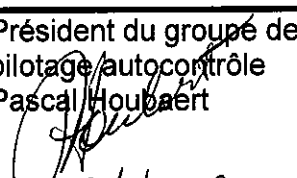
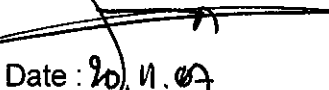
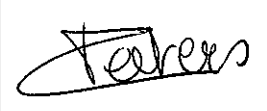




Agence fédérale pour la sécurité
de la chaîne alimentaire

FIL CONDUCTEUR POUR LA VALIDATION DES SYSTEMES D'AUTOCONTRÔLE DANS LE COMMERCE DE DETAIL EN ALIMENTATION

En vigueur à partir du : 21 -11- 2007

Rédigé par : DG Politique de contrôle Avec la collaboration de la DG contrôle	Validé par :	Contrôlé par : Secrétariat
Vincent Helbo Jacqueline Duculot Karen Vereecken Vicky Lefevre  Date : 14/11/2007	Président du groupe de pilotage autocontrôle Pascal Houbaert  Date : 20/4/2007 Le Directeur général Herman Diricks  Date : 20.11.07	Christelle Peeters  Date : 21 -11- 2007

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.

Un système d'autocontrôle doit, pour pouvoir être officiellement accepté comme "système d'autocontrôle agréé", 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 – P 03**. Comme décrit dans cette procédure, les constatations faites à l'occasion de l'audit sont commentées dans un rapport. Les manquements constatés sont notés dans la check-list spécifique **PB 03 – CL 14** et sont motivés dans un rapport (rapport modèle **PB 00 – F07**).

Le but du présent document est de fournir à l'auditeur un moyen de contrôle et de lui donner une explication sur tous les aspects repris dans la check-list spécifique.

Le présent document s'applique au secteur du commerce de détail en alimentation.

II. RÉFÉRENCES NORMATIVES

- Règlement (CE) n° 104/2000 du Conseil du 17 décembre 1999 portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture
- Règlement (CE) n° 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine, et abrogeant le règlement (CE) n° 820/97 du Conseil
- Règlement (CE) n° 1825/2000 de la Commission du 25 août 2000 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine
- Règlement (CE) n° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine
- 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° 1831/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, et modifiant la directive 2001/18/CE
- Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n° 1831/2003 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2003 concernant les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE
- Règlement (CE) n° 37/2005 de la Commission du 12 janvier 2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine
- Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Règlement (CE) n° 1824/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires
- 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 9 février 1990 relatif à l'indication du lot auquel appartient une denrée alimentaire
- Arrêté royal du 18 février 1991 relatif aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière
- Arrêté royal du 3 mars 1992 concernant la mise dans le commerce de nutriments et de denrées alimentaires auxquelles des nutriments ont été ajoutés
- Arrêté royal du 22 mai 1996 portant réglementation des dénominations des produits de la pêche et de leurs produits transformés

- Arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées
- Arrêté royal du 14 janvier 2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires
- Arrêté royal du 22 mai 2003 concernant la mise sur le marché et l'utilisation des produits biocides
- Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire
- Arrêté royal du 10 novembre 2005 relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale
- Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale
- 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 28 janvier 1993 relatif au contrôle de la température des produits surgelés
- Arrêté ministériel du 22 janvier 2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire
- Arrêté ministériel du 24 octobre 2005 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires

III. TERMES, DÉFINITIONS ET DESTINATAIRES

1. Termes et définitions

- **Guide** : Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation
- **Assouplissements** : l'assouplissement pour les très petites entreprises en vertu de l'AM du 24.10.2005. On entend par très petites entreprises :
 - pour les entreprises qui livrent au consommateur final : les entreprises dont la superficie totale ne dépasse pas 400 m² ou qui travaillent avec un maximum de 5 ETP (personnel + propriétaire(s) indépendant(s)),

→ pour les entreprises qui livrent à d'autres entreprises: les entreprises travaillant avec un maximum de 2 ETP (personnel + propriétaire(s) indépendant(s)).

2. Abréviations

- **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
- **chap.** : chapitre
- **FEFO** : first expired first out
- **FIFO** : first in first out
- **GMP** : Good Manufacturing Practices
- **NC** : non-conformité
- **NC A** : non-conformité A
- **NC B** : non-conformité B
- **OGM** : organisme génétiquement modifié
- **Rég.** : règlement

3. Destinataires

Les auditeurs de l'agence et les auditeurs des organismes de certification et de contrôle auxquels l'AFSCA a délégué la réalisation d'audits dans le secteur du commerce de détail en alimentation.

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-liste 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-liste d'audit.

IV. HISTORIQUE

Identification du document	Modifications	Justificatif	En vigueur à partir du
PB 03 – LD 14 – REV 0 – 2007	Première version du document	Approbation du guide	

V. ÉLÉMENT-CLÉ I : SYSTÈME DE GESTION DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

1. Exigences générales

Y a-t-il un système d'autocontrôle qui garantit la sécurité alimentaire sur base des principes HACCP ?

(G.I.1.1.) Les éléments du système de gestion de la sécurité alimentaire de l'entreprise sont-ils étayés par des documents ?

(G.I.1.2.) Les éléments du système de gestion de la sécurité alimentaire de l'entreprise sont-ils mis en place ?

(G.I.1.3.) Les éléments du système de gestion de la sécurité alimentaire de l'entreprise sont-ils appliqués en permanence ?

(G.I.1.4.) Les éléments du système de gestion de la sécurité alimentaire de l'entreprise sont-ils révisés régulièrement ?

- **Critère dans le guide :**

- **Législation :** AR 14-11-2003, art. 3, § 1
AM 24-10-2005

- **Interprétation :** les opérateurs doivent mettre en place un système d'autocontrôle documenté basé sur les principes HACCP. L'auditeur ne pourra conclure au respect éventuel de cette exigence qu'au terme de l'audit et, entre autres, après avoir vérifié le respect des exigences reprises dans l'élément-clé III.

Les opérateurs qui bénéficient des « assouplissements » et dont les activités consistent à exploiter une épicerie et qui, ni ne fabriquent ni ne transforment des denrées alimentaires, ne doivent pas se conformer à l'obligation d'élaborer, d'appliquer et de maintenir une procédure permanente fondée sur les principes HACCP si les bonnes pratiques d'hygiène préalables à l'HACCP garantissent que les objectifs de prévention, d'élimination ou de réduction des dangers à des niveaux acceptables sont atteints.

En outre, l'exigence (G.I.1.4.) ne s'applique pas aux opérateurs qui bénéficient des « assouplissements » et qui utilisent le guide.

2. Politique de sécurité alimentaire

Non applicable

3. Manuel de sécurité alimentaire

Non applicable

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

Non applicable

5. Engagement de la direction de l'entreprise (exploitant)

Non applicable

6. Révision par la direction de l'entreprise (y compris contrôle HACCP)

Non applicable

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

(G.I.7.1.) Tous les moyens matériels et humains et toutes les informations nécessaires sont-ils mis à disposition par le plus haut niveau de management ?

(G.I.7.2.) Ces moyens matériels et humains et cette information sont-ils mis à disposition en temps voulu par le plus haut niveau de management ?

- **Critère dans le guide** : partie
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interprétation** : la mise à disposition des informations utiles doit pouvoir être démontrée. Cette information peut, par exemple, être délivrée via des instructions, des procédures, des formations, des affiches,...

8. Exigences générales concernant la documentation

(G.I.8.) Le système mis en place pour la gestion des documents est-il satisfaisant ?

- **Critère dans le guide** : partie 4.1.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1, art. 11
AM 24-10-2005, art. 6
- **Interprétation** : la politique de sécurité alimentaire en général et le système d'autocontrôle en particulier, mis en œuvre dans l'entreprise, doivent reposer sur des instructions et procédures écrites. Tous les documents nécessaires à la réalisation efficace des autocontrôles ou pouvant avoir une implication dans la sécurité alimentaire doivent être vérifiés, approuvés et facilement disponibles pour le personnel concerné et les autorités responsables du contrôle. Il faut veiller à ce que seuls les documents à jour soient utilisés. L'ensemble des documents importants pour la sécurité des produits doit être conservé au moins deux ans après l'expiration de la durée de validité des produits ou à défaut au minimum deux ans dans des conditions satisfaisantes de sécurité.

Cependant, les entreprises qui bénéficient des « assouplissements », ne doivent conserver les documents que 6 mois après l'expiration de la durée de validité des produits ou à défaut au minimum 6 mois.

Cette exigence porte sur l'ensemble de la politique de gestion des documents mise en œuvre par l'entreprise, l'auditeur ne pourra conclure au respect éventuel de celle-ci qu'au terme de l'audit.

9. Spécifications

(G.I.9.1.) A-t-on établi des spécifications auxquelles les produits reçus doivent satisfaire ?

- **Critère dans le guide** : parties 6.4., 6.5.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interprétation** : pour les produits reçus, l'exploitant doit établir et/ou recevoir des spécifications étayées par des documents qui doivent être conservés (voir point 8 ci-dessus). Les spécifications doivent concerner l'identification du fournisseurs, la description du produit, la durée et les conditions de conservation, le conditionnement et, pour les produits réfrigérés et surgelés, la température de livraison. Ces spécifications doivent être tenues à jour.
La plupart de ces informations figurent sur les étiquettes des produits préemballés et/ou des bons de livraison et/ou des fiches techniques.

(G.I.9.2.) A-t-on fixé des spécifications pour les produits vendus ?

- **Critère dans le guide** : parties 6.4., 6.6., 6.7., 6.8., 6.9.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interprétation** : l'entreprise doit avoir fixé de manière claire et documentée des critères pour les produits vendus et se baser sur ces critères pour autoriser la distribution des produits. Ces critères portent, sur les DLC et les durées de stockage des produits, les étiquetages, les températures de stockage et de mise en vente, les durées maximales entre la sortie des chambres froides de stockage et la mise en rayons réfrigérés (pour les produits réfrigérés),...
Ces spécifications doivent être tenues à jour.
La plupart de ces informations figurent sur les étiquettes des produits préemballés et/ou des bons de livraison et/ou des fiches techniques. Cependant, les spécifications doivent au moins être déterminées par l'opérateur lui-même pour les produits transformés dans l'établissement (exemple : les découpes de poisson).

10. Procédures

(G.I.10.1.) Toutes les procédures nécessaires pour démontrer la conformité avec la législation sont-elles présentes ?

(G.I.10.2.) Toutes les procédures nécessaires pour démontrer la conformité avec la sécurité des produits sont-elles présentes ?

- **Critère dans le guide** : partie 4.1.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1, art. 6
- **Interprétation** : l'exploitant doit établir et mettre en oeuvre des procédures/instructions détaillées (= documents opérationnels dans le guide) pour tous les processus et opérations ayant une influence sur la sécurité et la légalité du produit. Il s'agit essentiellement des procédures et instruction qui concernent les bonnes pratiques pour le nettoyage et la désinfection, la lutte contre les nuisibles,...
Les procédures et les instructions de travail doivent être clairement lisibles, explicites et suffisamment détaillées pour permettre une application correcte par le personnel. Les documents doivent toujours être faciles d'accès.

11. Audit interne et contrôle interne

(G.I.11.) La procédure de réalisation d'un audit interne est-elle satisfaisante ?

- **Critère dans le guide** : partie
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1, § 2
AM 24-10-2005
- **Interprétation** : au moins une fois par an, tous les systèmes (système de traçabilité inclus) et les procédures et instructions sont audités/contrôlés (ils ne doivent pas nécessairement être tous audités/contrôlés simultanément). Ces audits/contrôles doivent être documentés à l'aide de rapports.
L'audit/le contrôle interne est réalisé par des membres du personnel qui sont indépendants des personnes directement responsables de l'activité sur laquelle porte l'audit (*sauf si l'opérateur bénéficie des « assouplissements »*). Le suivi des audits/contrôles doit lui-même être intégré dans les audits/contrôles internes.
Pour réaliser ces audits/contrôles internes, il est possible de s'aider des listes de contrôle qui se trouvent dans le guide.

12. Action corrective

(G.I.12.) La procédure de réalisation des mesures correctives est-elle satisfaisante ?

