



Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

FAQ pour les guides d'autocontrôle dans le secteur B2C

En vigueur à partir du :

24/01/2023

Rédigé par :	Contrôlé par :	Validé par :
DG Politique de contrôle		
Bert Colpaert Chloé Rousselle Liesbeth Van Nieuwenhove Jacques Inghelram Nathalie De Zutter Véronique De Bie	Directeur Transformation- Distribution Katrien Beullens	Directeur général Jean-François Heymans
Date : 20/01/2023	Date : 20/01/2023	Date : 23/01/2023

Index

I.	Objectifs et champ d'application.....	3
II.	Références Normatives.....	4
III.	Termes, définitions, abréviations et destinataires.....	6
A.	Termes et définitions.....	6
B.	Abréviations.....	7
C.	Destinataires.....	8
IV.	Historique.....	9
V.	Question/réponse.....	11
A.	Tous les secteurs – Guide d’autocontrôle générique pour le secteur B2C.....	11
→	Champ d’application.....	11
→	Audit.....	12
→	Management.....	13
→	Bonnes pratiques.....	23
B.	Questions spécifiques pour les boucheries.....	28
→	Champ d’application.....	28
→	HACCP.....	28
→	Bonnes pratiques.....	28
C.	Questions spécifiques pour des commerces de détail en alimentation.....	37
→	Champ d’application.....	37
→	Audit.....	38
→	Management.....	39
D.	Questions spécifiques pour l’horeca.....	40
→	Champ d’application.....	40
→	Management.....	40
E.	Questions spécifiques pour des cuisines de collectivités et maisons de soins.....	434342
→	Management.....	434342
F.	Questions spécifiques pour des boulangeries et pâtisseries.....	444443
→	Champ d’application.....	444443
→	HACCP.....	444443
→	Bonnes pratiques.....	454544
G.	Questions spécifiques pour la production des produits laitiers à la ferme.....	464645
→	Champ d’application.....	464645
→	HACCP.....	464645
H.	Questions spécifiques pour des milieux d’accueil collectifs de la petite enfance.....	474746

I. OBJECTIFS ET CHAMP D'APPLICATION

L'objectif de ce document est de diffuser les questions fréquemment posées par les opérateurs, les auditeurs... à propos des guides d'autocontrôle, des audits et de l'application de l'autocontrôle dans le secteur B2C ainsi que les réponses apportées, dans le but de parvenir à une application harmonisée de l'autocontrôle. Le document est applicable au secteur B2C. Les entreprises qui n'appartiennent pas à ce secteur doivent consulter d'autres documents.

Les guides concernés sont :

- le guide d'autocontrôle en boucherie-charcuterie (G-003),
- le guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation (G-007),
- le guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur horeca (G-023),
- le guide d'autocontrôle pour le secteur des cuisines de collectivités et les maisons de soins (G-025),
- le guide d'autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries (G-026),
- le guide d'autocontrôle pour la production et la vente de produits laitiers à la ferme (G-034),
- le guide d'autocontrôle pour la sécurité alimentaire dans les milieux d'accueil collectifs de la petite enfance (G-041)
- le guide d'autocontrôle générique pour le secteur B2C (G-044).

Les réponses aux questions générales se trouvent dans le premier chapitre. Les réponses aux questions relatives à un sous-secteur spécifique (boucheries, commerces de détail en alimentation, horeca, cuisines de collectivités et les maisons de soins, boulangeries et pâtisseries, produits laitiers à la ferme et milieux d'accueil collectifs de la petite enfance) sont reprises dans des chapitres séparés.

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

- Champ d'application
- Audit
- Management
 - Locaux
 - Produits
 - Traçabilité
 - Equipement
- HACCP
- Bonnes pratiques

Pour les questions portant sur des thèmes spécifiques, comme les activités et les fiches d'activités (fiches LAP), l'autocontrôle, les agréments/autorisations/enregistrements, les sous-produits animaux et les anciennes denrées alimentaires, les aliments pour animaux, l'étiquetage, la traçabilité, les assouplissements et les matériaux de contact, il est recommandé de consulter les documents déjà existants à ce sujet. Le tableau 1 ci-dessous donne un aperçu de ces thèmes et de l'emplacement où les documents explicatifs correspondants peuvent être retrouvés.

Des circulaires concernant différents sujets (par ex. traçabilité lors de l'expédition de denrées alimentaires d'origine animale, contrôle de la qualité des eaux dans le secteur des denrées alimentaires...) sont également disponibles sur le site internet, à l'emplacement suivant : www.afsca.be > Professionnels > Denrées alimentaires > Circulaires Denrées alimentaires.

Tableau 1: Aperçu des documents explicatifs portant sur des thèmes spécifiques

Sujet	Où trouver le document ? *
Activités et fiches d'activités	Agréments, autorisations et enregistrements > Liste d'activités
Matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires	Denrées alimentaires > Matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
Agréments/ autorisations/ enregistrements	Agréments, autorisations et enregistrements
Autocontrôle	Autocontrôle > F.A.Q.
Sous-produits animaux et anciennes denrées alimentaires	Production animale > Produits animaux > Sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine > Liens et F.A.Q.
Aliments pour animaux	Production animale > Alimentation animale
Etiquetage	Denrées alimentaires > Etiquetage des denrées alimentaires
Traçabilité	Autocontrôle > Traçabilité
Assouplissements	Autocontrôle > Assouplissements pour certains établissements
*cette colonne indique l'emplacement du document sur le site internet de l'AFSCA : www.afsca.be > Professionnels	

II. RÉFÉRENCES NORMATIVES

- Règlement (CE) n° 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine, et abrogeant le règlement (CE) n° 820/97 du Conseil
- Règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles
- Règlement (CE) n° 2065/2001 de la Commission du 22 octobre 2001 établissant les modalités d'application du règlement (CE) n° 104/2000 du Conseil en ce qui concerne l'information du consommateur dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture
- 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° 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE
- Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Règlement (CE) n° 275/2007 de la Commission du 15 mars 2007 modifiant le règlement CE n° 1825/2000 portant modalités d'application du Règlement CE n° 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine
- Règlement (CE) n° 589/2008 de la Commission du 23 juin 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation applicables aux œufs
- Règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs 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
- Règlement d'exécution (UE) n° 931/2011 de la Commission du 19 septembre 2011 relatif aux exigences de traçabilité définies par le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les denrées alimentaires d'origine animale
- Règlement (UE) N° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission
- Règlement (UE) N° 1379/2013 du Parlement européen et du Conseil du 11 décembre 2013 portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture, modifiant les règlements (CE) n° 1184/2006 et (CE) n° 1224/2009 du Conseil et abrogeant le règlement (CE) n° 104/2000 du Conseil

- Règlement (UE) N° 68/2013 de la Commission du 16 janvier 2013 relatif au catalogue des matières premières pour aliments des animaux
- Règlement (CE) N° 183/2005 du Parlement Européen et du Conseil du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux
- Arrêté royal du 9 février 1990 relatif à l'indication du lot auquel appartient une denrée alimentaire
- Arrêté royal du 11 mai 1992 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires
- 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 11 juin 2004 relatif aux glaces de consommation
- 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 26 avril 2009 concernant des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Arrêté royal du 28 juin 2011 relatif à la mise sur le marché et à l'utilisation des aliments pour animaux
- Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- 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, ABRÉVIATIONS ET DESTINATAIRES

A. Termes et définitions

- **AFSCA** : Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
- **Ajustage** : opération destinée à amener un instrument de mesure à un état de fonctionnement convenant à son utilisation. 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.
- **Foodweb** : <http://foodweb.favv-afsca.be/Foodweb>
 - **G-003** : Guide d'autocontrôle en boucherie-charcuterie
 - **G-006** : Guide générique autocontrôle pour abattoirs et ateliers de découpe de volailles et établissements de production de viande hachée, préparations de viande, viande séparée mécaniquement à base de volailles
 - **G-007** : Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation
 - **G-018** : Guide générique d'autocontrôle pour abattoirs, ateliers de découpe et établissements de production de viande hachée, de préparations de viande et de viandes séparées mécaniquement d'ongulés domestiques
 - **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-020** : Guide autocontrôle pour la meunerie
 - **G-023** : Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur horeca
 - **G-025** : Guide d'autocontrôle pour le secteur des cuisines de collectivités et les maisons de soins
 - **G-026** : Guide d'autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries
 - **G-032** : Guide d'autocontrôle pour le secteur du poisson
 - **G-034** : Guide d'autocontrôle pour la production et la vente de produits laitiers à la ferme
 - **G-041** : Guide d'autocontrôle pour la sécurité alimentaire dans les milieux d'accueil collectifs de la petite enfance
 - **G-044** : Guide d'autocontrôle générique pour le secteur B2C
 - **Vérification** : confirmation par des preuves tangibles que les exigences spécifiées ont été satisfaites

B. Abréviations

- **AFSCA** : Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

- **AR** : arrêté royal
- **B2C** : *business to consumer* (délivrance de produits directement au consommateur)
- **BPH** : bonnes pratiques d'hygiène
- **DLC** : date limite de consommation
- **FIFO** : *first in - first out*
- **GMP** : *good manufacturing practices*
- **HACCP** : *hazard analysis and critical control point system*
- **LAP**: lieu – activité – produit ; combinaison définit l'activité exercée par l'opérateur à l'aide-:
 - du lieu (par exemple PL92 restaurant)
 - de la nature de l'activité (par exemple AC66 production et distribution)
 - du produit (par exemple PR152 repas)

Chaque LAP a une description spécifique. Les LAP sont repris dans la liste d'activités qui se trouve sur le site internet de l'AFSCA¹.

- **Numéro NUE** : numéro d'unité d'établissement. *“Toute unité d'établissement d'une entreprise reçoit un numéro unique. Ce numéro diffère du numéro d'entreprise. Le numéro d'unité d'établissement se compose de dix chiffres. Le premier chiffre est compris entre 2 et 8.”*
- **OCI** : organisme de certification/d'inspection
- **Petfood** : aliments pour animaux familiers (chien, chat...)
- **Règ.** : règlement
- **ULC** : unité locale de contrôle

C. Destinataires

Toute personne concernée par l'autocontrôle dans le secteur B2C.

