

# Guide d'autocontrôle

pour le secteur de l'industrie du biscuit, du chocolat, de la praline, de la confiserie et des céréales petit-déjeuner

représenté par l'organisation professionnelle  
Choprabisco

**choprabisco.be**  
chocolate, praline, biscuit, confectionery

Composé par : dr.ir. Liesbeth Jacxsens  
Université de Gand – Faculté des Bio-ingénieurs  
Laboratoire pour la microbiologie et la conservation des produits  
alimentaires

Version : 2 dd 21/05/2013





## TABLE DES MATIÈRES

<b>PARTIE 1 : INTRODUCTION</b> .....	<b>10</b>
1.1 Objectif .....	10
1.2 Chevauchement possible avec d'autres secteurs .....	11
1.3 Champ d'application .....	11
1.3.1 Aspects relatifs à l'autocontrôle .....	11
1.3.2 Utilisateurs .....	12
1.3.3 Catégories de produits .....	13
1.3.3.1 Généralités.....	13
1.3.3.2 Confiserie.....	14
1.3.3.3 Biscuiterie .....	14
1.3.3.4 Chocolat.....	15
1.3.3.5 Céréales petit-déjeuner.....	15
1.3.3.6 Alimentation particulière .....	16
1.3.4 Portée du processus .....	16
1.4 Contenu du guide .....	20
1.4.1 Elaboration du guide .....	20
1.4.2 Contenu .....	22
1.5 Utilisation du guide .....	24
1.6 Diffusion du guide.....	25
<b>PARTIE 2 : COMPTE RENDU DE LA LÉGISLATION</b> .....	<b>26</b>
2.1 Réglementation générale relative à l'hygiène et à la sécurité alimentaire .....	27
2.2 Réglementation relative aux additifs alimentaires, colorants, édulcorants, arômes et adjuvants techniques .....	28
2.3 Réglementation relative au nutriment.....	29
2.4 Réglementation relative aux résidus et aux contaminants.....	30
2.5 Réglementation relative à la qualité de l'eau.....	30
2.6 Réglementation relative à l'étiquetage .....	31
2.7 Réglementation concernant le matériel d'emballage et les matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.....	32
2.8 Réglementation relative aux produits de cacao et de chocolat.....	32
2.9 Aperçu des lois relatives aux autres ingrédients, à l'hygiène et à la sécurité alimentaire .....	32
2.10 Réglementation relative à une alimentation particulière .....	34
2.11 Réglementation relative aux méthodes de fabrication et de conservation .....	34
2.12 Réglementation en rapport avec les marchandises nuisibles.....	35
2.13 Réglementation en rapport avec la responsabilité civile des produits.....	35
<b>PARTIE 3 : SYSTÈME DE GESTION POUR LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET LA QUALITÉ DU PRODUIT</b> .....	<b>36</b>
3.1 Exigences générales .....	36
3.2 Responsabilité de gestion.....	37
3.2.1 Politique et objectifs .....	37
3.2.2 Agréments/autorisations.....	38
3.2.3 Responsabilités et compétences .....	40
3.2.4 Communication interne .....	42
3.2.5 Gestion des moyens.....	43
3.2.6 Evaluation par la direction .....	44
3.3 Documentation .....	45
3.3.1 Manuel qualité.....	45
3.3.2 Procédures et instructions de travail.....	45
3.3.3 Enregistrements .....	46
3.3.4 Gestion des documents.....	47
3.4 Gestion des spécifications .....	48
GUIDE D'AUTOCONTROLE CHOPRABISCO .....	3
Version 2 du 21/05/2013 .....	

3.4.1	Spécifications des matières premières .....	48
3.4.2	Spécifications des produits finis .....	50
3.5	Etiquetage .....	51
3.5.1	Etiquetage des denrées alimentaires préemballées : généralités .....	51
3.5.2	Etiquetage des denrées alimentaires (préemballées) : spécificités.....	55
3.5.2.1	Chocolat.....	55
3.5.2.2	Alimentation particulière .....	57
3.5.2.3	Arômes .....	57
3.5.2.4	Edulcorants .....	59
3.5.2.5	Enzymes .....	61
3.5.2.6	Colorants Southampton.....	61
3.5.2.7	Rayons ionisants.....	62
3.5.2.8	Utilisation de gaz de conditionnement.....	62
3.5.2.9	Etiquetage de la valeur nutritionnelle.....	62
3.5.2.10	Allégations nutritionnelles et de santé .....	63
3.5.2.11	Indication du lot.....	65
3.5.2.12	Allergènes .....	65
3.5.2.13	OGM .....	66
3.5.2.14	Réglisse .....	67
3.5.2.15	Boissons spiritueuses.....	68
3.6	Achat.....	68
3.6.1	Sélection des fournisseurs .....	68
3.6.2	Contrôle d'entrée.....	71
3.6.3	Evaluation des fournisseurs .....	72
3.7	Audits internes.....	73
3.8	Traitement des plaintes.....	74
3.9	Gestion des produits non conformes.....	75
3.10	Déblocage du produit.....	79
3.11	Actions correctives - Mesures de correction - Mesures préventives .....	79
<b>PARTIE 4 : BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE – BPH .....</b>		<b>83</b>
4.1	Infrastructure et environnement .....	83
4.1.1	Environnement.....	83
4.1.2	Infrastructures : généralités.....	84
4.1.2.1	Sols.....	84
4.1.2.2	Murs.....	84
4.1.2.3	Plafonds.....	85
4.1.2.4	Fenêtres.....	85
4.1.2.5	Portes .....	86
4.1.2.6	Conduites et autres équipements.....	86
4.1.2.7	Evacuation .....	86
4.1.2.8	Eclairage.....	87
4.1.2.9	Ventilation .....	87
4.1.3	Machines, équipements et ustensiles.....	87
4.1.3.1	Généralités.....	87
4.1.3.2	Bois.....	90
4.1.3.3	Verre et plastique dur.....	91
4.1.3.4	Air comprimé.....	92
4.1.3.5	Points de lubrification .....	92
4.1.3.6	Installation.....	92
4.1.4	Aménagement.....	92
4.1.5	Equipements sanitaires.....	93
4.1.5.1	Lavabos .....	93
4.1.5.2	Toilettes .....	94
4.1.5.3	Vestiaire.....	94
4.1.5.4	Réfectoire.....	95

4.1.6	Contrôle .....	95
4.2	Nettoyage et désinfection .....	95
4.2.1	Procédures de nettoyage .....	95
4.2.2	Matériel .....	98
4.2.3	Contrôle .....	99
4.3	Déchets .....	100
4.3.1	Conteneurs et récipients à déchets .....	100
4.3.2	Stockage .....	101
4.3.3	Contrôle .....	102
4.4	Eau .....	102
4.4.1	Eau potable .....	102
4.4.2	Vapeur .....	103
4.4.3	Eau non potable .....	103
4.4.4	Contrôle .....	104
4.4.4.1	Eau potable .....	104
4.4.4.2	Traitement de l'eau .....	107
4.4.4.3	Vapeur .....	107
4.5	Personnel .....	108
4.5.1	Vêtements .....	108
4.5.2	Hygiène des mains .....	108
4.5.3	Comportement personnel .....	110
4.5.4	Santé .....	111
4.5.5	Visiteurs / sous-traitants .....	112
4.5.6	Formation .....	112
4.5.7	Contrôle .....	113
4.6	Animaux nuisibles .....	113
4.6.1	Accès / prévention .....	113
4.6.2	Abris .....	114
4.6.3	Surveillance, dépistage et destruction .....	115
4.6.4	Contrôle .....	116
4.7	Contrôle de la contamination chimique et physique .....	117
4.7.1	Contamination chimique .....	117
4.7.1.1	Choix des produits .....	117
4.7.1.2	Utilisation des produits .....	118
4.7.1.3	Stockage .....	119
4.7.2	Contrôle .....	119
4.7.3	Contamination physique .....	119
4.7.3.1	Sources potentielles de contaminations physiques .....	119
4.7.3.2	Mesures de contrôle – généralités .....	120
4.7.3.3	Mesures de contrôle – verre et plastique dur .....	120
4.7.3.4	Mesures de contrôle – métal .....	122
4.8	Entretien technique .....	123
4.8.1	Entretien et pannes .....	123
4.8.2	Calibrage .....	124
4.8.3	Contrôle .....	125
4.9	Stockage et gestion du stock .....	126
4.9.1	Stockage des matériaux en vrac .....	126
4.9.2	Stockage des matières premières préconditionnées, stables et sèches, et des matériaux de conditionnement .....	126
4.9.3	Stockage des matières premières réfrigérées .....	128
4.9.4	Gestion du stock .....	130
4.9.5	Directives pour l'aménagement des points de vente .....	130
4.10	Utilisation d'oeufs en coquille .....	131
4.11	Transport .....	132
	<b>PARTIE 5 : SÉCURITÉ ALIMENTAIRE – HACCP .....</b>	<b>133</b>

