



Agence fédérale pour la sécurité  
de la chaîne alimentaire

## FAQ autocontrôle

En vigueur à partir du :

**05-02-2012**

Rédigé par la :	Contrôlé par :	Approuvé par :
DG Politique de Contrôle avec la collaboration de la DG Contrôle		
Vincent Helbo Dominique Versele Jacques Inghelram Marcus Maes Valérie Van Roy	Le Directeur Transformation-Distribution Emmanuelle Moons	Le Directeur général, Herman Diricks
Signé V. Helbo Date : 23-01-2012	Signé E. Moons Date : 23-01-2012	Signé H. Diricks Date : 27-01-2012

## I. OBJECTIFS ET CHAMP D'APPLICATION

Le présent document a pour but de diffuser des questions posées par des opérateurs, des auditeurs,... concernant la législation « autocontrôle »<sup>1</sup>, son application et ses conséquences et les réponses qui ont été apportées à ces questions.

Les questions portant sur différents sujets liés à l'autocontrôle, les réponses ont été réparties en plusieurs chapitres :

- autocontrôle
- activités
- guides
- OCI
- audit

## II. RÉFÉRENCES NORMATIVES

- Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) no 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 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire
- Arrêté ministériel du 22 janvier 2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire
- Arrêté ministériel du 24 octobre 2005 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires
- Procédure pour l'utilisation d'un scope flexible d'accréditation dans le cadre des guides autocontrôle dans le secteur de l'industrie alimentaire et des fournisseurs concernés (BELAC 2-403)
- Procédure d'agrément des organismes de certification et d'inspection dans le cadre de l'AR sur l'autocontrôle (PB 07-P 03)

---

<sup>1</sup>Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire

- Lignes directrices pour les non-conformités dans le cadre des audits (PB 00-L 01)
- Les guides approuvés par l'AFSCA

### III. TERMES, DÉFINITIONS ET DESTINATAIRES

#### 1. Termes et définitions

- **Guide** : guide approuvé par l'AFSCA
- **Autocontrôle** : l'ensemble de mesures prises par les exploitants pour faire en sorte que les produits à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution et dont ils ont en charge la gestion :
  - répondent aux prescriptions réglementaires relatives à la sécurité alimentaire ;
  - répondent aux prescriptions réglementaires relatives à la qualité des produits, pour lesquelles l'Agence est compétente ;
  - répondent aux prescriptions relatives à la traçabilité et la surveillance du respect effectif de ces prescriptions.
- **Agence** : Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

#### 2. Abréviations

- **AC** : actions correctives
- **AFSCA** : Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
- **AM** : Arrêté ministériel
- **AR** : Arrêté royal
- **BELAC** : la structure belge d'accréditation
- **BPH** : Bonnes pratiques d'hygiène
- **BRC** : British Retail Consortium
- **CCP** : point de contrôle critique
- **GMP** : Good Manufacturing Practices
- **HACCP** : Hazard analysis and critical control point system
- **IFS** : International Food Standard
- **NC** : non-conformité
- **NC A** : non-conformité A
- **NC B** : non-conformité B
- **OCI** : organisme de certification/d'inspection
- **PA** : point d'attention
- **Rég.** : règlement
- **SAC** : système d'autocontrôle
- **UPC** : unité provinciale de contrôle

### **3. Destinataires**

Toute personne intéressée ou concernée par l'autocontrôle.

#### IV. HISTORIQUE

Identification du document	Modifications	Justificatif	En vigueur à partir du
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 0 – 2007	Première version du document		
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 1 – 2007	Corrections de questions		01-10-2009
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 2 – 2007	Nouvelles questions et corrections de questions		01-03-2010
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 3 – 2007	Nouvelles questions		10-06-2010
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 4 – 2007	Nouvelles questions et corrections de questions		23-08-2010
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 5 – 2007	Nouvelles questions		15-10-2010
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 6 – 2007	Nouvelles questions et corrections de questions		20-02-2011
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 7 – 2007	Nouvelles questions et corrections de questions		25-03-2011
<u>PB 07 – FAQ INTERNET – REV 8 – 2007</u>	<u>Nouvelles questions et corrections de questions</u>		<u>05-02-2012</u>

Lorsqu'il ne s'agit pas de la première version du document, les modifications par rapport à la version précédente sont indiquées en rouge de sorte qu'il soit possible de les retrouver. Les ajouts sont soulignés et les suppressions sont biffées.

## V. AUTOCONTRÔLE

### 1.

- **Question**

Comment obtenir l'autocontrôle validé ?

- **Réponse**

- La mise en place d'un système d'autocontrôle dans les entreprises du secteur agro-alimentaire est obligatoire. La validation de ce système d'autocontrôle est, par contre, facultative.
- Lorsqu'une société est active dans un secteur qui possède un guide validé par l'AFSCA (liste des guides validés disponible sur la page Internet : <http://www.afsca.be/autocontrôle-fr/guides/>, au niveau du lien "guides approuvés par l'AFSCA"), si elle souhaite faire valider son système d'autocontrôle, elle peut faire appel à un organisme de certification reconnu par l'AFSCA.  
 Pour ce faire, elle introduit directement sa demande auprès de l'organisme de certification de son choix (coordonnées disponibles sur la page Internet : <http://www.afsca.be/autocontrôle-fr/oci/>, au niveau du lien "liste des organismes de certification et d'inspection"). Elle peut également décider de ne pas passer par un organisme de certification et faire directement appel à l'AFSCA. Pour ce faire, elle introduit sa demande auprès de l'UPC dont elle dépend (coordonnées disponibles sur la page Internet : <http://www.afsca.be/upc/>, au niveau "unités provinciales de contrôle").  
 L'entreprise qui fait appel à un organisme de certification pour valider son système d'autocontrôle peut demander que lui soit délivré un certificat si la conclusion de l'audit est positive (l'AFSCA, comme les organismes de certification, valide les systèmes d'autocontrôle, mais ne délivre pas de certificat).  
 En outre, l'entreprise qui respecte des cahiers des charges privés, lorsqu'elle fait appel à un organisme de certification pour valider son système d'autocontrôle, peut demander à cet organisme de réaliser un audit combiné au cours duquel sera également vérifié le respect des cahiers des charges privés. La réalisation d'audits combinés permet aux entreprises de limiter leurs coûts d'audit.  
 Contrairement aux organismes de certification, l'AFSCA ne contrôle pas le respect des cahiers des charges privés et ne réalise donc pas d'audit combiné.
- Lorsqu'une société est active dans un secteur qui ne possède pas un guide validé par l'AFSCA (liste des guides validés disponible sur la page Internet : <http://www.afsca.be/autocontrôle-fr/guides/>, au niveau du lien "guides approuvés par l'AFSCA"), si elle souhaite faire valider son système d'autocontrôle, elle doit faire appel à l'AFSCA.

Pour ce faire, elle introduit sa demande auprès de l'UPC dont elle dépend (coordonnées disponibles sur la page Internet : <http://www.afsca.be/upc/>, au niveau du lien "unités provinciales de contrôle").

**2.**

• **Question**

Lorsqu'un opérateur fait appel à des indépendants pour réaliser certaines activités (désosseurs, équipes de nettoyage,...), l'audit porte-t-il également sur ces indépendants ?

• **Réponse**

Ces personnes sont considérées comme des sous-traitants et elles relèvent de la responsabilité de l'entreprise, elles doivent observer les parties du guide qui les concernent et doivent également être évaluées en tant que personnel propre.

La prise en compte de ces personnes en matière de contribution est décrite dans le FAQ financement.

**3.**

• **Question**

Quelle est la différence entre un point de contrôle critique (CCP) et un point d'attention (PA) ?

• **Réponse**

Un point de contrôle critique (CCP) est un point, une étape ou une procédure dont la maîtrise est essentielle pour garantir la sécurité de la chaîne alimentaire. Au niveau d'un CCP, un contrôle continu spécifique est nécessaire et ce contrôle doit être démontré par des enregistrements.

Un point d'attention (PA) est un point, une étape ou une procédure importante pour la sécurité de la chaîne alimentaire, mais présentant un risque plus limité. Au niveau d'un point d'attention, un contrôle continu n'est pas exigé. La mise en œuvre de mesures de maîtrise générales, comme les bonnes pratiques d'hygiène, ainsi que le contrôle régulier de leur bonne application peuvent suffire.

**4.**

• **Question**

Comment identifie-t-on les points de contrôle critiques (CCP) ?

• **Réponse**

Différentes méthodes sont disponibles pour la détermination des points de contrôle critiques. Il s'agit de la méthode de l'arbre de décision et de celle de la matrice de risque. Le comité scientifique de l'AFSCA a, dans

ses avis rendus au sujet des guides sectoriels, indiqué sa préférence pour l'utilisation de la méthode de la matrice de risque pour la détermination des points de contrôle critiques et des points d'attention.

5.

- **Question**

Les entreprises qui demandent un agrément doivent-elles le demander en même temps qu'une validation du SAC ?

- **Réponse**

Non, c'est l'entreprise même qui décide si elle veut passer oui ou non à la validation du SAC. Chaque entreprise doit bien avoir un SAC mais une validation n'est pas une obligation. Attention : la première visite pour la demande de l'agrément doit toujours se faire par l'AFSCA (dans le cadre de l'agrément provisoire), la deuxième (dans le cadre de l'agrément définitif) peut se faire aussi par un OCI.

6.

- **Question**

Pourquoi est-il intéressant pour les laboratoires propres des entreprises de participer à des essais inter-laboratoires ?

- **Réponse**

La participation à des essais inter-laboratoires permet à l'entreprise de se faire une idée objective de la performance de son laboratoire et d'évaluer la fiabilité des analyses effectuées en interne. Il est donc conseillé aux laboratoires internes de participer à de tels essais inter-laboratoires (la participation à des essais inter-laboratoires est d'ailleurs une obligation pour les laboratoires accrédités et/ou agréés).

Les laboratoires des entreprises peuvent également, pour assurer un contrôle de qualité en interne, utiliser régulièrement des matériaux de référence certifiés.

A défaut d'essais inter-laboratoires et de matériaux de référence certifiés, il est aussi possible de réaliser en parallèle des analyses dans le laboratoire de l'entreprise et dans un laboratoire externe accrédité et de comparer les résultats obtenus dans les deux entités. Cependant, la participation à des essais inter-laboratoires ou l'utilisation de matériaux de référence certifiés offrent une meilleure garantie quant à l'évaluation des résultats.

7.

- **Question**

Les essais inter-laboratoires sont-ils organisés ?



- **Réponse**

En ce qui concerne les essais inter-laboratoires, des informations peuvent être trouvées sur le site [www.eptis.bam.de](http://www.eptis.bam.de). Ce site permet de connaître les fournisseurs d'essais inter-laboratoires.

Des informations à ce sujet sont également disponibles sur le site de l'AFSCA (→ professionnel → laboratoires → tests interlaboratoires).

8.

- **Question**

Une liste des fournisseurs approuvés doit-elle être présente ?

- **Réponse**

La gestion des fournisseurs est un élément important dans le cadre de l'autocontrôle. Une liste des fournisseurs est donc nécessaire quelle que soit la taille de l'entreprise. Cette liste peut toutefois prendre différentes formes.

9.

- **Question**

Qu'entend-on par « informations pertinentes » concernant les fournisseurs ? Est-ce que les données présentes sur un document d'accompagnement ou les données présentes sur foodweb suffisent ?

- **Réponse**

Il s'agit de toutes les informations nécessaires pour identifier le fournisseur facilement et rapidement.

10.

- **Question**

Qui est responsable du respect de la législation « autocontrôle » lorsqu'une structure équipée est louée à un opérateur qui l'utilise dans le cadre de ses activités (exemple : un café loué à un opérateur par une brasserie propriétaire) ?

- **Réponse**

Le respect de la législation « autocontrôle » est sous la responsabilité de l'opérateur locataire. C'est à lui de développer et de mettre en œuvre un SAC et non pas au propriétaire des lieux.

Si l'infrastructure ou/et l'équipement ne permettent pas de répondre aux exigences de la législation « autocontrôle », il est, le cas échéant, de la responsabilité de l'opérateur locataire de suspendre ses activités jusqu'à ce que la situation soit corrigée.

Cette règle s'applique également dans le cas d'activités temporaires comme, par exemple, la location ponctuelle d'une salle des fêtes par un traiteur dans laquelle il sert des repas. Dans une telle situation, ce n'est pas le propriétaire de la salle qui est responsable du respect de la législation « autocontrôle », mais bien le traiteur qui sert les repas.

Exception : lorsqu'un opérateur travaille sous l'agrément/l'autorisation d'un autre opérateur, c'est le titulaire de l'agrément/l'autorisation qui est responsable du respect des exigences liées à l'agrément/l'autorisation.

**11.**

- **Question**

Lors de "l'inscription" auprès de l'AFSCA, les opérateurs reçoivent-ils une attestation ?

- **Réponse**

Si l'activité de l'opérateur exige une autorisation ou un agrément, l'AFSCA communique à l'entreprise une autorisation ou un agrément. Par contre, si l'activité demande uniquement un enregistrement, l'opérateur ne reçoit aucun document spécifique, mais il peut démontrer son enregistrement au moyen de la facture envoyée par l'Agence pour les contributions.

