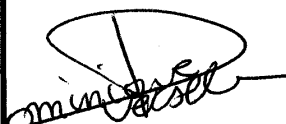
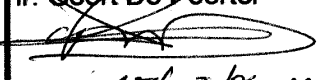
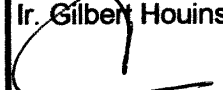
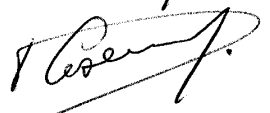




## FIL CONDUCTEUR de l'industrie laitière

En vigueur à partir du : 1 avril 2005

Rédigé par : DG Politique de contrôle	Validé par :	Contrôlé par : Secrétariat
Gerda Cneudt Michel Nagant Joseph Phlix Edouard Versele Dominique Versele  Date: 14.03.2005 	Président du groupe de pilotage autocontrôle Ir. Geert De Poorter  Date : 15/03/2005  Le Directeur général, Ir. Gilbert Houins  Date : 16/03/05	Date : 17/03/2005 

## 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 de conformité **PB 00 – P 02**. Comme décrit dans ces procédures, les constatations faites à l'occasion de la vérification sont commentées dans un rapport. Les manquements constatés sont notés dans la check-list spécifique **PB 03 – CL 01**.

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

## II. RÉFÉRENCES NORMATIVES

- Règlement (CE) n° 2991/94 du Conseil, du 5 décembre 1994, établissant des normes pour les matières grasses tartinables (JO 9.12.1994)
- Règlement (CE) n° 2597/97 du Conseil du 18 décembre 1997 établissant les règles complémentaires de l'organisation commune des marchés dans le secteur du lait et des produits laitiers en ce qui concerne le lait de consommation (JO 23.12.1979)
- Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (JO 1.02.2002)
- Règlement (CE) n° 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 (JO 10.10.2002)
- Arrêté royal du 15 décembre 1932 portant règlement sur le commerce des fromages (MB 30.12.1932)
- Arrêté royal du 23 mai 1934 règlement relatif au commerce de la crème (MB 31.05.1934)

- 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 (MB 30.04.1971)
- Arrêté royal du 22 octobre 1976 relatif au beurre et aux mélanges de beurre et instituant un contrôle officiel du beurre (MB 15.04.1978)
- Arrêté royal du 4 février 1980 relatif à la mise dans le commerce de denrées alimentaires à réfrigérer (MB 25.04.1980)
- Arrêté royal du 18 mars 1980 relatif au yaourt et autres laits fermentés (MB 24.04.1980)
- Arrêté royal du 6 mai 1988 relatif au beurre et aux produits de beurre (MB 30.03.1990)
- Arrêté royal du 5 décembre 1990 relatif aux produits surgelés (MB 26.01.1991)
- Arrêté royal du 18 février 1991 relatif aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière (MB 30.08.1991)
- Arrêté royal du 6 mars 1993 relatif à l'apposition d'une marque de salubrité lors de la mise sur le marché du lait de consommation et des produits à base de lait (MB 6.11.1993)
- Arrêté royal du 7 mars 1994 relatif à l'agrément des établissements laitiers et des acheteurs (MB 31.03.1994)
- Arrêté royal du 15 décembre 1994 relatif à la production et la mise sur le marché du lait de consommation et des produits à base de lait (MB 3.02.1995)
- Arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (MB 29.10.1999)
- 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 (MB 19.03.2002)
- Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire (MB 12.12.2003)
- Arrêté royal du 19 mars 2004 relatif à certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine (MB 19.03.2004)
- Arrêté ministériel du 16 août 1947 relatif au marquage des fromages à pâte dure ou demi-dure, suivant leur teneur en matière grasse (MB 30.08.1947)

- Arrêté ministériel du 22 janvier 2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire (MB 13.02.2004)
- Arrêté royal du 11 juin 2004 relatif aux glaces de consommation (MB 23.07.2004)

### III. TERMES, DÉFINITIONS ET DESTINATAIRES

#### 1. Termes et définitions

- **Guide** : SAC – produits laitiers, Guide pour le système d'autocontrôle de l'industrie laitière

#### 2. Abréviations

- **SAC** : système d'autocontrôle
- **MB** : Moniteur belge
- **AC** : actions correctives
- **CCP** : point de contrôle critique
- **CI** : organisme de certification accrédité
- **AFSCA**: Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
- **AR** : Arrêté royal
- **MQ** : Manuel de qualité
- **KI** : organisme de contrôle accrédité
- **AM** : Arrêté ministériel
- **NC** : non-conformité
- **NC A** : non-conformité du premier degré (manquement A)
- **NC B** : non-conformité du second degré (manquement B)
- **JO** : Journal Officiel de l'Union européenne
- **GMP**: Good Manufacturing Practice, bonnes pratiques de fabrication
- **BPH** : Bonnes pratiques d'hygiène

#### 3. Destinataires

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

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

### 1. Exigences générales

- **Critère dans le guide** : partie 2
- **Législation** : AR 7.03.1994  
AR 14.11.2003
- **Interprétation** : Les entreprises qui fabriquent et vendent du lait traité thermiquement et des produits à base de lait, doivent constamment effectuer des autocontrôles.

### 2. Politique de sécurité alimentaire

- **Critère dans le guide** : partie 2 point 1.2
- **Législation** : AR 14.11.2003
- **Interprétation** : L'établissement a-t-il une vision en matière de sécurité alimentaire? La stratégie doit appliquer le principe SMART « Spécifique, Mesurable, Acceptable, Réaliste et déterminé dans le Temps ».

