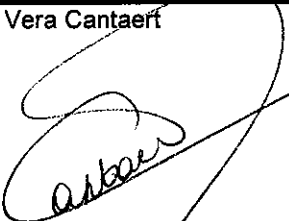
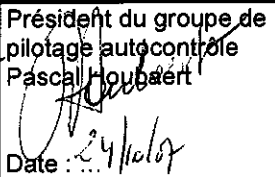

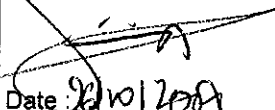




FIL CONDUCTEUR
pour la checkliste d'autocontrôle dans le cadre de l'AR
14-11-03 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne
alimentaire
POUR LES ENTREPRISES POUR LA COLLECTE ET LE TRANSPORT DE LAIT CRU

D'application à partir du : 01/11/2007

Rédigé par : DG Politique de contrôle	Validé par :	Contrôlé par : Secrétariat
Vera Cantaert  Date 24/10/2007	Président du groupe de pilotage autocontrôle Pascal Houbart  Date : 24/10/07	Christelle Peeters Date : 29-10-2007 
	Le Directeur général Herman Diricks  Date : 28/10/2007	

I. OBJECTIFS ET CHAMP D'APPLICATION

Dans le cadre de l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire, tous les acteurs actifs dans la chaîne alimentaire (à l'exception de la production primaire) doivent instaurer un système d'autocontrôle.

Un système d'autocontrôle doit, pour pouvoir être officiellement accepté comme "système d'autocontrôle agréé", comprendre tous les éléments décrits dans les fils conducteurs qui sont d'application. Pour chaque secteur, un fil conducteur doit être élaboré.

La validation des systèmes d'autocontrôle propres à l'entreprise se fait à l'aide des procédures d'audit de conformité **PB 00 – P 02** et **PB 00 – P 03**. Comme décrit dans ces procédures, les constatations faites à l'occasion de la vérification sont commentées dans un rapport. Les manquements constatés sont notés dans la check-list spécifique **PB 02 – CL 05**.

Le présent document est un moyen de contrôle et donne une explication sur tous les aspects repris dans la checkliste spécifique.

II. REFERENCES NORMATIVES

- Arrêté royal du 17.03.1971 soumettant à examen médical toutes les personnes directement en contact, dans l'activité qu'elles exercent, avec des denrées ou substances alimentaires et pouvant souiller ou contaminer celles-ci
- Arrêté royal du 17.03.1994 relatif à la production du lait et instituant un contrôle officiel du lait fourni aux acheteurs
- Arrêté royal d'application est l'AR du 14 janvier 2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de 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 17 mars 1994 relatif à la détermination officielle de la qualité et de la composition du lait fourni aux acheteurs.
- Arrêté ministériel du 22 janvier 2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire
- 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 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

III. TERMES, DEFINITIONS ET DESTINATAIRES

1. Termes et définitions

- **Guide** : Guide pour l'autocontrôle de la collecte et le transport du lait cru.

2. Abréviations

- **CCP** : point de contrôle critique
- **CI** : organisme de certification accrédité
- **AFSCA**: Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
- **OI** : organisme interprofessionnel
- **AR** : Arrêté royal
- **KI** : organisme de contrôle accrédité
- **AM** : Arrêté ministériel
- **NC** : non-conformité
- **NC A1** : non-conformité majeure avec notification
- **NC A2** : non-conformité majeure sans notification
- **NC B** : non-conformité mineure

3. Destinataires

Les auditeurs de l'agence ainsi que les auditeurs des organismes de certification et de contrôle chargés de la réalisation d'un audit ou d'une inspection.

4. Déroulement de l'audit

Afin que l'audit se déroule dans les meilleures conditions, l'auditeur passe en revue les exigences qui figurent dans la check-list dans l'ordre qui lui semble le plus approprié en fonction de la structure et du mode de fonctionnement de l'entreprise audité.

Au terme de l'audit, une réponse doit avoir été apportée à l'ensemble des questions de la check-list d'audit.

IV. HISTORIQUE

Identification du document	Modifications	Justificatif	En vigueur à partir du
PB 02 - LD 05 - REV 0 – 2006	Première version du document	Approbation du guide	01-05-2006
PB 02 - LD 05 - REV 1 – 2006	Modification des point I., point II.2. point II. 4, point IV., point V.14. , point V.21., point VI.12.	Adaptation des exigences	01-11-2007

V. ELEMENT-CLE I : SYSTEME DE GESTION DE LA SECURITE ALIMENTAIRE

1. Exigences générales

- **Critère dans le guide** : guide complet
- **Législation** :
 - AR 14.11.2003, art.3
- **Interprétation** : Chaque exploitant doit constituer, appliquer et maintenir un système d'autocontrôle qui englobe la sécurité des ses produits.

2. Politique de sécurité alimentaire

- **Critère dans le guide** : 2.2, 2.3
- **Législation** :
 - AR 14.11.2003, art. 3
- **Interprétation** : L'établissement a-t-il une vision claire en matière de sécurité alimentaire? La stratégie doit appliquer le principe SMART « Spécifique, Mesurable, Acceptable, Réaliste et déterminé dans le Temps ». Elle doit être précisée dans un document écrit.

3. Manuel de sécurité alimentaire

- **Critère dans le guide** : 2.7, partie 4.9 étape 12 HACCP
- **Législation** :
 - AR 14.11.2003, art.3
- **Interprétation** : L'entreprise dispose d'un manuel de sécurité alimentaire et de qualité des produits sur papier et/ou sous forme électronique.