5.1	Elaboration d'un plan HACCP .....	134
5.2	Aperçu des dangers : généralités .....	145
5.2.1	Que sont les dangers microbiologiques ? .....	145
5.2.1.1	Germes pathogènes.....	145
5.2.1.2	Micro-organismes altérogènes .....	146
5.2.2	Que sont les dangers chimiques ? .....	146
5.2.3	Que sont les dangers physiques ? .....	147
5.2.4	Que sont les allergènes ?.....	148
5.3	Aperçu des dangers : spécificités .....	150
5.3.1	Législation.....	150
5.3.2	Dangers liés aux matières premières .....	152
5.3.3	Dangers liés au processus .....	185
5.3.3.1	Dangers microbiologiques .....	185
5.3.3.2	Dangers chimiques .....	186
5.3.3.3	Allergènes.....	189
5.3.4	Dangers liés à l'environnement, au personnel, à l'infrastructure.....	190
5.3.4.1	Dangers microbiologiques.....	190
5.3.4.2	Dangers chimiques .....	190
5.3.4.3	Dangers physiques .....	190
5.4	Méthodes possibles pour l'évaluation des risques et détermination des PCC .....	191
5.5	Evaluation des risques des dangers pertinents associés aux matières premières et mesures de maîtrise potentielles .....	197
5.5.1	Dangers microbiologiques.....	198
5.5.2	Dangers chimiques .....	215
5.5.3	Dangers physiques .....	243
5.5.4	Allergènes.....	246
5.5.5	Matières premières pour les denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux jeunes enfants ou pour d'autres denrées destinées à une alimentation particulière.....	247
5.5.5.1	Champ d'application.....	247
5.5.5.2	Conditions particulières pour les matières premières .....	247
5.5.6	Résumé des risques et des mesures de maîtrise des matières premières ....	248
5.5.6.1	Producteurs de chocolat à partir de fèves de cacao ou de masse de cacao	248
5.5.6.2	Producteurs de biscuits, céréales petit-déjeuner, confiseries et produits à base de chocolat.....	251
5.5.6.3	Achat de quantités limitées de matières premières – pas directement via le producteur	258
5.6	Mesures de maîtrise pour les allergènes .....	260
5.6.1	Contrôle des allergènes par l'intermédiaire du plan HACCP.....	260
5.6.2	Contrôle des allergènes par l'intermédiaire d'une politique pour les allergènes .....	260
5.6.2.1	Développement du produit et modification de la recette .....	260
5.6.2.2	Gestion des matières premières.....	260
5.6.2.3	Eviter les contaminations croisées .....	261
5.6.2.4	Informations pour les consommateurs.....	263
5.7	Exemples de plans HACCP .....	267
5.7.1	Plan HACCP générique pour les produits au chocolat.....	268
5.7.2	Plan HACCP générique pour les sucreries / les confiseries.....	327
5.7.3	Plan HACCP générique pour les biscuits .....	355
5.7.4	Plan générique HACCP pour la fabrication de céréales petit-déjeuner.....	391
5.7.5	Plan générique HACCP – points de vente.....	413
	<b>PARTIE 6 : ANALYSES DES PRODUITS .....</b>	<b>427</b>
6.1	Plan d'échantillonnage.....	427
6.1.1	Sécurité alimentaire.....	428

6.1.2	Qualité.....	432
6.2	Méthodes d'analyse.....	432
6.3	Exigences pour les laboratoires externes.....	433
6.4	Exigences pour les laboratoires internes.....	433
<b>PARTIE 7 : TRACABILITE – NOTIFICATION OBLIGATOIRE – RAPPEL - RETOUR.....</b>		<b>435</b>
7.1	Exigences de base.....	435
7.1.1	Traçabilité au niveau des matières premières.....	435
7.1.2	Traçabilité au niveau des produits finis.....	436
7.1.3	Lien entre les matières premières et le produit fini.....	438
7.2	Éléments spécifiques au secteur – La traçabilité dans la pratique.....	439
7.2.1	La traçabilité au niveau des marchandises entrantes.....	439
7.2.1.1	Portée.....	439
7.2.1.2	Traçabilité des matières premières emballées.....	439
7.2.1.3	Traçabilité des matières premières en vrac.....	442
7.2.1.4	Traçabilité de l'eau.....	443
7.2.2	Traçabilité au niveau de la production – Lien entre matières premières et produits finis.....	444
7.2.2.1	Analyse de la traçabilité.....	444
7.2.2.2	Vue générale de la production.....	445
7.2.2.3	Connexion avec les matières premières / les flux entrants.....	445
7.2.3	Traçabilité au niveau des produits finis (distribution).....	452
7.2.3.1	Généralités.....	452
7.2.3.2	Entreprises avec une activité de production limitée.....	454
7.2.3.3	Transport.....	454
7.2.3.4	OGM.....	455
7.2.4	Autocontrôle de la traçabilité.....	455
7.3	Notification obligatoire.....	456
7.3.1	Introduction.....	456
7.3.2	Responsabilité.....	457
7.3.3	Quand faut-il notifier ?.....	457
7.3.4	Comment se déroule la procédure de notification ?.....	458
7.3.5	Limites de la notification.....	459
7.3.5.1	Limites de notification pour les contaminants microbiologiques et les toxines.....	459
7.3.5.2	Limites de notification pour les contaminants chimiques et les OGM.....	461
7.4	Rappel.....	465
7.4.1	Incident.....	465
7.4.2	Rappel.....	465
7.4.3	Gestion des incidents.....	466
7.4.3.1	Organigramme de la gestion des incidents.....	466
7.4.3.2	Equipe de gestion des incidents / équipe de rappel.....	469
7.4.3.3	Récolter des informations et prendre des décisions.....	470
7.4.3.4	Communication.....	471
7.4.3.5	Clôturer un rappel.....	473
7.4.3.6	Tester la procédure de rappel.....	473
7.5	Retours.....	474
<b>PARTIE 8 : TRANSPORT.....</b>		<b>475</b>
8.1	Champ d'application.....	475
8.2	Législation pertinente.....	475
8.3	Caractéristiques de produits et de processus.....	475
8.3.1	Transport de produits emballés.....	475
8.3.1.1	Etat de l'espace de chargement.....	475
8.3.1.2	Protection contre les contaminations.....	476
8.3.2	Transport de produits en vrac.....	476
8.3.2.1	Etat de la citerne.....	476