- **Critère dans le guide** : parties 4.2.4., 4.2.5.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2

- **Interprétation** : lorsque des non-conformités sont constatées (par exemple, suite à un audit/contrôle interne ou externe, à des plaintes,...), des actions adéquates doivent être prises sans tarder afin de garantir au mieux la sécurité des consommateurs et des mesures correctives doivent être mises en œuvre afin d'éviter le renouvellement des manquements. L'efficacité des mesures mises en œuvre doit faire l'objet d'une évaluation. Toutes les actions correctives et mesures correctives et leur évaluation doivent faire l'objet d'enregistrements.

13. Contrôle des non-conformités

(G.I.13.) 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 ?

- **Critère dans le guide** : parties 4.2.1., 4.2.2., 4.2.5.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 8, § 3
AM 24-10-2005
- **Interprétation** :
 - a) l'exploitant doit garantir que tout produit ne répondant pas aux exigences est clairement identifié et mis hors circuit afin d'éviter toute utilisation ou livraison involontaire. La gestion des produits non conformes doit reposer sur une procédure et faire l'objet d'enregistrement. *Pour les entreprises qui bénéficient des « assouplissements », le guide peut tenir lieu de procédure,*
 - b) Les produits non conformes sont considérés comme des déchets,
 - c) les produits non conformes qui peuvent être renvoyés (directement ou indirectement) au fournisseur doivent être clairement identifiés et stockés de manière adaptée (stockés séparément des autres produits, stockés après avoir été marqués,...) jusqu'à leur enlèvement.

14. Déblocage de produits

(G.I.14.) 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 débloqué tant que toutes les exigences particulières ne sont pas respectées?

- **Critère dans le guide** :
- **Législation** : AR 14-11-03, art. 3
- **Interprétation** : l'exploitant doit établir et mettre en œuvre des procédures pour gérer la libération des produits et éviter leur mise en circulation tant que toutes les exigences en matière de sécurité alimentaire ne sont pas respectées, par exemple suite à un blocage demandé par l'AFSCA, le fournisseur, le fabricant, la centrale,...

15. Achats

(G.I.15.) La procédure pour le contrôle d'entrée est-elle de nature à garantir que les produits achetés satisfont aux spécifications fixées ?

- **Critère dans le guide** : parties 6.4., 6.5.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
AM 24-10-2005
- **Interprétation** :
 - a) l'exploitant doit mettre en œuvre des procédures afin de garantir que les produits entrants respectent les exigences légales et les spécifications supplémentaires en matière de sécurité de la chaîne alimentaire imposées par l'entreprise à ses fournisseurs. *Pour les entreprises qui bénéficient des « assouplissements », le guide peut tenir lieu de procédure,*
 - b) les opérateurs établissent des conditions de livraison (conditionnement, durée de conservation, température de livraison). Les spécificités du fournisseur peuvent être utilisées, si celles-ci répondent aux exigences de l'entreprise),
 - c) lors de la réception de produits réfrigérés ou surgelés, un contrôle de température doit avoir lieu et le résultat de ce contrôle doit être enregistrés (*les entreprises qui bénéficient des « assouplissements » doivent uniquement effectuer l'enregistrement en cas de non-conformité*). Le contrôle peut être effectué par le livreur s'il est couvert par le système d'autocontrôle du magasin,
 - d) lorsque des produits non préemballés sont réceptionnés, un contrôle de la propreté du véhicule de livraison est également effectué.

16. Surveillance des prestations des fournisseurs

(G.I.16.1.) Y a-t-il une liste des fournisseurs ?

- **Critère dans le guide** :
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1, § 2
- **Interprétation** :
 - a) l'entreprise doit disposer d'une liste de ses fournisseurs ainsi que toutes les informations pertinentes les concernant. Le registre d'entrée peut jouer ce rôle,
 - b) les fournisseurs « à risque » doivent faire l'objet d'une surveillance renforcée. Il s'agit, par exemple, des fournisseurs avec lesquels l'entreprise a déjà eu des problèmes liés à la sécurité de la chaîne alimentaire.

(G.I.16.2.) La procédure d'évaluation des fournisseurs est-elle satisfaisante ?

- **Critère dans le guide :**
- **Législation :** AR 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interprétation :** l'entreprise doit sélectionner et réaliser régulièrement une évaluation documentée de ses fournisseurs. Il s'agit, par exemple, de passer en revue les non-conformités constatées et les problèmes rencontrés avec les différents fournisseurs.
Le résultat de ces évaluations doit faire l'objet d'échanges entre les gestionnaires de l'exploitation et les fournisseurs.
Cette évaluation peut être réalisée au niveau du groupe lorsque le magasin fait partie d'une chaîne et que tous les magasins font appel aux mêmes fournisseurs de manière centralisée.

17. Traçabilité

(G.I.17.1.) L'exploitant dispose-t-il de systèmes ou de procédures d'enregistrement des produits entrants ?

- **Critère dans le guide :** parties 8.3.1., 8.3.3., 8.3.4., 8.3.6., 8.3.7.
- **Législation :** AR 14-11-03, art. 6, § 1
AM 24-10-2005
- **Interprétation :**
 - a) les entreprises doivent disposer de systèmes ou de procédures d'enregistrement des produits entrants (conditionnements inclus). Les informations qui doivent être enregistrées sont, entre autres, les suivantes :
 - I. nature des produits,
 - II. identification des produits (par exemple : numéro de lot, DLC,...),
 - III. quantité,
 - IV. date de réception,
 - V. identification du fournisseur,
 - b) les enregistrements sont journaliers (*sauf pour les entreprises qui bénéficient des « assouplissements » qui peuvent enregistrer les données dans un délai de 7 jours maximum et de toute manière avant la transformation ou la mise en vente*),
 - c) pour les groupes qui comptent plusieurs implantations, la traçabilité peut être assurée de manière centralisée si les données sont accessibles au niveau de chaque implantation et que les données provenant des différentes implantations soient enregistrées dans les délais,
 - d) *dans les entreprises qui bénéficient des « assouplissements », la traçabilité peut être assurée par un classement méthodique des bons de livraison ou d'autres documents d'accompagnement,*
 - e) l'ensemble des documents importants pour la traçabilité doit être conservé au moins deux ans après la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation des produits ou à défaut 2 ans. *Cependant, les entreprises qui bénéficient des*

« assouplissements » ne doivent conserver les documents que 6 mois après la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation des produits ou à défaut 6 mois.

(G.I.17.2.) L'exploitant dispose-t-il de systèmes ou de procédures d'enregistrement des produits sortants ?

- **Critère dans le guide** : parties 8.3.2., 8.3.3., 8.3.4., 8.3.6., 8.3.7.
- **Législation** : AR 14-11-03, art.6, § 2
AM 24-10-2005
- **Interprétation** : pour les produits vendus directement au consommateur, l'enregistrement des produits sortants n'est pas obligatoire. Pour les produits destinés à d'autres opérateurs, les exigences suivantes doivent être respectée :
 - a) les entreprises doivent disposer de systèmes ou de procédures d'enregistrement des produits sortants. Les informations qui doivent être enregistrées sont, entre autres, les suivantes :
 - I. nature des produits,
 - II. identification des produits (par exemple : numéro de lot, DLC,...),
 - III. quantité,
 - IV. date de livraison,
 - V. identification de l'acheteur,
 par identification de l'acheteur, il faut comprendre les coordonnées de l'endroit où le produit a été livré (l'adresse de facturation ne convient pas car elle ne permet pas de « tracer » le produit),
 - b) les enregistrements sont journaliers (*sauf pour les entreprises qui bénéficient des « assouplissements » qui peuvent enregistrer les données dans un délai de 7 jours maximum et de toute manière avant la mise en vente*),
 - c) pour les groupes qui comptent plusieurs implantations, la traçabilité peut être assurée de manière centralisée si les données sont accessibles au niveau de chaque implantation et que les données provenant des différentes implantations soient enregistrées dans les délais,
 - d) *dans les entreprises qui bénéficient des « assouplissements », la traçabilité peut être assurée par un classement méthodique des bons de livraison ou d'autres documents d'accompagnement,*
 - e) l'ensemble des documents importants pour la traçabilité doit être conservé au moins deux ans après la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation des produits ou à défaut 2 ans. *Cependant, les entreprises qui bénéficient des « assouplissements » ne doivent conserver les documents que 6 mois après la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation des produits ou à défaut 6 mois.*

(G.I.17.3.) L'exploitant dispose-t-il de systèmes ou de procédures permettant d'établir la relation entre les produits entrants et sortants ?

- **Critère dans le guide** : parties 8.3.4., 8.3.5., 8.3.6.
- **Législation** : AR 14-11-2004, art. 6, § 3
- **Interprétation** :
 - a) l'entreprise doit être à même d'établir un lien documenté **contrôlable** et garanti entre les produits entrants et les produits sortants de l'établissement si ceux-ci ne sont pas destinés au consommateur,
 - b) les produits entrants et sortants préemballés doivent être porteurs d'un numéro de lot (ou un équivalent à un identifiant unique),
 - c) afin d'assurer une traçabilité interne entre les matières premières (flux) qui entrent, et les produits transformés (flux) qui sortent, une liaison entre eux doit être assurée, par exemple, via leur numéro de lot. Il faut, en outre, enregistrer les quantités des matières premières (flux) utilisées dans la production des produits (flux) sortants. Les transformations couvertes par le guide concernent essentiellement le poisson.

(S.I.17.) Les exigences particulières en matière de traçabilité concernant la viande bovine sont-elles respectées ?

- **Critère dans le guide** : partie 8.3.
- **Législation** : Rég. 1825/2000
Rég. 1760/2000
- **Interprétation** : dans les magasins de détail, l'exploitant est tenu de veiller à ce que les viandes bovines présentes dans son établissement soient, à tous moments, identifiées.
L'établissement doit posséder un système d'enregistrement qui permet, à tous moments, de connaître la provenance des viandes qui arrivent dans l'établissement. A cette fin, le système d'enregistrement reprendra :
 - a) la date d'entrée,
 - b) soit le numéro officiel du bovin, soit le numéro ou le code de référence attribué par l'établissement de provenance (suivant ce qui figure sur l'étiquette dont la viande ou son emballage est pourvue à son arrivée dans l'établissement),
 - c) la nature de la pièce,
 - d) le poids,
 - e) la provenance exacte de la pièce ou du lot (c'est à dire les coordonnées du dernier établissement où les produits ont séjourné).
 Ce système doit être conçu de manière telle que la recherche d'informations s'y trouvant soit rapide et aisée. Il pourra être informatisé. Voir également la note « Traçabilité de la viande bovine » sur le site Internet de l'AFSCA.

18. Traitement des plaintes

(G.I.18.) Le système de gestion des plaintes, est-il satisfaisant ?

- **Critère dans le guide** : partie 4.3.
- **Législation** : AR 14-11-03, art. 3, art. 8, § 1
- **Interprétation** :
 - a) les plaintes ayant une implication sur la sécurité de la chaîne alimentaire ainsi que les réponses qui leur ont été apportées, doivent être enregistrées. Les groupes qui comptent plusieurs implantations, peuvent gérer les plaintes de manière centralisée si les données sont accessibles au niveau de chaque implantation et qu'il soit possible de déterminer quelle implantation particulière est concernée par une plainte donnée,
 - b) si elle concerne la sécurité de la chaîne alimentaire, elles doivent être utilisées dans le cadre de l'amélioration continue du système d'autocontrôle et éventuellement conduire à la mise en œuvre d'actions/de mesures correctives,
 - c) la procédure de gestion des plaintes doit couvrir tant les produits finis que les matières premières (conditionnements inclus) et doit attacher une importance particulière aux plaintes ayant une implication sur la sécurité alimentaire,
 - d) les retours qui sont liés à une insatisfaction du client doivent être gérés comme plainte si la sécurité de la chaîne alimentaire est en cause.

19. Rappel de produits + envois en retour

(G.I.19.1.) L'entreprise dispose-t-elle d'un système de rappels et de retours ?

