



**FIL CONDUCTEUR POUR LA VALIDATION DES SYSTEMES
D'AUTOCONTROLE DES ETABLISSEMENTS DE PRODUCTION DE
PRODUITS A BASE DE VIANDE, SALADES, PLATS PREPARES,
BOYAUX NATURELS**

En vigueur à partir du : 21 -11- 2007

| | | |
|---|---|---|
| <p>Rédigé par : DG Politique de contrôle avec la collaboration de la DG contrôle</p> | <p>Validé par :</p> | <p>Contrôlé par : Secrétariat</p> |
| <p>Vincent Helbo Vicky Lefevre Benoit Van Crombrugge Bruno Lejeune Marc Buyck</p> | <p>Président du groupe de pilotage autocontrôle P. Houbaert</p> <p><i>[Signature]</i></p> <p>Date : 8/11/2007</p> | <p>Christelle Peeters</p> <p><i>[Signature]</i></p> |
| <p><i>[Signature]</i></p> <p>Date : 7/11/2007</p> | <p>Le Directeur général, Herman Diricks</p> <p><i>[Signature]</i></p> <p>Date : <i>[Signature]</i></p> | <p>Date : 21 -11- 2007</p> |

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 (MB du 12-12-03) tous les acteurs de 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 de la procédure d'audit de conformité **PB 00 – P 02**. Comme décrit dans ces procédures, les constatations faites à l'occasion de l'audit sont commentées dans un rapport. Les manquements constatés sont notés dans la check-list spécifique **PB 03 – CL 09** et commentés dans un rapport (**PB 00 – F 07**).

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

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° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine
- 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
- Règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine
- Règlement (CE) n° 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE

- Règlement (CE) n° 37/2005 de la Commission du 12 janvier 2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine
- Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Arrêté royal du 17 mars 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 3 janvier 1975 relatif aux denrées et substances alimentaires considérées comme déclarées nuisibles
- Arrêté royal du 8 juin 1983 concernant la fabrication et le commerce de viande préparée et de préparations de viande
- Arrêté royal du 9 février 1990 relatif à l'indication du lot auquel appartient une denrée alimentaire
- Arrêté royal du 5 décembre 1990 relatif aux produits surgelés
- Arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées
- Arrêté royal 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 12 mars 2002 relatif au traitement par ionisation des denrées et ingrédients alimentaires et portant modification de l'arrêté royal du 20 juillet 2001 portant règlement général de la protection de la population, des travailleurs et de l'environnement contre le danger des rayonnements ionisants
- Arrêté royal du 22 mai 2003 concernant la mise sur le marché et l'utilisation des produits biocides
- 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 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (H1)
- Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale (H2)

- 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 24 mai 2006 concernant une dérogation transitoire à la valeur du critère microbiologique pour *Salmonella* dans certaines denrées alimentaires
- Arrêté ministériel du 28 janvier 1993 relatif au contrôle de la température des produits surgelés
- 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'implémentation des systèmes d'autocontrôle dans les secteurs de production des denrées alimentaires : produits de viande, plats préparés, salades, boyaux naturels
- **Produits à base de viande** : les produits transformés résultant de la transformation de viandes ou de la transformation de produits ainsi transformés, de sorte que la surface de coupe à cœur permet de constater la disparition des caractéristiques de viande fraîche.
- **Salades** : les denrées alimentaires à base de sauces, traitées avec des ingrédients structurés et consommées non cuites. Des composants structurels peuvent être à la fois d'origine végétale, animale, comme mixte et doivent être prêts de manière à ce qu'ils puissent être mangés en sécurité et sans nouveau réchauffement.
- **Plats cuisinés** : ce sont des denrées alimentaires non reprises parmi les deux premières définitions, des préparations culinaires mélangées et/ou assemblées, cuites ou précuites, prêtes à être consommées et éventuellement encore à être réchauffées avant consommation. Cela sous-entend que ces produits ont été préparés à chaud ou à froid et sont préchauffés ou non avant consommation.
- **Boyaux naturels** : ce sont toutes les issues nettoyées et traitées du tractus gastro-intestinal des animaux d'abattage valorisées en tant que telles ou utilisées comme enveloppe pour d'autres denrées alimentaires. Les traitements possibles sont le salage, le chauffage et le séchage.
- **Denrées alimentaires prêtes à être consommées** : ce sont les denrées alimentaires que le producteur ou le fabricant destine à la consommation humaine directe, ne nécessitant pas une cuisson ou une autre

transformation efficace pour éliminer ou pour réduire à un niveau acceptable les micro-organismes dangereux (Règ. 2073/2005). Tombent dans cette catégorie les salades, les plats cuisinés qui peuvent être consommés immédiatement et la plupart des produits à base de viande.

2. Abréviations

- **AFSCA**: Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
- **AM** : Arrêté ministériel
- **AR** : Arrêté royal
- **art.** : article
- **BPH** : Bonnes pratiques d'hygiène
- **CCP** : point de contrôle critique
- **chap.** : chapitre
- **FEFO** : first expired first out
- **FIFO** : first in first out
- **GMP** : Good Manufacturing Practices
- **NC** : non-conformité
- **NC A** : non-conformité A
- **NC B** : non-conformité B
- **PDA** : point d'attention
- **Rég.** : règlement
- **sect.** : section

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 auditée.

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 03 – LD 09 – REV 0 – 2007 | Première version du document | Approbation du guide | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

V. ÉLÉMENT-CLÉ I : SYSTÈME DE GESTION DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

1. Exigences générales

Y a-t-il un système d'autocontrôle qui garantit la sécurité alimentaire sur base des principes HACCP ?

(G.I.1.1.) Les éléments du système de gestion de la sécurité alimentaire de l'entreprise sont-ils étayés par des documents ?

(G.I.1.2.) Les éléments du système de gestion de la sécurité alimentaire de l'entreprise sont-ils mis en place ?

(G.I.1.3.) Les éléments du système de gestion de la sécurité alimentaire de l'entreprise sont-ils appliqués en permanence ?

(G.I.1.4.) Les éléments du système de gestion de la sécurité alimentaire de l'entreprise sont-ils révisés régulièrement ?

- **Critère dans le guide** : 3.1., 3.4.1., 3.6., 3.7.2., 3.9.2., 3.9.3., 5.2.5, 5.2.6.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1, § 2
- **Interprétation** : les opérateurs doivent mettre en place un système d'autocontrôle basé sur les principes HACCP. L'auditeur ne pourra conclure au respect éventuel de cette exigence qu'au terme de l'audit.

2. Politique de sécurité alimentaire

(G.I.2.) L'entreprise dispose-t-elle d'une déclaration de politique claire, succincte et documentée en matière de sécurité alimentaire ?

- **Critère dans le guide** : 3.4.1.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interprétation** : l'entreprise doit disposer d'une déclaration de politique claire, succincte et documentée en matière de sécurité alimentaire. Cette déclaration doit démontrer que la direction de l'établissement est convaincue de la nécessité de développer un système d'autocontrôle visant à garantir la sécurité alimentaire et qu'elle est impliquée dans la mise en œuvre de ce système.

3. Manuel de sécurité alimentaire

(G.I.3.) L'entreprise, dispose-t-elle d'un manuel de sécurité alimentaire ?

- **Critère dans le guide** : 3.6.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1, § 2

- **Interprétation** : l'entreprise doit disposer d'un manuel de sécurité alimentaire, intégrant éventuellement aussi des aspects de qualité des produits, sur papier et/ou sous forme électronique. Ce manuel peut porter un nom particulier au sein de l'entreprise, comme par exemple, « manuel HACCP », « manuel qualité », « manuel d'autocontrôle »,.... Il doit permettre d'avoir une vue d'ensemble des actions mises en œuvre par l'entreprise pour garantir la sécurité alimentaire.
La base du système visant à garantir la sécurité alimentaire doit être un plan HACCP (voir élément clé III).
L'entreprise peut s'aider du guide sectoriel, si celui-ci existe, pour développer son système d'autocontrôle, mais elle doit adapter le système qu'elle met en œuvre à sa propre situation et ne pas reprendre tel quel le contenu du guide.
Cependant, les entreprises employant au maximum 2 équivalents temps plein peuvent reprendre tels quels les dangers, points critiques, limites critiques et actions correctives décrits dans le guide si ceux-ci existent, et considérer que le guide constitue leur documentation HACCP.

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

(G.I.4.1.) Y a-t-il un organigramme de la société (fonctions, diplômés, suppléants) ?

(G.I.4.2.) Les tâches/responsabilités/compétences ont-elles été fixées ?

- **Critère dans le guide** : 3.5.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interprétation** : ce document doit préciser les responsabilités et compétences des membres du personnel et les liens hiérarchiques qui sont établis entre eux. Il doit y apparaître clairement le mode de fonctionnement de l'entreprise en ce qui concerne la sécurité de la chaîne alimentaire. Ce document peut-être un organigramme.
Des remplaçants doivent être désignés pour tous les postes clés en matière de sécurité alimentaire, sauf dans les entreprises qui bénéficient des « assouplissements ».
Les exploitants du secteur alimentaire sont responsables du respect des exigences légales en matière d'hygiène.

5. Engagement de la direction de l'entreprise (exploitant)

(G.I.5.) Le management s'emploie-t-il à développer et à améliorer le système de gestion relatif à la sécurité alimentaire ?

- **Critère dans le guide** : 3.4.1., 3.4.3., 5.2.6.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interprétation** : la direction de l'entreprise doit pouvoir démontrer son engagement dans le développement et d'amélioration de la politique de

sécurité alimentaire mise en place. 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 par la direction de l'entreprise (y compris contrôle HACCP)

(G.I.6.) Le système de gestion relatif à la sécurité alimentaire est-il régulièrement revu par le niveau supérieur du management ?

- **Critère dans le guide** : 3.4.3., 3.7., 5.2.6.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1, § 2, 6
- **Interprétation** : la direction doit au moins annuellement :
 - a) réclamer le résultat des audits/contrôles qui ont été effectués dans la société et qui concernent la sécurité alimentaire et le système d'autocontrôle,
 - b) évaluer les plaintes qui ont des implications sur la sécurité alimentaire,
 - c) évaluer les changements qui ont des conséquences sur la sécurité alimentaires.

La direction doit montrer qu'elle participe activement à la mise en oeuvre des améliorations éventuelles et à la mise à jour du système.

L'entreprise doit pouvoir démontrer que le système d'autocontrôle est évalué régulièrement (au moins une fois par an), par exemple via des audits/contrôles internes,...

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

(G.I.7.1.) Tous les moyens matériels et humains et toutes les informations nécessaires sont-ils mis à disposition par le plus haut niveau de management ?

- **Critère dans le guide** : 3.4.1.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interprétation** : l'entreprise doit disposer des moyens tant matériels qu'humains pour garantir la sécurité alimentaire.

(G.I.7.2.) Ces moyens matériels et humains et cette information sont-ils mis à disposition en temps voulu par le plus haut niveau de management ?

- **Critère dans le guide** : 3.4.2.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interprétation** : dans le cadre de ses activités, le personnel doit disposer en temps utile de toutes les informations nécessaires pour pouvoir garantir la sécurité alimentaire. Cette information peut, par exemple, être délivrée via des instructions, des procédures, des formations, des

affiches,... La mise à disposition des informations utiles doit pouvoir être démontrée.

8. Exigences générales concernant la documentation

(G.I.8.) Le système mis en place pour la gestion des documents est-il satisfaisant ?

- **Critère dans le guide** : 3.6.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1, § 2, art. 11
AM 24-10-2005, art. 6
- **Interprétation** : les procédures, instructions, enregistrements,... constituent la documentation. La documentation doit répondre aux exigences suivantes :
 - a) la politique de sécurité alimentaire en général et le système d'autocontrôle en particulier, mis en œuvre dans l'entreprise, doivent reposer sur des instructions et procédures écrites,
 - b) tous les documents nécessaires à la réalisation efficace des autocontrôles ou pouvant avoir une implication dans la sécurité alimentaire doivent être vérifiés, approuvés et facilement disponibles pour le personnel concerné et les autorités ou organismes chargés du contrôle,
 - c) le respect des procédures mises en place dans le cadre de la politique de sécurité alimentaire ainsi que pour la mise en œuvre du système d'autocontrôle doit pouvoir être démontré par des enregistrements adéquats,
 - d) les enregistrements doivent être clairs, complets et véridiques et toute modification apportée aux documents doit être enregistrée,
 - e) l'ensemble des documents importants pour la sécurité des produits doit être conservé au moins deux ans après la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation des produits dans des conditions satisfaisantes.

Cependant, les entreprises employant au maximum 2 équivalents temps plein ne doivent conserver les documents que 6 mois après la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation des produits.

Cette exigence porte sur l'ensemble de la politique de gestion des documents mise en œuvre par l'entreprise, l'auditeur ne pourra conclure au respect éventuel de celle-ci qu'au terme de l'audit.

9. Spécifications

Par « spécifications », il faut comprendre, selon les types de produits, entre autres, l'identification des fournisseurs, la description des produits, la composition des produits, les conditions de conservation (température, la durabilité), les caractéristiques des produits (les paramètres organoleptiques, chimiques, physiques et microbiologiques), les conditions d'utilisation, les caractéristiques des emballages,...

(G.I.9.1.) A-t-on établi des spécifications auxquelles les matières premières doivent satisfaire ?

- **Critère dans le guide** : 4.2.1.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interprétation** : pour toutes les matières premières qui ont un impact sur la sécurité et la légalité des produits, l'exploitant doit établir et/ou recevoir de ses fournisseurs des spécifications étayées par des documents qui doivent être conservés (voir G.I.8.). Cette exigence concerne également le sel, les épices, des additifs, les emballages et conditionnements,...

(S.I.9.1.) Le respect des exigences spécifiques portant sur les matières premières utilisées pour la fabrication de produits à base de viande fait-il l'objet d'un contrôle ?

