

# Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour **le commerce de détail en alimentation**



**Dossier Nr: G-007**

Agence Fédérale  
pour la Sécurité  
de la Chaîne Alimentaire







Fédération belge du  
commerce et des services



affiliée à Unizo



Association professionnelle du  
libre service indépendant en  
alimentation

# Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation

G-007 version 2 du 8-05-13

## Avertissement à destination des utilisateurs du guide

Les rédacteurs du guide ont cherché à prendre en compte l'ensemble de la législation applicable. Cependant, en cas de divergence entre le guide et des dispositions légales, ces dispositions priment sur le contenu du guide. Par conséquent, il est conseillé aux utilisateurs du guide de toujours suivre l'évolution de la réglementation.

# TABLE DES MATIERES

## Partie I : Dispositions communes à toutes les activités

<b>1</b>	<b>INTRODUCTION .....</b>
<b>1.1</b>	<b>QUELQUES MOTS AVANT D'ALLER PLUS LOIN ... ..</b>
1.1.1	Objectif du guide .....
1.1.2	L'autocontrôle pour plus de sécurité .....
1.1.3	Un guide sectoriel comme outil de référence .....
1.1.4	Les assouplissements pour les petites entreprises .....
<b>1.2</b>	<b>CHAMP D'APPLICATION DU GUIDE .....</b>
<b>1.3</b>	<b>METTRE EN PLACE UN SYSTEME D'AUTOCONTROLE .....</b>
<b>1.4</b>	<b>STRUCTURE ET UTILISATION DU GUIDE .....</b>
<b>1.5</b>	<b>INITIATEURS ET REPRESENTATIVITE .....</b>
<b>1.6</b>	<b>LES MOYENS UTILISES .....</b>
1.6.1	Base pour ce guide .....
1.6.2	Experts .....
1.6.3	Comité d'accompagnement .....
1.6.4	Consultations d'autres parties .....
1.6.5	Codes et brochures explicatives .....
1.6.6	Livres/Manuels .....
<b>1.7</b>	<b>DIFFUSION ET MISE A JOUR DU GUIDE .....</b>
<b>2</b>	<b>LE CADRE REGLEMENTAIRE .....</b>
<b>2.1</b>	<b>COMMENT S'INFORMER ? .....</b>
<b>2.2</b>	<b>TEXTES REGLEMENTAIRES .....</b>
<b>3</b>	<b>DENREES ALIMENTAIRES ET ALIMENTS POUR ANIMAUX MIS DANS LE COMMERCE : QUELS DANGERS ? .....</b>
<b>3.1</b>	<b>LES DANGERS POUR LES DENREES ALIMENTAIRES ET L'ALIMENTATION ANIMALE .....</b>
<b>3.2</b>	<b>LES DANGERS PHYSIQUES .....</b>
<b>3.3</b>	<b>LES DANGERS CHIMIQUES .....</b>
<b>3.4</b>	<b>LES MICROORGANISMES .....</b>
3.4.1	Pas tous dangereux .....
3.4.2	Les microorganismes pathogènes .....
3.4.3	La spore : une forme de résistance des bactéries .....
3.4.4	La multiplication des bactéries et les obstacles à la croissance .....
3.4.5	Les virus .....
<b>3.5</b>	<b>LES ALLERGENES .....</b>
<b>3.6</b>	<b>L'ORIGINE DES DANGERS .....</b>
3.6.1	Le personnel .....
3.6.2	Les méthodes de travail .....
3.6.3	Les matières premières .....
3.6.4	Le milieu .....
3.6.5	Le matériel et les équipements .....
<b>4</b>	<b>LA GESTION DE VOTRE SYSTEME D'AUTOCONTROLE .....</b>
<b>4.1</b>	<b>LA GESTION DES DOCUMENTS .....</b>
4.1.1	Documenter son système d'autocontrôle .....
4.1.2	Gérer la documentation .....
4.1.3	Conserver la documentation .....

<b>4.2</b>	<b>LA GESTION DES NON-CONFORMITES</b> .....
4.2.1	Détecter les produits non conformes .....
4.2.2	Identifier et bloquer les produits non conformes .....
4.2.3	Informé éventuellement l'AFSCA et rappeler les produits .....
4.2.4	Traiter la cause des non-conformités par des actions correctives.....
4.2.5	Enregistrer les non-conformités.....
<b>4.3</b>	<b>LE TRAITEMENT DES PLAINTES</b> .....
<b>5</b>	<b>HYGIENE DE VOTRE ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL</b> .....
<b>5.1</b>	<b>HYGIENE : POURQUOI ET COMMENT ?</b> .....
5.1.1	Pourquoi appliquer de bonnes pratiques d'hygiène ? .....
5.1.2	Les exigences légales en matière d'hygiène.....
5.1.3	L'hygiène en pratique : programmes pré-requis et listes de contrôle.....
<b>5.2</b>	<b>LES LOCAUX ET EQUIPEMENTS</b> .....
5.2.1	Les conditions d'hygiène générale applicables à tous les locaux.....
5.2.2	Les conditions d'hygiène pour les locaux où les produits sont manipulés, conditionnés .....
<b>5.3</b>	<b>GESTION DE L'EAU</b> .....
<b>5.4</b>	<b>NUISIBLES</b> .....
<b>5.5</b>	<b>DECHETS</b> .....
5.5.1	Denrées alimentaires retirées de la vente et déchets d'origine animale .....
<b>5.6</b>	<b>NETTOYAGE ET DESINFECTION</b> .....
5.6.1	Nettoyer avec méthode .....
5.6.2	Adapter la méthode de nettoyage au niveau de risque.....
5.6.3	Matériel et produits .....
<b>5.7</b>	<b>HYGIENE, SANTE ET FORMATION DU PERSONNEL</b> .....
5.7.1	Les conditions d'hygiène générale pour les opérateurs .....
5.7.2	Les conditions d'hygiène spécifiques pour les opérateurs qui manipulent, conditionnent les produits alimentaires non préemballés .....
<b>6</b>	<b>LA TRACABILITE</b> .....
<b>6.1</b>	<b>INTRODUCTION</b> .....
<b>6.2</b>	<b>L'ENREGISTREMENT DES ENTREPRISES</b> .....
<b>6.3</b>	<b>L'ENREGISTREMENT DES DONNÉES</b> .....
6.3.1	Le registre d'entrée .....
6.3.2	Le registre de sortie.....
6.3.3	La nature des registres .....
6.3.4	L'actualisation des registres .....
6.3.5	La traçabilité interne dans l'unité d'établissement : relation entre entrées et sorties et information du consommateur .....
6.3.6	La mise en place d'un système de traçabilité commun .....
6.3.7	La durée de conservation des registres.....
6.3.8	Obligations supplémentaires pour les denrées alimentaires d'origine animale.....
<b>7</b>	<b>NOTIFICATION OBLIGATOIRE, RETRAIT ET RAPPEL</b> .....
<b>7.1</b>	<b>INTRODUCTION</b> .....
<b>7.2</b>	<b>LA NOTIFICATION OBLIGATOIRE</b> .....
7.2.1	Quand notifier ? .....
7.2.2	Les limites de notification .....
7.2.3	Comment et où notifier ? .....
<b>7.3</b>	<b>RETRAIT ET RAPPEL DE PRODUIT</b> .....
<b>7.4</b>	<b>EXEMPLE</b> .....

<b>8</b>	<b>LA VALIDATION ET LE CONTROLE DE VOTRE SYSTEME D'AUTOCONTROLE .....</b>
<b>8.1</b>	<b>L'ORGANISATION DES CONTRÔLES : QUI CONTRÔLE QUOI ? .....</b>
<b>8.2</b>	<b>LE GUIDE COMME OUTIL DE RÉFÉRENCE .....</b>
<b>8.3</b>	<b>LE DÉROULEMENT DES CONTRÔLES.....</b>
8.3.1	Les outils de contrôle pour la validation du SAC .....
8.3.2	Durée et fréquence de l'audit .....
8.3.3	Echantillonnage .....
8.3.4	Rapport auprès de l'établissement .....
<b>8.4</b>	<b>LES EXIGENCES POUR LES ORGANISMES DE CONTRÔLE.....</b>
8.4.1	Accréditation .....
8.4.2	Agrément.....
8.4.3	Qualification des auditeurs et inspecteurs.....
8.4.4	Obligations envers les fédérations Comeos, Unizo et Apsia .....

## Partie II : Magasin de détail

<b>9</b>	<b>LES BONNES PRATIQUES DE DISTRIBUTION EN MAGASIN DE DETAIL .....</b>
<b>9.1</b>	<b>TRAVAILLER AVEC METHODE .....</b>
<b>9.2</b>	<b>MAITRISER LA TEMPERATURE DES PRODUITS.....</b>
9.2.1	La chaîne du froid et la chaîne du chaud.....
9.2.2	Comment procéder à un contrôle de température ?.....
<b>9.3</b>	<b>REDUIRE LES RISQUES DE CONTAMINATIONS CROISEES .....</b>
<b>9.4</b>	<b>ACHAT .....</b>
<b>9.5</b>	<b>RECEPTION .....</b>
<b>9.6</b>	<b>ENTREPOSAGE .....</b>
<b>9.7</b>	<b>DECOUPE, CONDITIONNEMENT .....</b>
<b>9.8</b>	<b>ETIQUETAGE .....</b>
<b>9.9</b>	<b>MISE EN VENTE .....</b>
9.9.1	Directives pour l'aménagement d'un meuble réfrigéré.....
9.9.2	Conditions générales applicables à la mise en vente de toutes les denrées .....
9.9.3	Rayon vrac .....
9.9.4	Rayon de vente des œufs .....
9.9.5	Rayon fruits, légumes et pommes de terre (flp) .....
9.9.6	Rayon charcuteries et salades présentées à la vente fraîches ou non-emballées.....
9.9.7	Rayon fromages.....
9.9.8	Rayon poisson .....
9.9.9	Rayon Bake-off et/ou découpe de pain .....
9.9.10	Mise en vente des produits phytopharmaceutiques préemballés .....
9.9.11	Mise en vente d'engrais et de semences préemballés .....
9.9.12	Mise en vente d'aliments pour animaux préemballés venant de vos fournisseurs.....
9.9.13	Mise en vente de denrées alimentaires déclassées pour l'alimentation animale .....
<b>10</b>	<b>HACCP POUR LE COMMERCE DE DETAIL .....</b>
<b>10.1</b>	<b>L'HACCP : UN OUTIL POUR VOUS AIDER À MAÎTRISER LES DANGERS .....</b>
<b>10.2</b>	<b>RÉALISER UNE ÉTUDE HACCP.....</b>
10.2.1	Comment se préparer avant de démarrer une étude HACCP .....
10.2.2	Les 7 principes HACCP .....
10.2.3	Comment déterminer les points critiques ? (Principe 2) .....
10.2.4	Mettre en place une surveillance des points critiques (Principes 3 à 5).....
10.2.5	Vérifier que cela fonctionne (Principe 6) .....
10.2.6	Revoir le système (Principe 6) .....

10.2.7	Documenter votre étude (Principe 7) .....
<b>10.3</b>	<b>EXEMPLE</b> .....
10.3.1	Diagramme des opérations .....
10.3.2	Analyse des dangers .....
10.3.3	Tableau d'analyse des dangers.....
<b>10.4</b>	<b>MAITRISE DES CCP</b> .....
<b>11</b>	<b>CONCLUSIONS</b> .....
<b>12</b>	<b>ANNEXES</b> .....
	ADDENDUM 1 – Découpe des fruits et légumes .....
	ADDENDUM 2 – Mouture de café .....
	ADDENDUM 3 – Préparation de sandwiches garnis.....
	ANNEXE 1 – Formulaire d'enregistrement des plaintes .....
	ANNEXE 2 – Températures qui doivent être respectées.....
	ANNEXE 3a – Exemple de formulaire d'enregistrement à la réception, pouvant aussi servir de registre d'entrée .....
	ANNEXE 3b – Exemple de formulaire de non-conformité à la réception des marchandises .....
	ANNEXE 4 – Exemple de liste de contrôle de température des enceintes réfrigérées/ surgelées .....
	ANNEXE 5 – Exemple de liste de contrôle de température d'un meuble réfrigéré/comptoir réfrigéré en magasin .....
	ANNEXE 6 – Exemple de liste de contrôle de température de la vitrine chauffante/du bain-marie en magasin .....
	ANNEXE 7 – Exemple de liste de contrôle de température d'un surgélateur en magasin .....
	ANNEXE 8 – Exemple de liste de contrôle de température de l'espace de travail réfrigéré .....
	ANNEXE 9 – Exemple de formulaire de panne .....
	ANNEXE 10 – Exemple de formulaire de réclamation au fournisseur.....
	ANNEXE 11 – Exemple de formulaire d'enregistrement pour le calibrage des thermomètres .....
	ANNEXE 12 – Formulaire à utiliser dans le cadre de la notification obligatoire .....

### Partie III : Transport par flotte interne

<b>13</b>	<b>LES BONNES PRATIQUES LORS DU TRANSPORT PAR FLOTTE INTERNE</b> .....
<b>13.1</b>	<b>HYGIÈNE DE VOTRE ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL</b> .....
<b>13.2</b>	<b>CHARGEMENT DES UNITÉS LOGISTIQUES ET TRANSPORT VERS LES MAGASINS</b> .....
<b>13.3</b>	<b>GESTION DE LA CHAÎNE DU FROID</b> .....
<b>13.4</b>	<b>LIVRAISONS DE NUIT</b> .....
<b>13.5</b>	<b>GESTION DES RETOURS</b> .....
<b>13.6</b>	<b>TRAÇABILITÉ</b> .....

### Partie IV : Plateforme de distribution

<b>14</b>	<b>LES BONNES PRATIQUES EN PLATEFORME DE DISTRIBUTION</b> .....
<b>14.1</b>	<b>ACHAT</b> .....
<b>14.2</b>	<b>RECEPTION DES ACHATS FOURNISSEURS ET DES RETOURS MAGASINS</b> .....
<b>14.3</b>	<b>STOCKAGE</b> .....
<b>14.4</b>	<b>PREPARATION DES COMMANDES MAGASINS</b> .....
<b>14.5</b>	<b>CHARGEMENT DES COMMANDES MAGASINS</b> .....
<b>14.6</b>	<b>SYNTHESE DES SURVEILLANCES A EFFECTUER</b> .....
<b>15</b>	<b>CONCLUSIONS</b> .....

<p>Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation</p>
---

## Chapitre 1

### INTRODUCTION

<b>1.1 QUELQUES MOTS AVANT D'ALLER PLUS LOIN ...</b>	<b>2</b>
1.1.1 Objectif du guide	2
1.1.2 L'autocontrôle pour plus de sécurité	2
1.1.3 Un guide sectoriel comme outil de référence	3
1.1.4 Les assouplissements pour certaines entreprises	3
<b>1.2 CHAMP D'APPLICATION DU GUIDE</b>	<b>5</b>
<b>Activités possibles en magasin de détail</b>	<b>9</b>
<b>Guide d'application</b>	<b>9</b>
Eviscération, filetage	9
<b>Le présent guide</b>	<b>9</b>
<b>1.3 METTRE EN PLACE UN SYSTEME D'AUTOCONTROLE</b>	<b>10</b>
<b>1.4 STRUCTURE ET UTILISATION DU GUIDE</b>	<b>11</b>
<b>1.5 INITIATEURS ET REPRESENTATIVITE</b>	<b>12</b>
<b>1.6 LES MOYENS UTILISES</b>	<b>14</b>
1.6.1 Base pour ce guide	14
1.6.2 Experts	14
1.6.3 Comité d'accompagnement	14
1.6.4 Consultations d'autres parties	19
1.6.5 Codes et brochures explicatives	19
1.6.6 Livres/Manuels	19
<b>1.7 DIFFUSION ET MISE A JOUR DU GUIDE</b>	<b>20</b>

## **1.1 QUELQUES MOTS AVANT D'ALLER PLUS LOIN ...**

### **1.1.1 Objectif du guide**

Qualité, bonnes pratiques, HACCP, autocontrôle, notification obligatoire, traçabilité,... autant de mots qui au fil des années deviennent de plus en plus communs pour vous, acteurs de la chaîne alimentaire. Communs, certes, mais leurs fondements sont-ils pour autant intégrés de façon optimale dans l'organisation de votre entreprise ?

L'objectif de ce guide pourrait se résumer à ceci : vous aider à intégrer l'aspect « sécurité alimentaire » dans l'organisation quotidienne de votre entreprise, dans le respect des exigences légales et de la façon la plus efficace et harmonieuse possible. Parce que le défi d'aujourd'hui est bien là pour toute entreprise de la chaîne alimentaire et pour les entreprises actives dans le secteur de la distribution de denrées alimentaires en particulier : en tant que dernier maillon de la chaîne alimentaire, il est de votre responsabilité de préserver au mieux la sécurité des denrées jusqu'à leur remise aux consommateurs.

### **1.1.2 L'autocontrôle pour plus de sécurité**

Le cadre légal de la sécurité alimentaire a considérablement évolué au cours de ces dernières années. Pour vous en convaincre, consultez le chapitre de ce guide référençant les textes de loi relatifs à l'hygiène et applicables notamment dans le secteur de la distribution. L'évolution se marque tant au niveau belge qu'au niveau européen, avec la publication de nouveaux textes. Si on parle du « paquet hygiène » au niveau européen, au niveau belge ce sont les textes réglementaires que l'on appelle communément l'arrêté « autocontrôle<sup>1</sup> » et son complément l'arrêté « assouplissements<sup>2</sup> » qui constituent la base. Tous ces textes de loi ont des objectifs communs : protéger le consommateur, favoriser la libre circulation de denrées sûres et saines au niveau européen, apporter une caution de qualité et de sécurité aux exportations belges.

Pour atteindre ces objectifs, une démarche commune doit être adoptée par tous les opérateurs de la chaîne alimentaire.

Tout d'abord, tout exploitant doit, selon son secteur d'activité, demander un agrément, une autorisation ou simplement se faire enregistrer auprès de l'AFSCA. Les secteurs d'activité concernés par l'une ou l'autre de ces démarches sont décrits dans l'arrêté royal du 16 janvier 2006.

Ensuite, tout exploitant doit mettre en place un système d'autocontrôle fiable, garantir la traçabilité de ses produits et s'engager à notifier sans délai à l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA) toute information sur des faits susceptibles de mettre en péril la sécurité de la chaîne alimentaire. Les principes directeurs sont donc bien responsabilité, transparence et communication.

Cette approche « autocontrôle » constitue la méthode la plus adaptée pour :

- responsabiliser les professionnels de la chaîne alimentaire ;

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

<sup>2</sup> Arrêté ministériel du 22-03-13 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certains établissements du secteur des denrées alimentaires.

- garantir la salubrité des denrées alimentaires mises sur le marché et donc assurer une meilleure prévention des accidents alimentaires ;
- rassurer les consommateurs ;
- réaliser des retraits ciblés en cas d'incidents avérés.

### **1.1.3 Un guide sectoriel comme outil de référence**

Pour vous aider dans cette démarche autocontrôle, le législateur a vivement encouragé les secteurs professionnels à rédiger des guides sectoriels qui serviraient d'outils et de références pour tous les opérateurs d'un secteur donné. C'est dans cette optique que Comeos, Buurtsuper.be et Aplsia ont pris l'initiative de rédiger le présent guide pour vous aider à instaurer votre système d'autocontrôle. Avant sa publication comme outil de référence, le présent guide a été approuvé par l'AFSCA.

A la demande de l'AFSCA, la première version du présent guide, approuvée le 25 octobre 2007, a été revue. L'évolution de la législation, ainsi que les premières expériences de mise en place et de validation des systèmes d'autocontrôle sur le terrain ont constitué des éléments importants pour la mise à jour de ce guide. Le champ d'application du guide a par ailleurs été élargi.

Les éléments suivants ont été pris en compte dans la rédaction de cette deuxième version du guide :

- Elargissement du champ d'application, qui intègre à présent les sujets suivants :
  - o plateformes de distribution,
  - o transport interne,
  - o vente d'engrais, de semences, d'aliments pour animaux, de denrées alimentaires déclassées pour l'alimentation animale,
  - o la mouture du café,
  - o la découpe de fruits et légumes,
  - o préparation de sandwiches garnis.
- Mise à jour de la législation en vigueur.
- Adaptations de différents chapitres du guide suite aux remarques de l'AFSCA, ainsi qu'aux retours d'expériences de mise en place et de validation de systèmes d'autocontrôle.

### **1.1.4 Les assouplissements pour certaines entreprises**

Conscient de la difficulté que peut représenter la mise en place d'un système d'autocontrôle complet dans les petites entreprises, le législateur a prévu quelques assouplissements à destination de celles-ci, dans les domaines de l'autocontrôle et de la traçabilité. Ainsi, un commerce de détail bénéficiant des assouplissements et qui ne dispose pas d'atelier, ne doit pas réaliser une étude HACCP ; il doit monitorer les CCP développés dans le guide au chapitre 10. Si l'entreprise dispose d'au moins un atelier (boulangerie, traiteur, boucherie), l'opérateur doit, en plus des CCP du chapitre 10, monitorer les CCP et les points d'attention (PA) mis en évidence dans le ou les guides spécifiques respectifs. A noter que, lorsque des assouplissements sont d'application pour les petits commerces de détail, ceux-ci sont mis en évidence dans le guide par le logo suivant.



Il est cependant évident que ces assouplissements ne peuvent jamais avoir d'influence préjudiciable sur la sécurité des denrées que vous commercialisez.



## **1.2 CHAMP D'APPLICATION DU GUIDE**

Le présent guide est destiné à tous les établissements du commerce de détail en alimentation. Il s'applique également aux plateformes de distribution des entreprises du commerce de détail ainsi qu'au transport par flotte interne.

Le commerce de détail est l'activité qui consiste principalement en l'achat de produits et en leur vente au consommateur. Certains produits peuvent faire l'objet d'une transformation par le détaillant avant d'être vendus au consommateur (voir ci-dessous).

L'entreprise de commerce de détail peut exploiter une ou plusieurs plateformes au départ desquelles elle approvisionne ses magasins avec ses propres moyens de transport (une flotte interne). C'est la raison pour laquelle le champ d'application du guide va au-delà du seul magasin de détail.

Le guide comprend quatre parties distinctes :

### **Partie I : Les généralités communes à toutes les activités**

Dans cette partie, sont reprises les dispositions communes à l'ensemble des activités couvertes par le guide : exploitation d'un magasin de détail, exploitation d'une plateforme de distribution et transport par flotte interne.

### **Partie II : Le magasin de détail**

Dans la deuxième partie, sont développées les bonnes pratiques de distribution applicables aux établissements qui livrent principalement directement aux consommateurs. Sont visées les activités suivantes :

- la réception,
- le stockage,
- l'affinage du fromage,
- le portionnement et le conditionnement,
- la mise en rayon,
- la vente au consommateur.

Par affinage, on entend la maturation des fromages dans des conditions optimales (décrites plus loin dans ce guide) dans le but d'optimiser ces produits tant au niveau de leur goût que de leur maturité.

Par portionnement, on entend p.ex. les activités de découpe réalisées dans un stand de charcuteries et de fromages ou le filetage de poisson dans un rayon poissonnerie.

Les denrées alimentaires sont livrées aux détaillants soit directement par un fournisseur, soit par un grossiste, soit par une plateforme de distribution.

Le guide est destiné aux opérateurs qui commercialisent **principalement** des denrées alimentaires.

D'autres produits qui relèvent de la compétence de contrôle de l'AFSCA peuvent faire partie de l'assortiment des opérateurs concernés **mais à titre accessoire**, citons :

- les aliments pour animaux (uniquement préemballés) ;

- les produits phytopharmaceutiques ;
- les engrais ;
- les semences.

### **Partie III : Le transport par flotte interne**

Un transport par flotte interne signifie que les moyens de transport utilisés (camions ou remorques uniquement) appartiennent à la même entreprise que celle qui exploite la ou les plateforme(s) de distribution et les magasins de détail. Cette troisième partie propose des bonnes pratiques pour le transport par flotte interne.

Dans le cas où le transport des marchandises, d'une plateforme vers des magasins de détail, est confié à un tiers (transport en sous-traitance par opposition au transport par flotte interne), l'activité est soumise à l'application du guide spécifique G-017 (guide sectoriel du transport routier et de l'entreposage dans la chaîne alimentaire).

### **Partie IV : Les plateformes de distribution**

Par plateforme de distribution, on entend, pour l'application du guide, les locaux de stockage appartenant à une entreprise du commerce de détail et servant notamment à l'approvisionnement de ses propres magasins de détail. L'entreprise utilise en tout ou en partie ses propres moyens de transport pour approvisionner ses magasins. Cette partie contient les bonnes pratiques applicables aux plateformes de distribution.

L'opérateur qui exploite uniquement un ou plusieurs magasins de détail n'utilisera que les parties I et II du guide (y compris le point 8 « Validation de votre système d'autocontrôle »).

L'entreprise du commerce de détail qui exploite une plateforme de distribution et approvisionne ses magasins de détail avec sa propre flotte, utilisera l'entièreté du guide.

L'exploitation d'une plateforme de distribution sans approvisionnement de magasins propres par flotte interne ne tombe pas sous le champ d'application du guide. Cette activité relève de l'application d'un guide séparé : le guide d'autocontrôle pour le commerce de gros en alimentation.

### **Transformation**

Dans certains établissements, certaines denrées sont **transformées** dans des **ateliers** spécifiques tels que la boucherie, la boulangerie, la poissonnerie ou l'atelier traiteur avant d'être mises en vente. Certaines activités de transformation sont dans certains établissements réalisées directement dans le magasin (la cuisson de pizzas p.ex.).

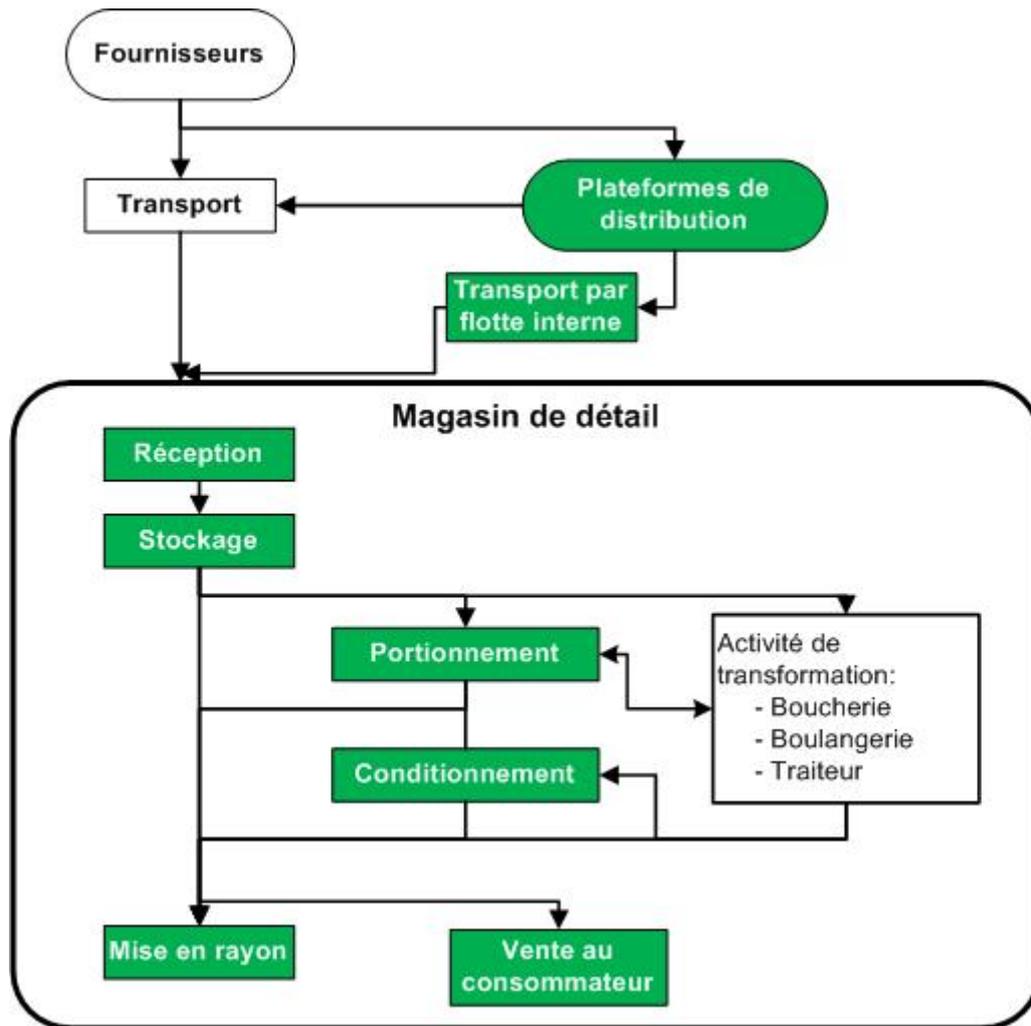
Ces activités de **transformation** de matières premières en denrées alimentaires ne sont pas traitées dans ce guide.

Néanmoins, la cuisson de produits de la mer, comme les crustacés (cuisson de homards,...), peut-être considérée comme relevant de ce guide s'il s'agit d'une activité exceptionnelle réalisée, p.ex., uniquement lors des fêtes de fin d'année. Cette transformation doit être effectuée dans des conditions qui garantissent l'absence de contamination des denrées alimentaires, le respect des règles d'hygiène et la sécurité de la chaîne alimentaire.

En dehors de ce cas, lorsque des activités de transformation sont réalisées au sein de l'unité d'exploitation, les règles à respecter sont alors celles qui sont précisées dans les guides spécifiques établis respectivement par :

- Boucherie : la Fédération nationale des bouchers, charcutiers et traiteurs de Belgique  
avenue Houba De Strooper 784  
1020 Bruxelles  
Tél. 02 735 24 70
- Boulangerie-Pâtisserie : la Confédération belge de la boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, glacerie  
boulevard L. Mettewie 83 bte 42  
1080 Bruxelles  
Tél. 02 469 20 00
- Traiteur (y compris les transformations du poisson qui dépassent la simple découpe) : les Fédérations Ho.Re.Ca :
  - FED. Ho.Re.Ca Bruxelles asbl  
boulevard Anspach 111 bte 1  
1000 Bruxelles  
Tél. 02 513 78 14
  - FED. Ho.Re.Ca Vlaanderen vzw  
Anspachlaan 111/4  
1000 Brussel  
Tél. 02 513 64 84
  - FED. Ho.Re.Ca Wallonie asbl  
avenue Gouverneur Bovesse 35 bte 1  
5100 Jambes  
Tél. 081 72 18 88

En guise de synthèse, le schéma ci-après met en évidence en vert les activités concernées par le présent guide. Le tableau qui le suit permet de savoir, pour les rayons qui ne sont pas intégralement concernés par le présent guide, à quel autre ouvrage il faut se référer, selon l'activité pratiquée. Notez bien qu'un commerce de détail bénéficiant des assouplissements autocontrôle mais réalisant des activités de transformation devra mettre en œuvre la surveillance et la maîtrise des points critiques identifiés dans le ou les guides concernés par ces activités.