- **Critère dans le guide** : partie 9.3.
- **Législation** : AR 14-11-03, art. 3, art. 8, § 1
AM 24-10-2005
- **Interprétation** :
 - a) l'entreprise doit disposer d'une procédure visant les rappels, retrait et retours de produits. *Pour les opérateurs qui bénéficient des « assouplissements », le guide tient lieu de procédure,*
 - b) lorsqu'un rappel est effectué, les mesures nécessaires doivent également être prises en interne pour s'assurer que la contamination éventuelle est éliminée et qu'aucun autre produit ne sera contaminé,
 - c) il est souhaitable que la procédure soit testée/vérifiée au moins annuellement et que les résultats du test fassent l'objet d'un enregistrement.

(G.I.19.2.) L'entreprise dispose-t-elle d'un système de traitement des produits rappelés et retournés ?

- **Critère dans le guide** : partie 9.3.
- **Législation** : AR 14-11-03, art. 3, art. 8, § 1
- **Interprétation** :
 - a) la procédure organisant les rappels, retrait et retours de produits doit également prendre en compte le devenir des produits rappelés, retirés et retournés,
 - b) les produits en rappel, retrait ou retour sont identifiés explicitement pour éviter toute confusion avec d'autres produits,
 - c) les retours et rappels qui ne se trouvent plus dans l'emballage originel fermé ou qui sont des produits qui doivent être conservés réfrigérés ou surgelés, sont considérés comme des déchets,
 - d) les retours faisant suite à une plainte ou une anomalie sur le plan de la sécurité de la chaîne alimentaire doivent toujours être traités comme un produit non conforme.

20. Vérification des appareils de mesure et de surveillance

(G.I.20.) L'entreprise dispose-t-elle de procédures pour calibrer les appareils permettant de faire les mesures pertinentes pour la sécurité alimentaire ?

- **Critère dans le guide** : parties 5.2., 6.2., 6.6.
- **Législation** : AR 14-11-2003 art. 3, § 1
- **Interprétation** : les appareils de mesure utilisés pour le monitoring des CCP ou ayant de l'importance pour garantir la sécurité alimentaire et la légalité des produits doivent être calibrés (= ajustés) au minimum une fois par an. Il s'agit principalement des thermomètres fixes ou mobiles. Une liste de ces appareils et une procédure de calibration (= procédure d'ajustage) doivent être établies. L'enregistrement des résultats doit être disponible. Les appareils dont le statut n'est pas conforme doivent être identifiés et remis en ordre avant de pouvoir être à nouveau utilisés. Lorsqu'une anomalie est constatée, son impact éventuel sur les produits doit être déterminée.

21. Analyse des produits

Non applicable

22. Notification obligatoire

(G.I.22.) La notification obligatoire est-elle prévue dans le système d'autocontrôle ?

- **Critère dans le guide** : partie 9.3

- **Législation :** AR 14-11-2003, art. 8, § 1
AM 22-1-2004, art. 1, art. 3, art. 4, annexe
- **Interprétation :** la direction de l'entreprise doit connaître ses obligations en matière de notification. Toutes les non-conformités dont il est prévu qu'elles fassent l'objet d'une notification, doivent l'être effectivement. Dans ce cadre, si des limites de notification ont été fixées par l'Agence, celles-ci doivent être respectées. Toutes les notifications doivent être enregistrées. Les notifications doivent être réalisées au moyen des formulaires prévus par la législation.

23. Agréments

(G.I.23.) Peut-on présenter l'agrément/l'autorisation prévu par la loi ?

- **Critère dans le guide :** parties 1.1.2., 8.2.
- **Législation :** AR 14-11-2003, art. 4
AR 16-1-2006, art. 3, § 2, annexe III
- **Interprétation :** les opérateurs doivent disposer d'une autorisation. Pour les établissements ayant comme seule activité la vente au consommateur final de boissons et/ou de denrées alimentaires préemballées avec une période de conservation d'au moins trois mois à température ambiante, un enregistrement suffit. L'avis de paiement des contributions est une preuve suffisante de cette enregistrement.

24. Etiquetage

(G.I.24.1.) Les marchandises sont-elles munies des étiquettes nécessaires ?

- **Critère dans le guide:** partie 6.8.
- **Législation :** AR 13-09-1999, art. 10
- **Interprétation :** en ce qui concerne les produits préemballés, les mentions obligatoires doivent être apposées de façon visible, clairement lisible et indélébile sur le préemballage ou sur une étiquette liée à celui-ci.

(G.I.24.2.) Les étiquettes mentionnent-elles les données nécessaires ?

- **Critère dans le guide:** parties 3.3., 6.8.
- **Législation :** AR 13-09-1999, art. 2, art. 4, art. 5, art. 6, art. 7, art. 8, art. 9, annexe
AR 9-02-1990, art. 2, art. 3, art. 4, art. 5
AR 12-03-2002, art. 14
AR 31-03-1993, art. 4
Rég. 1830/2003, art. 4
AR 18-02-1991

AR 3-03-1992
Rég. 1924/2006

- **Interprétation :**

- a) pour les produits destinés aux consommateurs ou aux collectivités, les étiquettes doivent reprendre au moins les données suivantes :
 - I. la dénomination de vente (dans le respect des réglementations en vigueur),
 - II. la liste des ingrédients,
 - 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,
 - 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. le titre alcoométrique volumique acquis pour les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume
 - IX. la quantité nette,
 - X. le lieu d'origine ou de provenance dans le cas où son omission serait susceptible d'induire le consommateur en erreur sur l'origine ou la provenance réelle de la denrée alimentaire,
- b) 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 d'un 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),
- c) 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",
- d) les allergènes présents dans le produit doivent être clairement mentionnés sur l'étiquette,
- e) 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,
- f) les produits conservés sous atmosphère modifiée doivent porter la mention : "conditionné sous atmosphère protectrice",
- g) les produits contenant un ou des édulcorant(s) autorisé(s) doivent porter la mention : "avec édulcorant(s)". Cette mention accompagne la dénomination de vente,
- h) les produits contenant à la fois un ou des sucres et un ou des édulcorant(s) autorisé(s) doivent porter la mention : « avec sucre(s) et édulcorant(s) ». Cette mention accompagne la dénomination de vente,

- i) les produits contenant de l'aspartame doivent porter la mention : "contient une source de phénylalanine",
- j) le cas échéant, les règles particulières visant :
 - I. les denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière (AR 18/02/1991),
 - II. les denrées alimentaires auxquelles des nutriments ont été ajoutés (AR 3/03/1992),
 - III. les denrées alimentaires portant des allégations nutritionnelles et de santé (règlement 1924/2006)
 doivent également être respectées.

(S.I.24.1.) Les exigences particulières en matière d'étiquetage de la viande bovine sont-elles respectées ?

- **Critère dans le guide:**

- **Législation :** Rég. 1760/2000
Rég. 1825/2000

- **Interprétation :** en ce qui concerne la viande préemballée, les exigences suivantes doivent être respectées :

- a) l'étiquette doit adhérer en permanence à la surface sur laquelle elle est apposée et être conçue de façon à ne pas pouvoir être réutilisée,
- b) outre les mentions prévues par les autres dispositions légales, elle doit comporter :
 - I. le n° officiel du bovin (n° SANITEL si belge) ou le code de référence attribué au lot par l'opérateur,
 - II. la mention du lieu d'abattage libellée comme suit : « lieu d'abattage: (pays) (n° d'agrément de l'abattoir) » ou s'il s'agit d'un lot de viande découpée préemballée, la mention apparaît ainsi : « Lieu(x) d'abattage des animaux du groupe : (le pays)(n° d'agrément de l'abattoir ou des 2 ou 3 abattoirs concernés) »,
 - III. la mention du lieu de découpe libellée comme suit : « lieu de découpage: (pays) (n° d'agrément de l'atelier de découpe) » ou si la viande d'un lot a été découpée dans 3 ateliers de découpe au maximum, le pays et les numéros d'agrément de tous ces ateliers doivent être mentionnés : « Lieu(x) de découpe des viandes du lot : (le pays)(n° d'agrément de l'atelier de découpe ou des 2 ou 3 ateliers de découpe concernés) » ou s'il s'agit de chute de parage, la mention apparaît ainsi : « Lieu de production : (le pays) (n° d'agrément de l'établissement),
 - IV. le pays de naissance,
 - V. les pays d'engraissement,
 - VI. le pays d'abattage,
 - VII. si ce pays est le même dans les trois cas (pays de naissance, pays d'engraissement, pays d'abattage), la mention peut apparaître comme suit : « origine: (pays) »,

- VIII. la viande bovine importée dans la Communauté pour laquelle toutes les informations ci-dessus ne sont pas disponibles, doit être pourvue d'une étiquette sur laquelle figure les mentions: « Origine: non CE » et « Lieu d'abattage: (nom du pays tiers) »,
 - IX. pour la viande provenant d'animaux importés vivants dans la CE pour laquelle l'information (les informations) n'est (ne sont) pas disponible(s) concernant le pays de naissance et/ou le pays d'engraissement, l'indication qui manque est remplacée par « Importation d'animaux vivants dans la CE » ou « Importation d'animaux vivants en provenance de (nom du pays tiers) »,
- en ce qui concerne la viande hachée préemballée, les exigences suivantes doivent être respectées* :
- a) l'étiquette doit adhérer en permanence à la surface sur laquelle elle est apposée et être conçue de façon à ne pas pouvoir être réutilisée,
 - b) outre les mentions prévues par les autres dispositions légales, elle doit comporter :
 - I. soit le numéro officiel du bovin dont la viande entre dans la composition de la viande hachée (si la viande provient d'un seul bovin) soit un code de référence attribué au lot par l'exploitant (si la viande provient de plusieurs bovins),
 - II. le pays d'abattage des animaux qui entrent dans la composition de la viande hachée
 - III. la mention du pays d'élaboration libellé comme suit : « élaboré (nom du pays où la viande a été hachée) » ou si la viande a été préhachée dans plusieurs pays, les noms de tous ces pays doivent être mentionnés,
 - IV. si les pays de naissance et d'engraissement sont différents du pays où la viande a été hachée, il faut ajouter la mention suivante : « origine: (noms du ou des pays de naissance et d'engraissement des animaux) »,
 - V. la viande bovine importée dans la Communauté pour laquelle toutes les informations ci-dessus ne sont pas disponibles, doit être pourvue d'une étiquette sur laquelle figure les mentions: « Origine: non CE » et « Lieu d'abattage: (nom du pays tiers) »,
 - VI. pour la viande qui provient d'animaux importés vivants dans la CE pour lesquels les informations concernant l'endroit de naissance et d'élevage ne sont pas disponibles, les mentions à utiliser sont « Importé vivant dans la CE » ou « Importé vivant de (nom du pays tiers) ».

*Quand le produit est un mélange de viandes fraîches provenant d'espèces différentes (par exemple porc-veau,...), il faut étiqueter ce produit conformément aux exigences ci-dessus si la quantité de viande bovine est supérieure à 50 %.

Attention : le nom du (des) pays doit donc figurer **en toutes lettres** aux différents endroits prévus.

Voir également la note « Traçabilité de la viande bovine » sur le site Internet de l'AFSCA.

(S.I.24.2) Les exigences particulières en matière d'étiquetage des produits de la pêche sont-elles respectées ?

- **Critère dans le guide:**

- **Législation :** Rég. 104/2000, art. 1, art. 4
AR 22-05-1996, art. 2
- **Interprétation :** les produits de la pêche (poissons, crustacés, mollusques à l'exception des conserves) ne peuvent être proposés à la vente au détail au consommateur final, quelle que soit la méthode de commercialisation, que si un affichage ou un étiquetage approprié indique :
 - a) la dénomination commerciale de l'espèce (telle qu'elle est définie dans l'AR du 22 mai 1996),
 - b) la méthode de production (capture en mer ou en eaux intérieures ou élevage),
 - c) la zone de capture.

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

1. Introduction

2. Environnement de l'entreprise

(G.II.2.) L'entreprise est-elle située dans un environnement propre pour éviter toute contamination et permettre la production de produits sûrs ?

- **Critère dans le guide:**
- **Législation :** Rég. 852/2004, annexe II, chap. I, 2
- **Interprétation :** l'environnement de l'entreprise ne doit pas être une source potentielle de contamination des produits, du fait par exemple de la pollution. Le cas échéant, des mesures doivent être prises pour se prémunir de contaminations venant de l'environnement.

