

## **Annexe : Validation du système d'autocontrôle B2B**

Cette annexe s'applique aux boulangeries et pâtisseries industrielles (Business to Business ou B2B).

### **1. Explication pour les opérateurs**

Toutes les entreprises opérant dans la chaîne alimentaire, doivent avoir un système d'autocontrôle qui assure la sécurité de leurs produits. Dans ce cadre, ce guide est un outil très utile.

Vous pouvez faire valider votre système d'autocontrôle par un audit payant. Un audit est une vérification approfondie de votre système d'autocontrôle. Lors de l'audit on vérifie méthodiquement et systématiquement si votre système d'autocontrôle offre des garanties suffisantes pour assurer la sécurité alimentaire. Cet audit est complètement volontaire et doit être explicitement demandé. Pour l'exécution de l'audit, vous pouvez faire appel à l'AFSCA ou à un organisme de certification agréé indépendant (OCI). La liste des organismes de certification agréés est disponible sur le site de l'AFSCA : [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > professionnels > autocontrôle > organismes de certification et d'inspection (OCI).

Après un audit favorable, un certificat / une lettre de validation est délivré(e). Il (elle) est valable 1 an.

## 2. Exigences pour les OCI

### 2.1 Accréditation

Pour ce guide, les OCI doivent être accrédités selon la norme EN ISO/IEC 17020. L'accréditation s'applique toujours aux activités B2B et B2C. L'accréditation doit être octroyée par BELAC (Organisme Belge d'Accréditation) ou par un organisme d'accréditation étranger qui appartient au "multilateral agreement (MLA)".

Les termes 'audit' et 'auditeur' sont respectivement utilisés pour les termes « inspection » et « inspecteur » pour des activités qui relèvent de la norme EN ISO/IEC 17020.

### 2.2 Agrément

Les OCI doivent en plus être agréés par l'AFSCA pour ce guide. En outre, ils doivent toujours respecter la procédure PB 07 P 03 pour l'agrément des organismes de certification et d'inspection de l'AFSCA (voir le site Internet de l'AFSCA : [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > professionnels > autocontrôle > organismes de certification et d'inspection > procédure d'agrément des OCI).

### 2.3 Méthode d'inspection

Dans le cadre de la norme EN ISO/IEC 17020, l'OCI doit développer et mettre en œuvre les points suivants :

- une méthode d'inspection détaillée doit être élaborée et respectée. Elle doit être documentée et son adéquation doit être évaluée régulièrement. Cette méthode comporte entre autres des informations sur les outils d'évaluation utilisés, les critères d'audit, les non-conformités possibles, l'échantillon à sélectionner (concernant les documents à évaluer, le matériel présent,...), la durée d'audit... ;
- il faut pouvoir garantir que toutes les parties du guide sont abordées au cours de l'audit, et cela doit pouvoir être démontré.

### 2.4 Qualification des auditeurs

Les OCI fixent des critères de qualification pour leurs auditeurs et évaluent ces derniers sur base de ces critères.

Les **critères généraux de qualification** des auditeurs sont les suivantes :

- satisfaire les exigences de l'article 10 de l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, la notification obligatoire et la traçabilité dans la chaîne alimentaire ;
- avoir suivi et réussi une formation de base de l'enseignement supérieur dans une matière liée à la sécurité alimentaire ;
- posséder une expérience professionnelle pertinente d'au moins deux ans dans une unité de production ou comme collaborateur du service de qualité dans le secteur ou sous-secteur concerné de la chaîne alimentaire ou avoir acquis une expérience équivalente dans le secteur ou sous-secteur concerné de la chaîne alimentaire par ses activités au sein d'une entreprise de consultation ou d'un organisme de certification ou d'inspection opérant dans le secteur ou sous-secteur ;

- connaître, comprendre et appliquer les exigences de ce guide ;
- connaître, comprendre et appliquer les exigences de la législation et d'autres documents de référence applicables ;
- recevoir au sein de l'OCI une formation appropriée et continue.

Ensuite, l'OCI doit établir les critères complémentaires et les évaluer chez les auditeurs.

### 3. Durée et fréquence d'un audit

#### 3.1 La fréquence de l'audit

Le certificat ou la lettre de validation délivré(e) est valable 1 an. Cela signifie que un audit de recertification ou revalidation doit avoir lieu annuellement si on veut éviter une interruption dans la validation. Cet audit de recertification ou revalidation doit avoir lieu en respectant les « time windows » (intervalles de temps) prévus (voir Procédure PB 07 P03 pour l'agrément des OCI).

#### 3.2 La durée de l'audit

La durée de l'audit est fixée sur base du tableau ci-dessous. La durée d'audit obtenue est la durée **minimale** d'audit **sur place** c'est-à-dire au sein de l'établissement audité.

Cette durée d'audit pour la préparation, l'évaluation des documents, l'établissement des rapports, les visites préalables et les tâches administratives ne sont donc pas inclus dans les durées d'audit du tableau ci-dessous.

	<b>Durée minimale d'audit</b>
≤ 2 ETP	4u
> 2 ETP en < 25 ETP	8u
≥ 25 ETP	12u

ETP = équivalent temps plein

Il est possible que d'autres facteurs puissent donner lieu à une augmentation de la durée minimale d'audit. La durée d'audit définitive est déterminée par l'OCI, sur base, entre autres, des activités de l'opérateur.