



Spécification technique 1
par PB 07 – P 01
[Nouveau n° : 2008 / 71 / PCCB]

Critères des guides

Version	<u>15-02-13</u>
En vigueur à partir du :	<u>15-04-13</u>
Administration responsable :	DG Politique de Contrôle
Service responsable :	Cellule validation des guides
Secrétariat :	Secrétariat – staff DG Politique de Contrôle
Destinataires :	L'équipe d'évaluation, l'équipe de coordination, les collaborateurs de la cellule « validation des guides », les demandeurs, le comité scientifique

Rédigé par :	Vérifié par :	Approuvé par :
Jacques Inghelram (sé), Ingénieur Vincent Helbo, Vétérinaire	Herman Diricks (sé) Directeur général	Gil Houins (sé) Administrateur délégué

TABLE DES MATIÈRES

1.	Objectifs.....	3
2.	Champ d'application	3
3.	Références	3
4.	Définitions et abréviations	3
5.	Conditions pour les guides	3
5.1.	Définir le champ d'application	3
5.2.	Définir l'usage attendu	4
5.3.	Désignation du groupe de travail et concertation	5
5.4.	Indiquer les moyens	6
5.5.	Directives à propos du contenu	6
5.6.	Directives sur la forme	11
5.7.	Diffusion	12
6.	Inventaire des documents ci-dessous	12
6.1.	Instructions.....	12
6.2.	Formulaires	12
6.3.	Autres documents	12

1. Objectifs

La présente spécification technique vise à arrêter et à préciser les conditions auxquelles un guide doit satisfaire. Ceci comprend en même temps les obligations et les restrictions applicables à la rédaction d'un guide.

2. Champ d'application

Cette spécification technique concerne les critères auxquels un guide doit satisfaire, conformément à l'annexe III "Instructions pour les guides" de l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.

Cette spécification technique est une annexe de la procédure PB 07 P 01 validation des guides.

3. Références

L'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire. (~~MB-12-12-03~~)

L'arrêté ministériel du 24 octobre 2005 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires (~~MB-18-11-05~~)

4. Définitions et abréviations

Les définitions et abréviations suivantes complètent celles reprises dans PB 07 P 01 :

Utilisateur : Entreprise qui fait usage d'un guide pour l'établissement de son système d'autocontrôle.

5. Conditions pour les guides

Le présent chapitre décrit et précise les conditions auxquelles un Guide doit répondre pour être conforme à l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire. Y seront successivement traitées les exigences relatives au champ d'application, à l'usage prévu, au groupe de travail et à la concertation, aux moyens, au contenu, à la forme et à la diffusion. Chaque point commence par un encadré donnant un résumé des conditions visées. Il est suivi par un bref commentaire.

Les critères tels que repris et expliqués dans la spécification technique actuelle sont revus au moment où les critères sont adaptés dans l'AR autocontrôle ou si l'on constate que des explications complémentaires sont nécessaires.

5.1. Définir le champ d'application

- Définition :
 - a) activités
 - b) procédés de fabrication ou de commercialisation
 - c) produits
- un seul guide par champ d'application

Un guide doit spécifier clairement à quelles **activités** (une chaîne alimentaire entière ou partielle, des stades isolés), à quels **procédés** de fabrication ou de commercialisation, à quels **produits** il se rapporte. Ceci doit s'inscrire de façon pertinente dans le cadre de l'autocontrôle légalement imposé.

Un même champ d'application (mêmes activités et/ou même gamme de produits) ne peut pas être traité dans des guides différents. Les chevauchements éventuels entre le champ d'application de plusieurs guides doivent être limités à un minimum.

Si plusieurs guides sont introduits pour un même champ d'application par plusieurs demandeurs, seul le Guide provenant du demandeur le plus représentatif sera considéré comme recevable.

Cependant, sur base de facteurs sociaux, économiques ou traditionnels, certains secteurs peuvent être divisés en sous-secteurs séparés, et l'existence de guides séparés peut donc être autorisée. On songe par exemple à la production de produits laitiers (lait, fromage, yaourt, ...) au niveau de la ferme, par rapport à la production au niveau des laiteries industrielles. De telles situations requièrent une approche spécifique. Dans ce contexte, il est nécessaire d'attirer l'attention sur la facilité d'utilisation des guides (voir plus loin).

