



Agence fédérale pour la sécurité
de la chaîne alimentaire

FAQ - guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le secteur HORECA

En vigueur à partir du :

25-02-2011

Rédigé par :	Contrôlé par :	Approuvé par :
DG Politique de contrôle		
Vincent Helbo Dominique Versele	Le Directeur Transformation-Distribution Emmanuelle Moons	Le Directeur général Herman Diricks
Signé V. Helbo Date:	Signé E. Moons Date :	Signé H. Diricks 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 pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur HORECA (G-023) et l'application de l'autocontrôle dans le secteur HORECA 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 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 pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur HORECA (G-023)
- **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-023) – REV 0 – 2007	Première version du document		14/10/2008
PB 07 – FAQ (G-023) – REV 1 – 2007	Nouvelles questions		30/10/2009
PB 07 – FAQ (G-023) – REV 2 – 2007	Nouvelles questions		20/08/2010
PB 07 – FAQ (G-023) – REV 3 – 2007	Nouvelles questions		10/09/2010
<u>PB 07 – FAQ (G-023) – REV 3 – 2007</u>	<u>Nouvelles questions</u>		<u>25/02/2011</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

→ **Audit**

1.

- **Question**

Un traiteur fabrique des plats préparés et les vend dans son magasin. Il arrive également qu'il aille cuisiner au domicile de consommateurs. Lors de l'audit de validation du système d'autocontrôle de cet opérateur, faut-il aussi auditer les activités réalisées chez des consommateurs ?