**12.**

- **Question**

Où peut-on trouver le numéro d'entreprise d'un opérateur ?

- **Réponse**

Les numéros d'entreprise sont disponibles sur le site de l'Agence (Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements > Bood-on-Web).

Les numéros d'entreprise sont également disponibles sur le site de la banque carrefour des entreprises (<http://kbo-bce-ps.mineco.fgov.be/>). Il faut réaliser une recherche par nom, par dénomination, éventuellement combinés avec un code postal et/ou un type d'entreprise. Les renseignements ainsi obtenus sont fournis sous forme d'un tableau dont la première colonne contient le numéro d'entreprise. De plus, classiquement, les numéros d'entreprise sont les numéros de TVA des entreprises précédés d'un "0".

13.

- **Question**

Où peut-on trouver les numéros d'unité d'établissement ?

- **Réponse**

Les numéros d'unité d'établissement sont disponibles sur le site de l'Agence (Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements > Bood-on-Web).

Les numéros d'unité d'établissement sont également disponibles sur le site de la banque carrefour des entreprises (<http://kbo-bce-ps.mineco.fgov.be/>). Réalisez ensuite une recherche par nom, par dénomination, éventuellement combinés avec un code postal et/ou un type d'entreprise. Les renseignements ainsi obtenus sont fournis sous forme d'un tableau dont la dernière colonne reprend le "nombre d'unités d'établissement". En cliquant sur le nombre, un nouveau tableau apparaît dans lequel se trouvent les numéros d'unité d'établissement.

14.

- **Question**

Quelle est la différence entre étalonnage, calibration et vérification des appareils de mesure dans le cadre de la validation des systèmes d'autocontrôle ?

- **Réponse**

Dans le cadre de la validation des systèmes d'autocontrôle, les deux opérations importantes sont la vérification et l'ajustage. Par contre, la notion d'étalonnage n'est pas applicable dans le cadre de la validation des systèmes d'autocontrôle.

Vérification (NI. : Verificatie, Eng. : Verification) : confirmation par des preuves tangibles que les exigences spécifiées ont été satisfaites (ISO 9000:2000, 3.8.4).

Ajustage (NI. : Justering, Eng. : Adjustment) : opération destinée à amener un instrument de mesure à un état de fonctionnement convenant à son utilisation (VIM:1993, International vocabulary of basic and general terms in metrology, issued by SIPM, IEC, IFCC, ISO, IUPAC, IUPAP and OIML).

Souvent et à tort, le terme calibration est utilisé à la place du terme ajustage.

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.

15.

- **Question**

Quelles sont les exigences minimales en matière d'étalonnage, de vérification et d'ajustage des appareils de mesure ?

- **Réponse**

Dans le cadre de l'autocontrôle, l'AFSCA n'exige pas un étalonnage, mais bien une vérification et, lorsque c'est nécessaire et possible, un ajustage des appareils de mesures ayant une influence sur la sécurité de la chaîne alimentaire.

Une vérification deux fois par an des appareils de mesures essentiels pour la sécurité de la chaîne alimentaire et une fois par an pour les autres constitue une bonne base, sauf s'il existe une réglementation spécifique ou des circonstances particulières qui exigent des vérifications plus fréquentes.

16.

- **Question**

Pour pouvoir bénéficier d'un bonus, toutes les activités d'un site d'exploitation doivent-elles être couvertes par un système d'autocontrôle validé ?

- **Réponse**

Oui. Toutes les activités d'un site d'exploitation doivent être couvertes par le système d'autocontrôle et le système doit être validé, lors d'un audit, pour que l'opérateur puisse bénéficier d'un bonus. Cette situation est susceptible de changer en fonction de l'évolution du système de financement de l'Agence.

Pour le détail des procédures d'audit et de validation des systèmes d'autocontrôle, il faut se référer aux instructions de l'AFSCA disponibles sur son site Internet.

Voir aussi FAQ financement.

17.

- **Question**

A quelle fréquence les audits de validation de l'autocontrôle doivent-ils être effectués ?

- **Réponse**

Les audits de validation ne sont pas obligatoires. Toutefois, si un opérateur souhaite que son autocontrôle soit validé, il doit se soumettre à des audits dont la fréquence dépend du secteur auquel appartiennent ses activités et de la nature de ces activités. Les fréquences précises sont reprises dans chaque guide d'autocontrôle. En résumé, les fréquences sont les suivantes :

Secteur	Fréquence
Agrofournitures	Un audit tous les ans
Primaire	Un audit tous les 3 ou 4 ans
Transformation	Un audit tous les ans
Commerce de gros	Un audit tous les 2 ans
Commerce de gros (denrées alimentaires)	Un audit tous les 3 ans
Commerce de détail	Un audit tous les 3 <del>ou 4</del> ans
HORECA - cuisines de collectivités	Un audit tous les 3 ans
Transport	Un audit tous les 2 ans

## 18.

- Question**

La fréquence des inspections dans une entreprise est-elle diminuée lorsque celle-ci dispose d'un autocontrôle validé ?

- Réponse**

Une fréquence de base est fixée pour les inspections en fonction du secteur d'activité. Au niveau d'une entreprise, cette fréquence peut augmenter, diminuer ou rester stable en fonction des constatations faites les années précédentes. Ont une influence sur la fréquence des inspections : la présence d'un autocontrôle validé, les résultats des inspections précédentes, les PV et avertissements reçus.

La présence d'un autocontrôle validé est prise en compte dans la fixation de la fréquence des inspections à partir du deuxième mois qui suit celui au cours duquel la validation de l'autocontrôle a été enregistrée dans la banque de données de l'Agence.

Secteurs	Fréquence des inspections/an		
	Base	Réduite	Elevée
Abattoirs	4.00	2.00	8.00
Abattoirs à la ferme	1.00	0.50	2.00
Aliments animaux (firmes agréées)	1.00	0.50	2.00
Aliments animaux (firmes autorisées)	0.50	0.33	2.00
Aliments animaux (firmes enregistrées)	0.33	0.25	0.50
Ateliers de découpe	8.00	4.00	16.00
Bouchers	1.00	0.50	2.00
Centres de collecte et de stockage de sperme ou d'embryons	1.00	0.50	2.00
Centres de rassemblement et points d'arrêt (animaux vivants)	0.500	0.33	1.00
Centres d'emballage d'oeufs (capacité > 15.000/heure)	6.00	3.00	12.00

Centres d'emballage d'oeufs (capacité < 15.000/heure)	2.00	1.32	4.00
Centres de purification et d'expédition de mollusques bivalves vivants	4.00	2.00	8.00
Centres de quarantaine (animaux vivants)	1.00	0.50	2.00
Cuisine de collectivités	0.50	0.33	1.00
Détaillants autres que bouchers (autorisés)	0.25	0.20	0.33
Détaillants autres que bouchers (enregistrés)	0.17	0.13	0.25
Engrais, amendements du sol et substrats de culture	0.33	0.25	0.50
Grossiste	0.33	0.25	0.50
Hobby	0.10	0.10	0.10
Horeca (autorisé)	0.33	0.20	0.50
Horeca (enregistré)	0.17	0.13	0.25
Préparation de poisson	8.00	4.00	16.00
Prép. de viande hachée, prép. de viande, viande séparée mécaniquement	8.00	4.00	16.00
Production primaire animale	0.10	0.08	0.15
Production primaire végétale	0.10	0.08	0.15
Produits phytopharmaceutiques	0.33	0.25	0.50
Stockage (poisson) sans réemballage	2.00	1.00	4.00
Stockage (viande) sans réemballage	2.00	1.00	4.00
Stockage (poisson) avec réemballage	4.00	2.00	8.00
Stockage (viande) avec réemballage	4.00	2.00	8.00
Transformation (gélatine)	4.00	2.00	8.00
Transformation (issues animales)	4.00	2.00	8.00
Transformation (ovoproduits)	1.00	0.50	2.00
Transformation (poisson)	4.00	2.00	8.00
Transformation (produits laitiers)	1.00	0.50	2.00
Transformation (produits à base de viande)	4.00	2.00	8.00
Transformation (autres denrées)	0.50	0.33	1.00
Transport (denrées)	0.33	0.25	0.50
Transport et négociants (animaux vivants)	0.50	0.33	1.00

Les inspections orientées qui ont pour origine une plainte, la demande d'un magistrat ou d'un pouvoir public, le suivi de non-conformités,...., ne sont pas concernées par les diminutions de fréquence d'inspection.

19.

- **Question**

Les fleuristes doivent-ils mettre en place un système d'autocontrôle ?

- **Réponse**

Les fleuristes qui vendent uniquement au consommateur des plantes qui n'ont pas pour finalité d'être remises en pleine terre (fleurs coupées, plantes ornementales d'intérieur en pot), ne sont pas soumis à la « réglementation autocontrôle » et ne doivent d'ailleurs pas être enregistrés auprès de l'Agence. Le fait de fournir accessoirement au consommateur de l'engrais avec les plantes vendues ne modifie pas cette situation.

Au contraire, les opérateurs qui vendent des pesticides, des engrais, des plantes destinées à être remises en pleine terre, des plants et semences, ne peuvent pas être considérés comme de simples fleuristes et sont soumis à la « réglementation autocontrôle » et doivent être connus de l'Agence.

20.

- **Question**

Les jardinerie doivent-elles mettre en place un système d'autocontrôle ?

- **Réponse**

Les jardinerie vendent des pesticides, des engrais, des plantes destinées à être remises en pleine terre, des plants et semences ; elles sont soumises à la « réglementation autocontrôle » et doivent être connues de l'Agence.

21.

- **Question**

Les entrepreneurs en parcs et jardins doivent-ils mettre en place un système d'autocontrôle ?

- **Réponse**

Les entrepreneurs en parcs et jardins dont l'activité se limite à entretenir des parcs et jardins d'agrément ne sont pas soumis à la « réglementation autocontrôle » et ne doivent pas être connus de l'Agence même si dans le cadre de ces activités d'entretien, ils utilisent eux-mêmes des engrais, des pesticides, des végétaux,...

Toutefois si ces entrepreneurs vendent à d'autres des engrais, vendent à d'autres des pesticides, produisent et/ou vendent à d'autres des plantes destinées à être remises en pleine terre,... ces activités sont soumises à la « réglementation autocontrôle » et doivent être connues de l'Agence.

**22.**

- **Question**

D'autres données que le numéro de lot peuvent-elles être utilisées pour assurer la traçabilité des produits ?

- **Réponse**

Plusieurs données doivent être enregistrées dans le cadre de la traçabilité des produits. Une de ces données est l'identification des produits qui peut se faire via le numéro de lot, mais également par d'autres moyens pertinents comme par exemple la date limite de consommation.



## VI. ACTIVITES

### 1.

- **Question**

Comment un auditeur peut-il connaître toutes les activités effectuées dans une entreprise ?

- **Réponse**

Plusieurs moyens peuvent être utilisés :

1. interroger l'opérateur,
2. examiner les documents,
3. observer les activités dans l'entreprise.

Les réponses fournies par l'opérateur sont acceptées sauf si l'auditeur a la démonstration que celles-ci sont inexactes. Dans ce cas, ce sont toutes les activités constatées par l'auditeur qui doivent apparaître dans le rapport d'audit et pas uniquement celles indiquées par l'opérateur.

### 2.

- **Question**

Toutes les activités exercées par une entreprise doivent-elles être notifiées à l'Agence et apparaître dans la banque de données de l'AFSCA ?

- **Réponse**

Oui.

Il existe toutefois des exceptions. Certaines activités liées obligatoirement à d'autres ne doivent toutefois pas être déclarées. C'est par exemple le cas d'une activité de transport pour une entreprise du secteur de la transformation si ce transport concerne uniquement sa propre production. Dans une telle situation, l'activité de transport ne devrait être déclarée que si l'entreprise transporte les produits d'autres opérateurs (transport pour le compte de tiers).

L'opérateur ne devra pas non plus déclarer les activités qui pourraient entrer dans son agrément/son autorisation. C'est par exemple le cas d'une activité de commerce de gros pour une entreprise du secteur de la transformation si ce commerce de gros concerne uniquement sa propre production ou des produits qu'il ne produit pas, mais qu'il serait en droit de produire (exemples : une laiterie ne déclare pas d'activité de commerce de gros si elle vend sa production à d'autres opérateurs ; une chocolaterie ne déclare pas d'activité de commerce de gros si elle vend sa production de chocolat à d'autres opérateurs ainsi que du chocolat produit par d'autres chocolateries ; un atelier agréé pour la découpe de viande de porc ne déclare pas d'activité de commerce de gros si elle vend à des opérateurs sa production de viande fraîche de porc ainsi que de la viande fraîche de porc provenant d'autres ateliers de découpe,

mais elle doit déclarer une activité de commerce de gros si elle vend à des opérateurs de la viande fraîche de volaille qui vient d'atelier de découpe de volaille parce que son agrément ne lui permet pas, elle-même, de faire de la découpe de volaille.