5.2. Définir l'usage attendu

- Spécification de tous les utilisateurs possibles
- Mode d'emploi, instructions, ...
 - a) but
 - b) quelles données dans le guide
 - c) de quelle manière ces spécifications se rapportent aux prescriptions légales
 - d) comment utiliser concrètement ces données

Tous les **utilisateurs** possibles doivent être définis. Il faut indiquer clairement à quels (quel type d') utilisateurs ce Guide est destiné. ~~Seuls les utilisateurs spécifiés feront usage du Guide. Les utilisateurs possibles doivent être pertinents pour l'arrêté royal susmentionné.~~

Il faut expliquer comment ils doivent utiliser le guide. Un **mode d'emploi ou une instruction** doit inciter l'utilisateur possible à se servir du Guide (par ex. attirer son attention sur certains aspects favorisant le confort d'utilisation).

Une telle instruction doit indiquer le **but** du guide en relation avec l'autocontrôle légalement imposé. L'utilisateur doit être conscientisé, il faut lui expliquer pourquoi il doit appliquer ce Guide. L'importance de l'autocontrôle et de la responsabilisation qui y est liée doit être clairement mise en évidence. Un utilisateur qui est conscient des objectifs mettra plus de conviction à mettre en place, appliquer et maintenir son système d'autocontrôle.

Outre le but, on doit aussi indiquer **quelles données** contient le guide (ex. au moyen d'une table des matières claire). L'utilisateur doit se retrouver facilement dans le Guide.

Etant donné que le Guide sera utilisé pour satisfaire aux prescriptions légales, il y a lieu d'indiquer de quelle manière les dispositions du Guide **se rapportent aux prescriptions légales**. Il est très important d'indiquer comment ces données peuvent être utilisées **concrètement**. Il faut par conséquent expliquer étape par étape comment l'utilisateur peut parvenir via le Guide à son propre système d'autocontrôle, adapté à l'entreprise.

5.3. Désignation du groupe de travail et concertation

Le demandeur

- Les données du demandeur
- La représentativité du demandeur

Le groupe de travail

- Description de la composition :
 - a) Nom des membres
 - b) la qualité des membres (président, observateur, ...)
 - c) la provenance des membres (venant de quelle organisation)
 - d) et l'expertise des membres

Les parties concernées

- Liste de toutes les parties concernées
- La manière dont toutes ces parties ont été consultées
- *cela ne doit pas figurer dans le guide mais bien dans le formulaire prévu à cet effet

Dans un guide doi(ven)t être clairement mentionnée(s) l(es) association(s) professionnelle(s) (au moyen de l'indication du nom + coordonnées + le domaine qu'elle(s) représente(nt)), qui a(ont) pris l'initiative de la rédaction du guide. Si la demande de validation est introduite par une organisation coordinatrice, on indiquera le nom et les coordonnées de cette organisation. Outre les données de l'organisation coordinatrice, on spécifiera également les données (nom, coordonnées, domaine qu'elles représentent) des associations professionnelles qui y sont associées.

Il faut également indiquer le degré de **représentativité** de cette(ces) association(s) dans le(s) secteur(s) concerné(s). Pour démontrer la représentativité, on utilise des paramètres comme le nombre d'entreprises (par ex. % d'entreprises du secteur qui sont membres de l'association professionnelle), le nombre de personnes employées, le tonnage, le chiffre d'affaires, ... ou une combinaison de ces facteurs. Il faut motiver pourquoi un (des) paramètre(s) donné(s) a(ont) été retenu(s) pour démontrer la représentativité dans le secteur. En outre, il faut indiquer s'il existe encore d'autres associations professionnelles pour le secteur concerné.

Le **groupe de travail** qui a été habilité à élaborer et à rédiger le guide, doit être clairement indiqué. A cette fin, on énumère les noms, la qualité, la provenance et l'expertise de tous les membres du groupe de travail.

~~Dans un guide, t~~**Toutes les parties** qui ont été associées au guide doivent être mentionnées, ainsi que la manière dont ces parties ont été consultées pour son élaboration (via le groupe de travail ou d'une autre manière, par écrit ou par le biais de réunions, ...). Donc même les parties qui ne siègent pas dans le groupe de travail, mais sont cependant partie intéressée, doivent être énumérées et il faut établir dans quelle mesure et comment elles ont été associées. Les parties intéressées seront, outre les autorités, notamment les fournisseurs, les clients et les utilisateurs. Il s'agit par conséquent entre autres : du SPF Santé publique, de la fédération des organismes de d'inspection et de certification, d'une organisation de consommateurs (pas nécessaire pour les fournisseurs de la production primaire) et, dans de nombreux cas, de la fédération du transport. En outre, il est également important de prendre contact avec les différents gestionnaires de guides ayant un champ d'application qui se rapporte au champ d'application du guide en question. Au dernier stade de l'évaluation, Belac doit également être consulté.

