



Agence fédérale pour la sécurité
de la chaîne alimentaire

**FAQ - Guide d'autocontrôle :
industrie de transformation et négoce
des pommes de terre, fruits et légumes**

En vigueur à partir du :

15-06-2012

Rédigé par :	Contrôlé par :	Validé par :
DG Politique de contrôle		
Vincent Helbo Jacques Inghelram	Le Directeur Transformation-Distribution Vicky Lefevre	Le Directeur général Herman Diricks
Signé V. Helbo Date: 30-05-2012	Signé V. Lefevre Date : 01-06-2012	Signé H. Diricks Date : 08-06-2012

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 d'autocontrôle : industrie de transformation et négoce des pommes de terre, fruits et légumes (G-014) et l'application de l'autocontrôle dans le secteur visé 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
- Management
- Traçabilité
- Produits
- Locaux
- Equipement
- BPH
- 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 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 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 d'autocontrôle : industrie de transformation et négoce des pommes de terre, fruits et légumes (G-014)
- **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, 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
- **RAS : rapid alert system for food and feed**
- **Rég.** : règlement
- **SAC** : système d'autocontrôle

3. Destinataires

Toute personne concernée par l'autocontrôle dans le secteur de l'industrie de transformation et négoce des pommes de terre, fruits et légumes

IV. HISTORIQUE

Identification du document	Modifications	Justificatif	En vigueur à partir du
PB 07 – FAQ (G-014) – REV 0 – 2009	Première version du document		06-08-2009
PB 07 – FAQ (G-014) – REV 1 – 2009	Nouvelles questions		15-04-2011
<u>PB 07 – FAQ (G-014) – REV 2 – 2009</u>	<u>Nouvelles questions + correction de questions</u>		<u>15-06-2012</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 établissement de commerce de gros en fruits et légumes doit-il notifier une activité de fabrication de produits d'origine végétale s'il se limite à éliminer les produits moisissés, enlever les feuilles abîmées externes des salades, couper les racines des poireaux, enlever les feuilles des carottes,... ?

- **Réponse**

Non. Si l'opérateur se limite à des actions qui ne modifient pas de manière importante le produit, il n'est pas nécessaire de déclarer une activité dans le secteur de la transformation des fruits, légumes ou pommes de terre. On peut considérer qu'éliminer les pommes de terre moisissées, enlever les feuilles des carottes, enlever les feuilles externes des chicons qui sont abîmées, couper les racines des poireaux,... ne constituent pas des transformations importantes. Au contraire, éplucher les pommes de terre, découper les poireaux en petits morceaux, découper des choux ou des potirons en portions, découper des salades,... constituent des transformations qui exigent de déclarer une activité de fabrication de produits d'origine végétale auprès de son UPC.

2.

- **Question**

Un OCI peut-il auditer sur base du guide G-014 (partie négoce) un établissement de commerce de gros en fruits, légumes ou pommes de terre qui élimine les produits moisissés, enlève les feuilles abîmées externes des salades, coupe les racines des poireaux, enlève les feuilles des carottes, lave et emballe les fruits et légumes,... ?

- **Réponse**

Oui.

3.

- **Question**

Un opérateur qui dispose d'une autorisation pour la préparation des pommes de terre de consommation peut-il aussi conditionner des pommes de terre de consommation ?

- **Réponse**

Oui. L'autorisation pour la préparation des pommes de terre de consommation couvre également le conditionnement. Dans ce cas, une autorisation spécifique pour le conditionnement des pommes de terre de consommation n'est pas nécessaire. De plus, la notification à l'Agence de l'activité de préparation (code 41601115) est suffisante et il n'est pas nécessaire de notifier spécifiquement l'activité de conditionnement (code 41551115).

Les OCI agréés doivent auditer cette activité sur base du guide G-014.

4.

- **Question**

Un opérateur qui dispose d'une autorisation pour le conditionnement des pommes de terre de consommation peut-il aussi préparer des pommes de terre de consommation ?

- **Réponse**

Non. Une autorisation spécifique est obligatoire.

Les OCI agréés doivent auditer cette activité (code 41551115) sur base du guide G-014.

5.

- **Question**

Au niveau du chapitre 17 du guide G-014 (chapitre qui traite de la maîtrise des risques dans le cadre de l'importation des fruits et légumes), les paramètres et les scores proposés et les fréquences d'analyse qui y sont associées doivent-ils être considérés comme des exigences ou des lignes directrices ?

