

**SPÉCIFICATION TECHNIQUE  
POUR L'ÉTABLISSEMENT DE FICHES QUICK START**

---

Rédigé par :	Vérifié par :	Approuvé par :
Jacques Inghelram (sé) Ingénieur 16/10/2014	Vicky Lefevre (sé) Directeur 03/12/2014	Pierre Naassens (sé) Directeur général a.i. 09/12/2014

### I. INTRODUCTION

Ce document comprend les principes de base et directives auxquels doivent satisfaire les fiches quick start.

Ce document est un complément à la spécification technique ST critères des guides.

### II. DÉFINITIONS ET ABRÉVIATIONS

**Fiche QS** : fiche quick start

**SAC** : système d'autocontrôle

**ST** : spécification technique

### III. LES PRINCIPES & DIRECTIVES

Voici quelques principes importants concernant les fiches QS :

- **Principe 1** : donner aux établissements un accès rapide aux informations de base, essentiellement en ce qui concerne l'autocontrôle
  - ⇒ En premier lieu pour les nouveaux établissements, mais aussi pour les établissements existants
- **Principe 2** : il ne s'agit pas d'un remplacement du guide.
  - ⇒ Ce n'est pas une version light du guide
  - ⇒ C'est un bon début, mais en soi insuffisant.
  - ⇒ Doivent être appliquées en un tout avec le guide.
- **Principe 3** : langage simple et s'adresser aux lecteurs
  - ⇒ N'utilisez pas de mots compliqués
  - ⇒ Adressez-vous directement aux lecteurs, utilisez l'impératif (p.ex. veuillez à ce que..., évitez ..., ...)
  - ⇒ Une mise en forme appropriée peut rendre les fiches visuellement plus attrayantes

- **Introduction :**
  - ⇒ Il est conseillé de rédiger une fiche introductive avec notamment le but, y compris un 'disclaimer' précisant que les fiches QS donnent aux (nouveaux) établissements un accès rapide aux informations de base, mais ne constituent pas un remplacement du guide.
- **Sujets à traiter**
  - ⇒ Les fiches traitent principalement des bonnes pratiques d'hygiène.
  - ⇒ Veillez à ce que les aspects qualifiés de critiques soient également traités de l'une ou l'autre manière dans les fiches.
  - ⇒ En annexe 1 est présentée une liste indicative des sujets à traiter dans la mesure où ils sont d'application dans le secteur concerné. Il ne s'agit que d'une liste indicative. Libre aux secteurs de regrouper éventuellement les fiches d'une autre manière ou d'établir des fiches complémentaires.
  - ⇒ Les compléments par secteur sont évidemment possibles / nécessaires en fonction de la mesure dans laquelle ils sont critiques (p.ex. secteur aliments pour animaux : aliments médicamenteux pour animaux, sous-produits animaux, contamination croisée / homogénéité, ...)

### Annexe 1

**Voici à titre indicatif les sujets qui devraient être traités dans les fiches QS pour le secteur des denrées alimentaires**

1	Aménagement des locaux + Equipement
2	Entretien + Gestion, nettoyage et hygiène
3	Equipements pour le personnel + Hygiène personnelle + Formation
4	Risque de contamination physique, chimique et (micro)biologique des produits + Séparation et contamination croisée
5	Eau
6	Déchets
7	Lutte contre la vermine
8	Achats + Surveillance des prestations des fournisseurs
9	Traçabilité
10	Vérification des appareils avant prise de mesure et surveillance
11	Agrément / autorisation / enregistrement