- **Critère dans le guide** : 4.2.1.
- **Législation** : Rég. 853/2004, annexe III, sect. VI
- **Interprétation** : les exploitants du secteur alimentaire qui traitent des produits à base de viande doivent veiller à respecter les exigences suivantes :
 - a) toutes les viandes, y compris les viandes hachées et les préparations de viandes, utilisées pour les produits à base de viande doivent satisfaire aux exigences relatives à la viande fraîche. Toutefois, les viandes hachées et les préparations de viandes utilisées pour les produits à base de viande ne sont pas soumises aux autres exigences qui sont normalement appliquées aux viandes hachées et aux préparations de viandes,
 - b) les éléments suivants ne peuvent pas être utilisés dans la fabrication de produits à base de viande :
 - I. les organes de l'appareil génital des femelles et des mâles, à l'exception des testicules,
 - II. les organes de l'appareil urinaire, exception faite des reins et de la vessie ,
 - III. le cartilage du larynx, de la trachée et des bronches extralobulaires,
 - IV. les yeux et les paupières,
 - V. le conduit auditif externe,
 - VI. les tissus cornéens,
 - VII. chez les volailles, la tête, à l'exception de la crête et des oreillons, des barbillons et de la caroncule, l'œsophage, le jabot, les intestins et les organes de l'appareil génital.

(S.I.9.2.) Le respect des exigences spécifiques portant sur les matières premières utilisées pour la production de boyaux et estomacs fait-il l'objet d'un contrôle ?

- **Critère dans le guide** : 4.2.1.

- **Législation** : Rég. 853/2004, annexe III, sect. XIII
- **Interprétation** : les exploitants du secteur alimentaire qui produisent des boyaux et estomacs doivent veiller à ce que les matières premières utilisées répondent aux exigences suivantes :
 - a) les boyaux et estomacs proviennent d'animaux qui ont été abattus dans un abattoir et dont il a été constaté à l'issue de l'inspection ante mortem et post mortem qu'ils sont propres à la consommation humaine,
 - b) les boyaux et estomacs qui ne sont ni salés, ni séchés doivent être maintenus à une température ne dépassant pas 3°C.

(G.I.9.2.) A-t-on fixé des spécifications pour les produits finis ?

- **Critère dans le guide** :
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interprétation** : l'entreprise doit avoir fixé de manière claire les critères auxquels doivent répondre ses produits en matière de sécurité sanitaire et se baser sur ces critères pour autoriser la distribution des produits. Ces critères portent, entre autres, sur les températures de conservation requise, les durées maximales de conservation, l'étiquetage, l'utilisation des marques d'identification, l'utilisation du sel, des additifs,...

(S.I.9.3.) Le respect des exigences spécifiques portant sur les boyaux et estomacs fait-il l'objet d'un contrôle ?

- **Critère dans le guide** :
- **Législation** : Rég. 853/2004, annexe III, sect. XIII
- **Interprétation** : les opérateurs qui traitent des estomacs et boyaux doivent veiller au respect des exigences suivantes :
 - a) les boyaux et estomacs d'animaux peuvent être mis sur le marché uniquement s'ils sont salés, blanchis ou séchés et si après le traitement des mesures efficaces sont prises pour éviter la recontamination,
 - b) les estomacs et boyaux traités qui ne peuvent être conservés à température ambiante doivent être entreposés à l'état réfrigéré dans des installations destinées à cet usage jusqu'à leur expédition. En particulier, les produits qui ne sont ni salés ni séchés doivent être maintenus à une température ne dépassant pas 3 °C.

10. Procédures

(G.I.10.1.) Toutes les procédures nécessaires pour démontrer la conformité avec la législation sont-elles présentes ?

(G.I.10.2.) Toutes les procédures nécessaires pour démontrer la conformité avec la sécurité des produits sont-elles présentes ?

- **Critère dans le guide** : 3.6.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interprétation** :
 - a) 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 du produit,
 - b) l'entreprise doit tenir compte des exigences légales dans l'élaboration et la mise en oeuvre de règles GMP et BPH et dans le développement du système HACCP.

11. Audit interne et contrôle interne

(G.I.11.) La procédure de réalisation d'un audit interne est-elle satisfaisante ?

- **Critère dans le guide** : 3.7.2.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1, art. 3, § 2, 6
- **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 ou contrôlés (ils ne doivent pas nécessairement être tous contrôlés simultanément). Les audits/contrôles portent, entre autres, sur l'application des GMP et des BPH. Dans la mesure du possible, l'audit/le contrôle interne est réalisé par des membres du personnel qui sont indépendants des personnes directement responsables de l'activité sur laquelle porte l'audit/le contrôle. Le suivi des non-conformités relevées lors des audits internes doit lui-même être intégré dans les audits/contrôles.

12. Action corrective

(G.I.12.) La procédure de réalisation des mesures correctives est-elle satisfaisante ?

- **Critère dans le guide** : 3.8.2., 3.9.2., 3.9.3.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2, 5
Rég. 2073/2005, art. 7
- **Interprétation** : lorsque des non-conformités sont constatées (par exemple, suite à une évaluation de la direction, à un audit interne ou externe, à des plaintes, à des résultats d'analyses,...), des actions adéquates doivent être prises sans tarder afin de garantir au mieux la sécurité des consommateurs et d'éviter le renouvellement des manquements. L'efficacité des actions mises en oeuvre doit faire l'objet

d'une évaluation. Toutes les actions correctives et leur évaluation doivent faire l'objet d'enregistrements.

13. Contrôle des non-conformités

(G.I.13.) L'entreprise, veille-t-elle à ce que tout produit non conforme aux exigences soit clairement identifié et contrôlé afin d'en prévenir un usage ou une livraison involontaires ?

- **Critère dans le guide** : 3.8.2., 4.2.3.
- **Législation** : AR 14-11-2003 Art. 8, § 3
- **Interprétation** :
 - a) l'exploitant doit garantir que tout produit ne répondant pas aux exigences est clairement identifié et mis hors circuit afin d'éviter toute utilisation ou livraison involontaire. La gestion des produits non conformes doit reposer sur une procédure et faire l'objet d'enregistrement,
 - b) les produits non conformes sont détruits sauf s'ils peuvent faire l'objet « d'une remise en fabrication » afin de les rendre conformes. Lors des « remises en fabrication », la sécurité alimentaire doit pouvoir être garantie.

14. Déblocage de produits

(G.I.14.) L'entreprise dispose-t-elle d'une procédure adéquate concernant le déblocage de produits afin de faire en sorte que le produit ne soit pas débloqué tant que toutes les exigences particulières ne sont pas respectées ?

- **Critère dans le guide** : 3.8.2., 3.9.2., 3.9.3.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1, art. 8, § 3
- **Interprétation** : l'exploitant doit établir et mettre en œuvre des procédures pour gérer la libération des produits et éviter leur mise en circulation tant que toutes les exigences en matière de sécurité alimentaire et tous les critères légaux ne sont pas respectés. L'entreprise doit, par exemple, s'assurer que les prescriptions légales en matière de température, d'étiquetage, d'emballage, de durabilité, de critères microbiologiques,... sont respectées avant de débloquer les produits.
En général, le suivi d'une procédure formelle de libération des produits n'est nécessaire que lorsque des non-conformités sont relevées suite aux contrôles effectués au cours du processus et qu'elles ont provoqué le blocage des produits.

15. Achats

(G.I.15.) La procédure pour le contrôle d'entrée est-elle de nature à garantir que les produits achetés satisfont aux spécifications fixées ?

- **Critère dans le guide** : 4.2.2.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
Rég. 852/2004, annexe II, chap. I, 1
- **Interprétation** : l'exploitant doit mettre en œuvre des procédures afin de garantir que les produits entrants respectent les exigences légales et les spécifications attendues. L'étendue des contrôles dépend de l'influence du produit sur la sécurité alimentaire et de la confiance qui peut être accordée au fournisseur sur base, entre autres, des contrôles précédents.
L'entreprise doit, par exemple, s'assurer que les prescriptions légales et toutes les exigences qui lui sont propres, en matière de température, d'étiquetage, d'emballage, de durabilité, de critères microbiologiques,... sont respectées avant d'accepter des produits. Elle ne peut accepter des produits non conformes.
Chaque livraison ne doit pas nécessairement faire l'objet d'un contrôle étendu de tous les paramètres. Seuls les paramètres essentiels pour la sécurité de la chaîne alimentaire, comme la température des produits réfrigérés, doivent être systématiquement contrôlés. Les autres paramètres peuvent faire l'objet de contrôles ponctuels dont la fréquence est fixée en fonction de la confiance qui peut être accordée aux fournisseurs en fonction de leur évaluation par l'entreprise.

16. Surveillance des prestations des fournisseurs

(G.I.16.1.) Y a-t-il une liste des fournisseurs ?

- **Critère dans le guide** : 4.2.1.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interprétation** :
 - a) l'entreprise doit disposer d'une liste de ses fournisseurs ainsi que toutes les informations pertinentes les concernant,
 - b) les fournisseurs qui apparaissent sur le registre d'entrée doivent figurer sur la liste des fournisseurs,
 - c) une surveillance renforcée doit être exercée sur les fournisseurs à « risques ».

(G.I.16.2.) La procédure d'évaluation des fournisseurs est-elle satisfaisante ?

- **Critère dans le guide** : 4.2.1.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interprétation** :
 - a) l'entreprise doit évaluer régulièrement ses fournisseurs (fournisseurs d'emballages et de conditionnements, de condiments, d'additifs,... inclus),

- b) le résultat de ces évaluations doit faire l'objet d'échanges entre les gestionnaires de l'exploitation et les fournisseurs.

17. Traçabilité

(G.I.17.1.) L'exploitant dispose-t-il de systèmes ou de procédures d'enregistrement des produits entrants ?

- **Critère dans le guide** : 6.2.5., 6.2.6., 6.2.7., 6.2.8., 6.2.9.2.2.
- **Législation** : AR 14-11-03, art. 6, § 1
AR 22-12-2005 (H2), art. 24, § 1, 6
- **Interprétation** :
 - a) les entreprises doivent disposer de systèmes ou de procédures d'enregistrement des produits entrants (emballages, conditionnements, condiments, additifs,... inclus). Les informations qui doivent être enregistrées sont, entre autres, les suivantes :
 - I. nature des produits,
 - II. identification des produits (numéro de lot ou numéro d'identification, ou DLC,...),
 - III. quantité,
 - IV. date de réception,
 - V. identification du fournisseur,
 - b) tout produit entrant doit être inscrit dans le registre d'entrée,
 - c) le système doit être testé au moins annuellement et les résultats du test en ce qui concerne l'efficacité de la procédure et sa rapidité de mise en œuvre, doivent faire l'objet d'un enregistrement,

Le type de moyen d'enregistrement ou/et de registre est choisit par l'entreprise. Cependant, les informations doivent pouvoir être rapidement retrouvées et que celles-ci doivent être fiables.

L'ensemble des documents importants pour la traçabilité doit être conservé au moins deux ans après la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation des produits dans des conditions satisfaisantes de sécurité. [Cependant, les entreprises employant au maximum 2 équivalents temps plein ne doivent conserver les documents que 6 mois après la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation des produits.](#)

(G.I.17.2.) L'exploitant dispose-t-il de systèmes ou de procédures d'enregistrement des produits sortants ?

- **Critère dans le guide** : 6.2.5., 6.2.6., 6.2.7., 6.2.8., 6.2.9.2.4.
- **Législation** : AR 14-11-03, art. 6, § 2
Rég. 1774/2002
- **Interprétation** :
 - a) l'entreprise doit tenir un système d'enregistrement des produits sortants qui reprend, entre autres, les points suivants :
 - I. nature des produits,
 - II. identification des produits (numéro de lot ou numéro d'identification, ou DLC,...),

- III. quantité,
 - IV. date de livraison,
 - V. identification de l'unité d'exploitation qui prend livraison,
- b) chaque produit sortant doit être enregistré dans le registre des sorties,
 - c) la traçabilité des sous-produits animaux doit être assurée. Les exigences documentaires concernant les sous-produits animaux doivent être respectées.

La traçabilité des sous-produits animaux est une compétence conjointe des régions, de l'AFSCA, du SPF Santé Publique et de l'agence fédérale pour les médicaments et les produits de santé. Si une non-conformité qui ne relève pas des compétences de l'Agence est constatée, l'AFSCA en informe le service public compétent.

Le type de moyen d'enregistrement ou/et de registre est choisi par l'entreprise. Cependant, les informations doivent pouvoir être rapidement retrouvées et que celles-ci doivent être fiables.

Le système doit être testé au moins annuellement et les résultats du test en ce qui concerne l'efficacité de la procédure et sa rapidité de mise en œuvre, doivent faire l'objet d'un enregistrement.

L'ensemble des documents importants pour la traçabilité doit être conservé au moins deux ans après la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation des produits dans des conditions satisfaisantes de sécurité.

[Cependant, les entreprises employant au maximum 2 équivalents temps plein ne doivent conserver les documents que 6 mois après la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation des produits.](#)

Attention : les documents commerciaux et les factures au moyen desquels les intermédiaires ou les entreprises utilisant, traitant ou éliminant les sous-produits animaux confirment la destination prévue des sous-produits, doivent toujours être conservés pendant 2 ans.

(G.I.17.3.) L'exploitant dispose-t-il de systèmes ou de procédures permettant d'établir la relation entre les produits entrants et sortants ?

- **Critère dans le guide** : 6.2.5., 6.2.6., 6.2.7., 6.2.8., 6.2.9.2.3.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 6, § 3
- **Interprétation** :
 - a) l'entreprise doit être à même d'établir un lien contrôlable et garanti entre les produits entrants et les produits sortants de l'établissement. Le niveau de traçabilité interne est décidé par l'exploitant et a une influence sur les rappels,
 - b) en cas de recyclage, la traçabilité doit être conservée.

Le type de moyen d'enregistrement ou/et de registre est choisi par l'entreprise. Cependant, les informations doivent pouvoir être rapidement retrouvées et que celles-ci doivent être fiables.

