



Agence fédérale pour la sécurité
de la chaîne alimentaire

FAQ - Guide système d'autocontrôle industrie laitière

En vigueur à partir du : **13/05/2016**

Rédigé par :	Contrôlé par :	Validé par :
DG Politique de Contrôle		
Vincent Helbo Kathy Brison Jacques Inghelram Julie Wits Elisabeth Ngonlong Ekendé	Le Directeur a.i. Transformation- Distribution Vincent Helbo	Le Directeur général Vicky Lefevre
Signé E. Ngonlong Ekendé Date : 19/04/2016	Signé V. Helbo Date : <u>19/04/2016</u>	Signé V. Lefevre Date : <u>13/05/2016</u>

I. OBJECTIFS ET CHAMP D'APPLICATION

Le présent document a pour but de diffuser des questions posées par des opérateurs, des auditeurs,... concernant le « Guide système d'autocontrôle industrie laitière » (G-002) et l'application de l'autocontrôle dans le secteur de l'industrie laitière et les réponses qui ont été apportées à ces questions.

Les questions portant sur différents sujets, les réponses ont été réparties en plusieurs chapitres :

- Champ d'application
- Audit
- Produits
- Locaux
- Equipement

II. RÉFÉRENCES NORMATIVES

- Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- 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° 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 applicable aux denrées alimentaires d'origine animale
- Règlement (CE) n°1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 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° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n° 1774/2002
- Règlement (UE) n° 142/2011 de la Commission du 25 février 2011 portant application du règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et portant application de la directive 97/78/CE du Conseil en ce qui concerne certains échantillons et articles exemptés des contrôles vétérinaires effectués aux frontières en vertu de cette directive
- Arrêté royal du 15 décembre 1932 portant règlement sur le commerce des fromages
- Arrêté royal du 23 mai 1934 réglementant le commerce de la crème
- ~~➤ Arrêté ministériel du 16 août 1947 relatif au marquage des fromages à pâte dure ou demi-dure, suivant leur teneur en matière grasse~~
- Arrêté royal du 3 janvier 1975 relatif aux denrées et substances alimentaires considérées comme déclarées nuisibles
- Arrêté royal du 22 octobre 1976 relatif au beurre et aux mélanges de beurre et instituant un contrôle officiel du beurre
- ~~➤ Arrêté royal du 4 février 1980 relatif à la mise dans le commerce de denrées alimentaires à réfrigérer~~
- Arrêté royal du 18 mars 1980 relatif au yaourt et autres laits fermentés
- Arrêté royal du 6 mai 1988 relatif au beurre et aux produits de beurre
- Arrêté royal du 9 février 1990 relatif à l'indication du lot auquel appartient une denrée alimentaire
- Arrêté royal du 5 décembre 1990 relatif aux produits surgelés
- Arrêté royal du 18 février 1991 relatif aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière
- Arrêté royal du 3 mars 1992 concernant la mise dans le commerce de nutriments et de denrées alimentaires auxquelles des nutriments ont été ajoutés
- Arrêté royal du 11 mai 1992 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires
- Arrêté ministériel du 28 janvier 1993 relatif au contrôle de la température des produits surgelés

- 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 ministériel du 22 janvier 2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire
- Arrêté royal du 19 mars 2004 relatif à certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine
- Arrêté royal du 7 juillet 2005 relatif aux matériaux et aux objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires
- ~~➤ Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale (AR H2)~~
- 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 royal du 12 août 2008 concernant la mise sur le marché des machines
- Arrêté ministériel du 22 mars 2013 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires
- Arrêté royal du 8 mai 2014 relatif aux fromages
- Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (AR H1)
- Arrêté royal du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale (AR H2)

III. TERMES, DÉFINITIONS ET DESTINATAIRES

1. Termes et définitions

- **Action corrective** : action visant à corriger une anomalie détectée
- **Agence** : Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

- **Ajustage des appareils de mesure** : opération destinée à amener un instrument de mesure à un état de fonctionnement convenant à son utilisation. Souvent et à tort, le terme calibration est utilisé à la place du terme ajustage. Dans le cadre de la validation des systèmes d'autocontrôle, l'ajustage peut être remplacé par une modification apportée à la valeur mesurée pour compenser une erreur systématique.
- **Autocontrôle** : l'ensemble de mesures prises par les exploitants pour faire en sorte que les produits à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution et dont ils ont en charge la gestion :
 - répondent aux prescriptions réglementaires relatives à la sécurité alimentaire ;
 - répondent aux prescriptions réglementaires relatives à la qualité des produits, pour lesquelles l'Agence est compétente ;
 - répondent aux prescriptions relatives à la traçabilité et la surveillance du respect effectif de ces prescriptions.
- **Assouplissements** : assouplissement pour les très petites entreprises en matière d'autocontrôle et de traçabilité en vertu de l'AM du 22 03 2013
- **G-002** : guide système d'autocontrôle industrie laitière
- **G-034** : guide d'autocontrôle pour la production et la vente de produits laitiers à la ferme
- **Guide** : guide système d'autocontrôle industrie laitière (G-002)
- **Mesure corrective** : mesure visant à empêcher la cause de l'anomalie détectée de se reproduire
- **Rappel** : action entreprise par un opérateur afin de récupérer le contrôle d'un produit qui est déjà entre les mains du consommateur ou mis à sa disposition
- **Retrait** : action entreprise par un opérateur afin de récupérer le contrôle d'un produit avant que celui-ci ne soit entre les mains du consommateur ou mis à sa disposition
- **Retour** : renvoi d'un produit chez un opérateur par son client
- **Vérification des appareils de mesure** : confirmation par des preuves tangibles que les exigences spécifiées ont été satisfaites.

