



Agence fédérale pour la sécurité  
de la chaîne alimentaire

**PROCEDURE D'AUDIT DESTINEE AUX AUDITEURS DE L'AFSCA  
POUR LA VALIDATION DES SYSTEMES D'AUTOCONTROLE DANS LE  
~~SECTEUR DU « PETIT COMMERCE DE DETAIL »~~ ET LES TRES  
PETITES ENTREPRISES ACTIVES DANS LA TRANSFORMATION ET LA  
DISTRIBUTION**

En vigueur à partir du : **15.09.08**

Rédigée par: DG Politique de contrôle	Validée par:	Contrôlée par: Secrétariat
V. Helbo J. Inghelram    Date: 24/07/2008	Le Président du Groupe de Pilotage Autocontrôle P. Houbart   Date: 24/07/08  Le Directeur général H. Diricks   Date: 24.07.08  L'Administrateur délégué G. Houms   Date: 4/8/08	Christelle Peeters           Date: 05.08.08

## I. OBJECTIFS ET DOMAINE D'APPLICATION

Par cette procédure, l'AFSCA vérifie si l'entreprise examinée satisfait à la réglementation en vigueur relative à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire. L'objectif est donc d'examiner si le SAC peut être validé.

Cette procédure s'applique ~~au « au petit commerce de détail » (les bouchers, les boulangers, l'HOReCA, ...)~~ et aux entreprises actives dans la transformation et la distribution qui relèvent du champ d'application de l'arrêté ministériel du 24 octobre 2005 concernant les assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires et qui sont considérées comme de « très petites entreprises ». Elle ne s'applique pas aux entreprises de la distribution (grands magasins, cuisines collectives, ...) pour autant qu'elles ne puissent prétendre bénéficier des assouplissements prévus par l'arrêté ministériel du 24 octobre 2005. Pour ces entreprises, la procédure d'audit **PB 00 - P02** a été élaborée. ~~Les entreprises qui tombent dans le champ d'application de l'AM du 24 octobre 2005, seront soumises à un audit du sac "type 3" (= light sac, étant donné que ces entreprises ne sont pas soumises à toutes les exigences (voir AM du 24 octobre 2005)). Au contraire, les entreprises qui ne tombent pas dans le champ d'application de l'AM, seront soumises à un audit du sac "type 2" (= full sac, étant donné que toutes les exigences s'appliquent).~~

Si, après une analyse approfondie des documents concernant l'autocontrôle et sa mise en œuvre (implémentation) au cours du processus de production ou du processus de distribution, l'auditeur peut raisonnablement penser que l'entreprise est en conformité avec les exigences prescrites en matière de sécurité alimentaire, on peut conclure que l'entreprise dispose d'un système d'autocontrôle validé.

## II. RÉFÉRENCES NORMATIVES

- Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire
- Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale
- 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
- Règlement CE n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions

générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires

- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine
- Règlement (CE) n° 183/2005 du parlement européen et du conseil du 12 janvier 2005 fixant les règles pour l'hygiène des aliments pour animaux
- Règlement (CE) n° 2076/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 portant dispositions d'application transitoires des règlements (CE) n° 853/2004, (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004

### III. TERMES, DÉFINITIONS ET DESTINATAIRES

#### 1. Termes et définitions

**Audit:** examen systématique et indépendant destiné à déterminer si des activités et leurs résultats sont conformes aux plans établis et si ces plans sont exécutés de manière efficace et sont adéquats pour atteindre les buts fixés (source : règlement 882/2004 du Parlement européen et le Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires, et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux). L'examen est réalisé en respectant la politique de l'AFSCA en la matière, ce qui signifie qu'il a pour objet de vérifier si les objectifs repris dans le point I sont atteints. Le terme « audit » est utilisé au sein de l'AFSCA dans le cadre de la validation des SAC.

Dans le présent document, le terme "audit" est utilisé pour "inspection" pour les activités qui tombent dans le champ d'application de la norme ISO/IEC 17020.

**Autocontrôle :** ensemble de mesures prises par les exploitants pour veiller à ce que les produits, qu'ils gèrent, à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution :

- répondent aux prescriptions légales en matière de sécurité alimentaire ;

- répondent aux prescriptions légales en matière de qualité des produits, pour lesquelles l'AFSCA est compétente;
- répondent aux prescriptions en matière de traçabilité ;

et la surveillance du respect effectif de ces prescriptions.