### 3. Manuel de sécurité alimentaire

- **Critère dans le guide** : partie 2 points 1.6 et 1.9
- **Législation** : AR 14.11.2003
- **Interprétation** : L'entreprise dispose d'un manuel de sécurité alimentaire et de qualité des produits sur papier et/ou sous forme électronique.

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

- **Critère dans le guide** : partie 2 point 2
- **Législation** : AR 14.11.2003
- **Interprétation** : L'entreprise dispose –t-elle d'un document mentionnant clairement le responsable des activités ayant un impact sur la sécurité alimentaire et les exigences légales en la matière, des produits et qui est son suppléant?

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

- **Critère dans le guide** : partie 2 points 1.1, 1.4 et 1.5

- **Législation** : AR 14.11.2003
- **Interprétation** : Le niveau de gestion le plus élevé montre l'engagement pour le développement et l'amélioration du système de gestion de la sécurité alimentaire.

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

- **Critère dans le guide** : partie 2 point 1.8
- **Législation** : AR 14.11.2003
- **Interprétation** : Vérifier s'il y a des rapports émanant de la direction, relatifs à une évaluation (au minimum annuelle) du système dans sa totalité, et demander comment s'est faite la communication des changements. Vérifier si les objectifs mesurables de l'élément-clé I point 2: "Politique de sécurité alimentaire "sont revus par la direction de l'exploitation.

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

- **Critère dans le guide** : partie 2 points 1.1, 1.6 et 1.7
- **Législation** : AR 14.11.2003
- **Interprétation** : Le niveau de gestion le plus élevé de l'exploitant doit en temps opportun déterminer et mettre à la disposition toutes les ressources matérielles et humaines nécessaires à l'implémentation et à l'amélioration du système de gestion de la sécurité alimentaire.

#### 8. Exigences générales en matière de documentation

- **Critère dans le guide** : partie 2 point 4
- **Législation** : AR 14.11.2003
- **Interprétation** : Tous les documents nécessaires à la réalisation efficace des autocontrôles du ressort de l'établissement sont-ils tenus méthodiquement à jour, sont-ils vérifiés et approuvés et sont-ils rapidement disponibles pour le personnel concerné? L'entreprise tient-elle à jour les enregistrements qui prouvent la maîtrise effective de la sécurité alimentaire et la légalité des produits ?

#### 9. Spécifications

- **Critère dans le guide** : partie 2 point 4.3
- **Législation** : AR 15.12.1994  
AR 14.11.2003

- + Législation spécifique 'produits laitiers' :
  - Lait de consommation : AR 15.12.1994; Règ (CE)2597/97
  - Beurre et produits à base de beurre : AR 6.5.1988, Règ (CE)2991/94
  - Conserves de lait : AR 19.3.2004, AM 6.3.1978
  - Fromage : AR 15.12.1932; AM 16.8.1947
  - Crème glacée et glace au lait: AR 11.6.2004
  - Yaourt et autre lait fermenté : AR 18.3.1980
  - Crème : AR 23.5.1934

- **Interprétation** : Pour tous les produits et services achetés / fournis qui ont un impact sur la sécurité et la légalité des produits, l'exploitant doit établir et/ou recevoir des spécifications étayées par des documents, les classer de façon sûre et ces documents doivent, au besoin, être disponibles et facilement consultables.  
Pour la sécurité alimentaire: contrôle des paramètres chimiques, microbiologiques et physiques  
Pour la qualité: contrôle de la composition, de l'état de l'emballage, de la date de durabilité, de la température, du pH, ...

## 10. Procédures

- **Critère dans le guide** : partie 2 points 3.2.1 et 4.1
- **Législation** : AR 14.11.2003, article 6
- **Interprétation** : L'exploitant doit établir et mettre en oeuvre des procédures / instructions détaillées pour tous les processus et opérations ayant une influence sur la sécurité et la légalité du produit.

## 11. Audit interne et contrôle interne

- **Critère dans le guide** : partie 2 point 7
- **Législation** : AR 14.11.2003
- **Interprétation** : Au moins une fois par an, tous les systèmes et procédures qui sont critiques pour la sécurité alimentaire et la légalité des produits sont audités (ils ne doivent pas l'être tous simultanément). L'audit interne est réalisé par des membres du personnel qui sont indépendants des personnes directement responsables de l'activité à laquelle se rapporte l'audit. Le suivi de l'audit interne doit lui-même faire l'objet d'un audit.

## 12. Action corrective

- **Critère dans le guide** : partie 2 points 8 et 9.5
- **Législation** : AR 7.03.1994, article 9, 6°

AR 15.12.1994, annexe D  
AR 14.11.2003

- **Interprétation** : Lorsque des non-conformités sont constatées (par ex. suite à une évaluation de la direction, à un audit interne ou externe, à des plaintes, ...), prend-on des mesures au niveau des produits pour empêcher ces manquements par la suite? Peut-on le prouver à l'aide de documents?

### 13. Contrôle de la non-conformité

- **Critère dans le guide** : partie 2 point 9
- **Législation** : Règlement (CE) n° 1774/2002  
AR 14.11.2003, article 8
- **Interprétation** : L'exploitant doit garantir que tout produit non conforme aux exigences soit clairement identifié et mis hors circuit afin d'éviter toute utilisation ou fourniture non intentionnelle. Ces activités devront être définies par une procédure basée sur des documents qui est classée de façon sûre et en cas de besoin, de consultation aisée.