2. Abréviations

- **AC** : actions correctives
- **ACT** : Lieu (PL) – Activité (AC) – Produit (PR)
- **AFSCA**: Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
- **AM** : Arrêté ministériel

- **AR** : Arrêté royal
- **BPH** : Bonnes pratiques d'hygiène
- **CCP** : point de contrôle critique
- **GMP** : Good Manufacturing Practices
- **HACCP** : Hazard analysis and critical control point system
- **NC** : non-conformité
- **NC A** : non-conformité A
- **NC B** : non-conformité B
- **OCI** : organisme de certification/d'inspection
- **PA** : point d'attention
- **Rég.** : règlement
- **SAC** : système d'autocontrôle

3. Destinataires

Toute personne concernée par l'autocontrôle dans le secteur de l'industrie laitière.

IV. HISTORIQUE

Identification du document	Modifications	Justificatif	En vigueur à partir du
PB 07 – FAQ (G-002) – REV 1 – 2012	Première version du document		25-01-2013
PB07 – FAQ (G-002) – REV 2 - 2013	Révision	Modification arbre d'activités	09-09-2013
PB07 – FAQ (G-002) – REV 3 - 2014	Révision	Publication de l'AR du 13 juillet 2014	22-10-2014
<u>PB07 – FAQ (G-002) – REV 4 - 2016</u>	<u>Révision</u>	<u>Nouvelle question et réponse</u>	

Lorsqu'il ne s'agit pas de la première version du document, les modifications par rapport à la version précédente sont indiquées en rouge de sorte qu'il soit possible de les retrouver. Les ajouts sont soulignés et les suppressions sont biffées.

V. QUESTION/REPONSE

→ Champ d'application

1.

• Question

Il existe deux guides dont le champ d'application couvre les produits laitiers :

G-002 Guide pour un système d'autocontrôle dans l'industrie laitière,
G-034 Guide d'autocontrôle pour la production et la vente de produits laitiers à la ferme,
comme fabricant de produits laitiers, quand suis-je soumis à l'un ou l'autre de ces guides ?

• Réponse

- Le guide G-002 concerne tous les établissements laitiers belges qui sont agréés conformément à l'AR du 16/01/2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, à l'exception des exploitations agricoles qui sont agréées pour la production de produits laitiers.
 - ACT Établissement laitier
PL43 – Fabricant ; AC40 – Fabrication ou (re)conditionnement; PR141 Produits laitiers
- Le guide G-034 concerne les exploitants agricoles qui transforment également du lait au sein de leur exploitation et proposent des produits laitiers à la vente.
 - ACT Ferme – produits fermiers laitiers lait cru vache
PL42 – Exploitation agricole; AC42 – Fabrication pour la vente directe; PR143 Produits laitiers au lait cru de vache
 - ACT Ferme – produits fermiers laitiers lait vache
PL42 – Exploitation agricole; AC42 – Fabrication pour la vente directe; PR145 Produits laitiers au lait de vache
 - ACT Ferme – produits fermiers laitiers lait animal autre que vache
PL42 – Exploitation agricole ; AC42 – Fabrication pour la vente directe; PR144 Produits laitiers au lait d'autres animaux que des vaches
 - ACT Ferme – produits fermiers laitiers lait cru animal autre que vache
PL42 – Exploitation agricole ; AC42 – Fabrication pour la vente directe; PR142 Produits laitiers au lait cru d'autres animaux que des vaches

Ci-dessous un tableau récapitulatif concernant les exploitations agricoles qui produisent des produits laitiers :

Producteur de produits laitiers à la ferme avec autorisation	G-034
Producteur de produits laitiers à la ferme avec agrément	Si moins de 100% de son chiffre d'affaire en produits laitiers en commerce B2B : G-034
	Si 100% de son chiffre d'affaire en produits laitiers en commerce B2B : G-002
Laiterie « classique »	G-002

2.

• Question

Un établissement, appartenant au secteur de la transformation, livre ses produits essentiellement en B2B.

L'établissement achète du caillé, pour la production des produits finis suivants :

- Caillé de chèvre nature (réemballage),
- Caillé de chèvre aux herbes,
- Caillé de chèvre aux tomates séchées et herbes,
- Caillé de chèvre au lard fumé,
- Caillé de chèvre au saumon fumé.

Les produits d'origine animale (ex: lard, saumon) sont achetés [sous forme transformées](#).

Un agrément 4.1 en tant qu'établissement laitier est-il suffisant pour cet établissement ou un agrément supplémentaire est-il requis? Sous quel(s) guide(s) les activités ci-dessus peuvent-elles tomber ?

• Réponse

Dans le cas décrit, la fabrication de denrées alimentaires résulte d'un assemblage de produits d'origine animale transformés : produits laitiers, produits à base de viande et/ou produits transformés de la pêche. Pour autant que deux de ces ingrédients se trouvent dans le même conditionnement, un seul agrément sera requis et une seule activité devra être déclarée.

Pour déterminer le type d'agrément requis (4.1. établissement laitier, 1.2.1. fabricant produits à base de viande ou 3.5. fabricant produits transformés de la pêche), on prend en considération l'ingrédient d'origine animale majoritaire de la denrée. Le guide à utiliser pour la validation du système d'autocontrôle est celui lié à l'agrément.

Dans le cas de l'opérateur en question, la denrée alimentaire étant majoritairement du fromage, seul l'agrément 4.1. est requis. Les produits à base de viande et les produits transformés de la pêche sont considérés comme ingrédients et doivent être pris en compte en tant que tels dans l'analyse des dangers.

→ **Audit**

→ **Produits**

→ **Locaux**

→ **Equipements**