

## Annexe - Validation du système d'autocontrôle B2C

La présente annexe s'applique à tous les guides B2C.

### 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 3 ans. Un audit favorable donne également la possibilité d'obtenir un smiley. Le smiley est uniquement attribué si les conditions suivantes sont remplies :

- l'audit a été effectué par un OCI agréé, et
- toutes les activités B2C ont été auditées favorablement.



Le smiley obtenu peut être affiché afin que vos clients puissent voir que votre système d'autocontrôle a été validé lors d'un audit. En outre, l'AFSCA publie sur son site Internet la liste des entreprises qui disposent d'un tel smiley : [www.afsca.be/smiley](http://www.afsca.be/smiley).

Dans le cas où l'audit a été effectué par l'AFSCA, un smiley ne peut être obtenu.

## 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 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

Bien que l'agrément soit délivré par l'AFSCA pour le guide complet, dans le cas du guide d'autocontrôle générique pour les secteurs B2C, les auditeurs doivent être spécifiquement qualifiés pour le manuel pratique et aussi spécifiquement par module. Une approche analogue est appliquée pour les guides spécifiques B2C.

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 par module et les évaluer chez les auditeurs.

Pour les modules suivants :

- Production des produits laitiers ;
- Viandes fraîches, préparations de viande et produits de viande,

ces critères complémentaires comportent au minimum une formation spécifique de 16h par module.

Cette formation doit porter sur les produits, les processus ainsi que sur la législation concernée.

### 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 3 ans. Cela signifie que tous les 3 ans, un audit de recertification ou revalidation doit avoir lieu 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 si un ou plusieurs modules suivants</b>	<b>Durée minimale d'audit dans d'autres cas</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• "Pain, pâtisserie &amp; chocolat " (BP)</li> <li>• "Production des produits laitiers" (ZL)</li> <li>• "Viandes fraîches, préparations de viande &amp; produits de viande" (VE)</li> <li>• Produits de la pêche frais, préparés et transformés (VP)</li> </ul>	
<b>1-2 ETP</b>	3h	2h
<b>3-4 ETP</b>		3h
<b>5-9 ETP</b>		4h
<b>10-19 ETP</b>		5h
<b>&gt;20 ETP</b>		6h

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.

Le tableau ci-dessus est également applicable aux plateformes. Il ne concerne pas les opérateurs dans le secteur B2B, par ex. les boulangeries industrielles, car celles-ci ne relèvent pas du champ d'application de ce guide.