### 14. Déblocage de produits

- **Critère dans le guide** : partie 2 points 9.4 et 9.5
- **Législation** : AR 15.12.1994, article 24  
AR 14.11.2003
- **Interprétation** : L'exploitant doit établir des procédures adéquates de mise en circulation des produits et doit assurer l'implémentation de celles-ci afin d'éviter la mise en circulation du produit tant que toutes les exigences particulières ne sont pas remplies. Les produits non conformes sont détruits sauf s'ils satisfont d'une autre manière aux exigences en matière de sécurité alimentaire ou de légalité. En cas de rework (remise en fabrication) de produits retirés du commerce pour cause de danger pour la santé publique, l'approbation de l'AFSCA est requise.

### 15. Achats

- **Critère dans le guide** : partie 2 point 6 et partie 3.2 étape 6 HACCP, annexe 1 Analyse de dangers matière première lait et annexe 3 Analyse de dangers autres matière premières
- **Législation** : AR 15.12.1994  
AR 14.11.2003
- **Interprétation** : Il s'agit ici de procéder à une vérification des spécifications fixées sous l'élément-clé I point 9: "Spécifications".



Exemples de questions: Y a-t-il un contrôle d'entrée de la date de conservation, de la température des produits à réfrigérer et des produits surgelés, de l'état de l'emballage, et ces choses sont-elles notées? Y a-t-il un blocage et / ou un déblocage après une analyse microbiologique? L'entreprise contrôle-t-elle, à l'achat de lait cru, la présence d'antibiotiques?

## 16. Surveillance des prestations du fournisseur

- **Critère dans le guide** : partie 2 point 6
- **Législation** : AR 14.11.2003
- **Interprétation** : Lorsque des manquements sont constatés au contrôle d'entrée, le fournisseur en est-il averti? Prend-on des mesures à l'encontre du fournisseur en cas de récurrence? A-t-on établi des critères d'évaluation, et ceux-ci font-ils l'objet d'une évaluation annuelle?

## 17. Traçabilité

- **Critère dans le guide** : partie 2 point 5
- **Législation** : AR 14.11.2003, article 2, 13° et chapitres III et VII
- **Interprétation** :
  - Registre d'entrée (IN) avec toutes les marchandises reçues: nature, identification et quantité du produit, date de livraison, identification de l'unité de production du fournisseur.
  - Registre de sortie (OUT) avec toutes les marchandises sorties: nature, identification et quantité du produit, date de sortie, identification de l'unité de production de l'acheteur. Un registre OUT n'est pas requis uniquement dans le cas où les produits sont livrés directement au consommateur final.
  - Faites un retraçage ! Allez dans le local de stockage. Choisissez dans l'entrepôt un produit emballé qui est prêt pour être vendu à un client. Demandez de chercher les matières premières utilisées dans ce produit (ce lot). Donc, contrôlez si la firme est capable de faire le retraçage (voir les questions de la checklist spécifique). Donnez des explications de la manière dont la firme a fait le retraçage, ajoutez éventuellement des copies des documents (en amont).
  - Faites le retraçage du client vers la matière première (aval vers l'amont).

## 18. Traitement des plaintes

- **Critère dans le guide** : partie 2 point 10
- **Législation** : AR 14.11.2003, IV 8 § 2

- **Interprétation** : Les plaintes sont-elles traitées de façon structurée (existe-t-il, par ex., un registre des plaintes?) et utilise-t-on cela pour vérifier les manquements sur le plan de la sécurité alimentaire? Ce point a également un lien avec le point 12 de l'élément clé I: "Actions correctives".

## 19. Rappel de produits + envois en retour

- **Critère dans le guide** : partie 2 points 9.5 et 11
- **Législation** : AR 7.03.1994, article 9, 6°  
AR 15.12.1994, annexe D  
AR 14.11.2003, article 8, §2  
AM 22.01.2004
- **Interprétation** : Les données nécessaires (voir AM 22.1.2004) sont-elles communiquées à l'AFSCA? Le communiqué de presse est-il conforme à l'AM du 22.1.2004? Ceci est également relié au point 22 de l'élément clé I: "Notification obligatoire". L'entreprise a-t-elle retiré des produits du commerce depuis le contrôle précédent? Quand et pourquoi? Qu'advient-il des produits repris?

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

- **Critère dans le guide** : partie 2 point 3.2.2
- **Législation** : AR 7.03.1994, annexe 1, B b), C a) et D  
AR 14.11.2003
- **Interprétation** : Les appareils de mesure utilisés pour le monitoring des CCP et de la sécurité alimentaire et de la légalité des produits doivent être calibrés au minimum une fois par an.

## 21. Analyse des produits

- **Critère dans le guide** : partie 2 point 3.1.2
- **Législation** : AR 7.03.1994, article 9  
AR 15.12.1994, annexe A et D  
AR 14.11.2003
- **Interprétation** : L'entreprise dispose-t-elle de résultats d'analyse pour:
  - les matières premières: les antibiotiques dans le lait cru au minimum dans chaque citerne de stockage pour la transformation et autres selon l'étape 11 du plan HACCP
  - les produits finis: selon étape 22 du plan HACCP avec un minimum de 2 analyses par groupe de produits par an
  - l'eau: voir élément-clé II question 13: "Gestion de la qualité de l'eau"

Les critères et normes microbiennes: (voir pages 27 et 28)

## 22. Notification obligatoire

- **Critère dans le guide** : partie 2 points 11.5, 11.6 et 11.7
- **Législation** : AR 7.03.1994, article 9, 5°  
AR 14.11.2003, chapitre IV  
MB 22.01.2004
- **Interprétation** : Le point de notification de la province est-il connu? La direction a-t-elle une bonne idée de ce qui doit être notifié? Avertit-on l'AFSCA en cas d'intoxication alimentaire? Lors du contrôle d'entrée du camion-citerne quant à la présence d'antibiotiques, si le résultat est positif, est-ce notifié? Y a-t-il une procédure décrivant ce qui doit être notifié? Voir aussi le document " Notification obligatoire et limites de notification" sur le site Web du AFSCA (l'Internet).