5.4. Indiquer les moyens

- Description des moyens et de l'expertise utilisés

Dans un guide, il faut indiquer à quels **moyens et à quelle expertise** on a fait appel pour sa rédaction. Par exemple : bureau de consultance, étude effectuée par une université, analyses, références bibliographiques, autres. L'indication d'URL (adresses de sites internet) pertinents peut également constituer une plus-value pour les utilisateurs.

5.5. Directives à propos du contenu

Points de départ et prise en compte des utilisateurs prévus

- Le guide doit être adapté aux utilisateurs prévus
- Le guide doit comporter des exemples-informations concrètes
- Le guide doit se baser sur :
 - a) une analyse des dangers;
 - b) des codes d'utilisation recommandés au niveau international;
 - c) la législation pertinente;
 - d) les autres sources pertinentes

Les dispositions d'un guide doivent **être adaptées aux utilisateurs prévus**. Ceux-ci doivent pouvoir comprendre et mettre le guide facilement en pratique. Il devra, par exemple, y avoir une différence d'approche entre une entreprise industrielle et une entreprise artisanale.

TS 1 – Annexe a : Facilité d'utilisation

Il est obligatoire d'insérer dans chaque guide des fiches quick-start et des formulaires d'enregistrement.

- Les fiches quick-start sont des fiches qui expliquent avec des mots simples quels sont les principes de base des bonnes pratiques d'hygiène. Au moins une fiche doit être prévue pour chaque BPH, ainsi qu'une fiche relative à la traçabilité et à la notification obligatoire.
- Des formulaires d'enregistrement doivent être mis à disposition en ce qui concerne les principaux aspects pour lesquels des enregistrements sont requis. L'utilisation de ces formulaires est recommandée mais pas obligatoire. D'autres moyens d'enregistrement permettant d'atteindre le même but seront également acceptés.

Les objectifs dans le cadre de la sécurité alimentaire doivent être repris dans le guide. Pour maintenir l'aspect pratique du guide, différentes interprétations possibles doivent ensuite à chaque fois être précisées.

Un guide doit se baser sur :

- une analyse des dangers concernant les activités, les procédés, les équipements, le personnel, l'environnement et les produits en question;
- des codes internationaux recommandés dans le domaine des produits concernés, pour autant qu'ils existent;
- les différentes exigences de la législation;
- toutes les autres sources pertinentes.

Si des **exemples concrets** du système d'autocontrôle sont décrits dans le guide, il faut indiquer très clairement qu'il ne s'agit que d'exemples et qu'un système d'autocontrôle doit être établi sur mesure pour l'entreprise concernée. A cette fin, les exemples doivent au moins être précédés de l'avertissement suivant – ou d'un avertissement similaire :

“cet exemple n'est donné qu'à titre d'illustration ; il ne peut en aucun cas être utilisé en tant que tel pour l'application du système d'autocontrôle dans une entreprise donnée, à l'exception des établissements qui bénéficient d'assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle.”

Ce point est important car le fait de reprendre des exemples littéralement peut être assimilé à l'absence de système d'autocontrôle. Pour les entreprises qui relèvent de l'arrêté ministériel du 24 octobre 2005 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires, une autre approche est naturellement d'application (voir plus loin).

Les 3 catégories

- Présence de toutes les exigences essentielles concernant:
 - a) les GMP (Good Manufacturing Practices)
 - b) les GHP (Bonnes pratiques d'hygiène, Good Hygienic Practices)
 - c) l'HACCP (Hazard analysis and critical control points)
(tenir compte de tous les types de dangers : biologiques, chimiques et physiques)

Toutes les **exigences** essentielles en matière d'**hygiène** doivent être développées et précisées dans le guide. Ces dispositions et leur mode d'application doivent être adaptés aux entreprises du secteur en question (voir Domaine d'application et Usage attendu). Ces dispositions du guide ne peuvent pas paraphraser sans plus les exigences légales de base.

En outre, toutes les exigences essentielles des **GMP** doivent aussi être décrites et précisées dans le Guide.

Les guides ayant pour champ d'application le secteur des denrées alimentaires et des aliments pour animaux doivent contenir des directives claires expliquant aux entreprises comment doit être effectuée une bonne analyse **HACCP**, basée sur les 7 principes.

