponse**

Non, des vêtements de couleur claire sont également acceptables.

3.

- **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.

4.

- **Question**

Comment vérifier le bon fonctionnement d'un thermomètre utilisé pour contrôler la température de l'huile de friture ?

- **Réponse**

L'opérateur qui fait des fritures, doit maîtriser la température de son huile par un contrôle de celle-ci au moyen d'un thermomètre. Il faut que l'opérateur vérifie annuellement le bon fonctionnement de ses thermomètres. Pour la vérification en interne, il faut régler le thermostat

d'une friteuse à 180°C et mesurer la température de l'huile au moyen du thermomètre à vérifier. Si le thermomètre donne une température entre 177°C et 183°C, c'est acceptable. Dans le cas contraire, il faut que l'opérateur fasse vérifier le bon fonctionnement du thermomètre par un fournisseur /fabricant/laboratoire. Le certificat de vérification du thermomètre établi par le fournisseur ou le fabricant ou du laboratoire doit être conservé ainsi que les enregistrements des vérifications réalisées en interne.
Voir aussi FAQ autocontrôle.

5.

- **Question**

Peut-on ajouter de l'ammoniaque à l'eau de rinçage de la vaisselle ?

- **Réponse**

Cette pratique doit être évitée car il n'est généralement pas possible dans un établissement de doser correctement l'ammoniaque dans l'eau de rinçage ce qui est pourtant indispensable pour que cela soit sans risque pour la sécurité de la chaîne alimentaire.

6.

- **Question**

Les livreurs peuvent-ils entrer dans les cuisines d'une cuisine de collectivité?

- **Réponse**

Oui.

7.

- **Question**

En attendant de les disposer dans la salle de consommation, les fleurs coupées peuvent-elles être stockées dans la chambre froide d'un restaurant ?

- **Réponse**

Non. Les plantes et fleurs coupées sont tolérées dans les salles de consommation, mais elles ne le sont ni dans les locaux de préparation, ni dans les locaux de stockage des produits (exception : les fleurs destinées à la consommation).

→ 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.

→ 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.

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-afsca.fgov.be/autocontrole/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-afsca.fgov.be/autocontrole/leg/legislation_fr.asp)

³ http://www.favv-afsca.fgov.be/autocontrole/trac/tracabilite_nl.asp

2.

- **Question**

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

- **Réponse**

Oui, à l'exception des organisations caritatives et des banques alimentaires. Les produits destinés aux organisations caritatives et aux banques alimentaires ne doivent pas, quant à eux, être enregistrés dans le registre de sortie. Dans ce cas, il suffit, en effet, de disposer d'une liste de toutes les organisations caritatives et banques alimentaires qui reçoivent des produits.

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.

→ **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).