



Agence fédérale pour la sécurité  
de la chaîne alimentaire

**FIL CONDUCTEUR Industrie de transformation et négoce  
des pommes de terre, fruits et légumes**

**En vigueur à partir du : 1-08-10**

Rédigé par : DG Politique de Contrôle	Contrôlé par :	Validé par :
Leen Rasschaert	Président du groupe de pilotage autocontrôle Pascal Houbaert	Le Directeur général, Herman Diricks
PO signé Vincent Helbo Date : 22-07-2010	PO signé Jacques Inghelram Date : 22-07-2010	PO signé Emmanuelle Moons Date : 27-07-2010

## **I. OBJECTIFS ET CHAMP D'APPLICATION**

Dans le cadre de l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire (MB du 12-12-03), tous les acteurs de la chaîne alimentaire (à l'exception de la production primaire) doivent instaurer un système d'autocontrôle. Pour les denrées alimentaires, ce SAC doit en outre être basé sur les principes HACCP.

Un système d'autocontrôle doit, pour pouvoir être officiellement accepté comme "système d'autocontrôle validé ou certifié", comprendre tous les éléments décrits dans les fils conducteurs qui sont d'application. Pour chaque secteur, un fil conducteur doit être élaboré.

La validation des systèmes d'autocontrôle propres à l'entreprise se fait à l'aide de la procédure d'audit **PB 00 – P02**, sauf pour les très petites entreprises, pour lesquelles la procédure **PB 00 – P 03** est applicable. Comme décrit dans cette procédure, les constatations faites à l'occasion de la vérification sont commentées dans un rapport. Les manquements constatés sont notés dans la check-list spécifique **PB 03 – CL 08** et sont motivés dans un rapport (rapport modèle **PB 00 – F021**).

Le présent document est un moyen de contrôle et donne une explication sur tous les aspects repris dans la check-list spécifique.

Le présent document s'applique au secteur de l'industrie de la transformation et du négoce des pommes de terre, fruits et légumes.

## **II. REFERENCES 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 (JO 1.02.2002)
- 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° 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° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits
- Arrêté royal du 17 mars 1971 soumettant à examen médical toutes les personnes directement en contact, dans l'activité qu'elles exercent, avec des denrées ou substances alimentaires et pouvant souiller ou contaminer celles-ci

- Arrêté royal du 3 janvier 1975 relatif aux denrées et substances alimentaires considérées comme déclarées nuisibles
- Arrêté royal du 4 février 1980 relatif à la mise dans le commerce de denrées alimentaires à réfrigérer
- 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 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 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées
- Arrêté royal du 30 novembre 1999 relatif au commerce des pommes de terre de primeur et des pommes de terre de conservation
- 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 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
- Arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorités et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
- 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, DEFINITIONS ET DESTINATAIRES**

#### **1. Termes et définitions**

- **Guide** : guide d'autocontrôle : industrie de transformation et négoce des pommes de terre, fruits et légumes
- **Assouplissement** : l'assouplissement pour les très petites entreprises en vertu de l'AM du 24.10.2005. Dans le cadre de ce fil conducteur, il s'agit des entreprises qui emploient au maximum 2 ETP (personnel + propriétaire indépendant)

## 2. Abréviations

- **A** : Annexe
- **AC** : actions correctives
- **AFSCA**: Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
- **AM** : Arrêté ministériel
- **AR** : Arrêté royal
- **Art.** : Article
- **BPH** : Bonnes pratiques d'hygiène
- **CCP** : point de contrôle critique
- **CH** : chapitre
- **CI** : organisme de certification accrédité et agréé
- **D** : documentation
- **ETP** : Full Time Equivalent = Equivalent temps plein
- **GMP**: Good Manufacturing Practice, bonnes pratiques de fabrication
- **I** : implémentation
- **JO** : Journal Officiel de l'Union européenne
- **KI** : organisme de contrôle accrédité et agréé
- **MB** : Moniteur belge
- **MQ** : Manuel de qualité
- **NC** : non-conformité
- **NC A** : non-conformité du premier degré (manquement A)
- **NC B** : non-conformité du second degré (manquement B)
- **OGM** : organisme génétiquement modifié
- **PA** : point d'attention
- **R** : Règlement
- **SAC** : système d'autocontrôle

## 3. Destinataires

Les auditeurs de l'agence ainsi que les auditeurs des organismes de certification et de contrôle chargés de la réalisation d'un audit ou d'une inspection.

## 4. Déroulement de l'audit

Afin que l'audit se déroule dans les meilleures conditions, l'auditeur passe en revue les exigences qui figurent dans la check-list dans l'ordre qui lui semble le plus approprié en fonction de la structure et du mode de fonctionnement de l'entreprise auditée.

Au terme de l'audit, une réponse doit avoir été apportée à l'ensemble des questions de la check-list d'audit, exception faite des cases grisées.

## IV. HISTORIQUE

Identification du document	Modifications	Justificatif	En vigueur à partir du
PB 03 – LD 08 – REV 0 – 2007	Première version du document	Approbation du guide	19-04-2007
PB 03 – LD 08 – REV 1 – 2007	Modification des points I.15, I.17.5., I.20., I.21.2., I.21.3., II.6.3., II.10., II.11.1., II.13.2., II.13.3., II.17., IV.	Concordance des versions française et néerlandaise	1-03-08
<u>PB 03 – LD 08 – REV 2 – 2007</u>	<u>Modification des points : I 12, 14, 15, 21</u>	<u>Révision du guide</u>	<u>01-08-2010</u>

Lorsqu'il ne s'agit pas de la première version ou d'une révision complète 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. ELEMENT-CLE I : SYSTEME DE GESTION DE LA SECURITE ALIMENTAIRE

### 1. Exigences générales

1. Les éléments du système de gestion de la sécurité alimentaire de l'entreprise sont-ils étayés par des documents ?

2. Les éléments du système de gestion de la sécurité alimentaire de l'entreprise sont-ils mis à exécution ?

3. Les éléments du système de gestion de la sécurité alimentaire de l'entreprise sont-ils pérennisés ?

4. Les éléments du système de gestion de la sécurité alimentaire de l'entreprise sont-ils améliorés en permanence ?

- **Critère dans le guide** : Partie 3 : Système de management pour l'autocontrôle, 3.1 + Annexe I Check-list

- **Législation** : AR 14.11.2003 art 3, 6  
R 852/2004 art 4, 5

- **Interprétation** :

Question 1:

D: A-t-on instauré un système de gestion de la sécurité alimentaire (procédure documentée pour la mise en oeuvre des BPH, l'autocontrôle et la traçabilité) ? Pour ce faire, on peut soit se baser sur le « guide d'autocontrôle : industrie de transformation et négoce des pommes de terre, fruits et légumes » soit développer son propre système sans utilisation du guide. Si l'exploitant choisit de ne pas utiliser le guide, il doit prévoir sa propre documentation.

Question 2:

I: Ce système est-il effectivement appliqué ?

Question 3:

D: Ce système est-il tenu à jour ? Le guide est-il actualisé lorsque des compléments sont publiés ?

I: Le système est-il appliqué en permanence ?

Question 4:

D: Si le système s'avère insuffisant, y apporte-t-on des corrections ?

I: Ces corrections sont-elles effectivement appliquées ?

### 2. Politique de sécurité alimentaire

L'entreprise dispose-t-elle d'une déclaration claire, succincte et documentée de politique en matière de sécurité alimentaire ?

- **Critère dans le guide** : Partie 3 : Système de management pour l'autocontrôle, point 3.2.1+ Annexe I : Check-list

- **Législation** : AR 14.11.2003, art 3

- **Interprétation** :

L'établissement a-t-il une vision en matière de sécurité alimentaire? La stratégie doit appliquer le principe SMART « Spécifique, Mesurable, Acceptable, Réaliste et déterminé dans le Temps ».

### 3. Manuel de sécurité alimentaire

L'entreprise dispose-t-elle d'un manuel de sécurité alimentaire ?

- **Critère dans le guide** : Partie 3 : Système de management pour l'autocontrôle, point 3.2.2 + Annexe I : Check-list
- **Législation** : AR 14.11.2003, art 3
- **Interprétation** :  
L'entreprise dispose d'un manuel de sécurité alimentaire et de qualité des produits sur papier et/ou sous forme électronique.

### 4. Responsabilité de la direction d'entreprise (exploitant)

1. Y a-t-il un organigramme (fonction, diplôme, suppléants)?

2. Les tâches/responsabilités/compétences sont-elles fixées?

- **Critère dans le guide** : Partie 3 : Système de management pour l'autocontrôle, point 3.2.3 + Annexe I : Check-list
- **Législation** : AR 14.11.2003, art 3
- **Interprétation** :  
L'entreprise dispose-t-elle d'un document mentionnant clairement le responsable des activités ayant un impact sur la sécurité alimentaire et les exigences légales en matière de produits ainsi que son suppléant ?

### 5. Engagement de la direction (exploitant)

La direction s'emploie-t-elle au développement et à l'amélioration du système de gestion relatif à la sécurité alimentaire ?

- **Critère dans le guide** : Partie 3 : Système de management pour l'autocontrôle, point 3.2.1 + Annexe I : Check-list
- **Législation** : AR 14.11.2003, art 3
- **Interprétation** :  
Le niveau de gestion le plus élevé montre l'engagement pour le développement et l'amélioration du système de gestion de la sécurité alimentaire.

### 6. Révision de la direction (y compris contrôle HACCP)

Le système de gestion en matière de sécurité alimentaire est-il régulièrement revu par le niveau supérieur du management ?

- **Critère dans le guide** : Partie 3 : Système de management pour l'autocontrôle, point 3.2.5 + Annexe I : Check-list
- **Législation** : AR 14.11.2003, art 3
- **Interprétation** :  
Vérifier s'il y a des rapports émanant de la direction, relatifs à une évaluation (au minimum annuellement) du système dans sa totalité, et demander comment s'est faite la communication des changements. Vérifier si les objectifs mesurables de l'élément clé I point 2: "Politique de sécurité alimentaire "sont revus par la direction de l'exploitation.