¹ <http://www.afsca.be/agrements/activites/>

IV. HISTORIQUE

Identification du document	Modifications	Justificatif	En vigueur à partir du
PB 07 – FAQ – B2C – REV 0 – 2014	Première version du document	Fusionnement de toutes les FAQ des guides du secteur B2C	03-02-2014
PB 07 – FAQ – B2C – REV 1 – 2014	Adaptation références normatives Nouvelles questions	Publication de l'AR relatif à l'hygiène des denrées alimentaires Nouvelles questions	03-10-2014
PB 07 – FAQ – B2C – REV 2 – 2014	Éclaircissement et ajout de questions	Éclaircissement de questions Nouvelles questions	28-07-2015
PB 07 – FAQ – B2C – REV 3 – 2014	Éclaircissements et ajout de questions	Simplifications d'autocontrôle dans le secteur B2C Nouvelles références normatives Différences d'interprétation à éclaircir Reprise de questions dans la nouvelle version d'un guide	01-01-2016
PB 07 – FAQ – B2C – REV 4 – 2014	Éclaircissements et ajout de questions	Nouvelles références normatives Différences d'interprétation à éclaircir Reprise de questions dans G-044 Corrections textuelles de la version française	14-02-2017
PB 07 – FAQ – B2C – REV 5 – 2014	Ajout d'une question Adaptations entre la version française et néerlandaise	Nouvelle question Corrections textuelles de la version française	30-08-2017
PB 07 – FAQ – B2C – REV 6 – 2014	Ajout d'une question	Nouvelle question	02-03-2018
PB 07 – FAQ – B2C – REV 7 – 2014	Ajout d'une question	Nouvelle question	20-06-2018

PB 07 – FAQ – B2C – REV 8 - 2014	Ajout de questions	Nouvelles questions (partie B, questions 8 et 9)	22-10-2018
PB 07 – FAQ – B2C – REV 9 - 2014	Ajout de questions	Nouvelles questions (partie B, questions 10 et 11)	20-08-2019
PB 07 – FAQ – B2C – REV 10 - 2014	Ajout de questions	Nouvelles questions	20-07-2021
PB 07 – FAQ – B2C – REV 11 - 2014	Ajout d' une question	Nouvelle question (partie D, question 2)	24-01-2023

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/RÉPONSE

A. Tous les secteurs – Guide d’autocontrôle générique pour le secteur B2C

→ Champ d’application

1. Question

Quel guide doit utiliser un opérateur qui a pour seule activité la vente de pain et de pâtisserie qu’il ne produit pas lui-même (vente en magasin ou en distributeur automatique) ?

Réponse

Dans une telle situation, c’est le guide d’autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries (G-026) ou le guide d’autocontrôle générique pour le secteur B2C (G-044) qui doit être utilisé.

2. Question

Quel guide doit être utilisé par un magasin qui fait du “bake off” ?

Réponse

Le guide d’autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries (G-026), le guide pour l’instauration d’un système d’autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation (G-007) ainsi que le guide d’autocontrôle générique pour le secteur B2C (G-044) couvrent la cuisson des produits de pain et pâtisserie précuits. Un de ces guides peut être utilisé, selon les autres activités du magasin.

3. Question

Quel guide s’applique pour la production et vente des gaufres ?

Réponse

L’opérateur peut utiliser le guide d’autocontrôle générique pour le secteur B2C (G-044). S’il préfère appliquer un guide d’autocontrôle spécifique, ce sont les activités pratiquées par l’opérateur qui déterminent le guide qui est d’application. Cela dépend des activités que l’opérateur pratique. Le tableau ci-dessous donne un aperçu :

Activité principale	Guide à utiliser
Boulangier (avec ou sans consommation sur place)	G-026 OU G-044
Restauration/ Traiteur/ Horeca ambulant (DA<3 mois)	G-023 OU G-044
Autres	G-023 OU G-026 OU G-044

→ Audit

1. Question

Un commerce de détail en alimentation générale, une boucherie, une épicerie, un restaurant, une boulangerie... peuvent-ils obtenir le smiley² ?

Réponse

Si l'opérateur le souhaite et que la validation du système d'autocontrôle de son établissement couvre toutes ses activités dans le secteur B2C, un smiley peut être obtenu auprès de l'organisme de certification et d'inspection qui a validé le système d'autocontrôle de l'établissement. Les audits qui sont réalisés par l'AFSCA, ne mènent jamais à l'obtention d'un smiley.

2. Question

Dans le cas d'une activité B2C annexée à un établissement agréé, est-il possible de faire auditer les deux établissements simultanément ?

Réponse

Oui, c'est possible. Pour couvrir l'ensemble du scope (des activités), il sera cependant nécessaire que l'audit ait lieu sur la base de plusieurs guides.

Par exemple, les établissements agréés du secteur de la viande n'entrent pas dans le champ d'application du guide d'autocontrôle en boucherie (G-003) ou le guide d'autocontrôle générique pour le secteur B2C (G-044) mais dans le champ d'application d'autres guides (le guide générique autocontrôle pour abattoirs et ateliers de découpe de volailles et établissements de production de viande hachée, préparations de viande, viande séparée mécaniquement à base de volailles (G-006), le guide générique d'autocontrôle pour abattoirs, ateliers de découpe et établissements de production de viande hachée, de préparations de viande et de viandes séparées mécaniquement d'ongulés domestiques (G-018) et/ou le 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)).

Si un opérateur souhaite seulement faire valider le système d'autocontrôle de sa boucherie, seule la partie de l'entreprise concernée par cette activité est auditée et ce, uniquement sur la base du guide d'autocontrôle en boucherie (G-003) ou le guide d'autocontrôle générique pour le secteur B2C (G-044). Au contraire, si l'exploitant souhaite faire valider le système d'autocontrôle de la boucherie et de la partie agréée de l'établissement, la totalité de l'entreprise doit bien entendu être auditée, chaque partie étant auditée sur la base du guide qui la concerne. Attention : les ateliers de découpe et les abattoirs peuvent uniquement être audités par des vétérinaires officiels.

² Voir aussi <http://www.afsca.be/smiley/> pour davantage d'informations à propos du smiley.

→ Management**1. Question**

Peut-on conserver le guide sous format électronique, ainsi que d'autres documents comme par exemple le plan de lutte contre les nuisibles, le plan de nettoyage et de désinfection... ?

Réponse

Oui, mais les documents doivent se trouver à la disposition de ceux qui doivent les utiliser (par exemple, le plan de nettoyage et désinfection doit être accessible à ceux qui assurent le nettoyage et la désinfection). De plus, ces documents doivent toujours pouvoir être présentés lors d'un audit ou d'une inspection.

2. Question

Faut-il enregistrer les activités exécutées dans le cadre du plan de nettoyage et de désinfection et du plan de lutte contre les nuisibles ?

Réponse

Depuis le 1-1-2016, dans le cadre de leurs activités B2C, les opérateurs ne sont plus obligés d'enregistrer ces activités pour autant qu'elles ne soient pas exécutées comme action corrective (les actions et mesures correctives doivent toujours être enregistrées !). L'opérateur doit par contre disposer des plans de nettoyage et de désinfection et de lutte contre les animaux nuisibles afin de pouvoir démontrer qu'il travaille correctement. L'enregistrement des actions peut cependant être recommandé ou exigé comme plan d'action en cas de non-conformités (récurrentes) en la matière.

Il est possible que l'enregistrement soit encore requis dans certains guides d'autocontrôle pour le secteur B2C (G-003, G-007, G-023, G-025, G-026, G-034 et G-041), mais cette obligation n'est plus d'application depuis le 1er janvier 2016. Les guides en question seront adaptés en ce sens.

3. Question

Les opérateurs doivent-ils conserver des fiches de produit ?

Réponse

La conservation des fiches de produit n'est pas obligatoire pour les produits qui sont livrés directement au consommateur final à condition que l'opérateur se base sur un guide d'autocontrôle pour son système HACCP. Toutefois, leur conservation est conseillée dans le cadre de la traçabilité interne car elles permettent de limiter un éventuel rappel et elles facilitent la gestion des informations sur les allergènes. Des fiches/descriptions de produits sont obligatoires pour les opérateurs qui n'utilisent plus le système HACCP décrit dans un guide mais établissent eux-mêmes leur système HACCP. Dans ce cas précis, une description des produits est alors nécessaire afin d'identifier les dangers. Les fiches de produit (ou un système similaire) grâce auxquelles on peut faire le lien entre les produits entrants et les produits sortants restent obligatoires pour les produits qui sont livrés à d'autres établissements.

4. Question

Les opérateurs doivent-ils conserver un registre de plaintes ?

Réponse

Depuis le 1-1-2016, les opérateurs ne doivent plus conserver un registre de plaintes dans le cadre de leurs activités B2C. Il est toutefois nécessaire de garder toute la documentation relative aux notifications dans le cadre de la notification obligatoire.

Il est possible que le registre soit encore requis dans certains guides d'autocontrôle pour le secteur B2C (G-003, G-007, G-023, G-025, G-026, G-034 et G-041) mais cette obligation n'est plus d'application depuis le 1er janvier 2016. Les guides en question seront adaptés en ce sens.

5. Question

Les opérateurs doivent-ils faire un contrôle d'entrée à chaque livraison ?

Réponse

Depuis le 1-1-2016, les opérateurs ne doivent plus faire un contrôle d'entrée à chaque livraison dans le cadre de leurs activités B2C. Un contrôle sur un échantillonnage des produits livrés suffit à condition que chaque fournisseur soit contrôlé régulièrement (tous les fournisseurs doivent être contrôlés sur une base annuelle).

Attention : L'opérateur reste responsable des produits qu'il accepte. Par conséquent, il doit déterminer lui-même, sur la base d'une analyse des risques, à quelle fréquence il réalise les contrôles. L'analyse des risques ne doit pas être documentée. Il est possible que le contrôle d'entrée à chaque livraison soit encore requis dans certains guides d'autocontrôle pour le secteur B2C (G-003, G-007, G-023, G-025, G-026, G-034 et G-041), mais cette obligation n'est plus d'application depuis le 1er janvier 2016. Les guides en question seront adaptés en ce sens.

6. Question

Lors du contrôle d'entrée, faut-il mesurer la température de chaque produit individuellement ?

Réponse

Non, il est de la responsabilité de l'opérateur de déterminer combien de mesures de température sont nécessaires lors d'un contrôle d'entrée donné. Un relevé en des points correctement sélectionnés devra permettre à l'opérateur de contrôler la température de l'ensemble de la livraison. Le nombre de mesures de température dépendra notamment du type d'aliments livrés, du volume de la livraison, des problèmes déjà survenus dans le passé...

7. Question

De quelle manière peut-on satisfaire aux exigences en matière de formation et de preuves requises ?

Réponse

Le personnel doit être formé. Cela peut se faire sous la forme de cours dans un établissement d'enseignement, d'explications données par l'exploitant à son personnel...

Le placement, dans les locaux, d'affiches ou de fiches *Quick Start*³ rappelant les bonnes pratiques d'hygiène ou de fabrication peut être considéré comme faisant partie de la formation. L'opérateur doit pouvoir prouver que son personnel et lui-même sont formés. La façon de le prouver n'est pas déterminée. On peut le faire par exemple par l'enregistrement des formations :

- Pour les formations reçues à l'extérieur, on peut conserver les attestations.
- Pour les formations effectuées en interne, on peut enregistrer la date de la formation, sa nature, l'identité des personnes formées.

S'il n'y a pas d'enregistrement des formations, on peut aussi vérifier les connaissances du personnel en posant des questions.