8.3.2.2	Protection contre la contamination .....	477
8.3.2.3	Raclar le chocolat.....	478
8.3.3	Contrôle du transport.....	478
8.4	Traçabilité .....	479
8.5	HACCP.....	479
<b>PARTIE 9 : ASSOULISSEMENTS DANS LE CADRE DE L'AM DU 22/03/2013 .....</b>		<b>484</b>
9.1	Définition et champ d'application .....	484
9.2	Aperçu des assouplissements autorisés .....	485
9.2.1	Approche au niveau du système de gestion pour la sécurité alimentaire (partie 3).....	485
9.2.2	Approche au niveau des Bonnes Pratiques d'Hygiène (partie 4) .....	485
9.2.3	Assouplissements au niveau de l'HACCP (partie 5) .....	486
9.2.4	Approche au niveau des analyses des produits (partie 6) .....	487
9.2.5	Assouplissements au niveau de la traçabilité (partie 7) .....	488
9.2.6	Approche au niveau du transport (partie 8) .....	488
<b>PARTIE 10 : MODALITÉS D'APPLICATION.....</b>		<b>490</b>
10.1	Introduction.....	490
10.2	Exigences pour les organismes de certification .....	490
10.2.1	Agréation par l'AFSCA .....	490
10.2.2	Norme de référence pour l'accréditation.....	491
10.2.3	Prescriptions de certification.....	491
10.2.3.1	Sélection d'un organisme de certification .....	491
10.2.3.2	Accord entre l'entreprise et l'organisme de certification .....	491
10.2.3.3	Portée de l'audit .....	491
10.2.3.4	Fréquence d'audit.....	492
10.2.3.5	Durée minimale d'audit (non compris rapportage – préparation) .....	492
10.2.3.6	Déroulement de l'audit .....	494
10.2.3.7	Evaluation .....	494
10.2.3.8	Rapportage .....	494
10.2.3.9	Qualifications exigées pour les auditeurs .....	494
10.2.3.10	Diffusion du rapport d'audit et communication avec l'AFSCA.....	494
10.2.3.11	Procédure d'appel .....	495
10.3	Obligations envers Choprabisco et Fenaco.....	495

#### **Annexe 1 : Références utilisées**

#### **Annexe 2 : Liste des abréviations et définitions**

#### **Annexe 3 : Check-list guide d'autocontrôle pour le secteur de l'industrie du biscuit, du chocolat, de la praline et de la confiserie**

#### **Annexe 4 : Check-list d'autocontrôle spécifique pour le secteur des entreprises du chocolat/de la praline, du biscuit et de la confiserie – AFSCA**

#### **Annexe 5 : Concordance entre la check-list du guide d'autocontrôle et la check-list générique de l'AFSCA**

#### **Annexe 6 : Concordance entre les exigences légales et les exigences du guide d'autocontrôle**

#### **Annexe 7 : Formulaire de notification obligatoire**

#### **Annexe 8 : Historique des modifications du guide d'autocontrôle**



**Annexe 9 : Formulaires d'enregistrement**

**Annexe 10A : Code de conduite concernant l'utilisation de produits chimiques dans l'industrie de l'alimentation humaine et animale**

**Annexe 10B : modèle de clause concernant le commerce des auxiliaires technologiques**

**Annexe 11 : Fiches "Quick start"**

# PARTIE 1 : INTRODUCTION

## 1.1 Objectif

Le 12 décembre 2003, l'AR du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire a été publié. Cet AR stipule de façon formelle que chaque exploitant doit instaurer, appliquer et maintenir un système d'autocontrôle afin de garantir la qualité de ses produits. D'autres obligations sont l'établissement d'un système de traçabilité et la notification obligatoire. L'AR permet également, par le biais d'un guide sectoriel, d'indiquer de façon pratique et adéquate les mesures que chaque entreprise doit prendre pour satisfaire aux exigences de l'AR et instaurer un système d'autocontrôle.

La fédération CHOPRABISCO, qui représente le secteur de la biscuiterie, de la chocolaterie, de la fabrication de pralines et de la confiserie, de même que l'industrie des céréales petit-déjeuner, a, en concertation avec ses membres, décidé de rédiger un guide sectoriel commun pour l'autocontrôle. Le principal objectif dans ce cadre est d'une part d'élaborer un document global, reprenant toutes les exigences légales pour le secteur en matière de sécurité alimentaire, d'hygiène et de traçabilité. D'autre part, ce guide doit constituer une aide pour toutes les entreprises qui relèvent du champ d'application du présent guide. Ce guide doit leur permettre, sur base des informations qu'il contient, d'implémenter et d'entretenir un système d'autocontrôle correct et fonctionnel au sein de leur entreprise.

Afin d'aboutir à un système d'autocontrôle correct, les éléments suivants doivent être intégrés dans un ensemble cohérent :

- Bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et bonne pratique de fabrication (GMP= Good Manufacturing Practice) comme base d'un travail hygiénique et fondement du système HACCP.
- La systématique HACCP, pour garantir la sécurité alimentaire.
- Un système de gestion comme cadre pour garantir la continuité de la garantie de la sécurité alimentaire et de l'autocontrôle et afin d'implémenter des améliorations en continu.

C'est pourquoi, lors de l'élaboration de ce guide, nous avons opté pour cette approche intégrée.

La réalisation de ce guide est une initiative de :

### **CHOPRABISCO**

Association Royale Belge des Industries du Chocolat, de la Praline, du Biscuit et de la Confiserie.

Secrétaire général : Guy Gallet

Avenue des Arts 43 – 1040 Bruxelles – tél. +32/2/550.17.68 – fax +32/2/550.17.54

e-mail : [info@choprabisco.be](mailto:info@choprabisco.be)

site web : [www.choprabisco.be](http://www.choprabisco.be)

La liste des membres et les statuts de l'association sont disponibles à la consultation au secrétariat.

## **1.2 Chevauchement possible avec d'autres secteurs**

Un certain nombre d'activités décrites dans ce guide sont également reprises dans le guide G-026 Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène dans la boulangerie, pâtisserie, chocolaterie et glacierie. Cela concerne principalement la chocolaterie et, dans une moindre mesure, la biscuiterie. Les entreprises qui utilisent ce guide G-022 n'effectuent PAS d'autres activités dans d'autres catégories de produits pain, pâtisserie, glaces en dehors de la production/transformation de chocolat, pralines, de confiseries et de biscuits; tandis que les entreprises qui peuvent suivre le guide G-026 produisent en dehors de la chocolaterie d'autres catégories de produits comme le pain, la pâtisserie .

Une concertation entre les deux secteurs a fait en sorte qu'aucune contradiction sur le contenu n'est présente dans les deux guides en ce qui concerne les activités communes.

Si un point de vente de chocolat, de biscuit, de confiserie et/ou de céréales petit-déjeuner appartient à la même activité juridique que l'entreprise qui fabrique, le guide G-022 peut également être utilisé pour les activités du point de vente.

Les entreprises qui emballent des pralines/du chocolat, des biscuits, des céréales petit-

## **1.3 Champ d'application**

### **1.3.1 Aspects relatifs à l'autocontrôle**

Ce guide a été élaboré suite à l'Arrêté Royal relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire (14 novembre 2003).

Aspects repris dans le présent guide :

- Aspects relatifs à la **sécurité alimentaire**
- Aspects relatifs à la **qualité** des produits pour lesquels l'Agence est compétente
- **Traçabilité**
- **Notification obligatoire**

De la sorte, le secteur souhaite, par le biais du présent guide, proposer une aide aux entreprises qui font partie de ce secteur, afin de leur permettre de respecter les exigences relatives à l'autocontrôle, et définies à l'article 2. 12° de l'AR du 14/11/03 :

« 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 sur la traçabilité et la surveillance du respect effectif de ces prescriptions. »

Les autres aspects ne relevant pas de la compétence de l'Agence ne sont pas repris dans le présent guide.

