



Agence fédérale pour la sécurité
de la chaîne alimentaire

**FAQ - Guide pour l'implémentation des systèmes d'autocontrôle
dans les secteurs de production des denrées alimentaires :
Produits de viande - Plats préparés - Sauces, bouillons et soupes -
Salades - Boyaux naturels**

En vigueur à partir du :

25-06-2018

| | Nom – fonction / service | Date | Signature |
|-----------------------|---|-------------|--|
| Rédigé par : | Vincent Helbo Jacques Inghelram Chloé Rousselle | 20/06/2018 | Vincent Helbo (sé) Jacques Inghelram (sé) Chloé Rousselle (sé) |
| Vérifié par : | Katrien Beullens Directeur | 22/06/2018 | Katrien Beullens (sé) |
| Approuvé par : | JF Heymans Directeur général a.i. | 25/06/2018 | JF Heymans (sé) |

I. OBJECTIFS ET CHAMP D'APPLICATION

Le présent document a pour but de diffuser les questions posées par des opérateurs, des auditeurs,... concernant le guide pour l'implémentation des systèmes d'autocontrôle dans les secteurs de production des denrées alimentaires : Produits de viande - Plats préparés – Sauces, bouillons et soupes - Salades - Boyaux naturels (G-019) et l'application de l'autocontrôle dans le secteur visé et les réponses qui ont été apportées à ces questions.

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

- Audit
- Management
- Traçabilité
- Produits
- Locaux
- Equipement
- Bonnes pratiques
- HACCP

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° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n o 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
- Arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif au transport des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viandes
- 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 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 22 janvier 2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire

- [Arrêté ministériel du 22 mars 2013 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certains établissements dans la chaîne alimentaire](#)

III. TERMES, DÉFINITIONS ET DESTINATAIRES

1. Termes et définitions

- **Guide G-014** : guide d'autocontrôle : industrie de transformation et négoce des pommes de terre, fruits et légumes (G-014)
- **Guide G-019** : guide pour l'implémentation des systèmes d'autocontrôle dans les secteurs de production des denrées alimentaires : Produits de viande - Plats préparés - Sauces, bouillons et soupes - Salades - Boyaux naturels (G-019)
- **Guide G-032** : guide d'autocontrôle pour le secteur du poisson (G-032)
- **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.
- **Agence** : Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
- **Plats préparés** : les plats cuisinés sont des préparations culinaires mélangées et/ou assemblées, cuites ou précuites, prêtes à être consommées ou éventuellement à être réchauffées avant consommation.

2. Abréviations

- **AC** : actions correctives
- **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 les secteurs de production des denrées alimentaires : produits de viande, plats préparés, sauces, bouillons, soupes, salades et boyaux naturels.

IV. HISTORIQUE

| Identification du document | Modifications | Justificatif | En vigueur à partir du |
|---|---|--------------|------------------------|
| PB 07 – FAQ (G-019) – REV 0 – 2009 | Première version du document | | 06-08-2009 |
| PB 07 – FAQ (G-019) – REV 1 – 2009 | Nouvelles questions | | 27-04-2011 |
| PB 07 – FAQ (G-019) – REV 2 – 2009 | Nouvelles questions + correction de questions | | 24-04-2012 |
| PB 07 – FAQ (G-019) – REV 3 – 2009 | Correction de questions | | 18-12-2012 |
| <u>PB 07 – FAQ (G-019) – REV 4 – 2018</u> | <u>Correction de questions</u> | | 25-06-2018 |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