4. Responsabilité de la direction d'entreprise (exploitant)

- **Critère dans le guide** : 2.1
- **Législation** :
 - AR 14.11.2003, art. 3
- **Interprétation** : L'entreprise dispose –t-elle d'un document mentionnant clairement le responsable des activités ayant un impact sur la sécurité alimentaire et la légalité des produits et qui est son suppléant?

5. Engagement de la direction (exploitant)

- **Critère dans le guide** : 2.3
- **Législation** :
 - AR 14.11.2003, art. 3
- **Interprétation** : Le niveau de gestion le plus élevé montre l'engagement pour le développement et l'amélioration du système de gestion de la sécurité alimentaire. La réalité de cet engagement ne pourra être correctement évaluée par l'auditeur qu'au terme de l'audit sur base de l'ensemble des constatations réalisées.

6. Révision de la direction (y compris contrôle HACCP)

- **Critère dans le guide** : 2.5.1, partie 4.8 étape 11 HACCP
- **Législation** :
 - AR 14.11.2003, art. 3
- **Interprétation** : Il doit exister des rapports qui émanent de la direction, relatifs à une évaluation (au minimum annuelle) du système dans sa totalité. Il doit pouvoir être démontré que les changements apportés au système autocontrôle ont été communiqué au sein de l'entreprise.

7. Gestion des moyens matériels et humains et de l'information

- **Critère dans le guide** : 2.5.1
- **Législation** :
 - AR 14.11.2003, art. 3
- **Interprétation** : Les dirigeants de l'entreprise doivent, en temps opportun, déterminer et mettre à disposition toutes les ressources nécessaires à l'implémentation et à l'amélioration du système de gestion de la sécurité alimentaire.

8. Exigences générales en matière de documentation

- **Critère dans le guide** : 3.1.4.1., 3.1.4.2., 2.5.2, formulaire 6.2.
- **Législation** :
 - AR 14.11.2003, art. 3
- **Interprétation** : Tous les documents nécessaires à la réalisation efficace des autocontrôles du ressort de l'établissement sont-ils archivés, tenus méthodiquement à jour, sont-ils vérifiés et approuvés et sont-ils rapidement disponibles pour le personnel compétent (d'application pour les documents mentionnés en 10 (procédures) et ceux énumérés ci-après)?
 - Liste de tous les fournisseurs (producteurs) (3.1.4.1.)
 - Modifications administratives des producteurs (3.1.4.2., formulaire 6.2)
 - Liste des centres de collecte de l'établissement laitier situés en Belgique (2.5.2)
 - Liste des postes de nettoyage de l'établissement laitier situés en Belgique (2.5.2)
 - Liste des transporteurs et entreprises de transport non liés à l'établissement laitiers qui (2.5.2)
 - collectent du lait dans des entreprises de production de lait
 - transportent du lait cru après transbordement pour le compte de l'établissement laitier.
 - Liste de tous les chauffeurs de l'établissement laitier, d'un transporteur ou d'une entreprise de transport qui collectent du lait auprès des entreprises de production laitière (2.5.2)
 - Liste de tous les camions citernes, remorques et semi-remorques de l'établissement laitier, du transporteur ou de l'entreprise de transport (liste des camions citernes pour la collecte auprès des entreprises de production laitière jusqu'au transbordement et liste de tous les véhicules utilisés pour le transport après transbordement jusqu'au centre de collecte) 2.5.2)

- Liste de tous les frigos utilisés par l'établissement laitier pour la conservation des échantillons destinés au contrôle de la qualité du lait par l'OI (2.5.2)

9. Spécifications

- **Critère dans le guide** : partie 3: GTP, 3.1.4.7., 3.2.4.6., 3.4.4.2., 3.5.4.1., 3.5.4
- **Législation** :
 - AR 14.11.2003, art. 3
- **Interprétation** : Pour tous les produits et services achetés / fournis qui ont un impact sur la sécurité et la légalité des produits, l'exploitant doit établir et/ou recevoir des spécifications étayées par des documents, les classer de façon sûre et ces documents doivent, au besoin, être disponibles et facilement consultables.
 - Qualité lait cru (partie 3: GTP) (couleur, odeur, température, qualité microbiologique, substances inhibitrices, ...)
 - Etalonnage des camions citernes (système de pompage, système d'enregistrement): carte d'étalonnage, plaque d'identité scellée, éventuellement certificat de la personne effectuant l'étalonnage (3.1.4.7.)
 - Isolation thermique des véhicules: attestation établissant l'isolation thermique (3.2.4.6.)
 - Produits de nettoyage et/ou de désinfection : factures d'achat ou fiche technique (3.4.4.2.)
 - Matériel qui entre en contact avec le lait cru (3.5.4.1.)
 - Certification CIP si le nettoyage du camion citerne se fait dans une station de nettoyage qui n'est pas située en Belgique ou qui ne fait pas partie de l'établissement laitier où le lait est livré (3.5.4.3.)