3. Environnement des bâtiments

(G.II.3.) Les surfaces non bâties du site où se trouvent les bâtiments de l'entreprise sont-elles bien entretenues ?

- **Critère dans le guide:** partie 5.2.
- **Législation :** AR 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interprétation :** le site ne doit pas être une source potentielle de contamination des produits. Les zones qui entourent l'installation doivent être bien entretenues, ordonnées et propres afin d'éviter les contaminations.

4. Lay-out et productflow

(G.II.4.) Le lay-out est-il conçu de manière à maîtriser le risque de contamination croisée des produits ?

- **Critère dans le guide:** partie 5.2.
- **Législation :** Rég. 852/2004, annexe II, chap. I, 1, 2c
- **Interprétation :** par leur agencement, leur conception, leur construction et leurs dimensions, les locaux et leurs équipements doivent permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène et prévenir toute contamination des produits durant le processus. Il faut, entre autres,

contrôler que les flux des produits, des déchets, du personnel,... au sein de l'entreprise ne soient pas une source de contamination des produits. S'il existe un risque de contamination croisée, il faut une séparation nette entre les locaux les plus contaminés et les moins contaminés (par exemple entre le local de découpe du poisson et les zones de stockage des autres denrées alimentaires).

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

(G.II.5.) Les locaux sont-ils aménagés de telle sorte qu'ils conviennent à l'usage visé ?

- **Critère dans le guide:** partie 5.2.
- **Législation :** AR 14-11-2003, art. 3, § 1
Rég. 852/2004, annexe II, chap. I, 1, 2a, 2b, 4, chap. II, 1a, 1b, 1c, 1d, 1e, 1f, 2, chap. V, 1a, 1b, 1c, 1d
- **Interprétation :**
 - a) les bâtiments doivent se prêter à l'usage voulu. L'ensemble de l'entreprise doit avoir été contrôlé avant que l'auditeur puisse décider si cette exigence est rencontrée,
 - b) les sols doivent être entretenus et en matériaux imperméables et résistants, faciles à nettoyer et à désinfecter,
 - c) les surfaces murales doivent être entretenues et en matériaux imperméables et résistants, faciles à nettoyer et à désinfecter,
 - d) les fenêtres doivent être impossibles à ouvrir ou pourvues de moustiquaires et doivent être conçues de telle sorte que toute accumulation de saletés soit évitée,
 - e) les portes doivent être entretenues, faciles à nettoyer, en matériau lisse et non absorbant,
 - f) dans les zones où des produits non conditionnés sont manipulés, conditionnés, stockés ou vendus les portes, sols, murs, plafonds, équipements suspendus, doivent permettre d'éviter la condensation, la formation de moisissures et l'accumulation de saletés,
 - g) l'éclairage doit être adapté aux activités réalisées. Il doit, en outre, être protégé en présence de denrées alimentaires non emballées,
 - h) les conduites, les chemins de câbles,... doivent être réalisés dans un matériau, ou recouverts d'un matériau, lisse et facile à nettoyer et doivent être intacts (pas de fuites, de peinture qui s'écaille ou de matériau isolant qui se détache). Ils ne doivent pas se trouver juste au-dessus des endroits de fabrication où les produits ne sont pas protégés,
 - i) les conduites de liquide de refroidissement doivent être suffisamment isolées pour éviter la formation de condensation,
 - j) dans les locaux où de l'eau est utilisée ou qui sont nettoyés à l'eau, des systèmes d'évacuation suffisants doivent exister. Les tuyaux d'évacuation doivent être équipés d'un coupe-odeur ou d'un autre système empêchant la remontée d'odeurs dans les

locaux et les trous de vidange ou les conduites d'évacuation doivent être équipés d'une grille amovible permettant d'éviter l'accumulation des déchets,

- k) la ventilation (naturelle ou mécanique) et les hottes aspirantes doivent être suffisantes pour éviter la formation de condensation et de moisissures,
- l) des lavabos doivent être installés dans ou à proximité des zones où on manipule des denrées alimentaires non emballées afin que les activités puissent se dérouler dans de bonnes conditions d'hygiène. Ils doivent être pourvus d'eau chaude et froide (ou d'un mélangeur eau chaude/eau froide) ainsi que de savon/désinfectant. Ils doivent pouvoir être utilisés sans faire usage des mains (les robinets qui doivent être manipulés avec les mains sont tolérés jusqu'à ce que l'entreprise réalise des travaux). Un dispositif adapté de séchage des mains doit être disponible (un système à air chaud n'est pas acceptable, le papier d'essuyage jetable est le mieux adapté),
- m) des éviers identiques ne peuvent pas être utilisés pour le lavage des mains et le lavage des denrées alimentaires et du matériel.

6. Equipement

(G.II.6.1.) Le type d'équipement utilisé est-il adapté pour garantir la sécurité des produits ?

- **Critère dans le guide** : partie 5.2.
- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe II, chap. V, 1a
Rég. 1935/2004
- **Interprétation** :
 - a) les machines, l'appareillage et l'outillage sont adaptés à l'usage recherché et sont utilisés de façon à réduire au minimum le risque de contamination des produits,
 - b) les surfaces qui entrent en contact avec les denrées alimentaires doivent pouvoir être nettoyées facilement. Elles doivent être lisses, non absorbantes et lavables, et évidemment être faites en matériaux non toxiques.
Les outils et/ou l'équipement qui entrent directement en contact avec les denrées alimentaires doivent être en matériau adapté,
 - c) l'utilisation de récipients ou d'outils en verre ou en plastique dur ou l'utilisation de machines et d'appareils comportant des parties en verre ou en plastique doit être évitée,
 - d) il faut essayer de n'utiliser aucun ustensile, outil ou composant de machine en bois dans les locaux où se trouvent des produits non conditionnés. Le bois doit systématiquement être remplacé par un matériau synthétique ou de l'acier inoxydable. Si, cependant pour des raisons technologiques, du bois est utilisé, ce doit être une essence de bois dur non traitée et il doit être raboté de façon à être lisse,

- e) les rayonnages et armoires sont lisses imperméables et en bon état afin de pouvoir être nettoyés facilement,
- f) les installations frigorifiques doivent être suffisantes pour l'activité de l'entreprise et permettre de maintenir les produits aux températures exigées. Elles doivent être équipées de thermomètres ou téléthermomètres enregistreurs (obligatoire pour les chambre de surgélation d'un volume supérieur à 10 m³). Les températures mesurées doivent être facilement lisibles,
- g) les caddies et paniers sont propres et en bon état.

(G.II.6.2.) L'équipement est-il installé de telle sorte qu'il soit possible de réaliser des opérations de nettoyage et désinfection tout autour des équipements ?

- **Critère dans le guide** : parties 5.2.
- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe II, chap. V
- **Interprétation** : l'installation des machines et de l'appareillage est telle qu'elle permet une bonne accessibilité pour le nettoyage et l'entretien. Les rayonnages et armoires sont soit fixées et ne laissent pas d'espace avec le mur pour éviter l'accumulation de saletés soit déplaçables pour permettre le nettoyage.

7. Maintenance

(G.II.7.) Y a-t-il un système de maintenance pour tous les éléments de l'équipement qui peuvent avoir une influence sur la sécurité des produits ?

- **Critère dans le guide** : partie 5.2.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
Rég. 852/2004, annexe II, chap. V, 1b, 1c
- **Interprétation** : un programme d'entretien avec planning doit être disponible pour les équipements ayant une influence sur la sécurité alimentaire comme, par exemple, le conditionnement d'air (nettoyage et désinfection, changement des filtres,...), les installations frigorifiques (nettoyage et désinfection,...),...
Les entretiens techniques des équipements qui ont une influence sur la sécurité de la chaîne alimentaire doivent être enregistrés et documentés. Les équipes d'entretien doivent connaître et respecter les normes d'hygiène en vigueur dans l'entreprise. La sécurité du produit ne peut être mise en danger pendant les entretiens. Les entretiens se déroulent d'ailleurs de préférence hors des périodes d'activité de l'entreprise.

8. Locaux sociaux

(G.II.8.) L'agencement des locaux sociaux permet-il de garantir la sécurité des produits ?

- **Critère dans le guide** : partie 5.2.
- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe II, chap. I, 3, 4, 9
- **Interprétation** :
 - a) l'équipement mis à disposition du personnel est conçu et utilisé de façon à réduire au minimum le risque de contamination,
 - b) les toilettes ne peuvent pas avoir un accès direct aux locaux de travail. On peut considérer qu'il n'y a pas de communication directe lorsqu'un couloir, un escalier, un sas de séparation existe,
 - c) les toilettes doivent être propres, bien éclairées et bien ventilées et être en nombre suffisant. Elles doivent être équipées de lavabos avec du savon/désinfectant, un système mains-libres et un dispositif de séchage des mains adéquat (un système à air chaud n'est pas souhaitable, le papier d'essuyage jetable est le mieux adapté ; les robinets qui doivent être manipulés avec les mains sont tolérés jusqu'à ce que l'entreprise réalise des travaux),
 - d) dans toutes les toilettes utilisées par le personnel doit être affiché, de manière clairement visible et indélébile, un avis selon lequel le lavage des mains est obligatoire après l'usage des toilettes. Cet avis doit faire référence à l'arrêté royal du 22-12-2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires,
 - e) le personnel doit disposer d'installations qui permettent d'éviter la contamination des vêtements de travail par les vêtements de ville.

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

(G.II.9.1.) Dispose-t-on des procédures nécessaires pour maîtriser les risques de contaminations physique, chimique ou (micro)biologique des produits ?

- **Critère dans le guide** : partie 5.2.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
Rég. 852/2004, annexe II, chap. IX, 1, 2, 3, 5
- **Interprétation** :
 - a) l'entreprise doit disposer des procédures nécessaires pour maîtriser les risques de contaminations. L'auditeur devra vérifier l'ensemble des procédures dont dispose l'entreprise et contrôler les processus pour pouvoir juger si l'entreprise répond à cette exigence,
 - b) là où il peut y avoir un contact entre les produits et un lubrifiant, celui-ci doit être de qualité alimentaire,

- c) la ventilation ne peut pas être une source de contamination des denrées alimentaires. Elle ne doit pas favoriser le déplacement d'air de zones sales vers des zones propres,
- d) le stockage des produits chimiques ne peut être une source de contaminations directes ou indirectes des denrées alimentaires. Les produits chimiques (exemple : les détergents, les désinfectants, les produits de lutte contre les nuisibles,...) doivent être stockés à des endroits réservés à cet usage et hors de la présence des denrées alimentaires (par exemple dans des armoires fermées),
- e) toutes les marchandises (ingrédients, produits semi-finis, produits finis et matériel de conditionnement primaire) doivent toujours être protégées,
- f) Les emballages et les conditionnements doivent être adaptés au secteur alimentaire. Les emballages et conditionnements ne peuvent jamais être déposés directement sur le sol. Les emballages et conditionnements doivent être protégés en toute circonstance,
- g) les opérations de nettoyage et de désinfection doivent se dérouler en l'absence de denrées alimentaires ou de matériel de conditionnement non protégés,
- h) il ne peut y avoir d'animaux domestiques dans les bâtiments (cette interdiction n'est pas d'application aux chiens dressés ou en cours de dressage destinés à assister les handicapés de la vue et autres handicapés moteur dans leurs déplacements, dans les locaux de mise dans le commerce de denrées alimentaires uniquement ; le dresseur doit pouvoir fournir une attestation rédigée à cet effet).

(G.II.9.2.) Les prescriptions concernant la température sont-elles respectées dans toutes les étapes ?

