



Agence fédérale pour la sécurité  
de la chaîne alimentaire

## FAQ - guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de gros en alimentation

En vigueur à partir du :

**14-11-2012**

Rédigé par : DG Politique de contrôle	Contrôlé par :	Validé par :
Vincent Helbo Katrien Beullens	Le Directeur Transformation-Distribution Vicky Lefevre	Le Directeur général Herman Diricks
Signé V. Helbo Date : 29-10-12	Signé V. Lefevre Date : 05-11-2012	Signé H. Diricks Date : 09-11-2012

## 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 pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de gros en alimentation (G-039) et l'application de l'autocontrôle dans le secteur du commerce de gros en alimentation et les réponses qui ont été apportées à ces questions.

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

- Audit
- Produits
- Locaux
- Equipement

## II. RÉFÉRENCES NORMATIVES

- Règlement (CE) n° 104/2000 du Conseil du 17 décembre 1999 portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture
- Règlement (CE) n° 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine, et abrogeant le règlement (CE) n° 820/97 du Conseil
- Règlement (CE) n° 1825/2000 de la Commission du 25 août 2000 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine
- Règlement (CE) n° 2065/2001 de la Commission du 22 octobre 2001 établissant les modalités d'application du Règlement (CE) n° 104/2000 du Conseil en ce qui concerne l'information du consommateur dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture
- 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° 1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, et modifiant la directive 2001/18/CE

- 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 applicable aux denrées alimentaires d'origine animale
- 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° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale
- Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Règlement CE n° 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires
- Règlement (CE) n° 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires
- Règlement CE n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant l'adjonction de vitamines, de minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires
- Règlement CE n° 767/2009 du Parlement européen et du Conseil du 13 juillet 2009 concernant la mise sur le marché et l'utilisation des aliments pour animaux
- Règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n° 1774/2002
- Arrêté royal du 3 janvier 1975 relatif aux denrées et substances alimentaires considérées comme déclarées nuisibles
- 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 18 février 1991 relatif aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière
- Arrêté royal du 3 mars 1992 concernant la mise dans le commerce de nutriment et de denrées alimentaires auxquelles des nutriments ont été ajoutés
- Arrêté royal du 11 mai 1992 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires
- Arrêté royal du 28 février 1994 relatif à la conservation, à la mise sur le marché et à l'utilisation des pesticides à usage agricole
- Arrêté royal du 22 mai 1996 portant réglementation des dénominations des produits de la pêche et de leurs produits transformés
- Arrêté royal du 29 août 1997 relatif à la fabrication et au commerce de denrées alimentaires composées ou contenant des plantes ou préparations de plantes
- Arrêté royal du 7 janvier 1998 relatif au commerce des engrais, des amendements du sol et des substrats de culture
- 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 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 (AR H1)
- Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale (AR 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 12 août 2008 concernant la mise sur le marché des machines

- 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'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de gros en alimentation (G-039)
- **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
- **Ajustage** : opération destinée à amener un instrument de mesure à un état de fonctionnement convenant à son utilisation. Souvent et à tort, le terme calibration est utilisé à la place du terme ajustage. Dans le cadre de la validation des systèmes d'autocontrôle, l'ajustage peut être remplacé par une modification apportée à la valeur mesurée pour compenser une erreur systématique.
- **Vérification** : confirmation par des preuves tangibles que les exigences spécifiées ont été satisfaites.

#### 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 du commerce de gros en alimentation.

#### IV. HISTORIQUE

Identification du document	Modifications	Justificatif	En vigueur à partir du
PB 07 – FAQ (G-039) – REV 0 – 2012	Première version du document		17-04-2012
PB 07 – FAQ (G-039) – REV 1 – 2012	Nouvelles questions		22-06-2012
PB 07 – FAQ (G-039) – REV 2 – 2012	Nouvelles questions et corrections		17-08-2012
<u>PB 07 – FAQ (G-039) – REV 2 – 2012</u>	<u>Nouvelle question</u>		<u>14-11-2012</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**

Un grossiste en denrées alimentaires qui vend accessoirement des pesticides<sup>∅∅</sup>, aliments pour animaux familiers<sup>#</sup>, semences<sup>∅∅∅</sup>, engrais<sup>∅</sup> destinés aux particuliers, doit-il notifier spécifiquement ces activités accessoires à l'Agence ?