## 7. Gestion des moyens matériels et humains et de l'information

1. Tous les moyens matériels et humains et toute l'information nécessaires sont-ils mis à disposition par le plus haut niveau de management ?

2. Ces moyens matériels et humains et cette information sont-ils mis en temps voulu à disposition par le plus haut niveau de management ?

- **Critère dans le guide** : Partie 3 : Système de management pour l'autocontrôle, point 3.2.4 + Annexe I : Check-list
- **Législation** : AR 14.11.2003, art 3
- **Interprétation** :  
Achète-t-on au besoin le matériel nécessaire pour implémenter et améliorer les processus du système de gestion de la sécurité alimentaire ?

Toutes les informations nécessaires sont-elles mises à la disposition du personnel ? Ceci peut, par exemple, se faire à l'aide d'affiches reprenant toutes les instructions et procédures (par ex. une affiche avec le message que tout le monde doit régulièrement se laver les mains).

## 8. Exigences générales en matière de documentation

Le système mis en place pour la gestion des documents est-il satisfaisant ?

- **Critère dans le guide** : Partie 3 : Système de management pour l'autocontrôle, point 3.3 + Annexe I : Check-list
- **Législation** : AR 14.11.2003, art 3, 11
- **Interprétation** :  
Tous les documents nécessaires à la réalisation efficace des autocontrôles qui dépendent de l'établissement, sont-ils tenus méthodiquement à jour, font-ils l'objet d'un suivi, sont-ils vérifiés et approuvés et sont-ils rapidement disponibles pour le personnel concerné? L'entreprise tient-elle à jour les enregistrements qui prouvent la maîtrise effective de la sécurité alimentaire et de la légalité des produits ? Tous les documents se rapportant à l'autocontrôle et à la traçabilité doivent être conservés durant deux ans après l'expiration de la période de validité du produit en question ou, à défaut, au minimum pendant deux ans.

Pour les entreprises bénéficiant des assouplissements, la présence du guide et son utilisation correcte suffisent pour ce point. Ces entreprises doivent conserver tous les documents se rapportant à la traçabilité et à l'autocontrôle (registres, bons de livraison) durant 6 mois après l'expiration de la période de validité du produit ou à défaut minimum 6 mois.

## 9. Spécifications

1. A-t-on établi des spécifications auxquelles les matières premières doivent satisfaire ?
2. A-t-on fixé des spécifications pour les produits finis ?
3. Les spécifications pour les matières premières sont-elles conformes à la législation (la sécurité alimentaire et la qualité) ?
4. Les spécifications pour les produits finis sont-elles conformes à la législation (la sécurité alimentaire et la qualité) ?
  - **Critère dans le guide** : Partie 3 : Système de management pour l'autocontrôle, point 3.5 + Annexe I : Check-list
  - **Législation** : AR 3.1.1975  
AR 14.11.2003  
R 852/2004, A II, CH IX point 1
  - **Interprétation** :  
Pour tous les produits et services achetés / fournis qui ont un impact sur la sécurité et la légalité des produits, l'exploitant doit établir et/ou recevoir des spécifications étayées par des documents, les classer de façon sûre et ces documents doivent, au besoin, être disponibles et facilement consultables.  
Spécifications des matières premières : satisfont aux dispositions légales ; doivent, pour les marchandises rentrantes, être datées ; pour les produits provenant des pays tiers, il faut une déclaration signée concernant la conformité à la législation européenne et nationale, ...  
Parfois, des contrats sont établis au lieu de spécifications des matières premières.  
Spécifications des produits finis (pas d'application pour le négoce) : liste des ingrédients, les paramètres microbiologiques, physico-chimiques, information concernant les allergènes,...

## 10. Procédures

1. Toutes les procédures nécessaires pour démontrer la conformité avec la législation sont-elles présentes ?
2. Toutes les procédures nécessaires pour démontrer la conformité avec la sécurité des produits sont-elles présentes ?
  - **Critère dans le guide** : Partie 3 : Système de management pour l'autocontrôle, point 3.3 + Annexe I : Check-list
  - **Législation** : AR 14.11.2003, art 6

- **Interprétation :**

L'exploitant doit établir et mettre en oeuvre des procédures / instructions détaillées pour tous les processus et opérations ayant une influence sur la sécurité et la légalité du produit.

Pour les entreprises bénéficiant des assouplissements, la présence et l'utilisation correcte du guide suffisent pour ce point.

## 11. Audit interne et contrôle interne

La procédure de réalisation d'un audit interne est-elle satisfaisante ?

- **Critère dans le guide :** Partie 3 : Système de management pour l'autocontrôle, point 3.9 + Annexe I : Check-list

- **Législation :** AR 14.11.2003

- **Interprétation :**

Au moins une fois par an, tous les systèmes et procédures qui sont critiques pour la sécurité alimentaire et la légalité des produits sont audités/contrôlés (ils ne doivent pas l'être tous simultanément). Lorsque la taille de l'entreprise le permet, l'audit/le contrôle interne est réalisé par des membres du personnel qui sont indépendants des personnes directement responsables de l'activité à laquelle se rapporte l'audit/le contrôle. Le suivi de l'audit/du contrôle interne doit lui-même faire l'objet d'un audit/contrôle (cela concerne, entre autres, le suivi des actions et correctives, voir point I.12).

## 12. Actions correctives

1. La procédure de réalisation d'action corrective est-elle satisfaisante ?

2. Quelles mesures sont prises lorsqu' une maladie de quarantaine est constatée ou soupçonnée ?

- **Critère dans le guide :** Partie 3 : Système de management pour l'autocontrôle, point 3.13 + Partie 14 : Exigences phytosanitaires, point 14.4 + Annexe I : Check-list

- **Législation :** AR 14.11.2003, art 3  
AM 30.08.1999  
AM 03.11.1994

- **Interprétation :**

Lorsque des non-conformités sont constatées (par ex. suite à une évaluation de la direction, à un audit interne ou externe, à des réclamations, à des analyses, ...) prend-on des actions correctives (pour corriger les non conformités constatées) et des mesures correctives pour empêcher ces manquements par la suite ? Peut-on le prouver à l'aide de documents ?

L'exploitant doit veiller à ce que chaque produit qui n'est pas conforme aux exigences soit clairement identifié et contrôlé afin d'empêcher toute utilisation ou livraison involontaire de ce produit.

### 13. Contrôle de la non-conformité

1. L'entreprise veille-t-elle à ce que tout produit non conforme aux exigences soit clairement identifié et contrôlé afin d'en prévenir un usage ou une livraison involontaire ?

2. L'entreprise veille-t-elle à ce que chaque produit non conforme reçoive une destination finale légale ?

- **Critère dans le guide** : Partie 3 : Système de management pour l'autocontrôle, point 3.11 + Annexe I : Check-list

- **Législation** : AR 14.11.2003, art 8, § 3  
R 852/2004, A II, chap. IX point 8

- **Interprétation** :

I: Les produits non conformes doivent être stockés et bloqués. En fonction du problème, une nouvelle destination doit être donnée au produit (rework – alimentation animale - déchets -...). Si des produits non conformes peuvent être restitués au fournisseur, ils doivent être clairement identifiés et stockés de façon adéquate dans l'attente de leur collecte.

### 14. Déblocage de produits

1. L'entreprise dispose-t-elle d'une procédure adéquate concernant le déblocage de produits afin de faire en sorte que le produit ne soit pas débloquenté tant que toutes les exigences particulières ne sont pas respectées ?

2. Les aspects phytosanitaires sont-ils respectés lors de l'exportation à destination de pays tiers ?

- **Critère dans le guide** : Partie 3 : Système de management pour l'autocontrôle, point 3.12 + Partie 14 : Exigences phytosanitaires, point 14.1 + Annexe I : Check-list

- **Législation** : AR 14.11.2003, art 8  
AR 10.08.2005  
AR 19.11.1987

- **Interprétation** :

Il s'agit, à ce niveau, entre autres, du contrôle de produit fini avant que ceux-ci soient débloquentés si les résultats du contrôle sont favorables que du contrôle des matières premières entrantes avant approbation (dans le cadre de la surveillance des CCP par exemple).

L'exploitant doit, en effet, établir des procédures adéquates de mise en circulation des produits et doit assurer l'implémentation de celles-ci afin d'éviter la mise en circulation du produit tant que toutes les exigences particulières ne sont pas remplies. Les produits non conformes sont détruits sauf s'ils satisfont d'une autre manière aux exigences en matière de sécurité alimentaire ou de légalité. En cas de rework (remise en fabrication) de produits retirés du commerce pour cause de danger pour la santé publique, l'approbation de l'AFSCA est requise.

## 15. Achats

1. La procédure pour le contrôle d'entrée est-elle de nature à garantir que les produits achetés satisfont aux spécifications fixées en matière de sécurité alimentaire et de qualité ?
2. Les aspects phytosanitaires sont-ils respectés lors de l'exportation à destination de pays tiers ?
3. Les aspects phytosanitaires sont-ils respectés dans les échanges intracommunautaires (UE) ?
  - **Critère dans le guide** : Partie 3 : Système de management pour l'autocontrôle, point 3.8 + Partie 6 : GMP, point 1 + Partie 14 : Aspects phytosanitaires, points 14.2 et 14.3 +Annexe I : Check-list
  - **Législation** : AR 14.11.2003  
[AR 10.08.2005](#)  
[AR 19.11.1987](#)
  - **Interprétation** :  
D: Pour les entreprises bénéficiant des assouplissements, la présence du guide et son utilisation correcte suffisent pour ce point.  
  
I: A ce niveau, il doit y avoir une vérification des spécifications fixées sous l'élément clé I point 9 : « Spécifications ». Pour certaines matières premières, le contrôle d'entrée peut signifier l'échantillonnage et l'analyse (p.ex. dans le cadre du monitoring des CCP). Est-ce qu'il y a un enregistrement lorsque des non-conformités sont constatées ? Les entreprises qui ne peuvent pas bénéficier des assouplissements, doivent procéder à un enregistrement lors de chaque contrôle d'entrée.

