



Circulaire relative à la mise en oeuvre des principes HACCP au sein de la chaîne alimentaire (secteur de l'alimentation animale inclus).

Référence	PCCB/S1//DVO/658323	Date	27/06/2011
Version actuelle	1	Applicable à partir de	Date de publication
Mots clefs			

Rédigé par	Approuvé par
Van Oystaeyen Damien Attaché	Herman Diricks Directeur général

1. But

La présente circulaire vise à rappeler les règles applicables à la mise en oeuvre des principes HACCP au sein de la chaîne alimentaire (secteur de l'alimentation animale inclus).

2. Champ d'application

Les opérateurs de la chaîne alimentaire (secteur de l'alimentation animale inclus)

3. Références

3.1. Législation

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°183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux

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 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

3.2. Autres

Inventaire des actions et limites d'action et propositions d'harmonisation dans le cadre des contrôles officiels.

<http://www.favv-afsca.fgov.be/notificationobligatoire/limitesdenotification/>

4. Définitions et abréviations

« Production primaire »: la production de produits agricoles, y compris notamment la culture, la récolte, la traite, l'élevage d'animaux (avant leur abattage) ou la pêche, aboutissant exclusivement à des produits qui ne subissent aucune autre opération après la récolte, la collecte ou la capture, à l'exception du simple traitement physique.

« Point critique de contrôle » (CCP) : un point, une étape ou une procédure pour lequel ou laquelle il est constaté, lors de l'analyse de dangers, que sa maîtrise est essentiel(le) afin d'éliminer ou de réduire le risque à un niveau acceptable. La maîtrise d'un CCP implique la mise en œuvre d'une mesure spécifique.

« Plan d'échantillonnage sectoriel » : plan établi par une association sectorielle représentative de son secteur, sur la base d'une méthodologie décrite dans un guide validé par l'AFSCA et visant à coordonner la prise d'échantillons sur l'ensemble du secteur concerné en établissant une évaluation de risque qui est soumise de manière régulière au comité scientifique de l'AFSCA.

5. Plan HACCP

A) Obligations légales

La réglementation impose aux opérateurs actifs au sein de la chaîne alimentaire (secteur de l'alimentation animale inclus) la mise en place de procédures écrites fondées sur les principes HACCP. Cette exigence ne s'applique pas aux opérateurs de la production primaire et aux opérateurs responsables de très petites entreprises actives dans le secteur des denrées alimentaires qui bénéficient d'assouplissements prévus par la réglementation les dispensant de mettre en œuvre des procédures basées sur les principes HACCP.

Les principes visés sont les suivants:

- Principe 1 : identifier tout danger qu'il y a lieu de prévenir, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable;
- Principe 2 : identifier les CCP aux niveaux desquels un contrôle est indispensable pour prévenir ou éliminer un danger ou pour le ramener à un niveau acceptable;
- Principe 3 : établir, aux CCP, les limites critiques qui différencient l'acceptabilité de l'inacceptabilité pour la prévention, l'élimination ou la réduction des risques identifiés;
- Principe 4 : établir et appliquer des procédures de surveillance efficaces des CCP;
- Principe 5 : établir les actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP n'est pas maîtrisé;
- Principe 6 : établir des procédures destinées à vérifier l'exhaustivité et l'efficacité des mesures décrites aux principes 1 à 5. Les procédures de vérification sont effectuées périodiquement;
- Principe 7 : établir des documents et des dossiers pour prouver l'application effective des mesures définies aux principes 1 à 6.

En cas de modification apportée à un produit, un procédé, ou à une étape de la production, de la transformation, de l'entreposage et de la distribution, les exploitants actifs au sein de la chaîne alimentaire (secteur de l'alimentation animale inclus) revoient leur procédure et y apportent les changements nécessaires.

En imposant des procédures « fondées » sur les principes du HACCP, le législateur a voulu donner plus de libertés aux opérateurs sur la forme de celles-ci, tout en respectant les sept grands principes décrits ci-dessus.

Le guide sectoriel validé par l'Agence est une aide importante pour la mise en œuvre de procédures basées sur les principes HACCP.

Il est important de se baser sur un schéma qui permet d'identifier correctement toutes les étapes de l'activité concernée et de désigner les CCP.

B) Plan de surveillance et plan d'échantillonnage sectoriel

Certains opérateurs participent à un plan d'échantillonnage sectoriel. Si celui-ci est basé sur les prescriptions reprises dans le guide sectoriel et si l'évaluation de risque du plan d'échantillonnage sectoriel fait par l'association en charge de celui-ci a été soumis au comité scientifique de l'Agence, les opérateurs peuvent tenir compte des résultats de ce plan d'échantillonnage sectoriel dans la mise en œuvre des procédures basées sur les principes HACCP (principe 4).

La prise en compte du plan d'échantillonnage sectoriel ne peut se faire que sur la base d'une comparaison minutieuse avec l' HACCP spécifiquement mis en œuvre dans l'entreprise. Seules les analyses concordant sur le danger, le produit et l'endroit de la chaîne où le contrôle doit avoir lieu peuvent être prises en considération.

Exemples :

- la contamination croisée étant spécifique à chaque entreprise, elle n'est pas reprise dans le plan d'échantillonnage sectoriel. L'opérateur gèrera ce risque de manière individuelle en identifiant les CCP, en mettant en œuvre les mesures de gestion (par ex rinçage et schéma de production), et en vérifiant l'efficacité des mesures prises via un plan de surveillance approprié.
- les salmonelles ne sont pas nécessairement recherchées dans tous les produits d'un plan d'échantillonnage sectoriel. Si l'analyse HACCP spécifique de l'entreprise met en évidence la nécessité d'une telle analyse sur un produit non repris dans ce plan d'échantillonnage sectoriel, alors l'opérateur ne peut justifier de sa participation au plan d'échantillonnage sectoriel pour ne pas faire le contrôle.

C) Limites critiques

En l'absence de normes, les limites critiques visées au principe 3 du plan HACCP pourront être établies sur la base de l'inventaire des actions et limites d'action et propositions d'harmonisation dans le cadre des contrôles officiels établis par l'AFSCA.

D) Responsabilité de l'opérateur

Il a été constaté à plusieurs reprises que certains opérateurs dont les procédures basées sur l'HACCP ont été élaborées par un consultant ne connaissent pas le contenu de celles-ci et ne sont donc pas à même de les mettre en œuvre correctement.

Quelle que soit la manière dont les procédures basées sur l'HACCP ont été mises en œuvre (au moyen du guide, avec l'aide d'un consultant extérieur,...) la responsabilité continue à incomber à l'opérateur. C'est à lui d'appliquer et de contrôler la mise en œuvre des procédures ainsi que de veiller à ce qu'elles soient adaptées. Cela implique une compréhension et une maîtrise suffisante dans l'entreprise des procédures basées sur les principes HACCP mises en œuvre.

L'entreprise doit être à même d'expliquer l'analyse de danger qui a été faite et sa prise en compte pour l'élaboration du plan de surveillance. Elle doit être capable de démontrer sa connaissance du système mis en place en fournissant sur demande des explications sur les sept principes énoncés ci-dessus. Ce dernier paragraphe n'est pas applicable aux très petites entreprises du secteur des denrées qui bénéficient des assouplissements prévus par la réglementation et qui peuvent utiliser tel quel le contenu d'un guide approuvé.

6. Annexes

7. Aperçu des révisions

Aperçu des révisions de la circulaire		
Version	Applicable à partir de	Raisons et ampleur de la révision
1	Date de publication	/