- **Réponse**

Non

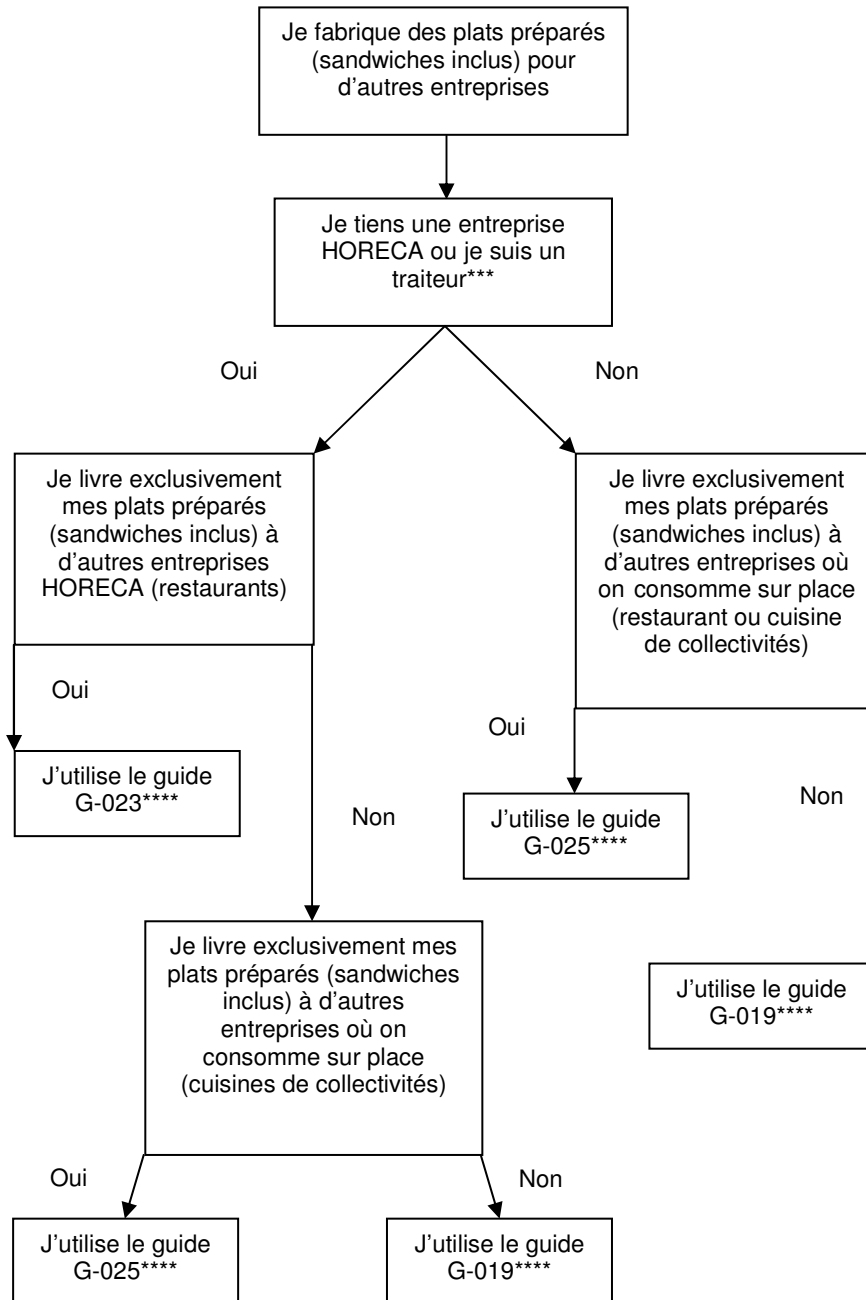
→ **Management**

2.

• **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

3.

• **Question**

Dans le secteur HORECA, la surface des terrasses doit-elle être prise en compte pour déterminer si une entreprise bénéficie « des assouplissements¹ » ?

• **Réponse**

Dans le secteur HORECA, sur base de l'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, « les assouplissements » peuvent s'appliquer aux entreprises qui emploient au maximum cinq équivalents temps plein ou dont la superficie est inférieure à 400 m². Si des terrasses sont équipées afin d'accueillir la clientèle et lui permettre de consommer, la surface de ces terrasses doit être prise en compte dans le calcul de la superficie.

4.

• **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.

5.

• **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 bood-on-web suffisent ?

¹ 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

- **Réponse**

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

6.

- **Question**

Une entreprise du secteur HORECA peut-elle vendre ses produits à d'autres opérateurs ?

- **Réponse**

Oui. Les entreprises du secteur HORECA qui vendent leurs productions à d'autres opérateurs, continuent à relever uniquement du secteur HORECA si la vente est locale (clients professionnels situés à maximum 80 kilomètres de l'unité d'exploitation) et marginale (maximum un tiers du chiffre d'affaire réalisé par la vente à d'autres opérateurs).

→ **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^{2,3} et sur le site⁴ 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.

² 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)

³ 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)

⁴ http://www.favv-afscs.fgov.be/autocontrôle/trac/tracabilite_nl.asp

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'indentification 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).

3.

- **Question**

Un restaurateur peut-il employer dans son restaurant les fruits et légumes qu'il produit dans son propre jardin et les œufs qui proviennent de son poulailler ?

- **Réponse**

Oui. Il lui faudra toutefois intégrer ces produits dans son système de traçabilité en reprenant par exemple dans son registre d'entrée les matières premières produites en interne (date, nature de la matière première, quantité).

4.

- **Question**

Un restaurateur peut-il employer dans son restaurant les gibiers qu'il a chassés ou que des chasseurs lui fournissent ?

- **Réponse**

Non. Avant de pouvoir être utilisé dans un restaurant, le gibier doit passer par un atelier de traitement du gibier agréé et donc être expertisé.

→ **Bonnes pratiques**

1.

- **Question**

[Le personnel d'un restaurant ou d'une cuisine de collectivités peut-il prendre son repas dans la cuisine ?](#)

- **Réponse**

[Le personnel d'un restaurant peut prendre son repas dans la salle à manger du restaurant et, éventuellement, dans la cuisine lorsque la préparation des repas est terminée et que celle-ci n'est plus utilisée. Ensuite, la cuisine doit être nettoyée et désinfectée.](#)

→ **HACCP**

2.

• **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.