Le système doit être testé au moins annuellement et les résultats du test en ce qui concerne l'efficacité de la procédure et sa rapidité de mise en œuvre, doivent faire l'objet d'un enregistrement.

L'ensemble des documents importants pour la traçabilité doit être conservé au moins deux ans après la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation des produits dans des conditions satisfaisantes de sécurité.

Cependant, les entreprises employant au maximum 2 équivalents temps plein ne doivent conserver les documents que 6 mois après la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation des produits.

18. Traitement des plaintes

(G.I.18.) Le système de gestion des plaintes, est-il satisfaisant ?

- **Critère dans le guide** : 3.4.3., 3.10.2., 3.10.3.
- **Législation** : AR 14-11-03, art. 3
- **Interprétation** :
 - a) les plaintes ainsi que les réponses qui leur ont été apportées doivent être enregistrées,
 - b) elles doivent être utilisées dans le cadre de l'amélioration continue du système d'autocontrôle et éventuellement conduire à la mise en œuvre d'actions et de mesures correctives,
 - c) la procédure de gestion des plaintes doit couvrir tant les produits finis que les matières premières et doit attacher une importance particulière aux plaintes ayant une implication sur la sécurité alimentaire. Elle doit donc prendre en compte les plaintes des clients, mais aussi les plaintes de l'entreprise à l'encontre de ses fournisseurs.

19. Rappel de produits + envois en retour

(G.I.19.1.) L'entreprise dispose-t-elle d'un système de rappels et de retours ?

- **Critère dans le guide** : 3.11.2., 3.11.4.2.
- **Législation** : AR 14-11-03, art. 3, art. 8, § 2
- **Interprétation** :
 - a) l'entreprise doit disposer d'une procédure visant les rappels, retraits et retours de produits. Celle-ci doit permettre de contacter rapidement les clients et les autorités et de leur transmettre les informations nécessaires au retrait, au rappel, au retour,
 - b) la procédure doit être testée au moins annuellement et les résultats du test en ce qui concerne l'efficacité de la procédure et sa rapidité de mise en œuvre, doivent faire l'objet d'un enregistrement.

(G.I.19.2.) L'entreprise dispose-t-elle d'un système de traitement des produits rappelés et retournés ?

- **Critère dans le guide** : 3.11.2., 3.11.4.2.

- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
Rég. 2073/2005, art. 7
- **Interprétation** : la procédure organisant les rappels et retours de produits doit également prendre en compte le devenir des produits rappelés et retournés.
Si une entreprise agréée reçoit des produits en retour d'une entreprise non agréée, ces produits doivent être clairement identifiés et mis hors d'usage. De tels produits ne peuvent pas à nouveau être traités dans une entreprise agréée.

20. Vérification des appareils de mesure et de surveillance

(G.I.20.) L'entreprise dispose-t-elle de procédures pour calibrer les appareils permettant de faire les mesures pertinentes pour la sécurité alimentaire ?

- **Critère dans le guide** : 4.1.5.2.
- **Législation** : AR 14-11-2003 art. 3, § 1
- **Interprétation** : les appareils de mesure utilisés pour le monitoring des CCP ou ayant de l'importance pour garantir la sécurité alimentaire et la légalité des produits doivent être calibrés. La fréquence des contrôles et des calibrations doit être en relation avec l'importance de la mesure pour la sécurité alimentaire, mais au minimum, les appareils doivent être calibrés une fois par an. Les appareils concernés sont, par exemple, les thermomètres, les manomètres lors de conditionnement sous atmosphère modifiée,...

21. Analyse des produits

(G.I.21.1.) L'entreprise dispose-t-elle d'un système de prélèvement des échantillons exigés par la loi ?

- **Critère dans le guide** : 7.3.3., 7.5., 7.6.
- **Législation** : AR 14-11-2003 art. 3, § 2, 8°
Rég. 2073/2005, art. 3, art. 4, art. 5, art. 7, annexe I
Rég. 852/2004, art. 4
- **Interprétation** : l'entreprise doit pouvoir démontrer qu'elle respecte les normes légales en matière de critères microbiologiques :
 - a) les exploitants veillent à ce que les denrées alimentaires respectent les critères microbiologiques légaux pertinents. A cette fin, ils prennent des mesures, dans le cadre de leurs procédures fondées sur les principes HACCP ainsi que de leurs bonnes pratiques d'hygiène, afin que :
 - I. la fourniture, la manipulation et la transformation de matières premières et de denrées alimentaires relevant de leur contrôle s'effectuent de façon à ce que les critères d'hygiène des procédés soient respectés,

- II. les critères de sécurité des denrées alimentaires applicables pendant toute la durée de conservation des produits soient respectés dans des conditions de distribution, d'entreposage et d'utilisation raisonnablement prévisibles,
- b) l'entreprise doit pouvoir démontrer qu'elle respecte les normes légales ou les normes qu'elle a, elle-même, fixées, par exemple, en matière de durabilité des produits ou contamination bactérienne,
 - c) le cas échéant, les exploitants responsables de la fabrication du produit conduisent des études conformément aux exigences légales afin d'examiner si les critères sont respectés pendant toute la durée de conservation. Cette disposition s'applique notamment aux denrées alimentaires prêtes à être consommées permettant le développement de *Listeria monocytogenes* et susceptibles de présenter un risque pour la santé publique lié à *Listeria*,
 - d) les exploitants qui fabriquent des denrées alimentaires prêtes à être consommées, susceptibles de présenter un risque pour la santé publique lié à *Listeria monocytogenes*, prélèvent des échantillons sur les lieux de transformation et sur le matériel utilisé en vue de détecter la présence de *Listeria monocytogenes* dans le cadre de leur plan d'échantillonnage,
 - e) les exploitants procèdent à des essais fondés sur les critères microbiologiques lorsqu'ils valident ou vérifient le bon fonctionnement de leurs procédures fondées sur les principes HACCP ou sur les bonnes pratiques d'hygiène,
 - f) les exploitants décident des fréquences d'échantillonnage appropriées à appliquer, sauf lorsque la législation prévoit des fréquences particulières. Ils prennent cette décision dans le cadre de leurs procédures fondées sur les principes HACCP et les bonnes pratiques d'hygiène, en tenant compte des modalités d'utilisation des denrées alimentaires. La fréquence d'échantillonnage peut être adaptée à la nature et à la taille des entreprises du secteur alimentaire, pour autant que la sécurité des denrées alimentaires ne soit pas menacée. L'adaptation de la fréquence d'échantillonnage prévue par la législation doit être préalablement autorisée par l'AFSCA,
 - g) le nombre d'unités à prélever (n) suivant les plans d'échantillonnage définis légalement peut être réduit si l'exploitant est en mesure de démontrer, par une documentation historique, qu'il dispose de procédures efficaces fondées sur les principes HACCP. L'accord préalable de l'AFSCA est nécessaire,
 - h) si les essais visent à évaluer précisément l'acceptabilité d'un lot de denrées alimentaires ou d'un procédé déterminé, il faut respecter au minimum les plans d'échantillonnage légalement définis,
 - i) les exploitants peuvent utiliser d'autres procédures d'échantillonnage et d'essai lorsqu'ils sont en mesure de démontrer, à la satisfaction de l'autorité compétente (l'autorisation préalable de l'AFSCA est nécessaire), que ces procédures fournissent des garanties au moins équivalentes. Ces procédures peuvent prévoir le recours à d'autres sites d'échantillonnage et à des analyses de tendances,

- j) des essais fondés sur d'autres micro-organismes et limites microbiologiques connexes ainsi que des essais fondés sur des analytes non microbiologiques ne sont autorisés que pour les critères d'hygiène des procédés,
- k) le recours à d'autres méthodes d'analyse est autorisé lorsque les méthodes sont validées par rapport à la méthode de référence et, s'il s'agit de méthodes commercialisées, certifiées par une tierce partie, conformément au protocole défini dans la norme EN/ISO 16140 ou à d'autres protocoles analogues reconnus au niveau international. Si l'exploitant du secteur alimentaire souhaite utiliser d'autres méthodes d'analyse que les méthodes validées et certifiées décrites ci-dessus, ces méthodes doivent être validées conformément aux protocoles reconnus au niveau international, et leur utilisation doit être autorisée par l'autorité compétente (l'autorisation préalable de l'AFSCA est nécessaire),
- l) en l'absence de règles spécifiques concernant le prélèvement et la préparation des échantillons à analyser, il convient de se référer aux normes correspondantes de l'ISO (International Organisation for Standardization) et aux lignes directrices du Codex Alimentarius,
- m) les exploitants analysent l'évolution des résultats des essais. Lorsqu'une évolution approchant des résultats insatisfaisants est observée, ils prennent sans retard injustifié des mesures appropriées pour corriger la situation en vue de prévenir l'apparition de risques microbiologiques.

Critère de sécurité des denrées alimentaires

Les critères s'appliquent en fin de procédé de fabrication.

Interprétation des résultats des analyses :

- les limites indiquées s'appliquent à chaque unité d'échantillon analysée,
- les résultats des analyses révèlent la qualité microbiologique du lot contrôlé et peuvent aussi être utilisés pour démontrer l'efficacité de l'application du système HACCP ou des bonnes pratiques d'hygiène dans le cadre du procédé,
- *L. monocytogenes* dans les denrées alimentaires prêtes à être consommées permettant le développement de *L. monocytogenes* avant que la denrée n'ait quitté le contrôle immédiat de l'opérateur qui l'a fabriquée. Lorsque celui-ci n'est pas en mesure de démontrer que ces produits ne dépasseront pas la valeur limite de 100 ufc/g pendant leur durée de conservation :
 - I. qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées indiquent l'absence de bactérie,

- II. qualité insatisfaisante lorsque la présence de bactérie est détectée dans une unité de l'échantillon,
- *L. monocytogenese* dans les autres denrées alimentaires prêtes à être consommées :
 - I. qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs sont \leq à la limite,
 - II. qualité insatisfaisante lorsque l'une des valeurs est $>$ à la limite,
- Salmonella dans les produits à base de viande destinés à être consommés crus, excepté les produits dont le procédé de fabrication ou la composition permet de supprimer le risque salmonelle :
 - I. qualité satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées indiquent l'absence de la bactérie,
 - II. qualité insatisfaisante lorsque la présence de la bactérie est détectée dans une unité de l'échantillon.

Résultats insatisfaisants :

- lorsque les essais donnent des résultats insatisfaisants, les exploitants du secteur alimentaire prennent les mesures (actions) correctives définies dans leurs procédures HACCP et les autres mesures nécessaires pour protéger la santé des consommateurs,
- ils prennent en outre des mesures qui leur permettront de découvrir la cause des résultats insatisfaisants en vue de prévenir la réapparition de la contamination microbiologique inacceptable. Ces mesures peuvent comporter des modifications des procédures fondées sur les principes HACCP ou des autres mesures de contrôle de l'hygiène des denrées alimentaires en vigueur
- Lorsque les essais fondés sur les critères de sécurité des denrées alimentaires donnent des résultats insatisfaisants, le produit ou le lot de denrées alimentaires est retiré ou rappelé. Cependant, les produits mis sur le marché, qui n'en sont pas encore au stade de la vente au détail et ne remplissent pas les critères de sécurité applicables aux denrées alimentaires, peuvent être soumis à un traitement supplémentaire destiné à éliminer le risque en question. Ce traitement ne peut être effectué que par des exploitants du secteur alimentaire autres que ceux du commerce de détail,
- l'exploitant du secteur alimentaire peut utiliser le lot à d'autres fins que celles auxquelles il était destiné à l'origine à condition que cette utilisation ne présente aucun risque pour la santé publique ou la santé animale. Cette utilisation à d'autres fins doit être décidée dans le cadre des procédures fondées sur les principes HACCP et

les bonnes pratiques d'hygiène et être autorisée par
l'autorité compétente.

Critère de sécurité des denrées alimentaires : denrées alimentaires prêtes à être consommées permettant le développement de *L. monocytogenes*, autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales

| Micro-organisme | Plan d'échantillonnage ⁽¹⁾ | | Limites | Méthode d'analyse de référence | Stade d'application du critère |
|-------------------------------|---------------------------------------|---|----------------------------------|--------------------------------|--|
| | n | c | | | |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | 5 | 0 | 100 ufc/g ⁽²⁾ | EN/ISO 11290-2 ⁽³⁾ | Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation |
| | 5 | 0 | Absence dans 25 g ⁽⁴⁾ | EN/ISO 11290-1 | Avant que la denrée alimentaire n'ait quitté le contrôle immédiat de l'opérateur qui l'a fabriquée |

⁽¹⁾ n = nombre d'unités constituant l'échantillon; c = nombre maximal de résultats pouvant présenter des valeurs comprises entre m et M, pour le nombre d'échantillons n réalisés.

⁽²⁾ Ce critère est applicable lorsque le fabricant est en mesure de démontrer, à la satisfaction de l'autorité compétente, que le produit respectera la limite de 100 ufc/g pendant la durée de conservation. L'exploitant peut fixer, pendant le procédé, des valeurs intermédiaires suffisamment basses pour garantir que la limite de 100 ufc/g ne sera pas dépassée au terme de la durée de conservation.

⁽³⁾ 1 ml d'inoculum est déposé sur une boîte de Petri d'un diamètre de 140 mm ou sur trois boîtes de Petri d'un diamètre de 90 mm.

⁽⁴⁾ Ce critère est applicable aux produits avant qu'ils ne quittent le contrôle immédiat de l'exploitant, lorsque celui-ci n'est pas en mesure de démontrer, à la satisfaction de l'autorité compétente, que le produit respectera la limite de 100 ufc/g pendant toute la durée de conservation.

Critère de sécurité des denrées alimentaires : denrées alimentaires prêtes à être consommées ne permettant pas le développement de *L. monocytogenes*, autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales ^{(2) (3)}

| Micro-organisme | Plan d'échantillonnage ⁽¹⁾ | | Limites | Méthode d'analyse de référence | Stade d'application du critère |
|-------------------------------|---------------------------------------|---|-----------|--------------------------------|---|
| | n | c | | | |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | 5 | 0 | 100 ufc/g | EN/ISO 11290-2 | Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation |

⁽¹⁾ n = nombre d'unités constituant l'échantillon; c = nombre maximal de résultats pouvant présenter des valeurs comprises entre m et M, pour le nombre d'échantillons n réalisés.