<b>Produits</b>	<b>Activités possibles en magasin de détail</b>	<b>Guide d'application</b>
Poisson	Eviscération, filetage	<b>Le présent guide</b>
	Cuisson de produits de la mer (activité occasionnelle)	<b>Le présent guide</b>
	Préparation de salade de crabe,...	Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur Horeca
	Conditionnement de "poissons entiers" ou de "filets de poissons" qui sont livrés en vrac en vue de les vendre en libre-service	<b>Le présent guide</b>
	Distribution	<b>Le présent guide</b>
Fromage	Découpe	<b>Le présent guide</b>
	Affinage	<b>Le présent guide</b>
Charcuterie	Découpe	<b>Le présent guide</b>
Viande	Viande fraîche préemballée	<b>Le présent guide</b>
	Découpe de viande fraîche	Guide d'autocontrôle en boucherie
	Préparation de filet américain	Guide d'autocontrôle en boucherie
	Cuisson de poulets à la broche	<b>Le présent guide</b>
Pain	Bake-off	<b>Le présent guide</b>
	Fabrication de pain	Guide boulangerie
Fruits et légumes	Distribution	<b>Le présent guide</b>
	Découpe	<b>Le présent guide</b>
Café	Mouture	<b>Le présent guide</b>
Sandwiches garnis	Préparation	<b>Le présent guide</b>
Règle générale	Emballage en présence du client	<b>Le présent guide</b>
	Dégustations	<b>Le présent guide</b>

<b>Produits/Services</b>	<b>Activités possibles plateforme</b>	<b>Guide d'application</b>
Vin	Embouteillage	Guide spécifique du secteur (en préparation)
Fruits et légumes	Conditionnement	Guide d'autocontrôle : industrie de transformation et négoce des pommes de terre, fruits et légumes
Poisson	Préemballage	Guide d'autocontrôle et de traçabilité pour le secteur du poisson
Transport	Sous-traitance	Guide sectoriel du transport routier et de l'entreposage dans la chaîne alimentaire
	Flotte interne	<b>Le présent guide</b>

## **1.3 METTRE EN PLACE UN SYSTEME D'AUTOCONTROLE**

Les denrées alimentaires mises en vente dans un commerce de détail sont susceptibles de subir diverses altérations dont certaines pourraient être préjudiciables à la santé du consommateur. Mettre en place un système d'autocontrôle consiste à prendre toutes les mesures nécessaires pour que les produits répondent aux prescriptions réglementaires relatives à la sécurité alimentaire et de s'assurer du respect de ces prescriptions.

Prenons un exemple :

Si les produits frais que vous commercialisez subissent une rupture de la chaîne du froid, les microorganismes initialement présents sur les produits se multiplieront rapidement. Dans certains cas, la consommation de ces produits pourrait induire une intoxication alimentaire. De multiples raisons pourraient être à l'origine d'une rupture de la chaîne du froid : les produits n'ont pas été immédiatement placés en chambre froide lors de leur réception, les produits sont restés pendant une longue période à température ambiante au moment de leur mise en rayon, les comptoirs frigorifiques sont trop chargés ou ne fonctionnent pas correctement,...

Il s'agit donc de prendre toutes les mesures nécessaires pour que les produits soient maintenus aux températures réglementaires. Ceci implique d'être attentif à de multiples aspects : l'entretien des équipements, l'organisation du travail, la formation du personnel, le bon fonctionnement des enceintes frigorifiques,...

De la même façon, vous devez identifier tous les aspects de votre activité qui sont déterminants pour garantir la sécurité alimentaire des denrées alimentaires que vous mettez en vente. Pour chacun de ces aspects, vous veillerez à ce que des procédures de sécurité appropriées soient définies et correctement mises en œuvre.

La construction de votre système d'autocontrôle doit vous permettre d'atteindre un niveau de conformité suffisant par rapport :

- à la conception de vos installations : locaux, matériel, équipements ;
- au fonctionnement de votre entreprise :
  - méthode de management (y compris la gestion des incidents liés à la sécurité alimentaire) ;
  - qualité et traçabilité des denrées ;
  - qualité de l'eau ;
  - qualité de l'environnement de travail (lutte contre les nuisibles, nettoyage et désinfection, gestion des déchets,...) ;
  - personnel (santé, hygiène et formation) ;
  - méthodes de manipulation et de distribution des denrées alimentaires (y compris le conditionnement et le stockage) ;
  - maîtrise de la chaîne du chaud et de la chaîne du froid ;
  - ...

Ceci se fera à travers le respect de bonnes pratiques d'hygiène et de distribution, la surveillance de points critiques pour la maîtrise de la sécurité des denrées et la mise en place de règles de gestion de votre système d'autocontrôle.

Pour cela, suivez le guide ...

## **1.4 STRUCTURE ET UTILISATION DU GUIDE**

Nous l'avons dit, l'objectif de ce guide est de vous aider à intégrer l'aspect « sécurité alimentaire » dans l'organisation quotidienne de votre entreprise, dans le respect des exigences légales.

A cette fin, le guide est structuré en différentes parties et chaque partie en différents chapitres se complétant les uns les autres et vous permettant d'avancer pas à pas dans votre démarche. En fonction de vos activités, de votre appartenance ou pas à une plateforme et de l'utilisation ou pas d'une flotte interne, vous devez consulter l'ensemble des chapitres ou seulement certains d'entre eux. Néanmoins, la partie I doit être consultée par tous (voir champ d'application du guide).

Si vous exploitez uniquement un magasin ou plusieurs magasins, vous ne devez utiliser que les parties I et II du guide.

L'entreprise du commerce de détail qui exploite une plateforme de distribution et approvisionne ses magasins de détail avec sa propre flotte, utilisera l'entièreté du guide.

Il s'agit d'un guide général présentant les exigences minimales à respecter. Pour les chapitres relatifs à l'hygiène et aux bonnes pratiques de distribution, ces exigences minimales vous sont présentées à travers diverses listes de contrôle. Dans un premier temps, ces listes de contrôle vous permettront d'évaluer vous-même rapidement votre niveau de conformité et, au besoin, de planifier les améliorations nécessaires. Par la suite, utilisez régulièrement ces listes de contrôle pour vérifier le maintien de la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène et de distribution. A ce titre, elles peuvent vous servir de support pour la réalisation de l'audit interne de ces aspects de votre système d'autocontrôle.

## 1.5 INITIATEURS ET REPRESENTATIVITE

Les initiateurs de ce guide sont les organisations professionnelles suivantes :

### **Buurtsuper.be**

Buurtsuper.be, affiliée à Unizo, représente les épicerie indépendantes en alimentation générale (< 400 m<sup>2</sup> de surface commerciale), les supérettes (magasin en libre-service dont la surface commerciale est < 400 m<sup>2</sup>) et supermarchés (en libre-service à partir de 400 m<sup>2</sup> de surface commerciale) indépendants de Flandre et de Bruxelles. Elle représente 50% des épicerie indépendantes en alimentation générale et 70% de l'ensemble des supérettes et des supermarchés indépendants.

#### Références :

Via la structure horizontale Unizo, dont le Buurtsuper.be fait partie intégrante, l'organisation est représentée :

- au Comité consultatif de l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA) ;
- au Comité consultatif pour la politique nutritionnelle et l'utilisation d'autres produits de consommation (Service Public Fédéral « Santé publique ») ;
- à la Commission paritaire 119 (travailleur dans les commerces en alimentation) ;
- à la Commission paritaire 202C (employés dans les commerces en alimentation) ;
- à l'European Federation Food Retailers ;
- au Conseil central de l'économie ;
- au Conseil supérieur des Classes moyennes et des PME ;
- au Vlam (Service Flamand de Marketing agroalimentaire).

Les statuts et la liste des membres peuvent être consultés au secrétariat.

La représentativité de Buurtsuper.be et d'Unizo est la suivante :

		Représentativité Buurtsuper.be
Nombre de supermarchés indépendants 2009 :	793	70%
Nombre de supérettes indépendantes 2009 :	1 256	70%
Nombre d'épicerie indépendantes 2009 :	2 555	50%

Source : calcul Buurtsuper.be sur base du rapport AC Nielsen

### **Comeos**

Comeos est le porte-parole du commerce et des services en Belgique. L'association défend les intérêts de ses membres et leur offre information et assistance dans la gestion de leur entreprise.

#### Références :

La Fédération est présente aux niveaux local, régional, national et européen, pour y défendre et préserver les intérêts collectifs et individuels de ses membres. Elle participe activement aux travaux de nombreux conseils et commissions. Ainsi, elle siège dans les commissions paritaires 119, 201, 202, 202/01, 218, 311 et 312. Comeos est membre de la Fédération des entreprises de Belgique (FEB), du Conseil central de l'économie, du Conseil national du travail, du Conseil de la consommation, du

Comité consultatif de l'AFSCA, du Conseil consultatif en matière de politique alimentaire et d'utilisation d'autres produits de consommation (SPF Santé publique et Environnement), de la Commission pour la sécurité des consommateurs (SPF Economie), du Comité national socio-économique pour la distribution (SPF Economie), de la Commission pour la régulation des prix (SPF Economie), etc.

Comeos entretient également de fréquents contacts avec d'autres organisations professionnelles, les syndicats, les associations de consommateurs, les organisations non gouvernementales et les pouvoirs publics.

La Fédération représente toutes les formes d'entreprises actives dans le secteur : hypermarchés, supermarchés, commerces de gros, vente à distance, magasins discount, criées, importateurs de pays tiers, chaînes de boucherie, entreprises de vente directe, etc.

Les statuts et le règlement d'ordre intérieur sont disponibles sur le site Internet [www.comeos.be](http://www.comeos.be).

#### Représentativité :

Comeos représente, sur base de la classification et de l'étude d'AC Nielsen relative au commerce en alimentation générale, en termes de chiffre d'affaires, directement et via ses grossistes affiliés :

	Description	Représentativité (%)	Part de marché (%)	Représentativité pondérée (%)
F1	grande distribution	100	52,2	52,2
HD	hard discount	100	15,2	15,2
F2	distribution moyenne	75 <sup>(*)</sup>	26,4	19,8
F3	supérettes et magasins en service	20 <sup>(*)</sup>	4,6	0,9
Total			98,4	88,1

<sup>(\*)</sup> estimation

#### **UCM**

L'Union syndicale des Classes moyennes de Belgique (USCMB) regroupe :

- l'asbl Fédération nationale des Unions de Classes moyennes (FNUCM) ;
- différentes fédérations professionnelles dont l'Association professionnelle du libre-service en alimentation générale (APLSIA).

L'Association professionnelle APLSIA représente 70% de l'ensemble des points de vente, supérettes et supermarchés indépendants en Wallonie et à Bruxelles.

#### Références :

Représentation des supérettes et supermarchés indépendants :

- à la Commission paritaire 201 (commerce de détail indépendant) ;
- à la Commission paritaire 202C (employés du commerce indépendant) ;
- au Conseil de la consommation ;
- au Conseil central de l'économie ;
- au Conseil supérieur des Classes moyennes ;
- à l'IFPME (Institut de formation permanente des Classes moyennes).

Les statuts et la liste des membres peuvent être consultés au secrétariat.

## **1.6 LES MOYENS UTILISES**

### **1.6.1 Base pour ce guide**

Ce guide a été rédigé en se basant sur un guide de bonnes pratiques d'hygiène existant, les exigences légales en vigueur, les recommandations de l'AFSCA et certaines publications scientifiques.

A la demande de l'AFSCA, la première version du présent guide, approuvée le 25 octobre 2007, a été revue. L'évolution de la législation, ainsi que les premières expériences de mise en place et de validation des systèmes d'autocontrôle sur le terrain ont constitué des éléments importants pour la mise à jour de ce guide. Le champ d'application du guide a par ailleurs été élargi.

### **1.6.2 Experts**

Le présent guide (première et deuxième versions) a été élaboré en collaboration avec la société de Conseil **Food Safety Consult** et en particulier par :

Hervé Gnambodoe / Myriam Fonck / Dries Cauwenbergh / Jan Clara / Elke Nelis  
**Food Safety Consult sa**  
Allée des Noisetiers 2B bte 29  
4031 Angleur  
[www.foodsafetyconsult.com](http://www.foodsafetyconsult.com)

Ce guide est proposé par les organisations suivantes :

**Comeos : la Fédération belge du commerce et des services**  
**Buurtsuper.be : l'organisation du commerce indépendant en alimentation**  
**Apslia : l'Association professionnelle du libre service indépendant en alimentation.**

### **1.6.3 Comité d'accompagnement**

Des représentants d'entreprises du secteur de la distribution, réunis au sein d'un comité d'accompagnement, ont encadré le travail réalisé par les experts cités ci-avant :

Ont participé à la version 1 du guide :

**Pour Comeos :**

**Jos Bierinckx**  
Quality Assurance Manager  
Makro Cash & Carry Belgium nv  
Nijverheidstraat 70  
2160 Wommelgem

**Mieke Hillegeer**

Interne auditor  
Lidl Belgium GmbH & Co. KG  
Axxess Business Parc  
Guldensporenpark 90 – Blok J  
9820 Merelbeke

**Wim Huybrechts**

Kwaliteitsverantwoordelijke winkels  
Spar Retail nv  
Industrielaan 23  
1740 Ternat

**Pascal Léglise**

Directeur Qualité & Développement durable  
Carrefour Belgium sa  
avenue des Olympiades 20  
1140 Bruxelles

**Hilde Steenhouwer**

Kwaliteitsverantwoordelijke  
Colruyt nv  
steenweg naar Edingen 196  
1500 Halle

**Manu Suffeleers**

Commerciële directie  
Lambrechts nv  
Luikersteenweg 214  
3700 Tongeren

**Jean van de Put**

Quality manager  
Delhaize Group nv  
Broekooi 5  
1731 Zellik

**Bart Van der Voorde**

Dienstchef kwaliteitscontrole  
Colruyt nv  
steenweg naar Edingen 196  
1500 Halle

**Erik Winters**

Directeur  
Aldi nv  
Erasmuslaan 20  
1804 Zemst

**Alain Verhaeghe**

Conseiller politique alimentaire  
Comeos  
avenue E. Van Nieuwenhuyse 8  
1160 Bruxelles

**Pour Buurtsuper.be :**

**De Laet Christophe**

Antwerpsestraat 34  
2850 Boom

**Janssens Daniel**

Stationsstraat 64  
1910 Kampenhout

**Van Boxem Julia**

Leuvensesteenweg 797  
1140 Evere

**Van de Steene Annick**

Lostraat 44  
9880 Aalter

**Stevens Luc**

Keymplein 83  
1170 Watermaal-Bosvoorde

**Janssens Marcel**

Markt 47  
2940 Hoevenen

**Vogels Luc**

Twekerkenstraat 29 b5  
1000 Brussel

**Ardies Luc**

Twekerkenstraat 29 b5  
1000 Brussel

**Pour UCM :**

**Brigitte Delbrouck**

Responsable administration  
UCM  
avenue A. Lacomblé 29  
1030 Bruxelles

Ont participé à la version 2 du guide :

**Pour Comeos :**

**Luc Bonfond**

Food Quality Manager  
Carrefour Belgium sa  
avenue des Olympiades 20  
1140 Bruxelles

**Jean-François Caerdinael**

Quality & Food Safety Manager Operations  
Delhaize Group nv  
Broekooi 130  
1731 Zellik

**Hélène Delabye**

Quality Retail Expert  
Carrefour Belgium sa  
avenue des Olympiades 20  
1140 Bruxelles

**Véronique Lidby**

Quality & Food Safety Specialist Wine & Central Systems  
Delhaize Group nv  
Broekooi 130  
1731 Zellik

**Johan Michiels**

Quality Assurance Manager  
Makro Cash & Carry Belgium nv  
Nijverheidstraat 70  
2160 Wommelgem

**Marc Moins**

Responsable qualité  
Match sa  
route de Gosselies 408  
6220 Wangenies

**Hilde Steenhower**

Kwaliteitsverantwoordelijke  
Colruyt nv  
steenweg naar Edingen 196  
1500 Halle

**Manu Suffeleers**

Commerciële directie  
Lambrechts nv  
Luikersteenweg 214  
3700 Tongeren

**Philippe Valenne**

Coordinateur sécurité alimentaire  
Cora sa  
ZI, 4<sup>ème</sup> rue  
6040 Jumet

**Erik Winters**

Directeur  
Aldi nv  
Erasmuslaan 20  
1804 Zemst

**Alain Verhaeghe**

Conseiller politique alimentaire  
Comeos  
avenue E. Van Nieuwenhuyse 8  
1160 Bruxelles

**Joeri Deswarte**

Conseiller politique des produits  
Comeos  
avenue E. Van Nieuwenhuyse 8  
1160 Bruxelles

**Bente Janssens**

Attachée politique des produits  
Comeos  
avenue E. Van Nieuwenhuyse 8  
1160 Bruxelles

**Pour Buurtsuper.be :****Véronique Bert**

Tweekerkenstraat 29 b5  
1000 Brussel

**Luc Ardies**

Tweekerkenstraat 29 b5  
1000 Brussel

**Pour UCM :****Clarisse Ramakers**

Conseillère  
UCM  
avenue A. Lacomblé 29  
1030 Bruxelles

#### **1.6.4 Consultations d'autres parties**

Le guide a été soumis à la consultation d'autres maillons de la chaîne alimentaire. Il s'agit des maillons avec lesquels le commerce de détail entretient des relations directes (fournisseurs, clients, autorités et organismes d'inspection). Ont été consultées, les parties suivantes :

- Fevia (Fédération de l'industrie alimentaire)
- Crioc (Centre de recherche et d'information des organisations de consommateurs)
- Test-Achats
- Certibel (groupement des organismes de certification et d'inspection accrédités en Belgique)
- SPF « Santé publique, Sécurité de la chaîne alimentaire et Environnement »
- Febetra (Fédération royale des transporteurs et des prestataires de services logistiques)
- Belac (organisme belge d'accréditation).

#### **1.6.5 Codes et brochures explicatives**

CBL-HACCP-code. Praktijkboek Supermarkten. Centraal Bureau Levensmiddelenhandel.

Codex Alimentarius general principles of food hygiene. Codex Alimentarius. Alinorm 95/13 - Appendix III.

Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system and guidelines for its application. Codex Alimentarius. Alinorm 97/13 - Appendix II.

Procédure critères des guides. Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire.

Procédure validation des guides. Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire.

#### **1.6.6 Livres/Manuels**

Debevere, J. (1996). Criteria en praktische methoden voor de bepaling van de houdbaarheidsdatum in de etikettering. *In* Voedingsmiddelen en recht 2 - Etikettering, houdbaarheid en bewaring, 35-64. Die Keure, Brugge.

Debevere, J. & Neyts, K. (1995). HACCP: Het hoe en waarom van een preventief kwaliteitscontrolesysteem. *In* Voedingsmiddelen en recht 1 - Toevoegsels, hygiëne en HACCP: een Europese uitdaging, 51-78. Die Keure, Brugge.

Praktijkhandboek Voedselveiligheid: een stappenplan en naslagwerk voor het opzetten en invoeren van uw HACCP-kwaliteitssysteem volgens de Warenwetregeling Hygiëne van Levensmiddelen, boordevol praktijkvoorbeelden, hulpmiddelen en checklists. Red.: Barendsz, A.W. WEKA uitgeverij B.V., Amsterdam.

Bulletin de l'IIF n° 2003-2 : la maîtrise de la chaîne du froid pour l'hygiène et la qualité des aliments (Bernard Commère).

Accord relatif aux transports internationaux de denrées périssables et aux engins spéciaux à utiliser pour ces transports (ATP) Nations Unies (Commission économique pour l'Europe – Comité des transports intérieurs).

CAC/RCP 47-2001 : code d'usage en matière d'hygiène pour le transport des produits alimentaires en vrac et des produits alimentaires semi-emballés. Codex Alimentarius.

Norme européenne NF EN 12830 : enregistreurs de température pour le transport, l'entreposage et la distribution de denrées alimentaires réfrigérées, congelées, surgelées et des crèmes glacées.

Normes européenne NF EN 12571 : conteneurs pour le transport de bacs contenant des denrées alimentaires préparées.

Précis des risques alimentaires, Manfred et Nicole Moll, éditions TEC & DOC 2000.

Sécurité alimentaire du consommateur, 2ème édition, Manfred et Nicole Moll, éditions TEC & DOC 2006.

Microbiologie alimentaire, Tome 1 - Aspect microbiologique de la sécurité et de la qualité des aliments, C.M. Bourgeois, J.F. Mescle et J. Zucca, Lavoisier TEC & DOC 1996.

## **1.7 DIFFUSION ET MISE A JOUR DU GUIDE**

La mise à jour du guide est réalisée tous les 3 ans ou à la demande de l'AFSCA.

### **Mesure transitoire**

La nouvelle version du guide entre en vigueur trois mois après la date de publication de l'approbation de cette nouvelle version dans le Moniteur belge.

Les audits qui sont effectués avant la date d'entrée en vigueur, peuvent déjà être effectués sur base de la nouvelle version du guide, pour autant que toutes les parties concernées aient pu suffisamment se préparer. Tout audit effectué après cette date, doit être effectué sur base de la nouvelle version du guide.

La version imprimée du guide est disponible auprès :

- du secrétariat de Buurtsuper.be  
Quai de Willebroeck 37 - 1000 Bruxelles  
Tél. 02/212 26 31  
E-mail: [Veronique.bert@unizo.be](mailto:Veronique.bert@unizo.be)
  
- du secrétariat de Comeos  
avenue E. Van Nieuwenhuysse 8 - 1160 Bruxelles  
Tél. 02 788 05 00  
Fax 02 788 05 01  
E-mail: [dora.hanse@comeos.be](mailto:dora.hanse@comeos.be)
  
- du secrétariat de l'Aplsia  
avenue A. Lacomblé 29 - 1030 Bruxelles  
Tél. 081 48 62 78  
Fax 02 743 83 85  
E-mail: [aplsia@ucm.be](mailto:aplsia@ucm.be)

Le guide est également disponible en version électronique sur le site web de l'AFSCA.

Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce  
de détail en alimentation

## Chapitre 2

### LE CADRE REGLEMENTAIRE

2.1	COMMENT S'INFORMER ?	2
2.2	TEXTES REGLEMENTAIRES	3

## **2.1** COMMENT S'INFORMER ?

Les législations belges et européennes qui sont applicables dans le secteur sont reprises ci-dessous.

Ces différents textes peuvent être consultés et/ou téléchargés sur le site du Moniteur belge (<http://www.moniteur.be>) et de l'AFSCA (<http://www.afsca.be>) en ce qui concerne les exigences légales nationales et sur le site du Journal Officiel de l'Union européenne (<http://eur-lex.europa.eu/fr/index.htm>) en ce qui concerne les exigences légales européennes.

Comme ces textes sont régulièrement modifiés, assurez-vous toujours que celui que vous avez sous les yeux est une version coordonnée de la réglementation.

## **2.2 TEXTES REGLEMENTAIRES**

Arrêté du Gouvernement flamand du 16 décembre 2005 portant réglementation du commerce et du contrôle des semences de légumes et de chicorée industrielle.

Arrêté du Gouvernement wallon du 9 février 2006 relatif à la production et à la commercialisation des semences de légumes et des semences de chicorée industrielle.

Arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale du 31 août 2006 portant réglementation du commerce et du contrôle des semences de légumes et de chicorée industrielle.

Arrêté ministériel du 28 janvier 1993 relatif au contrôle de la température des produits surgelés.

Arrêté ministériel du 22 janvier 2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire.

Arrêté ministériel du 22-03-13 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certains établissements du secteur des denrées alimentaires.

Arrêté royal du 4 février 1980 relatif à la mise dans le commerce de denrées alimentaires à réfrigérer.

Arrêté royal du 22 janvier 1988 relatif à l'utilisation d'huiles et de graisses comestibles lors de la friture de denrées alimentaires.

Arrêté royal du 5 décembre 1990 relatif aux produits surgelés.

Arrêté royal du 18 février 1991 relatif aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière.

Arrêté royal du 3 mars 1992 concernant la mise dans le commerce de nutriments et de denrées alimentaires auxquelles des nutriments ont été ajoutés.

Arrêté royal du 11 mai 1992 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Arrêté royal du 28 février 1994 relatif à la conservation, à la mise sur le marché et à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques à usage agricole.

Arrêté royal du 29 août 1997 relatif à la fabrication et au commerce de denrées alimentaires composées ou contenant des plantes ou préparations de plantes.

Arrêté royal du 7 janvier 1998 relatif au commerce des engrais, des amendements du sol et des substrats de culture.

Arrêté royal du 8 février 1999 relatif au commerce et à l'utilisation des produits destinés à l'alimentation des animaux.

Arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

Arrêté royal du 14 janvier 2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires.

Arrêté royal du 28 mai 2003 relatif à la surveillance de la santé des travailleurs.

Arrêté ministériel du 9 juillet 2003 déterminant la substance pour dénaturer certains sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine.

Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.

Arrêté royal du 10 novembre 2005 relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale.

Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

Arrêté royal du 22 décembre 2005 fixant des mesures complémentaires pour l'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

Arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'AFSCA.

Arrêté ministériel du 8 août 2008 fixant les modalités particulières pour une notification en vue d'un enregistrement ou une demande d'autorisation et/ou d'agrément auprès de l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire.

Arrêté royal du 12 août 2008 concernant la mise sur le marché des machines.

Arrêté royal du 26 avril 2009 concernant des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

Loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits.

Loi du 22 décembre 2009 instaurant une réglementation générale relative à l'interdiction de fumer dans les lieux fermés accessibles au public et à la protection des travailleurs contre la fumée du tabac.

Règlement CE n° 104/2000 du Conseil du 17 décembre 1999 portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture.

Règlement CE n° 2065/2001 de la Commission du 22 octobre 2001 établissant les modalités d'application du Règlement CE n° 104/2000 du Conseil en ce qui concerne l'information du consommateur dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture.

Règlement CE n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

Règlement CE n° 1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés et modifiant la Directive 2001/18/CE.

Règlement CE n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Règlement CE n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicable aux denrées alimentaires d'origine animale.

Règlement CE n° 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les Directives 80/590/CEE et 89/109/CEE.

Règlement CE n° 37/2005 de la Commission du 12 janvier 2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine.

Règlement CE n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de produits phytopharmaceutiques présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale.

Règlement CE n° 2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le Règlement CE n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les Règlements CE n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil et CE n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au Règlement CE n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les Règlements CE n° 853/2004 et CE n° 854/2004.

Règlement CE n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

Règlement CE n° 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires.

Règlement CE n° 275/2007 de la Commission du 15 mars 2007 modifiant le Règlement CE n° 1825/2000 portant modalités d'application du Règlement CE n° 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine.

Règlement CE n° 557/2007 de la Commission du 23 mai 2007 portant modalités d'application du Règlement CE n° 1028/2006 du Conseil concernant les normes de commercialisation applicables aux œufs.

Règlement CE n° 589/2008 de la Commission du 23 juin 2008 portant modalités d'application du Règlement CE n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation applicables aux œufs.

Règlement CE n° 767/2009 du Parlement européen et du Conseil du 13 juillet 2009 concernant la mise sur le marché et l'utilisation des aliments pour animaux.

Règlement CE n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le Règlement CE n° 1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux).

Règlement CE n° 10/2011 de la Commission du 14 janvier 2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Règlement UE n° 142/2011 de la Commission du 25 février 2011 portant application du Règlement CE n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et portant application de la Directive 97/78/CE du Conseil en ce qui concerne certains échantillons et articles exemptés des contrôles vétérinaires effectués aux frontières en vertu de cette directive.

Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements CE n° 1924/2006 et CE n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le Règlement CE n° 608/2004 de la Commission.

Règlement d'exécution (UE) n° 931/2011 de la Commission du 19 septembre 2011 relatif aux exigences de traçabilité définies par le Règlement CE n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les denrées alimentaires d'origine animale.

Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce  
de détail en alimentation

## Chapitre 3

### DENREES ALIMENTAIRES ET ALIMENTS POUR ANIMAUX MIS DANS LE COMMERCE : QUELS DANGERS ?

<b>3.1</b>	<b>LES DANGERS POUR LES DENREES ALIMENTAIRES ET L'ALIMENTATION ANIMALE</b>	<b>2</b>
<b>3.2</b>	<b>LES DANGERS PHYSIQUES</b>	<b>3</b>
<b>3.3</b>	<b>LES DANGERS CHIMIQUES</b>	<b>3</b>
<b>3.4</b>	<b>LES MICROORGANISMES</b>	<b>4</b>
3.4.1	Pas tous dangereux	4
3.4.2	Les microorganismes pathogènes	4
3.4.3	La spore : une forme de résistance des bactéries	5
3.4.4	La multiplication des bactéries et les obstacles à la croissance	5
3.4.5	Les virus	7
<b>3.5</b>	<b>LES ALLERGENES</b>	<b>8</b>
<b>3.6</b>	<b>L'ORIGINE DES DANGERS</b>	<b>9</b>
3.6.1	Le personnel	9
3.6.2	Les méthodes de travail	9
3.6.3	Les matières premières	9
3.6.4	Le milieu	10
3.6.5	Le matériel et les équipements	10

### **3.1 LES DANGERS POUR LES DENREES ALIMENTAIRES ET L'ALIMENTATION ANIMALE**

Tous les aliments peuvent être contaminés de différentes manières et à des niveaux qui peuvent provoquer un dommage au consommateur, soit par blessure, soit par des maladies aux conséquences plus ou moins graves (troubles digestifs et nerveux, fièvre, vomissements, avortements, blessures, étouffements, mort dans les cas extrêmes,...).

Les aliments pour animaux peuvent bien entendu aussi être contaminés, au même titre que les produits destinés à l'alimentation humaine. La même vigilance s'imposera aussi bien pour les aliments destinés aux animaux que pour les denrées alimentaires.

Certains dangers trouveront leur origine ou pourront s'amplifier au sein même de votre établissement.

Mais quels sont les agents responsables de ces maladies et accidents ?

On distingue 3 catégories de contaminants :

1. **des corps étrangers** tels que éclats de rouille, de bois, de métal ou de verre, pierres, morceaux de plastique, de carton, de ficelles, parties d'animaux nuisibles,... On les appelle les **dangers physiques**. L'ingestion de certains de ces corps peut causer des dommages au système digestif (irritation, perforation, coupure,...) ou peut entraîner l'étouffement ;
2. **des substances chimiques indésirables** présentes dans l'aliment, telles que les pesticides, produits de nettoyage, de désinfection (biocide type 4, 5 ou 20) ou de dératisation (biocide type 14), allergènes, métaux lourds, lubrifiants de machines, additifs non autorisés ou surdosés,... Ces substances pourraient entraîner un empoisonnement, une brûlure, une réaction allergique,... Parmi ces dangers chimiques, la problématique des allergènes devient de plus en plus importante. Un chapitre leur est à ce titre consacré ci-après ;
3. **les microorganismes pathogènes et leurs toxines**, avec parmi eux les bactéries, les moisissures, les virus et les parasites. On les appelle les **dangers biologiques**. Ils peuvent causer des infections alimentaires ou des intoxications alimentaires.

Bien entendu, tous les contaminants ne présentent pas le même niveau de gravité ; par ailleurs, la probabilité qu'un contaminant donné soit présent dans un aliment dépend étroitement du type d'aliment (voir à ce sujet le chapitre 10.2.3). Tous les aliments ne présentent donc pas le même niveau de risque. Comme nous l'illustrons plus loin, certaines sont beaucoup plus sensibles que d'autres à l'égard de certains contaminants et nécessitent de ce fait une vigilance plus importante.

La contamination des aliments peut survenir à n'importe quelle étape de la production, depuis la production des matières premières crues jusqu'à la consommation du produit final. Ceci explique la nécessité d'une vigilance à tous les maillons de la chaîne alimentaire : tout opérateur de la chaîne alimentaire doit mettre en place un système d'autocontrôle dans le but de garantir/assurer la sécurité des produits.

A votre niveau de la chaîne alimentaire, vous devez avant tout vous donner un maximum de garanties quant à la qualité hygiénique des aliments que vous achetez en vue de les mettre en vente.

A ce titre, une sélection rigoureuse des fournisseurs s'impose, sur base de critères tangibles. L'assurance que votre fournisseur a mis en place un système d'autocontrôle efficient et efficace permettra de réduire le risque d'achat d'aliments contaminés de façon inacceptable.

Néanmoins, il est important que vous gardiez toujours à l'esprit que certains dangers peuvent trouver leur origine ou s'amplifier au sein même de votre établissement. Les microorganismes pathogènes sont ici particulièrement visés.

## **3.2 LES DANGERS PHYSIQUES**

La présence de corps étrangers dans les aliments peut être imputable à une contamination au moment de la récolte d'un produit (une pierre dans des légumes qui seront mis en conserve, p.ex.) ou à des incidents lors des étapes de transformation d'un produit (fragments d'emballages, morceaux de métal provenant d'une machine, etc.).

Des pièces métalliques ou des morceaux de verre peuvent provoquer de graves blessures de la bouche ou de l'œsophage.