- **Critère dans le guide** : parties 6.2., 6.6., 6.9.1., 6.9.2.
- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe I, chap. IX
AM 24-10-2005
- **Interprétation** :
 - a) l'entreprise doit avoir mis en place des procédures de contrôle lui permettant de s'assurer de la maîtrise des températures lorsque celles-ci sont importantes pour garantir la sécurité alimentaire. *Pour les entreprises qui bénéficient des « assouplissements », le guide tient lieu de procédure.* Les contrôles et la maîtrise des températures doivent être démontrés par des enregistrements (*pour les entreprises qui bénéficient des "assouplissements", l'enregistrement des non-conformités et des actions et mesures correctives mises en œuvre suffit*),
 - b) les produits, devant être conservés réfrigérés doivent être stockés dans une chambre froide dont la capacité doit être suffisante pour les conserver à la température requise (voir annexe),
 - c) les produits devant être conservés congelés doivent être stockés dans une chambre de surgélation. La capacité de cette chambre

froide doit être suffisante pour les conserver à une température $\leq -18^{\circ}\text{C}$,

- d) lors des manipulation (découpe, conditionnement, mise en rayon,...), la température autorisée maximale des produits (voir annexe) ne doit pas être dépassée. Il faut donc, par exemple, veiller à respecter les temps de passage maximaux lors des mises en rayon,
- e) lorsque les produits sont exposés à la vente, la température autorisée maximale des produits (voir annexe) ne doit pas être dépassée. A cette fin, les lignes de remplissage maximal des comptoirs/rayons ne doivent pas être dépassées,
- f) les produits réfrigérés ou surgelés retrouvés hors des comptoirs réfrigérés doivent être considérés comme des déchets,
- g) si l'entreprise reçoit et/ou commercialise du poisson qui n'est pas préemballé, de la glace doit être disponible,
- h) lorsque les denrées alimentaires doivent être réchauffées, conservées ou servies chaudes, le réchauffement doit s'effectuer rapidement et elles doivent être maintenues en permanence à une température minimale de 65°C (applicable au poulets rôtis vendus chauds),
- i) la méthode de contrôle des températures doit être connue et correctement appliquée par le personnel qui est chargé des vérification,
- j) en ce qui concerne les chambres froides, chambres de surgélation, comptoirs réfrigérés,... les températures doivent être contrôlées tous les jours et enregistrées (*les entreprises qui bénéficient des assouplissements peuvent se limiter à enregistrer les non-conformités et les mesures et actions correctives mises en œuvre*).

10. Séparation et contamination croisée

(G.II.10.) Dispose-t-on des procédures nécessaires en vue de maîtriser le risque de contamination croisée ?

- **Critère dans le guide** : partie 6.3.
- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe II, chap. I, 2, IX, 8
- **Interprétation** :
 - a) l'entreprise doit disposer des procédures permettant d'éviter les contaminations croisées et les mettre en œuvre (le cas échéant, ces procédures doivent prendre en compte les allergènes et prévoir des dispositions particulières concernant le recyclage des produits). *Pour les entreprises qui bénéficient des « assouplissements », le guide tient lieu de procédure,*
 - b) les endroits où un risque de contamination croisée existe, doivent être identifiés,
 - c) les activités sources de contaminations croisées (allergènes, ...) doivent être séparées dans le temps et/ou l'espace et les

ustensiles utilisées, lors de ces activités, doivent être réservés à ces usages ou/et être lavés entre chaque utilisation,

- d) la façon dont les produits sont disposés et rangés dans les chambres froides/de surgélation et les comptoirs de vente ainsi que les méthodes de travail doivent permettre d'éviter toute contamination. Par exemple :
- I. en stock, les produits nus doivent être couverts si un risque de contamination croisée existe,
 - II. les produits laitiers et les produits carnés nus doivent être séparés et travaillés avec du matériel spécifique,
 - III. les fromages au lait cru, les fromages à pâte molle, les fromages à croûte fleurie, les fromages à pâte dure nus doivent être séparés. En outre, ces produits doivent être travaillés avec du matériel spécifique réservé ou nettoyé entre chaque utilisation,
 - IV. les produits carnés crus, cuits, fermentés ainsi que les salades « traiteurs » nus doivent être séparés. En outre, ces produits doivent être travaillés avec du matériel spécifique réservé ou nettoyé entre chaque utilisation,
 - V. le poisson cru, le poisson fumé et/ou cuit et les mollusques et les crustacés nus doivent être séparés. En outre, ces produits doivent être travaillés avec du matériel spécifique réservé ou nettoyé entre chaque utilisation,
 - VI. les bacs doivent être vidés et nettoyés et désinfectés avant de pouvoir être remplis à nouveau,
 - VII. dans les comptoirs où se trouvent des produits carnés, des produits de la mer ou des produits laitiers nus, il ne doit pas y avoir de contact possible avec des fruits, des légumes, de la paille,... qui sont des sources de contamination,
 - VIII. l'ordre logique des activités doit être respecté si le même équipement est utilisé (exemple : en poissonnerie, travailler d'abord les filets sans peau, ensuite les filets avec peau et enfin les poissons entiers),
 - IX. la glace qui a été en contact avec des produits nus, ne peut plus être utilisés,
- e) les denrées alimentaires non emballées, à l'exception des fruits frais et des légumes frais, doivent être exposées en vente de manière à échapper aux manipulations des consommateurs. Cette disposition n'est pas d'application pour la vente en libre service, à condition que des mesures appropriées soient prises pour éviter toute contamination ou altération pouvant émaner du public,
- f) dans le cas du pain non coupé et non emballé et des produits non emballés de la boulangerie fine, à l'exception de ceux contenant de la crème pâtissière, qui sont destinés à être exposés en vente en libre service, les mesures suivantes (ou toutes autres méthodes équivalentes permettant d'obtenir les mêmes résultats), doivent être prises :

- I. ces produits doivent être exposés en vente dans des meubles protégés par des vitres à clapet, et au besoin équipés de pinces,
- II. sur les vitres doit figurer un avis indiquant la manière hygiénique avec laquelle les consommateurs sont priés de se servir,
- III. ces produits doivent être exposés en vente de façon qu'un responsable puisse veiller à ce qu'il n'y ait pas d'abus.

11. Gestion des stocks (rotation)

(G.II.11.1.) Dispose-t-on des procédures nécessaires pour garantir que les matières premières, matériaux d'emballage et produits finis les plus anciens ou les plus proches de la date de péremption sont utilisés les premiers ?

- **Critère dans le guide** : parties 6.6, 6.7., 6.9.2.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3
Rég. 852/2004, annexe II, chap. IX, 2, 3
- **Interprétation** :
 - a) les procédures mises en œuvre dans l'entreprise doivent garantir que les produits les plus proches de la péremption sont les premiers à sortir des stocks (principe du FIFO, du FEFO). Cette exigence s'applique également au matériel de conditionnement et d'emballage. *Pour les entreprises qui bénéficient des « assouplissements », le guide tient lieu de procédure,*
 - b) les produits surgelés au sein de l'entreprise doivent porter une date de péremption,
 - c) les DLC des produits vendus à la découpe doivent être connue même après déconditionnement (cette exigence s'applique également à la composition des produits (allergènes)).

(G.II.11.2.) 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** : parties 6.6., 6.7., 6.9.2.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3
- **Interprétation** :
 - a) les procédures mises en œuvre dans l'entreprise doivent garantir que les produits périmés sont éliminés et qu'une utilisation accidentelle n'est pas possible. Il peut être fait appel à un stockage séparé, à une identification par des codes couleurs ou tout autre méthode ayant un résultat identique. *Pour les entreprises qui bénéficient des « assouplissements », le guide tient lieu de procédure,*

- b) Il faut être particulièrement attentif aux produits retournés par les clients et dont la date limite de consommation serait dépassée,
- c) les produits prétranchés (charcuterie, fromage) en interne et non préemballés ne peuvent être vendus que le jour de la découpe,
- d) il ne peut y avoir de produits dont la DLC est dépassée dans les rayons/comptoirs.

12. Ménage, nettoyage et hygiène

(G.II.12.1.) Des normes adéquates en matière de nettoyage sont-elles respectées à tous les stades ?

- **Critère dans le guide** : parties 5.5., 5.6.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
Rég. 852/2004, annexe II, chap. I, 1, chap. V, 1a
- **Interprétation** :
 - a) un plan et des procédures doivent gérer le nettoyage des locaux ainsi que des matériels (appareils, outils, tables de travail, rayons/comptoirs, ...),
 - b) Les procédures doivent prévoir qui nettoie quoi, quand, comment, avec quelle fréquence et avec quel produit.

(G.II.12.2.) Des normes adéquates en matière d'hygiène sont-elles respectées à tous les stades ?

- **Critère dans le guide** : parties 5.5., 5.6.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
AR 22-5-2003, art. 2, art. 16
AR 22-12-2005, annexe I, chap. I, 3, 4
Rég. 852/2004, annexe II, chap. I, 10
- **Interprétation** :
 - a) un plan et des procédures doivent gérer la désinfection des locaux ainsi que des appareils, outils, tables de travail, rayons/comptoirs,...) en contact direct avec les produits,
 - b) les procédures doivent prévoir qui désinfecte quoi, quand, avec quelle fréquence comment et avec quel produit,
 - c) après le nettoyage et la désinfection, il faut toujours rincer avec de l'eau potable afin d'éliminer les résidus de produits de nettoyage et de désinfection,
 - d) les désinfectants utilisés doivent bénéficier d'un agrément délivré par les autorités (voir site Internet du SPF santé publique),
 - e) le matériel de nettoyage et de désinfection doit être en bon état et doit également être nettoyé et désinfecté. Il doit donc être repris dans le plan de nettoyage et de désinfection,
 - f) du matériel de nettoyage et de désinfection spécifique doit être prévu pour :
 - I. les sanitaires,

- II. les locaux présentant un risque de contamination élevé (zones pour le traitement du poisson, la découpe du fromage/de la charcuterie,...),

Le matériel de nettoyage et de désinfection doit être inclus dans ce plan,

- g) une désinfection n'est pas obligatoire dans :
 - I. les zones à l'extérieur du magasin,
 - II. les quais de déchargement,
 - III. les locaux de stockage des produits préemballés et les rayonnages utilisés dans ces locaux,
 - IV. la zone de vente des produits préemballés et les rayonnages utilisés dans cette zone.

(S.II.12.) L'entreprise réalise-t-elle des contrôles du nettoyage et de la désinfection ?

- **Critère dans le guide** : parties 5.5. , 5.6.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interprétation** : l'entreprise doit mettre en œuvre des contrôles visuels de l'efficacité des procédures de nettoyage et de désinfection. Ces contrôles doivent être enregistrés.
Si les résultats des contrôles visuels ne sont pas acceptables, les procédures de nettoyage et de désinfection doivent être adaptées pour répondre à cette non-conformité

13. Gestion de la qualité de l'eau

(G.II.13.) La qualité de l'eau qui entre en contact avec les aliments est-elle régulièrement contrôlée et est-elle de qualité "potable" ?

- **Critère dans le guide** : partie 5.3.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1
Rég. 852/2004, annexe II, chap. VII, 1a, 2, 4, 5
AR 14-01-2002
- **Interprétation** :
 - a) seule de l'eau potable peut entrer directement ou indirectement en contact avec les denrées alimentaires. De l'eau non potable peut être utilisée pour la production de vapeur, la lutte contre l'incendie ou le refroidissement des machines. Les établissements qui utilisent de l'eau de ville, sans traitement de celle-ci, ne doivent pas procéder à des analyses d'eau. Dans les autres cas, comme l'utilisation d'eau de puits ou le stockage d'eau de ville dans l'établissement, l'eau doit être analysée avec la fréquence prévue par l'AR du 14-01-2002 et répondre aux critères tels que décrits dans cet AR (voir note « eau » sur le site Internet de l'AFSCA),

- b) la production de glace en interne dans l'entreprise implique la réalisation d'analyse sur la glace puisqu'il y a traitement de l'eau (voir note « eau » sur le site Internet de l'AFSCA),
- c) les opérations de nettoyage et de désinfection doivent être effectuées avec de l'eau potable lorsqu'il y a un contact direct ou indirect avec les produits.
De même, les locaux où se trouvent des produits non protégés doivent être nettoyés également à l'eau potable,
- d) lorsque les résultats des analyses d'eau sont défavorables, l'entreprise doit prendre des actions correctives (voir note « eau » sur le site Internet de l'AFSCA). Dans le cas d'utilisation d'eau de puits, l'action peut consister, par exemple, à remplacer cette eau par de l'eau de ville,
- e) si de l'eau non potable est utilisée, elle doit se trouver dans des conduites distinctes. Ces conduites doivent être clairement identifiées et tous les robinets doivent porter l'inscription « eau non potable » de façon très claire. Il ne peut y avoir de liaison entre les réseaux de distribution de l'eau potable et de l'eau non potable.