**3.**

- **Question**

Une entreprise du secteur de la transformation ou du commerce de gros qui stocke des produits végétaux non transformés pour le compte de tiers doit-elle notifier cette activité de stockage à l'Agence ?

- **Réponse**

Cette activité ne doit pas être déclarée à l'Agence si dans le cadre de son agrément/autorisation, l'entreprise stocke pour son propre compte des produits identiques et que le stockage de ces produits végétaux non transformés est repris dans le guide utilisable pour ses activités de transformation ou de commerce de gros.

Dans le cas contraire, l'activité de stockage pour tiers doit être notifiée sous le code secteur 62000000 (entreposage en sous-traitance), le code lieu 62100000 (entreprise d'entreposage en sous-traitance ou pour son propre compte (hors douane)) et le code activité 62012000 (entreposage en sous-traitance ou pour son propre compte sans qu'aucune production ou commercialisation n'ait lieu (secteur TRA)) ou 62013000 (entreposage en sous-traitance ou pour son propre compte sans qu'aucune production ou commercialisation n'ait lieu (secteur DIS)).

**4.**

- **Question**

Faut-il systématiquement ajouter les activités exportation/importation/échange OUT/échange IN lorsqu'on constate ce type d'activité ?

- **Réponse**

Ce n'est pas nécessaire si cette activité n'est pas reprise dans l'arbre des activités de l'Agence avec un produit clairement identifié (en d'autres termes : il faut une autre mention dans l'arbre des activités que « produit pas spécifié »).

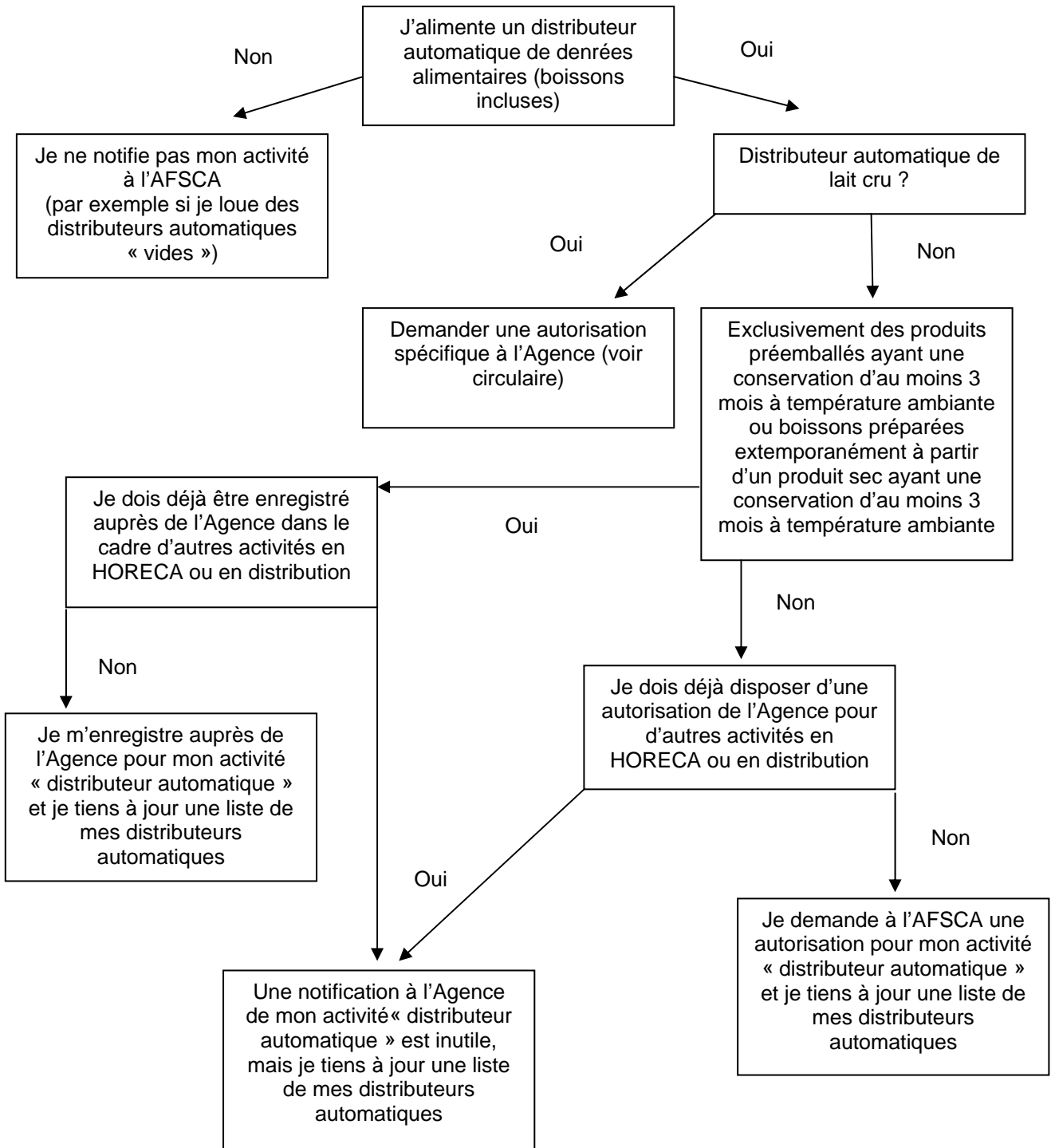
Et pour autant que ce ne soit pas la seule activité de l'opérateur, auquel cas celle-ci doit être enregistrée.

5.

• **Question**

Quelles obligations en matière d'enregistrement doit remplir un opérateur qui met des denrées alimentaires à disposition des consommateurs via des distributeurs automatiques ?

• **Réponse**



Concrètement, une boulangerie qui possède également des distributeurs automatiques de pains disposés dans différents endroits de la ville ne

doit pas spécifiquement notifier la gestion de distributeurs automatiques ; une école qui n'a pas de restaurant, mais qui gère des distributeurs automatiques de boissons doit notifier cette activité auprès de l'Agence puisque c'est sa seule activité au sein de la chaîne alimentaire.

Pour rappel, un distributeur automatique doit porter, à un endroit bien visible, le nom ou la raison sociale, l'adresse en Belgique et, le cas échéant, le numéro de téléphone de la personne ou de la société qui est responsable de l'approvisionnement de l'appareil.

En outre, dans le cadre de l'autocontrôle, l'opérateur doit disposer d'une liste reprenant tous les distributeurs installés ainsi que leur lieu d'installation et la nature des produits distribués. Cette liste doit toujours être à jour et mise à disposition des auditeurs et inspecteurs sur demande.

**6.**

- **Question**

Une unité d'établissement qui vend directement des produits aux membres de son personnel doit-elle notifier cette activité à l'Agence ?

- **Réponse**

Non, si elle se limite à la vente de produits qui sont produits en interne et uniquement à son personnel.

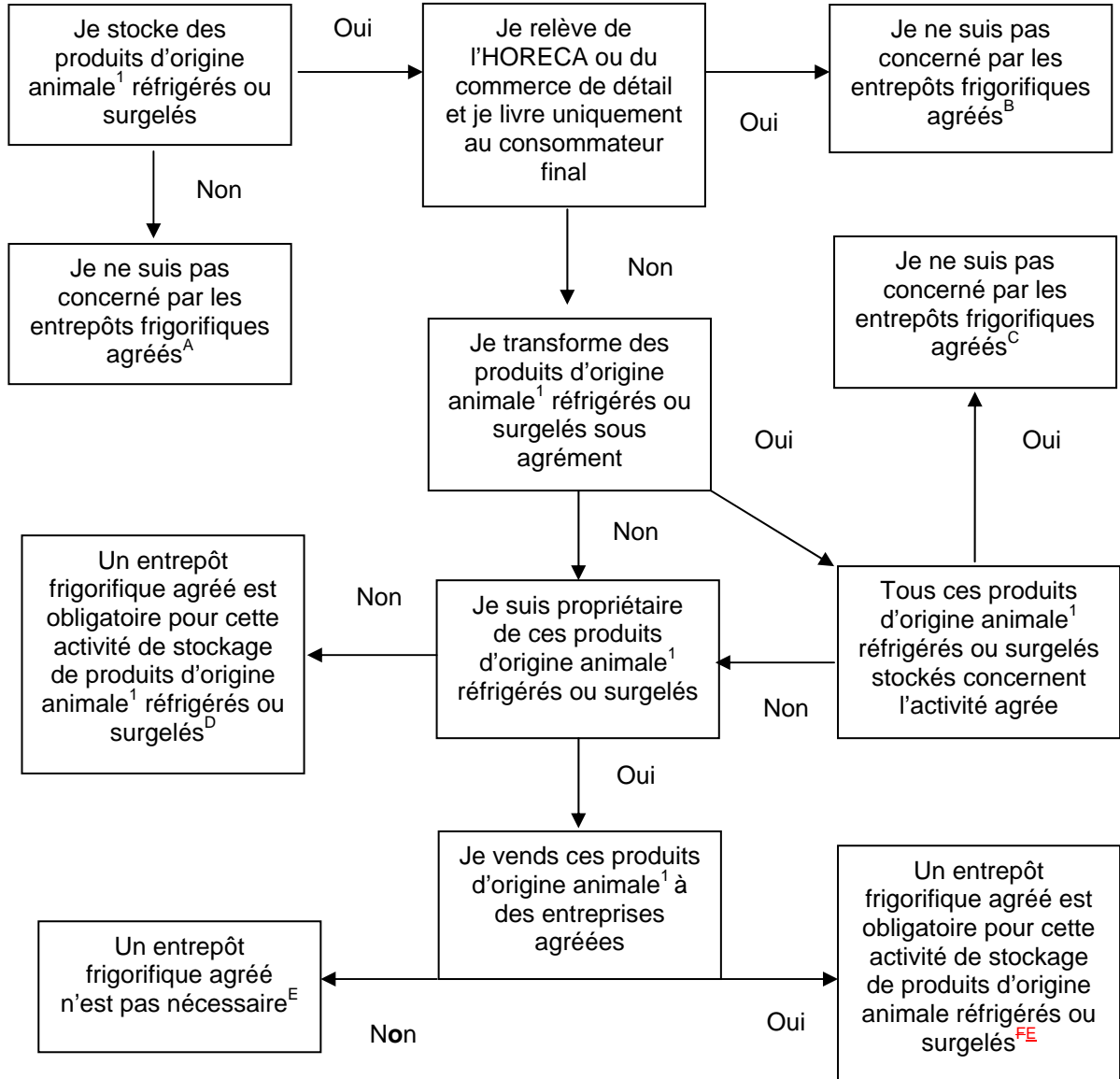
Oui, si elle vend d'autres produits que ceux produits en interne ou/et si elle vend à d'autres personnes que les membres de son personnel. Dans ce cas, une activité dans le secteur du commerce de détail doit être notifiée à l'AFSCA.

## 7.

## • Question

Je fais du stockage de denrées alimentaires d'origine animale, quand dois-je disposer d'un entrepôt frigorifique agréé ?

## • Réponse



1) Viande fraîche, viande hachée, préparations de viande, viande séparée mécaniquement, produits à base de viande, graisses animales fondues et cretons, estomacs, vessies et boyaux, gélatine alimentaire, collagène alimentaire, sang ou produits sanguins, extraits de viandes, produits de la pêche, mollusques bivalves vivants, lait, produits laitiers, produits d'œuf, œufs liquides, cuisses de grenouilles, escargots

A)

Je stocke des produits (pas de produits d'origine animale réfrigérés ou surgelés) pour compte de tiers. Pour développer le système d'autocontrôle pour mon activité de stockage, je peux utiliser le guide G-017 (voir liste des guides sur le site Internet de l'Agence : Professionnels > Autocontrôle > Guides d'autocontrôle > Tous les guides d'autocontrôle). Je dois également enregistrer mon activité d'entreposage en sous-traitance auprès de l'AFSCA et, le cas échéant, obtenir une autorisation pour une activité de stockage en sous-traitance (voir liste des activités sur le site Internet de l'Agence : Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements > Liste des activités).

Je stocke mes propres produits (pas de produits d'origine animale réfrigérés ou surgelés) pour mon (mes) activité(s) de transformation et/ou de commerce. Pour développer le système d'autocontrôle pour cette activité de stockage, je peux utiliser le(s) guide(s) dont le champ d'application couvre mon (mes) activité(s) de transformation et/ou de commerce (voir liste des guides sur le site Internet de l'Agence : Professionnels > Autocontrôle > Guides d'autocontrôle > Tous les guides d'autocontrôle), La déclaration à l'Agence de mon (mes) activité(s) de transformation et/ou de commerce suffit et je ne dois donc pas déclarer spécifiquement mes activités de stockage. Je dois, toutefois, le cas échéant, obtenir un agrément ou une autorisation pour mon (mes) activité(s) de transformation et/ou de commerce (voir liste des activités sur le site Internet de l'Agence : Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements > Liste des activités).