⁽²⁾ Des essais périodiques fondés sur ce critère ne sont pas utiles, en temps normal, pour les denrées alimentaires prêtes à être consommées ayant fait l'objet d'un traitement thermique ou d'une autre transformation efficace pour éliminer *L. monocytogenes*, lorsque la recontamination n'est pas possible après ce traitement (par exemple les produits traités thermiquement dans leur emballage final).

⁽³⁾ Les produits pour lesquels $pH \leq 4,4$ ou $A_w \leq 0,92$, les produits pour lesquels $pH \leq 5,0$ et $A_w \leq 0,94$, les produits à durée de conservation inférieure à 5 jours appartiennent automatiquement à cette catégorie, d'autres sortes de produits peuvent appartenir à cette catégorie, sous réserve d'une justification scientifique.

Critère de sécurité des denrées alimentaires : produits à base de viande destinés à être consommés crus, excepté les produits dont le procédé de fabrication ou la composition permet de supprimer le risque salmonelles

| Micro-organisme | Plan d'échantillonnage ⁽¹⁾ | | Limites | Méthode d'analyse de référence | Stade d'application du critère |
|-------------------|---------------------------------------|---|-------------------|--------------------------------|---|
| | n | c | | | |
| <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | Absence dans 25 g | EN/ISO 6579 | Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation |

Critère de sécurité des denrées alimentaires : produits à base de viande de volaille destinés à être consommés cuits

| Micro-organisme | Plan d'échantillonnage ⁽¹⁾ | | Limites | Méthode d'analyse de référence | Stade d'application du critère |
|-------------------|---------------------------------------|---|--|--------------------------------|---|
| | n | c | | | |
| <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | A partir du 1.1.2006 Absence dans 10 g A partir du 1.1.2010 Absence dans 25 g | EN/ISO 6579 | Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation |

-(1) n = nombre d'unités constituant l'échantillon; c = nombre maximal de résultats pouvant présenter des valeurs comprises entre m et M, pour le nombre d'échantillons n réalisés

(G.I.21.2.) L'entreprise dispose-t-elle d'une procédure adaptée pour réaliser ou sous-traiter les analyses pertinentes sur les matières premières en vue de confirmer la sécurité du produit ?

- **Critère dans le guide** : 7.3.3., 7.3.4., 7.4., 7.5., 7.6., 7.7.
- **Législation** : AR 14-11-2003 art. 3, § 2, 8°
- **Interprétation** :
 - a) l'entreprise doit veiller à ce que soient réalisées les analyses sur les matières premières nécessaires pour garantir la sécurité alimentaire,
 - b) s'ils sont sous-traités, les analyses critiques pour la sécurité des produits doivent être effectuées dans un laboratoire accrédité, s'il en existe. Si les analyses sont effectuées en interne, l'entreprise doit démontrer sa capacité à effectuer ces analyses en participant à des ring-tests et en y obtenant des résultats favorables,
 - c) le cas échéant, le pH, l'*a_w* et tout autre critère pertinent doivent également être contrôlés.

(G.I.21.3.) L'entreprise dispose-t-elle d'une procédure adaptée pour réaliser ou sous-traiter les analyses pertinentes sur les produits finis en vue de confirmer la sécurité du produit ?

- **Critère dans le guide** : 7.3.3., 7.3.4., 7.4., 7.5., 7.6., 7.7.
- **Législation** : AR 14-11-2003 art. 3, § 2, 8°
- **Interprétation** :
 - a) l'entreprise doit veiller à ce que soient réalisées les analyses sur les produits finis nécessaires pour garantir la sécurité alimentaire,
 - b) s'ils sont sous-traités, les analyses critiques pour la sécurité des produits doivent être effectuées dans un laboratoire accrédité, s'il en existe. Si les analyses sont effectuées en interne, l'entreprise doit démontrer sa capacité à effectuer ces analyses en participant à des ring-tests et en y obtenant des résultats favorables,
 - c) le cas échéant, le pH, l'*a_w* et tout autre critère pertinent doivent également être contrôlés,
 - d) des tests de durabilité doivent être réalisés afin de valider les durées de vie retenues pour les produits finis. Les résultats de ces tests doivent être archivés. Les durabilités fixées sur base des études réalisées doivent être respectées.

22. Notification obligatoire

(G.I.22.) La notification obligatoire est-elle prévue dans le système d'autocontrôle ?

- **Critère dans le guide** : 3.11.2., 3.11.4.1.

- **Législation** : AM 22-1-2004, art. 1, art. 3, art. 4, annexe
AR 14-11-2003, art. 8, § 1
- **Interprétation** : la direction de l'entreprise doit connaître ses obligations en matière de notification (où notifier, quoi notifier, à qui notifier). Toutes les non-conformités dont il est prévu qu'elles fassent l'objet d'une notification, doivent l'être. Dans ce cadre, les limites de notification fixées par l'Agence doivent être respectées. Toutes les notifications doivent être enregistrées.
La notification doit être réalisée à l'aide des formulaires prévus par la législation.

23. Agréments

(G.I.23.) Peut-on présenter l'agrément/l'éventuelle autorisation prévus par la loi ?

- **Critère dans le guide** : 2.2.1.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 4
AR 16-1-2006, art. 3, § 1, annexes II, annexe III
- **Interprétation** : les entreprises doivent pouvoir présenter leur agrément/autorisation, lorsque les représentants des autorités en font la demande.
Les entreprises de fabrication de produits à base de viande et de traitement des boyaux et estomacs doivent disposer d'un agrément.
Les entreprises qui produisent des salades et des plats préparés à partir des matières premières crues d'origine animale, doivent disposer d'un agrément. Si ces entreprises utilisent uniquement des matières premières d'origine animale transformées, elles doivent seulement disposer d'une autorisation.

24. Etiquetage

(G.I.24.1.) Les marchandises sont-elles munies des étiquettes nécessaires ?

- **Critère dans le guide** : 4.2.3.4.
- **Législation** : AR 13-9-1999, art. 10
AR 9-2-1990, art 2
- **Interprétation** : les denrées alimentaires et les emballages et conditionnements doivent être identifiables. L'étiquetage doit être clairement lisible. Les denrées alimentaires préemballées destinées au consommateur final doivent être munies d'un étiquetage portant les informations exigées (voir G.I.24.2.). Les denrées alimentaires préemballées, destinées à d'autres opérateurs, ne doivent pas être pourvues d'un tel étiquetage, mais les opérateurs auxquels ces produits sont destinés, doivent toutefois recevoir les informations nécessaires à un étiquetage de ce type. Si ces informations ne sont pas apportées sous la

forme d'un étiquetage du produit, celles-ci doivent être communiquées d'une autre manière, par exemple via un document d'accompagnement, une fiche technique, des spécifications du produit,...

(G.I.24.2.) Les étiquettes mentionnent-elles les données nécessaires ?

- **Critère dans le guide** : 4.2.3.4.
- **Législation** : AR 13-9-1999, art. 2, art. 4, art. 5, art. 6, art. 7, art. 8, annexes
AR 9-2-1990, art. 2
Rég. 853/2004, art. 5, annexe II, sect. I
Rég. 1830/2003, art. 4
AR 18-02-1991, art. 4, art. 5, art. 6
AR 8-01-1992, art. 4, art. 5, art. 7, art. 8, art. 9
AR 12-03-2002, art. 14
- **Interprétation** :
 - a) en ce qui concerne les produits destinés à l'utilisateur final ou aux collectivités, les étiquettes doivent au moins mentionner les données suivantes :
 - I. la dénomination de vente,
 - II. la liste des ingrédients
 - III. la quantité des ingrédients si ceux-ci figurent dans la dénomination de vente ou sont mis en relief,
 - IV. la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation,
 - V. les conditions particulières de conservation ou d'utilisation,
 - VI. le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou de son représentant,
 - VII. un mode d'emploi au cas où son omission ne permettrait pas de faire un usage approprié de la denrée alimentaire
 - VIII. la quantité nette,
 - IX. le lieu d'origine ou de provenance dans le cas où son omission serait susceptible d'induire le consommateur en erreur sur l'origine ou la provenance réelle de la denrée alimentaire.
 - b) sur le conditionnement doit également apparaître un numéro de lot,
 - c) les produits composés en tout ou partie d'OGM, doivent porter la mention : "ce produit contient des organismes génétiquement modifiés" ou "ce produit contient du/des/de la [nom de l'organisme] génétiquement modifié",
 - d) les règles spécifiques concernant l'étiquetage des produits destinés à l'utilisateur final ou aux collectivités reprises ci-dessous doivent, en outre, être respectées :
 - I. les produits contenant des allergènes doivent porter la mention des allergènes présents,
 - II. les produits contenant de l'aspartame doivent porter la mention : « contient une source de phénylalanine »,

- III. les produits avec une teneur en polyols supérieure à 10 % doivent porter la mention : « une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs »,
 - IV. les produits contenant un ou des édulcorant(s) autorisé(s) doivent porter la mention : « avec édulcorant(s) ». Cette mention accompagne la dénomination de vente,
 - V. les produits contenant à la fois un ou des sucres et un ou des édulcorant(s) autorisé(s) doivent porter la mention : « avec sucre(s) et édulcorant(s) ». Cette mention accompagne la dénomination de vente,
 - VI. les produits conservés sous atmosphère modifiée doivent porter la mention : « conditionné sous atmosphère protectrice »,
 - VII. si la denrée alimentaire contient des ingrédients irradiés (par exemple des épices), la mention : "traité par ionisation" ou "traité par rayons ionisants" doit accompagner leur dénomination dans la liste des ingrédients,
- e) si des allégations nutritionnelles ou de santé sont employées dans l'étiquetage ou la présentation d'un produit destiné à l'utilisateur final, celles-ci doivent être conforme au règlement (CE) n° 1924/2006,
- f) si des allégations concernant la valeur nutritive sont employées dans l'étiquetage ou la présentation d'un produit destiné à l'utilisateur final, l'étiquetage nutritionnel est obligatoire et doit répondre aux prescriptions de l'arrêté royal du 8 janvier 1992,
- g) les denrées alimentaires destinés à une alimentation particulière doivent porter un étiquetage spécifique conforme à l'arrêté royal du 18 février 1991. Cela concerne le produit :
- I. qui répond aux besoins nutritionnels particuliers de certaines catégories de personnes dont le processus d'assimilation ou le métabolisme est perturbé,
 - II. qui répond aux besoins nutritionnels particuliers de certaines catégories de personnes qui se trouvent dans des conditions physiologiques particulières et qui, de ce fait, peuvent tirer des bénéfices particuliers d'une ingestion contrôlée de certaines substances alimentaires dans les denrées alimentaires,
 - III. qui répond aux besoins nutritionnels particuliers des nourrissons ou enfants en bas âge en bonne santé,
- h) les entreprises agréées doivent placer une marque d'identification sur les produits de l'origine animale avant qu'ils ne quittent l'entreprise.

VI. ÉLÉMENT-CLÉ II : BONNES PRATIQUES DE FABRICATION

1. Introduction

2. Environnement de l'entreprise

(G.II.2.) L'entreprise est-elle située dans un environnement propre pour éviter toute contamination et permettre la production de produits sûrs ?

- **Critère dans le guide** : 4.1.2.1.1.
- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe II, chap. I, 2
- **Interprétation** : l'environnement de l'entreprise ne doit pas être un obstacle à la production de produits sûrs, du fait par exemple de la pollution. Si nécessaire des dispositions doivent être prises pour se prémunir des contaminants.

3. Environnement des bâtiments

(G.II.3.) Les surfaces non bâties du site où se trouvent les bâtiments de l'entreprise sont-elles bien entretenues ?

- **Critère dans le guide** : 4.1.2.1.2.
- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe II, chap. I, 2
- **Interprétation** : les zones qui entourent l'installation et qui appartiennent à l'entreprise doivent être bien entretenues afin d'éviter toute contamination. Cela vise, entre autres, la propreté générale, les plantations, l'écoulement des eaux,...

4. Lay-out et productflow

(G.II.4.) Le lay-out est-il conçu de manière à maîtriser le risque de contamination croisée des produits ?

- **Critère dans le guide** : 4.1.2.2.2., 4.1.2.3.1.
- **Législation** : AR 22-12-2005 (H1), annexe I, chap. I, 5
AR 22-12-2005 (H2), art. 44, art. 49, annexe IV, annexe V
Rég. 853/2004, annexe III, sect. VI, sect. XIII
Rég. 852/2004, annexe II, chap. II, 1
- **Interprétation** :
 - a) par leur agencement, leur conception, leur construction et leurs dimensions, les locaux et leurs équipements doivent permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène et prévenir toute contamination des produits durant le processus. Il faut, entre autres, contrôler que les flux des produits, des déchets, du

- personnel,... au sein de l'entreprise ne peuvent pas être une source de contamination des produits,
- b) l'entreprise qui fabrique des produits à base de viande, doit disposer de locaux qui permettent de stocker les viandes et produits emballés à l'écart des viandes et produits nus à moins qu'ils ne soient entreposés à des moments différents ou de manière à ce que les emballages et les modes d'entreposage ne puisse constituer une source de contamination pour les viandes ou produits,
 - c) l'entreprise qui fabrique des produits à base de viande, doit disposer d'un local pour la réception et d'un local pour l'expédition et pour l'emballage des viandes.
Ces locaux peuvent être remplacés par un seul à condition qu'il soit suffisamment grand pour que la réception, l'emballage, l'expédition puisse se dérouler de manière hygiénique,
 - d) les systèmes de transport interne utilisés dans l'entreprise doivent permettre un traitement hygiénique des produits,
 - e) les systèmes d'évacuation des eaux usées doivent être conçus de telle sorte que soit évité tout risque de contamination,
 - f) le système de ventilation de l'entreprise ne peut en aucun cas être une source de contamination,
 - g) les entreprises qui traitent des estomacs et des boyaux doivent présenter une séparation nette entre la zone souillée et la zone propre afin de protéger cette dernière de toute contamination,
 - h) les entreprises qui traitent des estomacs et des boyaux doivent disposer d'un local de réception des matières premières,
 - i) un plan reprenant le flux réel des denrées alimentaires, des conditionnements et emballages, du personnel, des déchets, des sous-produits doit être disponible,
 - j) le plan sur lequel les autorités se sont basées pour délivrer l'agrément doit être disponible et correspondre à la réalité.