**Guide** : le document tel que décrit à l'article 9 et à l'annexe III de l'AR du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.

## 2. Abréviations

- **AC** : actions/~~mesures~~ correctives
- **AFSCA** : Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
- ~~AC : administration centrale~~
- **AR** : Arrêté royal
- **CCP** : point critique de contrôle
- ~~JO : Journal officiel de l'Union européenne~~
- ~~MB : Moniteur Belge~~
- ~~OC : organisme de certification accrédité~~
- **OC** : organisme de certification ~~ou d'inspection~~ accrédité ~~et agréé~~
- **NC** : non-conformité
- **NC A** : non-conformité ~~du premier degré (manquement A)~~
- **NC B** : non-conformité ~~du second degré (manquement B)~~
- **Responsable au sein de l'UPC** : Responsable au sein de l'UPC pour la validation des audits
- **SAC** : système d'autocontrôle
- **UPC** : Unité provinciale de contrôle

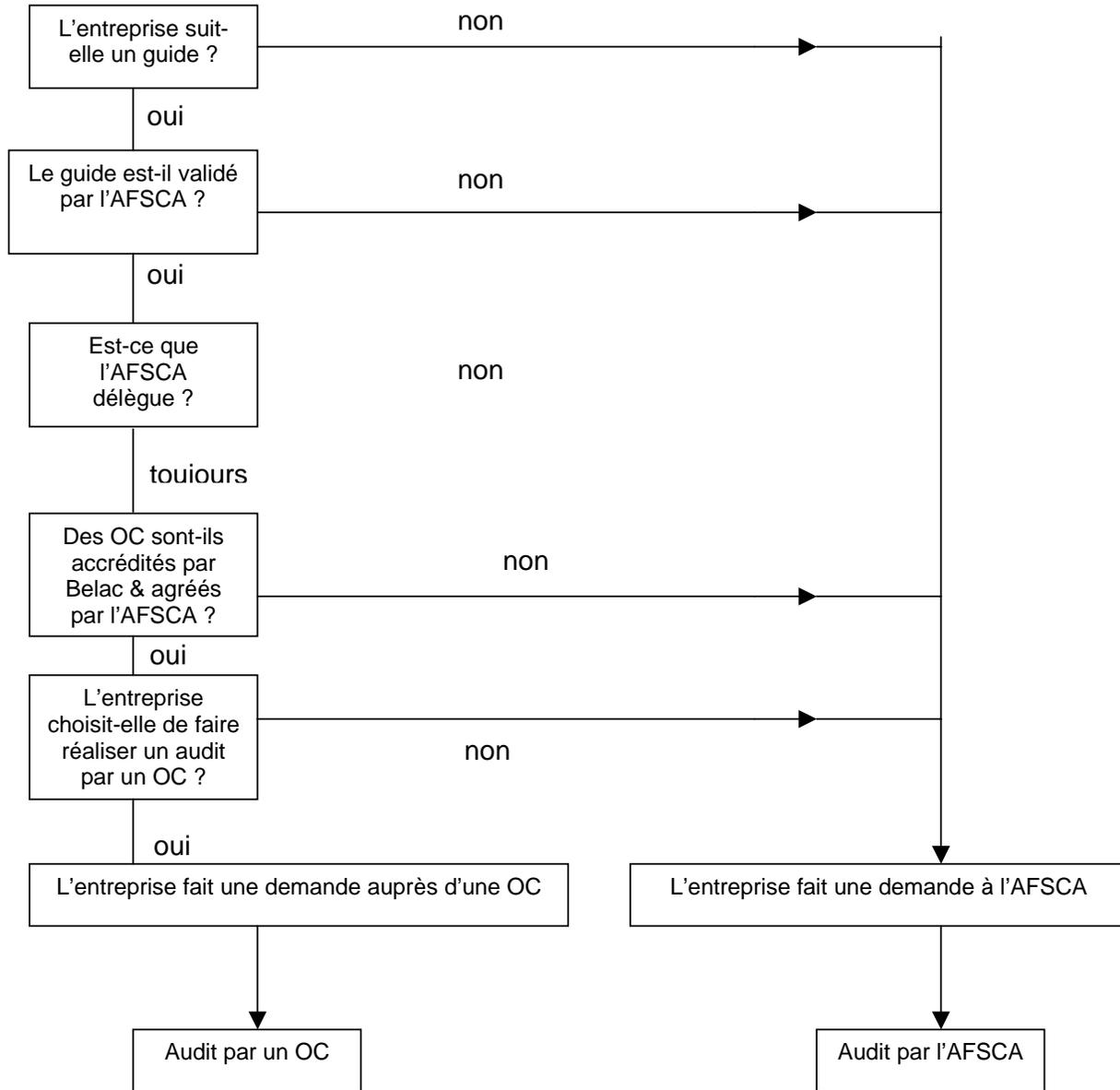
## 3. Destinataires

La présente procédure ~~a été établie par le "groupe de travail Procédures d'audit". Elle~~ est destinée aux agents de l'AFSCA chargés de l'exécution d'un audit

**IV. HISTORIQUE**

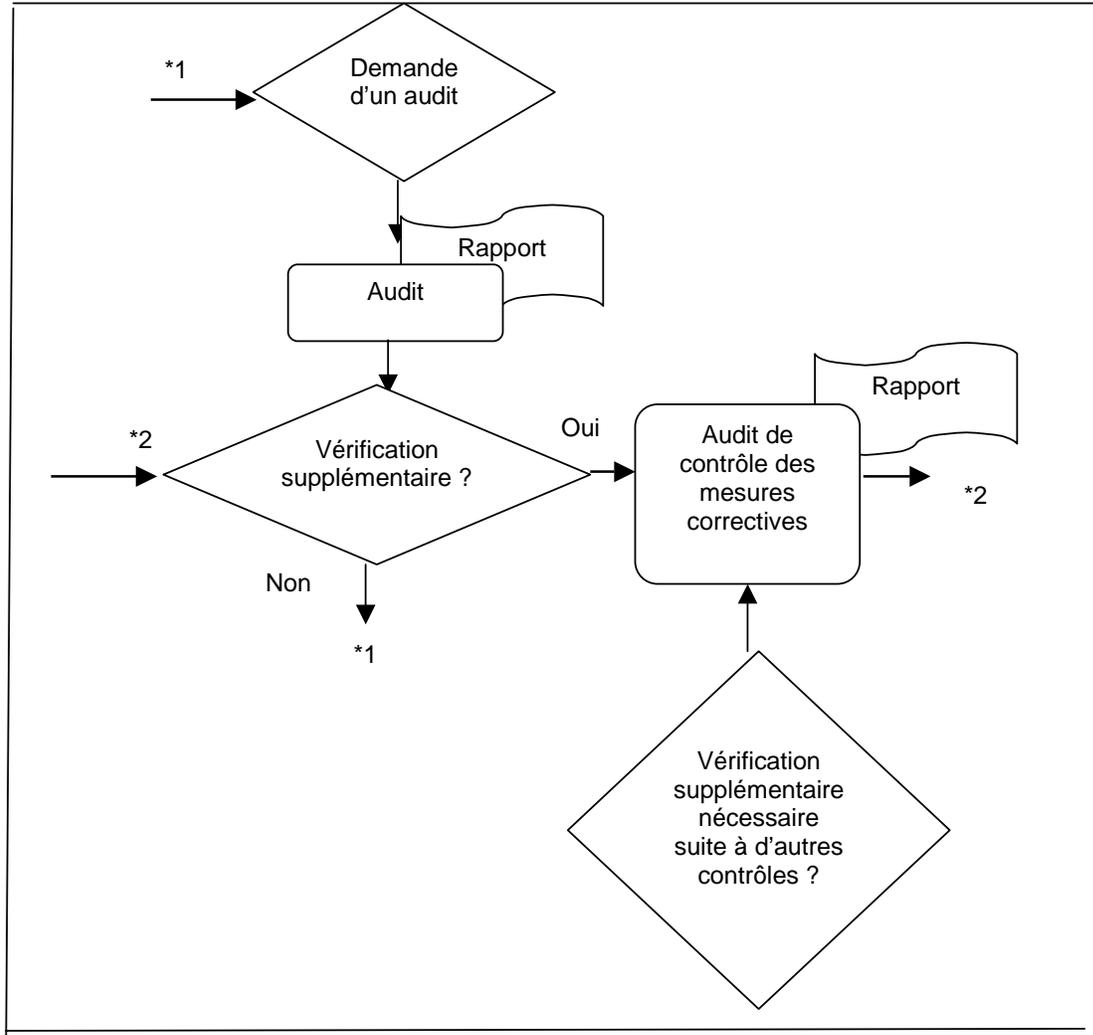
Identification du document	Modifications	Justificatif	En vigueur à partir du
PB 00 – P 03 – REV 0 – 2005	Première version du document	Approbation du document	01/01/2006
PB 00 – P 03 – REV 1 – 2005	Modification des point I., point III., point IV., point VI., point VII., point VIII., point IX	Révision du document	