~~Attention : un guide pour les activités de commerce de gros (hors commerce de gros de fruits et légumes – activité couverte par le guide G-014) est en cours de rédaction.~~

B)

Pour développer le système d'autocontrôle pour mon activité de stockage, je peux utiliser le(s) guide(s) dont le champ d'application couvre mon (mes) activité(s) HORECA et/ou de commerce de détail (voir liste des guides sur le site Internet de l'Agence : Professionnels > Autocontrôle > Guides d'autocontrôle > Tous les guides d'autocontrôle). La déclaration à l'Agence de mon (mes) activité(s) HORECA et/ou de commerce de détail suffit et je ne dois donc pas déclarer spécifiquement mes activités de stockage. Je dois, toutefois, obtenir une autorisation pour mon (mes) activité(s) HORECA et/ou de commerce de détail (voir liste des activités sur le site Internet de l'Agence : Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements > Liste des activités).

C)

Je stocke mes propres produits pour mes activités de transformation. Pour développer le système d'autocontrôle pour cette activité de stockage, je peux utiliser le(s) guide(s) dont le champ d'application couvre mon (mes) activité(s) de transformation (voir liste des guides sur le site Internet de l'Agence : Professionnels > Autocontrôle > Guides d'autocontrôle > Tous les guides d'autocontrôle), La déclaration à l'Agence de mon (mes) activité(s) de transformation suffit et je ne dois donc pas déclarer spécifiquement mes activités de stockage. Je dois toutefois obtenir un agrément pour mon (mes) activité(s) de transformation (voir liste des activités sur le site Internet de l'Agence : Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements > Liste des activités).

D)

Pour développer le système d'autocontrôle pour mon activité de stockage, je peux utiliser le guide G-017 (voir liste des guides sur le site Internet de l'Agence : Professionnels > Autocontrôle > Guides d'autocontrôle > Tous les guides d'autocontrôle). Je dois, également enregistrer mon activité d'entreposage en sous-traitance auprès de l'AFSCA et obtenir agrément pour mon entrepôt frigorifique (voir liste des activités sur le site Internet de l'Agence : Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements > Liste des activités).

E)

Je stocke des produits d'origine animale réfrigérés ou surgelés dont je suis propriétaire, pour mon activité de commerce de gros ~~dirigée exclusivement vers des opérateurs non agréés~~. Pour développer le système d'autocontrôle pour cette activité de stockage, je peux utiliser le ~~(e)~~ guide ~~(e)~~ G-039 dont le champ d'application couvre mon activité de commerce de gros (voir liste des guides sur le site Internet de l'Agence : Professionnels > Autocontrôle > Guides d'autocontrôle > Tous les guides d'autocontrôle) (exception : le commerce de gros de carcasses d'ongulés domestiques qui n'est pas couvert par un guide). La déclaration à l'Agence de mon activité de commerce de gros suffit et je ne dois donc pas déclarer spécifiquement mes activités de stockage. Je dois, toutefois, le cas échéant, obtenir une autorisation pour mon activité de commerce de gros (voir liste des activités sur le site Internet de l'Agence : Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements > Liste des activités).

~~Attention : un guide pour les activités de commerce de gros est en cours de rédaction.~~

F)

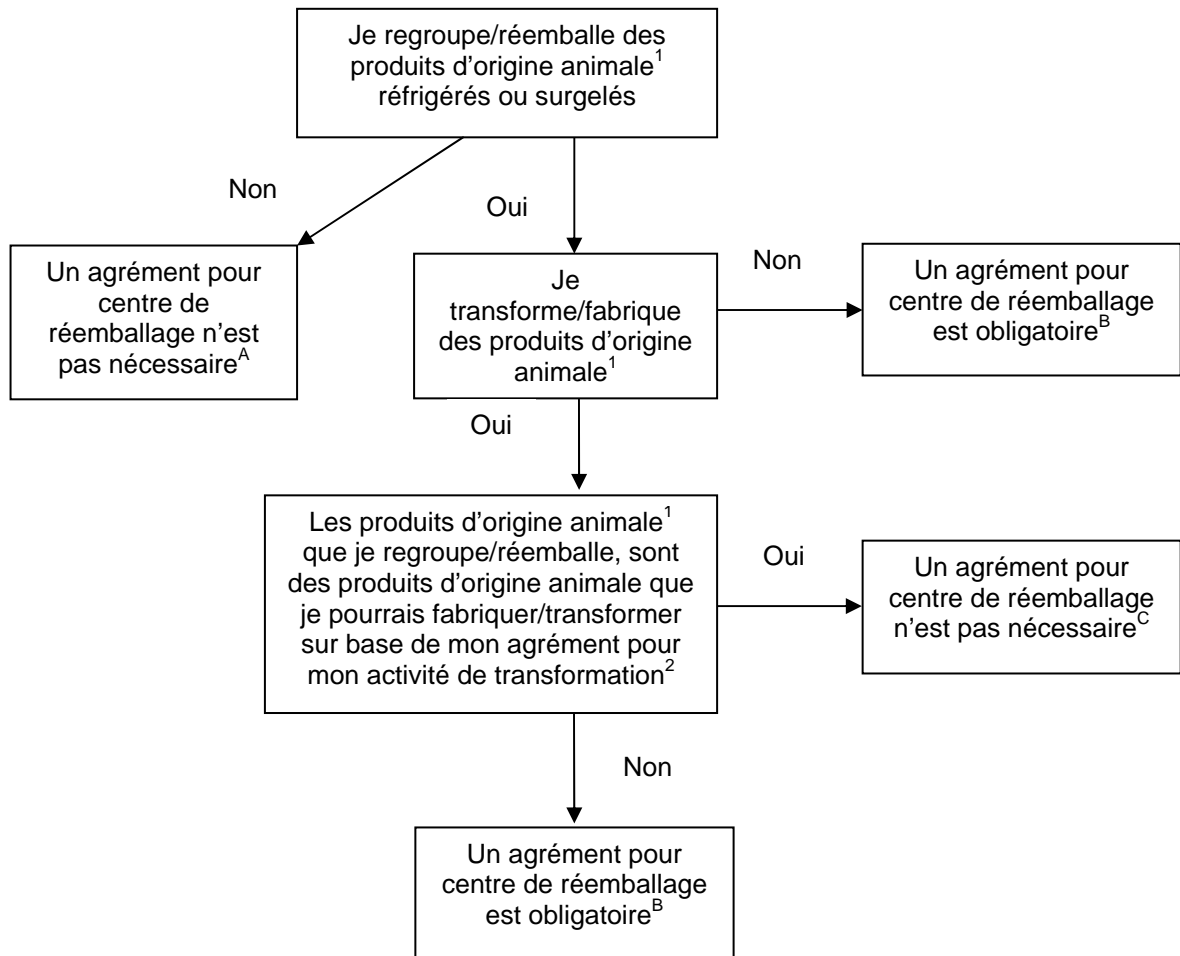
~~Je stocke des produits d'origine animale réfrigérés ou surgelés dont je suis propriétaire, pour mon activité de commerce de gros dirigée vers des opérateurs agréés. Il n'y a pas de guide disponible pour développer le système d'autocontrôle pour cette activité de stockage. La déclaration à l'Agence de mon activité de commerce de gros ne suffit pas. Je dois déclarer spécifiquement mes activités de stockage et je dois obtenir un agrément pour mon entrepôt frigorifique (voir liste des activités sur le site Internet de l'Agence : Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements > Liste des activités).~~

8.

- **Question**

Si je réalise du regroupement/réemballage de produits, quand dois-je disposer d'un agrément pour centre de réemballage ?

- **Réponse**



A) Le cas échéant, pour mon activité de regroupement et/ou réemballage d'autres produits d'origine animale, un agrément pour entrepôt frigorifique pourrait être nécessaire (voir la question précédente).

B) Un agrément comme entrepôt frigorifique n'est pas nécessaire pour le stockage des produits d'origine animale<sup>1</sup> concernés.

Je dois obtenir un agrément pour mon (mes) activité(s) regroupement et/ou réemballage de produits d'origine animale<sup>1</sup> (voir liste des activités sur le site Internet de l'Agence : Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements > Liste des activités).

Selon le produit concerné un guide est disponible ou non pour cette activité de regroupement et/ou réemballage de produits d'origine animale<sup>1</sup>. Les guides G-006, G-018, G-019 peuvent être utilisés pour le regroupement et/ou le réemballage des



produits couverts dans leur champ d'application (voir liste des guides sur le site Internet de l'Agence : Professionnels > Autocontrôle > Guides d'autocontrôle > Tous les guides d'autocontrôle).

C) Mon activité de regroupement et/ou réemballage est couverte par mon agrément pour mes activités de transformation de produits d'origine animale<sup>1</sup>. Un entrepôt frigorifique agréé n'est pas nécessaire pour le stockage des produits d'origine animale<sup>1</sup> provenant de mon activité.

La déclaration à l'Agence de mon (mes) activité(s) de transformation suffit et je ne dois donc pas déclarer spécifiquement mes activités de regroupement et/ou réemballage. Je dois, toutefois, le cas échéant, obtenir un agrément pour mon (mes) activité(s) de transformation et/ou de commerce (voir liste des activités sur le site Internet de l'Agence : Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements > Liste des activités).

Pour développer le système d'autocontrôle pour cette activité de regroupement et/ou réemballage, je peux utiliser le(s) guide(s) dont le champ d'application couvre mon (mes) activité(s) de transformation de produits d'origine animale<sup>1</sup> (voir liste des guides sur le site Internet de l'Agence : Professionnels > Autocontrôle > Guides d'autocontrôle > Tous les guides d'autocontrôle),

Attention, la possession d'un agrément comme centre de réemballage n'autorise pas à déconditionner des produits d'origine animale<sup>1</sup> dans l'entreprise (= ouverture du conditionnement).

1 Viande fraîche, viande hachée, préparations de viande, viande séparée mécaniquement, produits à base de viande, graisses animales fondues et cretons, estomacs, vessies et boyaux, gélatine alimentaire, collagène alimentaire, sang ou produits sanguins, extraits de viandes, produits de la pêche

2 La découpe, le désossage, ainsi que le conditionnement ou le reconditionnement des viandes ; la découpe des têtes de bovins de plus de 12 mois contenant des matériels à risques spécifiés ; la préparation de gibier et les viandes de gibier obtenues après la chasse en vue de la mise sur le marché ; la préparation, le conditionnement et le reconditionnement de viandes hachées, de préparations de viandes et de viandes séparées mécaniquement ; la fabrication, le conditionnement et le reconditionnement de produits à base de viande ; la collecte et/ou la transformation de matières premières pour la production de graisses animales fondues et de cretons ; le traitement, le conditionnement ou le reconditionnement d'estomacs, de vessies et de boyaux ; la fabrication, le conditionnement ou le reconditionnement de gélatine alimentaire ; la fabrication, le conditionnement ou le reconditionnement de collagène alimentaire ; la fabrication, le conditionnement ou le reconditionnement de sang ou de produits sanguins ; la fabrication, le conditionnement ou le reconditionnement d'extraits de viande ; la fabrication, le conditionnement ou le reconditionnement de produits préparés de la pêche ; la fabrication, le conditionnement ou le reconditionnement de produits transformés de la pêche

## 9.

### • Question

Une entreprise qui donne aux membres de son personnel des produits qu'elle fabrique, doit-elle déclarer un restaurant d'entreprise à l'Agence si les membres du personnel mangent les produits reçus dans l'entreprise ?

- **Réponse**

Non. L'entreprise qui donne à son personnel des produits qu'elle fabrique pour la vente à des clients, ne doit pas déclarer l'activité de restaurant d'entreprise si les produits concernés sont mangés dans l'entreprise par les membres du personnel. Il en va autrement si les produits sont spécifiquement fabriqués ou préparés pour être consommés par le personnel au sein de l'entreprise. Dans ce cas, on a affaire à une activité de cuisine de collectivité qui doit être spécifiquement notifiée à l'AFSCA.

10.

- **Question**

Un opérateur du secteur de la transformation qui ne fabrique pas des produits laitiers, mais qui achète du lait cru à un producteur pour l'utiliser dans ses produits (exemples : charcuterie, chocolat, pâtisserie), doit-il déclarer cette activité à l'Agence ?

- **Réponse**

Oui. Selon l'animal producteur, il doit déclarer :

- lieu : acheteur de lait (41602120) ; activité : achat de lait chez un producteur pour la collecte, le conditionnement, le stockage, la réfrigération et le traitement ou la transformation ou pour la vente à d'autres établissements (41515324) ; produit : lait de vache (38),
- lieu : acheteur de lait (41602120) ; activité : achat de lait chez un producteur pour la collecte, le conditionnement, le stockage, la réfrigération et le traitement ou la transformation ou pour la vente à d'autres établissements (41515324) ; produit : lait d'autres animaux que des vaches (39).

11.

- **Question**

Comment un opérateur du secteur de la transformation qui ne fabrique pas des produits laitiers, mais qui achète du lait cru à un producteur pour l'utiliser dans ses produits (exemples : charcuterie, chocolat, pâtisserie), peut-il faire auditer son activité d'acheteur de lait ?

- **Réponse**

Deux solutions :

- il peut faire appel à l'Agence pour l'audit,
- si cette activité représente au maximum 20% de son chiffre d'affaire, l'audit peut également être réalisé par un organisme de certification sur base du BRC, de l'IFS ou de l'ISO22000.