## **Avertissement à destination de l'utilisateur de ce guide :**

### **DISCLAIMER**

*Les rédacteurs du guide sectoriel ont consacré beaucoup d'attention et beaucoup de soin à la rédaction du guide et se sont efforcés à ce que l'information soit la plus correcte possible.*

*Ainsi, dans la mesure du possible, il a été tenu compte de toute la réglementation en vigueur. Cette réglementation est toutefois sujette à évolution. Il est aussi important que l'utilisateur du guide suive cette évolution et respecte la réglementation modifiée. En cas de discussion sur des points du guide sensibles au niveau de l'interprétation, c'est la réglementation qui prime.*

*Choprabisco ne prévoit en tout cas aucune garantie légale ou commerciale pour les éléments et la technologie décrits dans le guide. Choprabisco n'est pas civilement responsable pour la précision, l'exhaustivité ou l'utilité de toute information, produit ou processus repris dans le guide. Selon l'interprétation la plus large de la législation applicable, ni Choprabisco ni les administrateurs ou collaborateurs ne sont responsables du préjudice causé par l'utilisation de l'information telle que décrite dans le guide (y compris mais non limité au dommage consécutif, amendes ou manque à gagner, qu'ils soient directs, indirects ou fortuits).*

*En cas de divergence entre le contenu du guide et les dispositions légales, ce sont ces dernières qui priment par rapport au contenu du guide. Par conséquent, il est conseillé à l'utilisateur d'un guide de suivre l'évolution de la réglementation.*

### **1.3.2 Utilisateurs**

Ce guide est destiné à toutes les entreprises belges qui produisent et/ou transforment du chocolat, des pralines, des confiseries, des biscuits et des céréales petit-déjeuner dans le cadre de leur activité, de façon artisanale ou industrielle. De plus les points de vente propres, à savoir les points de vente qui font juridiquement partie de la société productrice sont aussi repris dans ce guide. Ces points de vente peuvent être ou ne pas être reliés physiquement à la société productrice. Les points de vente indépendants ne tombent PAS sous le domaine d'application de ce guide mais peuvent s'appuyer sur le guide G-007 `Guide pour l'introduction d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail dans les denrées alimentaires générales (voir également 1.2.3)

Les utilisateurs éventuels sont donc les membres de la fédération CHOPRABISCO (petites entreprises artisanales, entreprises moyennes aux multinationales) ainsi que les non-membres exerçant des activités de production similaires dans ce même secteur . Les boulangers qui produisent également des produits de la catégorie chocolaterie, pralines, biscuiterie et confiserie ne tombent PAS sous le guide G-022 mais peuvent se baser sur leur propre guide sectoriel (G-026) (voir également 1.2.3).

Les autres maillons de la chaîne, qui transforment ou négocient les produits décrits dans le présent guide (matières premières ou produits semi-finis), sont également des utilisateurs potentiels. Par exemple les emballeurs externes, les sous-traitants qui exécutent une partie du processus de fabrication.

Ce guide peut également être utilisé par les entreprises qui tombent sous les assouplissements de l'AM du 22 mars 2013 concernant les assouplissements des modalités

d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certains établissements dans la chaîne alimentaire. Une partie 9 spécifique a été rédigée pour ces entreprises..

Dans la version 2 du guide d'Autocontrôle, s'ajoutent également les producteurs de céréales petit-déjeuner avec production et emballage de muesli d'une part et d'autre part, des produits extrudés, soufflés ou grillés.

### 1.3.3 Catégories de produits

#### 1.3.3.1 Généralités

Ce guide ne concerne que des produits fabriqués par les entreprises susmentionnées, et n'exigeant pas de stockage réfrigéré (<7°C suivant l'AR du 4/02/1980) pour leur conservation. Il s'agit donc de produits microbiologiquement stables. Les pralines ne relèvent pas des produits réfrigérés selon l'AR du 04/02/1980, celles-ci sont en effet microbiologiquement stables. En pratique, les pralines et produits de chocolat peuvent également être conservés au frais d'un point de vue sensoriel par ex. pour assurer la texture d'un fourrage ou pour éviter oxydation ou rancissement.

Les produits réfrigérés concernés par l'AR du 4/02/1980 tombent hors de la portée de ce Guide (voir 1.2.4. – Chevauchement possible).

- Les gâteaux et pâtisseries qui doivent être conservées réfrigérées (p.ex. éclairs)
- Les gâteaux surgelés ou les produits semi-finis (bake-off)

Les deux tombent sous le guide G-026 Guide pour les Bonnes Pratiques d'Hygiène en boulangerie - pâtisserie – chocolaterie et glacerie.

Les produits spécifiques suivants peuvent faire partie de ce Guide :

- Produits biologiques
- Denrées alimentaires transformées, à base de céréales, pour les nourrissons et les jeunes enfants
- Denrées alimentaires sans gluten
- Denrées alimentaires avec une faible teneur en hydrates de carbone

**Les ingrédients d'origine animale qui sont déjà traités** comme le beurre, la crème, le lait, ainsi que les **oeufs** crus sont repris comme matières premières dans ce guide d'autocontrôle (voir partie 5.3.2.)

Si d'autres matières premières (d'origine animale ou pas) que celles reprises ci-dessus ou énumérées dans la section 5.3.2. sont utilisées dans le secteur ce qui est d'application

- 1) si des entreprises qui relèvent du champ d'application de ce guide, veulent tout de même utiliser d'autres matières premières ou des matières premières déjà travaillées qui ne sont pas d'origine animale que celles énumérées dans ce guide d'autocontrôle (tel que convenu au point 5.3.2) pour la préparation d'un produit déterminé rentrant dans leur gamme doivent accomplir pour ces ingrédients ce qui suit :

- (1) les matières premières d'origine animale achetées doivent provenir d'un établissement agréé et doivent répondre à la législation spécifique (pour les matières premières d'origine animale travaillées également à la législation de base : Règlement CE n° 853/2004 et AR du 22/12/2005 (H2)).

- (2) Exécuter une analyse de dangers complémentaire avant d'inclure la matière première en question dans le plan HACCP
  - (3) Reprendre le produit dans le système d'autocontrôle complet
- 2) pour les entreprises qui relèvent du champ d'application de ce guide, des matières premières crues d'origine animale autres que les œufs crus (p.ex. produits laitiers crus) et qui subissent encore un autre traitement (p.ex. cuisson, pasteurisation etc...) il faut tout de même répondre au Règlement CE n° 853/2004 et à l'AR du 22/12/2005 (AR H2). Pour l'application du système d'autocontrôle pour ces matières premières crues d'origine animale non traitées, on peut ou pas faire appel à l'application de ce guide d'autocontrôle pour des processus de production similaires. Ces ingrédients sortent du domaine d'application de ces guides d'autocontrôle.

### 1.3.3.2 Confiserie

Le sous-secteur de la confiserie comporte les produits présentant les **codes<sup>1</sup>NC 1704.90.XX, à l'exception du code 1704.90.30**, à savoir le chocolat blanc, un produit faisant partie du sous-secteur du chocolat et repris sous 1.3.3.4.

Voici les groupes de produits spécifiques :

Confiseries dures (parmi lesquelles les pastilles pour la gorge et les bonbons contre la toux), gommes (gommes douces et dures), gelées et pâtes de fruits, bâtons de réglisse ou drops, toffees et caramels, massepain, dragées, nougat, marsh mallows, etc.

### 1.3.3.3 Biscuiterie

Voici les groupes de produits spécifiques :

Produits dont la valeur  $-0,65 < a_w < 0,85$

- Sans transformation ultérieure : madeleine, cake, gaufre liégeoise, pain d'épices
- Avec transformation ultérieure : cake à la confiture, gaufre au chocolat

Produits dont la valeur  $a_w < 0,65$

- Sans transformation ultérieure : spéculoos, galettes
- Avec transformation ultérieure : spéculoos au chocolat

Ce sous-secteur comporte les produits dont les codes NC sont **NC 1905.XX** à l'exception du pain, qui est repris sous le code 1905.9030.

Voici les groupes de produits spécifiques :

biscuits pour le petit-déjeuner, biscuits, gaufres, galettes, cake et ouwels. Ces produits peuvent être sucrés, salés, aromatisés et fourrés. En outre, il y a également les produits expansés et extrudés.

---

<sup>1</sup> NC = Nomenclature Combinée de l'Union européenne (Règlement (UE) 861/2010 de la Commission du 5 octobre 2010 modifiant l'annexe I du Règlement CEE numéro 2658/87 du Conseil relatif à la nomenclature tarifaire et statistique et au tarif douanier commun)

Des préparations soufflées ou grillées à base de céréales e.a. popcorn et gaufres de riz soufflé appartiennent également au champs d'application de ce guide (code NC 1904.10 et 20.9).