8. Question

Faut-il réaliser une évaluation de ses fournisseurs ?

Réponse

Depuis le 1-1-2016, les opérateurs ne doivent plus faire une évaluation formelle de leurs fournisseurs dans le cadre de leurs activités B2C. L'évaluation des fournisseurs peut se faire par l'évaluation annuelle des non-conformités liées au contrôle d'entrée. S'il y a souvent des non-conformités liées au contrôle d'entrée d'un même fournisseur, il faut prendre des mesures. À l'aide de ces actions et mesures, l'opérateur doit faire en sorte d'éviter la répétition des non-conformités liées à ce fournisseur.

Il est possible que l'évaluation des fournisseurs soit encore requise dans certains guides d'autocontrôle pour le secteur B2C (G-003, G-007, G-023, G-025, G-026, G-034 et G-041), mais cette obligation n'est plus d'application depuis le 1er janvier 2016. Les guides en question seront adaptés en ce sens.

³ www.afsca.be > Professionnels > Autocontrôle > Secteur distribution : fiches Quick Start

- **Locaux**

1. Question - locaux

Les locaux où sont manipulées des denrées alimentaires doivent-ils être équipés de lavabos avec eau courante chaude et froide ?

Réponse

Dans les locaux où sont manipulées des denrées alimentaires, un nombre suffisant de lavabos bien situés et bien identifiables doit être présent pour le lavage des mains. Ces lavabos doivent être pourvus d'eau courante chaude et froide ou d'un mitigeur. De l'eau froide suffit lorsque seul des denrées alimentaires préemballées sont manipulées.

2. Question - locaux

Les toilettes doivent-elles être équipées de lavabos avec eau courante chaude et froide ?

Réponse

Non, l'eau courante froide est suffisante dans les toilettes, à condition qu'un autre lavabo pourvu d'eau courante chaude et froide ou d'un mitigeur soit disponible au sein de l'établissement. De l'eau froide suffit lorsque seul des denrées alimentaires préemballées sont manipulées.

3. Question - locaux

Combien d'éviers doivent être présents dans un établissement ?

Réponse

La vaisselle, le lavage des mains et le lavage des denrées alimentaires (exemple : fruits et légumes) doivent se faire dans des éviers différents ou bien l'organisation du travail doit permettre que cela se déroule à des moments différents. Le nombre d'éviers nécessaires dépend donc de la taille de l'établissement, de l'importance du personnel, de l'organisation du travail et des activités réalisées au sein de l'établissement.

4. Question - locaux

Le passage de produits entre deux ateliers via une cour non couverte est-il acceptable ?

Réponse

L'objectif est qu'il n'y ait pas de contamination des produits. C'est possible, entre autres, d'y parvenir en couvrant la cour ou en protégeant les produits lors de leur passage à travers la cour si la cour n'est pas couverte.

- **Produits**

1. Question - produits

A quelle température doit être maintenue la glace de consommation offerte au consommateur ?

Réponse

La glace de consommation doit être maintenue à une température stable de -18 °C ou inférieure (de brèves fluctuations sont autorisées jusque -15 °C maximum lors du transport, la distribution locale et les meubles de vente).

A titre dérogatoire une température stable de -9 °C ou plus basse est acceptée pour le commerce ambulancier et la vente pour une consommation directe (AR du 11 juin 2004).

2. Question - produits

Si l'opérateur fait lui-même un mélange d'épices, doit-il mentionner les différents fournisseurs sur la fiche de production ou bien le nom du produit utilisé est-il suffisant (par ex. poivre, noix de muscade...)?

Réponse

Dans le cadre de la traçabilité interne, de la gestion des informations sur les allergènes ou de l'élaboration d'un système HACCP, les opérateurs peuvent élaborer eux-mêmes des fiches de produits.

Le but d'une fiche de produit est de pouvoir démontrer la composition d'un produit et, en cas de problèmes, de garantir la traçabilité des ingrédients. Le niveau de traçabilité interne est laissé au choix de l'opérateur.

Reprendre le nom des ingrédients utilisés dans la fiche produit en combinaison avec la tenue du registre d'entrée et le respect du FIFO assure un niveau de traçabilité interne qui peut déjà être considéré comme suffisant.

Si toutefois l'opérateur veut atteindre un niveau de traçabilité interne plus élevé, il peut, par exemple, chaque fois qu'il réalise un mélange d'épices, enregistrer les numéros de lot des ingrédients utilisés et la date de production du mélange.

3. Question - produits

Lorsque des guides d'autocontrôle font référence à des températures de conservation qui sont en contradiction avec les températures légales actuellement en vigueur, quelles températures doit-on respecter ?

Réponse

Les exigences, reprises dans la législation, doivent être respectées.

Dans le cas où un guide ou une circulaire approuvée par l'AFSCA mentionne une température divergente et où il est spécifiquement précisé qu'il s'agit d'une exception par rapport à la température légale, alors et uniquement dans ce cas-là, la température

mentionnée dans le guide ou la circulaire est d'application. La circulaire relative à la température et la durée de conservation des denrées alimentaires dans le commerce de détail résume les dérogations de la température légale de conservation :
www.afsca.be > Professionnels > Denrées alimentaires > Circulaires Denrées alimentaires.

4. Question - produits

Lors de la décongélation sous eau courante, on exige que les produits soient préemballés. Est-ce aussi le cas pour les crustacés ?

Réponse

Non, on accepte que les crustacés non emballés soient décongelés sous eau courante. La décongélation des produits dans l'eau stagnante est toutefois interdite !

▪ Traçabilité

1. Question - traçabilité

Les guides d'autocontrôle mentionnent qu'un registre de sortie doit être tenu à jour pour les produits destinés à d'autres opérateurs. Cette exigence s'applique-t-elle à tous les exploitants ?

Réponse

Oui, à l'exception des livraisons à des organisations caritatives et des banques alimentaires. Les produits destinés aux organisations caritatives et aux banques alimentaires ne doivent pas, quant à eux, être enregistrés dans le registre de sortie. Dans ce cas, il suffit, en effet, de disposer d'une liste de toutes les organisations caritatives et banques alimentaires qui reçoivent des produits.

2. Question - traçabilité

Faut-il utiliser les numéros de lot (par exemple sur les documents de livraison) pour garantir la traçabilité des produits ou peut-on utiliser d'autres données ?

Réponse

Différentes données doivent être enregistrées dans le cadre de la traçabilité des produits. Une de ces données est l'identification unique des produits (AR du 14 novembre 2003). Cette identification peut se faire à l'aide du numéro de lot mais, sous certaines conditions, également par d'autres moyens pertinents, comme la date de durabilité par exemple (AR du 9 février 1990).

3. Question - traçabilité

La traçabilité interne, est-elle obligatoire dans le secteur B2C ?

Réponse

Pour les produits qui sont livrés à d'autres détaillants, il faut établir un lien entre le registre d'entrée et le registre de sortie et donc une traçabilité interne doit exister. L'opérateur peut déterminer lui-même son niveau de traçabilité interne. Cependant la performance de la traçabilité interne influencera l'importance d'un éventuel rappel.

Pour les produits qui sont destinés à être remis directement au consommateur, sans subir de transformation supplémentaire au sein de l'établissement, il suffit de les enregistrer dans le registre d'entrée. Si les produits subissent une transformation, la manière la plus pratique de garantir la traçabilité interne est de conserver les fiches de produits ou de recettes. La gestion de la traçabilité interne relève de la responsabilité de l'opérateur, qui détermine lui-même le niveau de traçabilité interne qui lui convient le mieux. Il n'est par exemple pas obligatoire de mentionner les numéros de lot des ingrédients. Pour les denrées alimentaires produites ou portionnées par l'opérateur même en stockage intermédiaire (produits emballés sous vide, surgelés, sous atmosphère contrôlée), il faut au minimum une identification sur l'étiquette, telle qu'une référence au registre d'entrée et la date de production ou d'emballage (ou un système analogue) afin qu'on puisse retrouver l'origine de ces produits.

Pour les produits surgelés, la date de surgélation doit être mentionnée sur l'emballage.

4. Question - traçabilité

Le numéro de NUE ou de NE doit-il être mentionné sur les documents de transport et les factures ?

Réponse

Les documents utilisés pour la traçabilité comme les bons de livraison, les documents de transport, les factures, ... doivent comporter une identification claire et unique de l'entreprise de la chaîne alimentaire qui a établi le document.

Lors des expéditions de denrées alimentaires d'origine animale, des informations doivent être mises à la disposition de l'exploitant auquel les denrées sont livrées. Ces informations contiennent entre autres le nom et l'adresse de l'exploitant du secteur alimentaire qui a expédié les denrées et le nom et l'adresse de l'exploitant du secteur alimentaire auquel les denrées ont été expédiées (Règ. 931/2011). Il peut être satisfait à ces obligations en mentionnant soit le numéro NUE soit le numéro d'autorisation ou d'agrément délivré par l'AFSCA des entreprises belges du secteur alimentaire (circulaire PCCB/S2/GDS/891700).

▪ Équipement

1. Question – équipement

Des thermomètres mobiles facilement visibles sont-ils obligatoires dans des enceintes réfrigérées où sont exposées les denrées alimentaires en vue de la vente ou de la livraison au consommateur final ?

Réponse

Non, de tels thermomètres ne sont pas obligatoires. Toutefois, la température de l'enceinte réfrigérée doit être mesurée et la température doit être aisément visible par le public. Il est

possible d'utiliser des thermomètres facilement visibles, mais on peut également, par exemple, utiliser une sonde de mesure de température reliée à un système d'affichage aisément visible par les consommateurs.

2. Question - équipement

Comment vérifier et, le cas échéant, ajuster un thermomètre ?

Réponse

Il y a différents moyens adéquats pour vérifier un thermomètre.

Pour vérifier un thermomètre, on peut mesurer la température en deux points situés dans la fourchette des températures pour lesquelles le thermomètre est approprié. Pour un thermomètre apte à mesurer des températures entre 0 et 100 °C, on peut par exemple mesurer la température de l'eau en ébullition (100 °C) et la température d'un mélange (50/50) de glace et d'eau froide (0 °C).

Au lieu de faire la vérification lui-même, l'opérateur peut aussi faire vérifier le bon fonctionnement du thermomètre par un fournisseur, fabricant ou laboratoire.

Le certificat de vérification du thermomètre établi par le fournisseur, le fabricant ou le laboratoire doit être conservé ainsi que les enregistrements des vérifications réalisées en interne.

Lorsqu'un thermomètre ne fournit pas la température correcte et que le type de thermomètre en question ne permet pas un ajustage, l'ajustage peut être remplacé par une modification apportée à la valeur mesurée pour compenser l'erreur. Il faut toutefois que l'erreur systématique soit stable ou faible (moins de 1 °C). Il n'y a pas d'erreur systématique maximale acceptable lorsque celle-ci est stable.