12.

- **Question**

Toutes les activités exercées par une entreprise doivent-elles être notifiées à l'Agence et apparaître dans la banque de données de l'AFSCA ?

- **Réponse**

Oui. Il existe toutefois des exceptions.

L'opérateur ne devra pas déclarer les activités qui pourraient entrer dans son agrément/autorisation et qui relèveraient du même guide. C'est par exemple le cas d'une activité de commerce de gros pour une entreprise du secteur de la transformation si ce commerce de gros concerne uniquement sa propre production ou des produits qu'il ne fabrique pas, mais qu'il serait en droit de produire et dont la fabrication relèverait du même guide que les produits qu'il fabrique (exemple : le fabricant de jus de fruits ne déclare pas d'activité de commerce de gros pour la vente à d'autres opérateurs des jus de fruits qu'il fabrique ou de jus de fruits qui sont fabriqués par d'autres opérateurs, par contre il déclare une activité de commerce de gros s'il vend à d'autres opérateurs du vin qu'il ne produit pas).

13.

- **Question**

Le magasin qui livre à leur domicile les produits achetés par ses clients doit-il déclarer à son UPC une activité spécifique pour ces livraisons ?

- **Réponse**

Non.

14.

- **Question**

Une entreprise qui achète du lait cru à une laiterie, doit-elle disposer d'une autorisation d'acheteur de lait et déclarer cette activité à l'Agence ?

- **Réponse**

Non. Cette obligation existe seulement s'il y a un achat direct de lait cru chez le producteur.

## VII. GUIDES

### 1.

- **Question**

Un guide pour le secteur de l'agriculture biologique peut-il être envisagé ?

- **Réponse**

Le contrôle du respect des exigences en matière de production "Bio" ne tombe pas sous la responsabilité de l'Agence. L'Agence ne pourra donc pas approuver un "guide production bio". Les opérateurs actifs en "bio" pourront utiliser le guide approuvé pour leur secteur d'activité et faire valider le système qu'ils ont mis en place sur base de ce guide. Les exigences portant spécifiquement sur la "production bio" ne pourront pas faire l'objet d'une certification sur base d'un guide sectoriel approuvé par l'Agence.

### 2.

- **Question**

Quelles possibilités sont données en matière de validation de leur système d'autocontrôle aux entreprises dont l'activité est si spécialisée qu'aucune fédération n'existe dans leur domaine ?

- **Réponse**

Pour les secteurs d'activités pour lesquels aucun guide approuvé n'existe, l'intervention d'un organisme privé n'est pas possible. La validation des systèmes d'autocontrôle mis en place par de telles entreprises devra obligatoirement être réalisée par l'Agence.

### 3.

- **Question**

Les entreprises relevant de l'arrêté ministériel « assouplissements<sup>2</sup> » doivent-elles également suivre le guide de leur secteur ?

- **Réponse**

Les entreprises ne sont jamais obligées d'utiliser un guide, mais l'utilisation d'un tel document facilite la mise en place d'un système d'autocontrôle. En outre, certains « assouplissements<sup>3</sup> » destinés aux très petites entreprises ne peuvent être obtenus que si un guide est utilisé.

---

<sup>2</sup> Arrêté ministériel du 24 octobre 2005 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires

<sup>3</sup> Arrêté ministériel du 24 octobre 2005 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires

Les entreprises peuvent donc suivre le guide destiné à leur secteur d'activité. Un chapitre supplémentaire pour les entreprises relevant de l'AM est généralement présent dans les guides. Dans les fils conducteurs, si nécessaire, des explications sont ajoutées concernant la réalisation des audits dans les entreprises qui peuvent bénéficier des assouplissements<sup>4</sup> ».

---

<sup>4</sup> Arrêté ministériel du 24 octobre 2005 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires

## VIII. OCI

### 1.

- **Question**

Les auditeurs des OCI sont-ils reconnus par l'AFSCA ?

- **Réponse**

Non. L'agence n'habilite pas les auditeurs. Cela est de la responsabilité des OCI. L'agence rassemble effectivement les données concernant les auditeurs habilités par les OCI, mais ça ne signifie pas que l'Agence les habilite.

La situation est particulière en ce qui concerne les audits dans les abattoirs et les ateliers de découpe. Si ces entreprises font appel à un OCI agréé pour faire valider leur système d'autocontrôle, l'OCI sollicité devra sélectionner comme auditeur un vétérinaire indépendant qui aura signé au préalable une convention avec l'AFSCA pour effectuer des audits de ces entreprises.

### ~~2.~~

- ~~**Question**~~

~~L'expérience de deux ans exigée des auditeurs pour réaliser des audits dans un secteur déterminé doit-elle provenir d'activités exercées dans des entreprises de ce secteur ?~~

- ~~**Réponse**~~

~~Non, cette expérience peut également provenir, par exemple, d'activités effectuées dans des organismes de certification ou d'inspection.~~

### 3.

- **Question**

Un OCI peut-il déroger aux exigences concernant les auditeurs prévus dans l'arrêté « autocontrôle<sup>5</sup> » pour effectuer des audits dans des entreprises dont le fonctionnement et les procédés de fabrication utilisés sont très simples ?

- **Réponse**

Non, les exigences figurant dans cet arrêté constituent le socle minimal. En outre, si le guide sectoriel utilisé prévoit des exigences complémentaires, celles-ci doivent également être respectées.

<sup>5</sup> Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire

4.

- **Question**

Des certificats types sont-ils disponibles pour les organismes de contrôle ?

- **Réponse**

Non. Il n'y a pas de certificat type. Mais le contenu minimum d'un certificat est précisé dans la procédure de l'AFSCA pour l'agrément des OCI. Cette procédure est disponible sur le site web de l'AFSCA (PB 07 - P 03).

5.

- **Question**

Peut-on utiliser des auditeurs indépendants ou salariés d'un autre OCI pour effectuer les audits SAC si ces auditeurs sont intégrés dans le système de l'OCI qui réalise la validation du SAC, que leurs compétences sont validées par l'OCI qui fait appel à eux et qu'ils sont sur la liste des auditeurs introduite auprès de l'Agence au moment de la demande d'agrément ?

- **Réponse**

Oui, des auditeurs free-lance peuvent intervenir sous ces conditions. Cela ne va pas à l'encontre de la procédure d'agrément des OCI. Les OCI ne peuvent cependant pas déléguer la réalisation des audits à d'autres OCI.

Dans le cas particulier des abattoirs et des ateliers de découpe, seuls des vétérinaires indépendants ayant signé une convention avec l'AFSCA pourront être envoyés par un OCI pour effectuer des audits dans ces entreprises.

6.

- **Question**

Quelles sont les possibilités de collaboration entre 2 organismes de contrôle différents pour le même guide ?

- **Réponse**

Des "collaborations" ou des "délégations" entre les organismes ne sont pas autorisées. Une exception est prévue lorsqu'aucun organisme ne possède, en Belgique, les compétences nécessaires pour couvrir l'ensemble d'un guide. Dans ce cas, l'Agence pourra, à titre exceptionnel et de manière temporaire, agréer des organismes pour des parties de ce guide. Dans ce cas, des "collaborations" entre des OCI agréés pour des parties différentes de ce guide pourraient être tolérées pour permettre à

un secteur d'obtenir une certification de l'ensemble de ses activités. Dans cette situation, l'Agence sera amenée à se prononcer au cas par cas.

7.

- **Question**

Si un guide Système d'autocontrôle (SAC) prévoit différentes parties (chaque partie s'appliquant à différents types d'entreprises du secteur) avec par exemple une partie sous accréditation ~~ISO17021/EN45012~~ et une autre partie sous accréditation ~~ISO17020/EN45004~~, un organisme peut-il se faire accréditer et se faire agréer pour seulement une partie du guide ou bien doit-il obligatoirement se faire accréditer et agréer pour l'ensemble du guide ?

- **Réponse**

Les agréments de l'AFSCA porteront sur des guides complets. Il ne sera pas possible d'être agréé pour une partie seulement d'un guide approuvé par l'Agence dans le cadre de l'arrêté royal relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire. Exceptionnellement cependant, si, pour un guide particulier, il n'y a en Belgique aucun organisme de certification possédant les compétences nécessaires pour couvrir la totalité de celui-ci, l'AFSCA pourrait temporairement agréer des organismes pour une partie de ce guide.

8.

- **Question**

Dans le cadre de la procédure « scope flexible », un OCI peut être accrédité pour plusieurs guides en même temps. Y aura-t-il aussi un « scope flexible » en ce qui concerne l'agrément par l'AFSCA ?

- **Réponse**

Non. Les agréments délivrés par l'Agence sont toujours accordés pour un guide donné, même si l'accréditation a été délivrée sur base de la procédure « scope flexible ».

9.

- **Question**

La procédure « scope flexible » est-elle définitive ?

- **Réponse**

Les procédures sont évolutives et sont adaptées lorsque c'est nécessaire.



**10.**

• **Question**

Dans le cadre de la procédure « scope flexible », si un OCI possède une accréditation pour le guide « transport de lait cru », il pourra demander une extension de son accréditation pour le guide « transformation du lait ». Comment la compétence de l'OCI en transformation pourra-t-elle être contrôlée ?

• **Réponse**

Les compétences seront contrôlées en deux temps :

- La compétence administrative sera contrôlée en premier lorsqu'on vérifiera la capacité de l'OCI à utiliser la procédure du « scope flexible ».
- La compétence technique sera, quant à elle, vérifiée sur le terrain par un auditeur technique BELAC lors de l'audit suivant. Si l'auditeur technique constate que les compétences sont insuffisantes, l'accréditation sera retirée.

Un OCI qui serait accrédité pour le guide « transport de lait cru », ne peut pas profiter du « scope flexible » pour demander une accréditation pour le guide « transformation du lait » s'il ne dispose pas des compétences nécessaires. En outre, le « scope flexible » permet à un OCI d'abandonner certaines lignes de son scope s'il estime qu'il ne dispose plus des compétences nécessaires (par exemple à cause du départ des auditeurs expérimentés).

**11.**

• **Question**

Des accréditations IFS-BRC peuvent-elles être utilisées dans le cadre de la procédure « scope flexible » ?

• **Réponse**

Oui. Cependant, pour accorder les accréditations IFS-BRC, on se base sur l'expérience des auditeurs. Lorsqu'un OCI demandera à bénéficier du « scope flexible » sur base d'accréditation pour ces cahiers des standards privés, il devra pouvoir démontrer une pratique réelle de l'audit dans les secteurs couverts pour lesquels une extension d'accréditation est demandée.

**12.**

• **Question**

Combien de temps les « witness audits » sont-ils valables dans le cadre de la procédure d'accréditation ?

- **Réponse**

Il n'y a pas de règle fixe. Cela doit être étudié au cas par cas, mais il faut être raisonnable.

13.

- **Question**

L'OCI doit-il prendre l'initiative de demander la prolongation de son agrément ou celle-ci est-elle automatique ?

- **Réponse**

C'est l'OCI qui doit veiller à ce que l'agrément dont il bénéficie, soit toujours valable. Il doit également veiller à engager dans les délais la procédure pour obtenir la prolongation de son agrément. .

14.

- **Question**

La fréquence des audits prévue dans les guides approuvés aura-t-elle une influence sur la fréquence des audits d'accréditation BELAC ?

- **Réponse**

Non.

15.

- **Question**

Comment l'AFSCA organisera-t-elle la surveillance des OCI ?

- **Réponse**

La volonté de l'AFSCA n'est pas d'effectuer une surveillance tatillonne et de réaliser régulièrement des « audits surprises » des OCI. Cependant, si des problèmes récurrents sont constatés, l'AFSCA informera BELAC et pourra réaliser un contrôle inopiné chez l'OCI en cause. Cela pourrait même conduire à un retrait d'agrément.

16.

- **Question**

Que se passe-t-il lorsque des agents de l'AFSCA constatent dans une entreprise dont le système d'autocontrôle a été validé par un OCI, des non-conformités qui indiquent un mauvais fonctionnement du SAC ?

- **Réponse**

La validation du SAC peut-être retirée par l'AFSCA. L'entreprise et l'OCI sont informés du retrait.

En outre, en ce qui concerne l'OCI, si les non-conformités constatées ne mettent pas en cause la qualité de l'audit de validation du système d'autocontrôle réalisé précédemment, l'affaire en reste là. Au contraire, si les non-conformités constatées amènent à penser que l'OCI n'a pas réalisé correctement l'audit de validation du système d'autocontrôle, l'AFSCA peut demander à l'OCI des explications par courrier et/ou se rendre au siège de l'OCI pour un contrôle et/ou demander à accompagner un auditeur de l'OCI lors d'un audit. Le contrôle de l'OCI par l'AFSCA peut aboutir à la conclusion que l'OCI n'a commis aucune faute et dans ce cas, l'affaire en reste là. Au contraire, si le contrôle aboutit à la conclusion que l'OCI a commis des erreurs, selon la gravité de celles-ci, l'AFSCA peut exiger la mise en oeuvre de mesures correctives ou suspendre l'agrément de l'OCI et ne plus l'autoriser à réaliser des audits de systèmes d'autocontrôle. Le retrait peut se limiter à l'agrément spécifique pour lequel des erreurs ont été commises ou concerner tous guides pour lesquels l'OCI a été agréé. L'OCI est informé de la suspension d'agrément par lettre recommandée. Dans ce dernier cas, un droit de recours est prévu. L'AFSCA informe BELAC des suspensions d'agrément.