## 23. Agréments

- **Critère dans le guide** : partie 3.1 point 1.1.1.16
- **Législation** : AR 7.03.1994, articles 3, 4 et annexe 2 A.3
- **Interprétation** : L'entreprise dispose-t-elle encore d'un agrément valable
  - pour le traitement, la transformation et le conditionnement du lait et des produits à base de lait (soit un agrément en tant que "établissement laitier", "établissement laitier de production limitée", ou "établissement laitier vente directe")? L'entreprise n'exerce que les activités qui sont mentionnées sur l'attestation d'agrément ou a reçu pour les autres activités une autorisation de l'AFSCA.
  - en tant qu'acheteur, si l'entreprise achète à un producteur du lait ou des produits à base de lait

## 24. Etiquetage

- **Critère dans le guide**: partie 3.2 étape 2 HACCP
- **Législation** : AR 6.10.1993  
AR 15.12.1994, articles 18 et 20  
AR 13.09.1999  
AR 14.11.2003, article 2, 14° et 15° et article 5  
+ législation laitière spécifique (voir élément-clé I, 9)
- **Interprétation** : Données nécessaires sur l'étiquette:
  - ✓ Règles générales en matière d'étiquetage:

1. la dénomination de vente (! Nombreuses dénominations de vente obligatoires en fonction du produit, voir législation laitière)
  2. la liste des ingrédients
  3. la quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients
  4. la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation (dans le cas de denrées alimentaires microbiologiquement très périssables)
  5. les conditions particulières de conservation et d'utilisation
  6. le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou du vendeur établi à l'intérieur de la CE
  7. un mode d'emploi si nécessaire
  8. le titre alcoométrique volumique acquis pour les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume
  9. la quantité nette
  10. le lieu d'origine ou de provenance au cas où son omission pourrait induire le consommateur en erreur
- 
- ✓ Marque de salubrité
  - ✓ Nature du traitement thermique
  - ✓ Mentions supplémentaires en fonction du produit (voir législation spécifique)

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

**1. Introduction**

**2. Environnement de l'entreprise**

- **Critère dans le guide** : partie 3.1 point 1.1.2
- **Législation** :
- **Interprétation** : L'entreprise est située et entretenue de façon à prévenir la contamination et à produire des produits sûrs sur le plan alimentaire et légal. Les questions sont par exemple: N'y a-t-il pas de sources de contamination dans l'environnement immédiat? Y a-t-il une protection contre les "intrus" (humains ou animaux)?

**3. Environnement des bâtiments**

- **Critère dans le guide** : partie 3.1 point 1.1.3
- **Législation** :
- **Interprétation** : Le terrain qui entoure les bâtiments doit être bien entretenu. L'entreprise doit donner une impression de propreté et être facilement accessible. Il ne peut pas traîner de déchets.

**4. Lay out et productflow**

- **Critère dans le guide** : partie 3.1 point 1.1.4
- **Législation** : **AR 7.03.1994, annexe 1, A1**
- **Interprétation** : Par leur agencement, leur conception, leur construction et leurs dimensions, les locaux et les équipements des locaux doivent permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, et notamment prévenir toute contamination des denrées alimentaires entre et pendant les étapes du processus (jamais de flux des zones sales vers les zones propres). Les terrains qui constituent un élément du flux de production (stockage et transport) et les bâtiments satisfont à toutes les législations et réglementations pertinentes.  
Annexe 1, A1: un lieu de travail nettement séparé pour les produits sensibles, par ex. les produits fermentés, les fromages fermentés (par ex. pâtes molles et à croûte fleurie (Brie), pâtes persillées (Roquefort, bleus)....)

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

- **Critère dans le guide** : partie 3.1 point 1.2 et annexe Procédure bris de verre en partie 3.1
- **Législation** : AR 7.03.1994, annexe 1 A2, 3, 5 et 12, B a) et b)
- **Interprétation** : L'entreprise, les bâtiments et l'équipement doivent se prêter à l'usage voulu. L'entreprise, les bâtiments et l'équipement n'interfèrent pas avec des opérations liées à la production, au nettoyage et à d'autres activités réalisées sur le lieu de travail. L'entreprise, les bâtiments et l'équipement sont faciles à entretenir et à nettoyer. Les locaux de production sont divisés, si nécessaire, en zones humides et zones sèches et elles ont chacune leurs propres conditions de travail (voir élément-clé II question 10: "Séparation et contamination croisée").  
Annexe1, A2 b, durable, imperméable, lisse : par ex. pas de parois en bois brut, mais bien en bois ayant reçu un traitement adéquat  
Annexe1, A2 e, aération : pas de courants d'air forcés des locaux contaminés vers les locaux propres  
Annexe1, A2 g, matériel de séchage hygiénique: pas de souffleries d'air chaud pour le séchage des mains dans les locaux de production, mais bien des serviettes jetables en papier  
Annexe 1, A2 h, dispositif de nettoyage du matériel: un local ou une armoire est prévue pour le rangement de matériel d'entretien  
Annexe 1, A12, local pour le service de contrôle, celui-ci est uniquement nécessaire si la présence régulière ou permanente de l'AFSCA est requise pour les produits traités.