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

(G.II.5) Les locaux sont-ils aménagés de telle sorte qu'ils conviennent à l'usage visé ?

- **Critère dans le guide** : 4.1.2.2.3.
- **Législation** : Rég. 853/2004, annexe III, sect. XIII
AR 22-12-2005 (H2), annexe IV, I, annexe V, I
AR 22-12-2005 (H1), annexe I
Rég. 852/2004, annexe II, chap. II
- **Interprétation** :
 - a) les bâtiments doivent se prêter à l'usage voulu. L'ensemble de l'entreprise doit avoir été contrôlé avant que l'auditeur puisse décider si cette exigence est rencontrée,
 - b) les sols doivent être entretenus et en matériaux imperméables et résistants, faciles à nettoyer et à désinfecter,

- c) les surfaces murales doivent être entretenues et en matériaux imperméables et résistants, faciles à nettoyer et à désinfecter,
- d) les plafonds doivent être entretenus, faciles à nettoyer et permettre d'éviter la condensation,
- e) les fenêtres doivent avoir été conçues afin que tout encrassement soit évité. Celles donnant accès à l'extérieure doivent être munies des moustiquaires pouvant être enlevées afin de permettre le nettoyage. Si l'ouverture des fenêtres peut conduire à des contaminations, elles doivent rester fermées et ne peuvent être ouvertes pendant la production,
- f) les portes doivent être entretenues, faciles à nettoyer et à désinfecter, en matériau lisse et non absorbant,
- g) l'éclairage doit être adapté aux activités réalisées. L'éclairage naturel ou artificiel ne peut pas changer la couleur des denrées alimentaires. Il doit permettre aux membres du personnel de détecter les contaminations et souillures de la viande,
- h) la ventilation doit être adaptée aux activités réalisées. Le système de ventilation doit être entretenu et les entretiens doivent être enregistrés. Les filtres doivent être nettoyés ou remplacés,
- i) des lavabos doivent être installés dans l'entreprise afin que les activités puissent se dérouler dans de bonnes conditions d'hygiène. Ils doivent être pourvus d'eau chaude et froide (ou d'un mélangeur eau chaude/eau froide) ainsi que de savon/désinfectant. Ils doivent pouvoir être utilisés sans que les mains soient contaminées. Un dispositif adapté de séchage des mains doit être disponible. Un système de séchage des mains à air chaud est interdit dans les zones où se trouvent des denrées alimentaires non conditionnées,
- j) les installations frigorifiques doivent être équipées de thermomètres ou téléthermomètres enregistreurs. Ceux-ci ne peuvent être placés directement dans le flux d'air froid,
- k) les réparations qui doivent être apportées aux installations doivent être planifiées afin de limiter les risques de contamination lors des réparations.

6. Equipement

(G.II.6.1.) Le type d'équipement utilisé est-il adapté pour garantir la sécurité des produits ?

- **Critère dans le guide** : 4.1.2.3.2.
- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe II, chap. II, chap. V
AR 22-12-2005 (H2), annexe V, II, 1
- **Interprétation** :
 - a) les machines, l'appareillage et l'outillage sont adaptés à l'usage recherché et sont construits et utilisés de façon à réduire au minimum le risque de contamination des produits,
 - b) il est interdit d'utiliser du bois sauf dans les locaux où se trouvent exclusivement des produits emballés ou dans des locaux pour le fumage, la salaison, la maturation, le saumurage, l'entreposage et

- l'expédition des denrées alimentaires d'origine animale lorsque cela est nécessaire pour des raisons technologiques et pour autant qu'il n'y ait pas de risque de contamination. Les plateaux de chargement en bois peuvent uniquement être autorisés dans les locaux pour le transport des denrées alimentaires d'origine animale entièrement enveloppées et exclusivement à cet usage,
- c) en outre, l'utilisation de métal galvanisé est autorisée, à condition que ce métal ne soit pas corrodé et qu'il n'entre pas en contact avec les viandes fraîches, préparations de viandes, produits à base de viande et sous-produits d'origine animale.

(G.II.6.2.) L'équipement est-il installé de telle sorte qu'il soit possible de réaliser des opérations de nettoyage et désinfection tout autour des équipements ?

- **Critère dans le guide** : 4.1.2.3.2.
- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe II, chap. V, 1d
- **Interprétation** : l'installation des machines et de l'appareillage est tel qu'il permet une bonne accessibilité pour le nettoyage et l'entretien de l'appareillage et des alentours.

7. Maintenance

(G.II.7.) Y a-t-il un système de maintenance pour tous les éléments de l'équipement qui peuvent avoir une influence sur la sécurité des produits ?

- **Critère dans le guide** : 4.1.5.
- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe II, chap. V
- **Interprétation** : un programme d'entretien avec planning doit être disponible pour les équipements ayant une influence sur la sécurité alimentaire. Les machines, l'appareillage et l'outillage doivent être entretenus de façon à réduire au minimum le risque de contamination des produits. Par exemple, le système de conditionnement d'air dont les filtres, et les systèmes de refroidissement des installations frigorifiques doivent être entretenus et nettoyés. Ces entretiens doivent être enregistrés.
Les équipes d'entretien doivent connaître et respecter les normes d'hygiène en vigueur dans l'entreprise. La sécurité du produit ne peut être mise en danger pendant les entretiens.

8. Locaux sociaux

(G.II.8.) L'agencement des locaux sociaux permet-il de garantir la sécurité des produits ?

- **Critère dans le guide** : 4.1.4.2., 4.1.4.3.
- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe II, chap. I, 3, 4, 6, 9

AR 22-12-2005 (H1), annexe I, chap. V

- **Interprétation :**
 - a) l'équipement mis à disposition du personnel est conçu et utilisé de façon à réduire au minimum le risque de contamination,
 - b) les toilettes ne peuvent pas avoir un accès direct aux locaux de travail. On peut considérer qu'il n'y a pas de communication directe lorsqu'un couloir, un escalier, un sas de séparation existe,
 - c) les toilettes, également en nombre suffisant, doivent être équipées de lavabos avec du savon/désinfectant, des robinets qui peuvent être utilisés sans que les mains soient contaminées et un dispositif de séchage des mains adéquat (un système à air chaud n'est pas souhaitable, le papier d'essuyage jetable est le mieux adapté),
 - d) dans toutes les toilettes utilisées par le personnel doit être affiché, de manière clairement visible et indélébile, un avis selon lequel le lavage des mains est obligatoire après l'usage des toilettes. Cet avis doit faire référence à l'arrêté royal du 22-12-2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires,
 - e) le personnel doit disposer d'installations qui permettent d'éviter la contamination des vêtements de travail par les vêtements de ville.

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

(G.II.9.1.) Dispose-t-on des procédures nécessaires pour maîtriser les risques de contaminations physique, chimique ou (micro)biologique des produits ?

- **Critère dans le guide :** 4.1.8.
- **Législation :** AR 14-11-2003, art. 3, § 1
Rég. 852/2004, art. 4, art. 5, annexe II, chap. II, chap. IX
AR 22-12-2005 (H1), annexe I, chap. I, chap. VI
AR 22-12-2005 (H2), art. 18, annexe V, II
Rég. 2073/2005, art. 4, art. 7
- **Interprétation :** l'entreprise doit disposer des procédures nécessaires pour maîtriser les risques de contaminations. L'auditeur devra vérifier l'ensemble des procédures dont dispose l'opérateur et contrôler les processus pour pouvoir juger si l'entreprise répond à cette exigence. En outre, les exigences spécifiques suivantes doivent être respectées :
 - a) la décongélation des denrées alimentaires doit être effectuée de manière à réduire au maximum le risque de développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines dans les denrées alimentaires. Pendant la décongélation, les denrées alimentaires doivent être soumises à des températures qui n'entraînent pas de risque pour la santé,
 - b) l'accès aux installations doit être contrôlé et, pendant les activités, les personnes étrangères à l'entreprise ne doivent pas avoir accès aux installations, sauf si c'est nécessaire pour la bonne marche de l'entreprise. Ces personnes doivent dans ce cas respecter l'ensemble des règles d'hygiène,

- c) les animaux domestiques ne sont pas autorisés dans les zones où des denrées alimentaires sont stockées, manipulées et transformées,
- d) l'entreprise doit disposer d'une procédure pour la gestion des bris de verre. Elle doit organiser des contrôles réguliers et ceux-ci doivent être enregistrés. Une liste de tous les éléments en verre pouvant être une source de contamination doit être dressée. Les plastiques durs sont assimilés à du verre,
- e) le cas échéant, l'entreprise doit disposer d'une procédure pour la gestion des lubrifiants non adaptés pour l'industrie alimentaire si leur usage peut présenter un danger pour la salubrité des denrées alimentaires. Elle doit organiser des contrôles réguliers et ceux-ci doivent être enregistrés. Une liste de toutes les utilisations de lubrifiants non adaptés pour l'industrie alimentaire doit être dressée,
- f) si les corps étrangers métalliques constituent un point critique, l'entreprise doit être équipée d'un détecteur de métaux et celui-ci doit faire l'objet de contrôles réguliers,
- g) les sèche-mains à pulsion d'air sont interdits dans les locaux où se trouvent des produits non emballés,
- h) s'il y a dans l'entreprise des équipements utilisant des combustibles fossiles, les gaz de combustion doivent être rejetés à l'extérieur des installations et il ne peut y avoir aucun risque de contamination des produits,
- i) le nettoyage et désinfection des installations ne peut se dérouler qu'en l'absence de produits non conditionnés,
- j) les PDA doivent être définis et maîtrisés ce qui implique une surveillance.

(G.II.9.2.) Les prescriptions concernant la température sont-elles respectées dans toutes les étapes ?

- **Critère dans le guide** : 4.1.2.3.2.
- **Législation** : AR 22-12-2005 (H2), annexe IV
Rég. 852/2004, art. 4, annexe I, chap. IX
Rég. 853/2004, annexe III, sect. XIII
AM 28-01-1999
Rég. 37/2005
- **Interprétation** :
 - a) l'entreprise doit mettre en oeuvre des procédures permettant d'assurer la maîtrise des températures qui sont importantes pour la sécurité alimentaire. Le contrôle et la maîtrise des températures doivent pouvoir être démontrés grâce à des enregistrements,
 - b) les obligations légales en matière de température doivent être respectées à toutes les étapes de la production, transport inclus (par exemple, 7°C pour la viande fraîche d'ongulé domestique, 4°C pour la viande fraîche de volaille, 3°C pour les abats, -18°C pour les produits surgelés,...), sauf quand, pour des raisons technologiques, des températures spécifiques sont nécessaires,

- c) l'entreprise doit maîtriser les températures de telle sorte que la chaîne du froid ne soit jamais interrompue,
- d) les chambres froides doivent être équipées de thermomètres enregistreurs qui ne peuvent être placés directement dans le flux d'air froid,
- e) les estomacs et boyaux traités qui ne peuvent être conservés à température ambiante doivent être entreposés à l'état réfrigéré dans des installations destinées à cet usage jusqu'à leur expédition. En particulier, les produits qui ne sont ni salés ni séchés doivent être maintenus à une température ne dépassant pas 3 °C,
- f) les produits surgelés doivent être conservés à une température maximale de -18°C,
- g) si un opérateur indique une température de conservation particulière sur les produits à base de viande, salades, plats préparés qu'il fabrique, ces produits doivent être conservés à la température prescrite,
- h) à partir du 01/01/2006, tous les instruments de mesure pour le contrôle des températures des produits surgelés utilisés dans les moyens de transport ou les entrepôts doivent satisfaire aux normes EN 12830, EN 13485 et EN 13486. Les exploitants des entreprises du secteur alimentaire conservent tous documents pertinents grâce auxquels il est possible de vérifier que les instruments de mesure satisfont à ces normes. Les instruments de mesure qui ont été installés jusqu'au 31 décembre 2005 et qui sont conformes aux anciennes normes mentionnées au point 3 de l'annexe de l'arrêté ministériel du 28/01/1993, peuvent toutefois être utilisés jusqu'au 31 décembre 2009 au plus tard.

10. Séparation et contamination croisée

(G.II.10.) Dispose-t-on des procédures nécessaires en vue de maîtriser le risque de contamination croisée ?

- **Critère dans le guide** : 4.1.2.2.2.
- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe II, chap. IX, chap. X
Rég. 853/2004, annexe III, sect. XIII
- **Interprétation** :
 - a) l'entreprise doit disposer de procédure permettant d'éviter les contaminations croisées et la mettre en œuvre (entre autres, en ce qui concerne l'utilisation des sas d'entrée, l'emballage et le conditionnement, le lavage des mains),
 - b) les endroits où un risque de contamination croisée existe, doivent être identifiés,
 - c) si un type de production présente des opérations à haut risque, celles-ci doivent être séparées dans le temps et/ou dans l'espace des autres opérations,
 - d) après traitement des mesures efficaces doivent être prises pour éviter les recontaminations.

11. Gestion des stocks (rotation)

(G.II.11.1.) Dispose-t-on des procédures nécessaires pour garantir que les matières premières, matériaux d'emballage et produits finis les plus anciens ou les plus proches de la date de péremption sont utilisés les premiers ?

- **Critère dans le guide** : 6.2.3., 6.2.9.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3
AR 3-1-1975
- **Interprétation** : les procédures mises en œuvre dans l'entreprise doivent garantir que les produits les plus proches de la péremption sont les premiers à sortir des stocks (principe FEFO/FIFO). Cette exigence s'applique également au matériel de conditionnement et d'emballage.