#### 17.

- **Question**

Faut-il demander une accréditation pour réaliser des audits sur base de cahiers des charges privés ?

- **Réponse**

Pour les autorités publiques, il n'y a pas d'obligation. C'est un point à régler entre opérateurs privés.

#### 18.

- **Question**

Que faut-il faire si les organismes externes découvrent une non-conformité grave ?

- **Réponse**

L'organisme externe ne peut pas fermer une entreprise ou dresser un PV, mais, s'il s'agit d'une non-conformité A1, il doit la notifier à l'AFSCA de sorte que l'Agence puisse le cas échéant effectuer une inspection et prendre les mesures qui s'imposent. Il doit être fait une distinction entre une non - conformité A1 qui doit être notifiée et une non - conformité A2 qui ne doit pas l'être (voir lignes directrices pour les non-conformités dans le cadre des audits (PB 00 – L 01 – REV 0 –2005)).

19.

- **Question**

Un OCI peut-il auditer une entreprise pour certifier son système d'autocontrôle s'il a déjà précédemment audité le système qualité de cette entreprise ?

- **Réponse**

L'OCI qui a fait des audits dans une entreprise, par exemple sur base d'un standard propre à l'OCI ou d'un cahier des charges commercial (exemple BRC,...), et a uniquement communiqué des rapports d'audit à celle-ci, peut ensuite réaliser l'audit d'autocontrôle de cette entreprise. Par contre, l'OCI qui a fait des audits dans une entreprise, a communiqué des rapports d'audit à celle-ci et, sur base des constatations faites lors des audits, a donné des conseils pour l'amélioration ou a amélioré le "système qualité de l'entreprise", a fait de la consultance. Il ne peut donc pas ensuite réaliser l'audit du système d'autocontrôle de cette entreprise.

20.

- **Question**

Un OCI peut-il auditer une entreprise pour certifier son système d'autocontrôle s'il a précédemment réalisé des prélèvements pour analyse dans cette entreprise ?

- **Réponse**

L'OCI qui a fait des prélèvements dans une entreprise et communiqué les résultats des analyses à celle-ci, peut ensuite réaliser l'audit d'autocontrôle de cette entreprise. Par contre, l'OCI qui a fait des prélèvements dans une entreprise et sur base des résultats obtenus a donné des conseils pour adapter ou a adapté "le système qualité de l'entreprise", a fait de la consultance. Il ne peut donc pas ensuite réaliser l'audit du système d'autocontrôle de cette entreprise.

21.

- **Question**

Un OCI peut-il auditer une entreprise pour certifier son système d'autocontrôle s'il a précédemment réalisé des formations qui ont été suivies par des membres de cette entreprise ?

- **Réponse**

L'OCI qui donne des formations générales sur l'HACCP, peut réaliser des audits d'autocontrôle dans des entreprises dont des membres ont suivi ces formations. Par contre, l'OCI qui donne au personnel d'une entreprise une formation sur le "système qualité" de cette entreprise, fait de la

consultance. Il ne peut donc pas ensuite réaliser des audits d'autocontrôle de cette entreprise.

## IX. AUDIT

### 1.

- **Question**

Lorsqu'il y a des NC A lors d'un audit et qu'un contrôle visuel est nécessaire pour lever ces NC, peut-on utiliser des photographies pour éviter de devoir aller à nouveau dans l'entreprise ?

- **Réponse**

Ça doit être étudié au cas par cas. Si par exemple une NC est constatée, cela peut être envisagé. Si 10 NC sont constatées, il est clair qu'il y a un problème fondamental dans l'entreprise et qu'un audit sur place est indiqué !

### 2.

- **Question**

Peut-on prendre des photos lors d'un audit ?

- **Réponse**

Oui.

### 3.

- **Question**

Une chaîne de restaurants de plus d'une centaine d'implantations utilise le même manuel de qualité pour toutes ses implantations.

- Va-t-on contrôler une seule fois le manuel de qualité ou le faire dans toutes les implantations ?
- Que se passe-t-il si une implantation manque de manière grave à ses obligations ? Le SAC validé de toutes les implantations est-il compromis ? L'inspection va-t-elle être renforcée dans cette implantation uniquement ou dans l'ensemble des implantations ?

- **Réponse**

- L'AFSCA ne s'oppose pas à ce qu'une chaîne de restaurants ait un plan HACCP commun pour toutes ses implantations sous réserve toutefois que celles-ci soient similaires tant au niveau de leur structure que de leur mode de fonctionnement et puissent, de ce fait, utiliser un plan HACCP identique. Il est donc essentiel que tous les restaurants, franchisés inclus, qui utiliseraient un même plan HACCP, aient les mêmes procédures de travail, les mêmes sources d'approvisionnement,...

Dans ces conditions, ce plan commun pourrait faire l'objet d'une seule validation pour l'ensemble de groupe. Une validation du plan HACCP commun au niveau de chaque restaurant ne serait donc pas nécessaire.

Il restera cependant indispensable, si une chaîne de restauration souhaite que le système d'autocontrôle de ses implantations soit validé, qu'un audit soit réalisé au niveau de chaque restaurant au cours duquel, entre autres, la mise en oeuvre du plan HACCP sera contrôlée par l'auditeur.

- L'audit est réalisé pour chaque implantation. Si une implantation manque à ses obligations, ce SAC ne sera pas validé. La fréquence d'inspection pour cette implantation est relevée.

#### 4.

- **Question**

Si une entreprise présente plusieurs implantations qui utilisent le même système d'autocontrôle, la durée d'audit des différentes implantations peut-elle être réduite ?

- **Réponse**

La durée d'audit peut-être réduite si toutes les implantations fonctionnent de la même façon et utilisent réellement le même système d'autocontrôle. La validité du système peut, par exemple, être contrôlée au niveau documentaire au siège central de la société. Toutes les implantations doivent cependant subir un audit au cours duquel la mise en oeuvre du système d'autocontrôle sera vérifiée. La réduction de la durée d'audit par implantation est à fixer au cas par cas en fonction des points qui sont gérés au niveau central. Cependant, la durée d'audit prévue dans les guides ne pourra jamais être diminuée de plus de 30% et la fréquence d'audit des implantations prévue dans les guides doit être respectée. Sauf dans les cas définis ci-dessous, le siège central est audité selon la même fréquence.

En règle générale, il faut chercher à réaliser les audits des différentes implantations le plus rapidement possible après l'audit du siège central. Si, cependant, des implantations doivent être auditées plusieurs mois après l'audit du siège central, il faut que l'OCI soit attentif à ce que dans l'intervalle il n'y ait pas eu de modifications importantes dans l'organisation de l'entreprise. Si c'est le cas, l'OCI doit réaliser un nouvel audit au siège central.

En tout cas, l'audit du système réalisé au siège central ne peut avoir une influence sur les audits des implantations que pendant une année maximum. Si après une année, des audits doivent avoir lieu dans des implantations, un nouvel audit du système au niveau documentaire au siège central de la société est obligatoire.

Les résultats de l'audit effectué au siège central sont repris dans les rapports d'audit des implantations en spécifiant les différentes exigences dont l'évaluation provient de l'audit réalisé au siège central.

5.

- **Question**

Comment contrôler la traçabilité dans une entreprise qui dispose de plusieurs implantations mais dont la traçabilité est gérée de manière centralisée ?

- **Réponse**

La gestion centralisée de la traçabilité n'empêche pas de contrôler celle-ci. Dans une telle situation, il est possible que la partie du système de traçabilité qui est gérée de manière centralisée, soit auditée au siège central et que la partie qui est décentralisée, soit auditée au niveau de chaque implantation. Au minimum, chaque implantation doit pouvoir avoir un accès rapide aux informations de traçabilité la concernant afin de pouvoir, par exemple, assurer un retrait de produits, répondre aux demandes d'informations des autorités,...

6.

- **Question**

Un auditeur peut-il lui-même établir des CCP qui ne figurent pas dans le guide et ne sont pas repris dans le SAC de l'opérateur, par exemple l'alimentation électrique, l'inspectrice des bouteilles, ... ?

- **Réponse**

Il est possible que, lors d'un audit, le système HACCP d'une entreprise soit jugé insatisfaisant. L'auditeur peut par exemple constater que l'analyse des dangers de l'entreprise n'est pas correcte (ou est incomplète). La non-conformité n'est pas, dans ce cas, « un CCP manque », mais peut être, par exemple, « l'analyse des dangers n'a pas été effectuée correctement ». En outre, lors des audits, il faut tenir compte du fait que les exemples proposés dans les guides doivent être adaptés à la situation des entreprises (excepté pour les entreprises qui relèvent de l'AM sur les assouplissements<sup>6</sup>, ceux-ci doivent suivre uniquement les CCP's qui sont mentionnés dans le guide). Le guide sert seulement d'aide pour la mise en place d'un système d'autocontrôle propre à l'entreprise et son contenu ne peut pas être appliqué tel quel dans les entreprises.

7.

- **Question**

Dans quelle mesure la cotation "0" (non évalué) peut-elle être utilisée dans la check-list audit ?

---

<sup>6</sup> Arrêté ministériel du 24 octobre 2005 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires



- **Réponse**

Lors d'un audit, elle ne peut jamais être utilisée, sauf s'il s'agit d'un audit de vérification de la correction des non-conformités A constatées lors de l'audit précédent.

8.

- **Question**

Un opérateur peut-il interjeter appel auprès du Conseil d'État contre la décision de l'AFSCA relative à la validation d'un système d'autocontrôle ?

- **Réponse**

Oui, c'est possible.

9.

- **Question**

- Dans quelle mesure le laboratoire d'une entreprise doit-il aussi être audité ?
- Y a-t-il obligation de prendre part à des ring-tests, et à quelle fréquence ?

- **Réponse**

Dans la mesure où il intervient dans la mise en œuvre du système d'autocontrôle, le laboratoire de firme doit être audité lors de chaque audit. Les laboratoires internes ne doivent pas être accrédités mais ils doivent travailler avec des méthodes validées, avec des laborantins professionnels et avec des appareils calibrés (= ajustés). Dans le cadre de leurs contrôles qualité internes, ils doivent ~~il leur est conseillé de~~ participer au moins une fois par an à des essais inter-laboratoires (voir site internet de l'Agence > Professionnels > Laboratoires > Tests inter-laboratoires) ~~en interne et/ou d'utiliser des matériaux de référence certifiés.~~

10.

- **Question**

Un opérateur peut-il facilement changer d'organisme d'audit (passer à un autre organisme de certification, passer de l'AFSCA à un organisme de certification) ?

- **Réponse**

Oui, cela peut se faire dans le cadre des accords contractuels.

11.

- **Question**

Des instructions existent-elles concernant la rédaction et le contenu du rapport d'audit final ?

- **Réponse**

Le modèle de rapport est fixé et est disponible sur le site web ([http://www.afsca.be/autocontrole/out-cont/generique\\_fr.asp](http://www.afsca.be/autocontrole/out-cont/generique_fr.asp)).

Les OCI peuvent utiliser leur propre modèle de rapport, mais toutes les informations prévues dans le modèle de rapport de l'AFSCA doivent s'y trouver.

12.

- **Question**

Comment communique-t-on à une entreprise que son SAC est validé ?

- **Réponse**

Si l'audit a été réalisé par un OCI, l'entreprise reçoit un certificat après la validation. Si l'AFSCA réalise l'audit, l'entreprise reçoit à la fin de l'audit une check-liste avec une conclusion positive.

13.

- **Question**

Dans les procédures AFSCA, il est prévu, à la fin de l'audit, de laisser dans l'entreprise une copie de la check-liste remplie par l'auditeur. Ceci pose problème lors d'audits combinés (l'auditeur utilise pour sa facilité une check-liste combinée reprenant les différentes exigences des différents standards utilisés en même temps). Le fait de laisser à la fin de l'audit une copie de la check-liste de l'AFSCA peut-elle être remplacée par une lettre de fin d'audit, reprenant la liste des non-conformités relevées lors de l'audit, et signée par l'auditeur et l'entreprise ?

- **Réponse**

Au terme de l'audit, il faut au moins mettre à disposition de l'entreprise par écrit la liste des non-conformités A, celles-ci étant, en effet, un obstacle à la certification. Dans les plus brefs délais et au plus tard dans cinq jours ouvrables, une copie de la check-liste complétée devra être communiquée à l'entreprise afin qu'elle puisse mettre en œuvre un plan d'action destiné à répondre aux non-conformités relevées. Le rapport devra, quant à lui, être communiqué dans un délai deux semaines.

14.

- **Question**

Une check-liste spécifique sera-t-elle disponible pour l'audit des « très petites entreprises » ?