REMARQUE : les produits frits ne tombent PAS sous ce guide, par exemple des produits frits avec le code NC 1905.9055 (chips tortillas). Après concertation avec le guide G-014, les chips 'frits' tant à partir de tranches de pommes de terre qu'à partir d'une pâte sont repris dans le guide G-014 (par ex. à base de fécule de maïs). Les 'chips' non-frits tombent donc sous ce guide.

#### 1.3.3.4 Chocolat

Le secteur du chocolat comporte les produits dont les **codes NC vont de 1803.XX à 1806.XX** ainsi que **1704.9030** (chocolat blanc, voir le point 1.3.3.2).

Les catégories ci-dessous sont décrites dans l'AR du 19 mars 2004 relatif aux produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine :

- beurre de cacao
- poudre de cacao, pâte de cacao et produits dérivés
- chocolat, chocolat au lait et produits dérivés (granulés, flocons, couverture, gianduja)
- chocolat de ménage au lait
- chocolat blanc
- chocolat fourré
- bonbons de chocolat / pralines

Le cacao fantaisie ou les imitations de chocolat ne respectent pas les exigences de composition de la législation relative au chocolat, mais comptent parmi le sous-secteur chocolat en raison de caractéristiques organoleptiques identiques à celle du chocolat et au processus de production similaire.

En outre, les pâtes à tartiner au chocolat, les pâtes aux noisettes et les fourrages aux noisettes relèvent du présent guide.

#### 1.3.3.5 Céréales petit-déjeuner

On distingue deux types de production de céréales petit-déjeuner :

**NC code 1904.10:** produits à base de céréales obtenus par soufflage (par ex. le pop corn, les galettes de riz soufflé) ou grillage. En outre, nous avons encore des produits extrudés (par ex. les boules au miel) et expandés (par ex. les corn flakes).

On reconnaît ces produits à leur faible  $a_w$  ( $< 0,60$ ) et leur stabilité microbiologique. Parfois, ils peuvent être fourrés avec un fourrage stable (par ex. un fourrage au chocolat). Ils peuvent aussi être mélangés à un sirop de sucre ou à du miel.

**NC code 1904.20:** préparations alimentaires obtenues à partir de flocons de céréales non grillés ou de mélanges de flocons de céréales non grillés ou de flocons de céréales grillés ou de céréales soufflées ou à partir de mélanges (par ex. du muesli).

Cela concerne des mélanges de céréales sèches, grillées ou non, etc. Parfois elles peuvent aussi être cuites et ensuite recassées en crunch.

### 1.3.3.6 Alimentation particulière

Dans la portée du guide l'alimentation particulière est également reprise avec les catégories de produits les plus pertinentes pour le secteur :

- denrées alimentaires sans gluten (biscuiterie);
- denrées alimentaires avec une teneur réduite en hydrate de carbone (confiserie, chocolat, biscuiterie, céréales petit-déjeuner);
- denrées alimentaires destinées à être utilisées dans des régimes basses calories pour le contrôle du poids (biscuiterie, céréales petit-déjeuner);
- denrées alimentaires pour les nourrissons et les jeunes enfants – denrées alimentaires transformées à base de céréales (biscuiterie).

Ces produits doivent satisfaire à des exigences supplémentaires concernant la composition, la sécurité alimentaire et les aspects qualitatifs, voir partie 6.

### 1.3.4 **Portée du processus**

Le processus commence à la réception des matières premières dans l'entreprise et se termine lorsque le produit change de propriétaire. Cela implique que les points de vente propres, liés juridiquement à l'entreprise productrice sont également repris dans ce guide d'autocontrôle. Ceux-ci peuvent être reliés physiquement ou non.

Pour la production de chocolat, la totalité du processus, de la fève au produit chocolatier, relève du présent guide. A l'heure actuelle, en Belgique, il n'y a que deux entreprises qui parcourent le processus de la fève de cacao à la pâte de cacao. Une seule de ces deux entreprises presse la pâte de cacao pour en faire de la poudre de cacao et du beurre de cacao, mais exclusivement pour un usage interne.

Les autres entreprises qui produisent du chocolat travaillent avec de la pâte de cacao, de la poudre de cacao ou du beurre de cacao importé. Les entreprises qui transforment le chocolat travaillent au départ avec du chocolat belge ou importé, liquide en vrac ou solide en gros conditionnement (voir illustration 1).

Pour toutes les matières premières non chocolatées, le trajet avant l'arrivée ne relève pas du présent guide. Sont uniquement reprises dans ce Guide les dispositions à prendre en ce qui concerne la sélection des fournisseurs. Cette sélection tombe sous la responsabilité de l'exploitant du secteur.

Pour la **biscuiterie et le secteur de la confiserie** également, pour ce qui est des matières premières du chocolat, nous partirons de produits semi-finis dans le processus de production chocolatière.

Pour ces secteurs, le guide décrit le processus dès la réception des matières premières jusqu'à la production et au stockage des produits finis, conditionnés pour le consommateur, avec transport en gestion propre.

**Les points de vente propres, liés juridiquement à un atelier de production ou à une entreprise**, principalement d'application pour les produits de chocolat, tombent sous ce guide sectoriel. Ces points de vente comprennent également des magasins d'entreprises qui vendent à leur propre personnel.



Au sein des différents points de vente, d'autres denrées alimentaires que les propres produits peuvent être vendus pour compléter l'assortiment. Il s'agit de produits non réfrigérés comme par ex. des pots de confiture, du champagne, des liqueurs, des biscuits, du café, du thé,...pour par exemple la confection de paniers garnis. Mais dans les points de vente propres, la vente de produits propres reste l'activité principale.

Les magasins indépendants, qui achètent et revendent des produits au consommateur et qui par conséquent ne sont pas liés juridiquement à un atelier de production ou à une entreprise, tombent sous le guide sectoriel VDV/COMEOS/UCM (Guide G-007 `Guide pour l'introduction d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail dans les denrées alimentaires générales).

Les entreprises qui **emballent** des pralines/du chocolat, des biscuits ou de la confiserie, peuvent aussi utiliser le G-022.

Pour ce qui est du **transport** il y a plusieurs possibilités :

- a) le transport en gestion propre est couvert par ce guide (voir partie 8)
- b) le transport par des tiers est renvoyé au guide sectoriel développé de la Febetra/Sav aussi bien d'application pour le transport que pour le stockage externe (G-017 Guide sectoriel pour le transport routier et le stockage dans la chaîne alimentaire)..

Ce guide ne traite PAS :

1. des matières premières avant leur arrivée dans l'unité de transformation.
2. des produits finis, dès le moment où ils quittent l'unité de production, à l'exception du transport en gestion propre et vente en gestion propre. Le transport par des tiers à la demande du client, la distribution et la vente ne font donc pas partie du présent guide et sont hors de la responsabilité de l'exploitant. Les points de vente indépendants tombent également en dehors de la portée de ce guide.

**Les entreprises de prestation de services** telles que les emballeurs externes, les sous-traitants qui effectuent une partie du processus de production, , les entreprises de stockage externes et les transporteurs externes sont considérées comme étant des fournisseurs. Les entreprises qui relèvent du présent guide et qui collaborent avec ces entreprises de prestation de services, sont donc également responsables de leur choix en la matière dans le cadre de la sélection des fournisseurs.

Au sein du secteur, il a été convenu de ne pas reprendre dans le présent guide de chapitre distinct pour les **flux secondaires** destinés au secteur des aliments pour animaux. Cette décision a été prise en raison du fait que dans le secteur, il n'existe pas de flux secondaire spécifique et continu. Les produits secondaires qui existent dans le secteur sont très variés et comportent principalement des déchets ou des produits accidentés. Les petites entreprises n'écoulent pas de tels produits vers le secteur des aliments pour animaux. Les grandes entreprises le font, mais disposent déjà, dans cette optique, de fiches de produits et doivent répondre au G-001 Guide d'autocontrôle des aliments pour animaux.