- **Réponse**

Le chapitre 17 doit être considéré comme un outil destiné à aider les entreprises qui importent des fruits et légumes, à élaborer leur propre plan d'échantillonnage basé sur une analyse des risques.

Les paramètres qui sont proposés (entre autres, historique des notifications RAS, origine des produits, garanties et certifications apportées par les fournisseurs,...), permettent aux opérateurs de réaliser une première évaluation des risques liés à un produit. Les opérateurs peuvent toutefois affiner ou adapter l'arbre de décision en fonction de leurs propres données historiques, des garanties apportées par leurs fournisseurs,...

6.

- **Question**

Un établissement de fabrication de produits d'origine végétale doit-il notifier une activité de commerce de gros en fruits et/ou en légumes et/ou

d'échange IN et/ou d'échange OUT s'il commercialise des produits d'origine végétale provenant d'autres pays membres ?

- Réponse

Non. Il s'agit d'activités implicites.

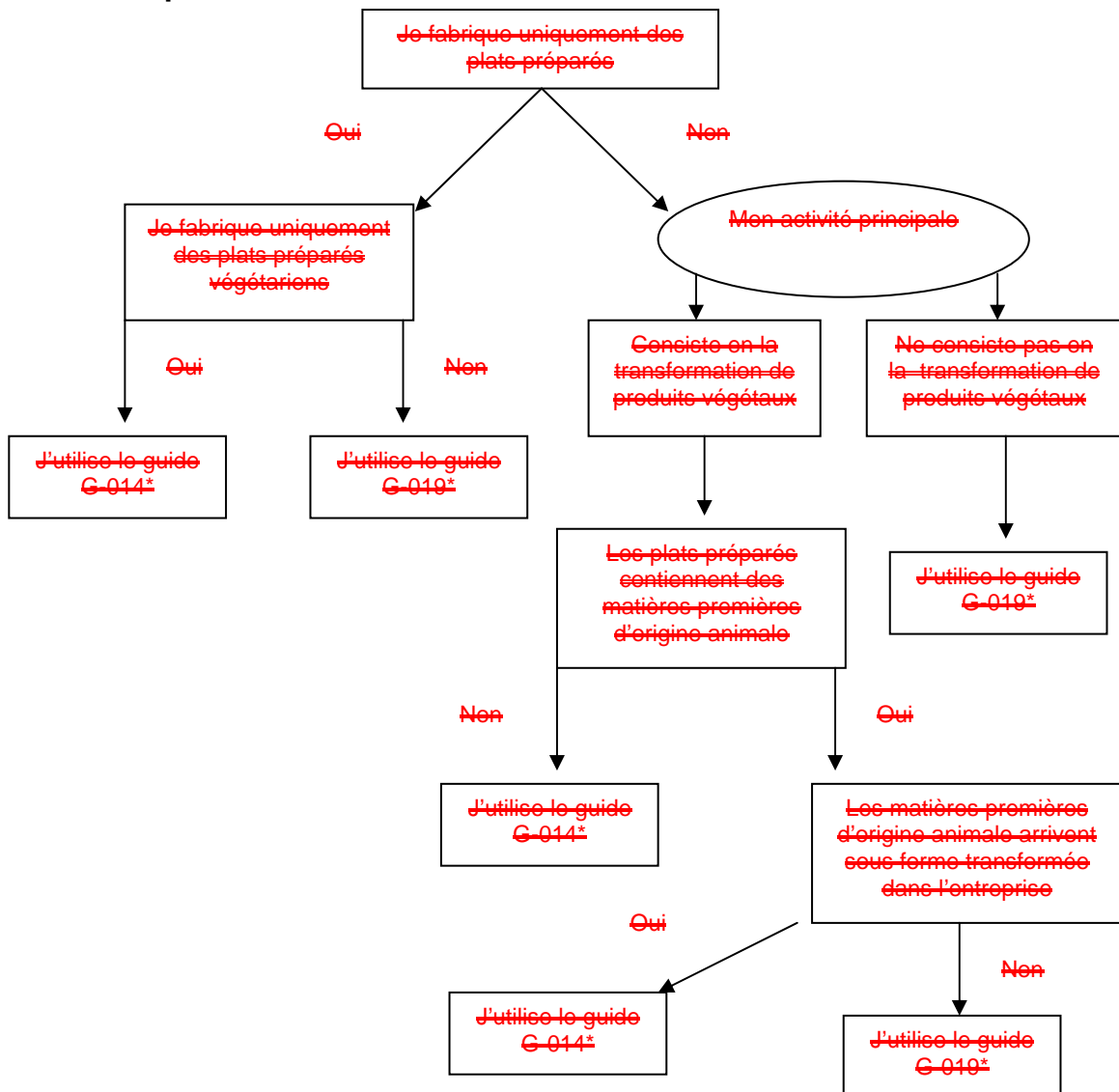
→ Management

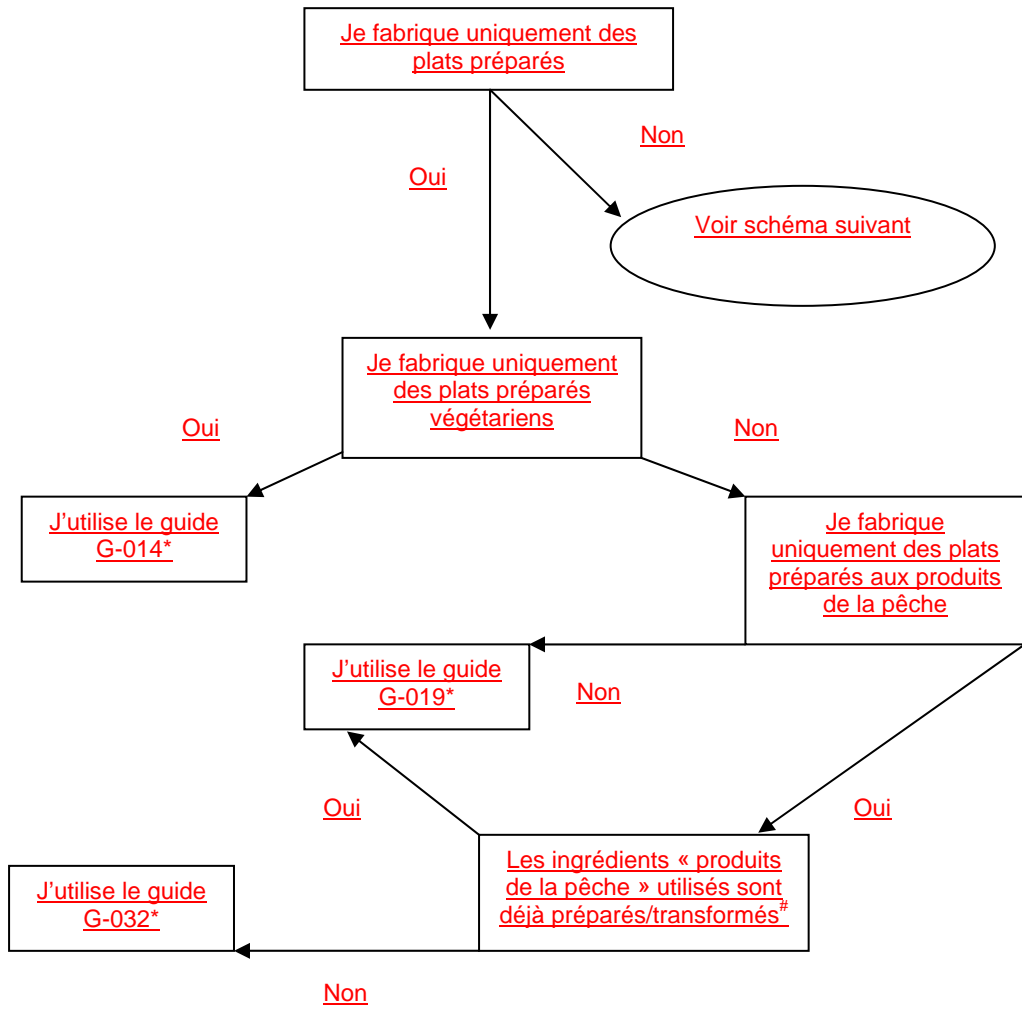
1.