## 6. Equipement

- **Critère dans le guide** : partie 3.1 points 1.1.4, 2.1 et 2.3
- **Législation** : AR 7.03.1994, annexe 1 A4, 6 et 7, B b) et c), C et D et annexe 2, A1 et C
- **Interprétation** : : 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 du produit. L'installation des machines et de l'appareillage est tel qu'il permet une bonne accessibilité pour le nettoyage et l'entretien.  
Annexe 1, A4, manutention hygiénique: ex. transport interne par conduites fermées ou récipients fermés (ex. seau avec couvercle)

## 7. Entretien



- **Critère dans le guide** : partie 3.1 point 2.2
- **Législation** :

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

## 8. Commodités pour le personnel

- **Critère dans le guide** : partie 3.1 point 3
- **Législation** : AR 7.03.1994, annexe 1, A11
- **Interprétation** : L'équipement du personnel est conçu et utilisé de façon à réduire au minimum le risque de contamination du produit. Les toilettes (y compris urinoirs) ne peuvent pas avoir un accès direct aux locaux de travail. On peut considérer qu'il n'y a pas de communication directe s'il y a un couloir, un escalier, un sas ou une distance suffisamment grande de sorte qu'il n'y ait aucun risque de contamination. Dans les toilettes, il doit y avoir un lavabo pour se laver les mains avec robinets ne s'actionnant pas à la main.

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

- **Critère dans le guide** : partie 3.1 point 1.1.5, annexe Procédure bris de verre en partie 3.1, partie 3.2: étape 6 HACCP, annexe 1 Analyse des dangers matière première lait et annexe 3 Analyse des dangers autres matières premières
- **Législation** : AR 4.02.1980  
AR 5.12.1990  
AR 7.03.1994, article 9, 2°
- **Interprétation** :
  -  a-t-il des procédures pour: bris de verre, fabrication et entreposage séparés, contrôle de la température,...
  - Les températures légales pour produits à réfrigérer et à surgeler sont toujours maintenues (preuve = enregistrements de la température):
    1. lait cru à la réception: max 10°C
    2. lait pasteurisé: max 6°C
    3. lait/babeurre frais ou pasteurisé: max 7°C
    4. yaourt et autres sortes de lait fermenté, non traités thermiquement et non conditionnés de  n aseptique: max 7°C
    5. fromage frais: max 7°C
    6. oeufs pasteurisés : max 4°C
    7. ...

## 10. Séparation et contamination croisée

- **Critère dans le guide** : partie 3.1 points 1.1.1.15, 1.1.1.18 et 1.1.4 et annexe Principe du mouvement vers l'avant en partie 3.1
- **Législation** : AR 7.03.1994, annexe 2, C1  
AR 15.12.1994, articles 21 et 22
- **Interprétation** :
  - Il y a des procédures pour éviter la contamination croisée par le matériel, l'arrivée d'air ou le personnel
  - Les locaux de production sont, si nécessaire, divisés en zones humides et zones sèches et elles ont chacune leurs propres conditions de travail
  - Entreposage et transformation séparés d'ingrédients non-pasteurisés

## 11. Gestion des stocks (rotation)

- **Critère dans le guide** : Partie 3.2 principe FIFO dans les plans HACCP
- **Législation** : AR 14.11.2003
- **Interprétation** : Les matières premières ne peuvent pas être placées à même le sol (éviter la contamination des denrées alimentaires), ni entreposées contre les murs (facilite la lutte contre les animaux nuisibles). Cette dernière exigence n'est pas d'application dans les cellules frigorifiques et dans les cellules de surgélation  
Un système efficace "FIFO – First in - First out" doit être appliqué.

## 12. Ménage, nettoyage et hygiène

- **Critère dans le guide** : partie 3.1 point 4 et annexe Procédure nettoyage et de désinfection du cadre de production - niveau 3 en partie 3.1
- **Législation** : AR 7.03.1994, annexe 2, C
- **Interprétation** : Tant les matériels (appareils, outils, tables de travail, ...) en contact direct avec des denrées alimentaires que les surfaces, appareils et objets utilisés qui entrent indirectement en contact avec le produit doivent être nettoyés suivant un programme reprenant les points suivants: qui nettoie quoi et quand, avec quel produit et comment ? Les produits de nettoyage et de désinfection ainsi que le matériel de nettoyage doivent être conservés dans un local séparé ou dans une armoire spéciale. Ils doivent être appropriés et agréés pour utilisation dans l'industrie alimentaire.



Le matériel de nettoyage (brosses, raclettes, serpillières et autres) doit être régulièrement nettoyé et désinfecté. Les endroits où s'écoulent les eaux usées doivent être régulièrement nettoyés.

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

- **Critère dans le guide** : partie 3.1 point 1.2.9 et annexe Analyse qualité de l'eau en partie 3.1
- **Législation** : AR 7.03.1994, annexe 1, A10 et annexe 2, A4  
AR 14.01.2002, article 7
- **Interprétation** : Il faut toujours travailler avec de l'eau potable. La seule exception à l'utilisation d'eau potable, est l'eau destinée à la production de vapeur, à la lutte contre l'incendie ou au refroidissement des machines. Les établissements utilisant de l'eau de ville doivent pouvoir fournir une attestation de la société de distribution d'eau. Dans les autres cas (utilisation d'eau de puits, manipulation ou traitement de l'eau de ville) l'eau doit être analysée et répondre aux critères telles que décrit dans l'AR 14.01.2002.