14. Gestion des déchets

(G.II.14.1.) Y a-t-il des systèmes suffisants pour rassembler, stocker et évacuer les déchets ?

- **Critère dans le guide** : partie 5.5.
- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe II, chap. VI, 1, 2, 3, 4
- **Interprétation** :
 - a) les systèmes de collecte, d'entreposage et d'enlèvement doivent être suffisants pour éviter l'amoncellement de déchets,
 - b) les conteneurs doivent être faciles à nettoyer et désinfecter et pouvoir être fermés. Ils doivent permettre d'éviter les contaminations croisées. Cependant, l'utilisation de sacs ouverts est autorisée dans les ateliers à condition que ceux-ci soient évacués vers les containers à chaque pause du personnel,
 - c) des systèmes de collecte adéquats doivent être mises à disposition dans les rayons libre-service fruits et légumes.

(G.II.14.2.) La gestion des déchets au sein de l'entreprise est-elle satisfaisante ?

- **Critère dans le guide** : partie 5.5.
- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe II, chap. VI
Rég. 1774/2002
- **Interprétation** :
 - a) les déchets doivent être, immédiatement, placés dans des équipements, des récipients, des locaux réservés à cet effet,

- b) si des déchets ou des conteneurs de déchets sont stockés à l'extérieur et peuvent déboucher sur une pollution du terrain, celui-ci devra être régulièrement nettoyé. La fréquence de ce nettoyage sera établie dans le plan de nettoyage et de désinfection,
- c) les conteneurs à déchets doivent être vidés, nettoyés et désinfectés régulièrement et être bien entretenus,
- d) les déchets, les containers ainsi que le mode de gestion des déchets ne peuvent pas être une source de contamination,
- e) les exigences réglementaires concernant les déchets d'origine animale doivent être respectées.

15. Lutte contre les animaux nuisibles

(G.II.15.) La firme dispose-t-elle d'un système pour maîtriser ou prévenir le risque d'animaux nuisibles sur le site ou dans l'établissement ?

- **Critère dans le guide** : partie 5.4.
- **Législation** : AR 22-12-2005, annexe I, chap. I, 4
Rég. 852/2004, annexe II, chap. I, 2
- **Interprétation** :
 - a) une procédure de lutte contre les animaux nuisibles doit être mise en œuvre,
 - b) toutes les actions entreprises dans ce domaine doivent faire l'objet d'un enregistrement,
 - c) l'efficacité du plan de lutte doit être contrôlée tant en ce qui concerne la lutte contre les insectes que celle contre les rongeurs (recherche de saletés dues aux nuisibles, recherche d'ouvertures au niveau des cloisons ou des portes, contrôle des appâts,...). Le fait de faire appel à une firme extérieure pour lutter contre les nuisibles n'exonère pas les dirigeants de leur responsabilité en la matière,
 - d) les biocides utilisés ne peuvent être une source de contamination des produits,
 - e) un plan reprenant l'emplacement des différents appâts et systèmes de lutte contre les nuisibles doit être disponible. Les emplacements des appâts doivent être numérotés,
 - f) les notices des biocides utilisés dans l'entreprise doivent être disponibles.

16. Médecine vétérinaire

Non applicable

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

Non applicable

18. Transport

Non applicable

19. Hygiène personnelle, vêtements de protection et examen médical

(G.II.19.) La firme dispose-t-elle de normes documentées en matière d'hygiène et de maîtrise des risques de contaminations des produits et le personnel en a-t-il connaissance ?

- **Critère dans le guide** : parties 5.5., 5.6.
- **Législation** : AR 17-03-1971
Rég. 852/2004, annexe II, chap. VIII, 1, 2
AR 22-05-2003
AR 22-12-2005, annexe I, chap. V, 1
- **Interprétation** :
 - a) une bonne hygiène personnelle est exigée des membres du personnel (par exemple les ongles seront toujours coupés courts et sont propres et le vernis à ongles ou les faux ongles sont interdits),
 - b) le port de bijoux (boucles d'oreilles, colliers apparents, bracelets, piercing apparents,...) et de montres est interdit (le port d'une alliance lisse est toléré),
 - c) les membres du personnel doivent porter des vêtements de travail appropriés et propres (tous les travailleurs qui manipulent des denrées alimentaires non conditionnées sauf lorsqu'il s'agit de fruits et légumes, ou transforment des denrées alimentaires doivent porter une coiffe qui recouvre toute la chevelure). Les vêtements de travail doivent être remplacés au moins tous les deux jours sauf dans les secteurs boucherie, poissonnerie, découpe et traiteur où les tenues doivent être changées tous les jours,
 - d) les mains doivent être lavées au début des activités, après chaque passage aux toilettes et après chaque activité pouvant être une source potentielle de contamination. Le port de gants ne dispense pas de respecter les règles d'hygiène et ceux-ci doivent être changés après chaque activité pouvant être une source potentielle de contamination,
 - e) le personnel doit être informé de ses obligations en matière d'hygiène, par exemple, par des affiches,
 - f) il est interdit de manger, boire, fumer dans les locaux (la consommation d'eau est autorisée dans les locaux de cuisson des produits de boulangerie). Le personnel doit être informé de cette interdiction, par exemple, par des affiches,
 - g) les plaies aux mains doivent être recouvertes d'un sparadrap ou d'un pansement imperméable dont la couleur sera différente de celle du produit (pansements bleus, par exemple),

- h) les membres du personnel en contact avec les produits non conditionnés doivent subir un contrôle médical annuel afin de vérifier leur aptitude à manipuler des denrées alimentaires. Les certificats médicaux d'aptitude délivrés suite à ces contrôles médicaux doivent être disponibles. Le personnel intérimaire (étudiants et stagiaires inclus) ainsi que les indépendants employés par l'entreprise sont également soumis à cette obligation,
- i) les membres du personnel qui par leur état de santé sont susceptibles de contaminer les produits doivent être écartés de la manipulation des produits non conditionnés. L'entreprise doit prévoir une procédure qui exige des membres du personnel qu'ils informent leur hiérarchie s'ils pensent être une source de contamination potentielle. Cette procédure doit être connue de tous.

20. Formation

(G.II.20.) La firme dispose-t-elle d'un système permettant que tous les travailleurs soient formés, reçoivent des instructions correctes et soient soumis à une surveillance en matière de sécurité alimentaire?

- **Critère dans le guide** : parties 5.5., 5.6.
- **Législation** : Rég. 852/2004, annexe II, chap. XII, 1
- **Interprétation** : une formation à l'hygiène alimentaire doit être délivrée aux membres du personnel qui doivent connaître les procédures et instructions qui les concernent en matière de sécurité alimentaire et d'autocontrôle. Les formations et la transmission des instructions doivent être enregistrées.
Cette exigence vise également le personnel intérimaire et les étudiants ainsi que les indépendants employés par l'entreprise.

21. Contrôles pour le compte de tiers:

Non applicable

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

Attention

Les unités d'exploitation et, dans le cas présent, plus spécifiquement les épiceries, qui, ni ne fabriquent ni ne transforment des denrées alimentaires, ne doivent pas se conformer à l'obligation d'élaborer, d'appliquer et de maintenir une procédure permanente fondée sur les principes HACCP si les bonnes pratiques d'hygiène préalables à l'HACCP garantissent que les objectifs de prévention, d'élimination ou de réduction des dangers à des niveaux acceptables sont atteints.

1. Composition de l'équipe HACCP

(G.III.1.1.) Les connaissances et l'expérience adéquates spécifiques aux produits sont-elles présentes pour pouvoir établir un plan HACCP efficace ?

- **Critère dans le guide** : partie 7.2.2.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2
Rég. 852/2004, annexe II, chap. XII
- **Interprétation** : parmi les membres de l'équipe HACCP doivent figurer des personnes ayant une connaissance des matières premières, des produits, des processus, de l'HACCP, des BPH,... Les connaissances doivent être démontrées par l'expérience professionnelle ou la formation. Si nécessaire, il peut être fait appel à des experts extérieurs à l'entreprise.

(G.III.1.2.) La portée du plan HACCP est-elle décrite ?

- **Critère dans le guide** : partie 7.2.2.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interprétation** : toutes les activités sous la responsabilité de l'opérateur doivent être prises en compte.

(G.III.1.3.) Cette description indique-t-elle quels segments de la filière de production des aliments sont concernés ?

- **Critère dans le guide** : partie 7.2.2.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2

- **Interprétation** : la description de la partie visée doit être disponible. Cela doit couvrir le stockage, la vente et éventuellement les activités de transformation couvertes par le guide.

(G.III.1.4.) Indique-t-elle à quelles catégories générales de risques il y a lieu de prêter attention ?

- **Critère dans le guide** : partie 7.2.2.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interprétation** : dans cette description, les dangers possibles, propres au processus de production et au produit doivent être identifiés. Il faut aussi distinguer les dangers physiques, chimiques et biologiques. La problématique des germes pathogènes et celle des allergènes méritent une attention particulière.

2. Description du produit

(G.III.2.) Une description complète du produit a-t-elle été faite, comprenant notamment les informations pertinentes pour la sécurité ?

- **Critère dans le guide** : partie 7.2.2.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interprétation** : une fiche technique complète doit être disponible pour chaque type de produit transformé dans l'établissement (voir également G.I.9.2 pour le contenu minimum de la fiche technique).

3. Identification de l'usage visé

(G.III.3.) L'usage visé tient-il compte de l'utilisation que l'on peut normalement escompter que fera du produit l'utilisateur final ou le consommateur ?

- **Critère dans le guide** : partie 5.1
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interprétation** : la destination du produit (le groupe particulier de consommateurs visés) doit être déterminée. Les produits doivent être accompagnés par des instructions d'utilisation (par exemple, la température de conservation, la durée de conservation) ainsi que, le cas échéant, par des informations concernant les allergènes.

4. Établissement d'un diagramme du processus de production

(G.III.4.1.) Toutes les étapes sont-elles reprises dans le diagramme ?

- **Critère dans le guide** : partie 7.2.2.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2
AM 24-10-2005
- **Interprétation** : un diagramme des opérations doit être réalisé et comporter toutes les étapes du processus (réception, stockage, vente + éventuellement portionnement et conditionnement). *Pour les entreprises qui bénéficient des « assouplissements », le diagramme présent dans le guide suffit.*

(G.III.4.2.) A chaque étape du processus, tient-on compte des relations qui existent entre les étapes qui précèdent et qui suivent ?

- **Critère dans le guide** : partie 7.2.2.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interprétation** : les différentes étapes ne doivent pas être isolées de ce qui les précède ou les suit. Les influences entre les différentes étapes doivent être prises en compte.

5. Confirmation sur place du diagramme

(G.III.5.1.) L'équipe HACCP a-t-elle comparé, à tous les stades, le processus de fabrication au diagramme ?

- **Critère dans le guide** : partie 7.2.2.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interprétation** : l'équipe HACCP doit avoir observé les éventuelles opérations de transformation sur le terrain et s'être assurée que le diagramme correspond bien à la réalité.

(G.III.5.2.) Le diagramme a-t-il été adapté quand c'était nécessaire ?

- **Critère dans le guide** : partie 7.2.2.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interprétation** : si des divergences ont été constatées, lors de l'utilisation sur le terrain, le diagramme doit être adapté.

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 (principe 1 HACCP)

(G.III.6.1.) L'équipe HACCP a-t-elle dressé une liste de tous les dangers qui, selon elle, peuvent raisonnablement se présenter à chaque étape ?

- **Critère dans le guide** : parties 7.2.1., 7.2.3.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2, 1°
- **Interprétation** : les dangers potentiels ainsi que les mesures qui peuvent être prises pour les maîtriser, doivent être identifiés.

(G.III.6.2.) A-t-on relevé, parmi les dangers identifiés, ceux qui doivent être évités, éliminés ou réduits à un niveau acceptable pour produire des denrées alimentaires sûres ?

- **Critère dans le guide** : parties 7.2.1., 7.2.3.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2, 1°
Rég. 852/2004, art. 5, 2
- **Interprétation** : parmi les dangers identifiés, l'équipe HACCP doit déterminer ceux dont il faut tenir compte sur base de l'évaluation des risques.