Si le thermomètre peut être ajusté et/ou que l'erreur n'est pas stable, le thermomètre doit être ajusté.

Si le thermomètre ne peut pas être ajusté et que l'erreur n'est pas stable ou faible, le thermomètre doit être remplacé.

3. Question - équipement

Comment vérifier/ajuster un pH-mètre ?

Réponse

La plupart des pH-mètres sont fournis avec des solutions standards de pH connu. Il faut procéder à une mesure du pH de ces solutions. Si une erreur de mesure est constatée, il faudra ajuster le pH-mètre en se référant pour ce faire au mode d'emploi de l'équipement. D'autres moyens adéquats peuvent également être utilisés (par ex. ajustage par le fournisseur/fabricant/laboratoire).

4. Question - équipement

Lorsque les appareils de mesure et de surveillance (par ex. les thermomètres) sont vérifiés et éventuellement ajustés, un enregistrement est-il nécessaire ?

Réponse

Oui, les vérifications et ajustages doivent être enregistrés.

5. Question - équipement

Un détaillant doit-il lui-même contrôler annuellement ses appareils de pesage ?

Réponse

S'il s'agit d'un appareil de pesage qui est utilisé uniquement pour peser les produits afin de déterminer leur poids et leur prix en vue de la vente, cela ne joue pas de rôle au niveau de la sécurité alimentaire et l'AFSCA n'est pas compétente en la matière. S'il s'agit d'un appareil de pesage utilisé, par exemple, pour doser des additifs qui ne peuvent être ajoutés aux denrées alimentaires qu'en quantités limitées, il faut alors ajuster/vérifier au moins annuellement l'appareil et enregistrer cet ajustage/vérification.

6. Question - équipement

Quelles sont les exigences en matière d'étiquetage et/ou de documentation des matériaux (comme le matériel de conditionnement, les récipients, les plats, les ravers en plastique, ...) destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires utilisées dans le secteur B2C ?
Que faire pour l'équipement déjà acheté qui ne répond pas à ces exigences ?

Réponse

Lors de la livraison à un opérateur, de conditionnements et/ou de récipients, ceux-ci doivent porter, à même le produit, sur une étiquette, sur l'emballage ou sur un document d'accompagnement, la mention "convient pour aliments" (Règ. 1935/2004, art. 15) ou le logo (un verre et une fourchette) et si nécessaire, des instructions spéciales pour l'utilisation. Les coordonnées du fabricant/importateur/vendeur et les informations nécessaires pour garantir la traçabilité doivent naturellement aussi être mentionnées.

L'utilisation de l'ancien équipement est tolérée. Toutefois, si cet ancien équipement présente un risque pour la santé (par exemple à cause de l'usure, de la présence de traces de rouille, ...), il doit être remplacé par un nouvel équipement qui satisfait aux exigences légales visant les matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

7. Question - équipement

L'utilisation du bois (planches à découper, cuillères, spatules...), est-elle interdite ?

Réponse

Non, mais les matériaux doivent satisfaire aux exigences générales relatives aux surfaces en contact avec les denrées alimentaires c'est-à-dire être bien entretenus, lisses, lavables et non toxiques. Certains bois durs peuvent satisfaire à ces exigences.

8. Question - équipement

Dans quels locaux concrètement, les lampes doivent-elles être protégées par un revêtement protecteur ? Une procédure de gestion en cas de bris de verre est-elle aussi une alternative valable ?

Réponse

Il faut éviter la contamination des denrées alimentaires avec du verre ou d'autres substances libérées lors de bris. Pourvoir les lampes de revêtements protecteurs est une méthode facile afin de protéger les denrées. Une procédure de gestion en cas de bris de verre, qui stipule que les lampes peuvent ne pas être protégées mais qu'en cas de bris de lampe tous les produits contaminés doivent être détruits, peut constituer une alternative. Cette procédure doit également spécifier qu'il faut contrôler régulièrement toutes les sources potentielles de bris de verre (par ex. l'éclairage), de manière à offrir une garantie équivalente à la protection des lampes.

9. Question - équipement

Les tue-mouches électriques avec lampes bleues ou de telles lampes à insectes, sont-ils autorisés dans les locaux de production ?

Réponse

Comme tout équipement, ces lampes ne peuvent pas être une source de contamination potentielle des denrées alimentaires. Par conséquent, ces lampes ne peuvent pas être utilisées au-dessus des denrées alimentaires non-emballées.

10. Question - équipement

Les attrape-mouches électriques doivent-ils également être branchés en hiver quand il n'y a pas de mouches ?

Réponse

Non, lorsqu'il n'y a pas d'insectes volants, l'appareil ne doit pas être branché.

11. Question - équipement

Est-il obligatoire que chaque fenêtre et porte soit munie d'une moustiquaire ?

Réponse

Non. Il faut faire la distinction entre la salle de consommation/locaux de vente et les autres locaux de l'entreprise. Dans les salles de consommation et les locaux de vente, les moustiquaires ne sont pas requises (même lorsqu'il y a une "cuisine ouverte"). Toutefois l'opérateur peut en installer afin d'éviter que des nuisibles entrent dans l'établissement. Dans les autres locaux, l'utilisation de moustiquaires est obligatoire pour chaque fenêtre et porte qui donne à l'extérieur et qui est ouverte pendant la production. Les fenêtres qui sont toujours fermées, ne doivent pas être munies de moustiquaires.

→ Bonnes pratiques

1. Question

Est-il admis que le personnel qui arrive dans l'établissement pour commencer ses activités doive traverser l'espace de travail pour se rendre au vestiaire ?

Réponse

Une circulation logique des collaborateurs permettant au personnel de revêtir des vêtements de protection avant de pénétrer dans la zone de travail fait partie intégrante des BPH. L'important est que l'objectif soit atteint, à savoir éviter toute contamination de l'espace de travail et/ou des denrées alimentaires.

Pour déterminer si un sas où s'habiller est nécessaire avant la zone de travail, plusieurs paramètres peuvent jouer un rôle, tels que :

- le type d'activités menées dans l'espace de travail (par ex. manipulation de produits à risque du point de vue microbiologique, manipulation de produits emballés, vaisselle,...)
- la distance séparant les produits/activités des personnes qui traversent l'espace de travail
- le nombre d'employés qui doivent traverser l'espace de travail
- la fréquence selon laquelle le personnel doit traverser l'espace de travail
- la répartition des activités dans le temps

Lors de l'audit, il est évalué dans quelle mesure cette situation peut donner lieu à une contamination de l'espace de travail et/ou des denrées alimentaires.

2. Question

Les livreurs peuvent-ils entrer dans les endroits où les denrées alimentaires sont manipulées ?

Réponse

Oui, à condition que des mesures appropriées soient prises pour prévenir la contamination.

3. Question

Lorsqu'on souhaite proposer des dégustations au consommateur, faut-il toujours appliquer le guide du secteur horeca ?

Réponse

Non, tous les guides d'autocontrôle pour le secteur B2C sont jugés suffisants pour couvrir cette activité s'il s'agit de la dégustation de produits qui sont préparés à cette fin.

4. Question

Les vêtements du personnel qui prépare les denrées alimentaires doivent-ils obligatoirement être blancs ?

Réponse

Non, aucune exigence légale n'impose la couleur des vêtements de travail. Il est toutefois recommandé de porter des vêtements de couleur claire car les salissures sont plus facilement détectables.

5. Question

Pendant la découpe de la viande, à quelle température doit se trouver le produit ?

Réponse

La réglementation prévoit une température maximale pour les viandes fraîches : classiquement 7 °C pour les viandes rouges (viandes d'ongulés et de gros gibier sauvage) et 4 °C pour les viandes de volailles, de ratites d'élevage, de lagomorphes et de petit gibier sauvage. À des fins pratiques de manipulation lors de la préparation (par ex. la découpe) une brève fluctuation de cette température de maximum 3 °C est admise. Si lors de la découpe, l'opérateur constate que la température du produit dépasse cette norme, il doit prendre des actions correctives immédiates ainsi que des mesures correctives afin de prévenir une répétition de ce dépassement dans le futur.

Pour respecter les températures légales, il existe différentes solutions et les opérateurs peuvent appliquer celle qui convient le mieux à leur organisation : régler leur chambre froide à une température inférieure à la limite légale, ne sortir de la chambre froide que des petites quantités de produits à travailler...

6. Question

Les œufs doivent-ils être stockés dans une enceinte réfrigérée ?

Réponse

Non, mais on doit éviter des fluctuations de températures qui pourraient entraîner la formation de condensation sur les œufs car celle-ci favorise le développement de microorganismes.

Attention, le Règ. 589/2008 interdit que les œufs soient réfrigérés à une température inférieure à 5°C lors d'un transport de plus de 24h. Il est ainsi interdit dans les points de vente des œufs frais de stocker les œufs à une température inférieure à 5°C pendant une durée supérieure à 72h.

7. Question

Doit-on disposer d'une trancheuse séparée pour les produits crus et les produits transformés (par ex. cuits) ?

Réponse

L'objectif est d'éviter les contaminations croisées. En découpant successivement des produits crus et des produits transformés (par ex. cuits) sur la même trancheuse, on favorise la contamination croisée. Travailler avec des machines séparées est donc conseillé. Il ne s'agit toutefois pas d'une obligation. Une seule trancheuse peut suffire à condition que les procédures mises en œuvre prévoient un nettoyage et une désinfection réguliers de la trancheuse.

8. Question

Où sont autorisées des fleurs et des plantes dans l'établissement ?

Réponse

Les plantes et fleurs sont tolérées dans les salles de consommation et dans l'espace de vente "côté clients", mais elles ne le sont ni dans les locaux de préparation, ni dans les locaux de stockage des denrées alimentaires, ni dans la chambre froide. Elles sont aussi interdites dans l'espace de vente derrière/sur/dans le comptoir en raison du danger de contamination. Exception : les fleurs et les plantes destinées à la consommation. Les fleurs et plantes en pot (par ex. des plantes aromatiques) ne peuvent pas entraîner de contamination des autres produits. Il faut prendre des mesures afin d'éviter toute contamination !

9. Question

Le personnel d'un établissement peut-il prendre son repas dans des endroits où les denrées alimentaires sont manipulées ?

Réponse

Oui, mais seulement en dehors des activités professionnelles. Il doit ensuite nettoyer et, si nécessaire, désinfecter.

10. Question

Des boissons et/ou des denrées alimentaires appartenant au personnel peuvent-elles se trouver dans la chambre froide ?

Réponse

C'est acceptable à condition qu'elles soient clairement séparées des autres produits.

11. Question

Les meules de fromage dur et demi-dur doivent-elles être conservées au frais (7 °C) ?

Réponse

En règle générale, les conditions de stockage spécifiées par le fabricant doivent être respectées. Les meules de fromage à pâte dure (ex. cheddar, emmental) et demi-dure (ex. gouda) entamées sont de préférence conservées au frais (7 °C). Toutefois, de telles meules de fromage entamées peuvent être conservées non réfrigérées afin d'en faciliter la découpe pendant maximum 7 jours à une température maximale de 21 °C.