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

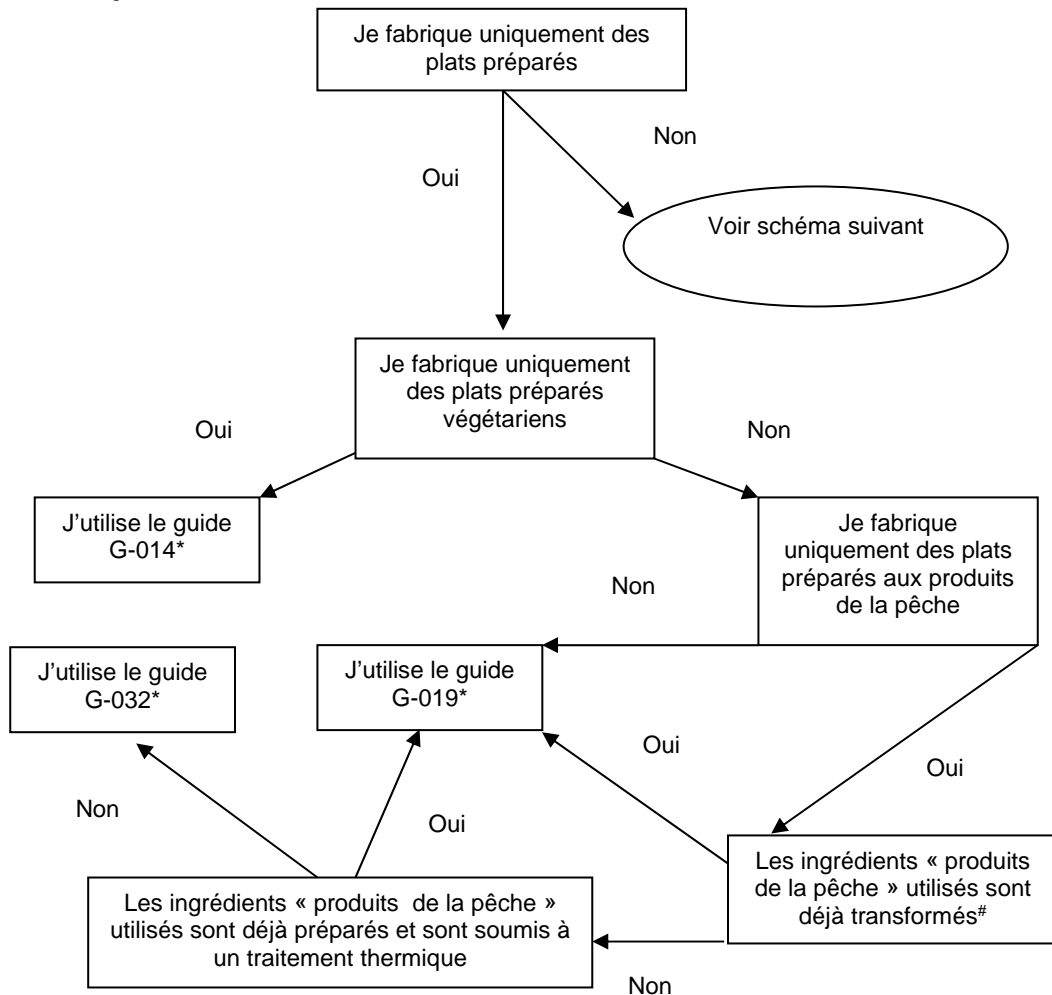
A. Audit

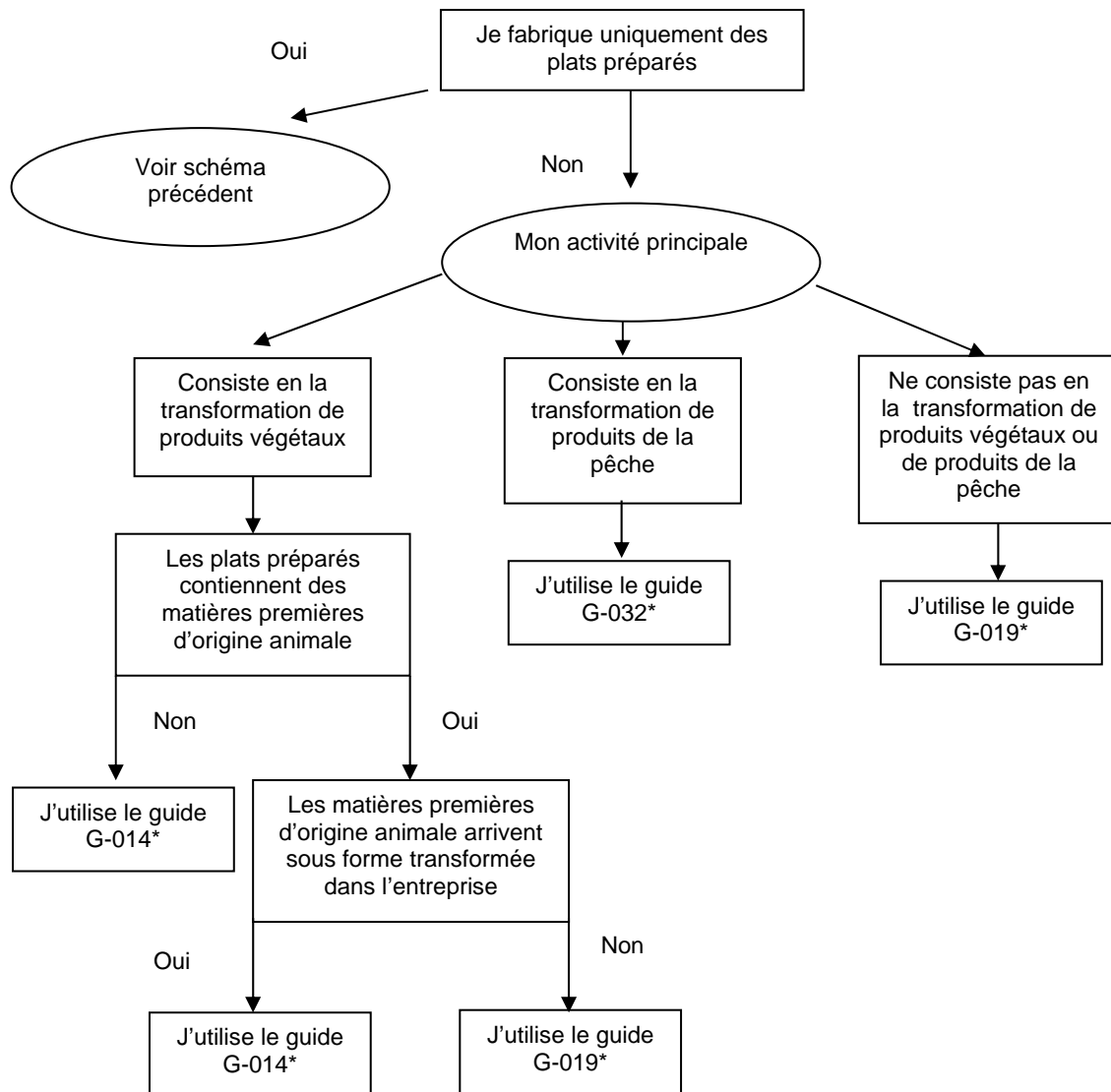
1.