## 16. Surveillance des prestations du fournisseur

1. Y a-t-il une liste des fournisseurs ?
2. La procédure d'évaluation des fournisseurs est-elle satisfaisante ?
  - **Critère dans le guide** : Partie 3 : Système de management pour l'autocontrôle, point 3.8 + Annexe I : Check-list
  - **Législation** : AR 14.11.2003
  - **Interprétation** :  
Question 1:  
D: Pour les établissements qui bénéficient des assouplissements, le registre d'entrée suffit comme liste des fournisseurs. Les entreprises non concernées par les assouplissements doivent avoir une liste des fournisseurs.  
I: est-ce que le registre d'entrée correspond aux produits se trouvant dans l'entreprise ?  
  
Question 2:

I: Lorsque des manquements sont constatés lors du contrôle à l'entrée, le fournisseur en est-il averti ? Prend-on des mesures vis-à-vis du fournisseur en cas de récidive ?

## 17. Traçabilité

1. L'exploitant dispose-t-il de systèmes ou de procédures d'enregistrement des produits entrants (nature, identification et quantité de produit, date de réception et identification de l'unité d'exploitation/du numéro d'agrément qui fournit) ?
  2. L'exploitant dispose-t-il de systèmes ou de procédures d'enregistrement des produits sortants ? (nature, identification et quantité de produit, date de livraison et identification du numéro d'agrément / de l'unité d'exploitation à laquelle on fournit) ?
  3. L'exploitant dispose-t-il de systèmes ou de procédures permettant d'établir la relation entre les produits entrants et sortants ?
  4. Les rebus qui sont réutilisés sont-ils de nouveau identifiés comme matière première ?
  5. Tous les enregistrements sont-ils conservés au minimum 2 ans après la date de durabilité minimale (6 mois pour les entreprises qui bénéficient des assouplissements) ?
- **Critère dans le guide** : Partie 4 : Traçabilité, notification obligatoire et recall, points 4.1 et 4.2 + Annexe I : Check-list
  - **Législation** : AR 14.11.2003 art 2, 13° et CH III et VII  
AM 24.10.2005 art 6
  - **Interprétation** :  
La forme du registre (entrant ou sortant) n'est pas déterminée mais doit être adaptée à la taille de l'établissement. On peut opter pour un registre manuscrit ou informatisé. Un classement chronologique des bons de livraison peut également être accepté pour autant qu'il reste contrôlable et qu'on puisse le réclamer rapidement. Pour les entreprises qui relèvent des assouplissements, les bons de livraison peuvent par conséquent offrir une solution pratique. Lors de l'utilisation des bons de livraison, il faut bien vérifier que toutes les informations pertinentes (voir ci-dessous) y figurent.

### Question 1:

D: formulaire d'enregistrement.

I: Ce registre est-il bien tenu à jour (matières premières, conditionnements, eau,...) ?  
Les établissements bénéficiant des assouplissements doivent inscrire les données dans les 7 jours dans le registre d'entrée, les autres entreprises doivent le faire directement après réception. Il doit y avoir des bons de livraison (ou des documents similaires contenant les données nécessaires) de tous les produits présents dans l'établissement.

Les données suivantes, relatives à tous les produits entrants, doivent être tenues à jour dans le registre d'entrée :

- la nature,
- l'identification et la quantité de produit,
- la date de réception,
- l'identification de l'unité d'exploitation livrant le produit.

Question 2:

D: formulaire d'enregistrement ou système alternatif avec données comparables.

I: Ce registre est-il bien tenu à jour (flux principaux et accessoires) ? Les établissements bénéficiant des assouplissements doivent inscrire les données dans les 7 jours dans le registre de sortie, les autres entreprises doivent le faire directement après la livraison. Il doit y avoir des bons de livraison (ou des documents similaires contenant les données nécessaires) de tous les produits sortant de l'établissement.

Les données suivantes, relatives à tous les produits sortants, doivent être tenues à jour dans le registre de sortie :

- la nature,
- l'identification et la quantité du produit,
- la date de livraison,
- l'identification de l'unité d'exploitation qui prend livraison du produit.

Question 3:

le guide donne à ce sujet des informations complémentaires qui ne sont pas reprises ici.

Question 4 :

S'il y a un rework, l'origine du produit utilisé comme matière première doit être connue.

Question 5 :

Les entreprises qui relèvent des assouplissements doivent conserver tous les documents ayant trait à la traçabilité (registres, bons de livraison) durant 6 mois après la fin de la période de validité du produit ou à défaut au minimum 6 mois, toutes les autres entreprises doivent conserver ces documents au moins deux ans après la fin de la période de validité du produit ou à défaut au minimum 2 ans.

## 18. Traitement des plaintes

Le système de gestion des plaintes est-il satisfaisant ?

- **Critère dans le guide :** Partie 3 : Système de management pour l'autocontrôle, point 3.10 + Annexe I : Check-list
- **Législation :** AR 14.11.2003, IV 8 § 2
- **Interprétation :**  
Les plaintes sont-elles traitées de façon structurée (existe-t-il, par ex., un registre des plaintes ?) et utilise-t-on cela pour vérifier les manquements sur le plan de la sécurité alimentaire ? Ce point a également un lien avec le point 12 de l'élément clé I: "Actions correctives".

## 19. Rappel de produits + envois en retour

1. L'entreprise dispose-t-elle d'un système de rappels et de retours ?

2. L'entreprise dispose-t-elle d'un système de traitement des produits rappelés et retournés ?

- **Critère dans le guide** : Partie 4 : Traçabilité, notification obligatoire et recall, points 4.4 et 4.5 + Annexe I : Check-list
- **Législation**: AR 14.11.2003, art. 8, §2  
AM 22.01.2004
- **Interprétation** :  
I: Rappel : S'il a existé par le passé un motif de rappel des produits, a-t-on effectivement procédé à ce rappel ? Les données nécessaires (voir AM 22.1.2004) sont-elles communiquées à l'AFSCA ? Le communiqué de presse est-il conforme à l'AM du 22.1.2004 ? Cependant, lorsque les denrées alimentaires ont été livrées à d'autres entreprises, ces entreprises doivent être averties séparément. Ce point est également lié au point 22 de l'élément clé I : « Notification obligatoire ».  
Retour : Lorsque les produits non conformes peuvent être restitués au fournisseur ou qu'on récupère soi-même des produits non conformes venant de clients, ces produits doivent être correctement stockés et marqués dans l'attente de leur collecte (voir point 13).

## 20. Vérification des appareils de mesure et de surveillance

L'entreprise dispose-t-elle de procédures pour calibrer les appareils (qui sont utilisés pour le monitoring de CCPs) permettant de faire les mesures cruciales pour la sécurité alimentaire ?

- **Critère dans le guide** : Partie 5 : GHP, point 5.4.3 + Annexe I : Check-list
- **Législation** : AR 14.11.2003
- **Interprétation** :  
D: Pour les entreprises bénéficiant des assouplissements, la présence du guide et son utilisation correcte suffisent pour ce point.  
  
I: Les thermomètres (, chambre frigorifique, thermomètres mobiles, ...) et autres dispositifs de mesure utilisés pour assurer la surveillance des CCP et de la sécurité des produits doivent être régulièrement ajustés/vérifiés (cela peut se faire, par exemple, avec de l'eau glacée à une température de 0°C et de l'eau bouillante à une température de 100°C). Est-ce qu'on le fait ?

## 21. Analyse des produits

1. L'entreprise dispose-t-elle d'un système de prélèvement des échantillons exigés par la loi ?
2. L'entreprise dispose-t-elle d'un système pour effectuer les analyses cruciales sur les matières premières en vue de confirmer la sécurité du produit ? (sécurité des aliments, mais aussi la qualité, y compris la durabilité et les aspects phytosanitaires)
3. L'entreprise dispose-t-elle d'un système pour effectuer les analyses cruciales sur les produits finis en vue de confirmer la sécurité du produit ? (sécurité des aliments, mais aussi la qualité, y compris la durabilité et les aspects phytosanitaires - tant en ce qui concerne les flux principaux que les flux accessoires)

4. L'entreprise dispose-t-elle d'un système pour effectuer les analyses cruciales sur les produits importés en vue de confirmer la sécurité des produits (sécurité des aliments, mais aussi la qualité, y compris la durabilité et les aspects phytosanitaires)

- **Critère dans le guide :** Partie 9 : Analyses de produit et Partie 17 (en cas d'importation) + Annexe I : Check-list
- **Législation :** AR 14.11.2003  
R 852/2004 art 4  
R 2073/2005  
R 396/2005  
R 1886/2006
- **Interprétation :**  
Les denrées alimentaires doivent satisfaire aux normes légales en ce qui concerne les paramètres chimiques et microbiologiques, la qualité,.... Les résultats d'analyse doivent être disponibles lors d'un audit de l'entreprise. Y a-t-il un plan d'échantillonnage pour les matières premières et les produits finis et est-il mis en oeuvre ?

## 22. Notification obligatoire

La notification obligatoire est-elle prévue dans le système d'autocontrôle ?

- **Critère dans le guide :** Partie 4 : Traçabilité, notification obligatoire et recall, point 4.3 + Annexe I : Check-list
- **Législation :** AR14.11.2003, CH IV  
AM 22.01.2004
- **Interprétation :**  
Question 1:  
D: Pour les entreprises bénéficiant des assouplissements, la présence du guide et son utilisation correcte suffisent pour ce point.  
I: Est-on au courant de la notification obligatoire ? L'endroit où il faut notifier au niveau de provincial est-il connu ? Sait-on ce qui doit être notifié ?  
  
Question 2:  
D: S'il y a déjà eu une notification par le passé, en a-t-on conservé une preuve écrite ? Les données nécessaires (voir AM 22.1.2004) ont-elles été transmises à l'AFSCA ?  
I: S'il y a déjà eu un motif de notification à l'AFSCA par le passé, a-t-on effectivement notifié ? Voir également le document « Notification obligatoire et limites de notification » sur le site Internet de l'AFSCA.