12. Question

Faut-il porter une coiffe dans l'atelier ou la cuisine ?

Réponse

Il n'y a pas d'obligation reprise telle quelle dans la réglementation, mais il s'agit d'une bonne pratique qui permet de limiter les contaminations des produits non emballés.

13. Question

Dans les commerces de détail, est-ce que les mollusques bivalves vivants peuvent être réimmergés (par ex. dans des viviers) dans l'attente de la vente ou de la préparation ?

Réponse

Non, les mollusques bivalves vivants ne doivent pas être réimmergés ou aspergés d'eau après leur conditionnement et leur départ du centre d'expédition (Règ. 853/2004, section VII, chapitre VIII, point 2). Les mollusques bivalves peuvent seulement être lavés, nettoyés juste avant la cuisson.

14. Question

La désinfection du matériel, des surfaces de travail, des sols... est-elle obligatoire ?

Réponse

En général, dans le secteur B2C, c'est à l'opérateur d'évaluer, en fonction de son processus de production, la nécessité de désinfecter. L'AFSCA impose cependant parfois la désinfection dans le secteur B2C comme par exemple s'il faut lutter contre le développement de moisissure, si un produit s'avère avarié quand on ouvre l'emballage ou si on coupe dans un abcès dans la boucherie.

Dans le cadre d'un audit, ce sont les prescriptions du guide qui doivent être respectées. Quand on utilise dans un guide d'autocontrôle les mots « si nécessaire, désinfecter », on veut attirer l'attention sur le fait qu'une désinfection est parfois indispensable, mais ça n'implique pas une obligation systématique de désinfecter.

15. Question

Faut-il utiliser des poubelles qu'on ne manipule pas avec les mains ?

Réponse

Non, il n'y a pas une telle obligation dans la réglementation, mais il s'agit d'une bonne pratique qui permet de limiter les contaminations.

16. Question

Est-il interdit d'utiliser du carton ?

Réponse

La législation n'interdit pas l'utilisation de carton dans le secteur B2C. Il est toutefois nécessaire que les emballages et les lieux de stockage soient propres (pas de carton mouillé) et les températures des denrées alimentaires doivent être respectées.

17. Question

Certains guides pour le secteur horeca mentionnent des températures pour l'eau des lave-vaisselles. Ces températures doivent-elles être respectées dans le cadre de la validation du système d'autocontrôle ?

Réponse

Ces températures sont indicatives. L'objectif est d'obtenir une propreté correcte de la vaisselle lavée au lave-vaisselles ("évaluation visuelle de la qualité du lavage, vaisselle propre").

L'obtention d'une vaisselle qui n'est pas propre après passage au lave-vaisselles peut être due, par exemple, à une température de pré-rinçage trop élevée et une vaisselle insuffisamment sèche peut être le résultat d'une température de post-rinçage trop basse.

B. Questions spécifiques pour les boucheries

→ Champ d'application

1. Adaptation

Il faut adapter la note en bas de page 2/12 de l'Introduction du guide d'autocontrôle en boucherie-charcuterie (G-003).

Il est décrit dans le guide que la préparation de salades, plats préparés, potages et sauces tombe sous le champ d'application du guide G-003. Le guide d'autocontrôle en boucherie-charcuterie couvre donc la préparation et la transformation du poisson si ces activités sont exécutées dans le cadre des activités « traiteur » du boucher. La fiche d'activité « Poissonnerie » (ACT 388) élucide si le boucher doit déclarer ces activités comme l'activité « Poissonnerie » et donc s'il doit disposer d'une autorisation « débit de poisson » (autorisation 2.2).

→ HACCP

1. Question

Un boucher peut-il fabriquer des produits artisanaux séchés ou fermentés sans utiliser un hygromètre et un pH-mètre et obtenir la validation de son système d'autocontrôle ?

Réponse

Il s'agit d'une prescription présente dans le plan HACCP du guide. L'objectif est que le boucher maîtrise les dangers liés à son processus de production. Si le boucher ne suit pas dans certains cas le plan HACCP du guide, il doit alors développer et appliquer son propre plan HACCP et démontrer que celui-ci peut offrir les mêmes garanties que celui du guide sans hygromètre et pH-mètre.

→ Bonnes pratiques

1. Question

Une maturation longue (*dry-aging*) des viandes est-elle autorisée ?

Réponse

Oui, pour autant que cette pratique soit maîtrisée et qu'elle se déroule dans le respect des exigences en matière d'hygiène, de température, d'hygrométrie et de ventilation contrôlée, de manière à garantir la sécurité de la chaîne alimentaire.

2. Question

Faut-il prévoir des planches de découpe différentes selon les espèces animales à l'origine des viandes ?

Réponse

Il s'agit d'une bonne pratique qui permet d'éviter les contaminations croisées, mais d'autres pratiques permettent également de maîtriser ces contaminations comme le lavage et la désinfection des planches/zones de découpe entre les viandes de différentes espèces ou encore un ordre de découpe allant de la viande considérée comme la moins contaminée (viande de bœuf) à la viande considérée comme la plus contaminée (abats, carcasse de volaille).

3. Question

Une séparation entre la viande fraîche et les plats préparés est-elle nécessaire dans le comptoir frigorifique ?

Réponse

Une séparation entre la viande fraîche et d'autres denrées alimentaires et/ou des biens autres que les denrées alimentaires est conseillé afin d'éviter la contamination croisée.

4. Question

Faut-il une séparation physique entre, par exemple, les viandes de volailles et les viandes d'autres espèces animales ? Quelle doit être la hauteur de la séparation ?

Réponse

La présence d'une séparation suffisante est une bonne pratique qui permet de limiter les contaminations croisées entre des produits dont la charge bactérienne est très différente. D'autres méthodes pour éviter les contaminations croisées sont aussi autorisées. Par conséquent, il n'y a pas de hauteur/de largeur imposée pour la séparation.

5. Question

Faut-il porter une coiffe dans le magasin ?

Réponse

Il n'y a pas d'obligation reprise telle quelle dans la réglementation, mais il s'agit d'une bonne pratique qui permet de limiter les contaminations des produits.

6. Question

Un boucher peut-il vendre au consommateur des sous-produits animaux ou d'anciennes denrées alimentaires comme aliments pour les animaux familiers sans devoir disposer d'un agrément (donc uniquement sous son autorisation de boucher) ?

Réponse

Les bouchers peuvent uniquement vendre d'anciennes denrées alimentaires comme aliments pour animaux familiers (petfood) lors de la vente directe au consommateur sur place, dans la boucherie. Cette activité est autorisée sans devoir disposer d'un agrément en tant que fabricant de petfood si le boucher réalise au maximum une découpe sur ces anciennes denrées alimentaires. En pratique, cela signifie qu'un boucher ne peut offrir à la vente dans son magasin, comme petfood, que des restes de denrées alimentaires (par ex. saucisses, jambon et autres produits à base de viande).

Lorsqu'il y a une production intentionnelle d'aliments (par ex. saucisses) pour les animaux familiers alors un agrément en tant que fabricant de petfood doit être demandé (agrément 7.3).

7. Question

Quelles sont les exigences relatives à l'étiquetage d'anciennes denrées alimentaires destinées à l'alimentation des animaux familiers (petfood) ?

Réponse

Même lorsqu'un boucher ne doit pas posséder d'agrément spécifique en tant que fabricant de petfood (voir question ci-dessus), les petfood doivent toujours être étiquetés.

Ces petfood seront soit considérés comme des « matières premières pour aliments des animaux », soit comme des « aliments composés ». Si le produit vendu contient une espèce animale, le produit doit être considéré comme une « matière première ». Si le produit est un mélange de plusieurs espèces animales, le produit doit être considéré comme un « aliment composé ».

- Les déclarations obligatoires d'étiquetage sont les suivantes pour un petfood « matière première » :
 - « Matière de catégorie 3 – aliment destiné exclusivement aux animaux familiers » ;
 - type d'aliment : « matière première pour aliments pour animaux » ;
 - type de matière première selon le règ. 68/2013 ;
 - sous-produits animaux en indiquant les espèces présentes (Animaux ou parties d'animaux terrestres à sang chaud, frais, congelés, cuits, traités en milieu acide ou séchés) OU
 - produits d'origine animale (anciennes denrées alimentaires contenant des produits d'origine animale, traités ou non, par exemple à l'état frais, congelé, séché) en indiquant les espèces présentes ;
 - le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'exploitant responsable de l'étiquetage ;
 - s'il est disponible, le numéro d'agrément du responsable d'étiquetage accordé conformément au règ. 183/2005 (FEED hygiène) ou au règ. 1069/2009 (sous-produits animaux) ;
 - le numéro du lot ;
 - la quantité nette exprimée en masse ou volume ;
 - constituants analytiques identiques pour les deux produits visés :
 - protéine brute, et
 - matières grasses brutes, et
 - teneur en eau si > 8% ;

- la liste des additifs utilisés FEED (si pertinent).
- Les déclarations obligatoires d'étiquetage sont les suivantes pour un petfood « aliment composé » :
 - type d'aliment :
 - « aliment complet pour animaux » = un aliment composé pour animaux qui, en raison de sa composition, suffit à assurer une ration journalière, OU
 - « aliment complémentaire pour animaux » = un aliment composé pour animaux qui a une teneur élevée en certaines substances mais qui, en raison de sa composition, n'assure la ration journalière que s'il est associé à d'autres aliments pour animaux ;
 - l'espèce animale ou les catégories d'animaux auxquelles l'aliment est destiné : « animaux familiers », « chien », « chat » ;
 - le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'exploitant responsable de l'étiquetage ;
 - s'il est disponible, le numéro d'agrément du responsable d'étiquetage accordé conformément au règ. 183/2005 (FEED hygiène) ou au règ. 1069/2009 (sous-produits animaux) ;
 - le numéro du lot ;
 - la quantité nette exprimée en masse ou en volume ;
 - la date de durabilité minimale ;
 - le mode d'emploi ;
 - la composition :
 - sous-produits animaux en indiquant les espèces présentes (Animaux ou parties d'animaux terrestres à sang chaud, frais, congelés, cuits, traités en milieu acide ou séchés), ET/OU
 - produits d'origine animale (anciennes denrées alimentaires contenant des produits d'origine animale, traités ou non, par exemple à l'état frais, congelé, séché) en indiquant les espèces présentes, OU
 - les entrées suivantes peuvent être remplacées par le nom de la catégorie : « viandes et sous-produits animaux » (Toutes les parties carnées d'animaux terrestres à sang chaud abattus, à l'état frais ou conservées par un traitement approprié et tous les produits et sous-produits provenant de la transformation du corps ou de parties du corps d'animaux terrestres à sang chaud) ;
 - constituants analytiques pour les aliments complets/aliments complémentaires :
 - protéine brute ;
 - cellulose brute ;
 - matières grasses brutes ;
 - cendres brutes ;
 - liste des additifs utilisés FEED (si pertinent).