- **Réponse**

Non, mais les exigences qui ne s'appliqueront pas aux PME qui peuvent bénéficier « des assouplissements<sup>7</sup> », seront signalées dans les fils conducteurs. De même, si des exigences ne doivent pas être interprétées de la même manière dans les PME qui peuvent bénéficier « des assouplissements », que dans les autres entreprises, cela sera signalé dans les fils conducteurs.

15.

- **Question**

La rédaction du rapport rédigé chez l'opérateur est-il inclus dans le temps d'audit prévu dans un guide ?

- **Réponse**

Le temps consacré à la rédaction du rapport n'est jamais inclus dans la durée d'audit prévue dans les guides, même si l'auditeur décide de rédiger le rapport dans l'entreprise. Ce temps doit donc être utilisé pour réaliser l'audit lui-même.

16.

- **Question**

Comment les OCI doivent-ils notifier les non-conformités A1 ? Doivent-ils utiliser le formulaire de notification ?

- **Réponse**

Les notifications doivent toujours être effectuées avec les formulaires de notification officiels prévus (AM 22-01-2004).  
Les OCI doivent notifier à l'UPC concernée ou avoir la preuve écrite que l'opérateur a notifié. Le formulaire de notification est disponible sur le site Internet de l'AFSCA.

17.

- **Question**

De quel délai dispose l'OCI pour notifier une NC A1 à l'AFSCA ?

---

<sup>7</sup> Arrêté ministériel du 24 octobre 2005 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires

- **Réponse**

La notification doit se faire le plus rapidement possible, la notification peut se faire d'ailleurs de différentes manières (téléphone, fax, GSM, mail).

Elle doit toujours être confirmée par fax ou mail.

Toute notification doit se faire le jour même de la constatation de la non-conformité qui justifie la notification.

**18.**

- **Question**

Quelle est la différence entre un audit et une inspection ?

- **Réponse**

- L'audit d'un système d'autocontrôle a pour but de contrôler en détail le système d'autocontrôle développé et mis en œuvre par un opérateur afin de vérifier la pertinence de celui-ci et son adéquation avec la situation de l'entreprise. Si le système d'autocontrôle repose sur un guide approuvé, le respect des exigences reprises dans le guide est contrôlé lors de l'audit. Un audit est réalisé à la demande de l'opérateur.
- L'inspection d'un système d'autocontrôle a pour but de vérifier que l'entreprise a développé et mis en œuvre un système d'autocontrôle (pour la sécurité des denrées alimentaires, on vérifiera également que celui-ci repose sur les principes HACCP). Lors d'une inspection, l'inspecteur ne contrôlera pas autant dans le détail le système d'autocontrôle, il ne réalisera pas une validation de ce système. Une inspection est réalisée à l'initiative de l'AFSCA.

**19.**

- **Question**

L'AFSCA impose-t-elle de suivre certaines règles pour la réalisation des audits combinés ?

- **Réponse**

Le temps consacré à un audit combiné ne peut être inférieur au temps nécessaire pour réaliser l'audit du système d'autocontrôle (en pratique, ce temps ne peut, en fait, être inférieur au temps nécessaire pour réaliser l'audit sur base du standard privé ou du guide pour lequel le temps minimal d'audit est le plus important). Les durées nécessaires pour effectuer les audits des systèmes d'autocontrôle sont spécifiées dans les guides approuvés.

A cette exigence près, l'AFSCA n'intervient pas dans les négociations commerciales entre les OCI et les opérateurs concernant l'organisation et le coût des audits combinés.

20.

- **Question**

Sur quelle base ont été déterminées les durées et fréquences d'audit ?

- **Réponse**

Les durées et fréquences d'audit qui sont reprises dans les guides validés, découlent des données qui se trouvent dans le business plan de l'AFSCA.

21.

- **Question**

Lorsque deux entreprises sont actives sur un même site et que l'une d'elles souhaite faire auditer son système d'autocontrôle, l'audit doit-il porter sur toutes les activités des deux entreprises pour que l'entreprise demandeuse, si l'audit est favorable, puisse bénéficier du bonus ?

- **Réponse**

Non. S'il y a deux entreprises différentes, l'audit porte sur les activités de l'entreprise qui a demandé la validation de son système d'autocontrôle. Cependant, les deux entreprises peuvent également souhaiter l'une et l'autre la validation de leur système d'autocontrôle et dans ce cas, il est envisageable que les deux audits soient réalisés en même temps par le même auditeur.

Exception : si les deux entreprises fonctionnent sous un seul agrément/une seule autorisation, les deux entreprises doivent être auditées en même temps.

22.

- **Question**

Y a-t-il un délai minimum entre la date de fin de validité d'un certificat et la date de l'audit de renouvellement ?

- **Réponse**

Aucun délai n'est imposé, mais les entreprises doivent faire en sorte de demander l'audit de renouvellement suffisamment tôt pour qu'il n'y ait pas d'interruption dans la certification de l'entreprise afin de ne pas risquer de perdre leur bonus.

23.

- **Question**

L'AFSCA fournit-elle les rapports d'inspection d'une entreprise à l'OCI qui effectue l'audit du système d'autocontrôle de cette entreprise ?

- **Réponse**

L'Agence communique ses rapports d'inspection aux entreprises concernées et pas aux OCI. L'entreprise doit toutefois mettre sur demande les rapports d'inspection à disposition de l'OCI lors de l'audit. Les auditeurs doivent réclamer les rapports d'inspection à l'opérateur. Ils doivent indiquer dans leur rapport d'audit si les rapports d'inspection étaient disponibles, lors de l'audit, et s'ils ont été examinés.

24.

- **Question**

L'AFSCA peut-elle, dans le cadre d'un audit, transmettre à l'OCI des informations concernant les avertissements et/ou PV reçus par une entreprise ? Si oui, de quelle manière ?

- **Réponse**

Non, mais l'entreprise auditée doit mettre sur demande les avertissements et/ou PV éventuellement reçus à disposition de l'OCI lors de l'audit.

25.

- **Question**

L'auditeur doit-il demander les rapports d'inspection à l'opérateur ?

- **Réponse**

Oui, il s'agit d'éléments importants dans le cadre d'un audit. Les auditeurs, lorsqu'ils effectuent l'audit du système d'autocontrôle doivent donc réclamer l'accès aux rapports à l'entreprise auditée. Il faut indiquer dans le rapport d'audit si des rapports d'inspection ont pu être examinés. Si l'opérateur indique qu'il ne dispose pas de rapports d'inspection, cette information doit apparaître dans le rapport d'audit.

26.

- **Question**

Les auditeurs doivent-ils réaliser des contrôles de température lors des audits ?

- **Réponse**

Un audit n'est pas une inspection. L'audit du système d'autocontrôle a pour but de vérifier que le système fonctionne sur la durée. L'auditeur ne doit donc pas vérifier lui-même des températures, mais il doit vérifier que le personnel réalise correctement les contrôles des températures et réagit de manière adaptée si les températures non-conformes sont constatées. Il peut demander à des membres du personnel chargés des contrôles de

lui montrer comment ils réalisent en pratique les contrôles des températures.

27.

- **Question**

Plusieurs années séparent parfois deux audits (par exemple dans le secteur de la distribution). Quelle position doit être adoptée par l'auditeur s'il constate qu'entre l'audit actuel et l'audit précédent, le système d'autocontrôle n'a pas fonctionné correctement, mais qu'au moment présent, il est à nouveau mis en œuvre de manière satisfaisante ?

- **Réponse**

L'audit n'est pas une inspection, il a pour but de contrôler que le système audité fonctionne sur la durée et non pas à un moment déterminé. En outre, les auditeurs doivent être qualifiés et agir de manière professionnelle. C'est donc aux auditeurs de juger au cas par cas s'il est possible de considérer que le système d'autocontrôle d'une entreprise fonctionne. Evidemment, si un auditeur constate qu'à plusieurs reprises la mise en œuvre du système d'autocontrôle a été interrompue, c'est que le système n'est pas au point.

De plus, si le système d'autocontrôle n'a pas fonctionné correctement pendant la période précédente, la validation pour cette période doit être retirée et l'AFSCA doit en être informé via une notification et via le relevé trimestriel avec la mention « retrait de validation ». Si la validation pour la période précédente a été attribuée par un autre OCI, celui-ci doit être informé par le nouvel OCI et l'ancienne OCI de la société doit contrôler l'exactitude de la validation et, pour autant que l'ancienne OCI soit d'accord avec les constatations de la nouvelle OCI, retirer sa validation (si celle-ci est encore valable), notifier et également communiquer l'information via le relevé trimestriel avec la mention « interruption de validation ».

28.

- **Question**

Les entreprises qui bénéficient des « assouplissements<sup>8</sup> » ne doivent enregistrer que les non-conformités. Que peut contrôler un auditeur si une entreprise prétend qu'elle ne constate jamais de non-conformité ?

- **Réponse**

Les auditeurs doivent être qualifiés et agir de manière professionnelle. C'est donc aux auditeurs de juger au cas par cas si l'affirmation de l'entreprise est vraisemblable (les informations que transmet l'opérateur sont donc considérées comme exactes sauf si l'auditeur, sur base de ses observations, peut considérer que celles-ci sont fausses). De plus, l'audit ne porte pas seulement sur l'examen de

---

<sup>8</sup> Arrêté ministériel du 24 octobre 2005 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires

l'enregistrement des non-conformités, beaucoup d'autres points doivent être examinés (par exemple les rapports d'inspection des agents de l'AFSCA) et ceux-ci peuvent parfois aider l'auditeur à juger de la vraisemblance des déclarations de l'opérateur.

En outre, même si l'opérateur n'a jamais constaté de non-conformité, il doit pouvoir montrer qu'il connaît les points à contrôler et tout doit être en place pour effectuer les contrôles et réaliser les éventuels enregistrements.

29.

- **Question**

Combien de temps le système d'autocontrôle doit-il "fonctionner" avant qu'un audit de validation puisse avoir lieu ?

- **Réponse**

Aucun délai n'est fixé. C'est à chaque OCI de décider depuis combien de temps un système d'autocontrôle doit être mis en œuvre dans une entreprise pour que ses auditeurs puissent évaluer ce système de manière satisfaisante

30.

- **Question**

Quels contrôles doivent réaliser les entreprises sur l'eau potable en cas de chauffage et/ou de stockage ?

- **Réponse**

Les informations au sujet de tous les traitements concernant l'eau potable sont disponibles sur le site Web de l'AFSCA (Professionnels > Autocontrôle > Documents utiles > Qualité des eaux dans le secteur alimentaire).

Attention : si l'eau potable est uniquement chauffée par un chauffe-eau et utilisée directement sans stockage pour le lavage des mains, aucune analyse n'est exigée.

31.

- **Question**

Quels contrôles doit réaliser l'opérateur sur la glace ?

- **Réponse**

Si la glace est en contact avec des denrées alimentaires, il faut utiliser de l'eau potable pour produire la glace. Des informations concernant les critères auxquels doit répondre l'eau potable, sont disponibles sur le site Web de l'AFSCA (Professionnels > Autocontrôle > Documents utiles > Qualité des eaux dans le secteur alimentaire).



**32.**

- **Question**

Dans le cadre d'un audit de validation d'un SAC chez un opérateur dont une des activités consiste en la gestion de distributeurs automatiques, l'auditeur doit-il s'assurer de la bonne gestion de tous les distributeurs individuellement ?

- **Réponse**

Dans le cadre des audits de validation des SAC effectués chez les opérateurs qui ont d'autres activités au sein de la chaîne alimentaire que la gestion de distributeurs automatiques, l'auditeur peut se limiter à contrôler une fraction des distributeurs dont l'opérateur assure la gestion. Cette fraction sera de minimum 10% des distributeurs automatiques si ceux-ci contiennent exclusivement des denrées alimentaires ou des boissons préemballées ayant une conservation d'au moins 3 mois à température ambiante ou s'ils sont utilisés pour fournir des boissons extemporanément à partir d'un produit sec ayant une conservation d'au moins 3 mois à température ambiante. Cette fraction sera de minimum 20% des distributeurs automatiques dans les autres cas.

**33.**

- **Question**

Quelle forme doit avoir le certificat médical d'aptitude des travailleurs ?

- **Réponse**

Lorsque ce type de certificat est imposé, c.-à-d. lorsque les travailleurs sont en contact avec des denrées alimentaires non emballées, les autorités n'imposent pas que ce certificat ait un format particulier. Un certificat émanant d'un médecin traitant est acceptable, tout comme un certificat délivré par un médecin du travail. Le certificat doit être disponible avant l'entrée en fonction du travailleur.

**34.**

- **Question**

Est-t-il obligatoire dans le cadre de la délivrance du certificat médical d'aptitude de procéder à la recherche de la tuberculose ?

- **Réponse**

Il n'est plus nécessaire, dans le cadre de la délivrance du certificat médical d'aptitude, de faire une recherche de la tuberculose chaque année pour les membres du personnel.

35.

- **Question**

Les autorisations/agrément à afficher délivrées par les UPC aux établissements qui vendent ou livrent des denrées alimentaires au consommateur final doivent-ils reprendre de manière exhaustive les activités autorisées/agrées des opérateurs concernés ?