Un opérateur qui dispose d'un restaurant d'entreprise qui tombe sous gestion propre, doit également être repris dans l'audit SAC pour pouvoir bénéficier du bonus. Cette activité est couverte par le guide d'autocontrôle pour le secteur des collectivités et institutions de soins (G-025). L'audit peut être mené par un OCI agréé pour ce guide et par l'AFSCA.

Voir les illustrations 1.1 et 1.2 pour une vue globale de la portée du processus du guide.

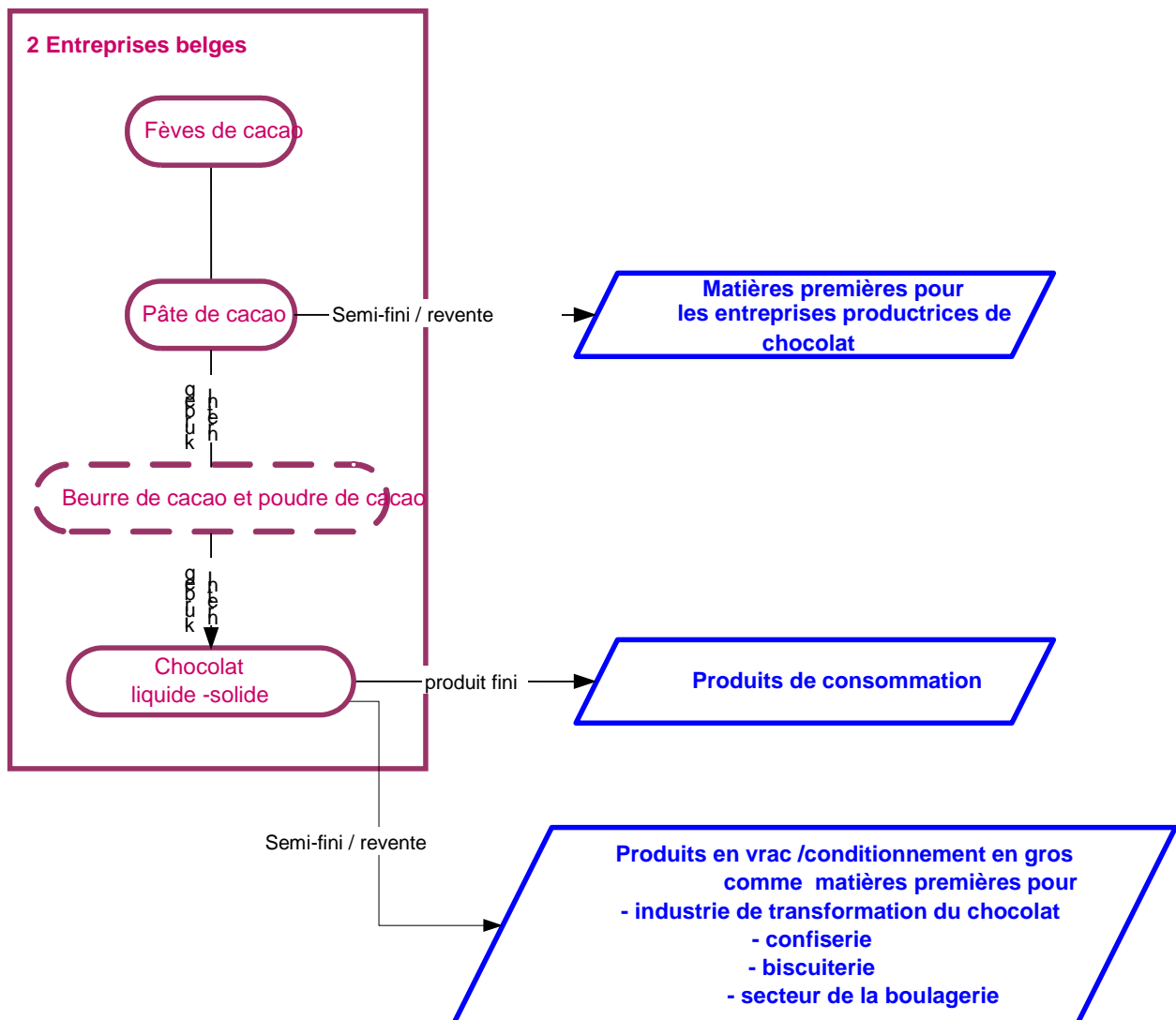


Illustration 1.1 : Deux gros producteurs belges de chocolat qui parcourent le processus de la fève au chocolat, les autres entreprises commencent avec de la pâte de cacao, du chocolat liquide ou solide (blocs, galets).

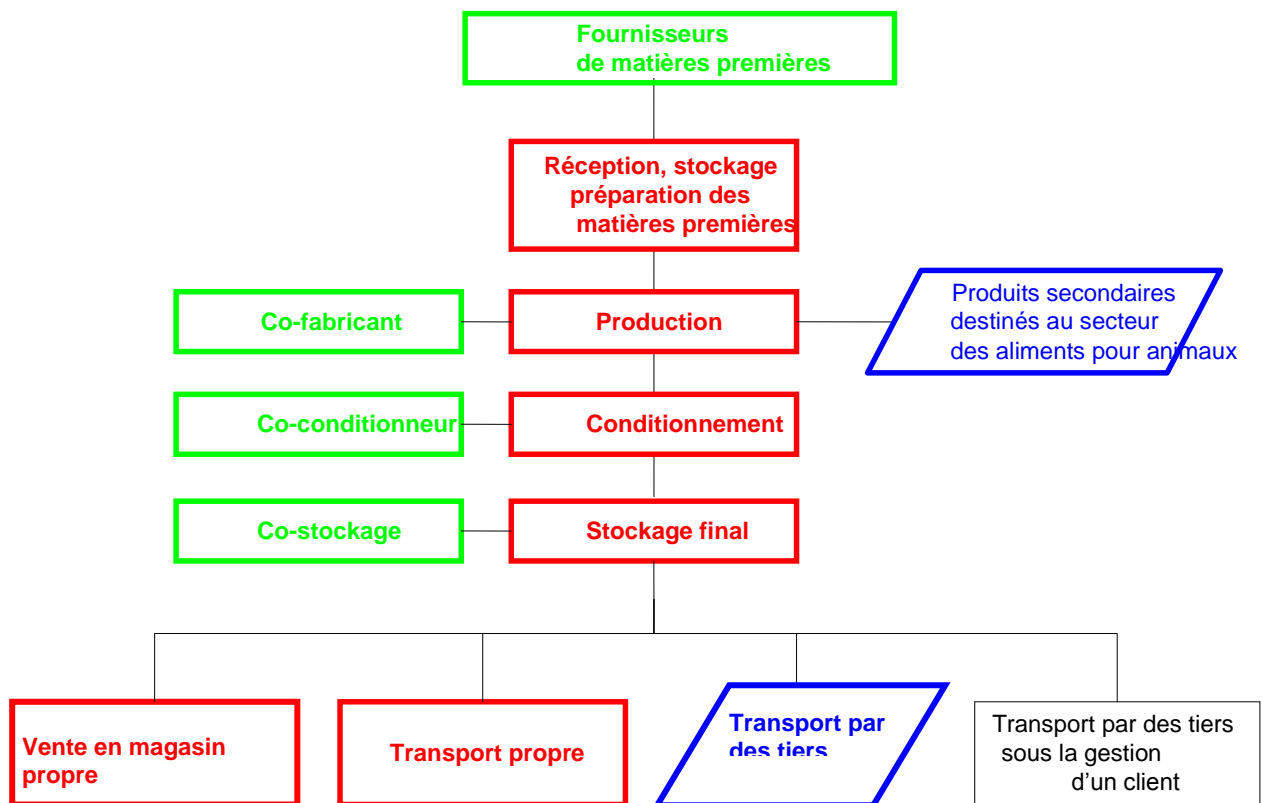


Illustration 1.2: Portée du processus du guide sectoriel



activités sous la responsabilité de l'exploitant, reprises et explicitées dans le présent guide