Tous les petfood doivent toujours être conditionnés dans des emballages neufs et étanches.

De plus amples informations sur l'étiquetage des aliments pour animaux sont disponibles sur le site web du SPF Santé publique : <https://www.health.belgium.be/fr/animaux-et-vegetaux/animaux/alimentation-animale/mise-sur-le-marche-daliments-pour-animaux-0>. Le guide de la FEDIAF (Fédération européenne de l'industrie des aliments pour animaux familiers) fournit encore davantage de détails sur l'étiquetage des petfood : <http://www.fediac.org/self-regulation/labelling.html>.

8. Question

La viande maturée peut-elle offerte aux consommateurs finaux si les os (et le bord desséché) n'ont pas été enlevés (ex. côtes à l'os) ?

Réponse

Le bord desséché

Non, le bord desséché (toutes les parties séchées, déshydratées) doit être complètement éliminé avant la livraison au client par le boucher ou préparation dans l'Horeca. Ces parties sèches, déshydratées ne sont pas comestibles et appartiennent à la fraction de déchets. La contamination de la partie comestible doit toujours être évitée.

Les os

Oui, mais il y a des conditions fixées. Les os, et surtout la colonne vertébrale (la moëlle épinière ayant été enlevée à l'abattoir) ne peuvent être attachées à la viande délivrée aux consommateurs (ex. aussi être exposée à la vente) que si cette viande provient :

- ⇒ de bovins venant de pays membres avec un statut en matière de risque BSE négligeable,
- ⇒ de bovins plus jeunes que 30 mois provenant de pays membres ou pays tiers avec un statut en matière de risque BSE contrôlé ou indéterminé.

Quand l'élimination de la colonne vertébrale est exigée, les carcasses ou parties de carcasses de bovins qui contiennent la colonne vertébrale doivent être identifiées avec une bande rouge qui est clairement visible sur l'étiquette de la traçabilité.

Plus de détails ...

⇒ La moëlle épinière de bovins relève des MRS (matériels à risque spécifiés) chez les bovins âgés de 12 mois ou plus et qui sont originaires de pays membres ou de pays tiers avec un statut en matière de risque BSE (encéphalopathie spongiforme bovine) négligeable, contrôlé ou indéterminé. Cette moëlle épinière doit toujours avoir été éliminée à l'abattoir.

⇒ La colonne vertébrale (la moëlle épinière ayant été enlevée à l'abattoir) des bovins relève des MRS chez les bovins âgés de 30 mois ou plus et qui sont originaires de pays membres ou pays tiers avec un statut en matière de risque BSE contrôlé ou indéterminé. Le boucher doit avoir une autorisation spécifique pour retirer la colonne vertébrale lorsqu'elle est un MRS dans le cadre des mesures de protection EST (encéphalopathies spongiformes transmissibles).

	Animaux provenant de pays membres ou de pays tiers avec un statut « risque BSE contrôlé ou indéterminé »	Animaux provenant de pays membres avec un statut « risque BSE négligeable »
BOVINS		
Tête (cerveau et yeux compris) de bovins de 12 mois ou plus âgés	MRS	MRS
Moëlle épinière de bovins de 12 mois ou plus	MRS	MRS

Amygdales de bovins de tous âges	MRS	-
Colonne vertébrale de bovins de 30 mois ou plus	MRS	-
Intestin, mésentère de bovins de tous âges	MRS	-

9. Question

Quelles étapes doivent être suivies en cas d'une contamination par *Salmonella* de viandes hachées ou de préparations de viande ?

Réponse

Un résultat non conforme pour *Salmonella spp.* doit toujours être notifié à l'AFSCA (cfr. l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire et l'arrêté ministériel du 22 novembre 2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire) et conduire à la prise de mesures au niveau de l'hygiène dont l'efficacité sera ensuite vérifiée par des analyses. La circulaire concernant les analyses microbiologiques des viandes hachées et des préparations de viande dans le commerce de détail décrit les mesures qui doivent être prises en cas de résultats non conformes (cfr. la procédure décrite dans la partie 5.2).

Concrètement, voici les étapes à suivre :

1. Identifiez correctement le(s) lot(s) concerné(s) de viandes hachées/préparations de viande et sa distribution (traçabilité sortante).
2. Complétez le formulaire de notification obligatoire et envoyez-le à l'ULC.
3. Bloquez immédiatement les lot(s) qui sont encore en stock et isolez-les des autres produits finis entreposés par une identification claire.
4. Effectuez le rappel du (des) lot(s) concerné(s) en informant les clients à savoir,
 - les consommateurs au moyen d'un affichage dans le magasin et/ou le cas échéant d'un communiqué de presse. Les informations utiles pour la rédaction du communiqué dans le cadre d'une notification obligatoire sont reprises sur notre site Internet (www.favv-afsca.fgov.be > Professionnels > Notification obligatoire) ;
 - d'autres exploitants au moyen d'une communication orale et écrite. Ces exploitants doivent à leur tour avertir leurs propres clients (consommateurs) au moyen d'un affichage dans leur magasin ou le cas échéant d'un communiqué de presse.
5. Réalisez une enquête pour trouver la cause de la contamination. Vous pouvez vous baser sur la méthode des 5M afin de déterminer ce qui a pu mal se passer. La règle des 5M est une règle permettant une classification d'un critère (ici les points d'hygiène) en fonction de la Matière première, du Milieu, du Matériel, de la Main d'œuvre et de la Méthode. Classification des points d'hygiène en fonction :
 - de la Matière première : matières premières, étiquetage visible, ...
 - du Milieu : respect de la marche en avant, température des réfrigérateurs et congélateurs, gestion des déchets, lutte contre les nuisibles, opération de nettoyage et désinfection, ...
 - du Matériel : plan de travail, ...

- de la Main d'œuvre : hygiène personnelle, lavage des mains, formation du personnel, ...
- de la Méthode : contrôle à la réception, décongélation, température de la graisse de friture, cuisson sous vide, conditionnement sous vide, traitement des excédents, température lors du transport, température de l'eau du lave-vaisselle, ...

Vous trouverez plus de détails à ce sujet dans les guides d'autocontrôle.

6. Prenez la (les) mesure(s) corrective(s) appropriée(s) sur base du résultat de votre enquête.
7. Si l'enquête démontre que la cause de la contamination concerne une des matières premières, identifiez correctement le(s) lot(s) concerné(s) par la contamination par *Salmonella spp.* et sa(leur) traçabilité entrante. Ajoutez les informations pertinentes à ce sujet dans le premier formulaire de notification obligatoire et envoyez-le à nouveau à l'ULC afin de les informer de ces nouveaux éléments. Bloquez immédiatement les lots qui sont encore en stock et isolez-les des autres matières premières entreposées par une identification claire. Informez votre fournisseur au moyen d'une communication orale et écrite. Votre fournisseur devra, le cas échéant, à son tour avertir ses propres clients.
8. Après la mise en œuvre de la(les) mesure(s) corrective(s) appropriée(s), faites une nouvelle fabrication et demandez des analyses de produits finis auprès d'un laboratoire accrédité.
9. Envoyez les résultats de ces analyses à l'ULC. Si les résultats sont conformes, les produits finis peuvent être commercialisés. Si les résultats sont non conformes, les investigations doivent se poursuivre pour trouver la cause de la contamination et, le cas échéant, d'autres mesures doivent être mises en œuvre au niveau de l'hygiène.
10. Conservez un dossier complet de l'incident reprenant l'ensemble des documents et enregistrements pertinents à présenter lors du contrôle par l'AFSCA.

10. Question

10.1 : Une boucherie peut-elle effectuer l'analyse annuelle « viande hachée » sur une viande hachée / une préparation de viande à base de viande hachée pour la détection de *Salmonella spp.* dans 10 grammes ?

10.2 : Le mention « cuire à cœur » doit-elle toujours figurer sur l'étiquette de la viande hachée / de la préparation de viande à base de viande hachée ?

Réponse

10.1 :

- Si l'analyse est faite sur une viande hachée / une préparation de viande à base de viande hachée produite à partir de viande de volaille, une analyse sur 10 grammes n'est pas acceptable. L'analyse doit toujours être effectuée sur 25 grammes.
- Dans le cas de viande hachée / de préparation à base de viande hachée produite à partir d'une viande autre que de la viande de volaille, une analyse sur 10 grammes peut être effectuée, à condition que le produit soit étiqueté et que la mention « cuire à cœur » soit clairement indiquée sur l'étiquette.

10.2 :

- Si l'analyse pour la détection de *Salmonella spp.* est effectuée sur 25 grammes, il n'est pas obligatoire de mentionner « cuire à cœur » sur l'étiquette, cela est applicable tant pour la viande de volaille que pour les autres viandes.
- C'est seulement lorsqu'on veut détecter, sur 10 grammes, *Salmonella spp.* dans une viande hachée / une préparation à base de viande hachée qui est fabriquée à partir de viande autre que de la viande de volaille que le produit doit être étiqueté avec la mention « cuire à cœur » clairement indiquée.

11. Question

Peut-on conditionner de la viande fraîche sous atmosphère modifiée ou protectrice dans un débit de viandes (boucherie) pour prolonger la durabilité initiale (date limite de consommation (DLC)) ?

Réponse

Le règ. 853/2004 fournit à l'annexe I une définition de la « viande fraîche » : « les viandes n'ayant subi aucun traitement de conservation autre que la réfrigération, la congélation ou la surgélation, y compris les viandes conditionnées sous vide ou sous atmosphère contrôlée ».

L'article 24 du règ. 1169/2011 stipule : « Dans le cas de denrées alimentaires microbiologiquement très périssables et qui, de ce fait, sont susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine, la date de durabilité minimale est remplacée par la date limite de consommation. Au-delà de la date limite de consommation, une denrée alimentaire est dite dangereuse conformément à l'article 14, paragraphes 2 à 5, du règ. 178/2002 ». Les viandes fraîches sont considérées comme des denrées microbiologiquement très périssables.

Une denrée alimentaire emballée sous atmosphère modifiée ou protectrice est conditionnée dans un emballage dans lequel l'air a été remplacé par un gaz ou un mélange de gaz autorisés. Ces gaz sont considérés comme des additifs. Ils sont soumis aux exigences du règ. 1333/2008. L'irradiation ou l'ionisation ne sont pas des traitements en lien avec des gaz utilisés dans les conditionnements. Ils relèvent d'une autre réglementation⁴.

L'air « ordinaire » se compose principalement d'azote et d'oxygène dans une proportion d'environ 4:1. L'oxygène est à l'origine de processus d'altération des aliments (oxydation, rancissement ...). Certains types de micro-organismes, dits aérobies, ont besoin d'oxygène pour se développer. En diminuant la proportion d'oxygène au contact de la denrée alimentaire, l'exploitant parvient à augmenter la durée de conservation.