(G.II.11.2.) Dispose-t-on des procédures nécessaires pour garantir que les matières premières, matériaux d'emballage et produits finis sont utilisés en respectant les dates limites de conservation ?

- **Critère dans le guide** : 6.2.3., 6.2.9.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3
AR 3-1-1975
- **Interprétation** :
 - a) les procédures mises en œuvre dans l'entreprise doivent garantir que les produits périmés sont éliminés et qu'une utilisation accidentelle de ceux-ci n'est pas possible. Cette exigence ne s'applique pas aux matériaux d'emballage et de conditionnement sauf pour les « matériaux intelligents », comme, par exemple, ceux qui changent de couleur lorsqu'ils ont été soumis à une température trop élevée, et qui possèdent, quant à eux, une date limite de conservation,
 - b) s'il y a congélation, les dates de congélation, le durée de vie du produit avant la mise en congélation et la durée de conservation des produits doivent être connues et enregistrées. L'entreprise doit fixer une durée maximale de congélation sur base de critères objectifs et des éventuelles exigences légales en la matière. La gestion de l'entreposage doit permettre à l'entreprise d'éviter que la durée de stockage des produits congelés ne dépasse les durées maximales fixées.

12. Ménage, nettoyage et hygiène

(S.II.12.1.) Des normes adéquates en matière de nettoyage et la désinfection sont-elles respectées à tous les stades ?

- **Critère dans le guide** : 4.1.6.5., 4.1.6.6., 4.1.6.7.
- **Législation** : AR 14-11-2004, art. 3, § 1

AR 22-05-2003, art. 2, art. 16
AR 22-12-2005 (H2), annexe I, chap. I, 3, 4,
annexe IV, II, 2
AR 22-12-2005 (H1), B IV, II, 2
Rég. 852/2004, annexe II, chap. I, 10, chap. II, 2,
chap. IV, 5

- **Interprétation :**
 - a) un plan et des procédures doivent gérer le nettoyage et la désinfection des locaux ainsi que des matériels (appareils, outils, tables de travail, ...),
 - b) les procédures doivent prévoir qui nettoie et désinfecte quoi, quand, comment, à quelle fréquence et avec quels produits
 - c) l'entreprise doit disposer de l'équipement adéquat pour le nettoyage et la désinfection des locaux, outils et équipements. Les outils et équipements nettoyés et désinfectés doivent pouvoir être entreposés dans de bonnes conditions d'hygiène,
 - d) les locaux de travail doivent être nettoyés et désinfectés chaque fois que c'est nécessaire et au moins à la fin des activités quotidiennes,
 - e) les locaux d'entreposage doivent être nettoyés et désinfectés régulièrement. La fréquence doit être basée sur une analyse des risques pertinente,
 - f) les désinfectants utilisés doivent bénéficier d'une autorisation pour utilisation dans le secteur alimentaire délivré par SPF Santé publique (voir site Internet du SPF),
 - g) les détergents et les désinfectants doivent être entreposés de manière à éviter un danger pour les denrées alimentaires dans un local/une armoire réservé(e) à cet usage.

(S.II.12.2.) L'entreprise réalise-t-elle des contrôles du nettoyage et de la désinfection ?

- **Critère dans le guide :** 4.1.6.11.
- **Législation :** AR 14-11-2003, art. 3, § 1
Rég. 852/2004, art. 4
Rég. 2073/2005, art. 5
- **Interprétation :**
 - a) l'entreprise doit mettre en œuvre des contrôles visuels quotidiens de l'efficacité des procédures de nettoyage et désinfection. Ces contrôles doivent être enregistrés,
 - b) l'entreprise doit programmer la réalisation de contrôles microbiologiques ou d'autres types de contrôles similaires visant à vérifier l'efficacité des procédures de nettoyage et de désinfection. Les résultats de ces analyses doivent être conservés,
 - c) en cas de risque *Listeria monocytogenes*, il faut prélever des échantillons sur les lieux de transformation et sur le matériel utilisé en vue de détecter la présence de *Listeria monocytogenes*,
 - d) si les résultats des contrôles visuels ou microbiologiques ne sont pas acceptables, il faut prendre des actions correctives et, le cas

échéant, les procédures de nettoyage et de désinfection doivent être adaptées pour répondre à cette non-conformité.

13. Gestion de la qualité de l'eau

(G.II.13.) La qualité de l'eau qui entre en contact avec les aliments est-elle régulièrement contrôlée et est-elle de qualité "potable" ?

- **Critère dans le guide** : 4.1.9.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art.3
Rég. 852/2004, annexe II, chap. VII
AR 14-01-2002
- **Interprétation** :
 - a) seule de l'eau potable peut entrer en contact directement ou indirectement avec les produits. De l'eau non potable peut être utilisée pour la production de vapeur, la lutte contre l'incendie ou le refroidissement des machines. Si, pour d'autres usages, l'entreprise utilise de l'eau qui ne provient du réseau public de distribution ou traite l'eau potable qui provient du réseau public de distribution avant usage, l'eau doit être analysée et répondre aux critères tels que décrits dans l'AR 14-01-2002 (voir « note eau » site Internet de l'AFSCA),
 - b) les opérations de nettoyage et de désinfection doivent être effectuées avec de l'eau potable,
 - c) lorsque les résultats des analyses d'eau sont défavorables, l'entreprise doit entreprendre des actions correctives. Dans le cas d'utilisation d'eau de puits, l'action peut consister, par exemple, à remplacer cette eau par de l'eau de distribution,
 - d) la problématique de l'eau doit être traitée dans la démarche HACCP.

(S.II.13.) L'entreprise dispose-t-elle d'un plan de distribution de l'eau ?

- **Critère dans le guide** : 4.1.2.2.2., 4.1.9.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interprétation** : l'entreprise doit disposer d'un plan de distribution de l'eau. Un document doit reprendre toutes les conduites d'eau potable et non potable ainsi que les prises d'eau présentes dans l'entreprise. Dans l'établissement, toutes les prises d'eau devraient être numérotées et les installations utilisant de l'eau non potable doivent être clairement identifiées afin d'éviter toute utilisation non prévue.

14. Gestion des déchets

(G.II.14.1.) Y a-t-il des systèmes suffisants pour rassembler, stocker et évacuer les déchets ?

- **Critère dans le guide** : 4.1.3.

- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe II, chap. VI, 2
- **Interprétation** : les systèmes de collecte, d'entreposage et d'enlèvement doivent être suffisants pour éviter l'amoncellement de déchets. Les conteneurs doivent être faciles à nettoyer et désinfecter et pouvoir être fermés afin de ne pas favoriser le développement de nuisibles. Si les conteneurs sont placés dans un local fermé, il n'est pas nécessaire que ceux-ci soient équipés d'un système de fermeture.

(G.II.14.2.) La gestion des déchets au sein de l'entreprise est-elle satisfaisante ?

- **Critère dans le guide** : 4.1.3.
- **Législation** : Rég. 1774/2002
Rég. 852/2004, annexe II, chap. VI, chap. IX, 8
- **Interprétation** :
 - a) les déchets doivent être immédiatement placés dans des équipements ou des récipients et aussi rapidement que possible dans des locaux ou des emplacements réservés à cet effet,
 - b) lorsque les conteneurs à déchets organiques sont vidés, ils doivent être nettoyés et désinfectés. La gestion des déchets doit respecter les règles d'hygiène,
 - c) les déchets doivent être gérés différemment selon leur type et leur destination. La législation en la matière doit être respectée,
 - d) les sous-produits animaux, non destinés à la consommation humaine, doivent être identifiés, stockés et éliminés en respectant les exigences reprises dans le règlement 1774/2002. L'élimination des sous-produits animaux est une compétence conjointe des régions, de l'AFSCA, du SPF Santé Publique et de l'agence fédérale pour les médicaments et les produits de santé. Si une non-conformité qui ne relève pas des compétences de l'Agence est constatée, l'AFSCA en informe le service public compétent.

15. Lutte contre les animaux nuisibles

(G.II.15.) La firme dispose-t-elle d'un système pour maîtriser ou prévenir le risque d'animaux nuisibles sur le site ou dans l'établissement ?

- **Critère dans le guide** : 4.1.7.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
Rég. 852/2004, annexe II, chap. I, 2, chap. IX, 4
AR 22-12-2005 (H1), annexe I, chap. I, 4
- **Interprétation** :
 - a) une procédure de lutte contre les animaux nuisibles doit être mise en œuvre,
 - b) toutes les actions entreprises dans ce domaine doivent faire l'objet d'un enregistrement,

- c) les mesures doivent être prises afin d'empêcher que les nuisibles n'entrent (portes et fenêtres fermées, utilisation de moustiquaires, colmatage des fissures et des trous,...),
- d) l'efficacité du plan de lutte doit être contrôlée tant en ce qui concerne la lutte contre les insectes que celle contre les rongeurs (recherche de saletés dues aux nuisibles, recherche d'ouvertures au niveau des cloisons ou des portes, contrôle des appâts,...). Le fait de faire appel à une firme extérieure pour lutter contre les nuisibles n'exonère pas l'exploitant de l'entreprise de sa responsabilité en la matière,
- e) les produits utilisés ne peuvent être une source de contamination des marchandises,
- f) un plan reprenant l'emplacement des différents appâts et systèmes de lutte contre les nuisibles doit être disponible. Les emplacements des appâts doivent être numérotés,
- g) les notices des produits utilisés dans l'entreprise doivent être disponibles,
- h) les produits doivent être stockés dans un local ou une armoire fermant à clé. Les produits entreposés ne peuvent être une source de contamination des marchandises,
- i) les biocides utilisés doivent disposer d'une autorisation du SPF Santé Publique (voir site Web SPF).

16. Médecine vétérinaire :

Non applicable

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

Non applicable

18. Transport

(G.II.18.1.) Tous les véhicules utilisés pour transporter des matières premières (y compris matériel d'emballage), des produits semi-finis et des produits finis conviennent-ils à cette fin ?

- **Critère dans le guide :** 4.1.11.
- **Législation :** AR 22-12-2005 (H2), annexe V, 2
Rég. 37/2005
Rég. 852/2004, annexe II, chap. IV
- **Interprétation :**
 - a) tous les moyens de transport pour denrées alimentaires (matières premières), produits semi-finis et produits finis sont appropriés,
 - b) les parois intérieures, supports et récipients doivent être intacts et adaptés,
 - c) les transports doivent se dérouler de telle sorte que les contaminations croisées soient évitées. En outre, les produits non-emballés doivent être séparés des produits emballés en cours de transport,

- d) si les moyens de transport et/ou les récipients sont utilisés pour transporter en même temps des denrées alimentaires avec d'autres produits ou pour transporter en même temps différentes denrées alimentaires, il faut veiller à ce qu'il n'y ait pas de risque de contamination,
- e) si les véhicules sont destinés à transporter des produits réfrigérés, ils doivent être équipés de thermomètre permettant le contrôle des températures,
- f) si les véhicules sont destinés à transporter des produits surgelés, ils doivent être équipés de thermomètres enregistreurs.

(S.II.18.) Les températures de transport sont-elles adéquates et contrôlées ?

- **Critère dans le guide** : 4.1.2.3.2., 4.1.11.
- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe II, chap. IV
Rég. 853/2004, annexe III, sect. XIII
AR 22-12-2005 (H1), annexe I, chap. VI
Rég. 37/2005
- **Interprétation** : les températures maximales légales et la chaîne du froid doivent être respectées et contrôlées au cours du transport (voir G.II.9.2).

(G.II.18.2.) Tous les véhicules utilisés pour transporter des matières premières (y compris matériel d'emballage), des produits semi-finis et des produits finis sont-ils bien entretenus ?

- **Critère dans le guide** : 4.1.11.
- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe II, chap. IV
- **Interprétation** : tous les moyens de transport pour denrées alimentaires (matières premières), produits semi-finis et produits finis doivent être bien entretenus.

(G.II.18.3.) Tous les véhicules utilisés pour transporter des matières premières (y compris matériel d'emballage), des produits semi-finis et des produits finis sont-ils nettoyés conformément aux exigences légales ?

- **Critère dans le guide** : 4.1.11.
- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe II, chap. IV
- **Interprétation** :
 - a) tous les moyens de transport pour denrées alimentaires (matières premières, produits semi-finis et produits) doivent être nettoyés au moins à la fin des activités lorsqu'ils sont utilisés pour le transport de denrées alimentaires non conditionnées,
 - b) le nettoyage et la désinfection des moyens de transport doivent être effectués chaque fois que ceux-ci sont contaminés et les fréquences de nettoyage et de désinfection prévues dans le plan de nettoyage et de désinfection doivent être respectées,

- c) si les moyens de transport et/ou les récipients sont utilisés pour transporter en même temps des denrées alimentaires avec d'autres produits ou pour transporter en même temps différentes denrées alimentaires, un nettoyage et une désinfection adéquats doivent être réalisés entre deux chargements afin d'éviter le risque de contamination,
- d) pendant le nettoyage et la désinfection, aucun chargement ne peut se trouver dans le moyen de transport.

19. Hygiène personnelle, vêtements de protection et examen médical

(G.II.19.) La firme dispose-t-elle de normes documentées en matière d'hygiène et de maîtrise des risques de contaminations des produits et le personnel en a-t-il connaissance ?