- **Réponse**

Non, les autorisations/agrément à afficher reprennent de manière simplifiée les activités énoncées dans la lettre d'autorisation/d'agrément. Par contre, toutes les activités soumises à autorisation/agrément doivent être énumérées de manière exhaustive dans la lettre d'autorisation/agrément délivrée par l'UPC. Lorsqu'il y a une discordance entre les activités reprises dans la lettre d'autorisation/agrément et l'autorisation/agrément affiché, il n'est donc pas pertinent d'attribuer une non-conformité à l'opérateur. Si l'auditeur veut connaître les activités d'un opérateur déclarées à l'Agence, il doit se baser sur BOOD et la lettre d'autorisation/agrément, mais pas sur le contenu de l'autorisation/agrément à afficher.

36.

- **Question**

Les organismes de certification peuvent-ils suspendre tous les types de certificat délivré ?

- **Réponse**

Il y a deux types de certificat :

1. les certificats délivrés dans le cadre des normes EN 45011 ou ISO 17021,
2. les certificats (d'inspection) délivré dans le cadre de la norme ISO 17020.

Le premier type de certificat peut être suspendu, mais le second type de certificat, les certificats d'inspection, ne peuvent pas être suspendus (il s'agit d'une spécificité de la norme). Néanmoins cela ne signifie pas que l'AFSCA ne peut pas suspendre la validation.

Dans le guide G-038, deux normes sont appliquées :

1. la norme EN 45011 en ce qui concerne les denrées alimentaires et les aliments pour animaux,
2. la norme ISO 17020 en ce qui concerne les agrofournitures.

La suspension dont il est question dans les règles de certification du guide G-038 (partie 7, point 6) concerne donc seulement la partie denrées alimentaires/aliments pour animaux puisque seuls ces produits tombent sous la norme EN 45011. Dans le cadre de la norme ISO 17020 (partie agrofournitures), il n'est pas possible de procéder à une suspension du certificat d'inspection.

37.

- **Question**

L'entreprise dont le système d'autocontrôle est validé et qui déménage, doit-elle subir un nouvel audit ?

- **Réponse**

Normalement, les équipements et l'organisation de l'entreprise sont modifiés et il est nécessaire d'effectuer un nouvel audit de validation du système d'autocontrôle. Toutefois, c'est l'OCI qui a validé le système d'autocontrôle de cette entreprise avant son déménagement qui décide, sur base de la situation spécifique de l'entreprise, si un nouvel audit est nécessaire ou non. Si l'OCI considère qu'un nouvel audit n'est pas indispensable, la validation du système d'autocontrôle obtenue avant le déménagement se poursuit jusqu'à son terme normal. Si l'OCI considère qu'un nouvel audit est nécessaire, il met fin à la validation en cours.

38.

- **Question**

Une entreprise dont le système d'autocontrôle est validé et qui est rachetée, doit-elle subir un nouvel audit ?

- **Réponse**

Si le personnel et le mode de fonctionnement de l'entreprise ne sont pas modifiés, un nouvel audit n'est pas indispensable. Au contraire, si le personnel et/ou le mode de fonctionnement est (sont) fortement modifié(s), un nouvel audit s'impose. C'est l'OCI qui a effectué l'audit de validation du système d'autocontrôle avant la reprise, qui décide de la nécessité d'effectuer un nouvel audit sur base de la situation spécifique de l'entreprise. Si l'OCI considère qu'un nouvel audit n'est pas indispensable, la validation du système d'autocontrôle obtenue avant la reprise se poursuit jusqu'à son terme normal et l'OCI peut, le cas échéant, transférer la validation sur un nouveau numéro d'unité d'établissement. Si l'OCI considère qu'un nouvel audit est nécessaire, il met fin à la validation en cours.

Attention : il existe une règle spécifique pour le secteur primaire.

39.

- **Question**

Est-il acceptable qu'une procédure de gestion des bris de verre prévoit que les éclairages ne seront pas protégés, mais qu'en cas de bris tous les produits présents soient détruits ?

- **Réponse**

Cela est acceptable. Toutefois la procédure devra également prévoir un contrôle au moins journalier de toutes les sources de bris afin de fournir une garantie équivalente à un système de protection ~~ainsi qu'un enregistrement de ce contrôle.~~

40.

- **Question**

Lors du nettoyage et de la désinfection « sur place » (CIP) d'un équipement, quels contrôles sont à réaliser pour s'assurer que le nettoyage et la désinfection sont effectués correctement ?

- **Réponse**

Il faut faire selon la fréquence prévue par les procédures (voir fréquence minimale reprise dans le guide du secteur concerné) un contrôle microbiologique sur la dernière eau de rinçage afin de contrôler l'efficacité de la procédure de nettoyage et désinfection « sur place » de l'équipement. En outre, il faut également contrôler à la fréquence reprise dans les procédures (voir fréquence minimale reprise dans le guide du secteur concerné) la présence de résidus de produits de nettoyage et de désinfection dans la dernière eau de rinçage. Cela peut se réaliser au moyen d'un test pH.

41.

- **Question**

Comment contrôler l'indépendance de l'auditeur interne par rapport à l'activité auditée (sur base d'un organigramme) ?

- **Réponse**

Utiliser l'organigramme est, en effet, la manière la plus simple. L'auditeur externe pourra également interroger l'auditeur interne afin de se faire une opinion à ce sujet.

42.

- **Question**

La règle « des 80-20 » avec l'IFS / le BRC peut-elle être appliquée dans les activités qui ne relèvent pas de la transformation ?

- **Réponse**

L'application de la règle temporaire « des 80-20 » peut être maintenant étendue dans les conditions et pour les activités reprises ci-dessous :

- type d'entreprise : entreprise de transformation qui a des marchandises qu'elle n'a pas produites, mais dont elle est propriétaire et qu'elle stocke et vend,
- activités concernées : stockage et commercialisation de marchandises dont elle est propriétaire,
- conditions :
  - o cette activité est couverte par le certificat BRC (BRC Global Standard for Food Safety )/IFS (IFS food),
  - o il n'existe pas de guide approuvé pour cette activité,
  - o le chiffre d'affaire que représentent toutes les activités exercées par l'entreprise non couvertes par un guide approuvé ne dépassent pas 20%

43.

- **Question**

Est-il acceptable qu'un opérateur n'ait aucun document d'enregistrement de plainte sous prétexte qu'aucune plainte n'a jamais été reçue par l'entreprise ?

- **Réponse**

Ce n'est pas acceptable. Au moins des documents vierges d'enregistrement des plaintes doivent être immédiatement disponibles. Dans le cas contraire, il faut considérer qu'il n'y a pas de gestion des plaintes au sein de l'entreprise.

44.

- **Question**

Est-il acceptable qu'un opérateur qui bénéficie des assouplissements, n'ait aucun document d'enregistrement pour les CCP sous prétexte qu'aucune non-conformité n'a jamais été détectée par l'entreprise au niveau d'un CCP ?

- **Réponse**

Ce n'est pas acceptable. Au moins des documents vierges d'enregistrement doivent être immédiatement disponibles. Dans le cas contraire, il faut considérer qu'il n'y a pas de contrôle des CCP.

45.

- **Question**

Est-il acceptable qu'un opérateur considère que la maîtrise d'un CCP est assurée par les contrôles effectués par les autorités ?

- **Réponse**

Ce n'est pas acceptable. L'opérateur est responsable de la sécurité de ses produits, il ne peut se décharger de cette responsabilité sur les autorités publiques. En outre, l'opérateur n'a pas de prise sur les

contrôles et inspections des autorités et ne peut donc se baser sur celles-ci pour maîtriser un CCP.

46.

- **Question**

Lors d'un audit ISO 17020, comment sélectionner ce qui sera contrôlé (contrôle par sondage) ?

- **Réponse**

La norme ISO 17020 prévoit que c'est l'OCI qui doit déterminer ce qu'il contrôle, mais l'Agence précise quelques règles générales à appliquer :

1. ce qui est contrôlé doit être représentatif de l'ensemble et ne pas être identique lors de chaque audit,
2. tous les bâtiments de l'entreprise où se déroulent les activités auditées, doivent être visités,
3. toutes les corrections des non-conformités constatées lors de l'audit précédent ou des inspections de l'Agence doivent être vérifiées.

47.

- **Question**

Lorsque suite à un audit, il est nécessaire de faire une nouvelle visite dans l'entreprise pour vérifier les corrections du plan d'action, quand cette visite doit-elle avoir lieu ?

- **Réponse**

Le moment de la visite n'est pas imposé, mais la procédure de validation doit être complètement terminée dans les 3 mois (audit initial) ou le mois (audit de suivi) après l'audit. A défaut, le résultat d'audit est considéré comme défavorable et le processus d'audit doit être recommencé.

48.

- **Question**

Un opérateur peut-il corriger son plan d'action lorsque l'auditeur considère que celui-ci n'est pas satisfaisant ?

- **Réponse**

Rien n'interdit à un opérateur de revoir son plan d'action si l'auditeur considère que celui-ci n'est pas satisfaisant, mais la procédure de validation doit être complètement terminée dans les 3 mois (audit initial) ou le mois (audit de suivi) après l'audit. A défaut, le résultat de l'audit est considéré comme défavorable et le processus d'audit doit être recommencé.

49.

- **Question**

Les températures maximales légales sont-elles applicables lorsqu'on manipule les produits (exemple : température de la viande fraîche lors de la découpe) ?

- **Réponse**

Les températures maximales légales des produits doivent être respectées pendant les manipulations. Exemples de solutions envisageables : l'opérateur règle la température de ses chambres froides à une température inférieure à la température légale pour tenir compte de l'augmentation de température lors des manipulations, l'opérateur organise le travail dans les locaux afin de limiter les quantités de produit hors des chambres réfrigérées,...

50.

- **Question**

Lorsque des audits surprises sont prévus pendant les périodes de certification, quand doivent-ils être organisés ?

- **Réponse**

Ce n'est pas imposé. Seul le nombre d'audits surprises annuels sur base du nombre de certification en cours est fixé.

51.

- **Question**

Quelle règle appliquer lorsqu'un opérateur souhaite changer d'OCI, mais qu'il est toujours couvert par une certification et qu'il peut être soumis à des audits surprises ?

- **Réponse**

Le changement d'OCI est possible, mais tant que sa certification est en cours, l'opérateur doit continuer à accepter les éventuels audits surprises de son ancien OCI. S'il refuse de se laisser auditer lors d'un audit surprise, l'OCI qui a délivré le certificat en cours, retire le certificat, informe l'Agence afin qu'elle mette fin à la validation et informe l'opérateur par recommandé du retrait du certificat et de la fin de sa validation.

52.

- **Question**

Quelle durée d'audit faut-il appliquer dans une entreprise du secteur de la transformation qui effectue plusieurs activités qui relèvent de guides différents ?

- **Réponse**

Si des activités relèvent du secteur de la transformation, mais tombent dans le champ d'application de différents guides, il faut prendre comme durée de base la durée prévue dans le guide qui exige la durée d'audit la plus longue et ajouter la moitié de la durée prévue dans les autres guides (exemple : une entreprise du secteur de la transformation réalise deux activités A et B, l'activité A tombe dans le champ d'application du guide X qui prévoit 5 heures d'audit et l'activité B tombe dans le champ d'application du guide Y qui prévoit 4 heures d'audit ; la durée minimale d'audit sera fixée à 7 heures ( $5 + (4/2)$ )).

53.

- **Question**

Quelle fréquence d'audit faut-il appliquer dans une entreprise qui a deux activités couvertes par un même guide, mais pour lesquelles le guide prévoit des fréquences d'audit différentes ?

- **Réponse**

Dans une telle situation, c'est la fréquence la plus élevée qui est applicable pour les deux activités puisque toutes les activités qui sont exercées dans un établissement et qui relèvent d'un même guide, doivent toujours être auditées en même temps.

54.

- **Question**

Est-il obligatoire de réclamer de fiches techniques lors de l'achat de détergents ?

- **Réponse**

Réclamer des fiches techniques pour les détergents n'est pas obligatoire. Toutefois, il est important de respecter les instructions d'utilisation (exemple : utilisations prévues).

55.

- **Question**

A quoi doit-on veiller lors de l'achat et l'utilisation de désinfectants ?



- **Réponse**

En ce qui concerne les désinfectants, il est important de vérifier qu'il s'agit de « désinfectants autorisés ». En outre, les désinfectants doivent être rincés lorsqu'ils sont utilisés (sauf pour les produits ne nécessitant pas de rinçage) et ils doivent être stockés à part (pas de stockage de désinfectants dans le local de production).

56.

- **Question**

Est-on autorisé à proposer des dégustations de produits aux consommateurs ?

- **Réponse**

Les dégustations de produits proposées aux consommateurs sont autorisées à la température appropriée. Les produits chauds doivent être proposés à 55°C minimum et les produits réfrigérés doivent être proposés à basse température (exemple : produits sur blocs réfrigérants). Il est donc préférable de proposer de petites quantités de produits pour garantir une température satisfaisante.

57.

- **Question**

La porte des toilettes peut-elle donner directement dans la salle de consommation d'un restaurant ou dans le local de vente d'un commerce ?

- **Réponse**

Non.