Ensuite, le Guide proprement dit doit (quel que soit le secteur visé) déjà attirer l'attention des entreprises sur une série de dangers importants, d'autant plus que le Guide doit être notamment basé sur une analyse des dangers. Un guide doit tenir compte de tous les types de dangers en ce qui concerne la sécurité alimentaire (dangers biologiques, chimiques et physiques).

Ces 3 catégories sont naturellement associées au point "législation" qui est décrit ci-après.

La législation

- Concernant la législation, on ne peut nulle part trouver :
 - a) des dérogations,
 - b) des contradictions
- Ne jamais simplement paraphraser les exigences légales de base
- Le guide contient tous les aspects pertinents concernant :
 - a) la sécurité alimentaire & la qualité des produits (pour lesquels l'agence est compétente)
 - b) la notification obligatoire
 - c) la traçabilité

Un guide ne peut pas contenir **de dérogations ou de contradictions** relativement aux exigences essentielles de la législation ou de parties de la législation.

Un guide ne peut comporter que les aspects relatifs à la **sécurité alimentaire**, à la **qualité** des produits pour lesquels l'Agence est compétente. Les aspects relatifs à la **sécurité alimentaire** et à la **traçabilité** y sont obligatoires. De même, la **notification obligatoire** doit impérativement être traitée dans le guide. Les aspects relatifs à la qualité qui relèvent de la compétence de l'Agence ne doivent pas obligatoirement être repris dans le guide, mais cela est vivement conseillé. Les autres aspects qui ne relèvent pas de la compétence de l'Agence ne peuvent en aucun cas être repris dans les guides. Il ne peut absolument pas apparaître de confusion ou de tromperie sur ce qui a été précisément validé par l'agence.

Quelques exemples d'aspects ne pouvant être repris dans un guide sont (non limitatif) :

- aspects environnementaux
- aspects déchets (à moins que cela soit clairement dans le cadre de la sécurité alimentaire et accord de l'AFSCA (ex. règlement 1774/2002))
- l'utilisation de logos et labels (ou noms qui y font référence), à l'exception du signe visuel visé à l'art. 12 bis de l'AR autocontrôle.
- exigences commerciales
- publicité pour cahier des charges commercial
- références à certains OC/ OI (le guide est ouvert à tous les OC/OI)
- ~~mécanismes de financement qui ne correspondent pas au coût du guide (ex. associés au tonnage, utilisation label,...)~~
- obligation pour les entreprises d'être membre d'une fédération
- obligation pour un fournisseur/client belge de suivre le/un guide (l'utilisation du guide se fait sur base volontaire). On peut toutefois stipuler qu'ils doivent disposer d'un système d'autocontrôle (validé).
- Obligation pour toutes les entités juridiques situées à une certaine adresse de suivre le guide.
- Obligations imposées aux firmes étrangères, sauf si il est prévu que les entreprises (belges) effectueront elles-mêmes les contrôles si ces entreprises étrangères ne le font pas.
- Obligation d'accord gestionnaire du guide – OC / OI
- Obligation pour les OC / OI / labos d'être agréés par le gestionnaire du guide
- Obligation pour les OC / OI de donner des informations au gestionnaire du guide (ex. liste entreprises certifiées,...)
- Obligation pour les entreprises de donner des informations au gestionnaire du guide (ex. résultats d'analyses,...), sauf s'il s'agit de la participation à un plan d'échantillonnage sectoriel
- Obligation d'être contrôlé par des organismes de contrôle externes (la firme peut également choisir l'AFSCA → laisser cette option ouverte dans le guide !)

- Étant donné que le gestionnaire du guide n'a aucune compétence sur les entreprises et les organismes de contrôle, une sanction et une procédure de recours n'est pas pertinente.
- Le fait que certaines entreprises peuvent se porter garantes pour d'autres entreprises. En d'autres termes que certaines entreprises libéreraient d'autres entreprises de l'obligation de posséder un système d'autocontrôle puisqu'elles répondent de ces aspects (à chacun sa responsabilité).
- ...

En ce qui concerne la traçabilité, le guide doit indiquer comment est réalisé le lien entre les produits entrants et les produits sortants, et jusqu'à quel niveau ce lien doit être au minimum établi. Outre cette traçabilité interne, il est également important que soit indiqué quelles techniques on doit / on peut utiliser pour prévenir les erreurs d'enregistrement dans les registres.

