



Agence fédérale pour la sécurité
de la chaîne alimentaire

**FAQ - Guide pour l'implémentation des systèmes d'autocontrôle
dans les secteurs de production des denrées alimentaires :
Produits de viande - Plats préparés - Salades - Boyaux naturels**

En vigueur à partir du :

27-04-2011

Rédigé par : DG Politique de contrôle	Contrôlé par :	Validé par :
Vincent Helbo Jacques Inghelram	Directeur Transformation- Distribution Emmanuelle Moons	Le Directeur général Herman Diricks
Signé V. Helbo Date : 14-04-2011	Signé E. Moons Date : 15-04-2011	Signé H. Diricks Date : 19-04-2011

I. OBJECTIFS ET CHAMP D'APPLICATION

Le présent document a pour but de diffuser les questions posées par des opérateurs, des auditeurs,... concernant le guide pour l'implémentation des systèmes d'autocontrôle dans les secteurs de production des denrées alimentaires : Produits de viande - Plats préparés - Salades - Boyaux naturels (G-019) et l'application de l'autocontrôle dans le secteur visé et les réponses qui ont été apportées à ces questions.

II. RÉFÉRENCES NORMATIVES

- Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n o 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire
- Arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
- Arrêté 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 (G-019)
- **Autocontrôle** : l'ensemble de mesures prises par les exploitants pour faire en sorte que les produits à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution et dont ils ont en charge la gestion :

- répondent aux prescriptions réglementaires relatives à la sécurité alimentaire ;
- répondent aux prescriptions réglementaires relatives à la qualité des produits, pour lesquelles l'Agence est compétente ;
- répondent aux prescriptions relatives à la traçabilité et la surveillance du respect effectif de ces prescriptions.

- **Agence** : Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
- **Plats préparés** : les plats cuisinés sont des préparations culinaires mélangées et/ou assemblées, cuites ou précuites, prêtes à être consommées ou éventuellement à être réchauffées avant consommation.

2. Abréviations

- **AC** : actions correctives
- **AFSCA**: Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
- **AM** : Arrêté ministériel
- **AR** : Arrêté royal
- **BPH** : Bonnes pratiques d'hygiène
- **CCP** : point de contrôle critique
- **GMP** : Good Manufacturing Practices
- **HACCP** : Hazard analysis and critical control point system
- **NC** : non-conformité
- **NC A** : non-conformité A
- **NC B** : non-conformité B
- **OCI** : organisme de certification/d'inspection
- **PA** : point d'attention
- **Rég.** : règlement
- **SAC** : système d'autocontrôle

3. Destinataires

Toute personne concernée par l'autocontrôle dans les secteurs de production des denrées alimentaires : produits de viande, plats préparés, salades et boyaux naturels.

IV. HISTORIQUE

Identification du document	Modifications	Justificatif	En vigueur à partir du
PB 07 – FAQ (G-019) – REV 0 – 2009	Première version du document		06-08-2009
<u>PB 07 – FAQ (G-019) – REV 1 – 2009</u>	<u>Nouvelles questions</u>		<u>27-04-2011</u>

Lorsqu'il ne s'agit pas de la première version du document, les modifications par rapport à la version précédente sont indiquées en rouge de sorte qu'il soit possible de les retrouver. Les ajouts sont soulignés et les suppressions sont biffées.