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

(G.III.7.) A-t-il été indiqué à quelles étapes du processus ces dangers doivent être évités, éliminés ou réduits à un niveau acceptable ?

- **Critère dans le guide** : parties 7.2.1., 7.2.4., 7.3.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2, 2°
AM 24-10-2005
Rég. 852/2004, art. 5, 2
- **Interprétation** : les CCPs sont déterminés en partant d'une analyse des dangers spécifiques à l'entreprise selon la méthodologie décrite dans le guide. Sont au moins considérés comme des CCPs :
 - a) réception des produits :
 - I. température des produits réfrigérés et surgelés réceptionnés,
 - b) stockage des produits :
 - I. placement des produits réfrigérés dans les chambres réfrigérées et des produits surgelés dans les chambre pour les surgelés dans les 30 minutes,
 - II. température des produits réfrigérés et surgelés en stock,
 - III. DLC des produits en stock (pour les produits avec DLC),
 - c) mise en vente des produits :

- I. placement des produits réfrigérés dans les rayons/comptoirs réfrigérés et des produits surgelés dans les comptoirs/rayons pour les surgelés dans les 30 minutes,
- II. température des produits réfrigérés et surgelés en vente,
- III. DLC des produits en vente (pour les produits avec DLC).

Les entreprises qui bénéficient des « assouplissements », peuvent se limiter à ces CCPs. Les autres entreprises doivent, en outre, réaliser leur propre analyse des dangers et vérifier l'absence d'autres CCPs. Si une entreprise qui ne bénéficie pas des assouplissements souhaite ne pas retenir un des CCPs repris ci-dessus, elle doit démontrer via son analyse des dangers que ce point ne constitue pas pour elle un CCP.

8. Fixation de seuils critiques (principe 3 HACCP)

(G.III.8.1.) Des seuils critiques ont-ils été fixés pour tous les points de contrôle critiques ?

- **Critère dans le guide** : parties 7.2.1., 7.2.5.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2, 3°
Rég. 852/2004, art. 5, 2
AM 24-10-2005
- **Interprétation** : Une limite critique doit être fixée pour tous les CCPs identifiés.
Les entreprises qui bénéficient des « assouplissements », peuvent reprendre les limites critiques définies dans le guide si celles-ci existent.

(G.III.8.2.) Ces seuils ont-ils été validés ?

- **Critère dans le guide** : parties 7.2.1., 7.2.5.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1, § 2
- **Interprétation** : les seuils ou limites critiques ne peuvent être fixés arbitrairement, mais doivent être validés ou être basés sur des exigences réglementaires ou des normes sectorielles ou internationales reconnues.

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

(G.III.9.1.) Dispose-t-on pour chaque CCP d'un système de surveillance programmée concernant les seuils critiques, de telle sorte que l'on s'aperçoive immédiatement qu'un CCP n'est pas sous contrôle ?

- **Critère dans le guide** : parties 7.2.1., 7.2.5.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 2, 4°
Rég. 852/2004, art. 5, 2
AM 24-10-2005

- **Interprétation** : le système de surveillance mis en œuvre doit permettre de vérifier que les points critiques sont maîtrisés. Les procédures doivent préciser qui est responsable de la surveillance. La surveillance doit faire l'objet d'enregistrements.

Lorsque le contrôle n'est pas continu, sa fréquence doit être déterminée et être suffisante pour garantir le contrôle du CCP concerné.

Les entreprises qui bénéficient des « assouplissements », peuvent reprendre les systèmes de contrôle proposés dans le guide pour les CCPs définis au point (G.III.7.) si ceux-ci ont été définis.

(G.III.9.2.) Le système peut-il corriger la perte de contrôle avant qu'il y ait un dépassement des limites fixées ?

- **Critère dans le guide** : parties 7.2.1., 7.2.5.
- **Législation** : AR 14-11-2003, art. 3, § 1, § 2
- **Interprétation** : le système de surveillance retenu doit permettre de corriger les pertes de contrôle avant que les seuils ou limites critiques aient été dépassés.

10. Fixation de mesures correctives (principe 5 HACCP)

(G.III.10.) A-t-on fixé dans le système HACCP des mesures correctives particulières pour chaque CCP, de manière à ce que les écarts, au-delà des limites fixées, puissent être corrigés directement ?

- **Critère dans le guide** : parties 7.2.1., 7.2.5.
- **Législation** : AR 14.11.2003, art. 3, § 2, 5°
Rég. 852/2004, art. 5, 2
AM 24-10-2005
- **Interprétation** : des mesures correctives à prendre lors d'un dépassement des seuils ou limites critiques, doivent être déterminées à l'avance. Les mesures retenues doivent permettre de retrouver la maîtrise de la sécurité alimentaire. Les actions correctives doivent porter sur le processus, mais aussi sur les produits concernés par le dépassement des seuils ou limites critiques. Les actions correctives doivent être prises par la personne responsable désignée dans les procédures. Elles doivent faire l'objet d'un enregistrement.
Les entreprises qui bénéficient des « assouplissements », peuvent reprendre les mesures correctives proposées dans le guide pour les CCPs définis au point (G.III.7.) si celles-ci existent.

11. Fixation de procédures de vérification (principe 6 HACCP)

(G.III.11.) A-t-on établi des procédures pour vérifier le système ?

- **Critère dans le guide** : partie 7.2.1., 7.2.6., 7.2.7.

- **Législation :** AR 14-11-2003, art. 3, § 2, 6°
Rég. 852/2004, art. 5, 2
- **Interprétation :** une vérification annuelle de l'ensemble du système HACCP doit être réalisée et il faut assurer l'entretien et l'amélioration du système HACCP.
S'il y a des modifications relatives à la gamme de produit, au processus, à la législation,... une vérification du plan HACCP doit être effectuée immédiatement afin de vérifier qu'il est toujours adapté.
Les vérifications du système HACCP ainsi que les modifications qui y sont apportées doivent faire l'objet d'enregistrements.

12. Constitution de documentation et enregistrement (principe 7 HACCP)

(G.III.12.1.) Les procédures HACCP sont-elles étayées par des documents et des enregistrements ?

- **Critère dans le guide :** parties 7.2.1., 7.2.8.
- **Législation :** AR 14-11-2003, art. 3, § 2, 7°
Rég. 852/2004, art. 5, 2
- **Interprétation :** tous les documents concernant l'HACCP doivent être repris dans le manuel de sécurité alimentaire (manuel HACCP, manuel d'autocontrôle). Tous les documents et les enregistrements doivent être disponibles.

(G.III.12.2.) Cette documentation et ces enregistrements sont-ils adaptés à la nature et à l'ampleur du processus ?

- **Critère dans le guide :** parties 7.2.1., 7.2.8.
- **Législation :** AR 14-11-2003, art. 3, § 1, § 2
Rég. 852/2004, art. 5, 2
- **Interprétation :** l'importance de la documentation doit être adaptée aux activités de l'entreprise et à leur ampleur.

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

Non applicable

VIII. ELEMENT-CLE III : ANALYSE DE DANGER ET POINTS DE CONTRÔLE CRITIQUES

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 A		
Réf.		Notification ¹
G.I.1.1.	L'entreprise ne dispose pas d'un système de gestion de la sécurité alimentaire	
G.I.1.2.	L'entreprise dispose d'un système documenté mais celui-ci n'est pas mis en œuvre	
G.I.1.3.	L'entreprise dispose d'un système documenté mais celui-ci n'est pas mis en œuvre	
G.I.9.1.	Il n'y a pas de spécifications pour les matières premières (s'il y a des activités de transformation visées par le guide réalisées dans l'entreprise)	
G.I.9.2.	Il n'y a pas de spécifications pour les produits finis (s'il y a des activités de transformation visées par le guide réalisées dans l'entreprise)	
G.I.13.	Des produits microbiologiquement très périssables périmés (DLC dépassée) sont vendus ou utilisés	
G.I.13.	Des produits microbiologiquement très périssables périmés (DLC dépassée) se trouvent dans le local de stockage avec les autres denrées alimentaires sans qu'ils ne soient marqués ou isolés pour en prévenir l'utilisation ou la vente	
G.I.15.	Il n'y a pas de contrôle de la température des produits réfrigérés à la livraison (ex. absence de thermomètre mobile fonctionnant)	
G.I.15.	Des denrées alimentaires réceptionnées ne sont pas identifiables	
G.I.15.	Le contrôle d'entrée est inexistant ou insuffisant	
G.I.17.1.	L'enregistrement des produits entrants est inexistant ou très incomplet	
G.I.17.2.	En cas de livraison à d'autres entreprises, l'enregistrement des produits sortants est inexistant ou très incomplet	
G.I.17.3.	Des denrées alimentaires en stock non identifiables ou insuffisamment identifiables	
G.I.17.3.	Les informations présentes sur les documents	

¹ Si une "X" apparaît dans cette colonne, cela signifie que l'organisme d'inspection ou de certification doit notifier la non-conformité constatée auprès de l'AFSCA.

Lorsque l'audit est réalisé par un agent de l'AFSCA, il n'y a pas de notification, l'agent prend immédiatement les mesures qui s'imposent, pour que la mise en danger de la sécurité des consommateurs cesse.

	commerciaux qui accompagnent les produits destinés à d'autres opérateurs, sont systématiquement insuffisantes	
S.I.17.	La traçabilité de la viande bovine est incomplète, de sorte que la provenance de la viande ne puisse pas être démontrée	X
G.I.20.	Le bon fonctionnement des thermomètres n'est pas contrôlé annuellement	
G.I.22.	Le personnel ne sait pas rapidement mettre en œuvre la procédure de notification	
G.I.23.	L'autorisation de l'AFSCA ne peut pas être présentée	X
G.I.24.1.	Denrées alimentaires préemballées mises en vente en self-service sans étiquette	
G.I.24.2.	Les mentions légalement obligatoires sur les denrées alimentaires préemballées ne sont pas complètes et cela peut présenter un danger pour la santé publique (dénomination du produit, le cas échéant date limite de consommation, le cas échéant allergènes, le cas échéant conditions de conservation)	

Non-conformité B	
Réf.	
G.I.1.1.	Le système de gestion de la sécurité alimentaire n'est pas satisfaisant sur le plan de la documentation
G.I.9.1.	Les spécifications pour certaines matières premières sont absentes ou incomplètes (s'il y a des activités de transformation visées par le guide réalisées dans l'entreprise)
G.I.9.2.	Les spécifications pour certains produits finis sont absentes ou incomplètes (s'il y a des activités de transformation visées par le guide réalisées dans l'entreprise)
G.I.13.	Des produits périmés qui ne sont pas microbiologiquement très périssables (date de durabilité minimale dépassée) sont vendus ou utilisés (sauf si l'opérateur peut démontrer l'absence de danger pour le consommateur)
G.I.13.	Des produits périmés qui ne sont pas microbiologiquement très périssables, se trouvent dans le local de stockage avec les autres denrées alimentaires sans qu'ils ne soient marqués ou isolés pour en prévenir l'utilisation ou la vente
G.I.15.	Certains produits réceptionnés (sauf viande bovine) ne présentent pas de numéro de lot (ni sur le produit, ni sur le document d'accompagnement)
G.I.15.	Le contrôle de la température des produits réfrigérés à la livraison n'est pas systématique
G.I.17.1.	La traçabilité du matériel d'emballage et de conditionnement à usage unique n'est pas assurée
G.I.17.2.	Le système d'enregistrement des produits sortants destinés à d'autres opérateurs ne permet pas d'assurer une traçabilité complète
G.I.17.2.	En cas de livraison à d'autres entreprises : les informations requises

	ne figurent pas toutes sur le document d'accompagnement commercial ²
G.I.17.2.	Les informations présentes sur les documents commerciaux qui accompagnent les produits destinés à d'autres opérateurs, sont parfois insuffisantes
G.I.18.	Il n'y a pas de registre des plaintes
G.I.20.	Pas d'enregistrement de la vérification des thermomètres utilisés
G.I.23.	L'opérateur dispose uniquement d'une ancienne autorisation (autorisation de l'ex-IGDA)
G.I.24.2.	Les prescriptions relatives à l'étiquetage ne sont pas en ordre, mais cela ne présente pas de dangers pour la santé publique