La maîtrise de ces dangers est avant tout du ressort des fournisseurs. Les denrées non emballées sont sensibles à une contamination supplémentaire qui doit être gardée sous contrôle. Le détaillant sera attentif à la qualité de ses fournisseurs et aux plaintes éventuelles des consommateurs. Il veillera au respect des procédures mises en place en ce qui concerne le suivi des plaintes (point 4.3) et la notification des incidents (information des autorités et le cas échéant des consommateurs ; voir à ce sujet le point 7 « Notification obligatoire »).

## **3.3 LES DANGERS CHIMIQUES**

Les dangers chimiques auxquels les produits sont exposés peuvent avoir des origines diverses : résidus de pesticides, métaux lourds, additifs non autorisés, produits d'entretien, lubrifiants de machines,...

La contamination chimique d'un aliment ou d'un produit (semence, engrais) n'est que rarement visuellement décelable.

Comme il est mentionné plus haut, il est cependant important de savoir que les produits peuvent être contaminés à n'importe quelle étape de la chaîne de production et de commercialisation, même dans votre établissement.

En tant que détaillant, vous devrez veiller à éliminer tout risque d'une contamination chimique des produits qui aurait votre activité pour origine, p.ex. une contamination par un produit d'entretien utilisé dans votre établissement ou par un produit chimique volatil (des bouteilles d'acétone transportées dans le même camion que des aliments) lors de la livraison.

Vous devrez aussi être attentif aux substances et produits qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances alimentaires. La liste de ces substances et produits est reproduite au point 9.8 « Etiquetage ».

Un allergène peut être transmis à un aliment qui n'en contient pas. C'est ce qu'on appelle une contamination croisée.

Comme pour les autres contaminants chimiques, la contamination peut avoir lieu en amont, avant que les marchandises vous soient livrées mais peut aussi survenir dans votre établissement, lors de leur manipulation. Choisissez des fournisseurs ayant une bonne maîtrise desdits dangers.

## **3.4 LES MICROORGANISMES**

### **3.4.1 Pas tous dangereux**

Les microorganismes sont des organismes vivants ne pouvant pas être vus à l'œil nu, mais uniquement au microscope. Bien qu'invisibles, ils sont présents partout, dans l'air, dans l'eau et dans la terre, sur notre peau et dans notre corps.

Si la plupart des microorganismes nous sont indifférents, certains au contraire sont indispensables à la vie sur terre.

D'autres microorganismes, « domestiqués » par l'homme, lui sont utiles :

- des bactéries comme les bactéries lactiques utilisées pour la fabrication de la choucroute, du yaourt, du saucisson sec et les bactéries acétiques utilisées pour transformer l'alcool des boissons en vinaigre ;
- des levures utilisées pour la fabrication du vin, de la bière et du pain ;
- des moisissures utilisées pour la fabrication du fromage et du saucisson sec.

### **3.4.2 Les microorganismes pathogènes**

Malheureusement, certains des microorganismes sont gênants ou dangereux.

- Les premiers sont responsables d'altérations des aliments : on trouve là des bactéries, des levures et des moisissures responsables de la putréfaction ou de fermentations. De nombreux microorganismes peuvent altérer les aliments : apparition en surface d'un enduit visqueux et d'odeurs anormales. La denrée n'est pas consommable.
- Les seconds appelés « pathogènes », provoquent des maladies de l'homme et des animaux. Malheureusement, contrairement aux germes d'altération, les pathogènes ont des développements très discrets : l'aliment ne semble en rien altéré et le consommateur l'ingère en toute confiance alors qu'il est peut-être susceptible de le rendre malade.

En particulier, les bactéries pathogènes peuvent causer des infections alimentaires ou des intoxications alimentaires. Plus de 95% des intoxications alimentaires sont d'origine microbienne, plus particulièrement bactérienne.

En cas d'infection, ce sont les bactéries elles-mêmes qui engendrent la maladie (p.ex. : Salmonella, Clostridium perfringens, Escherichia coli pathogène, Campylobacter, Yersinia enterocolitica pathogène, Listeria monocytogenes).

Une intoxication est occasionnée par des toxines produites par la bactérie ou la moisissure (exemples : toxines produites par Staphylococcus aureus, Clostridium botulinum ou Bacillus cereus, moisissures formant des mycotoxines). Cette toxine peut être déjà présente dans la nourriture au moment de sa consommation ou formée dans les intestins.

Il est important de garder à l'esprit que les différentes bactéries et/ou leurs toxines ne présentent pas toutes le même niveau de dangerosité. Certaines bactéries manifestent en effet un pouvoir pathogène plus important que d'autres. Pour plus d'informations à ce sujet, consultez le chapitre 10.2.3 « Les dangers : quels risques ? ». Les mycotoxines, par exemple, peuvent avoir des effets aussi bien sur le long terme (p.ex.: cancérigène) que sur le court terme (p.ex.: intoxication aiguë).

### **3.4.3 La spore : une forme de résistance des bactéries**

Certaines bactéries peuvent être tuées par un traitement thermique adéquat (pasteurisation). D'autres ont la capacité de se mettre sous forme de spores lorsque les conditions leur sont défavorables. Cet état sporulé, que l'on peut considérer comme une forme d'hibernation, permet aux bactéries de résister, parfois très longtemps, à la chaleur, à la dessiccation, au manque de nourriture et à la présence d'antiseptiques. Lorsque les conditions de vie redeviennent favorables, la spore se transforme à nouveau en bactérie normale capable de se multiplier et éventuellement de fabriquer des toxines. En particulier, les bactéries sporulées résistent aux températures de pasteurisation. Pour les détruire, des barèmes de température plus élevés doivent être appliqués aux produits (stérilisation). Généralement, les toxines ne sont pas éliminées par un traitement thermique.

### **3.4.4 La multiplication des bactéries et les obstacles à la croissance**

Lorsque les conditions leur sont favorables, les bactéries se multiplient. La vitesse de multiplication dépend de plusieurs facteurs. Les plus importants sont : la température, le degré d'acidité (pH), l'activité de l'eau ( $a_w$ ), la concentration en oxygène, la présence ou l'absence d'une flore compétitive, l'utilisation de produits de conservation.

La multiplication des bactéries peut être freinée, voire arrêtée par la création d'obstacles de croissance.

Les obstacles de croissance les plus utilisés sont la réfrigération, la surgélation et le conditionnement sous vide ou sous atmosphère modifiée. Dans le cas des aliments non transformés telles que la viande ou le poisson, ce sont les seuls moyens pouvant être mis en œuvre. Leur maintien est donc essentiel durant toute la vie du produit, y compris au cours de sa mise en vente : une rupture de la chaîne du froid ou un sous vide défectueux aura des répercussions très importantes sur la qualité microbiologique du produit.

Certains traitements des produits jouent également un rôle de conservation, comme la cuisson, le salage, le séchage, la lyophilisation, l'acidification, le fumage ou la maturation. Ceci explique la plus grande stabilité microbiologique de certains produits (viande fumée, produits secs, conserves,...).

La connaissance du mode de production d'un aliment permet de mieux comprendre pourquoi celui-ci est susceptible d'être contaminé par tel ou tel danger. Par ailleurs, sa composition et ses caractéristiques physico-chimiques ( $a_w$ , pH, teneur en sucre, teneur en sel, présence de produits conservateurs,...) permettent également de mieux appréhender sa sensibilité à être le siège d'une multiplication de bactéries. Comme nous l'avons vu plus haut, certains procédés de fabrication font subir au produit un traitement de conservation qui va lui conférer une plus grande stabilité microbiologique.

Prenons l'exemple de la viande :

La contamination initiale de la viande peut survenir à tous les maillons, depuis la ferme jusqu'à la boucherie. C'est ainsi que pendant le processus d'abattage, les microorganismes provenant des

intestins et de la peau peuvent se retrouver sur la viande. Par ailleurs, de par sa grande richesse en nutriments (protéines, graisses, vitamines et minéraux) et sa grande disponibilité en eau, la viande est un milieu extrêmement favorable pour le développement de nombreux microorganismes. C'est pour cette raison qu'il y a lieu de créer et de respecter des obstacles à la croissance des bactéries afin de freiner la multiplication des bactéries présentes (réfrigération, surgélation, cuisson assainissante, conservation sous vide ou sous atmosphère modifiée, réduction de la teneur en eau par salage, séchage,...).

### **Les produits réfrigérés**

La réfrigération est l'obstacle le plus utilisé et le plus important. Elle constitue un procédé de conservation de courte durée puisque l'activité microbienne est seulement ralentie. A une température de +3 jusqu'à 4°C, la croissance de beaucoup de bactéries pathogènes s'arrête. Néanmoins, la croissance de certaines bactéries comme *Listeria monocytogenes*, *Yersinia enterocolitica* se poursuit à de basses températures.

### **Les produits surgelés**

Par la surgélation (-18°C), la croissance microbienne s'arrête et la dégradation chimique ralentit. En dessous de -12°C, la plupart des bactéries ne se divisent plus, mais elles ne sont pas détruites : dès que les conditions redeviennent favorables, leur développement reprend.

### **Les produits traités par la chaleur**

La chaleur appliquée à une température supérieure à 65°C et pendant une durée suffisamment longue détruit progressivement la flore microbienne. La rapidité et l'efficacité de la destruction de la flore dépend principalement de la température atteinte et de la durée d'exposition à cette température.

### **Les produits pasteurisés**

La pasteurisation détruit progressivement une partie de la flore microbienne, mais la température atteinte n'est pas suffisante pour la détruire entièrement.

→ ***Les aliments pasteurisés doivent être maintenus impérativement en enceinte réfrigérée.***

### **Les produits stérilisés**

La stérilisation simple ou U.H.T. (ultra haute température) détruit l'ensemble de la flore microbienne.

→ ***Les aliments stérilisés peuvent être stockés et présentés à la vente à température ambiante.***

### **Les produits conservés sous vide ou sous atmosphère modifiée**

Un autre obstacle de croissance beaucoup utilisé est la conservation sous vide ou sous atmosphère modifiée. Selon leurs exigences en gaz nécessaire à leur vie et à leur développement, on distingue :

- les microbes aérobies : ils ont impérativement besoin d'oxygène ; ils se multiplient généralement à la surface des aliments ;
- les microbes anaérobies stricts : ils sont inhibés par l'oxygène et se développent dans tous les aliments privés d'air, aliments conditionnés sous vide, conserves mal stérilisées,...

- les microbes aéro-anaérobies facultatifs : ils s'adaptent et survivent en présence ou en absence d'oxygène.

Par la mise sous vide, l'air disparaît de l'emballage. Puisque la plupart des microorganismes ont besoin d'oxygène pour se multiplier, la putréfaction est retardée.

Par une atmosphère modifiée, la plupart de l'air est aspiré et remplacé par du gaz carbonique et certains mélanges gazeux, qui inhibent la prolifération de certaines espèces microbiennes. Cette propriété est utilisée lors de la conservation des légumes et de certaines préparations délicates et fragiles sous atmosphère contrôlée (produits de la quatrième gamme p.ex.).

→ ***Attention, le conditionnement sous vide ne stoppe pas le développement des bactéries anaérobies, elles seront même stimulées dans leur croissance. Les produits ainsi traités doivent donc impérativement être maintenus en enceinte réfrigérée.***

### **Les produits présentant une faible teneur en « eau disponible »**

Le développement des bactéries est facilité en milieu liquide. Une certaine quantité d'eau dite « eau libre » ou « eau disponible » est nécessaire à la vie et à la prolifération microbienne. Attention, le manque d'eau ralentit ou stoppe la prolifération des bactéries mais il ne les tue pas. Elles sont simplement « inhibées », elles reprennent leur vie végétative dès que le pourcentage d'eau redevient suffisant.

Les produits concernés par ce mode de conservation sont les suivants :

- *les produits ayant subis un procédé de conservation tel que le séchage naturel, la dessiccation ou déshydratation industrielle, la lyophilisation ;*
- *les produits conservés par sucrage (confitures, pâtes de fruits) et salage (jambon) ou saumurage (produits de charcuterie).*

### **3.4.5 Les virus**

Des infections alimentaires peuvent aussi être causées par des virus : norovirus, virus de l'hépatite A.

Les norovirus, pour citer un exemple, peuvent provoquer des gastro-entérites aiguës.

La transmission par voie féco-orale est la plus fréquente. Les personnes infectées, le sont le plus souvent après consommation d'eau ou d'aliments crus (coquillages, fruits, crudités, etc.).

L'hygiène personnelle reste le moyen de prévention le plus sûr. Se laver les mains après un passage aux toilettes doit être un automatisme.

Les virus résistent aux méthodes classiques de conservation des aliments (réfrigération et congélation).

### **3.5 LES ALLERGENES**

Certains composés alimentaires peuvent provoquer une réponse allergique ou une intolérance chez les individus sensibles. La cause d'une allergie alimentaire se trouve dans la présence de certaines protéines, nommées « **allergènes** », et naturellement présentes dans certaines denrées alimentaires. Pour contrer ces protéines, le corps d'une personne allergique développe un mécanisme de défense, accompagné de différents symptômes possibles. Une très faible dose d'allergènes peut provoquer une réaction telle que démangeaison, eczéma, diarrhée, vomissement, gonflement, problème respiratoire, voire être fatale (mort).

La problématique des allergènes devient de plus en plus importante. Les hypersensibilités (les vraies allergies alimentaires et les intolérances alimentaires) touchent une proportion de plus en plus élevée de la population : jusqu'à 8% des enfants et 3% des adultes seraient concernés. De plus, de nouveaux allergènes apparaissent tout le temps. La plupart des allergènes supporte un traitement thermique et la digestion humaine. Un produit alimentaire peut de plus contenir différents allergènes. Les allergènes suivants doivent, selon l'arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, être mentionnés sur les étiquettes des aliments :

- céréales contenant du gluten (avec le nom générique),
- crustacés,
- mollusques,
- œufs,
- poissons,
- arachides,
- soja,
- lait (y compris le lactose),
- noix (avec le nom générique), c'est-à-dire : amandes, noisettes, noix de noyer, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia,
- céleri,
- lupin,
- moutarde,
- grains de sésame,
- produits à base de chaque allergène précédent,
- dioxyde de soufre et sulfites en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/l.

Il y a donc lieu d'en tenir compte lors de l'étiquetage de denrées découpées et emballées au sein de votre établissement.

Lors de la manipulation des denrées alimentaires contenant des allergènes, le personnel devra prendre toutes les précautions afin de limiter les risques de contamination croisée.

## **3.6 L'ORIGINE DES DANGERS**

Pour prévenir les dangers, les éliminer ou les garder à un niveau acceptable, il est important de connaître précisément leurs origines. Celles-ci sont multiples : le personnel, les méthodes de travail, l'environnement, le matériel de travail et les matières premières.

### **3.6.1 Le personnel**

L'homme est le principal vecteur de contamination des denrées dans une entreprise du secteur alimentaire. Nous sommes en effet naturellement porteurs de germes, ainsi nous contaminons, souvent sans le savoir, les denrées. Il est donc nécessaire de respecter certaines règles en matière de bonnes pratiques hygiéniques.

Les règles d'hygiène personnelle sont détaillées dans le chapitre « **Hygiène de votre environnement de travail - Hygiène, santé et formation du personnel** ».

### **3.6.2 Les méthodes de travail**

Une mauvaise organisation du travail peut être à l'origine de nouvelles contaminations ou d'un accroissement d'un danger.

*Exemples : une mauvaise organisation lors de la mise en rayon des produits réfrigérés pourrait être à l'origine d'une rupture de la chaîne du froid et donc d'un accroissement du nombre de bactéries présentes sur les produits. Dans le stand de découpe du fromage, une séparation inadéquate entre les fromages au lait cru et les autres fromages pourrait être à l'origine de contaminations croisées.*

Les règles à suivre en matière d'organisation du travail sont développées dans le chapitre « **Bonnes pratiques de distribution** ».

### **3.6.3 Les matières premières**

De manière générale, les matières premières crues telles que les légumes (en particulier les légumes terreux), la viande, la volaille, les œufs, sont fortement contaminées par des microorganismes.

Une matière première contaminée utilisée pour la fabrication d'un produit peut être à l'origine de la contamination de ce produit. Par exemple, des œufs contaminés par des Salmonelles à l'origine de la contamination de mousses au chocolat.

Le contact direct ou indirect entre une matière première contaminée et un autre produit engendrera la contamination de ce dernier (on parle alors de contamination croisée).

Un certain nombre de substances chimiques, potentiellement toxiques pour le consommateur, peuvent parfois apparaître naturellement dans les denrées alimentaires, p.ex. :

- *l'histamine* dans le vin, le fromage ou le poisson,
- *la solanidine* dans les pommes de terre,
- des substances toxiques dans les champignons,
- les *mycotoxines* sur les noix ou les céréales (toxines produites par des moisissures que se développent sur le produit).

Certains composants peuvent arriver sur ou dans les produits suite aux pratiques d'élevage ou de culture ou suite aux traitements industriels, p.ex. :

- *les hormones, les antibiotiques, les tranquillisants* dans la viande, les produits laitiers, les poissons, les produits à base d'œufs,
- *les pesticides* sur les fruits et légumes,
- *les nitrites* dans la viande,
- *les sulfites* sur les pommes de terre épluchées,
- *les dioxines et ou des PCB* dans les œufs, viande, poissons,
- *des métaux lourds (plomb, mercure, cadmium,...)* dans les produits de la mer, etc.

Il est donc important de veiller à la qualité sanitaire des matières premières. Les aspects à prendre en considération sont traités dans le chapitre « **Bonnes pratiques de distribution** ».

### **3.6.4 Le milieu**

Une mauvaise conception des locaux, des conditions d'ambiance inadéquate, la présence d'insectes ou de rongeurs : autant de facteurs responsables de la contamination des denrées. Les aspects à prendre en considération sont traités dans le chapitre « **Hygiène de votre environnement de travail** ».

### **3.6.5 Le matériel et les équipements**

Des équipements inadéquats et/ou mal entretenus constituent également une source de contamination (matériaux toxiques, mauvais état, souillures visibles). Les exigences relatives aux équipements sont précisées dans le chapitre « **Hygiène de votre environnement de travail** ».

## Chapitre 4

### LA GESTION DE VOTRE SYSTEME D'AUTOCONTROLE

<b>4.1</b>	<b>LA GESTION DES DOCUMENTS</b>	<b>2</b>
4.1.1	Documenter son système d'autocontrôle	2
4.1.2	Gérer la documentation	2
4.1.3	Conserver la documentation	3
<b>4.2</b>	<b>LA GESTION DES NON-CONFORMITES</b>	<b>3</b>
4.2.1	Détecter les produits non conformes	3
4.2.2	Identifier et bloquer les produits non conformes	4
4.2.3	Informier éventuellement l'AFSCA et rappeler les produits	4
4.2.4	Traiter la cause des non-conformités par des actions correctives	4
4.2.5	Enregistrer les non-conformités	5
<b>4.3</b>	<b>LE TRAITEMENT DES PLAINTES</b>	<b>5</b>

## 4.1 LA GESTION DES DOCUMENTS

*Pour être correctement mis en œuvre, votre système autocontrôle doit être documenté. Si la description écrite des tâches à réaliser constitue une bonne aide pour leur exécution correcte, la tenue de divers registres constitue la preuve de la réalisation de ces tâches. La documentation de votre système d'autocontrôle doit être pensée comme un outil de travail. Pour qu'elle conserve son efficacité, concevez-la et gérez-la de la façon la plus simple possible !*

### 4.1.1 Documenter son système d'autocontrôle

Vous serez amené à établir et/ou à utiliser différents types de documents :

- **Les documents généraux de présentation de votre plan HACCP**

L'application des principes HACCP doit être décrite par écrit. Consultez à ce titre le chapitre consacré à l'HACCP.

Assouplissements pour  
les petits commerces de  
détail



- **Les documents opérationnels**

Ce sont les procédures et/ou instructions de travail. Elles décrivent respectivement l'organisation de votre établissement et comment réaliser une tâche donnée. Deux cas de figure sont à envisager :

- si vous vous appuyez sur le présent guide pour instaurer votre système de gestion de la sécurité alimentaire, le guide en lui-même constitue votre documentation de base. Cette documentation de base fournie par le guide doit être complétée par certaines instructions propres à votre établissement. Par exemples, votre plan de nettoyage et votre plan de lutte contre les nuisibles ;
- si vous développez votre propre système autocontrôle sans utiliser le guide, vous devez vous-même documenter les différents aspects de votre organisation.

- **Les documents d'enregistrement**

Exemples : les formulaires utilisés pour noter les observations faites lors des contrôles des points critiques, le suivi des non-conformités (voir chapitre suivant), les bons de livraison ou registres établis dans le cadre de la traçabilité des produits, les rapports d'audits internes et externes, le suivi du plan de lutte contre les nuisibles,...

Ce sont ces enregistrements qui prouvent la maîtrise effective de la sécurité alimentaire.

### 4.1.2 Gérer la documentation

Si vous utilisez le guide, assurez-vous que vous disposez des versions à jour de celui-ci. De même, assurez une bonne gestion de votre documentation propre, afin de garantir l'utilisation des bonnes versions des documents.

Les documents opérationnels et les supports d'enregistrement doivent être clairs et rapidement disponibles pour le personnel concerné.

### 4.1.3 Conserver la documentation

Tous les documents se rapportant à l'autocontrôle et à la traçabilité doivent être conservés durant deux ans après l'expiration de la date de durabilité minimum ou de la date limite de consommation du produit concerné ou, à défaut, au minimum pendant deux ans. La température de congélation (de chambres de congélation > 10m<sup>3</sup>) est conservée pendant deux ans.

Assouplissements pour certains commerces de détail



Pour les entreprises bénéficiant des assouplissements, cette durée d'archivage est limitée à 6 mois.

## 4.2 LA GESTION DES NON-CONFORMITES

*Un système d'autocontrôle n'élimine pas tous les problèmes : des non-conformités en tout genre surviendront encore dans l'entreprise malgré sa mise en place. Si votre objectif doit bien entendu viser à réduire l'occurrence des non-conformités, il est également essentiel que vous soyez en mesure de les traiter rapidement et efficacement pour limiter leur impact.*

*On parle de non-conformité quand une exigence donnée n'est pas satisfaite.*

*Une non-conformité peut être relative au produit : on parle de produit non conforme si celui-ci ne répond pas à ses spécifications en matière de sécurité des aliments. Par exemple, un produit réfrigéré dont la température est supérieure à celle prescrite ou encore un produit qui vous est livré et dont la date limite de consommation est dépassée. Il est fondamental que le produit non conforme soit rapidement détecté et clairement identifié comme tel pour éviter son utilisation et sa mise en vente. La libération d'un produit non conforme ne pourra être réalisée que moyennant le contrôle et le respect de paramètres libératoires prédéfinis.*

*Une non-conformité peut également être liée à tous les aspects de fonctionnement de l'entreprise : mauvaise gestion documentaire, personnel qui ne respecte pas les règles d'hygiène définies dans l'établissement,...*

*Une non-conformité relative au produit ou détectée lors de la surveillance des points critiques définis dans vos plans HACCP doit toujours être enregistrée et traitée avec rigueur.*

### 4.2.1 Détecter les produits non conformes

- Vous êtes susceptible de détecter un produit non conforme depuis la réception des marchandises jusqu'à leur mise en vente. En pratique, un produit non conforme est généralement détecté lors des contrôles que vous réalisez (exemple : le contrôle des produits à la réception, le contrôle de leur température lors du stockage ou de la mise en vente,...).
- Il peut également arriver que ce soit un consommateur qui détecte la non-conformité. Généralement, il vous en informe sous forme d'une plainte. Dans ce cas, le produit non conforme est susceptible de vous être retourné.
- Votre fournisseur est lui aussi susceptible de vous informer qu'un produit qu'il vous a livré est non conforme et présente un risque pour la santé publique.

#### **4.2.2 Identifier et bloquer les produits non conformes**

- Afin d'éviter l'utilisation non intentionnelle d'un produit non conforme, établissez une manière claire et simple d'identifier ce type de produit. Vous pouvez p.ex. les identifier au moyen d'une étiquette rouge ou portant la mention « bloqué » ou « non conforme ». Les produits non conformes doivent être stockés et collectés en tant que déchets en fonction du type de produit (voir chapitre relatif à la gestion des déchets).
- Si des produits non conformes peuvent être restitués au fournisseur, ils doivent être identifiés et stockés de façon adéquate dans l'attente de leur collecte.

#### **4.2.3 Informer éventuellement l'AFSCA et rappeler les produits**

- Si des produits non conformes ont déjà été commercialisés et que le problème touche un aspect relatif à la sécurité alimentaire, vous devez rapidement en informer l'AFSCA et organiser le rappel des produits.
- Pour plus d'informations relatives à ces aspects, consultez le chapitre consacré à la notification obligatoire. Utilisez votre système de traçabilité interne des produits afin de rapidement identifier tous les lots de produits concernés.

#### **4.2.4 Traiter la cause des non-conformités par des actions correctives**

- Un problème dont on n'a pas évalué et éliminé la cause risque tôt ou tard de se représenter. Si l'erreur est admissible, sa répétition l'est nettement moins.
- Lorsqu'un problème se présente, évaluez s'il est nécessaire que vous le traitiez par une **action corrective** afin d'éviter qu'il survienne à nouveau : est-il nécessaire que vous traitiez également la cause de la non-conformité ?
- Généralement, la succession de non-conformités similaires vous décideront à mettre en œuvre une action corrective, c'est-à-dire à traiter durablement les causes de ces non-conformités.
- Si une action corrective est nécessaire, analysez en profondeur les causes qui sont à l'origine du problème rencontré. Généralement, celles-ci sont multiples. Déterminez les causes à traiter prioritairement.
- Il est également important que vous ayez un regard critique par rapport aux actions correctives mises en œuvre : Sont-elles efficaces ? Ont-elles réellement permis d'éviter que le problème se présente à nouveau ?

*Exemple : un client se plaint : la viande sous vide qu'il a achetée la veille dans votre établissement était périmée. Il vous rapporte les barquettes concernées et le ticket d'achat. Vous procédez à l'échange du produit et contrôlez dans le rayon que d'autres produits du même lot ne s'y trouvent plus. Vous éliminez les produits éventuellement concernés (correction). Il convient alors de vous demander pourquoi ce problème est survenu ? Est-ce un accident ? Le contrôle des dates des produits ne s'est-il pas réalisé comme prévu hier ? Pour quelle raison ? Ce problème risque-t-il de se représenter ? Peut-être est-il nécessaire de dégager plus de temps pour la surveillance des dates ou de sensibiliser à nouveau le personnel chargé de ce contrôle. Ces actions sont appelées des actions correctives, elles sont menées afin d'éviter la répétition du problème.*

#### 4.2.5 Enregistrer les non-conformités

- Conservez une trace écrite décrivant les non-conformités liées à la sécurité de vos produits ou de vos matières premières. Précisez toujours les aspects suivants :
  - date de la non-conformité ;
  - quels produits étaient concernés (identification précise) ;
  - cause(s) de la non-conformité ;
  - actions menées pour traiter la non-conformité (correction et éventuellement action corrective) ;
  - responsable du traitement de la non-conformité.
- Classez de façon systématique et rigoureuse vos fiches de non-conformité. Vous pouvez p.ex. les classer dans un classeur organisé avec différents intercalaires. Chaque intercalaire est destiné à recevoir les formulaires de contrôle et/ou de non-conformité associés à un poste ou à un type de non-conformité : non-conformité matière première, non-conformité de température des comptoirs de vente ou des chambres frigorifiques, plaintes client,...

Il est à noter qu'un produit arrivé à date et retiré du rayon par vos soins doit faire l'objet de la même attention qu'un produit déclaré comme non conforme à la réception : le nécessaire doit être fait pour qu'il soit clairement identifié dans le cas où il n'est pas jeté immédiatement afin d'éviter qu'il ne retourne par erreur dans le circuit de la vente. En revanche, sous réserve qu'il ait été retiré « à temps » (c'est-à-dire au plus tard le jour de sa date de péremption), le fait d'enlever ce produit des rayons ne doit pas donner lieu à un enregistrement.

### 4.3 LE TRAITEMENT DES PLAINTES

*Toute plainte relative à la sécurité des denrées alimentaires doit être analysée rapidement et efficacement.*

*Comme dans le cas d'une non-conformité détectée en interne, déterminez le sort qu'il y a lieu de réserver au produit incriminé (correction). Si nécessaire, déterminez les actions correctives qui doivent être réalisées afin d'éviter une répétition du problème.*

*Évaluez dans quelle mesure des actions complémentaires doivent être menées, telles qu'un rappel de produits et la notification du problème à l'AFSCA. Pour plus d'informations à ce sujet, consultez les chapitres relatifs au traitement des non-conformités et à la notification obligatoire.*

Le traitement des plaintes des clients doit faire l'objet d'une attention particulière. La plainte d'un client peut révéler un problème de sécurité plus grave et plus large qui, dans le cas extrême, peut exiger le retrait du marché d'un produit. Une plainte, un retrait, un rappel de produit peuvent conduire à une notification du problème à l'AFSCA. Pour plus d'informations à ce sujet, consultez le chapitre relatif à la notification obligatoire.

Le responsable doit s'assurer que le personnel désigné pour le traitement des plaintes a reçu les instructions nécessaires à l'enregistrement et l'analyse des plaintes et que ledit personnel les applique scrupuleusement. Le traitement des plaintes implique trois démarches :

- tenir à jour un registre des plaintes ;

- prendre les mesures qui s'imposent (analyse des risques, mise en œuvre des actions correctives et/ou mesures correctives) ;
- assurer le suivi auprès du client.

La procédure doit être suivie avec toute la rigueur requise et le document de plainte doit être convenablement complété de manière à pouvoir bien identifier le produit et le client.

Le document de plainte peut être archivé dans le même dossier que les rappels de produits.

Le document présenté en exemple en annexe 1 peut être utilisé pour enregistrer les plaintes.

## Chapitre 5

### HYGIENE DE VOTRE ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

<b>5.1 HYGIENE : POURQUOI ET COMMENT ?</b>	<b>2</b>
5.1.1 Pourquoi appliquer de bonnes pratiques d'hygiène ?	2
5.1.2 Les exigences légales en matière d'hygiène	2
5.1.3 L'hygiène en pratique : programmes pré-requis et listes de contrôle	2
<b>5.2 LES LOCAUX ET EQUIPEMENTS</b>	<b>4</b>
5.2.1 Les conditions d'hygiène générale applicables à tous les locaux	4
5.2.2 Les conditions d'hygiène pour les locaux où les produits non-conditionnés sont manipulés, conditionnés	7
<b>5.3 GESTION DE L'EAU</b>	<b>11</b>
<b>5.4 NUISIBLES</b>	<b>13</b>
<b>5.5 DECHETS</b>	<b>15</b>
5.5.1 Denrées alimentaires retirées de la vente et déchets d'origine animale	15
<b>5.6 NETTOYAGE ET DESINFECTION</b>	<b>18</b>
5.6.1 Nettoyer avec méthode	18
5.6.2 Adapter la méthode de nettoyage au niveau de risque	18
5.6.3 Matériel et produits	21
<b>5.7 HYGIENE, SANTE ET FORMATION DU PERSONNEL</b>	<b>23</b>
5.7.1 Les conditions d'hygiène générale pour les opérateurs	23
5.7.2 Les conditions d'hygiène spécifiques pour les opérateurs qui manipulent, conditionnent les produits alimentaires non préemballés	26

## **5.1 HYGIENE : POURQUOI ET COMMENT ?**

### **5.1.1 Pourquoi appliquer de bonnes pratiques d'hygiène ?**

La mise en vente de denrées alimentaires ne présentant aucun danger pour la santé du consommateur requiert le maintien au quotidien d'une bonne hygiène dans l'établissement. Les bonnes pratiques d'hygiène sont les règles générales d'hygiène qui concernent tous les aspects non spécifiques à un poste de travail, mais communs à toutes les activités : il est p.ex. fondamental que tous les opérateurs respectent une bonne hygiène corporelle et vestimentaire ou encore que tous les équipements utilisés soient hygiéniquement propres. Le point de vente doit donner en tout temps une impression de netteté et de propreté et toute contamination des aliments par d'autres aliments ou matières premières, par l'équipement, le matériel, l'eau, l'air, le personnel, les insectes, les rongeurs et autres parasites doit être évitée.