La plupart du temps, ces denrées doivent encore être conservées sous forme réfrigérée, ce qui ralentit le développement des micro-organismes. Les dates limites de consommation (DLC) des denrées conditionnées sous atmosphère contrôlée sont donc souvent plus longues que celle non conditionnées. C'est au fabricant de déterminer la DLC, en fonction, par exemple, de tests de vieillissement ou de résultats d'analyses microbiologiques. Cet exploitant garantit que le produit ne présente pas de risque pour le consommateur durant sa durée de vie s'il est conservé à la température prévue. Une fois la DLC dépassée, le produit ne peut plus être consommé et, par conséquent, il est interdit à la vente.

Concrètement, dans ce cas particulier, un débit de viandes (boucherie) est autorisé à conditionner des viandes fraîches sous atmosphère modifiée ou protectrice si cela répond au minimum aux conditions suivantes :

⁴ Arrêté royal du 12/03/2002 relatif au traitement par ionisation des denrées et ingrédients alimentaires et portant modification de l'arrêté royal du 20/07/2001 portant règlement général de la protection de la population, des travailleurs et de l'environnement contre le danger des rayonnements ionisants. Avec modification via arrêté royal du 18/12/2002 déterminant la composition et les compétences du conseil scientifique des rayonnements ionisants établi auprès de l'Agence fédérale de Contrôle nucléaire (AFCN).

- Le matériel et la qualité des emballages (film, barquette...) doivent être adaptés aux performances souhaitées.
- La mise en œuvre de cette technique nécessite un savoir-faire spécifique. Une formation est nécessaire ou on doit se faire accompagner par un expert.
- La procédure (méthode utilisée) doit être couverte par le système d'autocontrôle de l'établissement.
- Les analyses nécessaires sur les produits doivent être réalisées dans le cadre de l'autocontrôle.
- La viande fraîche doit être conditionnée aussi fraîche que possible et immédiatement après la découpe (<24h).
- Toutes les exigences applicables en matière d'étiquetage doivent être respectées (entre autres, celles du règ. 1169/2011). Les denrées alimentaires dont la durée de conservation a été prolongée au moyen de gaz d'emballage autorisés sur base du règ 1333/2008 doivent porter la mention « emballé sous atmosphère protectrice ».
- La nouvelle durabilité qui est déterminée pour le produit, doit être fondée scientifiquement. Ceci peut se faire sur base des données historiques de l'établissement, d'informations sectorielles, de données scientifiques, de normes réglementaires (règ. 2073/2005)... Si de telles données ne sont pas disponibles, une étude de durabilité doit être effectuée au moyen de tests de laboratoire.

12. Question

Dans le guide G-003 (chapitre 3.6.6.4 Maturation (fermentation)), et dans le module Viande fraîche, préparations de viande et produits de viande du G-044 (chapitre 2 Bonnes pratiques d'hygiène, Produits de viande), il est fait référence au pH et à la valeur a_w comme critères de classification de la durée de conservation des produits de viande, accompagnés d'un tableau. Comment ce tableau doit-il être interprété ?

Réponse

Les produits de viande peuvent être microbiologiquement stables grâce à une combinaison de caractéristiques du produit, y compris les valeurs du pH et de l' a_w (la valeur de l'acidité et de l'activité de l'eau du produit, respectivement). La combinaison des valeurs de pH et de a_w dépend du produit.

De manière générale :

- plus la valeur d' a_w est faible, plus l'altération du produit est lente,
- plus la valeur du pH est faible, plus l'altération du produit est lente.

Le tableau, applicable aux produits de viande fermentée, n'est donc pas "la règle", mais contient plutôt des valeurs de référence. Un produit peut cependant être microbiologiquement stable avec un $\text{pH} \leq 5,2$ et une valeur d' $a_w \leq 0,95$; ou même avec un $\text{pH} \geq 5,2$ ou une valeur d' $a_w \geq 0,95$, en fonction des autres caractéristiques du produit. Comme la combinaison pH- a_w des produits microbiologiquement stables dépend souvent du produit, aucune valeur applicable de manière générale ne peut être donnée. Souvent, les producteurs savent par expérience lesquels de leurs produits sont microbiologiquement stables. Le cas échéant, ils peuvent se faire aider dans ce domaine par des experts scientifiques des universités, centres de recherches ou fédérations professionnelles.

C. Questions spécifiques pour des commerces de détail en alimentation

→ Champ d'application

1. Question

Quel guide s'applique aux opérateurs qui (transforment et) vendent des produits de la pêche ?

Réponse

Le guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation (G-007), aussi bien que le guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur horeca (G-023), le guide d'autocontrôle en boucherie-charcuterie (G-003) et le guide d'autocontrôle générique pour le secteur B2C couvrent les activités mentionnées ci-dessous :

- portionnement et découpe de produits de la pêche transformés livrés préemballés ;
- élimination des viscères, découpe en filets ;
- cuisson de produits marins (activité occasionnelle) ;
- conditionnement de "poissons entiers" ou de "filets de poisson" réceptionnés en vrac, emballés en vue de leur vente en libre-service.

Si la transformation ne se limite pas aux activités mentionnées ci-dessus et que l'opérateur par exemple prépare aussi de la salade de saumon fumé à partir de poisson frais ou qu'il sèche, cuit, fume ... des produits de la pêche, le G-007 ne suffit plus et le G-023, G-003 ou le guide d'autocontrôle pour le secteur du poisson (G-032) doit être utilisé (consultez le champ d'application des guides).

2. Question

Pour les activités telles que la préparation de lasagne, faut-il employer le guide HORECA ou peut-on utiliser le guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation (G-007) ?

Réponse

Cette activité relève de la transformation et est couverte par le chapitre supplémentaire du guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation (G-007) : « Préparation des produits », à condition que la quantité des produits préparés soit limitée. Le guide HORECA qui couvre les activités de traiteur ou le guide d'autocontrôle en boucherie (G-003) ou le guide d'autocontrôle générique pour le secteur B2C (G-044) couvrent aussi cette activité. Le choix du guide qui sera d'application va dépendre des autres activités de l'opérateur.

→ Audit

1. Question

Un opérateur, dont l'activité principale de « centrale de distribution en denrées alimentaires » est couverte par un système d'autocontrôle validé, peut-il bénéficier d'une réduction de sa contribution annuelle lorsqu'il exerce une activité complémentaire qui consiste en un commerce de gros de plantes ornementales ou un commerce de gros d'autres plants et matériel de multiplication si cette activité n'est pas couverte par son système d'autocontrôle ?

Réponse

Cas 1 : l'opérateur exerce une des activités suivantes :

PL47	Grossiste	AC97	Vente en gros	PR112	Plantes ornementales pour lesquelles un agrément passeport phytosanitaire n'est pas exigé	Enregistrement	R
PL47	Grossiste	AC97	Vente en gros	PR206	Autres plants et matériel de multiplication pour lesquels un agrément passeport phytosanitaire n'est pas exigé	Enregistrement	R

Dans ce cas, ces activités tombent déjà sous le champ d'application du guide G-007 et elles peuvent et devraient donc automatiquement être prises en compte lors d'un audit réalisé sur base du guide G-007.

Cas 2: l'opérateur exerce une des activités suivantes :

PL47	Grossiste	AC97	Vente en gros	PR113	Plantes ornementales pour lesquelles un agrément passeport phytosanitaire est exigé	Agrément	17.1
PL47	Grossiste	AC97	Vente en gros	PR209	Autres plants et matériel de multiplication pour lesquels un agrément passeport phytosanitaire est exigé	Agrément	17.1

Dans ce cas, ces activités ne tombent pas encore sous le champ d'application du guide G-007. Afin d'éviter que l'exercice de ces activités par une centrale de distribution ne conduise à la perte du bonus, les principes suivants sont d'application :

- **Contribution 2015** : la vente en gros des produits mentionnés dans la table ci-dessus n'est pas prise en compte dans le calcul de la contribution 2015.
- **Contribution 2016** : ces activités peuvent être auditées sur base des conditions mentionnées ci-dessous dans ce FAQ. Si ces activités sont prises en compte lors de l'audit (et sont évaluées favorablement) alors un bonus peut être attribué.
- **Depuis 2017 (depuis la publication du guide d'autocontrôle générique pour le secteur B2C (G-044))** (dont le champ d'application inclut ces activités) : un audit sur base de ce guide (le module "Vente de non-food" (NF)) est nécessaire pour pouvoir bénéficier d'un bonus sur la contribution de l'année qui suit.

Bien évidemment, il est toujours possible que l'AFSCA effectue l'audit pour ces activités.

Conditions spécifiques (voir cas 2) qui doivent être vérifiées :

Jusqu'à la fin de 2016 les OCI, qui sont agréés pour la réalisation d'audits sur base du guide G-007, peuvent procéder à la validation du système d'autocontrôle de centrales de distribution en denrées alimentaires, et ce pour les activités complémentaires (voir tableau cas 2), à la suite d'un audit favorable au cours duquel l'auditeur a contrôlé les points suivants :

1. Les activités complémentaires sont enregistrées auprès de l'AFSCA.
2. Il y a une traçabilité suffisante : enregistrement des produits visés par les activités complémentaires reçus et livrés ainsi que le lien entre les deux.
3. Le risque de contamination des denrées alimentaires par ces produits est bien géré au niveau du stockage et de la vente.
4. Le risque de contamination croisée entre ces produits est bien géré au niveau du stockage et de la vente.
5. L'étiquetage de ces produits est correct.
6. La gestion des plaintes au sein de l'établissement tient compte de ces produits.
7. La gestion des produits non conformes au sein de l'établissement tient compte de ces produits.
8. Des actions correctives sont envisagées en cas de non conformités mises en évidence sur ces produits.
9. La formation du personnel traite aussi de la gestion de ces produits.
10. La gestion des notifications tient compte de ces produits.

Le résultat de l'audit est encodé dans la base de données de l'AFSCA sur base du « G-908 » (guide fictif).

Les OCI qui sont agréés pour réaliser des audits sur base du guide G-007, peuvent également réaliser des audits sur base du « G-908 ».

→ Management

1. Question

Comment le contrôle de température doit-il avoir lieu si aucun membre du personnel n'est présent, par exemple lors des livraisons de nuit ou des livraisons pendant le week-end ?

Réponse

Pour les livraisons (de nuit) qui ont lieu à un moment où aucun membre du personnel n'est présent dans le magasin, le fournisseur peut réaliser lui-même les contrôles et enregistrements éventuels. Ses obligations doivent être stipulées dans le contrat. Il faut également veiller au contrôle de ses activités dans le cadre du système d'autocontrôle. Toutefois, un contrôle d'entrée à chaque livraison n'est pas obligatoire (voir précédemment).