## 23. Autorisations et agréments

1. Peut-on présenter l'autorisation / l'agrément prévu par la loi ?
2. Effectue-t-on uniquement des activités légalement autorisées ?
3. Effectue-t-on uniquement des activités qui sont autorisées selon l'autorisation / l'agrément ?

- **Critère dans le guide** : Partie 3 : Système de management pour l'autocontrôle, point 3.4 + Annexe I : Check-list
- **Législation** :
- **Interprétation** :
  - Question 1:

D: L'établissement dispose-t-il d'une autorisation / d'un agrément de l'AFSCA valable ? Les entreprises qui doivent être enregistrées, peuvent-elle démontrer qu'elles le sont grâce, par exemple, à la facture reçue pour le paiement des contributions ?
  - Questions 2 et 3:

I: Ce qui est indiqué sur l'autorisation / l'agrément correspond-il aux activités exercées ?

## 24. Etiquetage

1. Les marchandises sont-elles munies des étiquettes nécessaires ?
  2. Les étiquettes mentionnent-elles les données nécessaires?
- **Critère dans le guide** : Partie 3 : Système de management pour l'autocontrôle, point 3.6 + Annexe I : Check-list
  - **Législation** : AR 13.09.1999  
AR 14.11.2003, art 2, 14° et 15° en art 5
  - **Interprétation** :
    - Question 1:

I: Les produits finis ou intermédiaires préemballés portent-ils les mentions nécessaires ? Un produit intermédiaire en stockage doit porter une identification (p.ex. la date de production, le numéro de lot,...) et si une confusion est possible, la nature du produit doit également être indiquée.

Si l'opérateur n'étiquette pas ses produits préemballés destinés aux consommateurs ou aux collectivités, l'entreprise qui les reçoit doit savoir ce qu'elle doit indiquer sur les étiquettes. Ces informations peuvent figurer sur le document d'accompagnement.

Si l'opérateur étiquette des produits ses produits préemballés destinés aux consommateurs ou aux collectivités, ils doivent porter une étiquette clairement lisible
    - Question 2:

Les exigences reprises ci-dessous s'appliquent aux produits préemballés destinés aux consommateurs ou aux collectivités à l'exception des pommes de terre primeur et aux pommes de terre de consommation.

      - Les produits destinés aux consommateurs ou aux collectivités, les étiquettes doivent reprendre au moins les données suivantes :
        - I. la dénomination de vente,
        - II. la liste des ingrédients (non requis (i) pour les fruits et légumes frais, y compris les pommes de terre, qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, coupage ou autre traitement similaire et (ii) pour les produits constitués d'un seul

- ingrédient à condition que la dénomination de vente soit identique au nom de l'ingrédient ou permette de déterminer la nature de l'ingrédient sans risque de confusion),
- III. la quantité des ingrédients ou catégories d'ingrédients si la législation l'exige,
  - IV. la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation (la mention de la date de durabilité minimale n'est pas requise dans le cas des fruits et légumes frais, y compris les pommes de terre, qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, d'un coupage ou d'autres traitements similaires (cette dérogation ne s'applique pas aux graines germantes et denrées similaires tels que les jets de légumineuses)),
  - V. les éventuelles conditions particulières de conservation et d'utilisation,
  - VI. le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant,
  - VII. le mode d'emploi si celui-ci est nécessaire pour permettre un usage approprié du produit,
  - VIII. la quantité nette.
- Les produits conditionnés doivent également porter un numéro de lot (lorsque la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation figure dans l'étiquetage, l'indication du numéro de lot peut ne pas accompagner le produit, pourvu que cette date se compose de l'indication, en clair et dans l'ordre, au moins du jour et du mois).
  - Les produits contenant des OGM, doivent porter la mention : "ce produit contient des organismes génétiquement modifiés" ou "ce produit contient du/des/de la [nom de l'organisme] génétiquement modifié".
  - Les produits conservés sous atmosphère modifiée doivent porter la mention : "conditionné sous atmosphère protectrice".
  - Si la denrée alimentaire contient des ingrédients irradiés (par exemple des épices), la mention : "traité par ionisation" ou "traité par rayons ionisants" doit accompagner leur dénomination dans la liste des ingrédients.

En ce qui concerne les pommes de terre primeur et les pommes de terre de consommation, les colis doivent porter les mentions ci-dessous.

- L'identification du préparateur ou conditionneur agréé (numéro d'agrément).
- La nature du produit: pommes de terre de conservation, pommes de terre de consommation ou pommes de terre primeur.
- Le nom de la variété.
- Le pays d'origine.
- Le poids net.

## VI. ÉLÉMENT-CLE II : BONNES PRATIQUES AGRICOLES, BONNES PRATIQUES DE FABRICATION, BONNES PRATIQUES DE DISTRIBUTION

### 1. Introduction

### 2. Environnement de l'entreprise

L'entreprise est-elle hébergée et maintenue en un lieu propre à éviter toute contamination et à permettre la production de produits sûrs ?

- **Critère dans le guide** : Partie 5 : GHP, point 5.1.1, exigences 5.1.1.-a et –b + Annexe I : Check-list
- **Législation** : R 852/2004, A II, CH I, 2
- **Interprétation** :  
L'entreprise est située et entretenue de façon à prévenir la contamination et à garantir la sécurité de la chaîne alimentaire et la qualité légale des produits. Les questions sont par exemple: N'y a-t-il pas de sources de contamination dans l'environnement immédiat ? Y a-t-il une protection contre les "intrus" (humains ou animaux) ?

### 3. Environnement des bâtiments

Toutes les terres à l'intérieur du site ou autour des bâtiments sont-elles travaillées et bien entretenues ?

- **Critère dans le guide** : Partie 5 : GHP, point 5.1.2 + Annexe I : Check-list
- **Législation** : R 852/2004, A II, CH I, 2 et CH VI
- **Interprétation** :  
Le terrain qui entoure les bâtiments doit être bien entretenu. L'entreprise doit donner une impression de propreté et être facilement accessible. Il ne peut pas traîner de déchets.

### 4. Lay out et productflow

Le lay out est-il conçu de manière à éviter tout risque de contamination croisée du produit ?

- **Critère dans le guide** : Partie 5 : GHP, point 5.1.1, exigences 5.1.1.-c, -d et –e + Annexe I : Check-list
- **Législation** : R 852/2004, A II, CH I point 2
- **Interprétation** :

D: Pour les entreprises bénéficiant des assouplissements, la présence du guide et son utilisation correcte suffisent pour ce point.

I: L'aménagement, la conception, la construction et les dimensions des locaux ainsi que leur équipement doivent permettre le respect des bonnes pratiques d'hygiène et

éviter toute contamination des denrées alimentaires entre et pendant les différentes étapes du processus (jamais de flux de produits des zones propres vers les zones sales).

**5. Aménagement des locaux (manipulation des matières premières, fabrication, traitement, conditionnement et entrepôts)**

1. Les locaux sont-ils aménagés de manière à convenir pour l'usage visé ?
    - 2a. Sol: entretien/ bon état
    - 2b. Sols : matériaux étanches, non absorbants, non toxiques, lavables
  3. Evacuation des eaux : suffisante / adéquate / pas de reflux ni d'odeurs
  - 4a. Surfaces murales: entretien/ bon état
  - 4b. Murs : matériaux étanches, non absorbants, non toxiques, lavables, lisses jusqu'à une hauteur convenable
  5. Plafonds: réduction de la condensation / pas de moisissures / pas de déversement de particules
  6. Fenêtres et ouvertures : pas d'encrassement / munies de moustiquaires amovibles pour le nettoyage, ou garder les châssis fermés pendant la production
  - 7a. Portes: entretien / facile à nettoyer
  - 7b. Portes: matériau lisse, non absorbant
  8. Eclairage : adéquat et suffisant (ampoules protégées contre le bris de verre)
  9. Ventilation : adéquate / pas de flux d'air pulsé de zones contaminées vers des zones propres / filtres et pièces facilement accessibles / désembuage
  10. Local ou armoire séparée pour le rangement et l'entreposage des produits de nettoyage et de désinfection etc.
  11. Matières premières et denrées alimentaires: conditions adéquates de stockage des matières premières et des ingrédients (entreposage réfrigéré + thermomètre étalonné)
- **Critère dans le guide** : Partie 5 : GHP, point 5.2 + Annexe I : Check-list
  - **Législation** : R 852/2004, A II, CH I et II
  - **Interprétation** :  
D: Pour les entreprises bénéficiant des assouplissements, la présence du guide et son utilisation correcte suffisent pour ce point.

I: Les locaux et les équipements doivent être adaptés à l'activité visée, faciles à nettoyer, à désinfecter et à entretenir et ne peuvent pas entraver l'activité. Les locaux de production sont divisés, si nécessaire, en zones humides et zones sèches et elles ont chacune leurs propres conditions de travail (voir élément-clé II question 10: "Séparation et contamination croisée").

## 6. Equipement

1. Transport interne: hygiénique ?

2. Surfaces en contact avec des denrées alimentaires : matériau lisse, résistant à la corrosion, non-absorbant, lavable et non-toxique

3. Matériel - Equipement - Appareillage : récipients fermés pour les produits non destinés à la consommation humaine

- **Critère dans le guide** : Partie 5 : GHP, point 5.3 + Annexe I : Check-list

- **Législation** : R 852/2004, A II, CH I, II et V  
AR 22.12.2005, A I, CHI, 1,2

- **Interprétation** :

D: Pour les entreprises bénéficiant des assouplissements, la présence du guide et son utilisation correcte suffisent pour ce point.

I: Les appareils et outils doivent correspondre à l'usage voulu et être utilisés de manière à réduire au maximum le risque de contamination du produit. Leur installation doit permettre une bonne accessibilité pour le nettoyage et la désinfection.

## 7. Entretien

Y a-t-il un système d'entretien pour tous les éléments de l'équipement qui sont cruciaux pour la sécurité alimentaire ?

