



Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire

FAQ - Guide d'autocontrôle pour l'industrie de la glace de consommation

En vigueur à partir du :

18 -03-2011

Rédigé par : DG Politique de contrôle	Approuvé par :	Validé par :
Dominique Versele Vincent Helbo	Le Directeur Transformation-Distribution Emmanuelle Moons	Le Directeur général Herman Diricks
Signé D. Versele Date : 10/03/2011	P.O. signé V. Helbo Date : 07/03/2011	Signé H. Diricks Date : 15/03/2011

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 d'autocontrôle pour l'industrie de la glace de consommation (G-005) et l'application de l'autocontrôle dans le secteur de la fabrication industrielle de la crème glacée 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
- Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Arrêté Royal du 22 décembre 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale
- 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 d'autocontrôle pour l'industrie de la glace de consommation (G-005)
- **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 de la fabrication industrielle de la crème glacée.

IV. HISTORIQUE

Identification du document	Modifications	Justificatif	En vigueur à partir du
PB 07 – FAQ (G-005) – REV 0 – 2010	Première version du document		15-07-2010
<u>PB 07 – FAQ (G-005) – REV 1 – 2010</u>	<u>Nouvelles questions</u>		<u>18-03-2011</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

→ **Audit**

1.

- **Question**

Un établissement produit de la glace et la livre à domicile. Le guide G-005 peut-il être utilisé ?

- **Réponse**

Oui, s'il s'agit de vente de glace conditionnée.
S'il s'agit de vente de glace non conditionnée pour une consommation immédiate, c'est le guide G-023 qui est applicable.

Exemple :

une boîte de Cornetto® → G-005

1 Cornetto® → G-023

2.

- **Question**

Quelle activité doit déclarer un fabricant de glaces ?

- **Réponse**

S'il s'agit de glaces qui ne contiennent pas de produits laitiers :

- Lieu : autre établissement pour la fabrication de produits alimentaires spécifiques (38085700) ; activité : fabrication de produits alimentaires spécifiques (38015700).

S'il s'agit de glaces qui contiennent des produits laitiers, mais qui n'ont pas été fabriquées avec du lait cru :

- Lieu : autre établissement pour la fabrication de produits alimentaires spécifiques (38085700) ; activité : fabrication de produits alimentaires spécifiques (38015700).

S'il s'agit de glaces qui ont été fabriquées avec du lait cru :

- Lieu : établissement laitier (33015310) ; activité : purification, calibrage et/ou traitement, rassemblement, transformation et conditionnement et/ou reconditionnement de lait et autres produits laitiers (33015310).

→ **Bonnes pratiques**

1.

- **Question**

Est t-il obligatoire dans le cadre de la délivrance du certificat médical d'aptitude de procéder à la recherche de la tuberculose ?

- **Réponse**

Il n'est plus nécessaire, dans le cadre de la délivrance du certificat médical d'aptitude, de faire une recherche de la tuberculose chaque année pour les membres du personnel. De ce fait, l'exigence 7.4.3, de la section 3.1 « Bonnes pratiques d'hygiène » du guide est supprimée.