### 14. Gestion des déchets

- **Critère dans le guide** : partie 3.1 point 1.1.3.7, 1.1.3.8, 1.2.11 et 5 + partie 3.3 Flux de produit vers l'alimentation animaux
- **Législation** : Règlement (CE) N° 1774/2002
- **Interprétation** : Des mesures ont-elles été prises pour la collecte, l'enlèvement et l'entreposage de déchets? Evite-t-on l'amoncellement de déchets (uniquement pour un court moment de sorte qu'il n'y ait aucune contamination ou pourriture)? Peut-on fermer les récipients, sont-ils identifiés et bien entretenus? Les entrepôts de déchets sont-ils propres, exempts d'animaux nuisibles et de source de contamination? Y a-t-il des matières de catégorie 1, 2 ou 3 ?

### 15. Lutte contre la vermine

- **Critère dans le guide** : partie 3.1 point 6
- **Législation** : AR 7.03.1994, annexe 1, A5 et annexe 2, A2
- **Interprétation** : Un système de prévention et de lutte contre les animaux nuisibles doit être présent. Les insecticides chimiques doivent être entreposés séparément. Il doit y avoir un plan indiquant précisément la place de tous les pièges, et ces pièges doivent être contrôlés à intervalles réguliers. Lorsque l'on fait appel à une firme externe pour la lutte contre les animaux nuisibles, il est conseillé de conserver une preuve écrite de ses réalisations. Les fenêtres que l'on peut ouvrir sont pourvues de moustiquaires.

**16. Médecine vétérinaire : Non applicable**

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

- **Critère dans le guide** : partie 3.1 point 1.1.3.1
- **Législation** : AR 7.03.1994, annexe 2, A2
- **Interprétation** : Une fiche sécurité et un manuel précis doivent être disponibles pour tout pesticide, herbicide, fongicides utilisé par l'entreprise. Un responsable spécifique pour la réalisation de la lutte contre les mauvaises herbes est désigné dans l'entreprise. Les substances toxiques doivent être stockées dans des locaux ou des armoires pouvant être fermées à clé. Leur utilisation ne peut pas occasionner un danger de contamination des produits.

**18. Transport**

- **Critère dans le guide** : partie 3.1: point 1.2.10 et annexe Transport
- **Législation** : AR 15.12.1994, article 18 et annexe G
- **Interprétation** : Tous les moyens de transport pour denrées alimentaires (matières premières), produits semi-finis et produits finis sont appropriés, sont bien entretenus et propres. La température souhaitée du produit doit pouvoir être maintenue durant le transport.

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

- **Critère dans le guide** : partie 3.1: point 7 et annexe Procédure lavage des mains
- **Législation** : AR 17.03.1971  
AR 7.03.1994, annexe 2, B
- **Interprétation** : Une bonne hygiène personnelle est exigée des membres du personnel. Ils doivent porter des vêtements de travail appropriés et propres et couvrir entièrement leurs cheveux d'un couvre-chef.  
Les mains doivent être lavées au début des activités, après chaque visite aux toilettes ou après chaque activité pouvant contaminer ou souiller les mains. Lorsqu'on emploie des gants, ils doivent être changés après chaque activité pouvant les souiller ou les contaminer. Dans les locaux de préparation et d'entreposage, le personnel ne peut ni fumer, ni manger. S'il y a un risque de contamination (maladie transmissible, blessures infectées, affections de la peau, diarrhée,...) l'employé doit avertir son supérieur hiérarchique. Il ne pourra pas entrer dans les locaux.

Lors de l'embauche, toute personne entrant en contact avec des denrées alimentaires est tenue de prouver, par un certificat médical, que, d'un point de vue médical, rien ne s'oppose à son affectation. Les certificats médicaux annuels de tous les membres du personnel entrant en contact avec des denrées alimentaires sont disponibles et montrent que le personnel n'est pas porteur de tuberculose contagieuse.

## **20. Formation**

- **Critère dans le guide** : partie 3.1 point 7.7
- **Législation** : AR 7.03.1994, article 11
- **Interprétation** : Il y a-t-il une formation sur l'hygiène alimentaire et des instructions appropriées de sorte que le personnel satisfasse aux prescriptions en matière de production hygiénique?

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

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

### 1. Composition de l'équipe HACCP

- **Critère dans le guide** : partie 3.2 étape 1 HACCP et étape 2 HACCP (scope)
- **Législation** :
- **Interprétation** : La composition de l'équipe HACCP (différentes compétences, diplômes et/ou formation complémentaire des membres de l'équipe) doit assurer l'application correcte des principes HACCP avec les connaissances nécessaires en la matière. Les membres de l'équipe HACCP doivent posséder des connaissances suffisantes relatives à l'ensemble du processus de production, des matières premières aux produit fournis et des dangers pertinents pour l'étude HACCP.

### 2. Description du produit

- **Critère dans le guide** : partie 3.2 étape 2 HACCP (scope)
- **Législation** :
- **Interprétation** : Toutes les données d'application au produit sont-elles recueillies? Une fiche individuelle est-elle, par exemple, établie par produit ou par groupe de produits, reprenant entre autres la description de produit (composition, structure physique et chimique - Aw, pH – traitements anti-microbiens/statistiques (traitement par la chaleur, congeler, saumer, fumer...)), le fournisseur, le mode de transport, la température de conservation, le processus de fabrication...

### 3. Identification de l'usage visé

- **Critère dans le guide** : partie 3.2 étape 3 HACCP
- **Législation** : AR 18.02.1991, annexe
- **Interprétation** : Définition du groupe de consommateurs en précisant les groupes à risque (les YOPI (Young, Old, Pregnant, Immunodeficient), les personnes souffrant d'allergie aux protéines de lait de vache ou d'une intolérance au lactose, ...).