10. Procédures

- **Critère dans le guide** : 3.1.4.5., 3.1.4.6. + Doc. A4, 3.3.4.1. + Doc. C1, 3.4.4.1. + Doc. D2 en Doc. D3, 3.4.4.2. + 3.4.4.3. + 3.4.4.4. + Doc. D1, 3.5.4.2. + Doc. E1, 3.5.4.4. + Doc E2
- **Législation** :
 - AR 14.11.2003, art. 3
- **Interprétation** : L'exploitant doit établir et mettre en oeuvre des procédures / instructions détaillées pour tous les processus et opérations ayant une influence sur la sécurité et la légalité des produits.
 - Procédure pour le chauffeur de camion citerne sur l'organisation de parcours de collecte et infos sur les producteurs (3.1.4.5.)
 - Procédure pour le contrôle du lait dans le refroidisseur à l'entreprise de production laitière avant de transvaser dans le camion citerne (3.1.4.6. + Doc. A4)
 - Procédure interne décrivant les agissements du chauffeur de camion citerne en cas de température anormale du lait à collecter dans le refroidisseur du producteur (3.1.4.5.)
 - Procédure pour la réception de lait (apportée de façon visible pour les chauffeurs ayant accès au lieu de déchargement) (3.3.4.1.)
 - Procédure pour le contrôle de la station de nettoyage (3.4.4.2. + 3.4.4.3. + 3.4.4.4. + Doc. D1)

- Procédure pour l'analyse de l'eau de nettoyage et de rinçage (3.4.4.1. + Doc. D2 et Doc. D3)
- Procédure pour le contrôle par les chauffeurs de la présence et du nettoyage de l'équipement nécessaire pour la collecte (3.5.4.2. + Doc. E1)
- Procédure pour le contrôle par les chauffeurs de la propreté des camions et de l'équipement (3.5.4.4. + Doc. E2)

11. Audit interne et contrôle interne

- **Critère dans le guide** : 2.5.1
- **Législation** :
 - AR 14.11.2003, art. 3
- **Interprétation** : Au moins une fois par an, tous les systèmes et procédures qui sont critiques pour la sécurité alimentaire et la légalité des produits sont audités. L'audit interne est réalisé par des membres du personnel qui sont indépendants des personnes directement responsables de l'activité à laquelle se rapporte l'audit. Le suivi de l'audit interne doit lui-même faire l'objet d'un audit.

12. Action corrective

- **Critère dans le guide** : partie 3 GTP
- **Législation** :
 - AR 14.11.2003, art. 3
- **Interprétation** : Des mesures sont-elles prises au niveau du lait, de sa collecte et de son transport lorsque des non-conformités sont constatées (par ex. suite à un audit externe ou interne, plaintes des entreprises de production laitière, plaintes des organismes interprofessionnels, producteurs de lait avec un mauvais résultat pour le nombre de germes, le nombre de cellules, interdiction de livraison, refroidisseur cassé, notification spéciale, lait mauvais lors de la collecte (odeur, couleur,...), produits de nettoyage dans l'eau de rinçage du camion citerne,...) ? Des mesures sont-elles prises afin d'éviter ces manquements à l'avenir ? Peut-on le prouver à l'aide de documents?

13. Contrôle de la non-conformité

- **Critère dans le guide** : 3.1.4.5., 3.1.4.6., 3.1.4.8., 3.1.4.10., 3.2.4.3., 3.2.4.4., 3.2.4.6., 3.3.4.1.
- **Législation** :
 - AR 14.11.2003, art. 3
- **Interprétation** : L'exploitant doit garantir que le lait non conforme aux exigences soit clairement identifié et contrôlé afin d'éviter toute utilisation ou fourniture non intentionnelle. Ces activités devront être définies par une procédure basée sur des documents qui est classée de façon sûre et en cas de besoin, de consultation aisée.
 - Contrôle du lait par le chauffeur du camion citerne lors de la collecte (contrôle de la température, odeur, couleur, corps étrangers, ...)? (3.1.4.5., 3.1.4.6., 3.1.4.10., 3.2.4.3.)
 - Respect du rythme de collecte ? (72h, 48h pour le lait destiné à la transformation sans traitement par la chaleur) (3.1.4.8.)
 - Sceaux des véhicules intacts? (3.2.4.4.)
 - Y a-t-il, chez le destinataire, un contrôle à l'entrée de la température du lait collecté ? (3.2.4.6.)

- L'entreprise contrôle-t-elle le lait collecté quant à la présence de substances inhibitrices? (3.3.4.1.)
- Contrôle-t-on visuellement si le filtre de la conduite de déchargement est intact ? (3.3.4.1.)

14. Déblocage de produits

- **Critère dans le guide** : 3.1.4.5., 3.1.4.6. + Doc. A4, 3.1.4.8., 3.1.4.10., 3.2.4.3., 3.2.4.4., 3.2.4.6., 3.3.4.1.
- **Législation** :
 - AR 14.11.2003, art. 3
- **Interprétation** : L'exploitant doit établir et implémenter des procédures adéquates relatives à la réception/ au déblocage de lait pour transformation ultérieure afin de veiller à ce que le lait ne soit ni réceptionné, ni débloqué pour transformation ultérieure aussi longtemps qu'il n'est pas satisfait à toutes les exigences. Les produits non conformes sont détruits sauf s'ils satisfont de l'une ou l'autre manière aux exigences en matière de sécurité alimentaire ou de légalité. Quelques exemples:
 - Procédure pour le contrôle du lait dans le refroidisseur à l'entreprise de production laitière avant de transvaser dans le camion citerne (3.1.4.6. + Doc. A4)
 - Procédure interne décrivant les agissements du chauffeur de camion citerne en cas de température anormale du lait à collecter dans le refroidisseur du producteur (3.1.4.5.)
 - Corps étrangers dans le lait : décision concernant la destination du lait sur base du nombre de germes (3.1.4.10, 3.2.4.3.) (ex. aucune transformation en lait de consommation, aucune transformation en produits pour la consommation humaine)
 - Sceaux des véhicules rompus : destruction du lait (3.2.4.4.)
 - Température trop élevée (> 10°C) du lait réceptionné : décider de la destination du lait en fonction de l'évaluation du risque (3.2.4.6.)
 - Présence de substances inhibitrices dans le lait réceptionné : destruction du lait (3.3.4.1.)