- **Réponse**

Oui (voir arbre des activités de l'Agence)

2.

- **Question**

Un grossiste en denrées alimentaires qui vend des produits laitiers et/ou des produits d'œufs doit-il disposer d'un agrément d'entrepôt frigorifique ?

- **Réponse**

Le grossiste qui vend des produits d'origine animale réfrigérés ou surgelés à des opérateurs agréés, doit disposer d'un agrément d'entrepôt frigorifique. Le lait, les produits laitiers, les produits d'œufs et les œufs liquides sont également concernés par cette obligation.

3.

- **Question**

Un grossiste en denrées alimentaires qui accessoirement vend directement des produits au consommateur, doit-il déclarer cette activité à l'Agence ?

- **Réponse**

Si le grossiste dispose d'un magasin (l'étal d'un commerce ambulant est considérée comme un magasin), l'activité de commerce de détail doit être déclarée à l'Agence en plus de l'activité de commerce de gros. S'il n'y a pas de magasin, l'activité de commerce de détail ne doit pas être déclarée.

---

<sup>∅∅</sup> = produits phytopharmaceutiques et agrochimiques

<sup>#</sup> Chien, chat, cobaye, perruche,...

<sup>∅∅∅</sup> = semences et matériels de multiplication

<sup>∅</sup> = engrais, amendements du sol et substrats de culture



4.

- **Question**

Dans le commerce de gros, l'autorisation qui, le cas échéant, est délivrée par l'Agence fait-elle référence à l'activité de « commerce de gros » ?

- **Réponse**

Non, en général seule la mention « commerce de détail en denrées alimentaires » apparaîtra sur l'autorisation délivrée.

→ **Produits**

1.

- **Question**

Dans le cadre de la validation des systèmes d'autocontrôle et des bonnes pratiques, les fromages à pâte dure cuite doivent-ils être conservés au frais (7°C) ?

- **Réponse**

S'ils sont découpés, les fromages à pâte dure doivent être conservés à 7°C dans le commerce de gros.

Les roues de fromage à pâte dure qui n'ont pas encore été découpées ou entamées, doivent être conservées à la température prévue dans les « fiches produits » des fabricants. Si aucune température n'est reprise dans les « fiches produits » des fabricants, les roues de fromage à pâte dure qui n'ont pas encore été découpées, peuvent être conservées à température ambiante.

→ **Locaux**

1.

- **Question**

Les toilettes peuvent-elles communiquer directement dans une zone de stockage de denrées alimentaires ?

- **Réponse**

Non, mais un sas, un escalier, un couloir constituent une séparation suffisante.

2.

- **Question**

La présence d'un vestiaire spécifique est-elle obligatoire dans un établissement situé à l'adresse du domicile de l'opérateur ?

- **Réponse**

Non, le domicile privé de l'opérateur peut être considéré comme constituant le vestiaire à condition que cette organisation ne constitue pas une source de contamination de la production.

→ **Equipements**

1.

- **Question**

Si après vérification, il apparaît qu'un thermomètre ne fournit pas la température correcte et que la déviation est importante, celui-ci doit-il être confié à une firme spécialisée pour être ajusté ?

- **Réponse**

Lorsqu'un thermomètre ne fournit pas la température correcte, l'ajustage peut être réalisé en interne il n'est pas obligatoire que l'ajustage soit effectué par une firme spécialisée.

Lorsqu'un thermomètre ne fournit pas la température correcte et que le type de thermomètre en question ne permet pas un ajustage, l'ajustage peut être remplacé par une modification apportée à la valeur mesurée pour compenser une erreur systématique. Il faut toutefois que l'erreur systématique soit stable ou faible (moins de 1°C).

Il n'y a pas lieu de prévoir une erreur systématique maximale acceptable lorsque celle-ci est stable.