- **Critère dans le guide** : Partie 5 : GHP, point 5.4.1 + Annexe I : Check-list

- **Législation** : R 852/2004, A II, CH V, 1, b

- **Interprétation** :

D: L'exploitant doit toujours établir lui-même une procédure d'entretien.

I: Un programme avec planning doit être disponible pour l'entretien des appareils. Les entrepreneurs et leur équipes d'entretien doivent connaître et appliquer les normes d'hygiène propres à l'entreprise. La sécurité du produit n'est pas mise en danger pendant l'entretien.

## 8. Commodités pour le personnel

1. Les commodités du personnel sont-elles conçues de telle manière que le risque pour la sécurité alimentaire soit le plus faible possible ?

2. Personnel: vestiaires séparés qui peuvent être nettoyés et le cas échéant désinfectés

3. Nettoyage des mains:

- suffisant / marqué / maintien de l'état de propreté
- eau potable chaude et froide
- moyen approprié pour le nettoyage des mains
- matériel de séchage hygiénique (un sèche-main à pulsion d'air interdit en cas d'alimentation non-emballée)

4. Toilettes:

- pas d'accès immédiat avec les locaux
- maintien de la propreté
- chasse et système d'évacuation des eaux usées efficace /ventilation suffisante
- lavabo dans les toilettes ou à proximité immédiate

• **Critère dans le guide** : Partie 5 : GHP, points 5.9.1 et 5.9.2 + Annexe I : Check-list

• **Législation** : R 852/2004, A II, CH I

AR 22.12.2005, A I, CH I, 1° et 2° et CH V, 2°

• **Interprétation** :

D: Pour les entreprises bénéficiant des assouplissements, la présence du guide et son utilisation correcte suffisent pour ce point.

Question 1:

I: Les commodités pour le personnel sont conçues et utilisées de manière à réduire au maximum le risque de contamination des produits.

Question 2:

I: Les vestiaires sont aménagés de telle manière qu'il n'y ait pas de contact entre les vêtements de travail et les vêtements civils.

Questions 3 et 4:

I: Les toilettes (en ce compris les urinoirs) ne peuvent pas communiquer directement avec les locaux où sont manipulées les denrées alimentaires (locaux de stockage inclus). Dans la mesure où il existe un couloir, un escalier ou un sas pour qu'il n'y ait pas de risque de contamination, on peut dire qu'il n'y a pas de communication directe. Dans les toilettes ou dans le voisinage immédiat de ces dernières, il doit y avoir des lavabos pour le lavage des mains, équipés d'eau potable chaude et/ou froide et munis de robinets non actionnés à la main (les robinets qui sont actionnés à la main, peuvent rester en place jusqu'à ce que des rénovations soient effectuées), de savon liquide, de papier à usage unique ou de sèche-mains. Les lavabos existants qui ne sont pas équipés de robinets non actionnables à la main peuvent continuer à être utilisés jusqu'à ce que leur remplacement s'impose. Dans le cas où on travaillerait avec du personnel, l'obligation de se laver les mains après chaque passage aux toilettes doit être affichée dans les toilettes.

Les sèche-mains à pulsion d'air ne peuvent pas être installés dans les locaux où sont manipulées ou traitées des denrées alimentaires.

## 9. Risque de contamination physique, chimique et (micro)biologique du produit

1. Dispose-t-on des procédures nécessaires pour maîtriser le risque de contamination physique, chimique ou (micro)biologique des produits ?

2. Les prescriptions concernant la température sont-elles respectées dans toutes les étapes et enregistrées?

- **Critère dans le guide** : Partie 5 : GHP, points 5.10 et 5.11 + Annexe I : Check-list

- **Législation** : AR 4.02.1980  
AR 5.12.1990  
AR 28.1.1993  
R 852/2004, art 4 et A II, CH IX, 5° et 7  
R 37/2005 art 2 et 3

- **Interprétation** :

### Question 1

D: Y a-t-il des procédures pour : bris de verre, séparation de la fabrication et stockage, contrôle des températures, ... Pour les établissements bénéficiant des assouplissements, la présence du guide et son utilisation suffisent pour ce point, avec les formulaires d'enregistrement.

### Question 2

Pour les entreprises bénéficiant des assouplissements, la présence du guide et son utilisation correcte suffisent pour ce point.

I: Les conditions de température sont-elles respectées à tout moment ? La chaîne du froid est-elle respectée ? La température des chambres frigorifiques et des surgélateurs est-elle mesurée et enregistrée au moins une fois par jour ? Pour les entreprises bénéficiant des assouplissements, l'enregistrement ne doit être effectué qu'en cas de non-conformités.

L'enregistrement de la température est daté par l'exploitant du secteur alimentaire et conservé pendant deux ans après la fin de la période de validité du produit ou à défaut au minimum deux ans (6 mois après la fin de la période de validité du produit ou à défaut au minimum 6 mois pour les entreprises bénéficiant des assouplissements).

## 10. Séparation et contamination croisée

Dispose-t-on des procédures nécessaires en vue d'éviter la contamination croisée ? (principe de la marche en avant, séparation des zones sales et propres)

- **Critère dans le guide** : Partie 5 : GHP, point 5.1.1, exigences 5.1.1.-e et 5.1.1.-f + Annexe I : Check-list
- **Législation** : R 852/2004 A II, CH II, IX, 4°
- **Interprétation** :

D: Y a-t-il des procédures pour éviter une contamination croisée via le matériel, les conduites d'amenée d'air ou le personnel ? Pour les entreprises qui appliquent le guide, la présence de ce dernier et son utilisation correcte suffisent pour ce point.

I: Les procédures sont-elles suivies ?

Il est très fortement conseillé d'avoir une chambre froide séparée pour la conservation des produits crus (« sales »). S'il n'est pas possible d'installer deux frigos, toutes les mesures nécessaires doivent être prises pour éviter la contamination croisée.

Les matières premières ne peuvent pas être placées à même le sol (éviter la contamination des denrées alimentaires), ni entreposées contre les murs (facilite la lutte contre les animaux nuisibles. Cette dernière exigence n'est pas d'application dans les cellules frigorifiques et dans les cellules de surgélation.

Accorde-t-on une attention particulière aux étapes suivantes : stockage, déballage, nettoyage des produits, découpe (utiliser des planches à découper différentes, ...)

## 11. Gestion des stocks (rotation)

1. Dispose-t-on des procédures nécessaires pour garantir que les matières premières, matériaux d'emballage et produits finis sont utilisés dans le bon ordre ? (FIFO (sauf si géré autrement par l'entreprise), stockage)

2. Dispose-t-on des procédures nécessaires pour garantir que les matières premières, matériaux d'emballage et produits finis sont utilisés en respectant les dates limites de conservation ?

- **Critère dans le guide** : Partie 6 : GMP, point 6.2, exigence 6.2.1.-c + Annexe I : Check-list

- **Législation** : R 852/2004 art 4, 3°

- **Interprétation** :

D: Pour les entreprises bénéficiant des assouplissements, la présence du guide et son utilisation correcte suffisent pour ce point.

I: Un système "FIFO" efficace doit être appliqué, à moins qu'il soit explicitement prévu de faire autrement dans l'entreprise.

I: La période de durabilité ne peut pas expirer au cours de l'entreposage. Les matières premières crues (pommes de terre, fruits et légumes) ne doivent pas être munies d'une date de durabilité.

## 12. Ménage, nettoyage et hygiène

1. Des normes adéquates en matière de ménage sont-elles respectées à tous les stades ?

2. Des normes adéquates en matière de nettoyage sont-elles respectées à tous les stades?

3. Des normes adéquates en matière d'hygiène sont-elles respectées à tous les stades ?
4. Les produits de nettoyage et de désinfection ainsi que les substances toxiques sont-ils bien entreposés séparément (armoires, locaux) et sont -ils bien marqués ?
5. Le matériel de nettoyage et de désinfection est-il exempt de rouille et facile à entretenir?

- **Critère dans le guide** : Partie 5 : GHP, point 5.7 + Annexe I : Check-list
- **Législation** : R 852/2004, A II, CH I, V et IX  
AR 22.12.2005
- **Interprétation** :  
D: Le plan de nettoyage doit toujours être présent. Pour les entreprises bénéficiant des assouplissements, la présence du guide et son utilisation correcte pour les autres sujets suffisent pour ce point.  
  
I: Tant les matériels en contact direct avec les denrées alimentaires (appareils, ustensiles, plans de travail, installations de vidange, moyens de transport, ...) que les surfaces, appareils et objets utilisés qui entrent indirectement en contact avec les produits, doivent être nettoyés selon un programme de nettoyage comprenant les éléments suivants : qui nettoie quoi et quand, avec quel produit et comment ? Les produits de nettoyage et de désinfection ainsi que le matériel de nettoyage doivent être conservés dans un local séparé ou dans une armoire spéciale. Les désinfectants doivent être appropriés et agréés pour utilisation dans l'industrie alimentaire. Le matériel de nettoyage (brosses, raclettes, serpillières et autres) doit être régulièrement nettoyé et désinfecté. Les endroits où s'écoulent les eaux usées doivent régulièrement être nettoyés.

### 13. Gestion de la qualité de l'eau

1. La qualité de l'eau qui entre en contact avec les aliments est-elle régulièrement contrôlée, et est-elle de qualité "potable" ?
  2. Eau non-potable: conforme au contenu du guide (plan du réseau + utilisation + contrôle qualité) + conduites identifiables/inscription de conduite distincte
  3. Eau propre: conforme au contenu du guide (plan du réseau + utilisation + contrôle qualité)
- **Critère dans le guide** : Partie 5 : GHP, point 5.8 + Annexe I : Check-list
  - **Législation** : R 852/2004 A II, CH VII  
AR 14.01.2002
  - **Interprétation** :  
D: Pour les entreprises bénéficiant des assouplissements, la présence du guide et son utilisation correcte suffisent pour ce point.  
  
I: Les documents importants, en plus du guide, sont, d'une part, l'AR du 14.01.2002, d'autre part, la note relative à la qualité de l'eau dans le secteur de l'alimentation

(disponible sur [www.afsca.be](http://www.afsca.be) et traite, entre autres, des critères et des analyses sur base du débit).