L'hygiène est à la base de la sécurité alimentaire et est une composante fondamentale de la méthode HACCP. Le maintien d'un bon niveau d'hygiène dans l'entreprise présente de nombreux intérêts, qui doivent inciter le professionnel à appliquer une méthode de travail soucieuse de l'hygiène.

L'hygiène:

- permet de réduire les risques de contamination ;
- évite la dégradation des aliments : dans un point de vente propre où règne de bonnes pratiques d'hygiène, les aliments se détériorent moins vite et la quantité de produits à jeter est réduite ;
- est un facteur de fidélisation de la clientèle : les clients préfèrent faire leurs achats dans un point de vente propre et avoir affaire à un personnel soigné qui vend des produits sûrs et de qualité ;
- favorise la sécurité du personnel et du client ;
- permet de prévenir l'usure du matériel : l'équipement et le matériel régulièrement nettoyés et désinfectés ont une durée de vie plus longue.

### **5.1.2 Les exigences légales en matière d'hygiène**

L'hygiène au travail peut être obtenue en respectant au minimum les conditions légales élémentaires en matière d'hygiène.

L'arrêté royal du 22 décembre 2005 et le Règlement 852/2004 fournissent un cadre général et harmonisé des règles d'hygiène applicables dans le secteur alimentaire.

Ces exigences sont cependant assez générales. C'est la raison pour laquelle l'initiative a été prise de rédiger un guide qui détaille de manière concrète les conditions et les règles de base spécifiques au commerce de détail.

Des alternatives en matière d'aménagement, de production, de vente, de méthode de travail peuvent également aboutir à un résultat final satisfaisant, à condition que les principes de base de l'hygiène au travail et le respect de la chaîne du froid soient respectés.

### **5.1.3 L'hygiène en pratique : programmes pré-requis et listes de contrôle**

En pratique, les bases de l'hygiène s'instaurent par la mise en place de différents programmes pré-requis relatifs aux aspects suivants :

- l'infrastructure des locaux et équipements,

- la gestion de l'eau,
- la lutte contre les nuisibles,
- la gestion des déchets,
- le nettoyage et désinfection,
- la formation et l'hygiène du personnel.

Le terme « pré-requis » indique bien que la bonne mise en œuvre de ces programmes est non seulement essentielle mais aussi préalable à tout autre aspect de gestion de la sécurité des denrées alimentaires.

Commencez par dresser votre bilan personnel par rapport à l'application des programmes d'hygiène pré-requis ! Pour vous y aider, ce chapitre vous présente, pour chaque thématique, les exigences d'hygiène répertoriées dans une liste de contrôle. Ce type de présentation vous permet de vous évaluer rapidement par rapport à un sujet donné. Certaines listes de contrôle sont complétées par des descriptions plus détaillées, destinées à vous aider à mieux comprendre les exigences listées. Allez donc piocher toutes les pistes d'amélioration possibles !

Une fois votre organisation définie, donnez des consignes claires et strictes aux membres du personnel afin d'éviter toute déviance. L'instauration de ces programmes nécessite de formaliser par écrit certaines des règles à appliquer dans l'établissement. Il est p.ex. nécessaire d'établir par écrit votre plan de nettoyage et désinfection ou encore votre plan de lutte contre les nuisibles.

Dans ce chapitre, vous trouvez des listes de contrôle que vous pourrez utiliser lors de la réalisation de vos études HACCP (pour les entreprises ne bénéficiant pas des assouplissements). Elles vous aideront à identifier les dangers, leurs causes et les mesures de maîtrise potentielles pour les éliminer, diminuer ou maintenir à un niveau acceptable. L'utilisation de ces listes n'est toutefois pas obligatoire.

Une fois votre système d'autocontrôle en place, vous pouvez également utiliser les listes de contrôle comme outil de vérification et de suivi. Par exemple, parcourez mensuellement la liste relative aux aspects que vous souhaitez contrôler et vérifiez que votre organisation répond aux règles d'hygiène prescrites. Lors d'un audit interne, soyez en particulier attentif aux aspects qui avaient été relevés comme non conformes lors de l'audit précédent. Vérifiez que les anciennes lacunes sont corrigées et que de nouvelles ne sont pas apparues.

## **5.2 LES LOCAUX ET EQUIPEMENTS**

*Une mauvaise conception ou un aménagement inadéquat du bâtiment et des locaux peut engendrer de nombreuses sources de contamination des produits. Des installations peu accessibles pour les opérations de nettoyage favoriseront l'accumulation de poussières et de saletés. Des matériaux de construction non adéquats peuvent également devenir une source de contamination. De même, un établissement insuffisamment équipé, ne permettant pas p.ex. de maîtriser correctement les conditions d'ambiance (température, humidité, ventilation, éclairage), ne permettra pas de respecter de bonnes pratiques d'hygiène et de distribution.*

*Toute transformation ou nouvelle construction est une excellente opportunité pour concevoir ou adapter les infrastructures et les équipements en fonction des dispositions réglementaires relatives à l'hygiène et obtenir ainsi un bon niveau d'hygiène sur le lieu de travail.*

### **5.2.1 Les conditions d'hygiène générale applicables à tous les locaux**

La liste de contrôle suivante reprend les différents points généraux qui doivent être maîtrisés au niveau des locaux et des équipements.

Respecter à la lettre chacun de ces points n'est cependant pas toujours possible : il faut alors s'assurer qu'une mesure de remplacement efficace permet d'arriver au même résultat.

Si, p.ex., la protection des ampoules par une gaine n'est pas assurée, une procédure doit être mise en place, indiquant que tous les produits non emballés, ainsi que tous les produits préemballés détériorés, se trouvant à proximité d'une ampoule qui a éclaté devront être jetés.

# Liste de contrôle

## BATIMENTS ET ENVIRONNEMENT (liste générale)

Date :                      Responsable :

Concerne	Conditions applicables	OK ?
<b>Environnement</b>	Le site du point de vente est ordonné et propre.	
<b>Aménagement des locaux</b>	Les locaux sont construits et aménagés de manière à permettre un entretien, un nettoyage et une désinfection aisés et efficaces.	
<b>Sols et murs/parois</b>	Ils sont faciles à nettoyer et à désinfecter.	
	Ils ne comportent ni joints, ni fentes, ni inégalités inutiles.	
<b>Portes</b>	Elles sont constituées d'un matériau lisse lavable.	
	Elles sont en bon état (protection contre les nuisibles).	
	Elles sont faciles à nettoyer.	
<b>Rayonnages et armoires</b>	Ils ont une finition lisse avec un matériau dur n'absorbant pas l'humidité et facile à nettoyer.	
	Il n'y a pas d'accumulation de saleté entre le mur et le fond de l'armoire.	
<b>Evacuation d'eau</b>	Un système efficace d'évacuation par le sol des eaux usées est prévu (si ce n'est pas le cas, prévoir des instructions pour le séchage du sol).	
	Ce système est pourvu d'un siphon et d'un couvercle (afin d'éviter les reflux ainsi que les odeurs désagréables).	
<b>Eclairage</b>	L'intensité de l'éclairage est suffisante pour pouvoir travailler dans de bonnes conditions, notamment du point de vue de l'hygiène.	
	Dans les locaux où des produits non emballés sont présents, les lampes doivent être protégées ou une procédure à suivre en cas de bris doit être prévue.	
<b>Ventilation</b>	Elle est suffisante pour éviter les mauvaises odeurs ainsi que la condensation (et, par suite, les moisissures).	
<b>Stockage</b>	Les aliments sont stockés dans des locaux suffisamment grands (afin d'éviter les « entassements » et les contaminations croisées qui en découlent).	
	Les denrées fraîches ou surgelées sont stockées à une température satisfaisante.	
	Les déchets et les sous-produits animaux sont stockés conformément aux prescriptions du chapitre 5.5.	
	Les produits chimiques sont stockés séparément des aliments.	
<b>Mise en vente</b>	Les produits frais et surgelés, lorsqu'ils sont déstockés, sont présentés à la vente à une température satisfaisante.	
<b>Caddies et paniers</b>	Ils sont propres (pas de déchets ou de restes de produits dedans) et en bon état (absence de rouille).	
	Les zones où les caddies et paniers sont stockés sont régulièrement nettoyées.	

Concerne	Conditions applicables	OK ?
<b>Toilettes</b>	Elles sont propres et bien entretenues.	
	Elles sont en nombre suffisant.	
	Elles sont équipées d'un lavabo à proximité immédiate muni de : - eau courante chaude et/ou froide, ou mitigée <sup>1</sup> , - savon liquide dans un distributeur, - système à usage unique pour sécher les mains, - poubelle.	
	Des informations écrites indiquent au personnel qu'il doit se laver les mains après avoir utilisé les toilettes.	

*Si vous constatez un problème que vous ne pouvez pas résoudre vous-même, informez-en votre responsable. Il doit veiller à ce que le point de vente satisfasse aux conditions applicables en matière d'hygiène.*

<sup>1</sup> Au moins un endroit de l'entreprise doit être pourvu d'eau courante chaude et froide, ou mitigée.

## **5.2.2 Les conditions d'hygiène pour les locaux où les produits non-conditionnés sont manipulés, conditionnés**

Ces locaux présentent bien évidemment des spécificités et donc des exigences spécifiques en matière d'hygiène qui sont reprises dans la liste de contrôle suivante.

Remarque : certains rayons ne sont pas du tout traités dans le présent guide, comme le rayon traiteur pour lequel il y a lieu de se référer au guide Horeca. De même, les activités d'autres rayons (boucherie, boulangerie et poisson) ne sont traités que partiellement et nécessitent également de se référer à d'autres guides (voir chapitre 1.2 « Champ d'application »).

## Liste de contrôle

### BATIMENTS ET ENVIRONNEMENT (locaux où des produits non-conditionnés sont manipulés, conditionnés)

Cette liste sera, le cas échéant, utilisée en complément de la liste générale.

Date :                      Responsable :

Concerne	Conditions applicables	OK ?
<b>Organisation des locaux</b>	Les produits chimiques, le matériel d'entretien et les déchets sont stockés en dehors des zones de stockage et d'entreposage des aliments.	
	Interdit aux clients d'entrer dans la salle de préparation	
<b>Sols, murs, plafonds et portes</b>	Ils sont constitués ou recouverts d'un matériau robuste, non poreux, imperméable, aisément lavable et non toxique.	
	Ils sont en bon état (pas de fissures ou de trous).	
	Les murs sont lisses.	
	Les plafonds, faux-plafonds et équipements suspendus (tuyaux p.ex.) ne favorisent pas l'accumulation de saleté, la formation de condensation ou de moisissures et la chute de particules ou de substances contaminantes.	
	Les plafonds et les équipements suspendus sont repris dans le plan d'entretien.	
	Les portes sont fermées.	
<b>Fenêtres</b>	Elles sont conçues de façon à ce que l'accumulation de saletés y soit impossible.	
	Elles ne sont pas ouvertes s'il y a risque de contamination des aliments.	
	Elles sont en bon état et fermées ou munies de moustiquaires (protection contre les nuisibles) lorsqu'elles donnent sur l'extérieur.	
<b>Surfaces de travail (plans de travail)</b>	Elles sont bien entretenues.	
	Elles sont constituées ou recouvertes par un matériau non toxique et facile à nettoyer et à désinfecter.	
	Elles se composent d'un matériau lisse et lavable.	
<b>Lavabos</b>	Ils sont judicieusement situés et en nombre suffisant dans les espaces où le personnel est en contact direct avec des aliments non emballés.	
	Ils sont équipés : <ul style="list-style-type: none"> <li>- d'eau courante froide et/ou chaude, ou un mélange d'eau chaude et d'eau froide, potable<sup>2</sup>,</li> <li>- de savon liquide dans un distributeur,</li> <li>- de papier jetable pour s'essuyer les mains,</li> <li>- d'une poubelle pour jeter le papier.</li> </ul>	
	Les lavabos, destinés au lavage des mains, ne servent pas au lavage des aliments et inversement.	
	Ils sont maintenus dans un parfait état de propreté.	

<sup>2</sup> Au moins un endroit de l'entreprise doit être pourvu d'eau courante chaude et froide, ou un mélange d'eau chaude et d'eau froide.

	Ils sont de préférence équipés d'un système « mains libres ».	
<b>Eviers</b>	Le nettoyage et la désinfection des outils et des appareils se fait dans des éviers différents de ceux utilisés pour le lavage des aliments (fruits et légumes notamment) afin de limiter les contaminations croisées.	
	Ils ne servent pas au nettoyage des mains.	
<b>Concerne</b>	<b>Conditions applicables</b>	<b>OK ?</b>
	Ils sont en matériau inoxydable et facile à nettoyer.	
	Ils sont alimentés en eau potable chaude et/ou froide ou un mélange d'eau chaude et d'eau froide <sup>3</sup> .	
<b>Ventilation</b>	Qu'elle soit mécanique ou naturelle, elle ne représente pas une source de contamination. Aucun flux d'air ne peut, en particulier, se propager des espaces moins propres vers des espaces propres.	
	Les filtres des systèmes d'aspiration et de ventilation sont facilement accessibles et contrôlés régulièrement pour en déterminer le degré d'encrassement. Leur nettoyage ou leur remplacement est défini dans un plan de nettoyage ou d'entretien.	
<b>Rayonnages et armoires</b>	Ils sont lisses et fabriqués dans un matériau imperméable permettant un nettoyage et une désinfection aisées.	
	S'ils ne sont pas démontables, ils sont fixés de telle manière qu'aucun espace entre eux et le mur ne permette aux nuisibles ou à la saleté de s'installer.	
	S'ils ne sont pas fixés au mur, ils sont déplaçables de telle manière qu'il est possible de nettoyer l'espace où ils se trouvent habituellement.	
	Dans tous les cas, l'eau ne peut pas s'infiltrer par en dessous.	
<b>Machines, matériel et appareils entrant en contact avec les aliments</b>	Ils sont construits de telle façon que le risque de contamination des aliments est limité.	
	Les équipements qui entrent en contact avec les denrées alimentaires doivent disposer d'une déclaration de conformité. Pour ces contacts, cette exigence ne concerne pas les équipements acquis avant l'entrée en vigueur de la réglementation.	
	Ils sont entretenus de manière préventive, de telle façon que le risque de contamination des aliments est limité (particules de rouille, de métal, morceaux de peinture écaillée, saletés, moisissures,...). Ces entretiens sont enregistrés.	
	Ces entretiens ont lieu de préférence en dehors des heures de travail afin d'éviter la contamination des produits.	
	Ils fonctionnent de manière satisfaisante, notamment aux étapes décisives.	
	Ils se composent d'un matériau lisse et aisément lavable dans le respect des normes de sécurité.	
	Ils sont placés de façon à ce que les espaces environnants puissent être bien nettoyés.	
<b>Contamination des aliments</b>	Des mesures sont prises pour éviter la contamination des denrées alimentaires nues par des corps étrangers (y compris par le verre des ampoules qui peuvent éclater : protection par une gaine nécessaire ou mise en place d'une procédure en cas de bris de verre).	
	Des mesures sont prises pour éviter la contamination des denrées alimentaires nues par des substances toxiques (résidu de nettoyage, lubrifiant de machine,...).	

<sup>3</sup> Au moins un endroit de l'entreprise doit être pourvu d'eau courante chaude et froide, ou un mélange d'eau chaude et d'eau froide.

<b>Equipements frigorifiques</b>	Tous ces équipements sont munis de thermomètres fiables permettant de mesurer la température aux endroits les plus défavorables.	
	Ces thermomètres ou leur dispositif d'affichage, sont placés de manière bien visible et contrôlable.	
	Ces thermomètres sont correctement vérifiés au moins tous les ans.	
	Les congélateurs de plus de 10 m <sup>3</sup> sont équipés d'un dispositif d'enregistrement automatique de la température.	
<b>Toilettes</b>	Elles ne donnent pas directement sur les zones de production (un sas ou un espace intermédiaire fermé est prévu).	
<b>Concerne</b>	<b>Conditions applicables</b>	<b>OK ?</b>
<b>Vestiaire</b>	Un local séparé est prévu pour que le personnel puisse se changer. La taille et le nombre de vestiaires sont suffisants.  Dans le cas où seuls les propriétaires travaillent au sein de l'entreprise et qu'ils y habitent, un seul local vestiaire est suffisant.	

*Si vous constatez un problème que vous ne pouvez pas résoudre vous-même, informez-en votre responsable. Il doit veiller à ce que le point de vente satisfasse aux conditions applicables en matière d'hygiène.*

### **5.3 GESTION DE L'EAU**

*L'eau intervient régulièrement et de diverses manières au niveau des différentes activités d'un commerce de distribution. Elle sert en effet au nettoyage des mains, des surfaces et des ustensiles ou équipements. Elle peut être utilisée sous forme de vapeur ou de glace et doit être disponible également en cas d'incendie.*

*Cette « omniprésence de l'eau » justifie l'importance qui est lui accordée en matière de contrôle : une eau de mauvaise qualité ou mal utilisée, pourrait en effet avoir des conséquences désastreuses sur la santé des consommateurs.*

*Dans le secteur du commerce de détail, si vous utilisez de l'eau de distribution, il n'est pas nécessaire de faire des analyses, même après traitements tels que chauffage, stockage, adoucissements et filtration. Ceci est toutefois nécessaire dans les autres cas p.ex. s'il y a des conduites en plomb. Les résultats de ces analyses doivent être conservés durant 3 ans. Si vous disposez des conduites en plomb, celles-ci doivent être remplacées avant le 26 décembre 2013, afin que la norme de 10 µg/l pour le plomb puisse être respectée dans tous types d'eau. Les conduites d'approvisionnement d'eau de distribution ne peuvent en aucun cas être liées aux conduites d'eau de puits ou d'eau non potable indépendamment de son utilisation.*

*Au moins un endroit de l'entreprise doit être pourvu d'eau courante chaude et froide, ou mitigée.*

# Liste de contrôle

## GESTION DE L'EAU

Date :                      Responsable :

Concerne	Conditions applicables	OK ?
<b>Potabilité de l'eau</b>	L'eau qui sert au lavage des mains, des surfaces et des ustensiles ou qui entre en contact avec les aliments ou les matières premières est potable.	
	L'eau non potable, éventuellement utilisée pour la lutte contre les incendies, est distribuée dans des canalisations distinctes de celles délivrant de l'eau potable et un panneau mentionnant « eau non potable » est fixé de manière visible et inamovible à proximité du point d'eau concerné.	
	Les matériaux composant la paroi interne des cuves de stockage doivent permettre de respecter les normes pour l'eau potable.	
	L'eau répond aux caractéristiques définies dans l'arrêté royal du 14 janvier 2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires.	
<b>Analyses de l'eau</b>	En cas d'utilisation d'eau de puits, celle-ci est conforme aux exigences stipulées dans l'arrêté royal du 14 janvier 2002. Des analyses sont réalisées à votre charge. Référez-vous à la note explicative de l'AFSCA relative à la qualité des eaux dans le secteur alimentaire qui est disponible sur le site internet de l'Agence ( <a href="http://www.afsca.be/autocontrôle-fr/information/documents/2007-02-16_procedure-contr-qual-eau_ORIGINAL_000.pdf">http://www.afsca.be/autocontrôle-fr/information/documents/2007-02-16_procedure-contr-qual-eau_ORIGINAL_000.pdf</a> ).	
<b>Adoucisseur</b>	Lorsque l'eau de distribution est adoucie grâce à l'utilisation de résines échangeuses d'ions, il faut assurer que la matrice ainsi que les résines sont bien compatibles avec un usage alimentaire (Règlement CE n° 1935/2004).	

## 5.4 NUISIBLES

*Les insectes rampants (blattes, cafards,...) et volants (mouches, moustiques,...) représentent une source de contamination microbiologique des produits. Les rongeurs et les animaux domestiques sont également susceptibles de transmettre des maladies dangereuses pour l'homme par les microorganismes dont ils sont porteurs.*

*Il est donc indispensable que vous preniez les mesures adéquates pour éviter la présence de nuisibles dans le point de vente. Il y a lieu de désigner à cet effet une personne responsable de la lutte contre les insectes, rongeurs et autres animaux indésirables.*

*Les animaux domestiques sont interdits dans tous les locaux où des denrées alimentaires ou des emballages sont stockés ou manipulés. Des chiens-guides dressés ou en cours de dressage pour accompagner et assister les handicapés de la vue et handicapés moteur sont admis à la surface de vente. Dans ce cas, le dresseur doit pouvoir fournir une attestation.*

*Dans le cadre de la lutte contre les nuisibles, il faut avant tout prévenir l'entrée des nuisibles par le biais d'une construction et de l'aménagement adéquats des locaux et l'adoption de bonnes méthodes de travail.*

*Hormis ces mesures élémentaires, la mise en œuvre d'un plan de lutte contre les nuisibles est indispensable. Cette lutte peut être confiée à une firme spécialisée. Néanmoins, une lutte organisée en interne dans l'entreprise est également acceptable si les compétences sont disponibles. Même si la lutte contre les animaux nuisibles est confiée à une firme spécialisée, les membres du personnel doivent rester vigilants et informer le responsable quand ils découvrent des animaux indésirables ou des traces de leur présence. Le responsable doit alors prendre contact avec la firme spécialisée qui appliquera le cas échéant le plan de lutte.*

*Le placement d'appâts et de pièges exerce un effet préventif (détection rapide de la présence de parasites) et permet de lutter efficacement contre les indésirables.*

*Un plan doit être réalisé reprenant la localisation des dispositifs utilisés. Ce plan est utile pour vérifier que ces dispositifs sont toujours intacts et pourvoir au remplacement des dispositifs attaqués, disparus ou défectueux et permet de s'assurer de l'efficacité du plan de lutte.*

*Pour la lutte contre les insectes volants, il est recommandé de placer des lampes-pièges à mouches aux endroits stratégiques (dans les espaces qui donnent directement à l'extérieur en faisant toutefois attention que cette lampe n'attire pas non plus des insectes de l'extérieur) mais jamais au-dessus de produits non emballés.*

## Liste de contrôle NUISIBLES

Date :                      Responsable :

Concerne	Conditions applicables	OK ?
<b>Prévention</b>	Les fenêtres dans les lieux où sont manipulées des denrées alimentaires et donnant accès au plein air sont pourvues des moustiquaires.	
<b>Lutte</b>	Un programme de lutte contre les nuisibles est prévu (en interne ou via une société externe).	
	Ce programme comprend un plan des locaux reprenant la disposition des dispositifs utilisés.	
	Les interventions prévues dans ce programme ou toute autre intervention ponctuelle font systématiquement l'objet d'un enregistrement.	
	Seuls les produits autorisés sont utilisés.	
	Les appâts utilisés dans le cadre du programme de lutte contre les nuisibles n'entrent jamais en contact avec les aliments ou les emballages.	
	Les lampes-pièges sont placées judicieusement et en nombre suffisant.	
	Les bacs collecteurs des lampes-pièges sont régulièrement vidés et nettoyés (fréquence plus élevée en été).	
<b>Animaux domestiques</b>	Leur interdiction est clairement mentionnée à l'entrée (sauf chiens-guides).	

## 5.5 DECHETS

*Les déchets encombrant les locaux et sont une source de contamination pour les aliments. Les déchets organiques présentent des conditions optimales pour le développement des microorganismes. Les cartons d'emballage véhiculent une poussière riche en microorganismes.*

*Il va de soi que les déchets ne peuvent donc pas s'accumuler exagérément dans les locaux. Il faut par conséquent les évacuer de manière régulière, a fortiori lorsqu'il s'agit de déchets s'altérant rapidement.*

*Par ailleurs, un stockage intempestif de déchets favorise l'invasion par les rongeurs et les insectes. Éliminez donc très régulièrement vos déchets et maintenez dans un bon état de propreté les locaux où sont entreposés les déchets.*

### 5.5.1 Denrées alimentaires retirées de la vente et déchets d'origine animale

Les produits de cette catégorie ne peuvent pas toujours être éliminés avec les déchets, mais leur élimination doit satisfaire aux conditions fixées dans les règlements européens 1069/2009 et 142/2011. Pour l'élimination, nous distinguons trois cas :

- A.** Denrées alimentaires dont le sous-produit d'origine animale ne constitue pas l'ingrédient principal :

Les anciennes denrées alimentaires qui ne contiennent ni viande ni poisson et dont l'ingrédient principal n'est pas un sous-produit d'origine animale tombent en dehors du champ d'application des règlements et peuvent être éliminées avec les déchets. Exemples : pâtes, pain, biscuits, chocolat,...

- B.** Denrées alimentaires dont le sous-produit d'origine animale constitue l'ingrédient principal, et seulement une petite quantité de déchets :

Les produits qui se composent essentiellement de sous-produits d'origine animale, mais dont la quantité maximale collectée par semaine n'excède pas 20 kg, peuvent aussi être éliminés avec les déchets.

Il n'est pas autorisé d'emballer des produits pour les éliminer ensuite avec les déchets.

- C.** Denrées alimentaires dont le sous-produit d'origine animale constitue l'ingrédient principal, et grande quantité de déchets :

Si la quantité maximale autorisée de 20 kg par semaine est dépassée, vous devez alors suivre une procédure spéciale. Les déchets doivent être triés en catégories (1, 2 ou 3 selon le risque) et être traités par un collecteur agréé. Pour éviter que votre produit ne change de catégorie, vous devez le conserver à une température correcte : réfrigération (7°C) pour les produits de la catégorie 3 et température ambiante pour les autres produits. Il faut en outre éviter toute contamination croisée.

C'est en fonction de leur risque que les produits sont classés dans telle ou telle catégorie :

- Catégorie 3 : conteneur avec la mention « impropre à la consommation humaine » ; par exemple, des produits dont la date de conservation est dépassée ou des produits qui ne sont plus vendus pour des raisons commerciales.
- Catégorie 2 : conteneur avec la mention « impropre à la consommation animale » ; par exemple, produits présentant des signes de moisissure ou de pourriture, ou emballage

contenant des éléments étrangers au produit ou encore produits qui contenant une teneur trop élevée en médicaments autorisés.

- Catégorie 1 : conteneur avec la mention « exclusivement pour élimination » ; par exemple, produits qui contiennent des prions, des contaminants ou des substances interdites.

## Liste de contrôle

### GESTION DES DECHETS

Date :                      Responsable :

Concerne	Conditions applicables	OK ?
<b>Matériel</b>	La conservation s'effectue de manière à éviter toute fuite et toute contamination croisée et à ne pas attirer la vermine.	
	Les sous-produits d'origine animale doivent être identifiés en catégories selon leur risque.	
	Conservation au frais (7°C) au cas de catégorie 3, température ambiante pour les autres catégories.	
<b>Collecte</b>	Des procédures claires ont été établies pour l'élimination des déchets des différents circuits (élimination ou valorisation), pour éviter que les déchets ne s'accumulent : <ul style="list-style-type: none"> <li>- déchets d'emballages (carton/papier, plastique et bois) ;</li> <li>- autres déchets.</li> </ul>	
	Les produits d'origine animale doivent être collectés régulièrement et doivent toujours être pourvus d'une traçabilité.	

*Si vous rencontrez un problème que vous ne pouvez pas résoudre vous-même, informez-en le responsable. Il doit veiller à ce que le point de vente satisfasse aux conditions applicables en matière d'hygiène.*

## **5.6 NETTOYAGE ET DESINFECTION**

*Un magasin bien entretenu représente la meilleure garantie pour maintenir les animaux nuisibles à l'écart des installations mais aussi pour éviter la prolifération des microorganismes vecteurs de maladies et d'altérations. L'ordre et la propreté ne sont pas seulement souhaitables pour la sécurité alimentaire, ils constituent la carte de visite de l'établissement.*

*Un nettoyage et une désinfection efficaces requièrent un matériel et des produits adéquats et le respect de méthodes appropriées. Pour élaborer votre plan de nettoyage, vous pouvez faire appel à une firme spécialisée qui sera à même de vous donner des conseils professionnels.*

### **5.6.1 Nettoyer avec méthode**

Pour être efficaces, il faut que les opérations de nettoyage et de désinfection soient correctement réalisées et qu'elles ne soient pas elles-mêmes contaminantes. Pour ce dernier point, il est donc nécessaire de veiller à ce que le nettoyage et la désinfection se déroulent en l'absence de produits alimentaires non protégés, afin d'éviter la contamination chimique des denrées nues. Pour les mêmes raisons, le stock de matériel de conditionnement doit également être protégé et l'eau utilisée doit être potable.

L'efficacité du nettoyage et de la désinfection dépend de la combinaison de plusieurs éléments :

- la nature du produit utilisé ;
- la concentration utilisée ;
- la température ;
- le temps d'action ;
- les moyens mécaniques utilisés.

Les actions mécaniques (brosser, frotter, arroser) sont indispensables. Elles favorisent et accélèrent le contact du détergent avec la saleté. A cette fin, des brosses dures en matériaux synthétiques peuvent être utilisées. Un nettoyeur à basse pression convient également, mais l'utilisation d'un nettoyeur haute pression est en revanche à déconseiller parce qu'il favorise la dispersion des souillures plutôt que leur élimination.

Afin de garantir la constance de leur efficacité dans le temps, les opérations de nettoyage et de désinfection doivent faire l'objet d'un plan. Ce document, généralement présenté sous forme de tableau, répond de façon précise aux 4 questions suivantes :

- Quoi (= que nettoie-t-on ?)
- Quand (= à quelle fréquence nettoie-t-on ?)
- Comment (= avec quel matériel, avec quel produit et à quelle concentration nettoie-t-on, combien de temps laisse-t-on agir le produit désinfectant ?)
- Qui (= nom de la personne et de son suppléant ou fonction de la personne dans le magasin).

### **5.6.2 Adapter la méthode de nettoyage au niveau de risque**

La fréquence, les moyens utilisés et la manière dont s'effectuent le nettoyage et la désinfection sont déterminés par les risques biologiques pouvant se présenter aux diverses étapes de traitement de l'aliment.

On distingue généralement trois niveaux :

▪ **Niveau 1 : Un simple nettoyage suffit, la désinfection n'est pas exigée**

Il s'agit de locaux et/ou de magasins dans lesquels aucun aliment n'est préparé, manipulé, conditionné ou dans lesquels sont entreposés ou vendus uniquement des aliments hermétiquement emballés.

Réalisation du nettoyage :

- Les espaces faisant partie du niveau 1 feront tous les jours l'objet d'un coup de balai, c'est-à-dire que ces locaux doivent être rangés et que les gros déchets doivent être rassemblés, enlevés et déposés dans les poubelles. Les déchets visibles qui subsisteraient, comme les restes de produits, seront évacués à l'aide d'outils manuels tels que balais et brosses et de l'eau tiède.
- En fonction des magasins et des locaux, un nettoyage plus approfondi sera effectué régulièrement. Des moyens plus efficaces que le balai et l'eau doivent être utilisés à cet effet. Il faut alors utiliser des détergents et de l'eau chaude.
- Pour achever le nettoyage, le mélange saleté, détergent et eau usée sera évacué par rinçage et/ou arrosage à l'eau courante potable.

▪ **Niveau 2: Un nettoyage en profondeur, éventuellement avec une désinfection**

Il s'agit des espaces où sont entreposés et proposés à la vente des produits non emballés ainsi que les infrastructures des rayons avec lesquelles les aliments n'entrent pas directement en contact ainsi que les sanitaires (qui constituent des zones fortement contaminantes).