De même, les normes internationales (p.ex. BRC, IFS, ...) ne sont pas des Guides qui peuvent être validés en tant que tels par l'Agence. Il leur manque encore des éléments ou bien ils contiennent des éléments qui ne peuvent pas être validés par l'Agence. La Belgique peut difficilement exiger des adaptations à ces normes.

On attend d'un Guide qu'il explique à l'utilisateur comment il peut satisfaire à la législation en matière de sécurité alimentaire. Il est nécessaire que pour chaque aspect traité concernant la sécurité alimentaire, le Guide contienne une référence à toute la législation pertinente, et qu'il soit indiqué de quelle manière l'entreprise peut satisfaire à ces dispositions légales. En complément, un chapitre spécifique reprenant l'inventaire de la législation pertinente est nécessaire. En même temps, il doit être clair pour l'instance de contrôle (dans le cadre de la délégation) que tous ces aspects légaux pertinents, en tout cas ceux qui concernent la sécurité alimentaire, doivent également être contrôlés (par ex. prévoir une check-list relative à la législation). Pour autant que la qualité soit reprise dans le guide, il est conseillé (mais non obligatoire) d'indiquer la référence légale dans ce cadre.

Législation **générique importante** devant absolument entrer en ligne de compte :

- AR Autocontrôle (AR 14-11-03)
- AM Assouplissements (AM 24-10-05)
- AM Notification obligatoire (AM 12-02-04)
- AR Eau (AR 14-01-02)
- AR Agréments (AR 16-01-06)
- Les règlements hygiène et les arrêtés belges qui y sont liés

Il est en outre important que la **législation spécifique** pertinente entre en ligne de compte !

En ce qui concerne l'**assouplissement** (AM 24-10-05) ~~et pour autant qu'il y ait, dans le secteur concerné, des entreprises satisfaisant aux critères de « très petite entreprise »~~ (voir arrêté ministériel), le but est qu'un chapitre spécifique aux très petites entreprises soit ajouté dans le guide. Il faut à cet effet tenir compte des dispositions de cet arrêté ministériel.

(Plan) d'échantillonnage

➤ **Complémentarité avec les contrôles AFSCA**

1. Le plan d'échantillonnage est étayé statistiquement
2. L'échantillonnage est réalisé par une instance indépendante
3. L'analyse est effectuée dans les laboratoires accrédités
4. Il y a un feed-back des données obtenues vers l'AFSCA

Pour les guides portant sur la transformation, il est obligatoire de traiter l'aspect "échantillonnage". On peut choisir d'établir un plan d'échantillonnage sectoriel qui doit être repris intégralement dans le guide. Mais la présence d'un plan d'échantillonnage sectoriel n'est pas obligatoire, malgré ses avantages. Si aucun plan d'échantillonnage sectoriel n'est repris dans le guide, il faut au moins mentionner que les entreprises doivent établir un plan individuel pour valider leur propre plan HACCP.

En la présence d'un plan d'échantillonnage sectoriel, on peut discuter de la complémentarité avec les contrôles AFSCA. Il ne peut toutefois être question de complémentarité avec les contrôles des autorités que pour autant qu'il soit satisfait aux critères repris dans l'encadré ci-dessus.

En outre, toute entreprise appliquant le guide doit avoir l'occasion d'adhérer au plan d'échantillonnage sectoriel (indépendamment de l'affiliation à une association professionnelle).

Exigences liées aux organismes de contrôle externes

- Description des règles relatives aux organismes de contrôle agréés :
 - a) les normes de référence pour l'accréditation ;
 - b) un système de certification → règles de certification (y compris la périodicité et la portée des audits de suivi) ;
 - c) un système d'inspection → la périodicité des inspections ;
 - d) les éventuelles règles en rapport avec l'échantillonnage et l'analyse des produits ;
 - e) le nombre minimum de journées de travail à appliquer ;
 - f) les qualifications requises des inspecteurs / des auditeurs.

L'AFSCA a établi une procédure pour l'agrément d'organismes d'inspection et de certification dans le cadre de l'AR Autocontrôle (PB 07 – P 03). Cette procédure contient déjà différents aspects traités de manière générique, il suffit donc d'intégrer dans le guide un nombre limité de données relatives aux exigences pour ces organismes externes de contrôle. Il s'agit des aspects suivants :

Etant donné que la possibilité de déléguer les contrôles à des organismes externes est prévue dans l'AR Autocontrôle, le guide doit également être déposé chez Belac. Dans ce cadre, il y a lieu de mentionner de **quelle norme d'accréditation** relèveront les organismes d'inspection ou de certification (norme de référence ISO 17020, EN 45011 ou [ISO 17021](#) ~~EN 45012~~ ou la série ISO 17000). Le choix fait doit être motivé.