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

- **Critère dans le guide** : partie 3.2 étapes 4 et 5 HACCP

- **Législation :**
- **Interprétation :** Le diagramme des opérations doit comporter toutes les étapes de la réception du lait, de l'eau, des autres ingrédients et additifs jusqu'au stockage du produit fini. Ces étapes sont des points, des procédures, des opérations ou stades de la chaîne de production. Il est conseillé d'indiquer les CCPs et les critères de processus (temps / température) sur le processflow à côté de l'étape de processus d'application.

## 5. Confirmation sur place du diagramme

- **Critère dans le guide :** partie 3.2 étapes 4 et 5 HACCP (alinéa 3)
- **Législation :**
- **Interprétation :** L'équipe HACCP doit avoir observé les opérations sur le terrain et s'être assurée que le diagramme correspond bien à la réalité pratique.

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

- **Critère dans le guide :** partie 3.2 étape 6 HACCP, annexe 1 Analyse de dangers matière première lait et annexe 3 Analyse de dangers autres matière premières
- **Législation :** AR 7.03.1994, article 9  
AR 14.11.2003, article 3 § 2, 1°
- **Interprétation :** Lors de l'exécution de l'analyse des dangers, il faut, où cela s'avère possible, tenir compte de:
  - ✓ la probabilité que le danger se manifeste et la gravité des conséquences dommageables pour la santé
  - ✓ l'évaluation qualitative et/ou quantitative de la présence de dangers :
    - Dangers (micro)biologiques relatifs au lait cru et autres matières premières (telles que matériaux d'emballage, additifs, auxiliaires technologiques, ...), et les dangers durant la période avant, pendant et après le traitement par la chaleur
    - Dangers chimiques et physiques associés au lait cru et autres matières premières, le processus de production
    - Le danger dû à la présence d'allergènes dans le produit
  - ✓ la survie ou la multiplication de micro-organismes pathogènes
  - ✓ la production ou présence permanente de toxines, substances chimiques ou physiques dans l'alimentation.
  - ✓ les circonstances générant de telles situations

L'équipe doit déterminer les mesures à éventuellement mettre en place afin de garder chacun des dangers sous contrôle. Il peut arriver que plusieurs mesures soient nécessaires pour maîtriser un certain danger et qu'une seule mesure puisse maîtriser plusieurs dangers en même temps.

Lors de l'utilisation du guide, l'exemple du guide doit être adapté à la situation spécifique de l'entreprise.

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

- **Critère dans le guide** : partie 3.2 étapes 7, 8, 9 et 10 Analyse du risque tableau Synoptique HACCP
- **Législation** : AR 7.03.1994, article 9, 1°  
AR 14.03.2003, article 3 § 2, 2°
- **Interprétation** :
  - Les CCPs sont déterminés en partant de l'analyse des dangers spécifique de l'entreprise selon la méthode décrite dans le guide (matrice décisionnelle) ou selon l'arbre décisionnel (Codex alimentarius)
  - Dans ce cadre, les points suivants sont en tout cas importants : la réception du lait cru, les traitements thermiques, l'étiquetage

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

- **Critère dans le guide** : partie 3.2 étapes 7, 8, 9 et 10 CCP/PA/GMP-tableau de maîtrise HACCP
- **Législation** : AR 7.03.1994, article 9  
AR 14.11.2003, article 3 § 2, 3°
- **Interprétation** : L'arrêté royal sur l'autocontrôle demande de fixer, et valider si possible, des seuils correspondant à chacun des points critiques pour la maîtrise des dangers. Etablir des tableaux précis, par produit et par danger potentiel, ainsi que les mesures de maîtrise et les limites critiques:
  - les exigences légales
  - les normes du guide SAC Industrie laitière
  - autres normes techniques étrangères (américaines, suisses, canadiennes..., Codex alimentarius)
  - observation statistique des « valeurs normales »
  - examens organoleptiques (mesures de la texture, mesures du pH, ...)

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

- **Critère dans le guide** : partie 3.2 étapes 7, 8, 9 et 10 Analyse du risque tableau Synoptique HACCP

- **Législation** : AR 7.03.1994, article 9, 2°  
AR 14.11.2003, article 3 § 2, 4°
- **Interprétation** : On doit établir un programme, sur base de mesures et observations afin de vérifier si les points critiques sont maîtrisés. A-t-on déterminé le responsable de cela?

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

- **Critère dans le guide** : partie 3.2 étapes 7, 8, 9 et 10 CCP/PA/GMP-tableau de maîtrise HACCP
- **Législation** : AR 14.11.2003, article 3 § 2, 5°
- **Interprétation** : Lors de la constatation du dépassement d'un seuil critique, des corrections (par rapport au produit) et des actions correctives (par rapport au processus) doivent immédiatement être prises afin de rétablir ces anomalies, à savoir:
  - le processus est corrigé
  - les produits déviants sont bloqués ou rappelés
  - les produits déviants reçoivent une destination. Cela peut aller de la libération des produits après résultats d'analyse favorables, à la destruction, en passant par le remaniement (nouvelle pasteurisation, reconditionnement,...), la destination alternative s'ils satisfont encore aux normes spécifiques pour cette production (ex. alimentation pour animaux).

Dans le cas particulier où le lait réceptionné est contaminé par des antibiotiques (>MRL), ce lait ne peut plus être transformé en produits destinés à l'alimentation humaine ou animale mais est transformé en matériel de catégorie 2.