D. Questions spécifiques pour l'horeca

→ Champ d'application

1. Question

L'exploitant d'un établissement horeca ou un traiteur peut-il préparer des plats et des sandwiches pour d'autres opérateurs et cette activité est-elle couverte par le guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur horeca (G-023) ?

Réponse

Oui, cette activité est autorisée.

Possibilité 1 : Les plats ou sandwiches sont livrés à une entreprise dans le secteur alimentaire qui utilise les denrées dans le cadre de son activité dans la chaîne alimentaire : Elle est d'ailleurs couverte par le guide d'autocontrôle pour le secteur horeca si les plats/sandwichs sont livrés à d'autres établissements horeca. Par contre, s'ils sont livrés à des cuisines de collectivité ou à des maisons de soins, c'est le guide d'autocontrôle pour le secteur des cuisines de collectivités et les maisons de soins (G-025) qui est applicable.

Attention toutefois, la livraison à d'autres opérateurs est soumise à des limites dans le secteur B2C.

Possibilité 2 : Les plats ou sandwiches sont livrés à une entreprise qui achète les denrées pour son personnel ou ses hôtes : elle est d'ailleurs couverte par le guide d'autocontrôle pour le secteur horeca.

Dans les deux cas, l'opérateur peut aussi utiliser le guide d'autocontrôle générique (G-044) (le manuel pratique + le module « Production de sandwichs garnis » (SA)) à condition qu'il appartienne au secteur B2C.

2. Question

Les contrôles relatifs à l'interdiction de fumer dans l'HORECA ne sont plus du ressort de l'AFSCA, est-ce que cela doit tout de même être vérifié durant les audits SAC ?

Réponse

Les contrôles relatifs à l'interdiction de fumer dans les salles de consommation de l'HORECA sont effectués par le SPF Santé Publique depuis le 01/01/2023. Les OCI ne doivent plus vérifier le respect de cette interdiction durant les audits SAC.

L'interdiction de fumer dans le cadre de l'hygiène personnelle (fumer dans la zone de production) doit encore être vérifiée.

→ Management

1. Question

Un restaurateur peut-il employer dans son restaurant les gibiers qu'il a chassés ou que des chasseurs lui fournissent ?

Réponse

Non, un chasseur ne peut utiliser ses prises que pour ses besoins privés, en céder de petites quantités à des particuliers ou en vendre de petites quantités à des établissements agréés. À son arrivée dans l'établissement agréé, le gibier doit être accompagné d'une déclaration établie par une personne qualifiée (généralement le chasseur lui-même) et sera soumis à une expertise vétérinaire. Un restaurateur doit s'approvisionner auprès d'un tel établissement ou introduire lui-même une demande d'agrément.

→ Bonnes pratiques

1. Question

L'exploitant d'un établissement horeca est-il autorisé à réutiliser des pots de choco/confiture/sirop/miel/... servis à table (self-service) ?

Réponse

L'Annexe III, Chapitre III, point 1 de l'arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires stipule : « En restauration, **les retours d'assiettes, de verres, de tasses ou de plats** ayant été servis aux consommateurs ne peuvent être utilisés pour la consommation humaine. »

Un retour d'assiette est un reste présent sur l'assiette d'un consommateur, issu d'un plat qui lui a été servi et qui revient en cuisine. Or, les pots de choco et de confiture etc. ne correspondent pas à 100% à cette définition étant donné qu'ils ne proviennent pas d'assiettes (de verres, de tasses ou de plats). Les pots sont en dehors des assiettes, ils restent sur la table même quand le consommateur quitte celle-ci. De plus, il n'est pas évident de savoir si le consommateur s'est servi ou non dans le pot. Ce n'est donc pas la denrée (pot de choco/confiture/sirop/miel/...) qui pose problème mais le risque de contamination lié à la manière dont le consommateur se sert de la denrée.

En conclusion, les pots de choco/confiture/sirop/miel/... à table (self-service) ne sont pas considérés comme des restes alimentaires et peuvent donc être réutilisés.

Nous recommandons toutefois que certaines règles spécifiques de bonnes pratiques d'hygiène soient mises en place pour protéger ces denrées alimentaires de toute contamination :

1. Bien refermer chaque pot après utilisation. Vérifier le bon état du couvercle de chaque pot.
2. Utiliser un ustensile attitré pour chaque pot.
3. Limiter la durée d'utilisation des pots par les clients.
4. Détecter toute anomalie (ex. : bord du pot effrité, couvercle cassé, ustensiles sales ou tombés au sol, ...) et y apporter l'action corrective nécessaire rapidement.
5. Informer les clients sur le mode d'utilisation à table (carton, affiche sur chaque table)
6. Ne pas remplir le pot avec le contenu issu d'un autre pot
7. Respecter les conditions de conservation du fabricant

Chaque exploitant d'un établissement Horeca a la possibilité de développer, dans son propre système d'autocontrôle, d'autres mesures ou moyens aboutissant au même résultat.

E. Questions spécifiques pour des cuisines de collectivités et maisons de soins

→ Management

1. Question

Doit-on conserver des plats témoins dans les cuisines de collectivités ?

Réponse

Il n'y a que dans les hôpitaux en Flandre qu'existe une telle obligation de conserver des plats témoins ou un échantillon de tous les plats préparés, qui sont servis aux consommateurs. Cette obligation ne vise pas les ingrédients individuels. Dans les autres cuisines de collectivités, il est fortement recommandé de conserver de tels plats témoins, mais ce n'est pas une obligation.

F. Questions spécifiques pour des boulangeries et pâtisseries

→ Champ d'application

1. Question

Quel guide doit utiliser un opérateur qui produit du pain mais n'a pas de boulangerie et vend toute sa production dans des distributeurs automatiques ?

Réponse

Dans une telle situation, c'est le guide d'autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries (G-026) ou le guide d'autocontrôle générique pour le secteur B2C (G-044) qui doit être utilisé.

2. Question

Un opérateur du secteur de la boulangerie-pâtisserie qui utilise du lait cru, peut-il être audité sur base du guide d'autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries (G-026 version 2) ?

Réponse

Oui et le guide d'autocontrôle générique pour le secteur B2C (G-044) entre en ligne de compte.

3. Question

Quel guide peut utiliser un boulanger qui est également producteur de farine ?

Réponse

L'activité de boulangerie relève du guide d'autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries (G-026) ou du guide d'autocontrôle générique pour le secteur B2C (G-044) et l'activité de meunerie du guide d'autocontrôle pour la meunerie (G-020).

→ HACCP

1. Question

Dans le guide d'autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries (G-026 version 2) différentes actions correctives sont mentionnées dans le cas d'un produit surgelé ayant une température > -15 °C (Partie III page 32/51, page 38/51 et Partie IV-D page 7/28). Quelle action corrective doit-on appliquer ?

Réponse

Si un produit surgelé a une température trop élevée (> -15 °C), il doit être utilisé ou consommé dans les 48 h, sauf si d'autres mentions apparaissent sur l'emballage/dans les spécifications. Pendant ces 48 heures, le produit doit au moins être refroidi (< 7 °C).

→ Bonnes pratiques**1. Question**

En combien de temps la température d'un produit de boulangerie/pâtisserie doit-elle être amenée de 0 °C à -18 °C ?

Réponse

En principe, la surgélation doit avoir lieu le plus rapidement possible. Lors de la surgélation des produits, la température de -18 °C doit être atteinte en 72 heures maximum. De plus, pour les produits sensibles, il est indispensable de passer de 60 °C à 10 °C en 2 heures. (Avis du Comité Scientifique de l'AFSCA 11-2011).

2. Question

Dans le guide d'autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries (G-026 version 2), on indique à la page 30/51 de la Partie III que les produits semi-finis surgelés peuvent être conservés 3 mois à -18 °C tandis que les produits finis surgelés peuvent être conservés pendant 6 mois ou même pendant une année. Est-ce qu'une durée de conservation de 6 mois est aussi acceptable pour les produits semi-finis surgelés ?

Réponse

Oui, en matière de sécurité alimentaire, une durée de conservation de 6 mois à -18 °C peut être acceptée pour les produits semi-finis surgelés sans que cela ne soit démontré par des tests de durée de conservation. Une correction sera apportée dans la prochaine version du guide.

3. Question

Dans le guide d'autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries (G-026) version 2, on indique à la page 30/51 de la Partie III que la glace artisanale peut être conservée au maximum 2 mois, tandis qu'à la page 28/32 de la Partie IV-E, il est indiqué qu'on doit limiter la conservation de la glace à 6 mois. Quelle durée de conservation doit être respectée ?

Réponse

En matière de sécurité alimentaire, une durée de conservation de 6 mois à -18 °C peut être acceptée pour la glace (artisanale). Une correction sera apportée dans la prochaine version du guide.

G. Questions spécifiques pour la production des produits laitiers à la ferme

→ Champ d'application

1. Question

Dans le champ d'application du guide d'autocontrôle pour la production et la vente de produits laitiers à la ferme (G-034), l'achat de lait est-il autorisé sans restriction ?

Réponse

Non, pour l'application du G-034 l'achat de lait est limité. Un producteur de produits laitiers à la ferme ne peut pas acheter plus de lait (en litres) que la quantité du propre lait produit (en litres). Ceci est aussi mentionné dans la circulaire relative à l'autorisation et à l'agrément des producteurs de produits laitiers à la ferme et à l'utilisation des guides d'autocontrôle disponible sur le site internet de l'AFSCA.

→ HACCP

1. Question

Dans le cadre des analyses obligatoires des produits finis, doit-on réaliser des analyses distinctes pour le fromage frais, le fromage à pâte molle, le fromage à pâte semi-dure et les autres fromages ?

Réponse

Non, puisque ces produits appartiennent à une seule et même famille de produits. On recommande cependant, pour la réalisation des analyses, de faire une rotation parmi les différents types de produits au sein d'une même famille.

2. Question

Dans le cadre des analyses obligatoires des produits finis, doit-on prélever plusieurs échantillons par produit ?

Réponse

Le règ. 2073/2005 prévoit un plan de prélèvement dans lequel n (le nombre d'unités constituant l'échantillon) est égal à 5 (voir aussi l'annexe 2 du guide G-034 dans lequel ce plan est repris). Dans le cadre de la validation de votre système d'autocontrôle un schéma d'échantillonnage est accepté dans le cadre duquel au moins 1 unité d'échantillon est analysée (n = 1). Soyez bien conscient que le schéma dans le tableau offre plus de garanties. Plus le nombre d'unités d'échantillon prélevées est grand, plus la probabilité de découvrir une non-conformité est importante.

Rappelez-vous que vous êtes vous-même responsable de la sécurité alimentaire des produits que vous commercialisez.

Cependant, dans le cas d'un suivi d'une non-conformité ou d'une validation d'un processus, il faut bien prendre 5 unités d'échantillon.

H. Questions spécifiques pour des milieux d'accueil collectifs de la petite enfance