Dans un système de certification, les **règles de certification à appliquer** doivent être fixées. Il s'agit e.a. de la périodicité des audits et de l'existence de différents types d'audits (initial, de suivi,...). Dans un système d'inspection, la périodicité des inspections doit être fixée.

Des **règles concernant l'échantillonnage et l'analyse** de produits peuvent éventuellement aussi être reprises. Elles peuvent concerner les méthodes, les fréquences ou la manière dont ces opérations doivent être / seront organisées.

Pour pouvoir effectuer convenablement l'audit / l'inspection, il faut arrêter des directives concernant le **temps que les auditeurs / les inspecteurs** (nombre de journées de travail) doivent au moins consacrer dans l'entreprise à contrôler l'application du guide. Ces données doivent être arrêtées de façon univoque, de manière à empêcher toute possibilité d'interprétation erronée. Lors de la formulation du nombre de journées de travail, il faut mentionner qu'il « s'agit du temps nécessaire, à l'exclusion du temps consacré à la préparation, l'appréciation des documents, le rapportage, les visites préalables et les opérations administratives ». Des dispositions spécifiques peuvent être reprises à ce sujet pour les TPE.

La fixation d'exigences concernant les **qualifications des inspecteurs / des auditeurs** est ici d'une importance particulièrement grande ! La compétence des auditeurs détermine en effet, avec le contenu du Guide, quelle est la valeur du système d'autocontrôle mis en place. Des exigences qui peuvent être fixées, sont notamment la formation, l'expérience du travail (générale et/ou spécifique) et l'expérience de l'audit (+ entraînement). Les exigences de qualification des inspecteurs / des auditeurs doivent au minimum satisfaire aux exigences reprises à l'article 10 de l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.

5.6. Directives sur la forme

- Les éléments du guide sont-ils
 - a. clairs,
 - b. cohérents,
 - c. logiques
- Le titre du guide fait référence à « l'autocontrôle » et au « champ d'application »
- Gestion des versions

Tous les éléments de ce guide doivent être présentés de façon **claire, cohérente et logique**. Tout cela concerne évidemment la facilité d'utilisation du Guide.

Afin d'identifier clairement que le guide a trait à l'autocontrôle, le **titre** doit reprendre une référence claire à celui-ci. En outre, il doit clairement apparaître du titre du guide à quel secteur celui-ci est destiné. (ex. « guide d'autocontrôle <nom du secteur>, guide pour l'autocontrôle dans <nom du secteur> »).

Étant donné que le guide sera également révisé à l'avenir et étant donné que le guide doit être clairement identifié lors de la publication de l'approbation au Moniteur belge, il est nécessaire de mentionner à chaque fois clairement dans le guide le **numéro de version** de celui-ci. Il est préférable de mentionner ce numéro de version sur chaque page du guide. On parlera de préférence pour la première version de « version 1 dd <date> ». En attendant l'approbation, cela devient « projet de version 1 dd <date> », après approbation, le mot « projet » est supprimé. Lors d'une révision du guide approuvé, on parlera de « projet de version 2 dd <date> » et après approbation, « version 2 dd <date> », etc.

5.7. Diffusion

- Les conditions auxquelles le Guide est disponible
- Mentionner où on peut se procurer le guide

Dans un guide, il doit aussi être indiqué à quelles **conditions** il est disponible. Il doit pouvoir être obtenu par toute personne dont l'intérêt pour le guide est motivé. Après validation, le Guide doit être disponible sur Internet.

Si le guide n'est pas mis gratuitement à disposition, aucune exigence financière excessive ne peut être liée à la vente du guide. Il sera mis à disposition à un prix qui ne pourra excéder le prix de revient. Lors de l'évaluation du guide, l'équipe d'évaluation peut demander une justification du prix via les frais supportés.

En outre, il est important de mentionner clairement **où (nom, adresse, téléphone, fax, e-mail)** on peut se procurer le guide étant donné que ces informations seront publiées au Moniteur belge lors de l'approbation du guide.

Cette partie n'est pas d'application dans le cas des guides rédigés par l'AFSCA.

6. Inventaire des documents ci-dessous

6.1. Instructions

6.2. Formulaires

6.3. Autres documents

- TS 1 - Annexe a Facilité d'utilisation