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

- **Critère dans le guide** : partie 3.2 étape 11 HACCP
- **Législation** : AR 14.11.2003, article 3 § 2, 6°
- **Interprétation** : La vérification annuelle du système HACCP doit assurer un contrôle, l'entretien et l'amélioration du système HACCP. S'il y a des modifications relatives à la gamme de produit, aux conditions de processus, au processflow, à la législation,... une vérification du plan HACCP est nécessaire. Le plan HACCP de l'entreprise doit prévoir 5 domaines de vérifications pratiques :
  - vérifier les CCP et les PA
  - vérifier via audit (plan interne, fournisseur, plan externe)
  - vérifier le manuel
  - vérifier via analyse des plaintes
  - vérifier via échantillonnage et analyse des produits

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

- **Critère dans le guide** : partie 3.2 étape 12 HACCP
- **Législation** : AR 7.03.1994, article 9, 4°  
AR 14.11.2003, article 3 § 2, 7°
- **Interprétation** : Tous les documents des principes précédents doivent être repris dans le manuel HACCP. Tous les documents et les données enregistrées doivent être disponibles durant le contrôle (voir élément-clé I question 8: "Exigences générales en matière de documentation"):
  - comment et quand y a-t-il une surveillance des points de contrôle
  - quelles anomalies sont-elles constatées et quand et quelles sont les actions correctrices entreprises.
  - Quelles sont les modifications du système HACCP durant la dernière année

Un dossier est tenu pour chaque groupe de produit. Il contient :

- l'analyse des dangers
- la fixation de CCPs
- la fixation du seuil critique

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

- **Critère dans le guide** : partie 3.1 point 4.4.4, annexe Procédure nettoyage et de désinfection du cadre de production - niveau 3 en partie 3.1, annexe 4 Plan d'échantillonnage chimique sectoriel matière première lait en partie 3.2 et 3.2 étape 11.5
- **Législation** : AR 7.03.1994, article 9  
AR 14.11.2003, article 3 § 2, 8°
- **Interprétation** : L'entreprise applique son propre plan d'analyse pour le contrôle:
  - du nettoyage et de la désinfection
  - de la microbiologie des produits (durant la fabrication et sur le produit fini)
  - de la présence de substances inhibitrices
  - les dangers chimiques pouvant apparaître pendant le processus de transformation

Pour les autres normes chimiques, l'entreprise peut participer au plan d'échantillonnage chimique sectoriel organisé par la CBL.



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

Un certain nombre de NC qui peuvent se présenter, spécifiquement dans le secteur laitier sont listés ci-dessous. Des exemples génériques de NC sont repris dans le document " Non-conformités dans le cadre des audits: lignes directrices".

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

Non-conformité majeure		
Réf.		Notification <sup>1</sup>
I.9	Il n'est pas tenu compte des critères microbiologiques légaux pour les produits laitiers.	
I.14	Pas de test d'incubation / test de stérilisation effectué pour les produits stérilisés.	
I.15	Du lait contaminé par des antibiotiques se trouve dans la chaîne alimentaire.	Oui
I.17	Il n'est pas tenu compte des points noirs spécifiques des produits laitiers, par ex. « rework », mélange, matériau d'emballage primaire.	
I.21	Il n'est pas tenu compte des exigences de l'AR du 15.12.1994, annexe D (Critères microbiologiques).	

Non-conformité mineure		
Réf.		

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

Non-conformité majeure		
Réf.		Notification <sup>1</sup>
II.4, II.10	Le flux de zones propres vers les zones sales n'est pas respecté. Il n'y a pas de répartition en zones humides et en zones sèches.	
II.10	Il y a insuffisamment de mesures de précaution pour éviter les contaminations croisées d'allergènes.	
II.14	Les déchets de produit d'origine animale ne sont pas éliminés conformément au Règ 1774/2002.	
II.15	La vermine a accès aux zones de maturation et aux zones de stockage des produits secs (par ex. poudre de lait).	

Non-conformité mineure		
Réf.		
II.13	Pas suffisamment d'analyses de l'eau potable.	
II.20	Mesures de précaution spécifiques sont absentes / ne sont pas connues lorsqu'on produit pour des groupes cibles spécifiques, par ex. poudre de lait pour bébés	

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

Non-conformité majeure		
Réf.		Notification <sup>1</sup>
III.4	Rework non repris dans le processflow.	
III.6	Allergènes non repris dans la liste des points critiques.	
III.8	Suivi de la pasteurisation du lait non conforme à la législation (temps-tempér.), processus de fermentation pas suivi correctement (temps-tempér.-pH).	
III.10	Si, comme mesure corrective, le produit est retransformé et qu'il n'y a pas de transparence de la nouvelle transformation (en quels produits, allergènes, ...).	

Non-conformité mineure		
Réf.		



**Remarques**

1 La recherche des Listeria n' est pas obligatoire pour les laits stérilisés, les laits en conserve et les produits à base de lait qui ont subi un traitement thermique immédiatement après le conditionnement.

2 germes pathogènes absents dans 25 g

3 Listeria absente dans 25 g (n=5, c=0) (5 prises d'échantillon de 5 g en différents points du même échantillon du produit)

4 Listeria absente dans 1 g (n=1, c=0)

5 Salmonella absente dans 25 g

6 nombre de germes à 21°C, par ml, après incubation pendant 5 jours à 6 °C

7 après incubation pendant 15 jours à 30 °C : nombre de germes à 30°C, par 0,1 ml , avec un contrôle organoleptique normal.

8 nombre de germes à 30 °C par ml

\* L'absence des substances interdites, pour les autres substances actives en dessous du MRL