15. Achats

- **Critère dans le guide** : partie 3, GTP
- **Législation** :
 - AR 14.11.2003, art. 3
- **Interprétation** : Il s'agit ici de procéder à une vérification des spécifications fixées sous l'élément-clé I point 9: "Spécifications".

16. Surveillance des prestations du fournisseur

- **Critère dans le guide** : 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.4.1.
- **Législation** :
 - AR 14.11.2003, art. 3
- **Interprétation** : Lorsque des manquements sont constatés lors du contrôle d'entrée du lait, le producteur de lait en est-il averti? Prend-on des mesures à l'encontre du producteur de lait en cas de récurrence? (ex. fréquemment des substances inhibitrices dans le lait, mauvais résultats récurrents pour le nombre de germes et/ou cellules, écarts de température réguliers dans le refroidisseur à la ferme,...) (3.1, 3.2, 3.3)

Si le matériel qui entrera en contact avec le lait cru n'est pas conforme aux spécifications : une plainte est-elle introduite auprès du fournisseur et les marchandises sont-elles renvoyées ?(3.5.4.1.)

17. Traçabilité

- **Critère dans le guide** : 2.9
- **Législation** :
 - AR 14.11.2003, Chapitre III
- **Interprétation** :
 - Registre d'entrée (IN) pour le lait cru réceptionné: identification et quantité du lait, date de réception, identification de l'entreprise de production laitière.
 - Registre de sortie (OUT) de tout le lait cru sortant: identification et quantité du lait, date de livraison, identification de l'unité d'établissement de l'acheteur.
 - Relation entre les produits entrants et sortants.

Vérifier à l'aide d'un test aléatoire si l'entreprise peut effectuer une traçabilité complète (en amont : du producteur jusqu'au niveau le plus haut de réception de lait cru (entreprise propre ou son acheteur) ; en aval : de l'entreprise ou acheteur vers le producteur). La traçabilité se fait à l'aide de l'enregistrement automatique du camion citerne lors de la collecte à l'entreprise de production de lait et à l'aide d'autres documents comme CMR, lettre de voiture,...

18. Traitement des plaintes

- **Critère dans le guide** :
- **Législation** :
 - AR 14.11.2003, art. 3
- **Interprétation** : Les plaintes sont-elles traitées de façon structurée (existe-t-il, par ex., un registre des plaintes?) Exemple : plaintes du producteur au sujet de la collecte du lait (heure (non respect de l'intervalle de 72 heures), le chauffeur n'effectue pas correctement l'échantillonnage,...),...

19. Rappel de produits + envois en retour

Non applicable

20. Vérification des appareils de mesure et de surveillance

- **Critère dans le guide** : 3.4.4.4., 3.1.4.7.
- **Législation** :
 - AR 14.11.2003, art. 3
- **Interprétation** :
 - calibrage du thermomètre pour l'enregistrement automatique des températures de la solution de nettoyage lors de CIP (3.4.4.4.)
 - étalonnage des camion citernes (3.1.4.7.)

21. Analyse des produits

- **Critère dans le guide** : 3.3.4.3., 3.2.4.6., 3.3.4.1., 3.4.4.1., 3.4.4.3., 3.4.4.5.
- **Législation** :
 - AR 14.11.2003, art. 3
- **Interprétation** : L'entreprise dispose-t-elle de résultats d'analyse pour:
 - Les substances inhibitrices du lait réceptionné (au moins pour chaque citerne de stockage)? (3.3.4.1.)
 - L'eau utilisée (eau de nettoyage et de rinçage)? (3.4.4.1.)
 - La concentration de la solution de nettoyage (3.4.4.3.)
 - Le contrôle bactériologique de l'eau de rinçage (3.4.4.5.)

22. Notification obligatoire

- **Critère dans le guide** :2.8
- **Législation** :
 - AR 14.11.2003, art. 8
 - AM 22.01.2004
- **Interprétation** : Le point de notification de la province est-il connu? La direction a-t-elle une bonne idée de ce qui doit être notifié? Avertit-on l'AFSCA des résultats positifs du contrôle à l'entrée sur les substances inhibitrices ?

23. Agréments

- **Critère dans le guide** : 3.1.4.3., 3.1.4.9.
- **Législation** :
 - AR 16.01.2006, Chapitre II
 - AR 17.03.1994, art. 7, 10,11,12,13, 14
 - AM 17.03.1994, art. 8, 9
- **Interprétation** :
 - L'entreprise dispose-t-elle d'une licence pour l'achat de lait ou de produits à base de lait auprès d'un producteur de lait ? (pas encore dans le guide)
 - Le chauffeur, dispose-t-il d'une autorisation ? (3.1.4.3.)
 - Y-a-t-il un agrément pour le camion citerne et l'appareil d'échantillonnage ? (3.1.4.9.)