- **Critère dans le guide** : 4.1.4.1., 4.1.4.2., 4.1.4.3., 4.1.4.4.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
AR 17-03-1971
Rég. 852/2004, annexe II, chap. VIII
AR 22-12-2005 (H1), annexe I, chap. V
- **Interprétation** :
 - a) une bonne hygiène personnelle est exigée des membres du personnel,
 - b) ils doivent porter des vêtements de travail appropriés et propres ainsi qu'une coiffe dans les locaux où des denrées alimentaires non conditionnées sont manipulées ou stockées,
 - c) les mains doivent être lavées au début des activités, après chaque passage aux toilettes et après chaque activité pouvant être une source potentielle de contamination,
 - d) le personnel doit être informé de ses obligations en matière d'hygiène, par exemple, par des affiches ou des instructions de travail,
 - e) il est interdit de manger, boire, fumer dans les locaux où des denrées alimentaires sont manipulées ou stockées. Le personnel doit être informé de cette interdiction, par exemple, par des affiches ou des instructions de travail,
 - f) les membres du personnel en contact avec les denrées alimentaires doivent subir un contrôle médical annuel afin de vérifier leur aptitude à manipuler des denrées alimentaires. Les certificats médicaux d'aptitude délivrés suite à ces contrôles médicaux doivent être disponibles. Le personnel intérimaire (étudiants et stagiaires inclus) ainsi que les équipes d'indépendants employés par l'entreprise, sont également soumis à cette obligation,
 - g) toute plaie cutanée doit être couverte d'un pansement adhésif, protégé si nécessaire par un gant,
 - h) les membres du personnel qui par leur état de santé sont susceptibles de contaminer les denrées alimentaires doivent être écartés. L'entreprise doit prévoir une procédure qui exige des membres du personnel qu'ils informent leur hiérarchie s'ils pensent

être une source de contamination potentielle. Cette procédure doit être connue de tous.

20. Formation

(G.II.20.) La firme dispose-t-elle d'un système permettant que tous les travailleurs soient formés, reçoivent des instructions correctes et soient soumis à une surveillance en matière de sécurité alimentaire ?

- **Critère dans le guide** : 4.1.4.5.
- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe II, chap. XII
- **Interprétation** : une formation à l'hygiène alimentaire doit être délivrée aux membres du personnel qui doivent connaître les procédures et instructions qui les concernent en matière de sécurité alimentaire et d'autocontrôle. Les formations et la transmission des instructions doivent être enregistrées.
Les formations reçues doivent aider les membres du personnel à réaliser correctement leur tâche dans le respect de la sécurité de la chaîne alimentaire et doivent également permettre aux membres du personnel ayant des responsabilités spécifiques en matière d'autocontrôle de les assurer de manière satisfaisante.
Ces exigences visent également le personnel intérimaire et les étudiants ainsi que les équipes d'indépendants employés par l'entreprise.
Un membre du personnel (le responsable HACCP) doit avoir reçu une formation adéquate en matière d'HACCP.

21. Contrôles pour le compte de tiers:

Non applicable

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

1. Composition de l'équipe HACCP

(G.III.1.1.) Les connaissances et l'expérience adéquates spécifiques aux produits sont-elles présentes pour pouvoir établir un plan HACCP efficace ?

- **Critère dans le guide** : 5.2.4.1.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2
Rég. 852/2004, annexe II, chap. XII
- **Interprétation** : parmi les membres de l'équipe HACCP doivent figurer des personnes ayant une connaissance des matières premières, des produits, des processus, de l'HACCP, des BPH,... Si nécessaire, il peut être fait appel à des experts extérieurs à l'entreprise.

(G.III.1.2.) La portée du plan HACCP est-elle décrite ?

- **Critère dans le guide** : 5.2.4.2., 5.3.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interprétation** : toutes les activités de l'entreprise doivent être prises en compte. Les transports effectués par l'entreprise elle-même doivent également être inclus.
Tous les produits doivent être couverts par le plan HACCP.

(G.III.1.3.) Cette description indique-t-elle quels segments de la filière de production des aliments sont concernés ?

- **Critère dans le guide** : 5.2.4.2., 5.3.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interprétation** : une description de la partie de la filière de production visée doit être disponible. Cette description doit couvrir, la production, le stockage,... et aussi, le cas échéant, le transport. Elle peut éventuellement être réalisée sur base des lignes de production.

(G.III.1.4.) Indique-t-elle à quelles catégories générales de risques il y a lieu de prêter attention ?

- **Critère dans le guide** : 5.2.4.6.1., 5.3.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2

- **Interprétation** : tous les dangers possibles, propres au processus de production et au produit doivent être identifiés. Il faut aussi distinguer les dangers physiques, chimiques et microbiologiques. En ce qui concerne les dangers microbiologiques, le problème des pathogènes (ex. Salmonelles, *Listeria*, *E. coli* O175:H7,...) mérite une attention particulière.

2. Description du produit

(G.III.2.) Une description complète du produit a-t-elle été faite, comprenant notamment les informations pertinentes pour la sécurité ?

- **Critère dans le guide** : 5.2.4.2.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interprétation** : une description complète des produits doit être réalisée. Il faut, entre autres, prendre en compte la composition, la présence éventuelle d'allergènes ou d'OGM dans le produit, le pH, l'Aw, les « barrières » au développement des microorganismes, les fournisseurs, les modes de stockage, de transport ou de distribution, les températures de conservation, la durée de conservation, le conditionnement et l'emballage,... Cette description peut, par exemple, être réalisée sous la forme de fiches « produit ».

3. Identification de l'usage visé

(G.III.3.) L'usage visé tient-il compte de l'utilisation que l'on peut normalement escompter que fera du produit l'utilisateur final ou le consommateur ?

- **Critère dans le guide** : 5.2.4.3.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interprétation** : la destination du produit (transformation, découpe, livraison directe au consommateur) doit être déterminée. Si le produit est destiné à être livré directement au consommateur, les conditions d'utilisation (température de conservation, durée de conservation,...) doivent être fournies. Pour les produits destinés au consommateur, l'usage attendu est celui que ferait un consommateur raisonnable. Il faut préciser si des catégories particulières de consommateurs (personnes âgées, immunodéprimés,...) sont susceptibles de consommer les produits et, le cas échéant, en tenir compte dans l'élaboration du système.

4. Établissement d'un diagramme du processus de production

(G.III.4.1.) Toutes les étapes sont-elles reprises dans le diagramme ?

- **Critère dans le guide** : 5.2.4.4., 5.3.

- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interprétation** : un diagramme des opérations doit être réalisé et comporter toutes les étapes du processus ainsi que leurs éventuelles variations. Il est conseillé d'indiquer sur le diagramme les CCPs, les points d'attention et les critères de processus (par exemple les couples temps/température) en regard de l'étape du processus concernée.

(G.III.4.2.) A chaque étape du processus, tient-on compte des relations qui existent entre les étapes qui précèdent et qui suivent ?

- **Critère dans le guide** : 5.2.4.4., 5.3.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interprétation** : les différentes étapes ne doivent pas être isolées de ce qui les précède ou les suit. Les influences entre les différentes étapes doivent être prises en compte.

5. Confirmation sur place du diagramme

(G.III.5.1.) L'équipe HACCP a-t-elle comparé, à tous les stades, le processus de fabrication au diagramme ?

- **Critère dans le guide** : 5.2.4.5.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interprétation** : l'équipe HACCP doit avoir observé les opérations sur le terrain et s'être assurée que le diagramme correspond bien à la réalité.

(G.III.5.2.) Le diagramme a-t-il été adapté quand c'était nécessaire ?

- **Critère dans le guide** : 5.2.4.5.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interprétation** : si des divergences ont été constatées, lors de l'utilisation sur le terrain, le diagramme doit être adapté.

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 (principe 1 HACCP)

(G.III.6.1.) L'équipe HACCP a-t-elle dressé une liste de tous les dangers qui, selon elle, peuvent raisonnablement se présenter à chaque étape ?

- **Critère dans le guide** : 5.2.4.6.1., 5.3.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2, 1°

- **Interprétation** : les dangers potentiels ainsi que les mesures qui peuvent être prises pour les maîtriser, doivent être définis.
Les entreprises doivent déterminer leur propre liste de dangers. Le contenu du guide sert uniquement d'exemple et ce même pour les entreprises employant au maximum 2 équivalents temps plein.

(G.III.6.2.) A-t-on relevé, parmi les dangers identifiés, ceux qui doivent être évités, éliminés ou réduits à un niveau acceptable pour produire des denrées alimentaires sûres ?

- **Critère dans le guide** : 5.2.4.6.1., 5.2.4.6.2., 5.3.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2, 1°
Rég. 852/2004, art. 5, 2
- **Interprétation** : l'équipe HACCP doit déterminer sur base d'une analyse des dangers quels sont les dangers qui doivent être, dans le plan HACCP, évités, éliminés ou réduits à un niveau acceptable pour garantir la sécurité de la chaîne alimentaire.

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

(G.III.7.) A-t-il été indiqué à quelles étapes du processus ces dangers doivent être évités, éliminés ou réduits à un niveau acceptable ?

- **Critère dans le guide** : 5.2.4.7., 5.3.
- **Critère dans le guide** : parties III.5., III.6.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2, 2°
Rég. 852/2004, art. 5, 2
- **Interprétation** : les CCPs sont déterminés en partant de l'analyse des dangers spécifiques à l'entreprise.
Le contenu du guide sert uniquement d'exemple et ce même pour les entreprises employant au maximum 2 équivalents temps plein.

8. Fixation de seuils critiques (principe 3 HACCP)

(G.III.8.1.) Des seuils critiques ont-ils été fixés pour tous les points de contrôle critiques ?

- **Critère dans le guide** : 5.2.4.8., 5.3.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2, 3°
Rég. 852/2004, art. 5, 2
- **Interprétation** : des limites (seuils) critiques doivent être fixé(e)s pour tous les CCPs identifiés. Celles-ci (ceux-ci) doivent permettre de différencier ce qui est acceptable de ce qui ne l'est pas si on souhaite éviter, éliminer ou réduire ou maintenir à un niveau acceptable un danger.

Les entreprises doivent déterminer leurs propres limites (seuils) critiques. Le contenu du guide sert uniquement d'exemple et ce même pour les entreprises employant au maximum 2 équivalents temps plein..

(G.III.8.2.) Ces seuils ont-ils été validés ?

- **Critère dans le guide** : 5.2.4.8., 5.3.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1, § 2
- **Interprétation** : les seuils ou limites critiques ne peuvent être fixés arbitrairement, mais doivent être validé(e)s (par exemple via des challenge tests qui répondent aux exigences définies par le Comité scientifique de l'AFSCA) ou être basé(e)s sur des exigences réglementaires ou des normes sectorielles, nationales ou internationales reconnues.

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

(G.III.9.1.) Dispose-t-on pour chaque CCP d'un système de surveillance programmée concernant les seuils critiques, de telle sorte que l'on s'aperçoive immédiatement qu'un CCP n'est pas sous contrôle ?

- **Critère dans le guide** : 5.2.4.9., 5.3.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2, 4°
Rég. 852/2004, art. 5, 2
- **Interprétation** : le système de surveillance mis en œuvre doit permettre de maîtriser les points de contrôle critiques. Les procédures doivent préciser qui est responsable de la surveillance. La surveillance doit faire l'objet d'enregistrements.
Lorsque le contrôle n'est pas continu, sa fréquence doit être déterminée et être suffisante pour garantir le contrôle du CCP concerné.
Les entreprises doivent déterminer leurs propres mesures de surveillance. Le contenu du guide sert uniquement d'exemple et ce même pour les entreprises employant au maximum 2 équivalents temps plein.

(G.III.9.2.) Le système peut-il corriger la perte de contrôle avant qu'il y ait un dépassement des limites fixées ?

- **Critère dans le guide** : 5.2.4.9., 5.3.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1, § 2
- **Interprétation** : le système de surveillance retenu permet d'agir avant toute perte de contrôle.

10. Fixation de mesures correctives (principe 5 HACCP)

(G.III.10.) A-t-on fixé dans le système HACCP des mesures correctives particulières pour chaque CCP, de manière à ce que les écarts, au-delà des limites fixées, puissent être corrigés directement ?

- **Critère dans le guide** : 5.2.4.10., 5.3.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2, 5°
Rég. 852/2004, art. 5, 2
- **Interprétation** : des actions correctives à prendre lors d'un dépassement des seuils ou limites critiques, doivent être déterminées à l'avance. Les actions retenues doivent permettre de retrouver la maîtrise de la sécurité alimentaire. Les mesures correctives doivent porter sur le processus et les actions correctives sur les produits concernés par le dépassement des seuils ou limites critiques.
Les actions et mesures correctives doivent être prises par la personne responsable désignée dans les procédures. Elles doivent faire l'objet d'un enregistrement.
Les entreprises doivent déterminer leurs propres actions correctives. Le contenu du guide sert uniquement d'exemple et ce même pour les entreprises employant au maximum 2 équivalents temps plein.

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

(G.III.11.) A-t-on établi des procédures pour vérifier le système ?

- **Critère dans le guide** : 5.2.4.11., 5.3.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2, 6°
Rég. 852/2004, art. 5, 2
- **Interprétation** : une vérification périodique du système HACCP doit être réalisée et il faut en assurer l'entretien et l'amélioration. S'il y a des modifications relatives à la gamme de produit, au processus, à la législation,... une vérification du plan HACCP doit être effectuée immédiatement afin de contrôler qu'il est toujours adapté.
Les vérifications du système HACCP ainsi que les modifications qui y sont apportées doivent faire l'objet d'enregistrements.

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

(G.III.12.1.) Les procédures HACCP sont-elles étayées par des documents et des enregistrements ?

- **Critère dans le guide** : 5.2.4.12., 5.3.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2, 7°
Rég. 852/2004, art. 5, 2

- **Interprétation** : tous les documents concernant l'HACCP doivent être repris dans le manuel de sécurité alimentaire (manuel HACCP, manuel d'autocontrôle). Tous les documents et les enregistrements doivent être disponibles.

(G.III.12.2.) Cette documentation et ces enregistrements sont-ils adaptés à la nature et à l'ampleur du processus ?

- **Critère dans le guide** : 5.2.4.12.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1, § 2
Rég. 852/2004, art. 5, 2
- **Interprétation** : l'importance de la documentation doit être adaptée aux activités de l'entreprise et à leur ampleur.

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

(G.III.13.) A-t-on (pour autant qu'ils soient nécessaires) établi des plans d'échantillonnage et d'analyse permettant de s'assurer de la validité du système d'autocontrôle ?