fournisseurs de matières premières: la sélection relève de la responsabilité de l'exploitant, et est reprise comme telle dans le présent guide. et doivent répondre à la législation relevante et avoir un système d'autocontrôle propre. Les fournisseurs de matières premières peuvent avoir un système d'autocontrôle basés sur leur guide sectoriel spécifique à leurs activités



fournisseurs de prestation de services : sélection sous la responsabilité de l'exploitant, mais pour lesquelles nous renvoyons vers d'autres guides sectoriels doivent répondre à la législation relevante et avoir un système d'autocontrôle propre. Les prestataires de service peuvent se baser sur le G-017 guide sectoriel pour le transport et le stockage dans la chaîne alimentaire et pour ce qui concerne le transport externe et le stockage externe le G-001 Guide d'autocontrôle des aliments pour animaux pour ce qui concerne les flux connexes alimentation du bétail, emballeurs externes, sous-traitants qui effectuent une partie du processus de production dans production de chocolat, pralines, biscuiterie et confiserie peuvent se baser sur ce guide sectoriel pour leur activités en rapport avec les produits du chocolat, pralines, biscuiterie et confiserie.).



ne relève pas du présent guide pour ce qui est des activités, dans le cas du transport par des tiers sous la gestion d'un client.

## 1.4 Contenu du guide

### 1.4.1 Elaboration du guide

Lors de l'élaboration du guide, nous nous sommes basés sur la checklist de l'AFSCA (pour les entreprises du secteur de la transformation).. Dans cette liste de contrôle (voir Annexe 4), on distingue trois parties ou « éléments clés » :

- Élément clé 1 : système de gestion sécurité alimentaire
- Élément clé 2 : bonnes pratiques de fabrication
- Élément clé 3 : analyse des risques et points critiques de contrôle.

Ces trois éléments principaux constituent également le noyau du présent guide.

Ce guide comporte 8 parties :

- *Partie 1 : Introduction*  
Cette partie comporte des informations préliminaires sur la représentativité du secteur, le champ d'application du guide, l'élaboration du guide et les moyens utilisés ainsi qu'une explication quant à l'utilisation du guide et sur son obtention.
- *Partie 2 : Exigences légales*  
Etant donné que les exigences légales relatives à la sécurité alimentaire et à la qualité, pour lesquelles l'AFSCA est compétente, constituent le point de départ de ce guide, nous vous présentons un compte-rendu de la législation actuellement en vigueur. Dans les parties qui suivent, il y aura chaque fois un renvoi vers la législation concernée. En annexe, vous trouverez un tableau de concordance qui établit le lien entre les exigences légales et le contenu du guide.
- *Partie 3 : Système de gestion pour la sécurité alimentaire et la qualité du produit – Élément clé 1*  
Afin de permettre à une entreprise de bien fonctionner, il est nécessaire de la diriger et de la contrôler de façon systématique et transparente. L'implémentation et l'entretien d'un système de gestion élaboré en vue d'une amélioration continue des prestations et qui se concentre sur les besoins de toutes les parties prenantes, constitue un moyen important. Dans cette partie du guide, 8 chapitres présentent les éléments qui doivent faire partie d'un tel système de gestion, adapté à la portée de ce guide (sécurité alimentaire et qualité du produit). Les exigences légales constituent le point de départ, l'AFSCA, les clients et les consommateurs sont les parties prenantes. Un tel système de gestion fournit le cadre pour garantir la continuité de la garantie de la sécurité alimentaire et de l'autocontrôle et permet d'implémenter des améliorations continues, ce qui débouche sur une satisfaction accrue des parties prenantes. Un bon système de gestion donne confiance à l'entreprise et aux parties prenantes, car l'entreprise est capable de produire et de fournir des produits conformes aux exigences légales.
- *Partie 4 : Bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et Bonne Méthode de Travail (GMP) – Élément clé 2*  
De bonnes pratiques d'hygiène et une bonne méthode de travail constituent la base de la production de denrées alimentaires hygiéniques et sûrs. Les BPH et les GMP doivent permettre de contrôler les risques microbiologiques, chimiques et physiques ainsi que les allergènes pendant tout le processus. Les objectifs sont les suivants :

- ❖ Eviter toute contamination complémentaire (microbiologique, chimique, physique et allergènes).
  - ❖ Eliminer efficacement les micro-organismes ainsi que les corps étrangers présents.
  - ❖ Contrer le développement des micro-organismes présents ou l'émergence de liaisons chimiques nocives.
- *Partie 5 : Evaluation du risque et points de contrôle critiques – HACCP – Elément clé 3*  
 La méthode HACCP est le système de contrôle par excellence en matière de sécurité alimentaire. C'est pourquoi cette partie présente un compte-rendu des étapes qui doivent être suivies pour aboutir à un plan HACCP complet et fonctionnel. Cette partie présente ensuite les risques généraux et spécifiques qui doivent être pris en considération, avec évaluation des risques et mesures de maîtrise. Enfin, pour chaque sous-secteur, nous présentons à titre d'exemple un plan HACCP générique.
- *Partie 6 : Analyses du produit*  
 Cette partie relative aux analyses du produit se raccorde à la partie HACCP. L'introduction d'analyses du produit constitue un aspect important de la vérification du plan HACCP. En analysant chimiquement ou microbiologiquement les matières premières, les produits semi-finis et/ou les produits finis, il est possible de vérifier l'efficacité des mesures de maîtrise et de contrôle appliquées et de s'assurer de l'efficacité du plan HACCP.  
 Dans cette partie, nous approfondissons la nécessité des analyses du produit dans le cadre des exigences légales et de la sécurité du produit, et nous établissons les conditions qui doivent être remplies lors de ces analyses.
- *Partie 7 : Traçabilité, recall, notification obligatoire*  
 Cette partie reprend les exigences de base en matière de traçabilité, ainsi que des éléments spécifiques au secteur.  
 Cette partie présente également la procédure de recall, et spécifie des aspects relatifs à la notification obligatoire au sein du secteur.
- *Partie 8 : Transport*  
 Toutes les exigences en matière de transport concernant la traçabilité, les BPH/GMP et l'HACCP sont rassemblées dans la partie 8. Ce chapitre est également repris dans le guide sectoriel du transport routier (Febetra/Sav) et est d'application pour le transport réalisé en propre.
- *Partie 9 : Assouplissements dans le cadre de l'AM du 22/03/2013*  
 Dans cette partie sont reprises les définitions des entreprises qui peuvent bénéficier des assouplissements dans le cadre de l'AM – ainsi que les aspects du Guide qui doivent être remplis par ces entreprises.  
 L'objectif de cette partie est que les entreprises qui tombent sous ces modalités trouvent leur chemin via cette sous-partie dans le reste du guide d'autocontrôle et de retrouver les sous-chapitres qui sont d'application pour elles dans le Guide.
- *Partie 10 : Modalités d'application*  
 Le guide reprend, dans le cadre de la délégation du contrôle à des organismes de certification agréés, des prescriptions de certification claires. Fréquence des audits, nombre de journées de travail, rapports et exigences pour les auditeurs sont autant de points repris.
- *Annexes*

Dans les annexes, vous trouverez à l'annexe 3 la « checklist pour l'autocontrôle du guide sectoriel », qui comporte toutes les exigences (dans les encadrés gris) reprises dans le présent guide et qui constitue, pour les entreprises individuelles, un instrument permettant d'appliquer l'autocontrôle dans la pratique. La liste de contrôle pour l'autocontrôle pour les entreprises de la chaîne alimentaire (secteur de la transformation) qui sera utilisée par l'AFSCA et par les organismes de certification dans le cadre d'un audit est également reprise dans les annexes (annexe 4), au même titre qu'un tableau de concordance entre les deux listes de contrôle (annexe 5). Il y a également un tableau de concordance pour les exigences légales d'application et l'endroit où ces exigences sont abordées dans ce guide (annexe 6). L'annexe 7 contient les formulaires de notification qui doivent être utilisés dans le cadre de la notification obligatoire. L'annexe 8 présente un historique des modifications du guide. Le guide devra être adapté régulièrement, soit à l'initiative du secteur, soit en raison de modifications de la législation. Dans l'historique des modifications, toutes les modifications apportées au guide seront notées avec mention de la raison de cette modification, et ce dès la première mise à jour de la version approuvée par l'AFSCA. Enfin, l'annexe 9 rassemble un certain nombre de formulaires d'enregistrement. Ceux-ci peuvent être utilisés par les entreprises comme input pour convertir le système d'autocontrôle dans la pratique. L'annexe 10A reprend le 'Code de conduite concernant l'utilisation de produits chimiques dans l'industrie de l'alimentation humaine et animale'. Enfin, dans l'annexe 10B, est repris le 'modèle de clause concernant le commerce des auxiliaires technologiques'. L'annexe 11 contient des fiches "quick start". Ces fiches fournissent, dans un langage le plus simple possible, les principes essentiels de la sécurité alimentaire. Elles peuvent être affichées dans les locaux de l'entreprise.