Réalisation du nettoyage et de la désinfection (niveau 2) :

- Ces espaces nécessitent, outre une élimination grossière des déchets (l'utilisation d'un balai est cependant proscrite en raison de la dissémination des poussières sur les denrées nues), un nettoyage tel que prévu pour le niveau 1 ainsi qu'une désinfection.
- Le nettoyage permet d'éliminer la saleté visible, la désinfection a pour but de détruire tout ou partie des microorganismes. L'utilisation d'un mélange de détergent et de désinfectant permet de nettoyer et de désinfecter en une seule opération. A ce niveau, la solution est suffisamment efficace, l'action du désinfectant n'étant que peu entravée par des restes de matière organique.
- L'utilisation de moyens combinés doit s'effectuer conformément à leur mode d'emploi. Celui-ci doit comporter des indications quant à la température de l'eau à utiliser, au temps d'action et à la concentration.
- Seuls des désinfectants dûment autorisés peuvent être utilisés (s'assurer qu'ils portent un numéro d'autorisation). La liste des produits autorisés peut être consultée sur le site du SPF Santé publique, Sécurité de la chaîne alimentaire et Environnement ([http://www.health.belgium.be/eportal/Environment/Chemicalsubstances/Biocids/ListofagreedProducts/10196454\\_FR?ie2Term=biocides](http://www.health.belgium.be/eportal/Environment/Chemicalsubstances/Biocids/ListofagreedProducts/10196454_FR?ie2Term=biocides)).
- Les détergents et les désinfectants achetés séparément, destinés à être utilisés séparément, ne peuvent jamais être mélangés.
- Au terme du temps d'action nécessaire, tous les résidus de détergent et de désinfectant doivent être évacués par un rinçage abondant avant d'utiliser à nouveau l'espace.

▪ **Niveau 3: Un nettoyage et une désinfection approfondis doivent être effectués tous les jours**

Toutes les surfaces et tous les matériaux des rayons entrant directement en contact avec les aliments sont concernés.

Nous recommandons de contrôler plusieurs fois par an l'efficacité de la désinfection notamment au moyen de prélèvements de surface (p.ex. : Rodac ou Petrifilm).

Ce contrôle peut être soit réalisé en interne par du personnel formé à cette pratique soit confié à un laboratoire spécialisé.

*Réalisation du nettoyage et de la désinfection (niveau 3) :*

- Ils sont réalisés dans les rayons où des produits non emballés sont manipulés. Le nettoyage et la désinfection y sont donc d'autant plus indispensables que les risques de contamination sont élevés.
- Le nettoyage et la désinfection des locaux de niveau 3 doivent toujours se faire en l'absence de produits alimentaires, protégés ou non, afin non seulement d'éviter la contamination chimique des denrées nues, mais aussi parce que les opérations de nettoyage et de désinfection ne sont efficaces qu'à condition que les locaux soient vides de toute denrée alimentaire.
- Le meilleur résultat est obtenu quand le nettoyage et la désinfection s'effectuent successivement et non en même temps. Le schéma de travail suivant est alors conseillé :

**1. Préparation**

- Commencez par éliminer toutes les saletés visibles (matériau d'emballage, restes de produits,...) ;
- le cas échéant, démontez les machines et appareils.

**2. Nettoyage**

- Rincez d'abord avec de l'eau potable ;
- effectuez le nettoyage proprement dit avec un détergent adéquat en vue de dégraisser les surfaces de travail, les outils et les appareils et de les rendre plus propres visuellement ;
- suivez toujours les prescriptions du fabricant du détergent, comme indiqué sur la fiche technique (à l'exception des produits de nettoyage à usage ménager).

**3. Rinçage**

- Rincez bien avec de l'eau potable afin d'éliminer les résidus de détergent.

**4. Désinfection**

- La désinfection permet d'éliminer les bactéries subsistant après le nettoyage ;
- la désinfection n'est efficace que si le nettoyage préalable a été correctement effectué : les restes alimentaires protègent les bactéries et les résidus de produits nettoyant altèrent l'efficacité du désinfectant ;
- respectez strictement le mode d'emploi du désinfectant (non seulement le dosage mais aussi la durée nécessaire pour garantir l'efficacité du processus de désinfection) ;
- les produits de désinfection doivent être autorisés par les autorités compétentes belges. Seuls les désinfectants cités sur le site Internet suivant peuvent être utilisés :

[http://www.health.belgium.be/eportal/Environment/Chemicalsubstances/Biocids/ListofagreedProducts/10196454\\_FR?ie2Term=biocides](http://www.health.belgium.be/eportal/Environment/Chemicalsubstances/Biocids/ListofagreedProducts/10196454_FR?ie2Term=biocides).

## **5. Rinçage**

- Pour éviter que le produit désinfectant n'entre en contact avec les aliments, la désinfection doit toujours être suivie d'un rinçage abondant.

### **5.6.3 Matériel et produits**

- Brosses, balais, raclettes, torchons,... doivent également être nettoyés et si nécessaire désinfectés afin de ne pas contaminer les aliments. Reprenez-les par conséquent dans le plan de nettoyage.
- Utilisez du matériel de nettoyage différent pour le traitement des sanitaires et celui des autres locaux.
- Suspendez les brosses et raclettes pour qu'elles puissent s'égoutter et sécher.
- Utilisez de préférence des ustensiles avec manche en plastique (plutôt qu'en bois).
- Stockez les produits de nettoyage et désinfection dans un local ou une armoire spécifique fermant à clé, afin de limiter les risques de contamination, de même que les autres produits chimiques pouvant présenter un danger pour la santé (pesticides, insecticides,...).

# Liste de contrôle

## NETTOYAGE

Date :                      Responsable :

Concerne	Conditions applicables	OK ?
<b>Planification du nettoyage</b>	Un plan de nettoyage et de désinfection est en place : ce plan reprend, pour chaque matériel ou surface concerné, les fréquences de nettoyage et au besoin de désinfection, le matériel et les produits utilisés, leurs modes d'utilisation et le nom ou la fonction de la personne responsable.	
	Dans ce plan, chaque matériel ou surface fait l'objet d'un nettoyage, et le cas échéant d'une désinfection, en conformité avec le niveau dans lequel il se situe.	
<b>Produits</b>	Les produits de nettoyage et désinfection ainsi que tout autre produit chimique, sont entreposés dans un local ou une armoire spécifique fermant à clé.	
	Seuls les désinfectants autorisés par le SPF Santé publique sont utilisés.	
	Les produits de nettoyage et de désinfection sont prévus pour un usage dans le secteur alimentaire. (à l'exception des produits de nettoyage à usage ménager)	
<b>Matériel</b>	Les balais, les brosses, les raclettes, les torchons,... sont également nettoyés.	
	Le matériel est pourvu de manches en plastique et non en bois.	
	Un matériel d'entretien différent est utilisé pour le nettoyage des sanitaires et celui des espaces de stockage ou de travail.	
<b>Organisation</b>	Les opérations de nettoyage/désinfection ont lieu en l'absence de denrées alimentaires non protégées.	
	Le matériel de conditionnement éventuellement présent est protégé lors des opérations de nettoyage/désinfection.	
	Le plan de nettoyage et de désinfection défini est correctement mis en œuvre ; les installations et les équipements sont propres.	

*Si vous rencontrez un problème que vous ne pouvez pas résoudre vous-même, informez-en le responsable. Il doit veiller à ce que le point de vente satisfasse aux conditions applicables en matière d'hygiène.*

## **5.7 HYGIENE, SANTE ET FORMATION DU PERSONNEL**

*L'homme est le principal vecteur de contamination des denrées alimentaires dans une entreprise du secteur alimentaire. Nous sommes en effet naturellement porteurs de germes :*

- *S. aureus est toujours présent chez l'homme, sur la peau (en cas d'inflammation), sur les muqueuses nasales, de la gorge et des voies respiratoires ;*
- *E. coli et Salmonella se retrouvent spécifiquement dans l'intestin. Une personne qui a souffert d'une infection de Salmonelle peut en rester porteuse pendant une longue période.*

*Le risque de contamination survient principalement lors de la manipulation de denrées nues (via les mains, lors d'un éternuement, etc.), ce qui justifie l'application de règles d'hygiène personnelle plus strictes à des postes tels que p.ex. les stands de mise en vente de produits à la découpe.*

*Afin de réduire les risques de contamination, il est important que toute personne entrant en contact avec les denrées alimentaires consacre une attention toute particulière au respect des bonnes pratiques en matière d'hygiène : portez des vêtements propres et appropriés, soignez votre apparence, comportez-vous de façon adéquate et surveillez votre état de santé. En particulier, une bonne hygiène des mains est essentielle.*

*La motivation, l'information et la formation sont les clés de la réussite pour obtenir l'adhésion de chacun. En formant les membres du personnel, vous leur donnez l'occasion d'apprendre ce que vous attendez d'eux, de comprendre et d'apprécier l'importance du respect des règles d'hygiène définies dans l'entreprise.*

### **5.7.1 Les conditions d'hygiène générale pour les opérateurs**

Les paragraphes suivants listent les règles générales à respecter :

#### **Santé et blessures**

- Toutes les personnes qui entrent en contact avec des denrées alimentaires non emballées doivent disposer d'un certificat médical triennal d'aptitude à manipuler des denrées alimentaires. Le personnel temporaire et les (job)étudiants doivent aussi être en possession de cette attestation ; pour le personnel de caisse, l'attestation n'est par contre pas exigée.
- Les personnes souffrant d'infections cutanées, rhinopharyngées ou intestinales contagieuses ou présentant des blessures infectées doivent en référer à leur direction. Ils ne peuvent pas travailler dans un local où l'on manipule des aliments, afin d'éviter toute contamination, directe ou indirecte, par des germes pathogènes.
- Quand un membre du personnel se blesse, avant de continuer le travail, il doit nettoyer, désinfecter et recouvrir complètement la blessure avec un pansement imperméable. On utilisera de préférence un pansement de couleur vive de façon à ce qu'en cas de perte, il soit plus facilement détectable dans les denrées alimentaires.

#### **Hygiène des mains**

- Les mains et les ongles doivent toujours être propres et soignés.
- Pour un lavage correct des mains, il faut respecter les opérations suivantes :
  1. mouiller les mains ;
  2. prendre du savon (de préférence d'un distributeur) ;

3. bien savonner les mains ;
4. rincer abondamment avec de l'eau potable ;
5. sécher les mains avec du papier à usage unique (un système de rouleau en tissu auto-enroulant peut être toléré dans les établissements dont les opérateurs ne manipulent que des denrées emballées).

### **Comportement**

- Le personnel ne pourra manger ou boire que dans les locaux prévus à cet effet, jamais dans les locaux où les aliments sont manipulés, transformés ou conditionnés.
- Fumer ne pourra être autorisé que dans les fumeurs.

## Liste de contrôle générale

### HYGIENE DU PERSONNEL

Date :

Responsable :

Concerne	Conditions applicables	OK ?
<b>Mains</b>	Les mains sont propres ; elles sont lavées après utilisation des toilettes et après toute opération susceptible de les salir.	
<b>Comportement</b>	L'ensemble du personnel respecte les règles consistant à : <ul style="list-style-type: none"> <li>- ne pas fumer dans les locaux de stockage et de vente ainsi que dans les ateliers ;</li> <li>- ne pas manger ni boire dans les locaux, sauf dans les locaux prévus à cet effet.</li> </ul>	
<b>Santé</b>	Le personnel est informé du fait qu'il doit prévenir sa direction et ne pas manipuler de produits alimentaires en cas de : <ul style="list-style-type: none"> <li>- diarrhée, vomissements,</li> <li>- blessures purulentes,</li> <li>- maladies infectieuses de la peau.</li> </ul>	
	Les blessures sont nettoyées, désinfectées et recouvertes par un pansement imperméable avant la reprise de l'activité.	
	Les certificats médicaux triennaux d'aptitude à la manipulation de denrées alimentaires sont disponibles pour tous les membres du personnel qui manipulent, dans les zones de vente et de stockage, des denrées alimentaires non préemballées.	

*Si vous rencontrez un problème que vous ne pouvez pas résoudre vous-même, informez-en le responsable. Il doit veiller à ce que le point de vente satisfasse aux conditions applicables en matière d'hygiène.*

## **5.7.2 Les conditions d'hygiène spécifiques pour les opérateurs qui manipulent, conditionnent les produits alimentaires non préemballés**

Ces personnes entrent directement en contact avec des produits non emballés. Le risque de contamination directe des aliments est donc réel. **Outre les conditions générales précitées**, ces personnes doivent respecter certaines règles supplémentaires :

### **Formation**

- Les responsables des établissements doivent s'assurer que toute personne affectée à la fabrication et/ou à la mise dans le commerce de denrées alimentaires a suivi une formation en matière d'hygiène alimentaire (**N.B.** : un rappel des règles générales d'hygiène n'est pas superflu).

### **Santé et blessures**

- Les personnes malades, susceptibles de contaminer directement ou indirectement les aliments ne doivent pas être autorisées à entrer en contact direct avec les denrées alimentaires.

### **Hygiène corporelle et vestimentaire**

- Toute personne entrant en contact avec des denrées alimentaires non emballées doit limiter au maximum les sources de contamination, p.ex. : avoir les cheveux soignés (ainsi que la barbe et la moustache), porter une charlotte, et porter des vêtements propres. Lesdits vêtements doivent être de préférence de couleur claire (p.ex. : un tablier blanc), afin de pouvoir constater visuellement leur état de propreté. Ils doivent être remplacés au moins tous les 2 jours (tous les jours pour les rayons poissonnerie et boucherie).
- Le port de bijoux ou de piercings visibles est interdit, exception faite des alliances lisses qui peuvent être tolérées.
- Les biens personnels (comme les sacs) et vêtements (vestes, pulls) ne peuvent pas traîner dans les espaces où les aliments sont transformés et entreposés.

### **Hygiène des mains**

- Les ongles doivent être courts et sans vernis. Les faux ongles ne sont pas autorisés.
- Les mains doivent toujours être lavées et si nécessaire désinfectées avant tout contact direct avec les denrées alimentaires. La règle veut que l'opérateur se lave les mains (voire se désinfecte en plus les mains en cas de manipulation de produits non emballés) dans les cas suivants :
  - avant de commencer le travail ;
  - immédiatement après une visite aux toilettes ;
  - après la pause ;
  - après un travail salissant (p.ex. : manipulation de produits moisissus ou avariés ramenés par un client, vidange des conteneurs à déchets, manipulation de palettes sales, de cartons, contact avec de l'huile ou des lubrifiants,...) ;
  - après avoir manipulé des produits crus et avant de manipuler des produits cuits ;
  - après avoir fait usage d'un mouchoir ou toussé ou éternué dans sa main.
- Dans certains cas, le port de gants peut être conseillé (le port des gants ne peut cependant induire une fausse impression de sécurité et de propreté : il est impératif de remplacer les gants

fréquemment et en particulier après toute manipulation contaminante décrite au point précédent).

## HYGIENE DU PERSONNEL

### Liste de contrôle spécifique pour les opérateurs manipulant et conditionnant des produits alimentaires non préemballés

Date :

Responsable :

Concerne	Conditions applicables	OK ?
<b>Cheveux et barbe</b>	Les cheveux sont courts ou noués. La barbe est soignée.	
<b>Mains</b>	Les ongles sont courts, sans vernis.	
	Le personnel ne porte pas de faux ongles.	
	Les mains sont régulièrement lavées, notamment : - avant le début du travail, - après utilisation des toilettes, - après avoir éternué, - après avoir utilisé un mouchoir, - à chaque changement de travail, - après avoir touché des déchets, - après avoir touché des produits alimentaires non emballés.	
	Le personnel portant des gants les change régulièrement, notamment après chacune des opérations contaminantes ci-dessus.	
<b>Bijoux</b>	Le personnel ne porte ni montre, ni collier apparent, ni bracelets, ni boucles d'oreilles, ni piercing visible, ni bague (alliances lisses sont tolérées). Porter des bijoux est autorisé uniquement si l'exploitant peut démontrer l'absence de risque via son analyse des risques.	
<b>Vêtements de travail</b>	Ils sont propres (pas de mauvaises odeurs, pas de taches) et sont remplacés en temps utile.	
	Le personnel porte un tablier ou un tablier jetable pour les travaux salissants.	
	Les biens personnels (sacs) et les vêtements sont laissés dans les vestiaires et ne traînent donc pas dans les locaux de transformation ou de stockage.	
<b>Comportement</b>	L'ensemble du personnel respecte les règles consistant à : - ne pas fumer dans les locaux de stockage et de vente ainsi que dans les ateliers ; - ne pas manger ni boire dans ces locaux.	
<b>Santé</b>	Le personnel est informé du fait qu'il doit prévenir sa direction et ne pas manipuler de produits alimentaires en cas de : - diarrhée, vomissements, - blessures purulentes, - maladies infectieuses de la peau, - maladie respiratoire.	
	Les blessures faites sur le lieu de travail sont nettoyées, désinfectées et recouvertes par un pansement imperméable, facilement détectable, avant la reprise de l'activité.	

	Les certificats triennaux d'aptitude médicale à la manipulation de denrées alimentaires sont disponibles (nécessaires pour toutes les personnes qui travaillent dans les zones de vente et de stockage des magasins qui distribuent des denrées alimentaires non préemballées).	
<b>Concerne</b>	<b>Conditions applicables</b>	<b>OK ?</b>
<b>Formation</b>	Le personnel est formé à l'hygiène alimentaire.	

*Si vous rencontrez un problème que vous ne pouvez pas résoudre vous-même, informez-en le responsable. Il doit veiller à ce que le point de vente satisfasse aux conditions applicables en matière d'hygiène.*



## Chapitre 6

### LA TRACABILITE

<b>6.1 INTRODUCTION</b>	<b>2</b>
<b>6.2 L'ENREGISTREMENT DES ENTREPRISES</b>	<b>3</b>
<b>6.3 L'ENREGISTREMENT DES DONNÉES</b>	<b>4</b>
6.3.1 Le registre d'entrée	7
6.3.2 Le registre de sortie	8
6.3.3 La nature des registres	10
6.3.4 L'actualisation des registres	11
6.3.5 La traçabilité interne dans l'unité d'établissement : relation entre entrées et sorties et information du consommateur	11
6.3.6 La mise en place d'un système de traçabilité commun	12
6.3.7 La durée de conservation des registres	13
6.3.8 Obligations supplémentaires pour les denrées alimentaires d'origine animale	14

## 6.1 INTRODUCTION

L'instauration de la traçabilité des produits au niveau de chaque opérateur de la chaîne alimentaire est une obligation légale depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2005 (cf. arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire).

Un produit tracé est un produit identifié dont il est possible de retracer le cheminement à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

Dans le secteur du commerce de détail, la mise en place d'un système de traçabilité permettra de couvrir les trois grands types d'usage :

1. **attester et garantir** : les enregistrements sont des preuves et les informations issues de ces enregistrements pourront circuler avec les produits, sous des formes variables (étiquetage, mentions d'origine,...) ;
2. **suivre et maîtriser** : un traitement et une analyse des informations conservées permettront de mettre en œuvre des actions (p.ex. des actions correctives telles que celles envisagées par les systèmes qualité) ;
3. **retrouver et réagir** : les enregistrements jalonnent les flux physiques de produits identifiés. De la sorte, il est possible de collecter des informations de type « où ? » et « quand ? » sur le parcours des produits et d'effectuer, en cas de besoin, un retrait ou un rappel.

La traçabilité doit permettre de suivre et donc de retrouver un produit depuis sa création (production) jusqu'à sa destruction (consommation), sachant que ce produit est en général déplacé.

L'objectif de la traçabilité est d'être en mesure d'organiser rapidement l'identification et le rappel des produits en cas de nécessité et, le cas échéant, de retrouver la source de contamination.

Pour le responsable de la plateforme ou du magasin de détail, l'objectif de la traçabilité est d'être en mesure :

- de rappeler, auprès des consommateurs, des produits clairement identifiables qui pourraient présenter un danger pour leur santé ;
- de retirer des rayons des magasins et des stocks présents en plateforme de distribution des produits clairement identifiables pour lesquels il existe un doute quant à leur sécurité et à les bloquer dans l'attente d'une décision du responsable de la plateforme ou du magasin de détail, du fabricant ou de l'Autorité compétente, le temps d'effectuer les vérifications nécessaires.

Un opérateur peut éventuellement lui-même décider de bloquer un produit pour des raisons de sécurité. Il prendra alors toujours contact avec le fournisseur pour décider de la suite à donner.

La mise en œuvre d'un système efficace de traçabilité des produits présente des intérêts certains pour vous, responsable d'une entreprise : identification aisée des produits, rappel efficace, réduction des risques pour la santé du consommateur, réduction des coûts, préservation de l'image de marque,...

Le présent chapitre développe les exigences légales relatives à la mise en place d'un système traçabilité au sein d'une plateforme de distribution et/ou de votre unité d'établissement.

## 6.2 L'ENREGISTREMENT DES ENTREPRISES

La mise en place d'un système de traçabilité au sein d'une filière, repose avant tout sur une connaissance des divers acteurs de la filière, c'est-à-dire une identification univoque de chaque acteur dans une banque de données. C'est ainsi que toute entreprise exerçant une activité relevant de la compétence de l'AFSCA doit **se faire enregistrer** soit directement à l'AFSCA (<http://www.favv-afsca.fgov.be/agrements/modeleduformulairededemande.asp>), soit auprès d'une UPC de l'AFSCA.

Par ailleurs, selon son secteur d'activité, l'exploitant doit en outre éventuellement demander un agrément ou une autorisation auprès de l'AFSCA. Les secteurs d'activité concernés par l'une ou l'autre de ces démarches sont décrits dans l'arrêté royal du 16 janvier 2006 et sur le site de l'AFSCA : <http://www.afsca.be>.

Quelques précisions doivent être données au sujet des modalités d'enregistrement :

- une entreprise peut gérer plusieurs **unités d'établissement**, c'est-à-dire déployer ses activités sur différents sites fixes géographiquement distincts, chaque site ou unité d'exploitation, ayant une adresse propre. Dans ce cas, chaque unité d'exploitation distincte doit être connue et enregistrée par l'AFSCA ;
- pour vous enregistrer, vous devez compléter un formulaire normalisé disponible sur demande auprès de l'AFSCA. Ce formulaire complété doit être renvoyé soit à l'AFSCA soit à l'UPC de la zone géographique dont dépend votre unité d'établissement. Ce formulaire peut être complété électroniquement si vous disposez des codes d'accès au net.

## 6.3 L'ENREGISTREMENT DES DONNÉES

La traçabilité des produits repose bien évidemment également sur **l'enregistrement de certaines données relatives à ces produits**.

A cette fin, il est nécessaire que chaque unité d'établissement **tienne à jour** un ou plusieurs **registres** relatifs aux produits entrants et éventuellement sortants de l'unité d'établissement dont il est question :

- Chaque unité **d'exploitation** doit disposer d'un **registre d'entrée**, contenant les données relatives aux produits entrant dans l'unité d'exploitation. **Dans le cas d'un établissement qui commercialise les produits directement et exclusivement au consommateur final, il s'agit du seul registre requis.** Dans le cas de la vente directe à un client qui exigerait lui-même une facture avec un numéro de TVA, il y a lieu de conserver les données relatives au client (nom, adresse, numéro de TVA,...) ou un double de la facture afin de les utiliser en cas de besoin (rappel produits, mise à disposition des données pour les autorités compétentes).

En ce qui concerne les fournisseurs qui livrent directement des denrées commandées dans les magasins et/ou se chargent de leurs mise en rayon, il faut exiger d'eux de mettre à votre disposition ou de vous communiquer les données nécessaires soit pour alimenter votre système de traçabilité soit pour garantir la traçabilité des produits livrés.

- Certaines unités d'exploitation doivent également tenir un **registre de sortie**, contenant les données relatives aux produits sortant de l'unité d'exploitation. C'est le cas des entreprises qui ont pour clients d'autres entreprises (c'est-à-dire les entreprises qui font ce que l'on appelle du B to B ou **Busines to Busines**), par opposition aux entreprises qui livrent directement les produits aux consommateurs (B to C ou **Busines to Consumer**).
- Par ailleurs, les entreprises qui doivent tenir un registre de sortie doivent également développer un système de **traçabilité interne**. Cet outil de traçabilité interne doit permettre la mise en relation de manière cohérente des données présentes dans les registres d'entrée et de sortie. En ce qui concerne les ateliers de fabrication présents dans certains magasins de commerce de détail (atelier boucherie, atelier poissonnerie, atelier boulangerie et atelier traiteur) les opérateurs doivent se conformer aux recommandations en matière de traçabilité des guides sectoriels respectifs.

Les données à enregistrer dans chaque registre sont précisées dans une circulaire de l'AFSCA (*modalités d'application de la traçabilité tel qu'indiqué de façon générale dans l'arrêté royal du 14 novembre 2003 PB 06-100-REVO-2005-14*) disponible sur le site Internet de l'AFSCA (Professionnels> autocontrôle> traçabilité> modalités d'application de la traçabilité).

Les données minimales requises par type de registre sont présentées ci-après.

Dans certains cas particuliers (cas de la viande bovine, cas du poisson) certaines données de traçabilité doivent être communiquées aux consommateurs. Ces données sont précisées respectivement dans les textes de loi suivants :

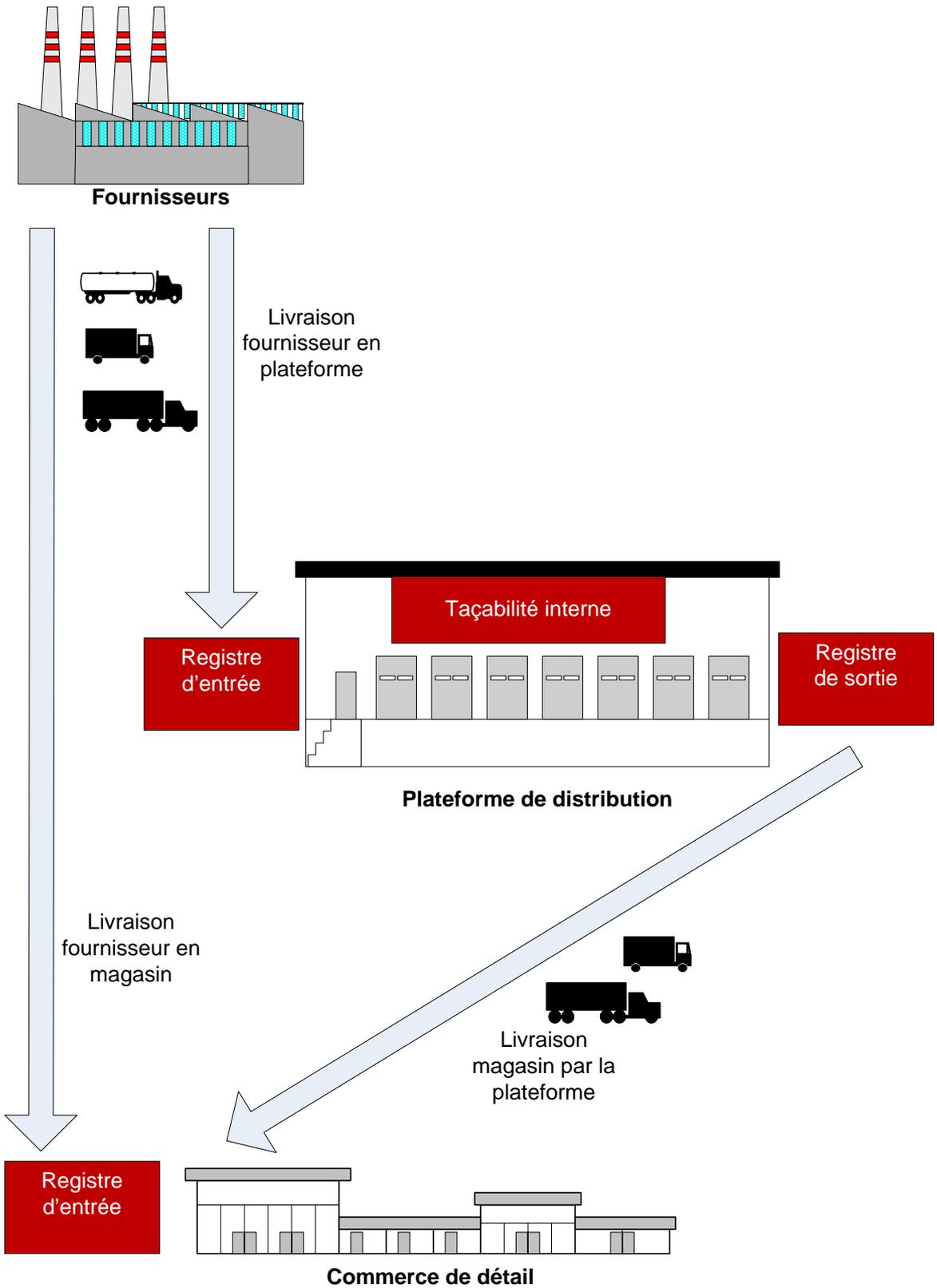
- viande bovine : (a) Règlement CE n° 1760/2000 du Parlement et du Conseil établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine ;  
  
(b) Règlement n° 275/2007 de la Commission du 15 mars modifiant le Règlement CE n° 1825/2000 portant modalités d'application du Règlement CE n° 1760/2000 du

Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine.

Dans le cas l'étiquetage de la viande bovine, référez-vous à la note explicative de l'AFSCA du 7 août 2009 disponible sur le site de l'AFSCA : AFSCA > Professionnels > Productions animales > Viande > Identification et traçabilité de la viande bovine > Note explicative du 07/08/2009. Afin d'aider les distributeurs à harmoniser l'identifiant, Comeos a mis au point, en collaboration avec GS1, un identifiant dénommé « code à barres Comeos ». Ledit identifiant est un code à barres basé sur la symbolisation EAN 128 permettant par simple lecture optique de ce dernier de disposer des diverses données (pays de naissance, pays d'élevage, pays et lieu d'abattage, lieu de découpe, numéro Sanitel ou numéro de lot,...). Ce code à barres est composé d'un enchainement de 28 caractères, il permet de représenter des données de longueur variable et de combiner plusieurs champs de données dans un seul code à barres (on parle de *concaténation*). Chaque donnée à intégrer dans ce code à barres est précédée d'un *Application Identifier (AI)* qui identifie de manière unique le contenu et le format d'un champ de données qui le suit. Pour plus d'information veuillez-vous référer à la documentation disponible sur le site de Comeos. Le « code à barres Comeos » est un moyen valable de traçabilité ; il en existe d'autres ;

- poisson : (a) Règlement CE n° 104/2000 du Conseil portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture ;

(b) Règlement CE n° 2065/2001 de la Commission du 22 octobre 2001 établissant les modalités d'application du Règlement CE n° 104/2000 du Conseil en ce qui concerne l'information du consommateur dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture.



Réalisé par Food Safety Consult, 2010

Assouplissements pour certains commerces de détail

**Les établissements suivants peuvent bénéficier des assouplissements en matière de traçabilité :**

*Les commerces de détail qui mettent des denrées alimentaires sur le marché et qui :*

*(1) soit approvisionnent uniquement le consommateur final (B to C)*

*(2) soit approvisionnent d'autres établissements dans un rayon de 80 km et à hauteur de maximum 30 % de leur chiffre d'affaires*

### 6.3.1 Le registre d'entrée

Le registre doit permettre d'enregistrer une série de données relatives aux produits entrant dans l'unité d'établissement. Les données devant figurer dans le registre d'entrée sont classées en deux catégories :

#### **Les données principales :**

- **La nature du produit** : il s'agit souvent de **la dénomination usuelle** qui est attribuée par le fournisseur du produit, cependant tout autre dénomination ou code qui y fait référence sans équivoque peut être utilisé.
- **La date de réception** : dans la majorité des cas l'indication du **jour**, du **mois** et de l'**année** suffit. Mais si plusieurs livraisons d'un produit ont lieu le même jour et qu'une autre distinction ne peut être faite entre ces livraisons alors qu'elle est nécessaire, il peut être utile d'enregistrer aussi l'**heure**. Il est important lors de la réception d'unités de livraison (en générale des palettes) provenant du fournisseur ou de la plateforme de distribution d'être attentif à la date mentionnée sur les documents d'accompagnement ou sur les étiquettes d'identification des palettes. Cette date ne doit en aucun cas prêter à confusion (la date de préparation des livraisons ou des commandes magasin ne doit pas être confondue avec la date de réception dans les magasins).
- **L'unité d'exploitation de provenance** : c'est **le lieu d'où vient le produit**, qui n'est pas forcément le lieu d'où provient la facture (en général l'entreprise). La règle est d'identifier l'unité d'exploitation qui a fourni le produit.