I: Le guide prévoit toutefois aussi, en plus de l'utilisation de l'eau potable, la possibilité d'utiliser de "l'eau propre" et de "l'eau non potable". Outre une définition et les exigences, le guide reprend également quelques organigrammes importants, concernant l'eau propre et "l'eau non potable". Ces organigrammes mentionnent notamment jusqu'à quel niveau l'utilisation "d'eau propre" et de "l'eau non potable" est acceptable. Une entreprise peut naturellement toujours être plus sévère envers elle-même que ce qui est prévu dans le guide.

#### 14. Gestion des déchets

1. Mesures pour enlèvement et entreposage
2. Eviter les amoncellements (uniquement pour un court moment – pas de contamination ou de pourriture)
3. Récipients que l'on peut fermer/identifiables/bien entretenus/désinfection
4. Entrepôts de déchets: propres / éviter les animaux nuisibles / pas de source de contamination

- **Critère dans le guide** : Partie 5 : GHP, point 5.5 + Annexe I : Check-list
- **Législation** : R 852/2004, A II, CH VI
- **Interprétation** :  
D: Pour les entreprises bénéficiant des assouplissements, la présence du guide et son utilisation correcte suffisent pour ce point.

I: Il convient d'éviter l'accumulation des déchets dans les locaux (évacuation rapide afin d'éviter toute contamination ou moisissure). Les récipients pour déchets doivent être bien fermés, ne sont de préférence pas à commande manuelle, sont identifiables et bien entretenus. Les lieux de stockage des déchets sont propres, à l'abri de la vermine et ne constituent pas une source de contamination. Il ne peut pas y avoir de mauvaises odeurs dans les locaux.

#### 15. Lutte contre la vermine

1. Absence: insectes / animaux nuisibles + la présence d'un plan de lutte contre les animaux nuisibles (enregistrement et contrôle)
2. Absence: animaux domestiques

- **Critère dans le guide** : Partie 5 : GHP, point 5.6 + Annexe I : Check-list
- **Législation** : R 852/2004, A II, CH I, 2, c et CH IX, 4°
- **Interprétation** :  
D: Un plan de lutte préventive contre les nuisibles doit toujours être présent.

Questions 1 et 2:

I: La procédure de prévention et de lutte décrite dans le guide est-elle appliquée ? Les pesticides chimiques doivent être entreposés séparément. Les fenêtres que l'on peut ouvrir sont pourvues de moustiquaires.

I: Il doit y avoir un plan de lutte contre la vermine, indiquant les emplacements et la fréquence de contrôle de tous les appâts (y compris les pièges à insectes). Le remplacement des appâts doit être indiqué sur le plan. Lorsque la lutte contre la vermine est confiée à une société externe, une preuve écrite des interventions effectuées par cette dernière doit être conservée.

**16. Médecine vétérinaire : Sans objet**

**17. Utilisation de pesticides, d'herbicides et de fongicides**

Substances toxiques: produits autorisés/étiquetage/ dans emballage d'origine / l'entreposage sous clé

- **Critère dans le guide** : Partie 7 : HACCP – Généralités, point 7.3
- **Législation** : AR 28.02.1994  
AR 22.12.2005
- **Interprétation** :  
Certains pesticides à usage agricole et biocides peuvent être utilisés au niveau du négoce et de la transformation des fruits et légumes (par exemple le chlorprophame sur pommes de terre en tant que anti-germinatif).  
Les pesticides à usage agricole doivent:
  - être autorisés en Belgique (la liste des produits agréés est consultable sur le site <http://www.fytoweb.fgov.be>)
  - être conservé dans leur emballage d'origine et être munis de leur étiquette d'origine
  - être conservés dans un local exclusivement destiné à ces produits et fermé à clé. Le local doit être sec, efficacement ventilé, maintenu en bon état d'entretien et de propreté et conditionné de telle façon que la bonne conservation des produits entreposés soit assurée.
  - être utilisés selon les bonnes pratiques agricoles (respect des doses d'emploi, des délais avant récolte, ...)De plus, l'utilisateur doit tenir à jour un registre de pulvérisation.

**18. Transport**

1. Tous les véhicules utilisés pour transporter des matières premières (y compris matériaux d'emballage), des produits semi-finis et des produits finis conviennent-ils à cette fin ?
2. Tous les véhicules utilisés pour transporter des matières premières (y compris matériaux d'emballage), des produits semi-finis et des produits finis sont-ils bien entretenus ?

3. Tous les véhicules utilisés pour transporter des matières premières (y compris matériaux d'emballage), des produits semi-finis et des produits finis sont-ils propres ?

- **Critères dans le guide** : Partie 11 : Transport + Annexe I : Check-list

- **Législation** : R 852/2004, A II, CH IV

- **Interprétation** :

D: Pour les entreprises bénéficiant des assouplissements, la présence du guide et son utilisation correcte suffisent pour ce point.

I: Tous les moyens de transport pour les denrées alimentaires et les matériels d'emballage doivent être appropriés pour ce type de transport, minutieusement entretenus et propres. La température adéquate pour le produit doit pouvoir être maintenue pendant le transport, et l'exploitant décide des mesures à prendre à cette fin.

Les entreprises bénéficiant des assouplissements ne doivent remplir les formulaires d'enregistrement que lorsqu'elles constatent une non-conformité.

## 19. Hygiène personnelle, vêtements de protection et examen médical

1. La firme dispose t-elle de normes documentées en matière d'hygiène et de maîtrise des risques de contamination des produits et le personnel en a-t-il connaissance ?

2. Hygiène personnelle/ comportement hygiénique/ vêtements de protection

3. Si risque de contamination: (maladie transmissible/ blessures infectées/ affections de la peau/diarrhée) interdire l'accès

4. Surveillance / formation hygiène alimentaire/ instructions appropriées

5. En contact avec des denrées alimentaires: propreté: avant-bras/ mains/ongles : courts, propres, non vernis/ pas de bijoux/fréquence de lavage et séchage / blessures aux mains: pansement fermé et étanche

6. Interdiction de fumer et de manger

7. Examen médical annuel

- **Critère dans le guide** : Partie 5 : GHP, points 5.9.1, 5.9.2, 5.9.3 et 5.9.4 + Annexe I : Check-list

- **Législation** : AR 17.03.1971  
R 852/2004, A II, CH VIII et IX, 3°  
R 22.12.2005, A II, CH V

- **Interprétation** :

D: Pour les entreprises bénéficiant des assouplissements, la présence du guide et son utilisation correcte suffisent pour ce point.

I: Une bonne hygiène personnelle est exigée des membres du personnel. Tout le personnel doit porter des vêtements de travail appropriés et propres. Les membres du personnel qui se trouvent dans une zone de travail où des produits non conditionnés sont stockés ou manipulés doivent complètement couvrir leurs cheveux à l'aide d'un couvre-chef propre et ne peuvent porter aucun bijou aux mains.

Les mains doivent être lavées au commencement des activités, après chaque visite aux toilettes ou après chaque activité pouvant les contaminer ou les souiller. Lorsqu'on emploie des gants, ils doivent être changés après chaque activité pouvant les souiller ou les contaminer.

S'il y a risque de contamination (maladie contagieuse, plaies infectées, affections cutanées, diarrhée), le membre du personnel doit avertir son supérieur et l'accès aux locaux lui sera interdit.

Lors du recrutement, toute personne entrant en contact avec les denrées alimentaires doit démontrer, attestation médicale à l'appui, que du point de vue médical rien n'empêche son engagement. Des attestations médicales annuelles pour toutes les personnes entrant en contact avec les denrées alimentaires doivent pouvoir être présentées (établies par le médecin de famille ou le médecin du travail).

Il est interdit de fumer ou de manger ou de boire dans les locaux où sont manipulées, traitées ou stockées des denrées alimentaires.

## 20. Formation

La firme dispose-t-elle d'un système qui fait en sorte que tous les travailleurs soient bien formés, reçoivent des instructions correctes et soient soumis à une surveillance en matière de sécurité alimentaire ?

- **Critère dans le guide** : Partie 5 : GHP, points 5.9.6 + Annexe I : Check-list
- **Législation** : R 852/2004, A II, CH XII
- **Interprétation** :  
D: Pour les entreprises bénéficiant des assouplissements, la présence du guide et son utilisation correcte suffisent pour ce point.

I: Toutes les personnes actives dans l'établissement ont-elles suivi une formation sur l'hygiène alimentaire, la sécurité alimentaire et la traçabilité ? Cela peut se faire sous forme d'une formation organisée par un établissement d'enseignement ou, par exemple, d'explications données par un membre du personnel formé aux autres membres du personnel. Toute formation suivie doit être enregistrée, avec mention de la date et du sujet.

## 21. Contrôles pour le compte de tiers: Non applicable

La société de négoce dispose-t-elle d'un agrément pour effectuer elle-même les contrôles des normes de commercialisation ?

- **Critère dans le guide** : Partie 3 : système de gestion pour l'autocontrôle, point 3.7 + annexe I : Check-list
- **Législation** : R 852/2004, A II, CH XII

- **Interprétation :**

I: Les négociants qui satisfont à certaines conditions peuvent obtenir une reconnaissance pour effectuer eux-mêmes les contrôles des normes de commercialisation. Ils peuvent dans ce cas, pendant une période de trois ans renouvelables, faire usage de bande particulière (voir le guide) qu'ils apposent sur chaque colis expédié.

## VII. ELEMENT-CLE III : ANALYSE DE DANGER ET POINTS DE CONTROLE CRITIQUES

Les établissements bénéficiant des assouplissements ne doivent pas réaliser leur propre analyse des dangers ni appliquer une procédure HACCP formelle. Il suffit qu'elles appliquent le système HACCP (danger, CCP, seuils critiques, procédures de monitoring, actions correctives) comme décrit dans la partie 7 du guide. Le monitoring des CCP doit uniquement être enregistré en cas de non-conformités (+ enregistrement des corrections et/ou actions correctives).