24. Étiquetage

Non applicable

VI. ÉLÉMENT-CLE II : BONNES PRATIQUES AGRICOLES, BONNES PRATIQUES DE FABRICATION, BONNES PRATIQUES DE DISTRIBUTION

1. Introduction

2. Environnement de l'entreprise

Non applicable

3. Environnement des bâtiments

- **Critère dans le guide** : Partie 3 (GTP)
- **Législation** :
 - AR 14.03.2003, art. 3
- **Interprétation** : L'environnement où se font les traitements, doit être propre (lieu de transbordement, lieu de réception, lieu de nettoyage des véhicules, locaux sociaux, ...)

4. Lay out et productflow

Non applicable

5. Aménagement des locaux (manipulation des matières premières, fabrication, traitement, conditionnement et entrepôts)

Non applicable

6. Equipement

- **Critère dans le guide** : 3.1.4.7., 3.1.4.9., 3.1.4.10., 3.1.4.11., 3.2.4.1., 3.2.4.4., 3.2.4.5., 3.3.4.3., 3.3.4.4., 3.5.4.1,
- **Législation** :
 - AR 17.03.1994, art. 7, Annexe D
 - AM 17.03.1994, Art. 5, Annexe 4
 - Règlement (CE) N° 852/2004, Annexe II, Chapitre IV
 - Règlement (CE) N° 853/2004, Annexe III, section IX, Chapitre I, II, A. points 2 et 4
- **Interprétation** :
 - Les véhicules destinés à la collecte et au transport de lait (camions citernes, remorques et semi-remorques) sont appropriés à l'utilisation visée. Ils sont utilisés de manière à limiter au maximum le risque de contamination du produit. Il y a une bonne accessibilité pour le nettoyage et l'entretien.
 - Mention sur la face externe des véhicules : "exclusivement pour denrées alimentaires" (3.2.4.1.)
 - Système de scellés pour tous les accès possibles au lait si les véhicules peuvent se trouver en situation d'abandon (3.2.4.4.)
 - Camion citerne: appareil d'échantillonnage mécanique (3.1.4.9)
étalonnage (3.1.4.7.)
système d'enregistrement automatique (3.1.4.7.)
louche pour éventuel échantillonnage manuel (3.1.4.10.)

bac isolé thermiquement pour la conservation des échantillons pour le contrôle de qualité du lait (3.1.4.11.)

isolation thermique si le lait transporté est destiné à la transformation sans traitement par la chaleur (3.2.4.5.)

- Remorque et semi-remorque : isolation thermique (3.2.4.5.)
- Frigo avec accès sécurisé au centre de collecte, pour la conservation des échantillons pour le contrôle de la qualité du lait (3.3.4.3., 3.3.4.4.)

7. Entretien

- **Critère dans le guide** : 3.5.4.5.
- **Législation** :
 - AR 14.11.2003, art. 3
- **Interprétation** : Contrôle technique (au moins annuel) équipement (3.5.4.5.)

8. Locaux sociaux

- **Critère dans le guide** : 3.3.4.2.
- **Législation** :
 - AR 14.11.2003, art. 3
- **Interprétation** : Au lieu de déchargement, les chauffeurs ont accès à un local chauffé avec toilette, lavabo avec eau froide et eau chaude, savon et dispositif pour se sécher les mains.

9. Risque de contamination physique, chimique et (micro)biologique du produit

- **Critère dans le guide** : 3.1.4.5, 3.1.4.6., 3.2.4.3., 3.2.4.5., 3.2.4.6., Doc. A4, HACCP analyse des dangers
- **Législation** :
 - AR 14.11.2003, art. 3
 - Règlement (CE) N° 852/2004, Annexe II, Chapitre IV
 - Règlement (CE) N° 853/2004, Annexe III, section IX, Chapitre I, II, B.
- **Interprétation** :
 - La température légale pour la conservation du lait est respectée:
 - Max. 6 °C à l'entreprise de production laitière, procédure dans le cas où les prescriptions en matière de température sont transgressées (3.1.4.5.)
 - Max. 10 °C à l'arrivée au centre de collecte, durant le transport, la chaîne du froid est maintenue, procédure dans le cas où les prescriptions en matière de température sont transgressées (3.2.4.6.)
 - Éventuellement isolation thermique des véhicules (voir 6) (3.2.4.5.)
 - Pas de transbordement de lait destiné à la transformation sans traitement par la chaleur (3.2.4.5.)
 - Ne pas interrompre les parcours de collecte (3.2.4.6.)
 - Chargement ou non chargement du lait par le chauffeur du camion citerne en cas de lait non-conforme à l'entreprise de production laitière (t°, odeur, couleur, corps étrangers,...) constaté par le chauffeur + procédure (3.1.4.5., 3.1.4.6.)
 - Chargement ou non chargement du lait en tenant compte des informations communiquées par le producteur à l'acheteur (ex. problèmes avec de refroidisseur) + procédure (3.1.4.6.)

- Filtre sur la conduite de déchargement du véhicule (intacte, nettoyage régulier et inspection de l'absence d'altération), procédure dans le cas où des corps étrangers se trouvent dans le lait (déchargement séparé du lait) (3.2.4.3.)
- Test sur les substances inhibitrices à la réception du lait.