#### **Les données détaillées :**

- **L'identification du produit** : selon la définition de l'article 2 de l'arrêté royal du 14 novembre 2003, l'identification d'un produit est la dénomination et/ou le code qui fait clairement et explicitement référence à des informations complémentaires figurant sur l'emballage, les étiquettes (au sens large), les documents d'accompagnement ou accessibles par voie électronique. Le but étant de pouvoir distinguer des produits de même nature mais dont les antécédents sont différents.

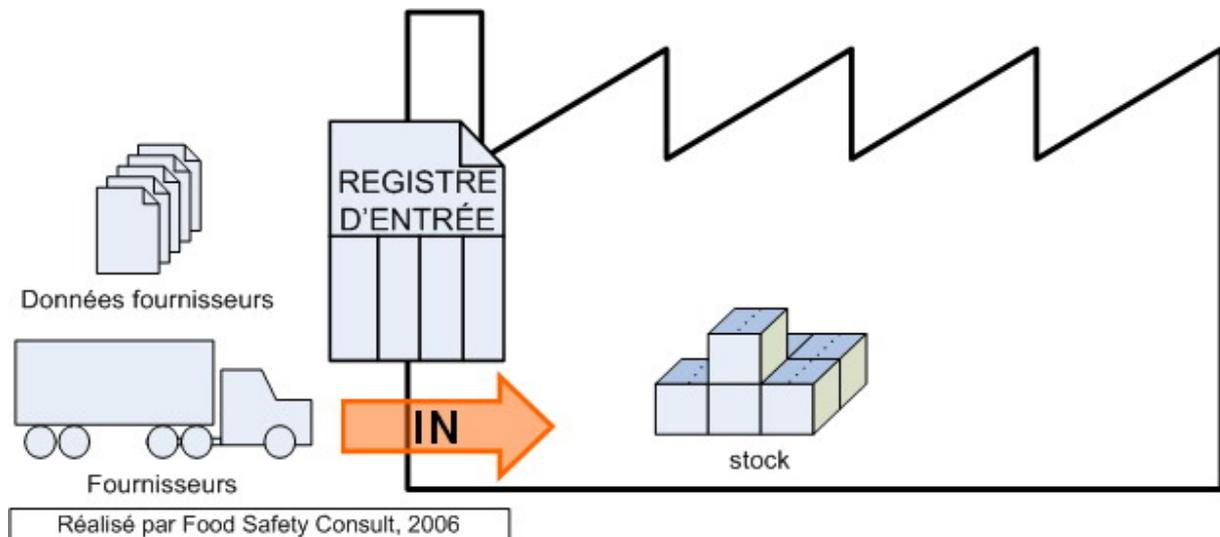
La méthode d'identification la plus appropriée est l'identification par un **numéro de lot**. Il est conseillé d'inscrire le numéro de lot dans le registre d'entrée pour tous les produits. Les

alternatives possibles au numéro de lot sont **la date de durabilité, la date de production, la référence d'un document d'accompagnement** ou un **fichier électronique** contenant les numéros de lot ou d'autres codes d'identification. L'identification qui est donnée au produit dans l'établissement qui le reçoit doit pouvoir être reliée à l'identification du produit chez le fournisseur.

Dans le cadre des unités d'exploitation actives dans le secteur du commerce de détail, une des méthodes d'identification utilisées est le code à barres.

Généralement l'identification des palettes est réalisée à l'aide de code SSCC (pour Serial Shipping Container Code). Les unités de vente consommateur sont quant à elles généralement identifiées par un GTIN (pour Global Trade Item Number), plus connu sous le nom de code EAN 13. Ce dernier est souvent scanné à la caisse afin d'identifier et d'imprimer sur le ticket de caisse la dénomination des produits. Pour certains produits tel que les caissettes de fruits ou de légumes on peut trouver des codes EAN 128, ces derniers intégrant souvent le numéro de lot. Les règles relatives à l'utilisation des divers codes à barres ont fait l'objet de publications par GS1 ([www.gs1belu.org](http://www.gs1belu.org)).

- **La quantité** : les valeurs enregistrées et les unités utilisées doivent permettre de faire des comparaisons entre, d'une part, le registre de sortie d'un fournisseur et le registre d'entrée d'un destinataire, et d'autre part, à l'intérieur d'une entreprise, entre la quantité de matière première entrée et la quantité de produit nouvellement fabriqué ou entre les entrées et les sorties s'il n'y a pas de transformation. D'où l'importance du choix des **unités utilisées** afin d'avoir une bonne cohérence.



### 6.3.2 Le registre de sortie

Il n'est pas requis pour la vente au consommateur final (le dernier consommateur d'une denrée alimentaire qui n'utilise pas celle-ci dans le cadre d'une opération ou d'une activité d'une entreprise du secteur alimentaire). Les unités exploitations qui livrent à d'autres unités d'exploitation doivent veiller à ce que ces livraisons soient inscrites dans le registre de sortie.

- **N.B.** : Dans le cas de la vente directe à un client qui exigerait une facture avec un numéro de TVA, conserver les données relatives au client (nom, adresse, numéro de TVA,...) ou un

double de la facture afin de les utiliser en cas de besoin (rappel produits, mise à disposition des données pour les autorités compétentes).

Le registre doit permettre d'enregistrer une série de données relatives aux produits sortant de l'unité d'exploitation. Les données devant figurer dans le registre de sortie sont classées, comme pour le registre d'entrée, en deux catégories :

***Les données principales :***

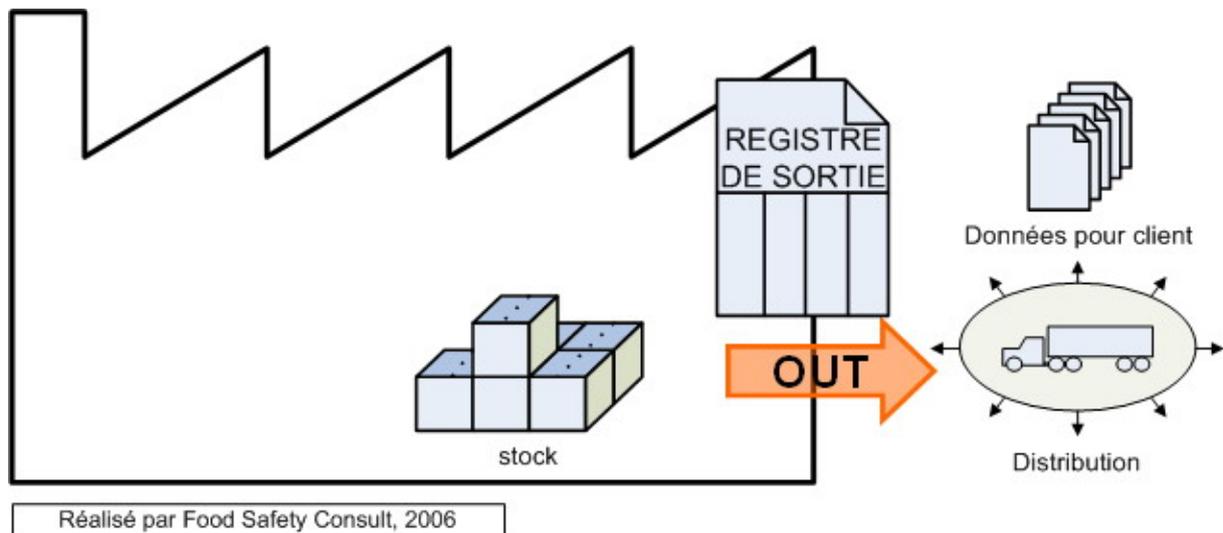
- **La nature du produit** : il peut s'agir de **la dénomination usuelle** qui est attribuée par l'unité d'exploitation qui a fabriqué le produit ou tout autre dénomination ou code qui y fait référence sans équivoque.
- **La date de livraison** : dans la majorité des cas l'indication du **jour**, du **mois** et de l'**année** suffit. Mais si plusieurs livraisons d'un produit ont lieu le même jour et qu'une autre distinction ne peut être faite entre ces livraisons alors qu'elle est nécessaire, il peut être utile d'enregistrer aussi l'**heure**.
- **L'unité d'exploitation de destination** : c'est le **lieu où va le produit**, qui n'est pas forcément le lieu où est envoyée la facture. La règle est d'identifier l'unité d'exploitation à laquelle est livrée qui le produit.

### Les données détaillées :

- **L'identification du produit** : selon la définition de l'article 2 de l'arrêté royal du 14 novembre 2003, l'identification d'un produit est la dénomination et/ou le code qui fait clairement et explicitement référence à des informations complémentaires figurant sur l'emballage, les étiquettes (au sens large), les documents d'accompagnement ou accessibles par voie électronique. Le but étant de pouvoir distinguer des produits de même nature mais dont les antécédents sont différents.

La méthode d'identification la plus appropriée est le **numéro de lot du produit fini**. On peut faire appel à des alternatives possibles comme **la date de durabilité, la date de production, la référence d'un document d'accompagnement** ou d'un **fichier électronique** contenant les numéros de lot ou d'autres codes d'identification.

- **La quantité** : les valeurs enregistrées doivent permettre de faire des comparaisons à l'intérieur de l'unité d'exploitation de production, entre la quantité de matière première prélevées et la quantité de produit nouvellement fabriqué ou entre les données du registre d'entrée et ceux du registre de sortie s'il n'y a pas eu de transformation. D'où l'importance les unités utilisées.



*En outre, dans le cas de livraisons à des associations caritatives et à des banques alimentaires, l'enregistrement des produits sortants peut simplement se faire sur base de la liste des unités d'établissement des associations caritatives et banques alimentaires qui reçoivent les livraisons. Ceci est valable pour tous les établissements, même ceux qui ne remplissent pas les critères (voir 6.3.) pour pouvoir bénéficier de l'assouplissement.*

### 6.3.3 La nature des registres

Le registre d'entrée ou de sortie peut consister en :

- un **système électronique** à partir duquel les données peuvent être consultées dans l'unité d'exploitation ;
- un **système manuel** présent dans l'unité d'exploitation ;

- un **classement méthodique des bons de réception et de livraison et autres documents d'accompagnement**. Ce classement est valable pour autant que lesdits documents contiennent toutes les données nécessaires (ils peuvent être complétés) et que le temps nécessaire pour mettre les données à disposition de l'AFSCA ne dépasse pas le délai exigé par l'AFSCA.

Lorsque vous choisirez sous quelle forme vous allez enregistrer les données, vous devez tenir compte, entre autre, du temps qu'il vous sera nécessaire pour mettre, au besoin, ces données à disposition de l'AFSCA.

En effet, le **temps de mise à disposition des données** relatives à la traçabilité est un point crucial pour empêcher l'évolution d'un incident vers une situation de crise. Les données présentes dans les divers registres doivent donc pouvoir être mises à la disposition de l'AFSCA, suite à sa demande, dans **un délai très rapide (une à quatre heures pour les données principales et quatre à vingt-quatre heures pour les données détaillées)** afin de faciliter le retraçage des produits.

#### 6.3.4 L'actualisation des registres

L'enregistrement des données dans les registres d'entrée et sortie se fait **chaque jour**.

Assouplissements pour  
certains commerces de  
détail

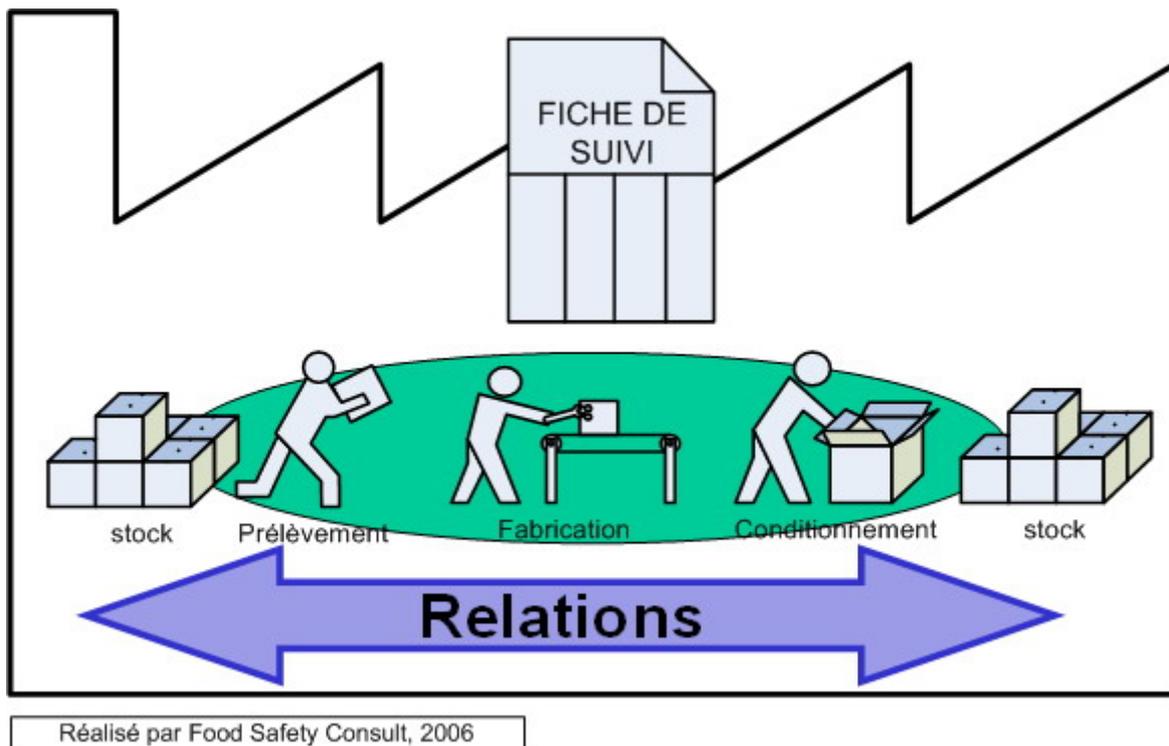
**Certaines unités d'exploitation<sup>1</sup> bénéficient toutefois d'un délai plus important.** Dans leur cas, l'enregistrement des données relatives aux produits entrants qui ne sont pas directement transformés ou vendus peut se faire endéans les 7 jours ou au maximum au moment de la transformation ou de la vente.

#### 6.3.5 La traçabilité interne dans l'unité d'établissement : relation entre entrées et sorties et information du consommateur

Le but des systèmes de traçabilité interne est de permettre de retrouver quels intrants (matières premières, en cours de fabrication, conditionnements) ont été utilisés pour un produit fini donné. Ce qui, en cas de problème relatif à la sécurité alimentaire du consommateur, permettra d'identifier les produits potentiellement incriminés, de les localiser (tant en interne qu'en dehors de l'unité d'exploitation) et/ou de les rappeler par voie de presse (si le produit dont il est question est déjà chez le consommateur final mais n'est pas encore consommé) de les bloquer, d'identifier après analyse tout les lots à détruire et éventuellement de notifier le problème à l'AFSCA.

---

<sup>1</sup> *Les établissements qui mettent des denrées alimentaires sur le marché et qui soit approvisionnent uniquement le consommateur final (B to C), soit approvisionnent d'autres établissements dans un rayon de 80 km et à hauteur de maximum 30 % de leur chiffre d'affaires*



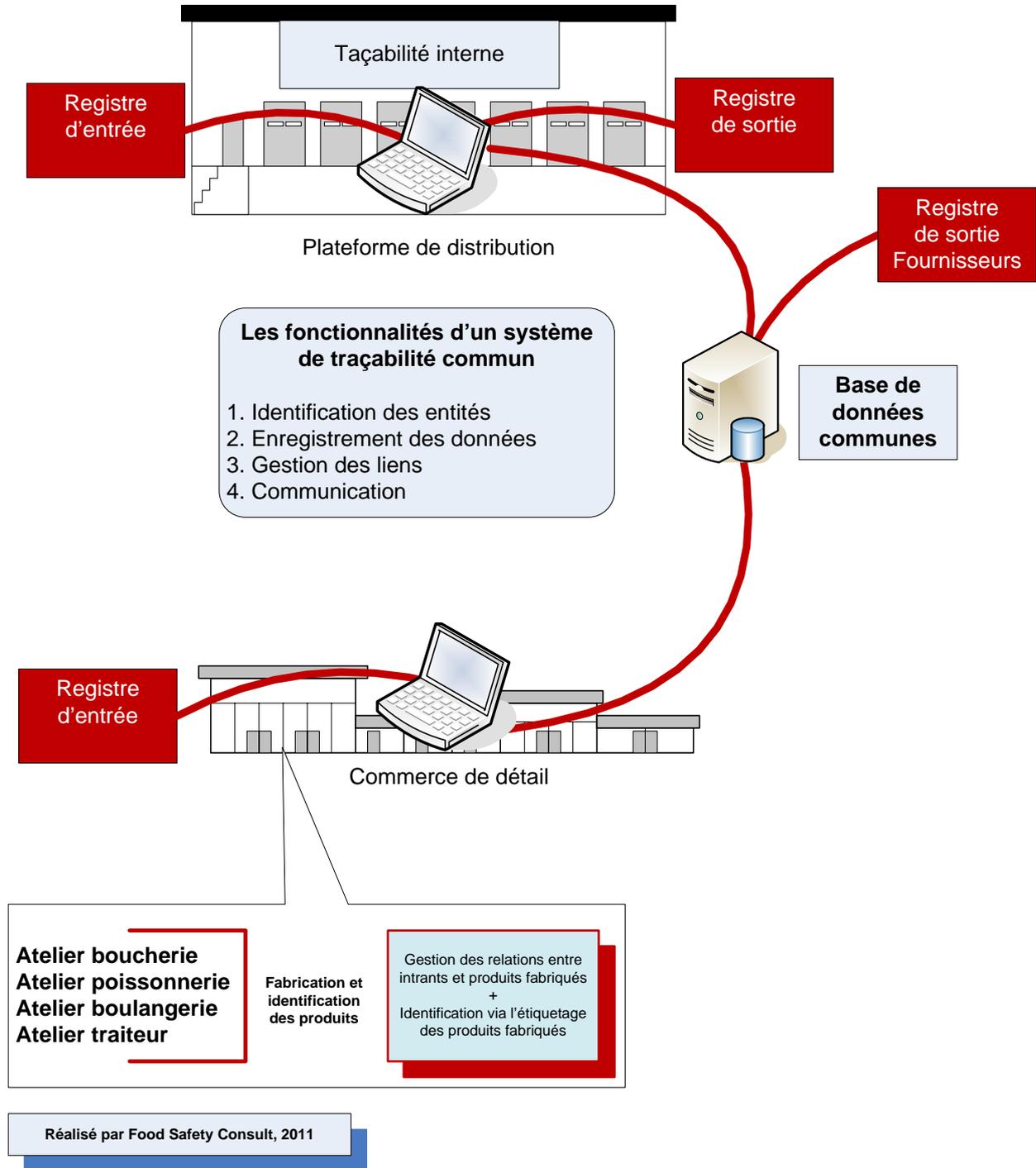
### 6.3.6 La mise en place d'un système de traçabilité commun

Compte tenu de la **grande variabilité dans la faisabilité technique** d'une traçabilité, chaque entreprise active dans le secteur des plateformes de distribution ou de la vente de détail ou chaque enseigne choisira le système le plus adapté à son mode de fonctionnement. Ledit système peut être géré de manière centralisée. Dans ce cas les données de traçabilité doivent être accessibles au point central et dans toutes les unités d'établissement.

Le système choisi doit reposer sur la mise en œuvre de quatre fonctionnalités de base :

- **L'identification des entités** : les entités sont en général soit les unités de livraison magasin (souvent des palettes) soit les produits fabriqués et conditionnés en atelier ainsi que les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires (ces derniers doivent, depuis le 27 octobre 2006, aussi être tracés) ; pour les produits fabriqués en atelier, référez-vous aux recommandations des guides respectifs. Chaque entité tracée se voit associer un identifiant permettant de la distinguer de ses semblables et d'accéder aux informations qui lui sont liées. L'identifiant doit être unique. L'identification peut être libellée sous forme littérale, numérique, alphanumérique ou sous forme de code numérique normalisé (p.ex. : un code EAN symbolisé par un code à barres ou enregistré sur une puce radiofréquence).
- **L'enregistrement des données** : tracer un produit, c'est retrouver les diverses données ou traces qui lui sont associées. Pour y parvenir, il faut avoir préalablement enregistré ces traces. Les systèmes d'enregistrement peuvent prendre diverses formes selon les modes d'acquisition et de conservation des informations mise en œuvre.
- **La gestion des liens (création, préservation, utilisation)** : les liens sont l'essence même des systèmes de traçabilité. Ce sont souvent des enregistrements dans des tableaux (souvent électronique parfois papier) ou des bases de données. Il doit y avoir des liens physiques entre un lot physique et son identifiant (p.ex. une étiquette sur un contenant).

- **La communication** : les données sont enregistrées pour constituer des liens en vue d'une communication éventuelle. La communication permet d'assurer la continuité de la chaîne de traçabilité entre les acteurs. Elle englobe le flux d'échanges d'informations qui peuvent, ou non, être séparés des flux physiques échangés.



### 6.3.7 La durée de conservation des registres

Les données relatives à la traçabilité doivent être conservées durant **deux années suivant l'expiration de la période de validité du produit** concerné ou à défaut minimum deux ans.

Une exception est faite **pour certaines unités d'exploitation<sup>2</sup>**, qui doivent conserver les registres durant **6 mois suivant l'expiration de la période de validité du produit** ou à défaut minimum 6 mois.

### 6.3.8 **Obligations supplémentaires pour les denrées alimentaires d'origine animale**

Pour toutes les denrées alimentaires d'origine animale transformées ou non, des données supplémentaires doivent être disponibles. Outre les données déjà mentionnées, l'adresse de l'exploitant de l'entreprise d'où proviennent les denrées alimentaires doit aussi être connue. Ces données doivent être mises à jour quotidiennement, même dans les **petits commerces de détail qui bénéficient des assouplissements**.

---

<sup>2</sup> *Les établissements qui mettent des denrées alimentaires sur le marché et qui soit approvisionnent uniquement le consommateur final (B to C), soit approvisionnent d'autres établissements dans un rayon de 80 km et à hauteur de maximum 30 % de leur chiffre d'affaires*

## Chapitre 7

### NOTIFICATION OBLIGATOIRE, RETRAIT ET RAPPEL

<b>7.1 INTRODUCTION</b>	<b>2</b>
<b>7.2 LA NOTIFICATION OBLIGATOIRE</b>	<b>2</b>
7.2.1 Quand notifier ?	2
7.2.2 Les limites de notification	2
7.2.3 Comment et où notifier ?	3
<b>7.3 RETRAIT ET RAPPEL DE PRODUIT</b>	<b>3</b>
<b>7.4 EXEMPLE</b>	<b>4</b>

## **7.1 INTRODUCTION**

L'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire prévoit que tout exploitant informe immédiatement l'AFSCA lorsqu'il considère ou a des raisons de penser qu'un produit qu'il a importé, produit, transformé, fabriqué **ou distribué** (parmi les produits distribués, il faut inclure les aliments pour animaux, les semences et les engrais) peut être préjudiciable à la santé humaine, animale et végétale.

L'arrêté ministériel du 22 janvier 2004 établit les modalités de cette notification aux unités provinciales de contrôle de l'Agence (UPC).

Dans ce contexte, une collaboration étroite entre l'exploitant concerné et l'AFSCA est importante afin de permettre de circonscrire au plus vite le problème rencontré.

## **7.2 LA NOTIFICATION OBLIGATOIRE**

### **7.2.1 Quand notifier ?**

Toute notification devrait résulter d'une évaluation préalable du risque pour la santé humaine ou animale selon le contexte.

Par ailleurs, si une limite de notification est dépassée mais que d'une part, le produit se trouve toujours dans l'établissement et d'autre part que des mesures correctives peuvent être prises afin d'éliminer ou réduire le danger, aucune notification n'est requise. Toutefois, si les limites de notification sont dépassées pour une matière première reçue, il y a lieu de notifier (le lot contaminé aurait en effet pu être livré à d'autres clients).

### **7.2.2 Les limites de notification**

Une limite de notification est la valeur à partir de laquelle un exploitant/laboratoire/ organisme de certification ou d'inspection doit obligatoirement notifier à l'AFSCA pour un paramètre/matrice déterminé suivant les modalités décrites dans l'arrêté ministériel du 22 janvier 2004 (Moniteur belge du 13 février 2004) relatif à la notification obligatoire.

Cinq catégories de limites doivent être prises en compte :

- 1 La catégorie des contaminants microbiologiques et des toxines.
- 2 La catégorie des contaminants chimiques, allergènes et OGM.
- 3 La catégorie des contaminants physiques.
- 4 La catégorie des maladies animales et parasites.
- 5 La catégorie des organismes nuisibles pour les végétaux et les produits végétaux.

Plus d'information est disponible sur le site web de l'AFSCA ([www.afsca.be/notificationobligatoire](http://www.afsca.be/notificationobligatoire)).

### **7.2.3 Comment et où notifier ?**

La notification se fait par un formulaire (cf. annexe 12) qui doit être complété et envoyé (par fax et/ou par mail) à l'UPC dont on dépend. Le formulaire est également disponible sur le site Internet de l'AFSCA (<http://www.afsca.be> > Professionnels > Notification obligatoire). L'utilisation des formulaires officiels pour effectuer les notifications est obligatoire.

Vous retrouverez la liste et les coordonnées des UPC (unités provinciales de contrôle) sur le site Internet de l'AFSCA (<http://www.afsca.be> > Professionnels > Notification obligatoire). Elles sont susceptibles d'être modifiées. Veuillez donc consulter le site Internet afin d'avoir les dernières données actualisées.

En cas de doutes ou pour d'amples informations, vous pouvez contacter l'UPC dont vous dépendez.

## **7.3 RETRAIT ET RAPPEL DE PRODUIT**

A la demande des autorités compétentes, du fournisseur d'un produit ou encore du responsable de l'entreprise même, un lot de produits peut faire l'objet d'un retrait du marché pour des raisons de sécurité alimentaire. Si les produits sont retirés définitivement du marché, ils sont alors considérés comme déchets (voire le chapitre 5.5.).

On parle de retrait quand le lot de produit en question est encore présent dans l'unité d'exploitation et qu'à la demande du fournisseur et/ou de l'autorité compétente, il est immobilisé par le responsable en attente de décision finale.

On parle de rappel lorsqu'il y a lieu de récupérer un produit qui a déjà été délivré au consommateur.

Si tout ou partie du lot en question n'est plus disponible au sein de l'exploitation, une information par voie d'affichage et/ou un rappel via les médias peut être nécessaire. Ceci afin d'avertir le consommateur final et lui donner des consignes (le dernier consommateur d'une denrée alimentaire qui n'utilise pas celle-ci dans le cadre d'une opération ou d'une activité d'une entreprise du secteur alimentaire).

Pour garantir l'efficacité du retrait et/ou du rappel, le responsable du magasin veillera à établir un plan écrit et détaillé.

Le plan devra décrire la procédure à suivre. Il doit prévoir l'identification des responsables et leurs coordonnées (numéro de téléphone, télécopie, e-mail).

Le responsable devra tenir à jour un dossier dans lequel seront enregistrés tous les retraits et rappels (identification du produit, quantité et destination).

A titre illustratif, voici une série d'éléments que l'on peut retrouver dans un enregistrement de retrait et/ou de rappel :

- l'identification du produit à retirer de la vente (numéro du lot, code EAN, DLC,...) ;
- le motif du retrait/du rappel ;
- les actions à entreprendre :
  - stockage temporaire en magasin ;

- marquage spécial des produits retirés/rappelés ;
- destruction ;
- remise à un collecteur agréé ;
- retour vers la centrale ;
- blocage ;
- etc.

Il est primordial que les actions demandées soient exécutées immédiatement.

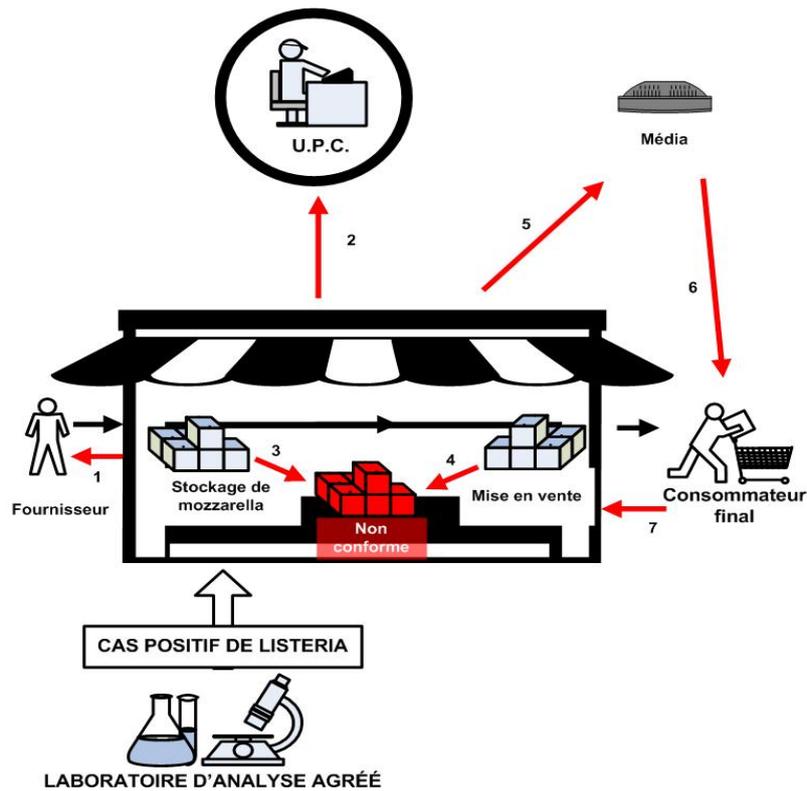
Il est important de noter que dans la plupart des cas, les modalités de rappel et éventuellement les instructions de retrait seront établies par les enseignes.

## **7.4 EXEMPLE**

### Cas n° 1

Une analyse microbiologique réalisée sur un lot de mozzarella acheté à un fournisseur met en évidence que le produit est contaminé par *Listeria monocytogenes* de 100 UFC/g. Prenez rapidement les différentes mesures suivantes :

1. Avertissez votre fournisseur.
2. Notifiez la contamination à l'AFSCA en respectant les instructions données au point 7.2.
3. et 4. Isolez tous les produits concernés, tant les produits encore en stock (3) que les produits déjà mis en vente dans les rayons (4). On parle dans ce cas d'un retrait de produit. Les produits concernés sont isolés des autres produits et sont clairement identifiés comme non conformes afin d'éviter leur mise en vente accidentelle. Selon les cas, les produits seront détruits ou renvoyés au fournisseur.
- 5, 6 et 7. Au besoin, si certains produits avaient déjà été mis en vente, procédez à un rappel de produits auprès des consommateurs. L'objectif est ici de communiquer efficacement avec les consommateurs ou utilisateurs des produits afin d'éviter leur consommation. Pour cela, concertez-vous avec votre fournisseur et l'AFSCA et procédez à un rappel des produits par le biais des médias. Comme les produits retirés de la vente, les produits ramenés par les clients sont isolés et clairement identifiés comme non conformes, avant d'être détruits ou renvoyés au fournisseur.



Réalisé par Food Safety Consult, 2006

## Cas n° 2

Une chaîne de magasins de détail qui vend des tasses à café, provenant d'un fournisseur externe, constate, après analyse par un laboratoire (dans le cadre de la vérification de la conformité pour contact alimentaire) que certains lots de tasses présentent un taux important de cadmium. Lesdits lots de tasses ont été déjà distribués dans les points de vente et certains magasins les ont mis en vente. La direction de la chaîne de magasins doit prendre les dispositions suivantes :

- avertir le fournisseur ;
- notifier, via le formulaire (cf. annexe 12) à l'UPC de l'AFSCA ;
- avertir les magasins de la chaîne et les enjoindre de rechercher les lots incriminés, les isoler et les identifier comme produits non conformes ;
- publier un communiqué de presse afin d'avertir les clients (pour que ceux-ci ramènent les lots de tasses incriminés) ;
- détruire les lots de tasses non conformes ou les faire enlever par le fournisseur.