- **Question**

Quel(s) guide(s) doit utiliser une entreprise du secteur de la transformation qui fabriquent différents types de plats préparés (plats préparés à base de produits de viande, plats préparés à base de viande hachée, plats préparés végétariens, plats préparés à base de produits laitiers, plats préparés à base de produits transformés de la pêche, plats préparés à base de produits préparés de la pêche,...) ?

- **Réponse**





*

G-014 : guide d'autocontrôle : industrie de transformation et négoce des pommes de terre, fruits et légumes
 G-019 : guide pour l'implémentation des systèmes d'autocontrôle dans les secteurs de production des denrées alimentaires : Produits de viande - Plats préparés - Sauces, bouillons et soupes - Salades - Boyaux naturels
 G-032 : guide d'autocontrôle pour le secteur du poisson

#

Cuits, salés, fumés, saumurés, séchés,...

Attention : le schéma pourra être modifié si de nouveaux guides ou de nouvelles versions de guides sont approuvés.

2.

• Question

Une boyauderie attenante à un abattoir doit-elle être couverte par un agrément spécifique ?

• Réponse

Oui dès l'instant où il y a salage/séchage/blanchiment.

3.

- **Question**

Une entreprise de fabrication de charcuteries qui découpe des carcasses pour sa fabrication et vend le surplus de viande découpée comme viande fraîche, doit-elle disposer d'un agrément comme atelier de découpe ?

- **Réponse**

Oui, car son agrément pour la production de produits de viande n'est suffisant que si elle vend uniquement des charcuteries et ne vend pas de découpes de viande fraîche.

4.

- **Question**

Un fabricant de plats préparés qui achète à un autre opérateur belge des produits de la pêche préparés ou transformés pour confectionner certains de ses plats doit-il utiliser le guide G-032 ?

- **Réponse**

Cet opérateur peut se limiter à utiliser le guide G-019 à condition que les produits de la pêche préparés qu'il achète, soient soumis à un traitement thermique.

B. Management

C. Traçabilité

D. Produits

E. Locaux

F. Equipements

G. Bonnes pratiques

1.

- **Question**

A quelle température doit se faire le transport des estomacs, vessies et boyaux non salés, non saumurés ?

- **Réponse**

Les estomacs, boyaux et vessies qui ne sont pas traités (ni salés, ni séchés, ni blanchis), doivent être transportés à une température à cœur maximale de 3 °C. Le transport non réfrigéré de telles matières premières qui ne sont pas encore tout à fait réfrigérées, vers les établissements qui les traitent, est admis pour autant que le transport se fasse le jour même de l'abattage des animaux dont elles proviennent.

Voir arrêté royal du 30-12-1992.

H. HACCP