**V. POSSIBILITE DE DELEGATION**



## VI. CYCLE D'AUDIT

### Représentation schématique de l'audit.



**Fig. 1 : Représentation schématique des différents types d'audits**

Dans le cas où l'AFSCA décide de déléguer l'audit en question, l'entreprise peut introduire une demande auprès d'un OC. C'est possible pour autant que les conditions prévues dans le chapitre IV de cette procédure soient remplies. L'entreprise peut également choisir d'être auditée par l'AFSCA. Dans ce cas, l'entreprise introduit une demande auprès de l'AFSCA. La figure 1 présente les différents audits possibles dans un cycle d'audit.

Un audit de contrôle de mesures correctives a normalement lieu après un audit de validation du SAC au cours duquel une NC A a été relevée.

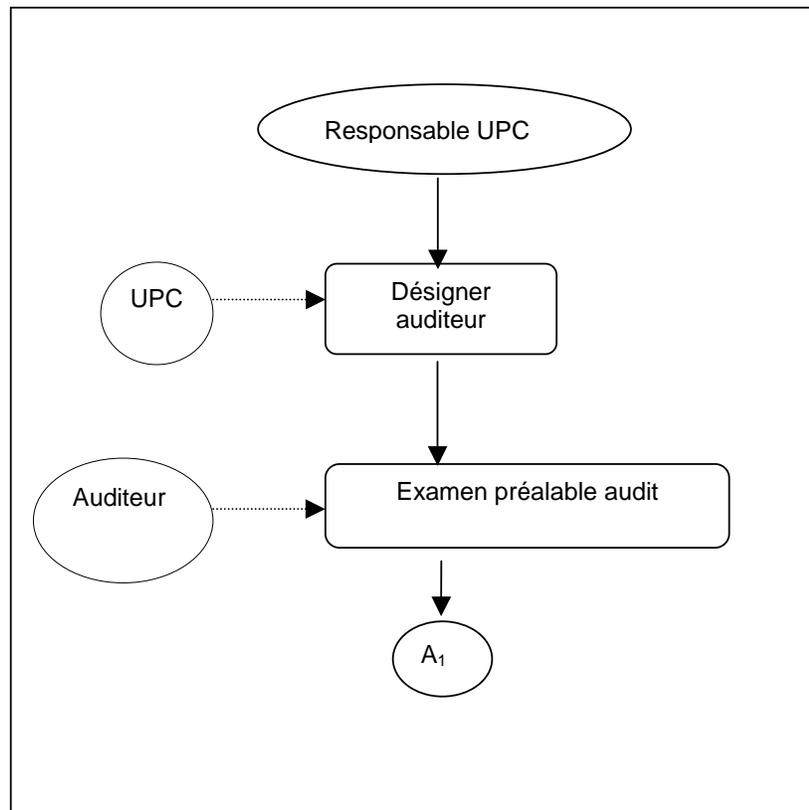
Il peut cependant aussi avoir lieu après d'autres contrôles (qui n'ont pas pour but la vérification du SAC) au cours desquels une NC A associée au SAC a été

relevée. De telles NC doivent donc être notamment communiquées au responsable au sein de l'UPC qui peut décider de la nécessité de réaliser un audit de contrôle de mesures correctives.