## Chapitre 8

### LA VALIDATION ET LE CONTROLE DE VOTRE SYSTEME D'AUTOCONTROLE

<b>CHAPITRE 8</b>	<b>1</b>
<b>LA VALIDATION ET LE CONTROLE DE VOTRE SYSTEME D'AUTOCONTROLE</b>	<b>1</b>
<b>8.1 L'ORGANISATION DES CONTRÔLES : QUI CONTRÔLE QUOI ?</b>	<b>2</b>
<b>8.2 LE GUIDE COMME OUTIL DE RÉFÉRENCE</b>	<b>3</b>
<b>8.3 LE DÉROULEMENT DES CONTRÔLES</b>	<b>3</b>
8.3.1 Les outils de contrôle pour la validation du SAC	3
8.3.2 Durée et fréquence de l'audit	4
8.3.3 Echantillonnage	5
8.3.4 Rapport auprès de l'établissement	6
<b>8.4 LES EXIGENCES POUR LES ORGANISMES DE CONTRÔLE</b>	<b>6</b>
8.4.1 Accréditation	6
8.4.2 Agrément	6
8.4.3 Qualification des auditeurs et inspecteurs	6

## **8.1 L'ORGANISATION DES CONTRÔLES : QUI CONTRÔLE QUOI ?**

Garantir la sécurité des denrées alimentaires proposées aux consommateurs implique un contrôle des conditions de fabrication et de vente de ces denrées. Ce contrôle s'effectue à deux niveaux :

- **au premier chef, c'est à chaque entreprise de s'autocontrôler** en organisant sa propre surveillance : il est de votre responsabilité de mettre en place un système d'autocontrôle (SAC) garantissant la sécurité des denrées alimentaires que vous commercialisez<sup>1</sup>. Vous êtes en effet les plus à même de surveiller le bon fonctionnement de votre entreprise au quotidien ;
- **en seconde ligne, les autorités officielles (AFSCA) vous supervisent** par le biais de deux types de contrôles : les audits de validation de votre système d'autocontrôle et les inspections.

Dans le passé, les autorités officielles centraient essentiellement leurs activités sur des contrôles ponctuels ou ciblés au niveau des entreprises. Si ces missions restent toujours d'actualité, depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2005, l'AFSCA déplace progressivement ses activités de contrôles **de l'inspection vers l'audit de validation des systèmes d'autocontrôle**, ayant pour but de valider votre système d'autocontrôle : l'autorité, après avoir planifié avec vous la date, vient contrôler la mise en place et le fonctionnement correct d'un système d'autocontrôle fiable au sein de votre établissement. En pratique, l'AFSCA a la possibilité de déléguer à des organismes de contrôle privés la mise en œuvre des audits de validation des SAC des entreprises. Pour pouvoir réaliser ces audits de validation, les organismes privés doivent répondre à certaines conditions, détaillées ci-après.

Les contrôles « classiques » de l'AFSCA (les inspections) restent toujours d'application. Ils ont pour but de contrôler, de manière aléatoire et à une fréquence définie, les garanties offertes par les systèmes d'autocontrôle. L'AFSCA garde cette mission sous sa responsabilité, sans exclure qu'en cas de crise, elle puisse faire appel aux organismes privés pour la secondar (p.ex. pour l'échantillonnage de produit, le contrôle du rappel des produits contaminés, etc.).

La validation de votre système d'autocontrôle se fait sur base volontaire : c'est à vous de décider si vous souhaitez ou non faire valider votre SAC. Vous devez néanmoins avoir à l'esprit que l'instauration d'un système d'autocontrôle fiable et validé dans votre entreprise est de nature à influencer la programmation des contrôles de l'AFSCA dans votre établissement et donc le montant des contributions que vous devrez payer à l'AFSCA. Les entreprises n'ayant pas mis en place un SAC ou dont le SAC n'est pas validé présentant plus de risques, l'AFSCA se verra contrainte de renforcer le nombre de contrôles au niveau de ces établissements, et en conséquence, de majorer leurs contributions : c'est le principe du bonus/malus.

Afin de faire valider votre SAC, vous pouvez soit faire appel à l'AFSCA, soit faire appel à un organisme de contrôle de votre choix à condition que celui-ci réponde aux conditions définies ci-dessous et aux instructions complémentaires éventuelles de l'AFSCA.

---

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

## **8.2 LE GUIDE COMME OUTIL DE RÉFÉRENCE**

Le présent guide a été rédigé spécifiquement pour le secteur du commerce de détail en alimentation dans le but de vous aider à instaurer votre système d'autocontrôle.

Outre le fait qu'il vous aide à instaurer votre SAC, le guide traduit l'engagement du secteur en termes de sécurité alimentaire et sert de référence à l'AFSCA pour la rédaction de la check-list d'audit et du fil conducteur spécifiques au secteur du commerce de détail en alimentation.

La check-list énumère les points devant être contrôlés lors de l'audit de validation de votre SAC. Le fil conducteur complète la check-list d'audit en apportant les explications nécessaires à la bonne interprétation des exigences listées dans celle-ci. Les auditeurs disposeront de cette façon des mêmes outils dans le cadre de la validation de votre système d'autocontrôle.

Pour devenir cet outil de référence sectoriel, le guide a été soumis à l'AFSCA dans le but d'être validé. Cette validation s'est faite selon une procédure spécifique. Une fois approuvé par l'AFSCA, le guide a été introduit auprès de BELAC comme document normatif.

## **8.3 LE DÉROULEMENT DES CONTRÔLES**

### **8.3.1 Les outils de contrôle pour la validation du SAC**

L'organisme de contrôle réalise le contrôle sur base du contenu du guide, des aspects légaux relatifs à la sécurité alimentaire et à la traçabilité, de la check-list et du fil conducteur rédigés par l'AFSCA pour les activités exercées dans l'unité d'exploitation.

Les auditeurs/inspecteurs doivent toujours tenir compte des rapports de contrôle présents, des contrôles et des analyses de l'AFSCA.

L'audit de validation doit par ailleurs être réalisé dans le respect de la procédure établie par l'AFSCA et consultable sur le site Internet de l'AFSCA ([www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Professionnels > Autocontrôle > Audit d'autocontrôle).

Deux cas de figure peuvent se présenter :

- 1) L'opérateur exploite uniquement un magasin de détail (voir 1.2 « Champ d'application du guide »)

L'audit de validation est réalisé uniquement sur base des parties I et II du guide.

- 2) L'opérateur exploite des magasins de détail qu'il approvisionne par flotte interne à partir d'une ou de plusieurs plateformes de distribution (voir également 1.2 « Champ d'application du guide »)

Les audits de validation des magasins, de la flotte interne et des plateformes de distribution sont alors réalisés ensemble ou par unité d'établissement sur base de l'ensemble du guide (chaque unité d'établissement devant être auditée sur base des activités réalisées et déclarées à l'AFSCA).

Bien entendu, si tant au niveau des magasins que des plateformes, des activités complémentaires sont exercées et que l'on souhaite faire auditer l'ensemble des activités de l'établissement, il y a lieu, pour les activités complémentaires, d'appliquer les guides spécifiques concernés à l'exception de leur procédure de certification.

### 8.3.2 Durée et fréquence de l'audit

#### Durée de l'audit

La durée de l'audit sera principalement influencée par l'ampleur et la nature de l'assortiment. Les tableaux ci-dessous donnent, en fonction de la surface de vente pour les magasins ou du nombre de personnes occupées pour les plateformes, le nombre minimum d'heures à consacrer à un audit.

Durée minimale de l'audit exprimée en heures pour le magasin

Surface	Vente de produits non préemballés par les fournisseurs	Vente exclusive de produits emballés par les fournisseurs
1. $\geq 1\ 000\ m^2$	8 H	6 H
2. $\geq 400\ m^2$ et $< 1\ 000\ m^2$	6 H	4 H
3. $< 400\ m^2$	3 H	3 H

La surface prise en compte pour la détermination de la durée d'audit est la surface de vente, à savoir la surface destinée à la vente et accessible au consommateur. Cette surface inclut notamment la zone des caisses, l'espace derrière les caisses et le hall d'entrée de votre magasin si vous utilisez celui-ci pour exposer vos marchandises.

En cas d'activité complémentaire relevant du domaine de la distribution mais ne tombant pas sous le champ d'application du guide, une durée d'1,5 heure doit être ajoutée, par activité complémentaire, au nombre d'heures mentionné dans le tableau. Par activité complémentaire, on entend, p.ex., la boucherie, le traiteur et la boulangerie (à l'exception du bake-off).

Si un magasin a pour seule activité complémentaire la préparation de sandwiches garnis, la durée de l'audit appliquée sera celle qui est donnée dans la première colonne du tableau.

La préparation de sandwiches est une activité consistant à garnir petits pains, pistolets, sandwiches, baguettes, etc. à l'aide d'ingrédients simples tels que beurre, matière grasse à tartiner, légumes, fruits, viande, poisson et œufs et/ou d'ingrédients plus élaborés non fabriqués dans l'établissement comme les salades de légumes, de viande, de poisson ou de crevettes, les sauces froides, etc. La préparation de plats froids ou d'assiettes froides ou de produits chauds relève quant à elle du guide spécifique G-003 ou G-023.

Lorsque les sandwiches garnis vendus dans le magasin sont fabriqués par un tiers sous forme préemballée (emballage scellé) et vendus tels quels, la durée minimale de l'audit sera celle de la deuxième colonne.

La vente de fruits et légumes ou/et de pain non conditionné ou/et de produits bake-off cuits dans le magasin est assimilée à de la vente exclusive de produits préemballés par les fournisseurs et les durées d'audit reprises dans la colonne 2 sont applicables.

### Durée minimale de l'audit exprimée en heures pour la plateforme et le transport

Nombre d'ETP <sup>2</sup> par plateforme, transport incl.	Durée de l'audit exprimée en heures
1. de 1 à 19	5
2. de 20 à 49	6
3. de 50 à 100	8
4. plus de 100	9

Ces durées couvrent l'audit des infrastructures et des remorques de transport ainsi que l'audit documentaire.

Comme pour le magasin de détail, elles ne tiennent pas compte d'éventuelles activités complémentaires ne relevant pas du domaine d'application du guide (conditionnement de fruits et légumes, embouteillage de vin, etc.).

Ces durées d'audit ne comprennent pas la préparation, l'évaluation des documents, l'établissement des rapports, les visites préalables et les tâches administratives. La durée de l'audit « off-site » (audit documentaire) ne peut dépasser 1/3 de la durée totale de l'audit.

La durée de l'audit peut être réduite d'une heure lorsque l'entreprise entrepose ou transporte uniquement des produits qui se conservent à température ambiante.

#### Fréquence de l'audit

Un nouvel audit doit être réalisé 1 fois tous les 3 ans.

#### Chaîne de magasins

Lorsque le système d'autocontrôle est géré en utilisant une documentation commune (procédures, instructions de travail, système HACCP, système de traçabilité,...) de manière centralisée, la durée d'audit peut-être réduite (maximum 30% de réduction avec un minimum de 2 heures).

Pour plus de détails, l'opérateur est renvoyé au site Internet de l'AFSCA : [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Professionnels > Autocontrôle > Audit d'autocontrôle > Spécification technique pour la détermination du nombre d'hommes jours et la fréquence des audits par l'AFSCA.

Tous les magasins doivent alors fonctionner de la même façon ; ils doivent disposer d'un système d'autocontrôle identique et appliquer les mêmes procédures de travail.

### **8.3.3 Echantillonnage**

Le guide ne prévoit pas de plans d'échantillonnage par les organismes de contrôle. Ils ne doivent donc pas prélever d'échantillons.

<sup>2</sup> Toutes les personnes qui travaillent sous contrat normal, intérimaires, y compris les intérimaires mis à disposition par une agence spécialisée, travailleurs saisonniers, étudiants et jobistes. Il s'agit du nombre d'employés rémunérés, calculé par équivalent temps plein (ETP). Le personnel affecté aux tâches administratives ne doit pas être pris en compte.

### **8.3.4 Rapport auprès de l'établissement**

Chaque établissement qui passe un audit relatif à ce guide recevra un rapport d'audit provisoire. L'établissement dispose de 15 jours pour réagir auprès de l'organisme d'inspection pour transmettre des informations manquantes ou des remarques. L'organisme d'inspection enverra alors le rapport définitif. Celui-ci sera tenu à la disposition des inspecteurs de l'AFSCA au siège de l'établissement.

## **8.4 LES EXIGENCES POUR LES ORGANISMES DE CONTRÔLE**

Un organisme de contrôle qui propose parmi ses services la validation des systèmes d'autocontrôle des entreprises relevant du domaine d'application du présent guide (et/ou l'inspection de celles-ci) doit répondre à un certain nombre d'exigences. Les principales sont les suivantes :

### **8.4.1 Accréditation**

L'organisme doit être accrédité pour ce guide par BELAC ou un organisme d'accréditation étranger qui appartient au « *multilateral agreement (MLA)* », selon la norme ISO 17020, pour la validation du système d'autocontrôle.

"Dans le cadre de la norme ISO 17020, l'organisme doit développer et appliquer les aspects suivants :

- une méthode d'inspection détaillée doit être élaborée et respectée. Elle doit être documentée et son adéquation doit être évaluée régulièrement. Cette méthode comporte entre autres des informations sur les outils d'évaluation utilisés, les critères d'audit, les non-conformités possibles, l'échantillon à prélever (concernant les documents à évaluer, le matériel présent,...), la durée d'audit,... ;
- il doit être garanti que tous les aspects du guide sont abordés au cours de l'audit, et cela doit pouvoir être démontré."

### **8.4.2 Agrément**

L'organisme doit être agréé par l'AFSCA pour la validation des SAC sur la base du présent guide sectoriel.

Les organismes doivent suivre la « Procédure d'agrément pour les organismes de certification et d'inspection dans le cadre de l'arrêté royal sur l'autocontrôle » – PB07 – P03 – REV 0 – 2005.

L'unité d'exploitation qui choisit un organisme donné a la responsabilité de vérifier que cet organisme est agréé par l'AFSCA pour le secteur du commerce de détail. Ce contrôle peut se faire en demandant une copie du certificat d'accréditation et du champ d'application ou en consultant le site web de l'AFSCA.

### **8.4.3 Qualification des auditeurs et inspecteurs**

Les qualifications des auditeurs et inspecteurs doivent au minimum satisfaire les exigences de l'article 10 de l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, la notification obligatoire et la traçabilité dans la chaîne alimentaire. Les exigences de qualification portent sur la formation de

base, la formation continue, l'expérience professionnelle pertinente, la qualification en tant qu'inspecteur et/ou auditeur.



Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation

## Chapitre 9

### LES BONNES PRATIQUES DE DISTRIBUTION EN MAGASIN DE DETAIL

<b>9.1 TRAVAILLER AVEC METHODE</b>	<b>2</b>
<b>9.2 MAITRISER LA TEMPERATURE DES PRODUITS</b>	<b>3</b>
9.2.1 La chaîne du froid et la chaîne du chaud	3
9.2.2 Comment procéder à un contrôle de température ?	5
<b>9.3 REDUIRE LES RISQUES DE CONTAMINATIONS CROISEES</b>	<b>6</b>
<b>9.4 ACHAT</b>	<b>6</b>
<b>9.5 RECEPTION</b>	<b>7</b>
<b>9.6 ENTREPOSAGE</b>	<b>7</b>
<b>9.7 DECOUPE, CONDITIONNEMENT</b>	<b>8</b>
<b>9.8 ETIQUETAGE</b>	<b>9</b>
<b>9.9 MISE EN VENTE</b>	<b>11</b>
9.9.1 Directives pour l'aménagement d'un meuble réfrigéré	11
9.9.2 Conditions générales applicables à la mise en vente de toutes les denrées	12
9.9.3 Rayon vrac	14
9.9.4 Rayon de vente des œufs	15
9.9.5 Rayon fruits, légumes et pommes de terre (flp)	17
9.9.6 Rayon charcuteries et salades présentées à la vente fraîches ou non-emballées	18
9.9.7 Rayon fromages	20
9.9.8 Rayon poisson	23
9.9.9 Rayon Bake-off et/ou découpe de pain	25
9.9.10 Mise en vente des produits phytopharmaceutiques préemballés	27
9.9.11 Mise en vente d'engrais et de semences préemballés	30
9.9.12 Mise en vente d'aliments pour animaux préemballés venant de vos fournisseurs	33
9.9.13 Mise en vente de denrées alimentaires déclassées pour l'alimentation animale	37

## **9.1 TRAVAILLER AVEC METHODE**

La mise en place dans votre établissement de bonnes pratiques d'hygiène, telles que préconisées dans le chapitre précédent, vous permet de maintenir un environnement de travail adéquat en terme d'hygiène.

Une nouvelle étape dans la construction de votre système autocontrôle peut à présent être franchie, en concentrant vos efforts sur les méthodes de travail mises en œuvre dans votre établissement lors de la manipulation des denrées alimentaires. La mise en vente de denrées alimentaires sûres pour la santé du consommateur serait compromise sans une organisation du travail rigoureuse et réfléchie. Les bonnes pratiques de distribution sont précisément les méthodes de travail à adopter pour prévenir, éliminer ou réduire à un niveau acceptable tout danger de santé publique.

Les sujets traités dans ce chapitre couvrent vos activités liées au commerce de détail de denrées alimentaires : achat, réception, stockage et mise en vente des denrées alimentaires. Dans certains établissements, les denrées sont en outre mises en portions, conditionnées et étiquetées au sein même de l'établissement avant d'être mises en vente. Ces activités sont également décrites dans ce chapitre. Toutes autres activités de transformation des denrées alimentaires sont exclues du domaine d'application du guide. Les transformations relevant de guides sectoriels spécifiques ne sont pas développées dans le présent guide. Pour ces activités, vous devez vous référer aux guides concernés (boucherie, boulangerie-pâtisserie, Horeca) comme décrit au point 1.2 « Champ d'application du guide ».

Trois activités spécifiques ont été ajoutées sous forme d'addendum (12. Annexes > Addenda 1, 2 et 3) ; il s'agit de la découpe des fruits et légumes, de la mouture de café et de la préparation de sandwiches garnis.

Elles relèvent du domaine d'application du présent guide mais ont été traitées comme addendum vu qu'elles sont plus rarement exercées.

Les bonnes pratiques décrites dans ces addenda conviennent certainement mais nous insistons sur le fait que d'autres moyens peuvent également être acceptés pourvu qu'ils permettent d'atteindre le même objectif.

La mise en vente des denrées alimentaires peut se faire selon différentes modalités :

- mise en vente de denrées préemballées en rayon « libre-service » ; ce cas représente la façon la plus courante de mettre en vente les denrées dans un magasin de détail ;
- mise en vente de denrées en vrac en rayon « libre-service » ;
- mise en vente de denrées « à la découpe » : un membre du personnel portionne et emballe le produit désigné par le client.

Le commerce de denrées réfrigérées ou surgelées doit se faire dans le respect du maintien de la chaîne du froid, ce qui nécessite une vigilance accrue et une gestion particulière de ces produits, décrite dans ce chapitre.

Pour chacune de vos activités ou modalités de mise en vente, nous mettons en évidence dans ce chapitre les aspects pour lesquels vous devez être vigilant en termes de sécurité alimentaire.

## **9.2 MAITRISER LA TEMPERATURE DES PRODUITS**

### **9.2.1 La chaîne du froid et la chaîne du chaud**

La vitesse de prolifération des microorganismes est dépendante d'un certain nombre de facteurs, dont la température. Maîtriser celle-ci, c'est-à-dire ne pas exposer les denrées aux températures les plus favorables à la prolifération microbienne, constitue donc un moyen efficace de conservation des aliments, imposé d'ailleurs par la loi.

Il est donc impératif de s'assurer qu'à toutes les étapes de la vie d'un produit, la température exigée par la loi ou par le fabricant est respectée. Deux cas de figure peuvent se présenter :

- maîtrise de la prolifération microbienne par le froid : selon la famille à laquelle appartient le produit, les températures maximales autorisées diffèrent (voir tableau ci-après) ;
- maîtrise de la croissance microbienne par le chaud : dans le cas de préparations maintenues chaudes, y compris de simples cuissons (poulet rôti p.ex.), la loi impose de conserver les denrées à une température au moins égale à 60°C.

Selon le cas, un non respect de ces températures sera qualifié de « rupture de la chaîne du froid » ou « rupture de la chaîne du chaud ».

Remarque : il peut arriver que certaines denrées, conservées au froid, soient destinées à être cuites dans l'établissement (cas du poulet rôti cité précédemment en exemple). Dans ce cas, le produit devra forcément « traverser la zone critique » entre sa température de conservation « froide » et 60°C, température à partir de laquelle commence la chaîne du chaud. Il en va de même dans le cas d'un produit cuit dans l'établissement et qui est ensuite refroidi pour être proposé à la vente à température réfrigérée. La règle à respecter est alors la suivante : lors de la cuisson ou du réchauffement d'un produit, la zone critique située entre 10°C et 60°C doit être traversée en 1 heure maximum. Dans le cas d'un refroidissement, la zone 60°C-10°C doit être traversée en 2 heures.

Les contrôles de température, destinés à vérifier que la chaîne de froid ou du chaud n'est pas rompue, doivent donner lieu à des enregistrements, notamment à chaque réception et une fois par jour pour les enceintes réfrigérées ou surgelées (chambres froides et comptoirs).

Températures interne maximales autorisées pour la conservation des denrées alimentaires en magasins de détail

	Température réglementaire	Température recommandée
Viande fraîche d'animaux de boucherie, de gibier d'élevage ongulé et de gros gibier sauvage	7°C	
Viande fraîche de volaille, de lapin et de petit gibier sauvage	4°C	
Abats frais d'animaux de boucherie, de gibier d'élevage, de gibier sauvage, de volaille et de lapin	4°C	
Viandes hachées et préparations de viande (saucisse fraîche,...)	4°C <sup>1</sup>	
Produits végétariens ou substituts de viande à base de protéines végétales		4°C
Poisson frais préemballé ou non	4°C	
Poisson transformé (fumé,...)	4°C <sup>2</sup>	
Huîtres et moules (crués)	aucune	de +7 à +10°C
Autres mollusques et crustacés (vivants)	aucune	de +4 à +7°C
Mollusques et crustacés cuits	4°C	
Salade de poisson	4°C	
Produits à base de viande [produits traiteurs (réfrigérés), charcuterie, salades (viande, légumes)]	7°C	
Fruits et légumes coupés (4 <sup>ème</sup> gamme)	aucune	de +4 à +7°C
Fromage dans la chambre d'affinage (durant l'affinage)		De +7 à +14°C
Produits laitiers	7°C	
Pâtisserie (avec crème pâtissière)	7°C <sup>3</sup>	
Surgelés	-18°C	

Remarque : à l'exclusion des cas décrits en notes de bas de page, en cas de différence entre la température légale et la température mentionnée par le fabricant, c'est toujours la température la plus basse qui prime.

<sup>1</sup> Pour la réception des viandes hachées provenant de vos fournisseurs ou des plateformes de distribution, la température réglementaire est de 2°C.

<sup>2</sup> Sauf si le fournisseur exploite un établissement agréé et mentionne une température plus élevée sur l'emballage et sauf s'il s'agit de produits séchés qui sont microbiologiquement stables à température ambiante ou s'il s'agit de conserves dans ces deux derniers cas, la température ambiante est acceptée.

<sup>3</sup> La viennoiserie à base de crème pâtissière cuite (couques suisses, nœuds, huit à la crème, choco-twists,...) peut être conservée au maximum 12 heures à température ambiante (Avis n° 49/2006 du Comité scientifique de l'AFSCA).

## 9.2.2 Comment procéder à un contrôle de température ?

### **Contrôler la température d'un produit**

Les contrôles de température se font au moyen d'une sonde, qui peut à la fois servir à mesurer une température ambiante (chambre froide, meuble de vente) ou une température « à cœur » d'un produit, en piquant la sonde à l'intérieur du produit (après l'avoir désinfectée au préalable, p.ex. avec de l'alcool). Cette prise de température « à cœur » du produit n'est évidemment possible que pour les denrées nues des rayons traditionnels. Pour les produits emballés, dont il faut préserver le conditionnement, la technique consiste à placer la sonde entre deux produits serrés l'un contre l'autre.

### **Contrôler la température d'une enceinte**

Il est également possible de relever une température à partir de l'affichage intégré des chambres froides ou des meubles de vente, mais une vérification régulière (au moins une fois tous les ans) de la fiabilité de la valeur affichée devra être effectuée au moyen de la sonde. Lors de ce contrôle, la sonde devra être placée dans l'endroit le moins favorable, c'est-à-dire le moins froid, afin de s'assurer que la valeur affichée est bien représentative de la température la plus haute de l'enceinte.

### **Contrôler le bon fonctionnement du thermomètre**

La sonde devra elle-aussi être contrôlée au moins tous les ans.

La date de vérification de la sonde devra être notée directement, ainsi que l'écart éventuel qui a été relevé. Un écart (si > 1°C) peut être accepté et peut être repris dans les mesures qui seront réalisées ultérieurement à condition qu'il soit stable.

Dans la cas où cet écart est stable, le thermomètre peut être utilisé, sinon celui-ci doit être remplacé. Il faut tenir compte de cet écart à chaque mesure.

Exemple d'étiquette à coller sur votre thermomètre :

Date du dernier contrôle	/ /
Ajouter la valeur ci-contre à la valeur lue pour obtenir une mesure exacte	°C

Il est également possible de déléguer ce contrôle et l'ajustage éventuel à une société extérieure et/ou de le faire soi-même.

## **9.3 REDUIRE LES RISQUES DE CONTAMINATIONS CROISEES**

L'expression « contamination croisée » recouvre plusieurs cas de figure, tous en rapport avec les différents flux qui se croisent (denrées, personnel, emballages, déchets, ustensiles).

- Elle peut désigner la contamination d'une denrée par une autre, dont le niveau de contamination est plus élevé. On parle alors de contamination croisée directe.

*Exemples : stockage sur une étagère de légumes non nettoyés au dessus d'une salade de viande non recouverte ou proximité d'une poubelle avec des denrées non protégées.*

- La contamination croisée indirecte passe, quant à elle, par un intermédiaire : contamination par l'intermédiaire des mains qui ont manipulé une denrée, des déchets ou des matériaux contaminés ou par l'intermédiaire de plans de travail, d'ustensiles ou de machines qui ont été en contact avec des denrées contaminées.

*Exemples : manipulation de denrées après avoir sorti les poubelles, découpe de jambon sur une planche ayant préalablement servi à la découpe de fromage,...*

Les différents flux cités précédemment ne pouvant être isolés les uns des autres, il est donc nécessaire de respecter un certain nombre de règles afin de limiter les risques de contamination croisée :

- protéger le mieux possible les denrées déballées (récipient avec couvercle, film plastique,...) ;
- se nettoyer et se désinfecter les mains régulièrement ;
- utiliser des ustensiles et des plans de travail spécifiques pour certains produits ou les désinfecter après manipulation de denrées contaminées (fromage au lait cru,...) ;
- séparer au mieux les activités (production et sortie des poubelles,...).
- 

## **9.4 ACHAT**

- Le fournisseur est soumis au respect des mêmes règles concernant la sécurité alimentaire (autocontrôle, traçabilité, notification obligatoire) et doit pouvoir prouver qu'il satisfait aux conditions imposées. Au besoin, un audit des fournisseurs peut être organisé afin de s'assurer qu'ils respectent les règles d'hygiène ainsi que, éventuellement, un cahier des charges que vous leur avez transmis.
- Pour que l'établissement puisse réceptionner des marchandises sûres, celui-ci ainsi que la plateforme de distribution (lorsque ces marchandises transitent par une plateforme de distribution), doivent imposer des conditions au fournisseur en matière de durée de conservation et de conditionnement des produits.
- Les produits réfrigérés et surgelés feront également l'objet de règles particulières en ce qui concerne la température de livraison ; ces règles doivent être stipulées dans les conditions de livraison.

## 9.5 RECEPTION

Le contrôle des températures est un point important, tout comme l'état de l'emballage. Celui-ci doit être propre et intact ; il fera également l'objet d'un contrôle. Ces éléments sont déterminants pour la sécurité et la qualité du produit.

- Lors de chaque livraison, la température des produits réfrigérés et surgelés doit être contrôlée (par le destinataire de la marchandise ou éventuellement le transporteur si celui-ci fait partie du même plan HACCP que la structure qu'il livre). Vous pouvez à cette fin utiliser le formulaire d'enregistrement proposé en annexe (voir à titre illustratif l'annexe 4a). Les anomalies de température et les actions correctives et/ou préventives entreprises doivent dans tous les cas être notées.
- Lorsque les denrées réfrigérées et surgelées sont livrées dans des contenants individuels (type frigobox sur roulette), le contrôle de la température à la réception doit être effectué sur chacun de ces contenants.
- Les produits réfrigérés et surgelés doivent immédiatement être placés dans les chambres froides ou dans les meubles de vente dès leur réception. Si la température extérieure est très élevée, il faut davantage encore veiller à ce que les produits réfrigérés et surgelés restent le moins de temps possible en dehors de la chaîne du froid.
- L'annexe 2 contient un tableau avec les températures réglementaires. Il donne les températures maximales, à ne pas dépasser, imposées par la réglementation.
- 

## 9.6 ENTREPOSAGE

- Pendant l'entreposage, il faut veiller à ce que l'emballage reste propre et intact.
- Il faut également veiller à ce que la durée de conservation soit encore suffisamment longue et aucun produit périmé ne peut être vendu. Pour l'éviter, on peut appliquer le principe « First In - First Out » (FIFO) à cet effet. C'est-à-dire que les premiers produits réceptionnés sont les premiers à être mis en vente, une rotation devant donc être effectuée : les nouveaux produits doivent être placés derrière ou sous les produits plus anciens. Il est à noter que si le fournisseur n'a pas respecté le principe du FIFO, il est demandé de respecter le principe du « First Expired - First Out » (FEFO), c'est-à-dire que les premiers produits dont la date limite vient à expiration doivent être les premiers produits présentés à la vente.
- La température des réfrigérateurs, des surgélateurs et des meubles de vente réfrigérés et/ou surgelés doit être contrôlée, de façon à ce que le produit réfrigéré ou surgelé reste à la bonne température, en contrôlant quotidiennement l'affichage. Les surgélateurs de plus de 10 m<sup>3</sup> doivent être munis d'un dispositif d'enregistrement automatique de la température (Règlement européen 37/2005). Si le réfrigérateur, le surgélateur ou le meuble réfrigéré ou surgelé est équipé d'un système d'alarme opérationnel, le contrôle quotidien de l'affichage n'est pas nécessaire. Par contre, afin de vérifier le bon fonctionnement du système, la température doit être mesurée au moins une fois par an avec un thermomètre à différents endroits et plus particulièrement aux endroits susceptibles d'être les plus critiques (au niveau de la ligne de charge maximale d'un meuble ouvert à la vente p.ex.). Dans les établissements ne bénéficiant pas des assouplissements, les contrôles des températures doivent être enregistrés même s'il n'y a pas d'anomalie.
- Les anomalies de température et les actions correctives et/ou préventives entreprises doivent être notées dans tous les cas.

## 9.7 DECOUPE, CONDITIONNEMENT

En matière d'hygiène, la découpe, qu'elle soit suivie ou non par un conditionnement, est soumise à un certain nombre de règles, déjà abordées sous un angle différent dans certains précédents paragraphes.