### 1. Composition de l'équipe HACCP

1. Les connaissances et l'expérience adéquates spécifiques au produit sont-elles présentes pour pouvoir établir un plan HACCP efficace ?

2. La portée du plan HACCP est-elle décrite ?

3. Cette description indique-t-elle quels segments de la filière de production des aliments sont concernés ?

4. Indique-t-elle à quelles catégories générales de risques il y a lieu de prêter attention ?

- **Critère dans le guide** : Partie 7 : HACCP – Généralités, point 7.1.1 + Annexe I : Check-list

- **Législation** : AR 14/11/2003 art 3

- **Interprétation** :

La composition de l'équipe HACCP (différentes compétences, diplômes et/ou formation complémentaire des membres de l'équipe) doit assurer l'application correcte des principes HACCP avec les connaissances nécessaires en la matière. Les membres de l'équipe HACCP doivent posséder des connaissances suffisantes relatives à l'ensemble du processus de production, des matières premières aux produits fournis et des dangers pertinents pour l'étude HACCP.

### 2. Description du produit

Une description complète du produit a-t-elle été faite, comprenant notamment les informations pertinentes pour la sécurité ?

- **Critère dans le guide** : Partie 7 : HACCP – Généralités, points 7.1.2 et 7.1.3 + Annexe I : Check-list

- **Législation** : R 852/2004 art 5  
AR 14.11.2003 art 3

- **Interprétation** :

Toutes les données d'application au produit sont-elles recueillies? Une fiche individuelle est-elle, par exemple, établie par produit ou par groupe de produits, reprenant entre autres la description de produit (marques, composition,

caractéristiques physiques et chimiques (pas applicable au négoce) - Aw, pH, humidité – critères microbiologiques (pas applicable au négoce), présence d'allergènes, présence d'OGM, conditions de stockage,...), le fournisseur, le mode de transport, la température de conservation, le processus de fabrication, ...

### 3. Identification de l'usage visé

L'usage visé tient-il compte de l'usage que l'on peut normalement escompter que fera du produit l'utilisateur final ou le consommateur ?

- **Critère dans le guide** : Partie 7 : HACCP – Généralités, points 7.1.4 + Annexe I : Check-list
- **Législation** : AR 18.02.1991, annexe
- **Interprétation** :  
Définition du groupe de consommateurs en précisant les groupes à risque (les enfants en bas âge, personnes âgées, femmes enceintes, immunodéprimés, les personnes souffrant d'allergie,...).

### 4. Établissement d'un diagramme du processus de production

1. Toutes les étapes de la fabrication (depuis la réception des matières premières jusqu'à la livraison du produit fini/semi-fini) sont-elles reprises dans le diagramme (pour chaque produit ou groupe de produit) ?

2. A chaque étape du processus, s'intéresse-t-on aux étapes qui précèdent et qui suivent cette étape particulière ?

- **Critère dans le guide** : Partie 7 : HACCP – Généralités, points 7.1.5 + Annexe I : Check-list
- **Législation** : R 852/2004 art 5  
AR 14/11/2003 art 3
- **Interprétation** :  
Le diagramme des opérations doit comporter toutes les étapes de la réception des matières premières jusqu'au stockage du produit fini. Ces étapes sont des points, des procédures, des opérations ou stades de la chaîne de production. Sur le diagramme, apparaissent également les différents types d'eau utilisée (eau non potable – eau propre – eau potable). Il est conseillé d'indiquer les CCPs et les critères de processus (temps / température) sur le processflow à côté de l'étape de processus d'application.

### 5. Confirmation sur place du diagramme

1. L'équipe HACCP a-t-elle comparé à tous les stades et à tous les moments le processus de fabrication au diagramme ?

2. Le diagramme a-t-il été adapté quand c'était nécessaire ?

- **Critère dans le guide** : Partie 7 : HACCP – Généralités, point 7.1.6 + Annexe I : Check-list

- **Législation** : R 852/2004 art 5  
AR 14/11/2003 art 3
- **Interprétation** :  
L'équipe HACCP doit avoir observé les opérations sur le terrain et s'être assurée que le diagramme correspond bien à la réalité pratique.

**6. Établissement d'une liste de tous les dangers possibles par étape, réalisation d'une analyse des risques et prise en considération de mesures visant à maîtriser les dangers identifiés (voir principe 1)**

1. L'équipe HACCP a-t-elle dressé une liste de tous les dangers ((micro)biologiques, chimiques et physiques) qui, selon les prévisions, peuvent raisonnablement se présenter à chaque étape ?

2. A-t-on étudié et indiqué quels dangers sont de telle nature qu'il est absolument nécessaire, pour la production d'aliments sûrs, qu'ils soient éliminés, réduits ou maintenus à un niveau acceptable ?

- **Critère dans le guide** : Partie 7 : HACCP – Généralités, points 7.1.7 et 7.1.8 + Annexe I : Check-list
- **Législation** : R 852/2004 art 5  
AR 14.11.2003, art 3
- **Interprétation** :  
Pour les entreprises bénéficiant des assouplissements, la présence du guide et son utilisation correcte suffisent pour ce point.

Les entreprises non concernées par les assouplissements doivent réaliser leur propre analyse des dangers sur base du guide, partie 8.5. Il faut tenir compte des points suivants :

- quelle est la probabilité que le danger se présente et la gravité des conséquences néfastes pour la santé
- l'évaluation qualitative et/ou quantitative de la présence de dangers :
  - Dangers (micro)biologiques liés aux matières premières (comme les matériaux d'emballage, les légumes, ...) et au processus de production et les dangers présents pendant la période avant, pendant et après le traitement thermique des produits concernés
  - Dangers chimiques et physiques associés aux matières premières et au processus de production
  - Le danger des allergènes dans le produit
- les conditions pouvant entraîner l'apparition ou l'augmentation de ces problèmes

Ensuite, une personne ayant suivi une formation HACCP doit examiner quelles mesures peuvent éventuellement être prises afin d'éviter ou pour maîtriser chacun des dangers. Il se peut que plus d'une mesure soit nécessaire pour éviter/maîtriser un danger précis, et qu'une seule mesure puisse éviter/maîtriser plusieurs dangers en

même temps. En cas d'utilisation du guide, l'exemple du guide doit être adapté à la situation spécifique de l'établissement.

## 7. Identification des points de contrôle critiques (voir principe 2)

A-t-il été indiqué à quels points du processus ces dangers doivent être éliminés ou réduits ou maintenus à un niveau acceptable ?

- **Critère dans le guide** : Partie 7 : HACCP – Généralités, point 7.1.9 + Annexe I : Check-list
- **Législation** : R 852/2004 art 5  
AR 14.11.2003, art 3
- **Interprétation** :  
D: Pour les entreprises bénéficiant des assouplissements, la présence du guide et son utilisation correcte suffisent pour ce point.

I: Les CCP sont-ils appliqués conformément au guide ?

Pour les établissements qui ne sont pas concernés par l'assouplissement, et qui appliquent d'autres CCP, la documentation doit être adaptée à la situation spécifique. Les CCP doivent être déterminés à partir de l'analyse des dangers spécifique à l'établissement, on peut à cet effet utiliser la méthodologie décrite dans le guide.

## 8. Fixation de seuils critiques (voir principe 3)

1. Des seuils critiques ont-ils été fixés pour tous les points de contrôle critiques ?

2. Ces seuils ont-ils été validés ?

- **Critère dans le guide** : Partie 7 : HACCP – Généralités, point 7.1.10 + Annexe I : Check-list
- **Législation** : R 852/2004 art 5  
AR 14.11.2003, art 3
- **Interprétation** :  
D: Pour les entreprises bénéficiant des assouplissements, la présence du guide et son utilisation correcte suffisent pour ce point.

I: Applique-t-on les seuils critiques définis dans le guide ? Si l'on applique d'autres seuils critiques, la documentation doit être adaptée à la situation spécifique de l'entreprise. Naturellement ces limites critiques doivent correspondre aux normes légales ou aux procédures reconnues au niveau international (ex. pasteurisation, stérilisation, ...).

**9. Développement d'un système de surveillance (monitoring) pour chaque CCP (voir principe 4)**

1. Dispose-t-on pour chaque CCP d'un système de surveillance programmée (manière, fréquence, responsabilité) concernant les seuils critiques, de telle sorte que l'on s'aperçoive lorsqu'on perd le contrôle d'un CCP ?

2. Ce système peut-il être corrigé avant qu'il y ait un écart au-delà des limites fixées ?

- **Critère dans le guide** : Partie 7 : HACCP – Généralités, point 7.1.11 + Annexe I : Check-list

- **Législation** : R 852/2004 art 5  
AR 14.11.2003, art 3

- **Interprétation** :

D: Pour les entreprises bénéficiant des assouplissements, la présence du guide et son utilisation correcte suffisent pour ce point.

I: Les CCP sont-ils surveillés conformément au guide ? Si l'on applique d'autres schémas de surveillance, la documentation doit être adaptée dans le système HACCP.

Si un établissement ne bénéficie pas de l'assouplissement et a d'autres CCP, il doit établir un programme de monitoring basé sur des mesures et observations, afin de vérifier si les points critiques sont maîtrisés. En outre, il faut que soit clairement établi qui en est responsable.

**10. Fixation d'action corrective (voir principe 5)**

A-t-on fixé dans le système HACCP des actions correctives particulières pour chaque CCP, de manière à ce que les écarts au-delà des limites fixées puissent être éliminés directement ?

- **Critère dans le guide** : Partie 7 : HACCP – Généralités, point 7.1.12 + Annexe I : Check-list

- **Législation** : R 852/2004 art 5  
AR 14.11.2003, art 3

- **Interprétation** :

D: Pour les entreprises qui relèvent des assouplissements, la présence du guide et son utilisation ciblée sont suffisantes pour ce point.

I: Les actions correctives sont-elles appliquées comme stipulé dans le guide? Si l'on utilise d'autres actions correctives, cela doit être pris en compte dans le système HACCP.

