



Agence fédérale pour la sécurité  
de la chaîne alimentaire

## **FAQ - guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour les boulangeries - pâtisseries dans le secteur transformation**

**En vigueur à partir du : 05/05/2014**

Rédigé par : DG Politique de contrôle	Contrôlé par :	Validé par :
Jacques Inghelram Kathy Brison Eva Mees	Le Directeur Transformation-Distribution Vicky Lefevre	Le Directeur général Herman Diricks
Signé : K. Brison Date: 27/03/2014	Signé V. Lefevre Date : 27/03/2014	Signé H. Diricks Date : 25/04/2014

## I. OBJECTIFS ET CHAMP D'APPLICATION

Le présent document a pour but de diffuser des questions posées par des opérateurs, des auditeurs,... concernant le guide d'autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries (G-026) dans le secteur transformation et l'application de l'autocontrôle et les réponses qui ont été apportées à ces questions.

Les questions portant sur différents sujets, les réponses ont été réparties en plusieurs chapitres :

- Généralités
- Champ d'application
- Bonnes pratiques
- HACCP

## 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
- Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire
- Arrêté ministériel du 22 janvier 2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire
- Arrêté ministériel du 22 mars 2013 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certains établissements dans la chaîne alimentaire

## III. TERMES, DÉFINITIONS ET DESTINATAIRES

### 1. Termes et définitions

- **Guide** : guide d'autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries (G-026)
- **Foodweb** : <http://foodweb.favv-afsca.be/Foodweb/>

- **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

## 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 le secteur des boulangeries et des pâtisseries.

**IV. HISTORIQUE**

Identification du document	Modifications	Justificatif	En vigueur à partir du
PB 07 – FAQ (G-026 B2B) – REV0 - 2014	Première version du document		

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.

→ **Généralités**

1.

• **Question**

Une boulangerie qui achète directement du lait dans une exploitation agricole, sans passer par l'intermédiaire d'un acheteur de lait, doit-elle déclarer une activité spécifique à l'Agence ?

• **Réponse**

Oui, l'opérateur doit notifier une activité d'acheteur de lait à l'Agence et obtenir une autorisation spécifique. L' (les) activité(s) suivante(s) doi(ven)t être notifiée(s) à l'UPC :

- acheteur de lait (PL2) + achat chez un producteur (AC4) + lait d'animaux autres que des vaches (PR86)

et/ou

- acheteur de lait (PL2) + achat chez un producteur (AC4) + lait de vache (PR87).

→ **Champ d'application**

1.

• **Question**

Un opérateur du secteur de la boulangerie-pâtisserie qui utilise du lait cru pour une partie ou pour toute sa production peut-il être audité sur base du guide G-026 ?

• **Réponse**

Oui.

2.

• **Question**

Quel guide peut utiliser un boulanger qui est également producteur de farine ?

• **Réponse**

L'activité de boulangerie relève du guide G-026 et l'activité de meunerie du guide G-020.

3.

- **Question**

Quel guide est d'application pour une entreprise qui fabrique des desserts à base de mousse au chocolat aux œufs crus ?

- **Réponse**

Le guide G-026 (pas le guide G-022 biscuit, chocolat, praline et confiserie) parce qu'un stockage réfrigéré est nécessaire.

→ **Bonnes pratiques**

1.

- **Question**

Dans le guide d'autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries (G-026) version 2, on indique à la page 30/51 de la Partie III que les produits semi-finis surgelés peuvent être conservés 3 mois à - 18°C tandis que les produits finis surgelés peuvent être conservés pendant 6 mois ou même pendant une année. Est-ce qu'une durée de conservation de 6 mois est aussi acceptable pour les produits semi-finis surgelés ?

- **Réponse**

Oui, en matière de sécurité alimentaire, une durée de conservation de 6 mois à - 18°C peut être acceptée pour les produits semi-finis surgelés sans que cela ne soit démontré par des tests de durée de conservation. Une correction sera apportée dans la prochaine version du guide.

2.

- **Question**

Dans le guide d'autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries (G-026) version 2, on indique à la page 30/51 de la Partie III que la glace artisanale peut être conservée au maximum 2 mois, tandis que à la page 28/32 de la Partie IV-E, il est indiqué qu'on doit limiter la conservation de la glace à 6 mois. Quelle durée de conservation doit être respectée?

- **Réponse**

En matière de sécurité alimentaire, une durée de conservation de 6 mois à - 18°C peut être acceptée pour la glace (artisanale). Une correction sera apportée dans la prochaine version du guide.

→ **HACCP**

1.

- **Question**

Dans le guide d'autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries (G-026) version 2, différentes actions correctives sont mentionnées dans le cas d'un produit surgelé à une température  $> - 15^{\circ}\text{C}$  (Partie III page 32/51, page 38/51 et Partie IV-D page 7/28). Quelle action corrective doit-on appliquer ?

- **Réponse**

Si un produit surgelé a une température trop élevée ( $> - 15^{\circ}\text{C}$ ), il doit être utilisé ou consommé dans les 48 h, sauf si d'autres mentions apparaissent sur l'emballage/dans les spécifications. Pendant ces 48 heures, le produit doit au moins être refroidi ( $< 7^{\circ}\text{C}$ ).