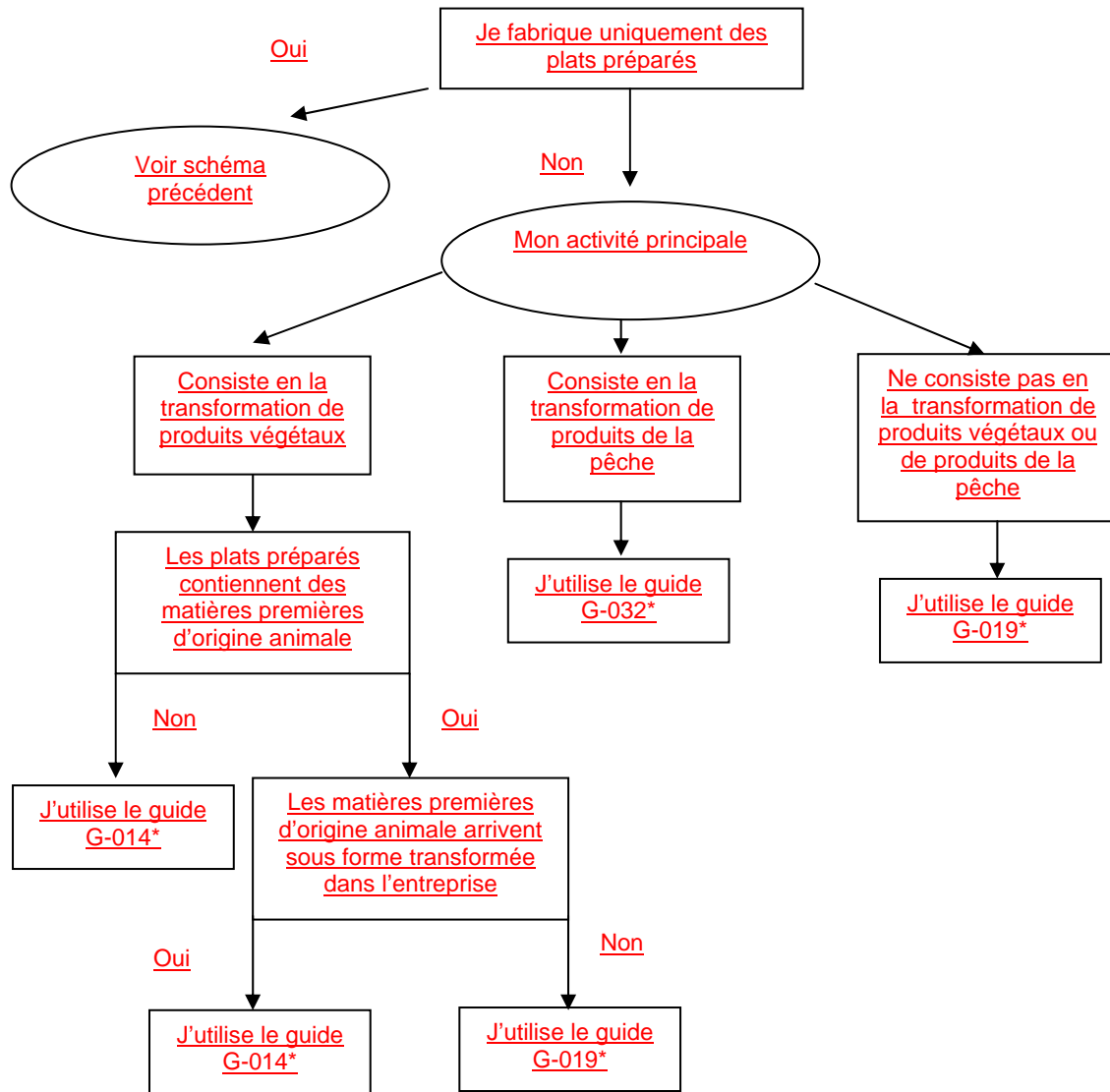
- Question

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
[G-032 : guide d'autocontrôle pour le secteur du poisson](#)

[Cuits, salés, fumés, saumurés, séchés...](#)

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

2.

• Question

Le guide G-014 peut-il être utilisé pour auditer les opérateurs qui sont actifs en commerce de gros de fleurs comestibles ?

- **Réponse**

Oui, mais l'activité devra être spécifiquement gérée dans le système d'autocontrôle de l'opérateur, entre autres en ce qui concerne l'analyse de risque et le respect de la législation.