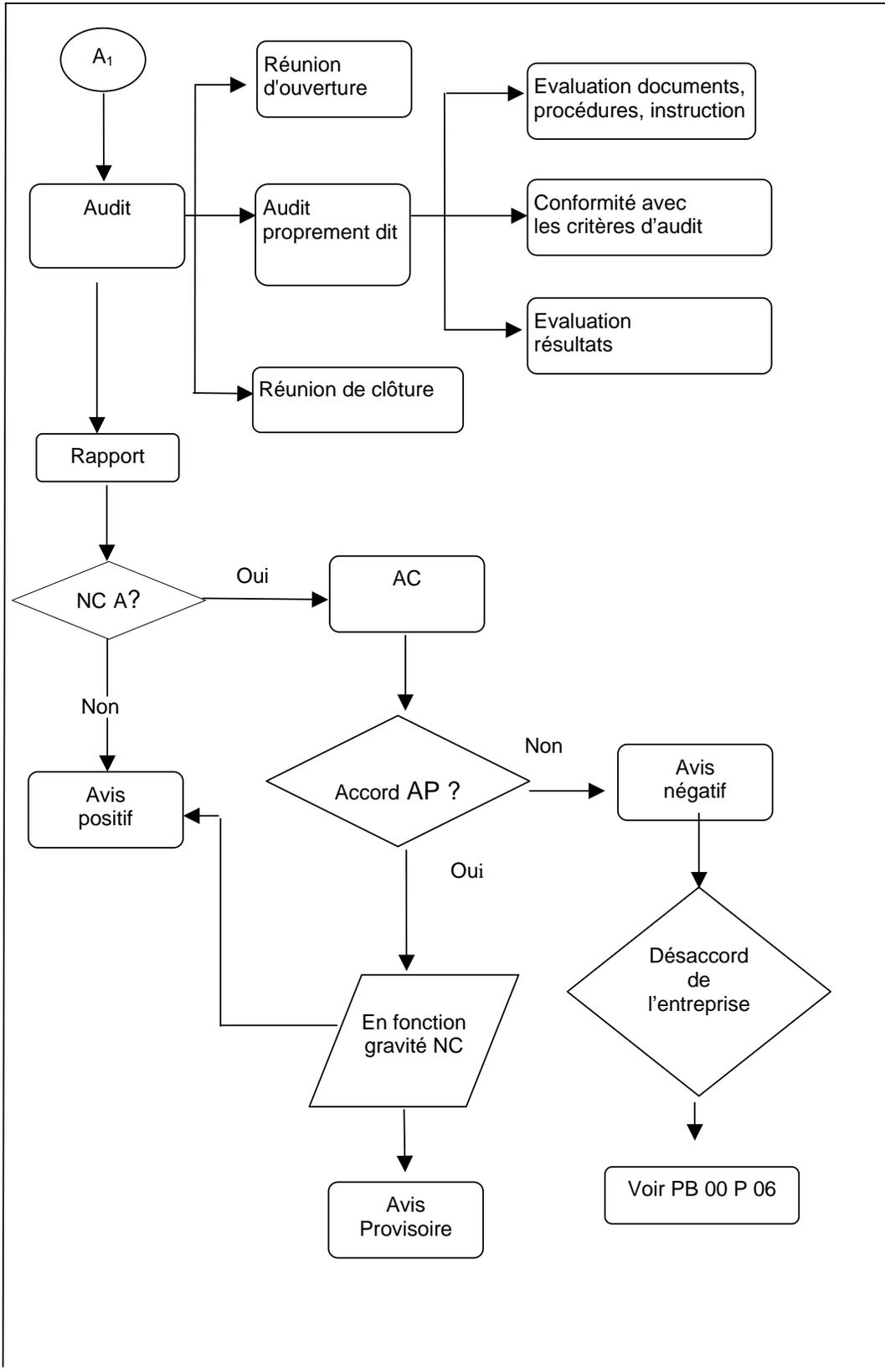
Pour chaque secteur, des fréquences d'audit sont fixées .

Le cas où un avis négatif est rendu sera détaillé dans la suite du document.

## VII. DEROULEMENT DE L'AUDIT



**Fig. 2 : examen préalable à un audit**



**Fig. 3 : Déroulement de l'audit**

## 1. Examen préalable à l'audit

Le responsable au sein de l'UPC désigne un auditeur.