Si une entreprise ne relève pas des assouplissements et qu'elle a d'autres CCP, elle doit elle-même fixer, au préalable, les actions correctives (relatives au produit déviant même) et les mesures correctives (en ce qui concerne le processus).

## 11. Fixation de procédures de vérification (voir principe 6)

1. A-t-on établi des procédures pour vérifier le système ?

2. Le système HACCP est-il adapté en cas de changement du processus de production, de nouveaux produits, de nouveaux emballages ?

- **Critère dans le guide** : Partie 7 : HACCP – Généralités, point 7.1.14 + Annexe I : Check-list

- **Législation** : R 852/2004 art 5  
AR 14.11.2003, art 3

- **Interprétation** :

D: Pour les entreprises bénéficiant des assouplissements, la présence du guide et son utilisation correcte suffisent pour ce point.

I: Le système d'autocontrôle est-il régulièrement vérifié (au minimum 1 fois par an) et si le système s'est avéré insuffisant, a-t-il été adapté ? Vérification sur base de la liste de contrôle interne (voir aussi le cd-rom).

Lorsqu'un établissement non concerné par l'assouplissement a d'autre CCP, il doit lui-même vérifier régulièrement son système HACCP. S'il y a des modifications dans la gamme des produits, les conditions du processus, les process flows, la législation, ... une vérification du plan HACCP s'impose. La vérification du plan HACCP doit se faire de 4 manières :

- vérification des CCP et des PA
- vérification via audits (interne, externe)
- vérification via un traitement des réclamations
- vérification via échantillonnage et analyse.

## 12. Constitution de documentation et enregistrement (voir principe 7)

1. Les procédures HACCP sont-elles étayées par des documents ?

2. Cette documentation et cet enregistrement sont-ils adaptés à la nature et à l'ampleur du processus ?

- **Critère dans le guide** : Partie 7 : HACCP – Généralités, point 7.1.13 + Annexe I : Check-list

- **Législation** : R 852/2004 art 5  
AR 14.11.2003, art 3

- **Interprétation** :

D: Pour les entreprises bénéficiant des assouplissements, la présence du guide et son utilisation correcte suffisent pour ce point.

I: Si l'entreprise bénéficie des assouplissements, le système d'autocontrôle est-il appliqué conformément aux instructions du guide ? Si on a modifié le système d'autocontrôle tel que défini dans le guide, le manuel doit lui aussi être adapté, ou bien les modifications doivent être enregistrées sur des documents complémentaires. Les non-conformités et les mesures correctives sont-elles enregistrées à l'aide des formulaires d'enregistrement ?

Lorsqu'un établissement non concerné par l'assouplissement a d'autres CCP, tous les documents concernant les principes abordés ci-dessus doivent être repris dans le manuel HACCP. Tous les documents et toutes les données enregistrées doivent être disponibles lors d'un contrôle (voir aussi l'élément clé I point 8 : « Exigences en matières de documentation ») :

- analyse des dangers
- fixation des CCP
- fixation des seuils critiques
- où et quand y a-t-il une surveillance des points de contrôles critiques
- quelles anomalies a-t-on constatées et quand, et quelles sont les actions correctives qui ont été prises
- y a-t-il eu notification à l'AFSCA (si nécessaire)
- quelles sont les modifications du système HACCP au cours de la dernière année

### **13. Établissement de plans d'échantillonnage et d'analyse**

A-t-on établi des plans d'échantillonnage et d'analyse permettant de s'assurer de la validité du système d'autocontrôle ?

- **Critère dans le guide** : Partie 9 : Plans d'échantillonnage, point 9.2 + Annexe I : Check-list
- **Législation** : AR 14.11.2003 art 3  
R 852/2004 art 4  
R 2073/2005
- **Interprétation** : voir le point I.21 analyses des produits et le guide lui-même

## VIII. EXEMPLES TYPES (LISTE NON-EXHAUSTIVE) DE NON-CONFORMITES MAJEURES ET MINEURES

D'autres exemples de NC sont également repris dans le document " Non-conformités dans le cadre des audits: lignes directrices".

### 1. Élément clé 1 : Système de contrôle sécurité alimentaire

Non-conformité majeure		
Réf.		Notification <sup>1</sup>
I.1	L'entreprise ne dispose pas d'un système de gestion de la sécurité alimentaire. L'entreprise dispose bien d'un système documenté mais il n'est pas appliqué dans la pratique.	
I.9	Il n'y a pas de spécification des matières premières. Il n'y a pas de spécification du produit fini.	
I.15	Le contrôle à l'entrée est inexistant ou insuffisant.	
I.15	Bien qu'il y ait les garanties du fournisseur, elles ne sont pas suffisantes concernant les dangers chimiques, pour les produits (pommes de terre, fruits et légumes) provenant de l'extérieur de l'UE. Une analyse n'est pas effectuée sur chaque sort entrant, le danger n'est pas traité comme CCP.	
I.17	L'enregistrement des produits réceptionnés est inexistant ou très insuffisant. Lors de la livraison à d'autres entreprises: l'enregistrement des produits transportés est inexistant ou très insuffisant.	
I.23	Aucune autorisation de l'AFSCA ne peut être présentée. L'entreprise n'est pas enregistrée.	Oui

Non-conformité mineure		
I.1	Le système de gestion de la sécurité alimentaire ne satisfait pas tout à fait au niveau de la documentation ou de l'implémentation.	
I.9	Les spécifications pour certaines matières premières ou produits finis sont absentes ou insuffisantes.	
I.17	Lors de la livraison à d'autres entreprises: les données exigées ne sont pas toutes mentionnées sur les documents commerciaux d'accompagnement.	
I.24	Les prescriptions relatives à l'étiquetage ne sont pas tout à fait en ordre mais ne représentent aucun danger pour la santé publique.	

### 2. Élément clé 2 : Bonnes pratiques agricoles, bonnes pratiques de fabrication, bonnes pratiques de distribution

Non-conformité majeure		
Réf.		Notification <sup>1</sup>
II.4, II.10	Le flux entre les zones propres vers les zones sales n'est pas respecté (Principe de la marche en avant).	

<sup>1</sup> Si un "oui" figure dans cette colonne, cela signifie que les OC ou OI qui font une telle constatation doivent le notifier à l'AFSCA.

II.10	Il n'y a pas suffisamment de mesures de précaution pour éviter les contaminations croisées d'allergènes.	
II.5	L'état de l'infrastructure est lamentable et n'est pas adapté pour l'utilisation prévue.	Oui
II.6	L'équipement est en très mauvais état et constitue un risque pour la santé publique.	Oui
II.8	Les toilettes donnent directement sur des locaux où des denrées alimentaires sont manipulées.	
II. 9	Si la température des denrées alimentaires réfrigérées et surgelées est supérieure à 3° au-dessus de la température légale.	Oui
II.9	La température dans les locaux de traitement et/ou de l'eau de rinçage en 4ème gamme (pommes de terre, fruits et légumes) est trop élevée, la température du produit n'est pas sous contrôle. L'entreposage réfrigéré des produits finis est insuffisamment long pour que les produits qui quittent l'entreprise, aient atteint la température de conservation qui figure sur l'emballage.	
II.9	Les dispositions concernant les caisses en bois pour la surgélation (stockage en vrac de produits surgelés (pommes de terre, fruits et légumes)) ne permettent pas d'empêcher la présence de morceaux de bois dans le produit.	
II.10	Contamination croisée par des allergènes (exemple: céleri)	
II.12	L'infrastructure et l'équipement sont sales.	
II.13	Aucune analyse de l'eau de puits.	
II.13	L'utilisation d'eau non potable, d'eau propre, n'est pas limitée à ce qui est autorisé dans le guide.	
II.13	Les analyses de l'eau propre qui sont prévus dans le guide ne sont pas effectuées.	
II.15	Il n'y a aucun plan de lutte contre les vermines. Présence visible de vermines ou présence de déjections de vermines.	
II.19	Il n'y a pas d'attestation médicale pour le personnel.	
II.19	L'hygiène du personnel est insuffisante.	Oui

#### Non-conformité mineure

Réf.	
II.13	Pas suffisamment d'analyses de l'eau potable.
II.5 II.6	Il y a certains petits manquements en ce qui concerne l'infrastructure (ex. dalles brisées) ou l'équipement, qui à terme doivent disparaître.
II.8	L'avis qu'il faut se laver les mains après chaque passage aux toilettes n'est pas affiché dans les toilettes.
II. 9	Si la température des denrées alimentaires réfrigérées et surgelées est supérieure à la température légale, mais ne dépasse pas la température légale +3°C.
II.12	Le plan de nettoyage et de désinfection ne coïncide pas tout à fait avec la réalité.
II.15	Le plan de lutte contre les vermines n'est pas suffisamment suivi.
II.20	L'enregistrement des formations suivies n'est pas systématique.

## 3. Élément clé 3 : Analyse des dangers et points de contrôle critiques

Non-conformité majeure		
Réf.		Notification <sup>1</sup>
III.4	Rework non repris dans le processflow.	
III.6	Allergènes non repris dans l'analyse des dangers.	
III	Pour les entreprises avec assouplissement: il n'y a pas de guide, le système d'autocontrôle décrit dans le guide n'a pas été implémenté.	
III.6	Pour les entreprises sans assouplissement: il n'y a pas de liste des dangers, il n'y a pas eu d'analyse des dangers.	
III.8	Pour les entreprises sans assouplissement: aucune limite critique n'a été fixée. Les limites critiques ne sont pas conformes à la législation.	
III.9	Le monitoring des CCP est inexistant ou insuffisant.	
III.10	Aucune action corrective n'est prise en cas de non conformités.	

Non-conformité mineure		
Réf.		
II.9	Le monitoring des CCP ne se fait pas toujours à la fréquence prévue.	
III.12	Le système HACCP n'est pas suffisamment documenté (descriptions des produits et schémas de flux des produits insuffisants ou ne correspondant pas tout à fait à la réalité,...). L'enregistrement exigé du monitoring des CCP ne se fait pas de manière rigoureuse.	