10. Séparation et contamination croisée

- **Critère dans le guide** : 3.2.4.10., 3.3.4.1., 3.4.4.3., 3.4.4.5., 3.5.4.2.,
- **Législation** :
 - AR 14.11.2003, art. 3
- **Interprétation** : Il y a des procédures pour éviter la contamination croisée par le matériel, l'arrivée d'air ou le personnel
 - Rinçage de la louche ou du conteneur de l'échantillon après chaque échantillonnage avec de l'eau potable (3.1.4.10.)
 - Contrôle de la vidange complète du réservoir par le chauffeur après le déchargement (3.3.4.1.) + vidage des réservoirs et de toutes les conduites après nettoyage (3.5.4.2.)
 - Tests olfactifs quant à la présence de désinfectants (3.4.4.3.)
 - Filtre sur la conduite de déchargement du véhicule (3.3.4.1.)
 - Véhicules sous scellés (voir 6)
 - Charge bactérienne par l'eau de rinçage (3.4.4.5.)

11. Gestion des stocks (rotation)

Non applicable

12. Ménage, nettoyage et hygiène

- **Critère dans le guide** : partie 3.4, partie 3.5, Doc. E1, Doc. E2
- **Législation** :
 - AR 14.11.2003, art. 3
- **Interprétation** :
 - Avant le début des activités, le chauffeur vérifie la propreté de l'équipement, si nécessaire, nouveau nettoyage avant de débiter les activités
 - Aussi bien les véhicules que le matériel (appareils, outils, ...) et les surfaces en contact direct avec le lait cru doivent être nettoyés suivant un programme reprenant les points suivants: qui nettoie quoi et quand, avec quel produit et comment ? Les produits de nettoyage et de désinfection doivent être conservés dans une armoire ou un local spécial. Ils doivent être appropriés et agréés pour utilisation dans l'industrie alimentaire. Le matériel de nettoyage (brosses, raclettes, serpillières et autres) doit être régulièrement nettoyé.

Nettoyage des véhicules (camion citerne, remorque, semi-remorque) (3.5.4.2.)

Au moins 1 fois toutes les 24 heures, un nettoyage CIP interne des réservoirs et des conduites utilisées pour la collecte et le transport du lait. Nettoyage CIP après chaque déchargement si le laps de temps entre ce déchargement et le nouveau chargement est supérieur à 4 heures.

Nettoyage CIP avant chaque transport de lait si des denrées alimentaires autres que les produits laitiers liquides sont transportées

Lors du CIP, enregistrement de la température (3.4.4.4.)

Nettoyage manuel des surfaces et de l'équipement qui ne sont pas nettoyés avec le CIP, au moins 1 fois toutes les 24 heures. (3.4.4.6.), (3.5.4.4.)

- Lors de résultats d'analyses bactériologiques défavorables pour l'eau de rinçage
→ suivre la qualité bactériologique de l'eau et si nécessaire prendre des actions correctives
- Le nettoyage du camion citerne doit se faire au même endroit où s'est déroulé le déchargement du lait.

13. Gestion de la qualité de l'eau

- **Critère dans le guide** : 3.4.4.1., note interprétative relative à l'eau AFSCA (site web AFSCA)
- **Législation** :
 - KB 14.01.2002
- **Interprétation** : Il faut toujours travailler avec de l'eau potable pour le nettoyage et le rinçage des véhicules et des conduites. Les établissements utilisant de l'eau de ville, sans lui faire subir un traitement en interne, doivent pouvoir fournir une attestation de la société de distribution d'eau. Dans tous les autres cas (utilisation d'eau de puits, manipulation ou traitement de l'eau de ville) l'eau doit être analysée et répondre aux critères tels que décrits dans l'AR 14.01.2002 ainsi qu'à la note interprétative de l'AFSCA à ce sujet.

14. Gestion des déchets

Non applicable

15. Lutte contre la vermine

Non applicable

16. Médecine vétérinaire :

Non applicable

17. Utilisation de pesticides, d'herbicides et de fongicides :

Non applicable

18. Transport

- **Critère dans le guide** :
- **Législation** :
 - Règlement (CE) N° 852/2004, Annexe II, Chapitre IV
 - Règlement (CE) N° 853/2004, Annexe III, section IX, Chapitre I, II, A. points 2 et 4
- **Interprétation** : Tous les moyens de transport sont appropriés à l'usage visé, sont bien entretenus et propres. La chaîne du froid doit pouvoir être maintenue durant le transport. (voir aussi 6)

19. Hygiène personnelle, vêtements de protection et examen médical

- **Critère dans le guide** : 3.2.4.3.
- **Législation**:
 - Règlement (CE) N° 852/2004, Annexe II, Chapitre VII

- **Interprétation :** Une bonne hygiène personnelle est exigée des chauffeurs. Ils doivent porter des vêtements de travail appropriés et propres. Il ne peuvent ni fumer, ni manger, ni boire lorsqu'ils manipulent le matériel de collecte, durant les opérations de transbordement, lors du déchargement et du nettoyage. S'il y a un risque de contamination (maladie transmissible, blessures infectées, affections de la peau, diarrhée,...) le chauffeur doit avertir son supérieur hiérarchique. Il ne pourra pas entrer dans les locaux. Lors du recrutement, les personnes qui entrent en contact avec des denrées alimentaires doivent prouver au moyen d'une attestation médicale que d'un point de vue médical, rien ne s'oppose à leur engagement. Des attestations médicales annuelles de tous les chauffeurs sont disponibles, pour constater qu'ils sont aptes à manipuler des denrées alimentaires. L'obligation concerne également le personnel intérimaire.

20. Formation

- **Critère dans le guide :** 3.1.4.3
- **Législation :**
 - Règlement (CE) N° 852/2004, Annexe II, Chapitre XII
- **Interprétation :**
 - Y a-t-il une formation sur l'échantillonnage, le transport de lait, l'hygiène etc. pour les chauffeurs ?