L'auditeur vérifie :

- les rapports d'audits précédents **éventuels**.
- tous les documents qui peuvent contenir des informations importantes.

L'auditeur reçoit toutes les données pertinentes concernant l'entreprise à auditer. Les formulaires nécessaires sont préparés et ils sont complétés des données déjà connues.

## 2. Audit

### a) Réunion d'ouverture :

Lors de la réunion d'ouverture, le déroulement de l'audit tel qu'il a été communiqué par écrit à l'entreprise est confirmé. L'auditeur s'assure qu'il n'y a pas d'obstacles quant au planning et au déroulement de l'audit et à la disponibilité des documents et des personnes.

### b) Audit proprement dit (examen et évaluation des résultats)

#### i. Evaluation du système d'autocontrôle par le contrôle des documents, procédures et instructions

En ce qui concerne les denrées alimentaires, on vérifie, entre autres, si :

- tous les dangers qu'on peut raisonnablement rencontrer dans ce type d'entreprise ont été correctement recherchés et décrits,
- une mesure de maîtrise effective existe pour chacun de ces dangers,
- les points de contrôle critiques (CCP) ont été correctement déterminés,
- les normes utilisées, les tolérances et les seuils critiques sont acceptables,
- un système de surveillance est mis en œuvre pour chaque CCP,
- ces éléments ont été traduits en procédures, instructions de travail, spécifications et formulaires d'enregistrement (monitoring) clairs et compréhensibles.

Les documents sont contrôlés et évalués quant à leur contenu par l'auditeur.

Si on constate un trop grand nombre de non-conformités, l'examen de conformité (voir ci-dessous) n'est pas effectué. On en communique le motif et on le confirme ultérieurement par écrit.

#### ii. Conformité

Il s'agit de vérifier ce qui est écrit, est réellement mis en œuvre par:

- un système de questions ouvertes aux responsables,
- un contrôle et une mesure des paramètres de production/**distribution**,
- un contrôle visuel pendant le processus de production/**distribution**.

Le but est donc de vérifier la conformité de ce qui est écrit avec la réalité du processus de production/**distribution**, par un entretien avec les responsables et avec le personnel d'exécution, et un contrôle du processus de production/**distribution**.

En ce qui concerne la partie HACCP un exemple d'approche est donné ci-après. Face à un CCP, l'entretien portera essentiellement sur la connaissance et la maîtrise du CCP. Des questions doivent être posées, telles que :

- quelles sont les normes et tolérances de ce CCP,
- quand réalisez-vous les mesures,
- comment sont-elles mesurées,
- s'il y a des écarts, que faites-vous,
- entreprend-on quelque chose pour prévenir les écarts ou anomalies,
- les données sont-elles enregistrées,
- à qui les instructions sont-elles destinées,
- où sont les instructions de travail concernant ce CCP,
- .....

### iii. Evaluation des résultats par auditeur

Une certaine "tolérance" peut être acceptée à l'égard des "erreurs non conscientes", mais le nombre de NC (A ou B), l'interprétation des chiffres et la confiance que suscite l'ensemble du système d'autocontrôle et sa mise en œuvre sont déterminants pour le résultat final. En cas de manquements, ~~l'équipe~~ **l'auditeur** prépare un rapport à présenter aux responsables de l'entreprise lors de la réunion de clôture.

### c) Réunion de clôture

Lors de la réunion de clôture, les résultats sont communiqués à l'entreprise par l'auditeur. Les principales non-conformités constatées sont communiquées oralement. Elles seront confirmées ultérieurement par écrit. Les non-conformités graves (**NC A**) sont, cependant, exposées aux responsables de l'entreprise et communiquées par écrit dès la fin de l'audit. Les responsables de l'entreprise peuvent proposer des actions correctives. L'auditeur communique son avis à propos des actions correctives.

## 3. Clôture de l'audit

La check-list complète est envoyée dans les 5 jours ouvrables à l'entreprise.

Après l'audit, un rapport est rédigé par l'auditeur. Son ~~avis~~ **rapport** est soumis au responsable au sein de l'UPC. Celui-ci prend la décision finale.

