



Agence fédérale pour la sécurité
de la chaîne alimentaire

FAQ - Guide d'autocontrôle pour le secteur du poisson

En vigueur à partir du : 17-08-2018

	Nom – fonction / service	Date	Signature
Rédigé par :	Vincent Helbo Tom Van Vooren	30-07-2018	Vincent Helbo (sé)
Vérifié par :	Katrien Beullens Directeur	30-07-2018	Katrien Beullens (sé)
Approuvé par :	JF Heymans Directeur général a.i.	16-08-2018	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 le secteur de la transformation du poisson (G-032) 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° 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° 2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004
- 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 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

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 - 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 le secteur de la transformation du poisson.

IV. HISTORIQUE

Identification du document	Modifications	Justificatif	En vigueur à partir du
PB 07 – FAQ (G-32) – REV 0 – 2012	Première version du document		11-06-2012
<u>PB 07 – FAQ (G-32) – REV 1 – 2012</u>	<u>Correction de questions</u>		<u>18-12-2012</u>
<u>PB 07 – FAQ (G-032) – REV 2 - 2018</u>	<u>Ajout d'une question à propos de ABVT</u>	<u>Les dispositions du guide ne correspondent pas aux dispositions légales</u>	<u>Date de publication</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

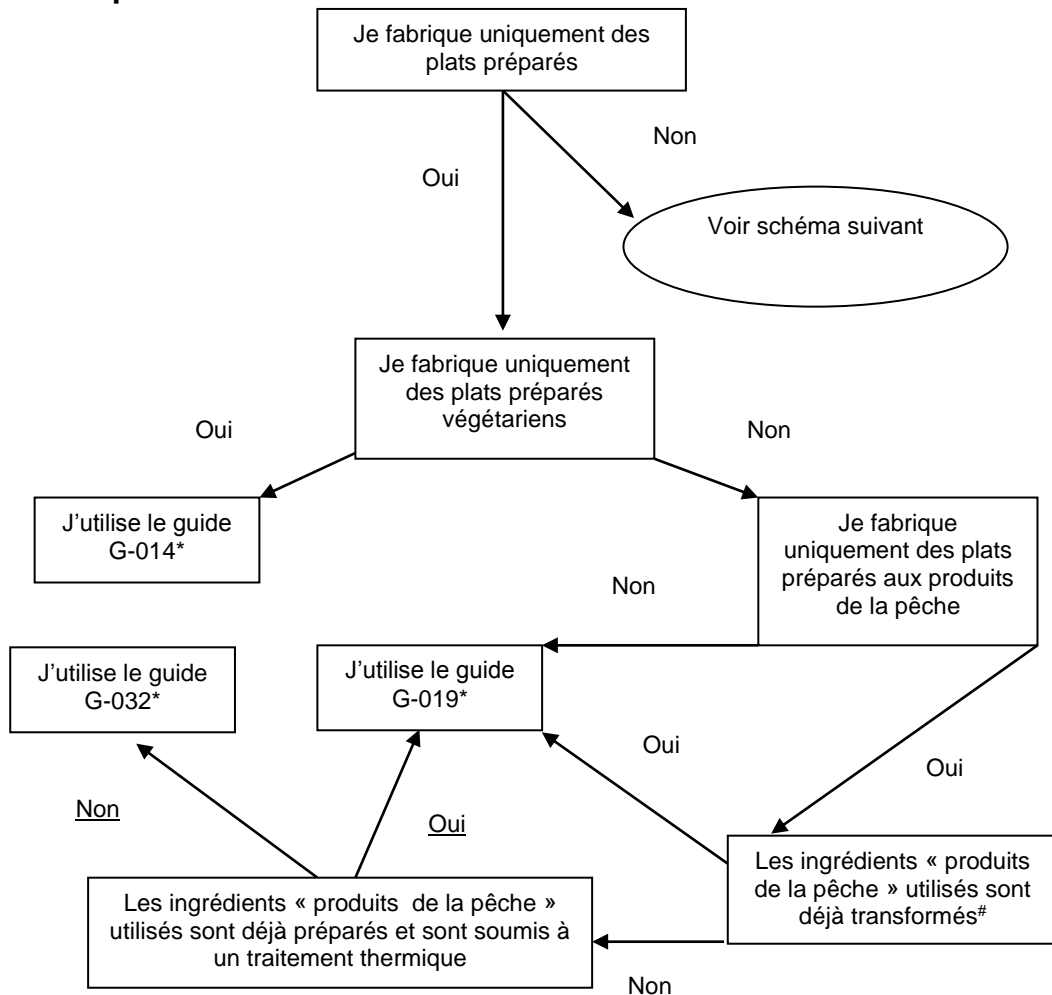
→ Audit

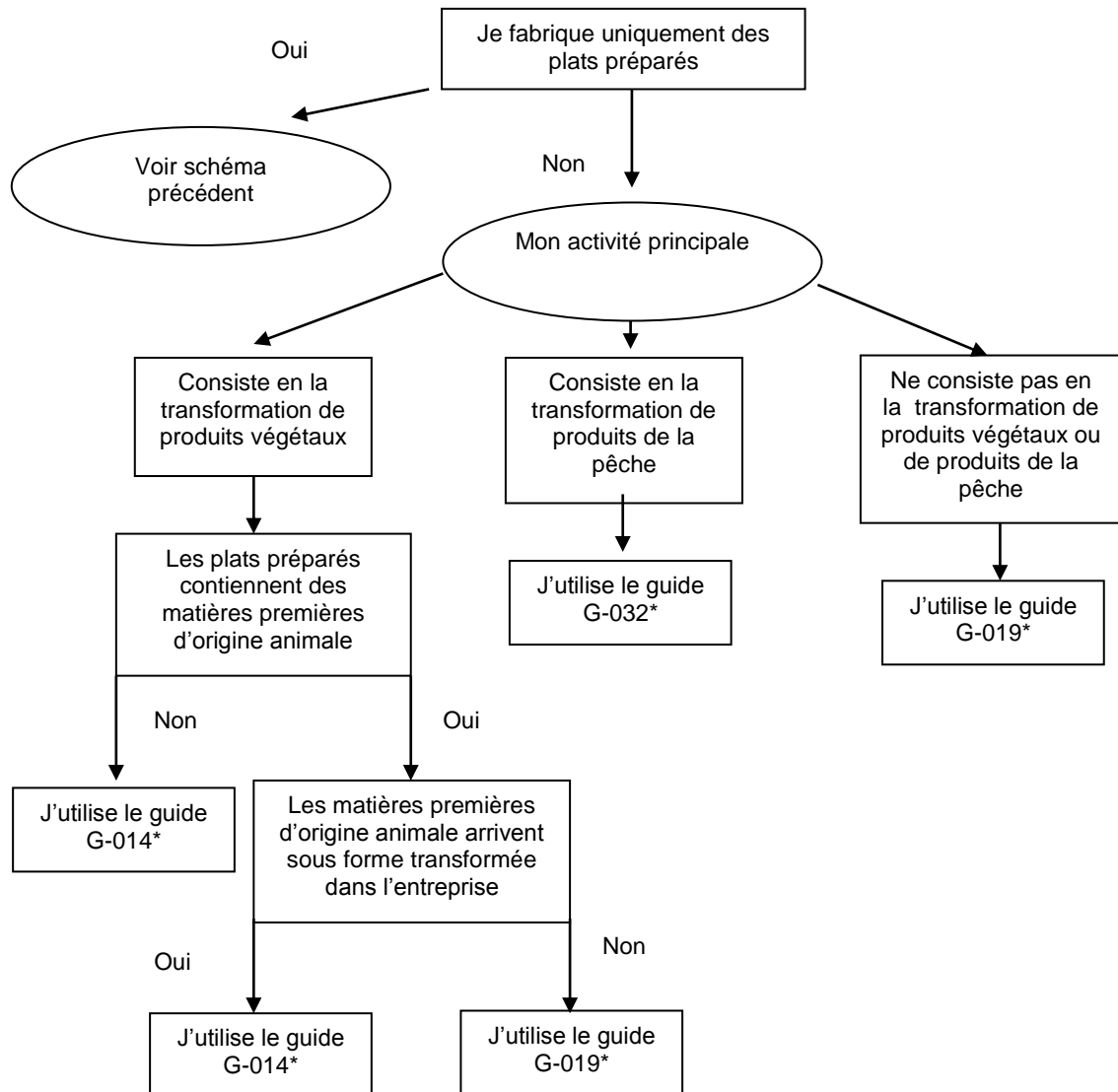
1.

• Question

Quel(s) guide(s) doit utiliser une entreprise du secteur de la transformation qui fabrique 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 - 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

Un fabricant de plats préparés qui achète à un autre opérateur belge ou à un opérateur d'un pays de l'Union européenne ou de l'Association européenne de libre-échange (AELE) 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.

3.

- **Question**

Les normes légales relatives à l'azote basique volatil total (ABVT) s'appliquent-elles également aux produits de la pêche frais emballés sous gaz ou sous vide ?

- **Réponse**

Oui, les dispositions du règlement (CE) no 2074/2005 s'appliquent aux produits de la pêche frais, sans distinction de la méthode d'emballage.

→ **Management**

→ **Traçabilité**

→ **Produits**

→ **Locaux**

→ **Equipements**

→ **Bonnes pratiques**

→ **HACCP**