## 1.4.2 Contenu

**Pour ce qui est du contenu du guide, il convient de distinguer trois niveaux :**

### **Niveau 1 : exigences**

Les exigences comportent trois aspects :

- Sécurité alimentaire
- BPH et GMP
- Qualité et systèmes de gestion de la qualité

Elles indiquent quelles sont les exigences minimales du secteur afin d'aboutir à un système d'autocontrôle correct et complet. Ces exigences seront couplées à une 'checklist guide autocontrôle' reprise en annexe 3 et qui pourra être utilisée par l'exploitant comme outil pour un audit interne ou une comparaison par rapport à un système existant.

### **A. Sécurité alimentaire**

Ces exigences sont directement liées à la sécurité alimentaire. Il convient d'y satisfaire de façon prioritaire dans le secteur afin de limiter au mieux les risques pour la santé publique.

⇒ aspects : HACCP, traçabilité, recall, notification obligatoire (partie 5, 6 et 7).

## B. BPH et GMP/GDP

Ces exigences sont liées aux conditions de base d'un bon plan HACCP, à savoir travailler de façon hygiénique et avec de bonnes méthodes de travail.

⇒ aspects : BPH, GMP/GDP (partie 4).

## C. Qualité et système de gestion pour la sécurité alimentaire et la qualité du produit.

Ces exigences sont liées...

- Soit aux exigences en matière de qualité et qui relèvent de la compétence de l'AFSCA.  
⇒ Exemples : OGM, étiquetage, législation chocolat.
- Soit à des exigences relatives à l'élaboration d'un système de gestion. Ce système de gestion constitue, au sein du système d'autocontrôle, le cadre permettant de garantir la continuité de la garantie de la sécurité alimentaire, de la qualité et de la traçabilité ainsi que les améliorations continues.  
⇒ Système de gestion pour la sécurité alimentaire et la qualité du produit (troisième partie)

Ces exigences sont indiquées comme suit dans le guide :

### Exemple :

5.1-i

#### Etape 8

Les points de contrôle critiques (PCC - Critical Control Points ou CCP) sont systématiquement identifiés sur base de l'analyse des risques et/ou sur l'arbre décisionnel.

### **Niveau 2 : recommandations**

Il ne s'agit **pas d'exigences**, mais de conseils pour interpréter au mieux une exigence ou un sujet donné. Ces recommandations servent également d'outil pour implémenter les améliorations. Elles indiquent comment le système d'autocontrôle peut être optimisé plus avant.

Dans le guide, ces recommandations sont signalées par « Recommandation ».

Les recommandations ne sont pas reprises dans la liste de contrôle du guide autocontrôle.

### **Niveau 3 : informations / interprétations**

Outre les exigences et les recommandations, ce guide comporte également des fragments de texte qui donnent des informations complémentaires ou des explications concernant certaines exigences ou certains sujets. Si ces informations se rapportent à une exigence, elles donnent des explications quant à l'interprétation de cette exigence. Le but étant, lors d'une mise en pratique de l'exigence, de tenir compte de cette information.

Dans le guide, les fragments d'informations sont signalés par .

Les informations ne sont pas reprises dans la liste de contrôle du guide autocontrôle.

## 1.5 Utilisation du guide

Ce guide d'autocontrôle rassemble toutes les obligations légales relatives à la sécurité alimentaire, à l'hygiène et à la traçabilité dans le secteur de la biscuiterie, de la chocolaterie et de la confiserie. En outre, nous essayons d'expliquer au mieux ces exigences légales et de fournir un maximum d'informations afin de faciliter leur implémentation au sein de l'entreprise.

Ce guide d'autocontrôle a donc pour objectif d'être une aide pour toutes les entreprises qui relèvent du champ d'application de ce guide. Il doit leur permettre, sur base de ces informations, d'implémenter un système d'autocontrôle correct et fonctionnel.

La liste de contrôle pour l'autocontrôle reprise à l'annexe 3 peut constituer le point de départ de l'utilisation de ce guide. Cette liste de contrôle reprend **toutes les exigences** figurant dans le guide. Au fil du guide, ces exigences se reconnaissent par leur cadre gris. A l'aide de cette liste de contrôle, chaque entreprise peut déterminer, pour sa propre situation, quelles sont les exigences qui sont déjà respectées et quelles exigences doivent encore être respectées. Pour ces dernières, il est possible d'élaborer un plan d'action planifiant les actions à entreprendre, par qui et dans quel délai.

Nous explicitons autant que possible chacune des exigences par le biais d'informations complémentaires. Ces informations se retrouvent dans le texte du guide à côté du symbole



Il est important de mentionner que les plans HACCP génériques repris dans la Cinquième Partie du guide ne sont que des exemples et ne peuvent en aucun cas être utilisés en tant que tels pour l'application d'un système d'autocontrôle dans une entreprise donnée. Cette approche sectorielle est une moyenne, tandis que chaque entreprise possède son propre processus, avec ses risques spécifiques. Les documents de ce guide peuvent être utilisés comme outil et comme base, mais devront être adaptés à la situation spécifique de chaque entreprise.

Une exception à ceci concerne les entreprises qui peuvent bénéficier des assouplissements dans le cadre de l'AM du 22/04/2013. Pour ce faire il est référé à la partie 9.

En outre, ces plans sectoriels ne peuvent également être considérés que comme un outil par les inspecteurs et les auditeurs, et ne peuvent servir de norme que chacun doit respecter. Les PCC et les PA mentionnés sont une indication. Lors de la validation du plan HACCP, l'inspecteur/auditeur doit tenir compte de la situation spécifique de l'entreprise et des fondements du plan HACCP de l'entreprise pour décider si les bons PCC ont été retenus ou non.

Outre les exigences, nous mentionnons également des **recommandations**. Ces recommandations pourront être implémentées **sur base volontaire**, et ne sont donc pas reprises dans la liste de contrôle. Elles doivent être perçues comme une possibilité d'encore améliorer le système d'autocontrôle.



## **1.6 Diffusion du guide**

Après approbation du guide par l'AFSCA, la table des matières et l'introduction pourront librement être consultés sur le site web de CHOPRABISCO ([www.choprabisco.be](http://www.choprabisco.be)).

Aussi bien les membres que les non-membres de CHOPRABISCO auront la possibilité, après approbation de l'AFSCA, d'acheter le Guide d'Autocontrôle.

Les membres de Choprabisco reçoivent le Guide d'autocontrôle gratuitement (compris dans leur contribution).

- Prix de vente pour les non-membres de l'industrie alimentaire € 300 (21% TVA incl.)
- Prix de vente pour les entreprises ne faisant pas partie de l'industrie alimentaire (consultants, organismes de certification) € 750 (21% TVA incl.).

Les entreprises qui ont déjà acheté la version 1 paient 50 € (21% TVA incl.) pour la version 2.

Le Guide est envoyé par e-mail. Une version papier est possible moyennant un supplément de € 60.