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

Non-conformité A		
Réf.		Notification ¹
G.II.5.	L'infrastructure est dans un état déplorable et n'est pas appropriée à l'usage visé	X
G.II.5.	Une porte présente une ouverture par laquelle des nuisibles peuvent pénétrer dans les locaux	
G.II.5.	Présence de systèmes d'éclairage non protégés contre le bris dans des locaux où se trouvent des produits non conditionnés	
G.II.6.1.	Les équipements sont dans un très mauvais état et présentent un risque pour la sécurité alimentaire	X
G.II.6.1.	Absence de thermomètre visible par le consommateur dans les surgélateurs et meubles réfrigérés présents dans le magasin	
G.II.8.	Les toilettes communiquent directement avec des locaux où sont manipulées les denrées alimentaires.	
G.II.8.	Il n'y a pas d'évier à proximité des toilettes	
G.II.9.1.	Les conditionnements ne sont pas adaptés au secteur alimentaire.	X
G.II.9.2.	Les conditions de température ne sont pas respectées pour plusieurs types de produits différents	X
G.II.9.2.	Des denrées alimentaires qui doivent être réfrigérées, sont présentées à la vente hors d'un comptoir réfrigéré	
G.II.9.2.	Des denrées alimentaires destinées à être vendues chaudes, sont présentées à la vente hors d'un équipement permettant de maintenir leur température	
G.II.9.2.	Pas de contrôle régulier des températures des produits réfrigérés ou surgelés	
G.II.9.2.	Pas de thermomètre mobile	
G.II.10.	Des huiles qui ne sont pas « food-grade » sont utilisées pour le fonctionnement des équipements et il y a un risque de contamination des produits	

² L'émission de documents d'accompagnement commerciaux est obligatoire lors des échanges entre débits (AR 10.11.2005)

G.II.10.	Le risque contamination croisée avec des allergènes n'est pas maîtrisé	
G.II.10.	Il y a un risque non maîtrisé de contaminations croisées dans les stocks ou les comptoirs de vente	
G.II.11.1.	Il n'y a pas de date de péremption sur les produits surgelés dans l'entreprise	
G.II.11.2.	Des denrées alimentaires dont la DLC est dépassée sont mis en vente ou se trouvent dans les stocks et pourraient être mis en vente accidentellement	
G.II.11.2.	La date de péremption ou la composition des denrées alimentaires vendues à la découpe ne sont pas connues	
G.II.11.2.	Présence de denrées alimentaires microbiologiquement très périssables périmées (DLC dépassée) sans que celles-ci ne soient marquées ou isolées pour en prévenir l'utilisation ou la vente	
G.II.12.1. G.II.12.2.	L'infrastructure et l'équipement sont sales	
G.II.12.1. G.II.12.2.	Le plan de nettoyage et de désinfection n'est pas documenté ou est insuffisamment documenté et le nettoyage et la désinfection ne sont pas satisfaisants	
G.II.12.1. G.II.12.2.	Le plan de nettoyage et de désinfection est satisfaisant mais n'est pas appliqué	
G.II.12.1.	Pas de nettoyage des rôtissoires après utilisation	
G.II.12.2.	Il y a seulement nettoyage et jamais de désinfection (ex. absence de désinfectant)	
G.II.12.2.	Un désinfectant non-autorisé est utilisé (sauf si c'est de l'eau de javel)	
G .II.13.	L'opérateur utilise de l'eau non potable pour des usages non autorisés	X
G.II.13.	Les analyses d'eau nécessaires ne sont pas réalisées	X
G.II.14.2.	Les déchets s'accumulent dans les locaux où se trouvent les denrées alimentaires	
G.II.14.2.	Les prescriptions relatives à l'entreposage, l'enlèvement et la traçabilité des sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine ne sont pas respectées	
G.II.15.	Il n'y a pas de plan lutte contre les nuisibles	
G.II.15.	Présence visible de nuisibles ou présence d'excréments de nuisibles	
G.II.15.	Il y a des signes de la présence de rongeurs ou d'oiseaux dans les locaux	X
G.II.19.	Les instructions d'hygiène ne sont pas connues du personnel et l'hygiène du personnel n'est pas satisfaisante	
G.II.19.	L'hygiène du personnel n'est pas satisfaisante et il y a un risque immédiat pour la sécurité du consommateur	X
G.II.19.	L'hygiène du personnel n'est pas satisfaisante mais il n'y a pas un risque immédiat pour la sécurité du	

	consommateur	
G.II.19.	Il n'y pas d'attestation médicale du personnel	
G.II.19.	On fume dans les locaux (présence de mégots, de cendriers,...)	
G.II.20.	Il n'y a pas eu de formation du personnel en matière d'hygiène	
G.II.20.	Les règles concernant les produits non conformes ne sont pas connues du personnel	
G.II.20.	La procédure de rappel n'est pas connue	

Non-conformité B	
Réf.	
G.II.5.	Il y a certains petits défauts à l'infrastructure (ex. carreaux cassés) qui doivent être résolus à terme
G.II.5.	Présence de systèmes d'éclairage non protégés contre le bris dans des locaux où ne se trouvent pas de produits non conditionnés
G.II.6.1.	Il y a certains petits défauts à l'équipement qui doivent être résolus à terme
G.II.6.1.	L'opérateur ne dispose pas des certificats de conformité pour le contact avec des denrées alimentaires pour les nouveaux équipements
G.II.8.	L'avis selon lequel le lavage des mains est obligatoire après l'usage des toilettes, n'est pas affiché dans les toilettes
G.II.8.	Il n'y a pas de vestiaire (armoire ou local) pour les vêtements du personnel
G.II.8.	Utilisation d'un essuie en tissu pour le séchage des mains
G.II.9.1.	Les produits chimiques ne sont pas stockés à des endroits réservés à cet usage et hors de la présence de denrées alimentaires, mais ils ne sont pas une source de contamination
G.II.10.	Les règles d'hygiène spécifiques à la vente de produits de boulangerie en libre service ne sont pas respectées
G.II.11.1.	Le FEFO n'est pas respecté dans le cas de denrées alimentaires microbiologiquement très périssables
G.II.12.1. G.II.12.2.	Le plan de nettoyage et de désinfection n'est pas documenté ou est insuffisamment documenté, mais le nettoyage et la désinfection sont satisfaisants
G.II.12.1. G.II.12.2.	Le matériel de nettoyage et de désinfection n'est pas entreposé séparément
G.II.12.1. G.II.12.2.	Le plan de nettoyage et de désinfection ne correspond pas à la situation réelle
G.II.13.	La fréquence des analyses de l'eau potable n'est pas suffisante (si des analyses sont prévues par la réglementation)
G.II.14.1.	Il n'y a pas de poubelle dans certains ateliers
G.II.15.	Le plan de lutte contre les nuisibles n'est pas suffisamment suivi
G.II.15.	Le plan de lutte contre les nuisibles n'est pas documenté
G.II.15.	Pas de fiche technique pour les pesticides utilisés
G.II.15.	La lutte contre les nuisibles est assurée par un tiers et aucun document n'est disponible à ce sujet

G.II.15.	Il n'y a pas de plan de disposition des appâts
G.II.19.	Les instructions d'hygiène ne sont pas connues du personnel, mais l'hygiène du personnel est satisfaisante
G.II.19.	Le personnel boit, mange dans les locaux où ce n'est pas autorisé (sauf consommation d'eau)
G.II.19.	Le personnel porte des bijoux aux mains ou aux bras (tous les travailleurs qui manipulent des denrées alimentaires non conditionnées sauf lorsqu'il s'agit de fruits et légumes, ou transforment des denrées alimentaires)
G.II.19.	Le personnel ne porte pas de coiffe (tous les travailleurs qui manipulent des denrées alimentaires non conditionnées sauf lorsqu'il s'agit de fruits et légumes, ou transforment des denrées alimentaires)
G.II.20.	Les formations suivies ne sont pas enregistrées

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

Non-conformité A		
Réf.		Notification ¹
G.III.	Pour les entreprises qui bénéficient des assouplissements ³ : il n'y pas de guide	
G.III.	Pour les entreprises avec assouplissement ³ : le système d'autocontrôle décrit dans le guide n'est pas appliqué	
G.III.6.1.	Pour les entreprises sans assouplissement ³ : il n'y a pas de liste des dangers	
G.III.6.2.	Pour les entreprises sans assouplissement ³ : l'analyse des dangers n'est pas faite	
G.III.8.1.	Pour les entreprises sans assouplissements ³ : on n'a pas déterminé de seuils critiques (limites critiques)	
G.III.8.2.	Pour les entreprises sans assouplissement ³ : les seuils critiques (limites critiques) ne sont pas conformes à la législation	
G.III.8.2.	Les seuils critiques (limites critiques) ne sont pas validés (pour les entreprises qui bénéficient des assouplissements et qui utilisent les seuils critiques repris dans le guide, la validation n'est pas exigée)	
G.III.9.1. G.III.9.2.	Le monitoring des PCC est absent ou insuffisant	
G.III.9.1. G.III.9.2.	Pas de contrôle des températures des produits réfrigérés	
G.III.9.1. G.III.9.2.	Le document d'enregistrement du monitoring des CCP est absent	
G.III.9.1. G.III.9.2.	La méthode de mesure des températures par le personnel n'est pas adéquate	

³ 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

G.III.9.1. G.III.9.2.	Pas de thermomètre	X
G.III.10.	Le document d'enregistrement des actions correctives n'est pas disponible	
G.III.10.	Le personnel ne prend pas les mesures adéquates en cas de mauvaises températures	
G.III.10.	On ne prend pas de mesures correctives en cas de non-conformités	
G.III.11.	Pour les entreprises qui ne bénéficient pas des « assouplissements » : il n'y a pas de vérification du système	
G.III.12.1.	Il n'y a pas de documentation (ex. enregistrements) conservée	

Non-conformité B	
Réf.	
G.III.9.1. G.III.9.2.	Le monitoring des PCC ne se fait pas toujours avec la fréquence prévue
G.III.9.1.	L'enregistrement du monitoring des PCC ne se fait pas toujours
G.III.9.1. G.III.10.	Le responsable des contrôles n'est pas identifié sur les formulaires, mais les contrôles sont correctement effectués
G.III.12.2.	Le système HACCP n'est pas suffisamment documenté (descriptions de produits et schémas de flux de produits sont incomplets ou ne correspondent pas tout à fait à la situation réelle,...)

IX. ANNEXES

	Température réglementaire[^]	Température recommandée
Viande fraîche d'animaux de boucherie, de gibier d'élevage ongulé et de gros gibier sauvage	7°C	
Viande fraîche de volaille, de lapin et de petit gibier sauvage	4°C	
Abats frais d'animaux de boucherie, de gibier d'élevage, de gibier sauvage, de volaille et de lapin	4°C	
Viandes hachées et préparations de viande (saucisse fraîche, ...)	4°C	
Produits végétariens ou substituts de viande à base de protéines végétales		4°C
Poisson frais préemballé ou non	4°C*	
Poisson transformé (fumé, ...)	4°C **	
Huîtres et moules (vivants)	Aucune***	de + 7 à + 10°C
Autres mollusques et crustacés (vivants)	Aucune****	de + 4 à + 7°C
Mollusques et crustacés cuits	4°C	
Produits traiteurs (réfrigérés)	7°C	
Charcuterie	7°C **	
Salades (poisson, viande, légumes)	7°C	
Fruits et légumes coupés (4ème gamme)	aucune	de + 4 à + 7°C
Produits laitiers	7°C	
Pâtisserie (avec crème pâtissière)*****	7°C	
Surgelés	-18°C	

[^] si le producteur indique une température inférieure sur l'étiquette, celle-ci doit être respectée

* température approchant celle de la glace fondante avec un maximum de 4°C

** sauf s'il s'agit de produits séchés qui sont microbiologiquement stables à température ambiante ou de conserves

*** température qui ne doit pas avoir d'effet nocif sur la sécurité alimentaire et leur viabilité

**** température qui n'affecte pas leurs caractéristiques en matière de sécurité alimentaire et de viabilité

***** La viennoiserie à base de crème pâtissière cuite (couques suisses, nœuds, huîtres à la crème, chocotwists...) peut être conservée au maximum 12 heures à température ambiante.