- **Critère dans le guide** : 7.
 - **Législation** : AR 14-11-2003, art.3, § 2, 8°
Rég. 2073/2005, art. 4, annexe I
 - **Interprétation** : l'établissement d'un plan d'échantillonnage et d'analyse permettant de s'assurer de la validité du système d'autocontrôle est obligatoire. Ce plan d'échantillonnage intègre l'ensemble des analyses effectuées pour contrôler, entre autres, l'efficacité des procédures de nettoyage et de désinfection, la qualité du processus de production et la sécurité des produits, la qualité de l'eau,...
- Les normes à retenir pour juger des résultats des analyses, sont celles qui figurent dans la législation. En l'absence d'exigences légales, les normes reconnues au niveau sectoriel, par les milieux scientifiques ou par les instances internationales peuvent également être utilisées. En dernier recours, l'entreprise peut fixer ses propres normes à condition qu'elles reposent sur des bases scientifiques acceptables.

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

D'autres exemples de NC sont également repris dans le document " Non-conformités dans le cadre des audits: lignes directrices".

1. Élément clé 1 : Système de contrôle sécurité alimentaire

| Non-conformité majeure (NC A) | | |
|-------------------------------|---|---------------------------|
| Réf. | | Notification ¹ |
| G.I.1.1. | L'entreprise ne dispose pas d'un système de gestion de la sécurité alimentaire | |
| G.I.1.2. | L'entreprise dispose d'un système documenté mais celui-ci n'est pas mis en œuvre | |
| G.I.6. | Le système de gestion de la sécurité de la chaîne alimentaire n'est pas revu périodiquement | |
| G.I.9.1. | Il n'y a pas de spécification pour les matières premières | |
| G.I.9.1. | L'entreprise utilise du matériel de conditionnement qui n'est pas à usage alimentaire | X |
| G.I.9.2. | Il n'y a pas de spécification des produits finis | |
| G.I.12. | Il n'y a pas d'action corrective mise en œuvre lorsque des non-conformités mettant en danger la sécurité de la chaîne alimentaire sont constatées | X |
| G.I.15. | Il n'y a pas de contrôle de la température des produits réfrigérés à la livraison | |
| G.I.15. | Des denrées alimentaires réceptionnées ne sont pas identifiables | |
| G.I.17.1. | La traçabilité des produits qui entrent dans l'entreprise, n'est pas assurée | X |
| G.I.17.2. | La traçabilité des produits qui sortent de l'entreprise, n'est pas assurée | X |
| G.I.17.3. | Des denrées alimentaires en stock non identifiables ou insuffisamment identifiables | |
| G.I.20. | Pas de vérification des thermomètres utilisés | |
| G.I.21.1. | Les critères d'hygiène des procédés ne sont pas respectés (sauf si prises de mesures correctives) | |
| G.I.21.1. | Les critères de sécurité alimentaire ne sont pas respectés (sauf si notification et/ou prises d'actions et mesures correctives) | X |
| G.I.22. | Le personnel ne sait pas rapidement mettre en œuvre la procédure de notification | |
| G.I.23. | Absence d'agrément et/ou d'autorisation alors que c'est obligatoire | X |
| G.I.24.1. | L'opérateur utilise la marque d'identification d'une autre entreprise | X |
| | | |

¹ Si un "oui" apparaît dans cette colonne, cela signifie que l'organisme d'inspection ou de certification doit notifier la non-conformité constatée auprès de l'AFSCA.

Lorsque l'audit est réalisé par un agent de l'AFSCA, il n'y a pas de notification, l'agent prend immédiatement les mesures qui s'imposent, pour que la mise en danger de la sécurité des consommateurs cesse.

| Non-conformité mineure (NC B) | |
|-------------------------------|--|
| Réf. | |
| G.I.4.1. | Il n'y a pas d'organigramme reprenant les différentes personnes ayant une responsabilité en matière de sécurité de la chaîne alimentaire |
| G.I.9.1. | Il n'y a pas de spécification des matières premières |
| G.I.11. | Il n'y a pas d'audit/de contrôle interne |
| G.I.16. | Il n'y a pas de liste des fournisseurs |
| G.I.17.1. | La traçabilité des produits qui entrent dans l'entreprise, est incomplète |
| G.I.17.2. | La traçabilité des produits qui sortent de l'entreprise, est incomplète |
| G.I.18. | Il n'y a pas de registre des plaintes |
| G.I.19. | Il n'y a pas de procédure de rappel |
| | |

2. Élément clé 2 : bonnes pratiques de fabrication

| Non-conformité majeure (NC A) | | |
|-------------------------------|---|---------------------------|
| Réf. | | Notification ¹ |
| G.II.4. | Il n'y a pas de séparation des secteurs sale et propre dans une entreprise de boyaux | X |
| G.II.5. | L'infrastructure est dans un état déplorable et n'est pas ou n'est plus appropriée à l'usage visé | X |
| G.II.5. | Il n'y a pas de thermomètre dans un local réfrigéré où sont stockés des produits d'origine animale, ou dans un local de congélation | X |
| G.II.5. | Le sol est absorbant | |
| G.II.5. | Les murs de l'atelier ne sont pas lavables | |
| G.II.5. | Il y a une fenêtre cassée dans l'atelier et aucune action corrective mise en œuvre | |
| G.II.5. | Une porte présente une ouverture par laquelle des nuisibles peuvent pénétrer dans les locaux | |
| G.II.5. | Présence de systèmes d'éclairage non protégés contre le bris dans des locaux où se trouvent des produits non conditionnés | |
| G.II.5. G.II.12.1. | Dans divers locaux de travail et de stockage, les cloisons sont sales, mal entretenues et endommagées (présence de moisissures par exemple) | |
| G.II.6.1. | Les équipements sont dans un très mauvais état et présentent un risque pour la sécurité alimentaire | X |
| G.II.8. | Les toilettes communiquent directement avec des locaux où sont manipulées les denrées alimentaires | |
| G.II.8. | Il n'y a pas d'évier à proximité des toilettes | |
| G.II.9.1. | Il n'y a pas de procédure de gestion des bris de verre | |
| G.II.9.2. | Les viandes ne sont pas conservées aux températures légalement prescrites | X |
| G.II.9.2. | Pas de contrôle régulier des températures des produits réfrigérés ou surgelés | |

¹ Si un "oui" apparaît dans cette colonne, cela signifie que l'organisme d'inspection ou de certification doit notifier la non-conformité constatée auprès de l'AFSCA.

Lorsque l'audit est réalisé par un agent de l'AFSCA, il n'y a pas de notification, l'agent prend immédiatement les mesures qui s'imposent, pour que la mise en danger de la sécurité des consommateurs cesse.

| | | |
|------------|---|---|
| G.II.9.2. | Pas de thermomètre mobile | |
| G.II.10. | Des huiles qui ne sont pas « food-grade » sont utilisées pour le fonctionnement des équipements et il y a un risque de contamination des produits | |
| G.II.10. | Le risque contamination croisée avec des allergènes n'est pas maîtrisé | |
| G.II.11.1. | Les stocks contiennent des produits d'origine animale périmés | |
| G.II.11.1. | Produits surgelés sans date de congélation ou date de durabilité minimale | |
| G.II.11.2. | | |
| S.II.12.1. | Le nettoyage est insuffisant | |
| S.II.12.1. | Il y a seulement nettoyage et jamais de désinfection (ex. absence de désinfectant) | |
| S.II.12.1. | Un désinfectant non-autorisé est utilisé (sauf si c'est de l'eau de javel) | |
| S.II.12.2. | L'entreprise ne réalise aucun contrôle permettant de s'assurer de la qualité des opérations de nettoyage et de désinfection | X |
| G.II.13. | De l'eau non potable est utilisée pour des usages non autorisés | X |
| G.II.13. | La fréquence des analyses de l'eau potable n'est pas suffisante | |
| G.II.14.2. | Les prescriptions relatives à l'entreposage, l'enlèvement et la traçabilité des sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine ne sont pas respectées | |
| G.II.15. | Il n'y a pas de plan lutte contre les nuisibles et pas de lutte contre les nuisibles | |
| G.II.15. | Il y a des signes de la présence de rongeurs ou d'oiseaux dans les locaux | X |
| S.II.18. | La chaîne di froid n'est pas respectée durant le transport | X |
| G.II.19. | Les certificats d'aptitude médicale ne sont pas disponibles | |
| G.II.19. | L'hygiène du personnel n'est pas satisfaisante et il y a un risque immédiat pour la sécurité du consommateur | X |
| G.II.19. | L'hygiène du personnel n'est pas satisfaisante mais il n'y a pas un risque immédiat pour la sécurité du consommateur | |
| G.II.19. | On fume dans les locaux (présence de mégots, de cendriers,...) | |
| G.II.20. | Il n'y a pas eu de formation du personnel en matière d'hygiène | |
| G.II.20. | Les règles concernant les produits non conformes ne sont pas connues du personnel | |
| G.II.20. | La procédure de rappel n'est pas connue | |
| | | |

[†] Si un "oui" apparaît dans cette colonne, cela signifie que l'organisme d'inspection ou de certification doit notifier la non-conformité constatée auprès de l'AFSCA.

Lorsque l'audit est réalisé par un agent de l'AFSCA, il n'y a pas de notification, l'agent prend immédiatement les mesures qui s'imposent, pour que la mise en danger de la sécurité des consommateurs cesse.

| Non-conformité mineure (NC B) | |
|-------------------------------|--|
| Réf. | |
| G.II.4. | Le plan utilisé pour obtenir l'agrément n'est pas respecté |
| G.II.5. | Le sol est abîmé dans un local de production ou de stockage |
| G.II.5. | Présence de systèmes d'éclairage non protégés contre le bris dans des locaux où ne se trouvent pas de produits non conditionnés |
| G.II.6.1. | L'opérateur ne dispose pas des certificats de conformité pour le contact avec des denrées alimentaires pour les nouveaux équipements |
| G.II.8. | L'avis selon lequel le lavage des mains est obligatoire après l'usage des toilettes, n'est pas affiché dans les toilettes |
| G.II.8. | Utilisation d'un essuie en tissu pour le séchage des mains |
| S.II.11.1. | Le FEFO/FIFO n'est pas respecté |
| S.II.12.1. | Il n'y a pas de plan de nettoyage et de désinfection |
| S.II.12.1. | Le plan de nettoyage et de désinfection ne correspond pas tout à fait à la situation réelle. |
| G.II.15. | Le plan de lutte contre les nuisibles n'est pas documenté |
| G.II.15. | Pas de fiche technique pour les pesticides utilisés |
| G.II.15. | La lutte contre les nuisibles est assurée par un tiers et aucun document n'est disponible à ce sujet |
| G.II.15. | Le plan de lutte contre les nuisibles n'est pas suffisamment suivi |
| G.II.15. | Il n'y a pas de plan de disposition des appâts |
| G.II.19. | Les instructions d'hygiène ne sont pas connues du personnel, mais l'hygiène du personnel est satisfaisante |
| G.II.19. | L'interdiction de fumer n'est pas affichée pour le personnel |
| G.II.20. | Il n'y a pas d'enregistrement de toute formation suivie |
| | |

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

| Non-conformité majeure (NC A) | | |
|-------------------------------|--|---------------------------|
| Réf. | | Notification ¹ |
| G.III.2. | Il n'y a pas de description des produits | |
| G.III.3. | Il n'y a pas d'identification de l'usage visé | |
| G.III.4.1. | Il n'y a pas de diagramme de production | |
| G.III.6.2. | Les dangers qui doivent être évités, éliminés ou réduits à un niveau acceptable ne sont pas identifiés | |
| G.III.8.2. | Les seuils critiques (limites critiques) ne sont pas validés | |
| G.III.8.2. | Les limites (seuils) critiques ne sont pas validés et il y a un danger pour le consommateur | X |
| G.III.9.1. | Le monitoring des CCP est absent ou insuffisant | X |
| G.III.9.1. | Il n'y a pas d'enregistrement de la surveillance | |
| G.III.10. | Il n'y a pas d'actions correctives mises en oeuvre | X |
| G.III.10. | Le document d'enregistrement des actions correctives n'est pas disponible | |

¹ Si un "oui" apparaît dans cette colonne, cela signifie que l'organisme d'inspection ou de certification doit notifier la non-conformité constatée auprès de l'AFSCA.

Lorsque l'audit est réalisé par un agent de l'AFSCA, il n'y a pas de notification, l'agent prend immédiatement les mesures qui s'imposent, pour que la mise en danger de la sécurité des consommateurs cesse.

| | | |
|-------------|---|---|
| G.III.11. | Le système n'est pas périodiquement vérifié | |
| G.III.12.1. | Il n'y a pas de documentation (ex. enregistrements) conservée | |
| G.III.13. | Il n'y a pas de plan d'échantillonnage pour les critères légaux | X |
| G.III.13. | Il n'y a pas de plan d'échantillonnage (hors critères légaux) | |
| | | |

| Non-conformité mineure (NC B) | |
|--------------------------------------|---|
| Réf. | |
| G.III.4.1. | Il n'y a pas de preuve que les diagrammes aient été vérifiés sur le terrain, mais ils sont correct |
| G.III.9.1. | L'enregistrement du monitoring des PCC ne se fait pas toujours |
| G.III.9.1. G.III.10. | Le responsable des contrôles n'est pas identifié sur les formulaires, mais les contrôles sont correctement effectués |
| G.III.12.1. G.III.12.2. | Le système HACCP n'est pas suffisamment documenté (descriptions de produits et schémas de flux de produits sont incomplets ou ne correspondent pas tout à fait à la situation réelle,...) |
| | |

[†] Si un "oui" apparaît dans cette colonne, cela signifie que l'organisme d'inspection ou de certification doit notifier la non-conformité constatée auprès de l'AFSCA. Lorsque l'audit est réalisé par un agent de l'AFSCA, il n'y a pas de notification, l'agent prend immédiatement les mesures qui s'imposent, pour que la mise en danger de la sécurité des consommateurs cesse.