V. QUESTION/REPONSE

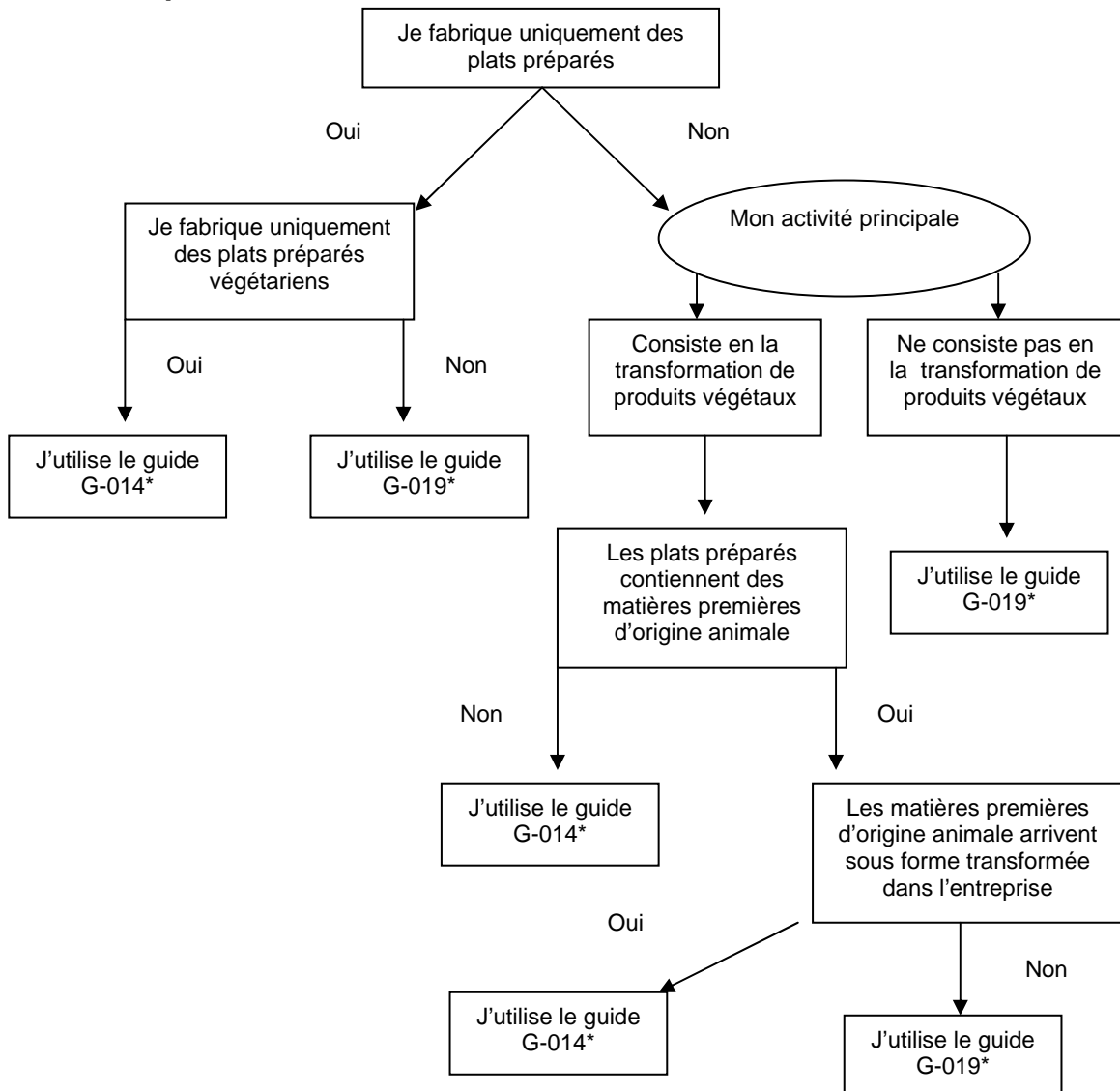
→ **Audit**

1.

- **Question**

Quel(s) guide(s) doit utiliser une entreprise du secteur de la transformation qui fabriquent différents types de plats préparés (plats préparés à base de produits de viande, plats préparés à base de viande hachée, plats préparés végétariens, plats préparés à base de produits laitiers, plats préparés à base de produits transformés de la pêche, plats préparés à base de produits préparés de la pêche,...) ?

- **Réponse**



*

G-014 : guide d'autocontrôle : industrie de transformation et négoce des pommes de terre, fruits et légumes
G-019 : guide pour l'implémentation des systèmes d'autocontrôle dans les secteurs de production des denrées alimentaires : Produits de viande - Plats préparés - Salades - Boyaux naturels

Attention : le schéma pourra être modifié si de nouveaux guides ou de nouvelles versions de guides sont approuvés.

2.

- **Question**

Le système d'autocontrôle d'un opérateur qui produit des sauces, peut-il être audité sur base du guide G-019 ?

- **Réponse**

Non, la production de sauces ne relève pas du guide G-019 et il n'existe pas de guide pour cette activité actuellement.

3.

- **Question**

Une boyauderie attenante à un abattoir doit-elle être couverte par un agrément spécifique ?

- **Réponse**

Oui dès l'instant où il y a salage/séchage/blanchiment.

4.

- **Question**

Une entreprise de fabrication de charcuteries qui découpe des carcasses pour sa fabrication et vend le surplus de viande découpée comme viande fraîche, doit-elle disposer d'un agrément comme atelier de découpe ?

- **Réponse**

Oui, car son agrément pour la production de produits de viande n'est suffisant que si elle vend uniquement des charcuteries et ne vend pas de découpes de viande fraîche.