21. Contrôles pour le compte de tiers:

Non applicable

VII. ELEMENT-CLE III : ANALYSE DE DANGER ET POINTS DE CONTROLE CRITIQUES

1. Composition de l'équipe HACCP

- **Critère dans le guide** : partie 4.2 étape 1 HACCP
- **Législation** :
 - AR 14.11.2003, art. 3
- **Interprétation** : La composition de l'équipe HACCP (différentes compétences, diplômes et/ou formation complémentaire des membres de l'équipe) doit assurer l'application correcte des principes HACCP. Les membres de l'équipe HACCP doivent posséder des connaissances suffisantes pour réaliser l'étude HACCP sur la collecte et le transport de lait cru ainsi que sur les dangers pertinents qui y sont liés.

2. Description du produit

- **Critère dans le guide** : partie 4.3 étape 2 HACCP
- **Législation** :
 - AR 14.11.2003, art. 3
 - Règlement (EG) N° 852/2004
 - Règlement (EG) N° 853/2004
- **Interprétation** : A-t-on réuni toutes les informations qui sont d'application à la collecte et au transport de lait cru? (conditions pour le matériel et les instruments, température du lait durant le transport, nettoyage de l'infrastructure et de l'équipement, normes eau de nettoyage)

3. Identification de l'usage visé

- **Critère dans le guide** : partie 4.4 étape 3 HACCP
- **Législation** :
 - AR 14.11.2003, art. 3
- **Interprétation** : Définition du groupe d'utilisateurs

4. Établissement d'un diagramme du processus de production

- **Critère dans le guide** : partie 4.5 étape 4+5 HACCP
- **Législation** :
 - AR 14.11.2003, art. 3
- **Interprétation** : Le diagramme doit comprendre toutes les étapes depuis la collecte du lait cru à l'entreprise de production jusque et y compris le nettoyage et la désinfection des véhicules et du matériel utilisé pour la collecte et le transport.

5. Confirmation sur place du diagramme

- **Critère dans le guide** : partie 4.5 étape 4+5 HACCP
- **Législation** :
 - AR 14.11.2003, art. 3
- **Interprétation** : L'équipe HACCP doit observer les opérations sur le terrain et s'assurer dans le pratique que le diagramme de l'entreprise corresponde bien à la réalité. Si des divergences ont été constatées, lors de la vérification sur le terrain, le diagramme doit être adapté. Cette vérification doit être documentée.

6. Établissement d'une liste de tous les dangers possibles par étape, réalisation d'une analyse des risques et prise en considération de mesures visant à maîtriser les dangers identifiés (voir principe 1)

- **Critère dans le guide** : partie 4.6 étape 6 HACCP
- **Législation** :
 - AR 14.11.2003, article 3 § 2, 1°
- **Interprétation** : Lors de l'exécution de l'analyse des dangers, il faut, où cela s'avère possible, tenir compte de:
 - la probabilité que le danger se manifeste et la gravité des conséquences dommageables pour la santé
 - l'évaluation qualitative et/ou quantitative de la présence de dangers :
 - Dangers (micro)biologiques relatifs au lait cru et dangers liés à la collecte et au transport de lait cru.
 - Dangers chimiques et physiques associés au lait cru ainsi qu'à sa collecte et à son transport.
 - la survie ou la multiplication de micro-organismes inquiétants
 - la production ou présence permanente de toxines, substances chimiques ou physiques dans le lait cru.
 - les circonstances générant de telles situations

L'équipe doit déterminer les mesures à éventuellement mettre en place afin de garder chacun des dangers sous contrôle. Il peut arriver que plusieurs mesures soient nécessaires pour maîtriser un certain danger et qu'une seule mesure puisse maîtriser plusieurs dangers en même temps.

Lors de l'utilisation du guide, l'exemple du guide doit être adapté à la situation spécifique de l'entreprise.

7. Identification des points de contrôle critiques (voir principe 2)

- **Critère dans le guide** : partie 4.7 étape 7, 8, 9, 10 HACCP
- **Législation** :
 - AR 14.03.2003, article 3 § 2, 2°
- **Interprétation** :
 - Les CCP sont déterminés en partant de l'analyse des dangers spécifique de l'entreprise selon la méthode décrite dans le guide (matrice décisionnelle) ou selon l'arbre décisionnel (Codex alimentarius)
 - Dans ce cadre, les points suivants sont très importants:
 - Le maintien de la chaîne du froid lors du transport
 - L'analyse des substances inhibitrices au niveau du camion citerne, du semi-remorque, du camion de collecte ou de la citerne de stockage à l'établissement laitier de réception.
 - Un nettoyage et une désinfection convenables des véhicules et du matériel utilisé lors des opérations

8. Fixation de seuils critiques (voir principe 3)

- **Critère dans le guide** : partie 4.7 étape 7, 8, 9, 10 HACCP
- **Législation** :
 - AR 14.11.2003, article 3 § 2, 3°
- **Interprétation** : L'arrêté royal sur l'autocontrôle demande de fixer des seuils correspondant à chacun des points critiques. Il faut également établir des tableaux par danger potentiel, avec les mesures de maîtrise et les limites critiques. Elles doivent être basées sur les points suivants:
 - exigences légales
 - normes du guide "collecte et transport de lait cru"
 - observation statistique des « valeurs normales »
 - examens organoleptiques

9. Développement d'un système de surveillance (monitoring) pour chaque CCP (voir principe 4)

- **Critère dans le guide** : partie 4.7 étape 7, 8, 9, 10 HACCP
- **Législation** :
 - AR 14.11.2003, article 3 § 2, 4°
- **Interprétation** : Il faut régulièrement vérifier si les mesures de surveillance sont suffisantes et si elles sont strictement respectées.
Un responsable est-il désigné à cet effet?