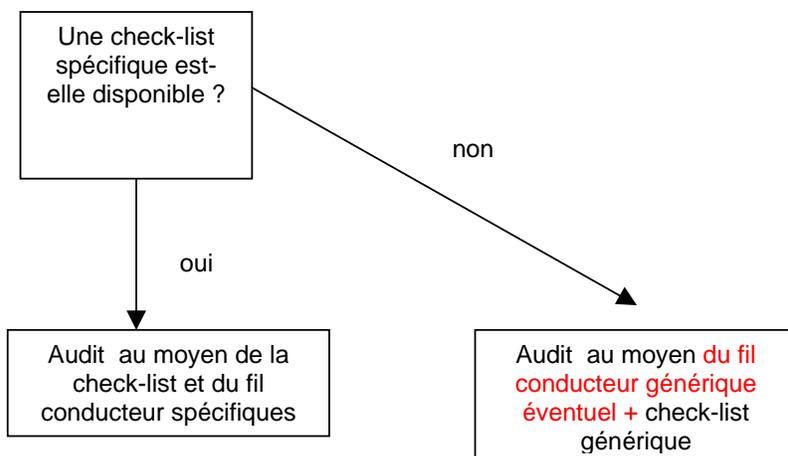
La décision et le rapport sont envoyés à l'entreprise dans les 14 jours calendriers.

Le représentant de l'entreprise signe la check-list pour communication et la renvoie à l'UPC.

En cas de désaccord, le responsable de l'entreprise doit réagir dans les 14 jours calendrier par recommandé. La procédure de recours est décrite dans **PB 00 - P 06**.

Les données sont enregistrées dans une base de données.

## VIII. DOCUMENTS D'AUDIT



Les constatations sont consignées dans un rapport d'audit (PB 00 - F 07) et les non-conformités constatées sont cotées sur une check-list (PB 00 - F 02 pour le petit commerce de détail et PB 07 – CL 01 pour les très petites entreprises actives dans la transformation). Le demandeur en reçoit une copie, si bien qu'il peut, au besoin, prendre les mesures nécessaires pour se mettre en conformité.

Ce rapport contient au minimum les éléments suivants :

- date de l'audit,
- identification de l'auditeur,
- identification de l'entreprise (+ éventuelles autres données relatives à l'entreprise),
- identification du domaine d'application (identification complète, toutes les activités doivent être reprises sans équivoque possible),
- identification des critères d'audit qui ont été contrôlés,
- les constatations.

Afin de garantir l'uniformité et l'exhaustivité des rapports, on utilisera le modèle de rapport (PB 00 - F 07).

## IX. DÉCISION

Selon les résultats de l'audit, les décisions suivantes sont possibles :

- tout est en ordre : validation SAC à communiquer au Directeur général du Contrôle. Seul le résultat de l'audit sera communiqué (l'AFSCA ne délivre pas de certificat dans ce cadre)
- pour les NC B : fournir un plan d'action avec des délais de mise en œuvre.

- pour les NC A : fournir un échéancier précis d'amélioration. Eventuellement dresser un procès-verbal et dans certains cas, en fonction de la gravité, prononcer la suspension ou le retrait de l'éventuel agrément ou autorisation

De même, il peut être décidé en fonction des constatations de modifier le régime d'audit appliqué.

## X. INTERPRÉTATION DES MANQUEMENTS

Ci-dessous, quelques données de base. Des directives plus détaillées se trouvent dans le document **PB 00 - L 01**, directives pour les non-conformités dans le cadre des audits.

<b>NC A</b>	
= Cette infraction est inadmissible et doit être immédiatement corrigée	
	Une infraction à la norme (nettement spécifiée dans les critères d'inspection)
	Un danger direct pour le bon fonctionnement du système d'autocontrôle
	Trop de B sur le même sujet

<b>NC B</b>	
= C'est un manquement partiel, qui doit être corrigé à brève échéance. Un plan d'action est exigé	
	Pas de danger direct pour le bon fonctionnement du système d'autocontrôle, mais peut cependant avoir des conséquences sur celui-ci
	Trop de +* sur le même sujet

### Remarque :

Un +\* entraîne une remarque. Plusieurs +\* conduisent à un B, et plusieurs B donnent un A (manquements systématiques).

Un plan d'action correct indique qui va corriger quel manquement, comment et pour quelle date.

Des exemples de manquements et de leur cotation sont repris dans les procédures spécifiques par secteur.