10. Fixation d'actions correctives (voir principe 5)

- **Critère dans le guide** : partie 4.7 étape 7, 8, 9, 10 HACCP
- **Législation** :
 - AR 14.11.2003, article 3 § 2, 5°
- **Interprétation** : Lors de la constatation du dépassement d'un seuil critique, des corrections (par rapport au lait cru) et des actions correctives (par rapport au processus) doivent immédiatement être prises afin de rétablir ces anomalies, à savoir:
 - Le processus est corrigé
Meilleure instruction du chauffeur
Réorganisation du trajet
Nouveau nettoyage des véhicules et du matériel
 - Le lait non-conforme est bloqué
En cas d'anomalie de l'odeur et/ou de l'aspect du lait dans le refroidisseur à l'entreprise de production (à constater par le chauffeur), le lait n'est pas chargé
En cas de température anormale, le lait est ou non chargé suivant les instructions de l'établissement laitier qui réceptionne le lait
Déchargement séparé du lait avec des anomalies de nature microbiologique (lait tourné), physique (corps étrangers) ou chimique (substances inhibitrices, autres contaminants)
 - Le lait non-conforme reçoit une destination adaptée.
Destruction du lait positif aux substances inhibitrices

11. Fixation de procédures de vérification (voir principe 6)

- **Critère dans le guide** : partie 4.8 étape 11 HACCP
- **Législation** :
 - AR 14.11.2003, article 3 § 2, 6°
- **Interprétation** : La vérification annuelle du système HACCP doit assurer un contrôle, l'entretien et l'amélioration du système HACCP. La vérification du plan HACCP comprend e.a. :
 - vérification les CCP et les PA
 - vérification via audit (interne, externe)
 - vérification du manuel : toutes les procédures, instructions, formulaires d'enregistrement, ...
 - vérification par le règlement des plaintes: non applicable
 - vérification par échantillonnage et analyses : non applicable

12. Constitution de documentation et enregistrement (voir principe 7)

- **Critère dans le guide** : partie 4.9 étape 12 HACCP
- **Législation** :
 - AR 14.11.2003, article 3 § 2, 7°
- **Interprétation** : Tous les documents des principes précédents doivent être repris dans le manuel HACCP. Tous les documents et les données enregistrées doivent être disponibles durant le contrôle (voir élément-clé I question 8: "Exigences générales en matière de documentation"):
 - comment et quand y a-t-il une surveillance des points de contrôle critiques
 - quelles anomalies sont-elles constatées et quand et quelles sont les actions correctives entreprises.
 - quelles sont les modifications du système HACCP durant la dernière année
 - quel est le résultat de la vérification annuelle

13. Établissement de plans d'échantillonnage et d'analyse

- **Critère dans le guide** : procédure Doc. C1, procédure Doc. D1, procédure Doc. D3, procédure Doc. E1
- **Législation** :
 - AR 14.11.2003, article 3 § 2, 8°
- **Interprétation** : L'entreprise applique son propre plan d'analyse pour le contrôle :
 - du nettoyage et de la désinfection
 - de la qualité de l'eau
 - de la présence de substances inhibitrices

VIII. EXEMPLES TYPES (LISTE NON-EXHAUSTIVE) DE NON-CONFORMITES MAJEURES ET MINEURES

Un certain nombre de NC qui peuvent se présenter, spécifiquement dans le secteur laitier sont listés ci-dessous. Des exemples génériques de NC sont repris dans le document " Non-conformités dans le cadre des audits: lignes directrices".

1. Élément clé 1 : Système de contrôle sécurité alimentaire

Non-conformités majeures – NC A		
Réf.		Notification ¹
IV.13.	Contrôle de la non-conformité non conforme	

Non-conformités mineures – NC B		
Réf.		
IV.8.	Les certificats de nettoyage de la citerne ne sont pas tous présents (documentation)	
IV.13.	Les scellés des camions ne sont pas suffisamment infaillibles	

2. Élément clé 2 : Bonnes pratiques agricoles, bonnes pratiques de fabrication, bonnes pratiques de distribution

Non-conformités majeures – NC A		
Réf.		Notification ¹
V.9	Méthode erronée pour l'échantillonnage de substances inhibitrices	
V.9.	Le lait contaminé par des substances inhibitrices se trouve dans la chaîne alimentaire.	Oui
V.9.	Non respect de la chaîne du froid	
V.12.	Exécution non correcte du CIP	
V.12.	Dernier rinçage non effectué avec de l'eau de qualité d'eau potable	
V.12.	Désinfection avec des produits non agréés	
V.20.	Aucune formation du chauffeur	

Non-conformités mineures – NC B		
Réf.		
V.9.	Filtres insuffisants pour combattre les particules étrangères	
V.20.	Formation insuffisante du chauffeur	

¹ Si cette colonne mentionne "oui", cela signifie que les CI ou KI qui font une telle constatation doivent le communiquer à l'AFSCA.

3. Élément clé 3 : Analyse des dangers et points de contrôle critiques

Non-conformités majeures – NC A		
Réf.		Notification ¹

Non-conformités mineures – NC B	
Réf.	