- Les matériaux et objets que vous utilisez pour le conditionnement des produits et qui sont donc destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires, doivent respecter un certain nombre de dispositions réglementaires. Afin de vous en assurer, il est nécessaire que vous disposiez pour chacun (sacs plastiques, ravers, film fraîcheur, machines,...) d'une déclaration écrite de conformité. Cette disposition particulière est synthétisée dans une note explicative mise en ligne sur le site Internet de l'AFSCA<sup>4</sup>. Cette note liste les points devant impérativement figurer sur chaque déclaration de conformité.
- En ce qui concerne le respect de la chaîne du froid, il est essentiel de veiller à ce que les denrées ne soient exposées à la température ambiante que le temps de les découper. Le cas classique du jambon qui reste sur la trancheuse après qu'un employé en ait découpé quelques tranches, au lieu d'être remis immédiatement dans le comptoir frigorifique, est p.ex. à proscrire.
- Il peut arriver, notamment les jours de grande activité, que certains articles parmi les plus vendus, soient « découpés à l'avance », afin de gagner du temps au moment de servir le client. Cette pratique est autorisée, pour peu que les tranches soient évidemment présentées dans le comptoir réfrigéré et que le nombre de tranches ne soit pas trop élevé : en effet, le tranchage d'un produit le fragilise vis-à-vis des contaminations, il n'est donc pas conseillé de servir en fin de journée des tranches qui ont été coupées le matin, avant l'ouverture.
- Certains rayons traditionnels proposent non seulement des tranches « prédécoupées » mais également des ravers « préremplis » (de salades notamment), toujours dans le but de gagner du temps au niveau du service. Même si ces ravers sont présentés à la vente dans le rayon traditionnel, ils sont considérés comme des emballages et sont donc, sauf exception, soumis aux règles de l'étiquetage des denrées préemballées (9.8).
- Comme cela a déjà été dit, les risques de contamination croisée ne sont pas négligeables au niveau de la découpe et du conditionnement des denrées. Des couteaux qui ont servi à découper des produits particulièrement contaminés ou des barquettes d'emballage qui ne sont pas stockées à l'abri de la poussière représentent des sources de contamination croisée importante pour les denrées.
- Enfin, il est important de s'assurer que tous les produits présents dans un comptoir traditionnel, qui seront découpés ou portionnés au moment de servir un client, ont une date limite de consommation qui n'est pas encore dépassée : il est donc indispensable de conserver les étiquettes des produits qui sont déconditionnés pour être présentés dans un comptoir et de vérifier régulièrement qu'aucun de ces produits n'a atteint sa DLC (date limite de consommation). La conservation de ces étiquettes permet également, le cas échéant, d'informer les clients au sujet de la présence éventuelle d'allergènes dans les produits.

<sup>4</sup> [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Secteurs professionnels > Denrées alimentaires > Matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires > Obligation d'une déclaration de conformité.

## 9.8 ETIQUETAGE

La gestion de l'étiquetage nécessite une attention particulière, en raison de son caractère parfois complexe, qui n'est pas toujours maîtrisé par l'ensemble des collaborateurs. La première difficulté consiste à différencier les denrées dites « préemballées » de celles qui ne le sont pas : il suffit en effet, comme cela a été évoqué au point précédent, de remplir à l'avance un ravier de salade et d'y fixer un couvercle pour que l'article soit considéré comme « préemballé ». Dans ce cas, le ravier en question devra être étiqueté au même titre qu'une denrée « préemballée », sauf si le produit en question est également dans le même temps présenté à la vente « en vrac » et qu'un employé du rayon est disponible pour renseigner les clients intéressés par l'achat du produit déjà mis en ravier.

En revanche, un ravier (ou un emballage en papier) que l'on utilise au moment de servir le client ne doit pas être étiqueté comme une denrée emballée.

Cette distinction est importante, car les exigences en matière d'étiquetage diffèrent grandement selon que les denrées mises en vente sont considérées comme préemballées ou non. En effet, si au niveau des denrées « non préemballées » ne doit figurer que la dénomination du produit, il en va tout autrement pour les denrées dites « préemballées », dont l'étiquette doit renseigner les données suivantes :

- dénomination du produit ;
- liste des ingrédients ;
- quantité de certains ingrédients ;
- conditions de conservation et d'utilisation spécifiques ;
- nom et adresse du fabricant ou du conditionneur ou d'un vendeur ;
- mode d'emploi si nécessaire ;
- quantité nette ;
- présence d'allergènes ;
- date de durabilité minimale (DDM) ou date limite de consommation (DLC).

Il est en outre renvoyé au règlement 1169/2011 qui entrera en vigueur le 13 décembre 2014, à l'exception de la mention de la valeur nutritionnelle qui entrera en vigueur le 13 décembre 2016.

### **Indication des allergènes :**

#### *Produits préemballés :*

Les allergènes repris ci-après de l'annexe à la liste IIIbis de l'arrêté royal du 13 septembre 1999 doivent être mentionnés sur l'étiquette des denrées alimentaires préemballées. Toutefois, pour certains d'entre eux, la mention sur l'étiquette n'est pas nécessaire lorsqu'ils ont été transformés car ils ont perdu leurs propriétés allergènes. Ces exceptions sont également reprises dans la liste IIIbis.

- Céréales contenant du gluten avec leur nom spécifique : blé, seigle, orge, avoine, épeautre et kamut ou leurs hybrides,
- crustacés,
- mollusques,
- œufs,
- poissons,
- arachides,
- soja,
- lait (y compris le lactose),

- noix (avec le nom générique), c'est-à-dire : amandes, noisettes, noix de noyer, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia,
- céleri,
- lupin,
- moutarde,
- grains de sésame,
- produits à base de chaque allergène précédente,
- dioxyde de sulfure et sulfites en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/l.

Si les ingrédients allergènes apparaissent sur l'étiquette de manière suffisamment claire pour le consommateur, il n'est pas nécessaire d'ajouter un étiquetage spécifique (p.ex. si le terme « saumon » apparaît dans l'étiquetage, il est clair que le produit contient du poisson et il ne faut pas ajouter dans la liste d'ingrédients le terme « poissons », de même si le terme « fromage » est repris sur l'étiquette, il n'est pas utile d'ajouter en plus que la denrée alimentaire contient un « produit laitier »,...).

Lorsqu'une liste d'ingrédients n'est pas requise (p.ex. pour le vin), le nom de l'ingrédient allergène doit être mentionné après « contient » (par ex. sur l'étiquette du vin : « contient des sulfites »).

Lorsque l'appellation de vente contient déjà le nom de l'allergène, l'allergène en question ne doit plus être spécifiquement mentionné (par ex. « bière de froment »).

La présence involontaire d'allergènes (contamination croisée) n'est pas régie par la loi. La mention « peut contenir des traces de » ou une mention similaire ne doit être utilisée que lorsque la contamination croisée ne peut être empêchée en prenant des mesures de précaution.

#### *Produits non préemballés :*

Dans le cas d'un produit non préemballé, le consommateur doit pouvoir être informé sur la présence d'un allergène dans le produit (au stand boulangerie libre-service p.ex.).

Vous pouvez donner l'information oralement ou vous servir d'affichettes. Il est aussi possible que le personnel fournisse l'information aux consommateurs qui en font la demande (p.ex., au moyen des étiquettes provenant de l'emballage d'origine et qui sont conservées ou sur base des fiches de spécifications des produits). Lorsque les produits sont déballés, il faut conserver les informations et le personnel doit être capable de les retrouver.

#### **Date de durabilité minimale :**

La date de durabilité minimale est la date jusqu'à laquelle une denrée alimentaire conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions de conservation appropriées. En cas de besoin, la date de durabilité minimale est complétée par l'indication des conditions de conservation dont le respect permet d'assurer la durabilité indiquée. Par exemple l'indication de la température à laquelle le produit doit être conservé.

La date de durabilité minimale (DDM) est annoncée par la mention « A consommer de préférence avant le ... » lorsque la date comporte l'indication du jour ou « A consommer de préférence avant fin ... » dans les autres cas.

La date de durabilité minimale se compose de l'indication, en clair et dans l'ordre, du jour, du mois et de l'année. Toutefois, pour les denrées alimentaires :

- dont la durabilité est inférieure à trois mois, l'indication du jour et du mois suffit ;
- dont la durabilité est supérieure à trois mois, mais n'excède pas dix-huit mois, l'indication du mois et de l'année suffit ;

- pour les denrées alimentaires dont la durabilité est supérieure à dix-huit mois, l'indication de l'année suffit.

Dans le cas de denrées alimentaires microbiologiquement très périssables et qui de ce fait sont susceptibles après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine, la date de durabilité minimale est remplacée par la date limite de consommation (DLC). La date limite de consommation (DLC) est annoncée par la mention « A consommer jusqu'au ... ».

La date limite de consommation se compose de l'indication en clair et dans l'ordre, du jour, du mois et éventuellement de l'année.

Il est important de retenir que la date limite de consommation d'un produit préemballé dans le point de vente même doit être fixée en tenant compte de celle de ses ingrédients (si le produit est préparé avant d'être emballé) ou de celle définie par le fabricant (si le produit est simplement portionné) : un produit dont la DLC arrive à son terme dans 2 jours ne peut évidemment pas, après portionnement dans des rapiers individuels, recevoir une DLC de 3 jours. Plus globalement, la DLC d'un produit ne peut pas être fixée « au hasard » : il faut en théorie la valider par des analyses microbiologiques, ce qui n'est pas toujours aisé, notamment pour les petites structures. A défaut, fixer une date limite de consommation extrêmement courte (2 ou 3 jours) peut représenter une solution acceptable.

## **9.9 MISE EN VENTE**

### **9.9.1 Directives pour l'aménagement d'un meuble réfrigéré**

Pour conserver les produits de manière optimale, il faut que les comptoirs réfrigérés soient bien aménagés. Ne remplissez ces comptoirs qu'avec des produits qui ont été correctement réfrigérés au préalable et dont la température limite n'est pas déjà atteinte. Ces comptoirs sont en effet prévus pour maintenir le produit à température et non pour le refroidir jusqu'à sa température légale de conservation.

Les directives pour cet aménagement sont les suivantes :

- Le meuble réfrigéré doit être chargé conformément aux instructions de remplissage du fournisseur ou conformément à la procédure interne ;
- ne placez jamais un meuble réfrigéré dans le courant d'air d'un ventilateur ou d'un appareil de chauffage ;
- laissez les grilles de ventilation libres de tout produit ;
- veillez à ce que la température ambiante ne soit pas trop élevée. La chaleur ambiante (des lampes p.ex.) peut influencer négativement la température du meuble et donc la qualité de la réfrigération. La climatisation peut contribuer à compenser les variations de température entre l'hiver et l'été et éviter ainsi de surcharger l'installation frigorifique ;
- si vous souhaitez proposer en vente rapide à prix réduit des produits réfrigérés la veille du jour où expire la date limite de consommation ou l'avant-veille, vous devez placer ces produits à un endroit spécialement prévu à cet effet dans le meuble réfrigéré. Vous ne pouvez en aucun cas les placer dans un rayon séparé non réfrigéré ;
- il en va de même pour les fonds (fromage ou jambon en général) : ils doivent être présentés à la vente dans le comptoir réfrigéré, et non pas sur celui-ci, à température ambiante.

## **9.9.2 Conditions générales applicables à la mise en vente de toutes les denrées**

La mise en vente des denrées alimentaires en grande et petite distribution, répond à des règles précises, qui peuvent différer d'un rayon à l'autre. Vous trouverez ci-dessous les règles communes à tous les rayons. Les pages suivantes précisent les règles spécifiques applicables à certaines catégories de produits.

Date :

Responsable :

Concerne	Conditions applicables	OK ?
<b>Emballage</b>	Les emballages des produits sont propres et intacts.	
<b>Date de durabilité minimale</b>	La date de durabilité minimale des produits est contrôlée quotidiennement pour les produits réfrigérés.	
	<u>Pour les produits portant une date « à consommer jusqu'au » (DLC) :</u> ces produits sont retirés des présentoirs à la fin du jour repris sur le produit, ou le lendemain, avant l'ouverture.	
	<u>Pour les produits portant une date de durabilité minimale (DDM) « à consommer de préférence avant le » :</u> ces produits sont retirés la veille de la date (après la fermeture) ou le jour de la date (avant l'ouverture).	
	Les produits ayant atteint la DLC ou la DDM ne sont pas non plus utilisés dans des préparations. Ces produits sont éliminés.	
	Les dates inscrites sur les produits par les fabricants ne sont pas modifiées (interdiction légale).	
<b>FIFO/FEFO</b>	Les principes du FIFO et du FEFO sont respectés lors du réassortiment des rayons : les produits restant dans les rayons sont déplacés vers l'avant et les nouveaux produits sont placés à l'arrière, en tenant compte des DLC des produits.	
<b>Température</b>	Elle est contrôlée une fois par jour.	
	La température est notée sur les listes de contrôle (enregistrement systématique uniquement pour les établissements ne bénéficiant pas des assouplissements en matière d'HACCP ; les établissements bénéficiant des assouplissements en matière d'HACCP enregistrent la température seulement en cas de non-conformité).	
<b>Réfrigérateurs</b>	La fréquence de nettoyage définie est respectée et permet de conserver le meuble dans un état de propreté satisfaisant. Dans la négative, la fréquence de nettoyage est revue à la hausse.	
<b>Surgélateurs</b>	La fréquence de nettoyage définie est respectée et permet de conserver le meuble dans un état de propreté satisfaisant. Dans la négative, la fréquence de nettoyage est revue à la hausse.	
<b>Aménagement d'un meuble réfrigéré ouvert ou horizontal</b>	Si vous indiquez une ligne de charge, le meuble n'est pas chargé au dessus de cette ligne.	
	Les produits réfrigérés proposés en vente rapide à prix réduit la veille ou à la date limite de consommation sont présentés dans le meuble réfrigéré et non en dehors.	

*Si vous rencontrez un problème que vous ne pouvez pas résoudre vous-même, informez-en le responsable. Il doit veiller à ce que le point de vente satisfasse aux conditions applicables en matière d'hygiène.*

### 9.9.3 Rayon vrac

## Liste de contrôle

Date :                      Responsable :

Concerne	Conditions applicables	OK ?
<b>Présentation</b>	Chaque produit possède son propre ustensile.	
	Les matériaux d'emballage adéquats sont situés près des produits.	
	Le nom du produit figure sur chaque bac de présentation/de vente.	
	Les produits nus sont protégés par des vitres (ex. : bonbons en vrac).	
	Le bac de présentation/de vente est facile à nettoyer.	
	La provision de marchandises est protégée en dehors des heures de vente.	
<b>Conteneurs à déchets</b>	Un conteneur à déchets pouvant être fermé est prévu pour la clientèle dans les rayons en libre-service.	
<b>Nettoyage/désinfection</b>	La fréquence de nettoyage est respectée et permet de conserver le meuble dans un état de propreté satisfaisant. Dans la négative, la fréquence de nettoyage est revue à la hausse.	

*Si vous rencontrez un problème que vous ne pouvez pas résoudre vous-même, informez-en le responsable. Il doit veiller à ce que le point de vente satisfasse aux conditions applicables en matière d'hygiène.*

## 9.9.4 Rayon de vente des œufs

### Liste de contrôle

Date :                      Responsable :

Concerne	Conditions applicables	OK ?
Qualité des œufs	Les œufs sont exclusivement de la catégorie A ou « œufs frais » (familièrement appelés œufs de table ou œufs de consommation).	
Marquage des œufs	Les œufs portent le code du producteur.	
	Le code du producteur est facilement visible et parfaitement lisible et doit faire au moins 2 mm de hauteur.	
Qualité de l'emballage	Les emballages sont résistants aux chocs, secs, propres et en bon état d'entretien et fabriqués à l'aide de matières telles que les œufs soient à l'abri des odeurs étrangères et des risques d'altération de la qualité.	
Marquage de l'emballage	<p>L'emballage porte les indications suivantes <u>sur la face extérieure</u>, de manière facilement visible et parfaitement lisible :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le n° autorisation du centre d'emballage ;</li> <li>- la catégorie de qualité (mention « Catégorie A » ou la lettre « A », en combinaison ou non avec la mention « frais ») ;</li> <li>- la catégorie de poids (lettre et/ou mention correspondante, éventuellement complété par la tranche de poids correspondante) ;</li> </ul> <p><u>N.B.</u> : lorsque des œufs de calibres différents sont emballés ensemble dans le même emballage, le poids net minimal des œufs est indiqué en grammes et la mention « Œufs de calibres différents » ou une mention équivalente, est apposée sur la face extérieure de l'emballage ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la date de durabilité minimale (maximum 28 jours suivant celui de la ponte. Lorsqu'une période de ponte est indiquée, la date de durabilité minimale est déterminée à compter du premier jour de cette période) ;</li> <li>- une indication recommandant aux consommateurs de conserver les œufs réfrigérés après leur achat ;</li> <li>- une indication du mode d'élevage (« Biologique », « Œufs de poules élevées en plein air », « Œufs de poules élevées au sol » ou « Œufs de poules élevées en cage » éventuellement complétée avec « Cages aménagées ») ;</li> <li>- la signification du code du producteur (expliqué sur la face extérieure <u>ou</u> intérieure de l'emballage).</li> </ul>	
Emballage portant la mention « extra »	<p>Lorsque la mention « extra » ou « extra frais » est utilisée comme mention supplémentaire de qualité sur les emballages (facultatif) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- cette mention n'est utilisée que jusqu'au neuvième jour après la ponte des œufs ;</li> <li>- la date de ponte et la date limite de neuf jours sont apposées sur l'emballage de manière facilement lisible et parfaitement lisible.</li> </ul>	

<b>Cœufs vendus en vrac</b>	<p>Si des œufs sont vendus en vrac (œufs non contenus dans des emballages), les informations suivantes sont fournies aux consommateurs, de manière facilement visible et parfaitement lisible :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la catégorie de qualité ;</li> <li>- la catégorie de poids ;</li> <li>- la date de durabilité minimale ;</li> <li>- une indication du mode d'élevage ;</li> <li>- une explication relative à la signification du code du producteur.</li> </ul>	
<b>Concerne</b>	<b>Conditions applicables</b>	<b>OK ?</b>
<b>Conditions de conservation</b>	<p>Les œufs sont maintenus propres, secs, à l'abri d'odeurs étrangères, efficacement protégés contre les chocs et soustraits à l'action directe du soleil.</p> <p>Les œufs sont entreposés à une température constante, le mieux à même d'assurer une conservation optimale de leurs qualités hygiéniques.</p> <p>En général les œufs ne sont pas réfrigérés dans des locaux ou installations dans lesquels la température est maintenue artificiellement en dessous de +5°C.</p> <p>Exception à la règle ci-dessus : dans le commerce de détail, les œufs peuvent être conservés à une température au dessous de 5°C pendant maximum 72h.</p> <p><u>Remarque</u> : les œufs réfrigérés laissés à température ambiante peuvent se couvrir de condensation, ce qui favorise la prolifération des bactéries sur la coquille et probablement leur pénétration dans l'œuf. C'est pourquoi les œufs doivent être stockés et transportés à température constante, et en règle générale, qu'ils ne soient pas réfrigérés avant leur vente au consommateur final.</p>	
<b>Date de durabilité minimale et délai de vente</b>	<p>Les œufs pondus depuis plus de 21 jours sont retirés de la vente.</p> <p><u>Remarque</u> : en effet, si la date de durabilité minimale est fixée à maximum 28 jours, le délai de vente est néanmoins limité à 21 jours après la date de ponte !</p>	
<b>Elimination</b>	Voir chapitre 5.5.1.	

## 9.9.5 Rayon fruits, légumes et pommes de terre (flp)

### Liste de contrôle

Date :                      Responsable :

Concerne	Conditions applicables	OK ?
<b>Pommes de terre, fruits et légumes</b>	L'absence de pourriture et de moisissures est contrôlée au moins une fois par jour.	
	Les légumes et les fruits sont présentés de préférence dans les caisses dans lesquelles ils ont été livrés.	
	Les cageots en bois sont utilisés uniquement pour les types de fruits et de légumes livrés dans des cageots en bois et ne sont pas empilés sur d'autres produits.	
	Des instructions claires sont prévues en cas de bris de verre de toute origine.	
<b>Conteneurs à déchets</b>	Un conteneur à déchets pouvant être fermé est prévu pour la clientèle dans les rayons en libre-service.	
<b>Dispositifs d'éclairage</b>	Ils sont munis d'un système de protection (dans la négative, tous les produits non emballés sont détruits en cas de bris de verre).	
<b>Nettoyage et désinfection</b>	La fréquence de nettoyage du rayon est respectée et permet de conserver le meuble dans un état de propreté satisfaisant. Dans la négative, la fréquence de nettoyage est revue à la hausse.	

*Si vous rencontrez un problème que vous ne pouvez pas résoudre vous-même, informez-en le responsable. Il doit veiller à ce que le point de vente satisfasse aux conditions applicables en matière d'hygiène.*

## 9.9.6 Rayon charcuteries et salades présentées à la vente fraîches ou non-emballées

### Liste de contrôle

Date :

Responsable :

Concerne	Conditions applicables	OK ?
<i>Prescriptions générales</i>		
<b>Emballage</b>	L'intégrité des emballages est contrôlée à chaque livraison.	
<b>Date de durabilité minimale</b>	Les dates de durabilité minimales sont contrôlées tous les jours.	
	Les principes du FIFO et du FEFO sont appliqués.	
	Lorsque de la charcuterie est déballée, l'étiquette avec sa date limite de consommation et sa composition est conservée pendant toute sa période de mise en vente afin de toujours s'assurer que le produit vendu n'est pas périmé et au besoin pouvoir informer le consommateur quant à la présence éventuelle d'allergènes dans le produit.	
<b>Température</b>	La vérification que la température de mise en vente correspond à celle mentionnée sur l'étiquette des produits est effectuée une fois par jour (pour les produits non étiquetés se référer aux températures indiquées dans le tableau des températures, annexe 2).	
	La température est notée sur les listes de contrôle (enregistrement systématique uniquement pour les établissements ne bénéficiant pas des assouplissements en matière de HACCP ; les établissements bénéficiant des assouplissements en matière de HACCP enregistrent la température seulement en cas de non-conformité).	
	Les produits pour préemballage ou approvisionnement du rayon sont traités dans un espace préférentiellement réfrigéré afin de maintenir la chaîne du froid.	
<b>Déchets</b>	Les poubelles sont évacuées régulièrement hors des zones de travail.	
	Elimination : voire chapitre 5.5.1.	
<b>Nettoyage et désinfection</b>	La fréquence de nettoyage est respectée et permet de conserver le meuble dans un état de propreté satisfaisant. Dans la négative, la fréquence de nettoyage est revue à la hausse.	
<i>Entreposage dans le réfrigérateur</i>		
<b>Contaminations croisées</b>	Les charcuteries sont disposées de sorte à éviter les contaminations croisées.	
	Les charcuteries sont séparées du fromage et de la viande crue.	
	Des fruits et légumes ne sont pas placés, en guise de décoration, à proximité de charcuteries non emballées.	
	Les rayonnages sont faciles à nettoyer.	

Concerne	Conditions applicables	OK ?
<b>Traitement</b>		
<b>Personnel</b>	L'hygiène du personnel est satisfaisante.	
<b>Découpe pour préconditionnement/ approvisionnement</b>	L'ordre suivant des découpes peut être utilisé : <ol style="list-style-type: none"> <li>1. charcuteries cuites en conserve ou dans un boyau étanche (ex : corned beef, saucisson de foie, saucisses) ;</li> <li>2. charcuteries cuites dans des boyaux naturels et synthétiques laissant passer et l'humidité (ex. : divers saucissons) ;</li> <li>3. charcuteries cuites non emballées ou emballées sous vide (produits de dinde, produits de poulet, hachis cuits, roastbeef, etc.) ;</li> <li>4. charcuteries crues en saumure et/ou charcuteries affinées et séchées.</li> </ol>	
	Le matériel et les appareils sont suffisamment nettoyés et désinfectés afin d'éviter une contamination croisée, ou Des machines à découper différentes peuvent être utilisées pour les diverses sortes de charcuteries.	
<b>Salades</b>	Du matériel distinct est utilisé pour chaque salade.	
	Chaque bac est totalement vidé, nettoyé et désinfecté avant d'être à nouveau rempli.	
<b>Vente</b>		
<b>Rangement du comptoir</b>	Dans le comptoir réfrigéré, il n'y a pas de contact directe entre les charcuteries crues longue conservation et les charcuteries fermentées d'une part et les charcuteries cuites d'autre part ; les salades peuvent être présentées du côté des charcuteries cuites.	
	Il n'y pas de contact directe entre les charcuteries et les salades d'une part et la viande fraîche ou le fromage d'autre part (afin d'éviter toute contamination croisée).	
	Le contact des décorations en paille, bois,... avec la charcuterie nue est évité.	
	Si un « stock de réserve », encore conditionné, est placé dans le comptoir, un pique-prix n'est pas piqué dedans (sous vide plus assuré).	
	Les fonds de charcuterie ne sont pas vendus hors froid.	
<b>Raviers d'emballage</b>	Les raviers d'emballage sont stockés à l'abri de la poussière. A défaut, ils sont stockés à l'envers.	
<b>Manipulations</b>	La charcuterie est le moins possible touchée avec les mains, des pinces sont utilisées le plus souvent possible.	
<b>Gestion des restes</b>	Les pièces de charcuterie sont filmées en fin de journée et réfrigérées afin de respecter la chaîne du froid.	
	Les charcuteries prétranchées, non emballées qui ne sont pas vendues le jour même sont considérées comme des déchets.	

*Si vous rencontrez un problème que vous ne pouvez pas résoudre vous-même, informez-en le responsable. Il doit veiller à ce que le point de vente satisfasse aux conditions applicables en matière d'hygiène.*

## 9.9.7 Rayon fromages

### Liste de contrôle

Date :

Responsable :

Concerne	Conditions applicables	OK ?
<i>Prescriptions générales</i>		
<b>Emballage</b>	L'intégrité des emballages est contrôlée à chaque livraison.	
<b>Date de durabilité minimale</b>	Les dates de durabilité minimales des produits sont contrôlées tous les jours.	
	Les principes du FEFO et du FIFO sont respectés.	
	Lorsque du fromage est déballé, l'étiquette comprenant sa date limite de consommation et sa composition est conservée pendant toute la période de la mise en vente afin de toujours s'assurer que le produit vendu n'est pas périmé et au besoin de pouvoir informer les clients quant à la présence éventuelle d'allergènes dans le produit.	
<b>Température</b>	La vérification que la température de mise en vente correspond à celle mentionnée sur l'étiquette des produits est effectuée une fois par jour (pour les produits non étiquetés se référer aux températures indiquées dans le tableau des températures, annexe 2).	
	La température est notée sur les listes de contrôle (enregistrement systématique uniquement pour les établissements ne bénéficiant pas des assouplissements en matière de HACCP ; les établissements bénéficiant des assouplissements en matière de HACCP enregistrent la température seulement en cas de non-conformité).	
	Les produits pour préemballage ou approvisionnement du rayon sont traités dans un atelier préférentiellement réfrigéré afin de maintenir la chaîne du froid.	
<b>Déchets</b>	Les poubelles sont évacuées régulièrement hors des zones de travail.	
	Elimination : voir chapitre 5.5.1.	
<b>Nettoyage et désinfection</b>	La fréquence de nettoyage est respectée et permet de conserver le meuble dans un état de propreté satisfaisant. Dans la négative, la fréquence de nettoyage est revue à la hausse.	
<b>Fromage à pâte dure</b>	L'absence de moisissures est contrôlée tous les jours.	
<b>Fromage non emballé</b>	L'absence de souillures sur les napperons en tissu/set en pailles est contrôlée tous les jours.	
<i>Traitement des fromages (affinage, préemballage, approvisionnement)</i>		
<b>Affinage dans la chambre d'affinage</b>	Les étagères sont constituées d'une espèce de bois inerte ou d'autres matériaux inertes faciles à nettoyer et désinfecter.	
	L'installation frigorifique est composée de deux systèmes : - 1 espace avec système de ventilation (max. 4°C) - minimum 1 espace avec une réfrigération de min. 7°C à max. 14°C. Cet espace est soumis à un taux d'humidité spécifique, en fonction des produits présents à ce moment.	
	Le nettoyage est effectué suivant la fréquence mentionnée sur le schéma de nettoyage. Afin de ne pas perturber la flore de cet espace, une désinfection est effectuée au moins 1 fois par an.	
<b>Fromages à pâte</b>	Ils sont strictement séparés des autres types de fromages.	

Concerne	Conditions applicables	OK ?
<b>molle au lait cru</b>	Ils sont découpés avec des couteaux distincts ou nettoyés et désinfectés.	
	Une table à découper propre est utilisée pour les découper, ou une autre méthode afin d'éviter une contamination croisée.	
	Les couteaux et la table à découper sont nettoyés et désinfectés après la découpe.	
	L'emballage est propre et intact.	
	Les fromages ne sont pas laissés plus d'une demi-heure en dehors du réfrigérateur pendant le portionnement.	
<b>Fromages à croûte fleurie</b>	Des couteaux et des fils à couper distincts sont utilisés pour ces produits.	
	Les couteaux et le fil à découper sont nettoyés au moins deux fois par jour.	
Concerne	Conditions applicables	OK ?
<b>Fromages à pâte dure</b>	Ils sont conservés coupés, râpés et emballés dans un espace ne contenant pas de fromages à croûte fleurie non emballés.	
<b>Spécialités (fêta, ...)</b>	Les bacs contenant les spécialités sont d'abord entièrement vidés, nettoyés et désinfectés avant d'être à nouveau remplis.	
	Les spécialités ne restent pas plus d'une demi-heure en dehors du réfrigérateur lors de leur portionnement.	
<b>Méthode de travail</b>	Après découpe, les fromages sont recouverts d'un film plastique.	
	L'ordre de travail suivant est respecté : <ul style="list-style-type: none"> <li>1. fromage à pâte dure,</li> <li>2. fromage à pâte molle pasteurisé,</li> <li>3. fromage à pâte molle au lait cru,</li> <li>4. fromages à croûte fleurie séparément.</li> </ul>	
	Le matériau d'emballage est entreposé proprement et n'est pas souillé.	
	Le plus possible de carton est enlevé dans l'espace de découpe.	
<b>Personnel</b>	L'hygiène personnelle est satisfaisante.	
<b>Vente des fromages</b>		
<b>Rangement du comptoir</b>	Les fromages à pâte molle au lait cru sont strictement séparés des autres types de fromages.	
	Le fromage est séparé des charcuteries et de la viande crue afin d'éviter toute contamination croisée.	
	Les fromages à pâte molle au lait cru ne sont jamais proposés à la vente en dehors du réfrigérateur.	
	Les fonds de fromage ne sont pas vendus hors froid.	
	Si un « stock de réserve », encore conditionné, est placé dans le comptoir, un pique-prix n'y est pas piqué dedans (sous vide plus assuré).	
	Les napperons en tissu ou les sets en paille utilisés dans le comptoir réfrigéré ne sont pas en contact direct avec les fromages. Ils sont remplacés chaque semaine.	
	Les planches en bois utilisées dans le comptoir réfrigéré comme matériel de présentation ne sont jamais en contact direct avec les fromages. Des instructions claires sont prévues au niveau de leur entretien, afin de garantir leur propreté.	
<b>Matériel de découpe</b>	Une machine à découper distincte pour le fromage est prévue.	

Concerne	Conditions applicables	OK ?
	Un matériel distinct est utilisé pour chaque spécialité fromagère.	
	Les fromages à pâte molle au lait cru sont coupés avec des couteaux distincts ou des couteaux nettoyés et désinfectés avant la découpe d'autres types de fromage.	
	Les fromages à croûte fleurie sont coupés avec des couteaux et des fils à découper distincts , nettoyés et désinfectés avant la découpe d'autres types de fromage.	
	Les bacs contenant les spécialités sont entièrement vidés, nettoyés et désinfectés avant d'être à nouveau remplis.	
<b>Raviers d'emballage</b>	Les raviers d'emballage sont stockés à l'abri de la poussière. A défaut, ils sont stockés à l'envers.	
<b>Protection du fromage</b>	Après la découpe, le fromage est recouvert d'un film en plastique.	
<b>Manipulations</b>	Les fromages et spécialités sont le moins possible touchés avec les mains, des pinces sont utilisées à la place.	

*Si vous rencontrez un problème que vous ne pouvez pas résoudre vous-même, informez-en le responsable. Il doit veiller à ce que le point de vente satisfasse aux conditions applicables en matière d'hygiène.*

## 9.9.8 Rayon poisson

### Liste de contrôle

Date :                      Responsable :

Concerne	Conditions applicables	OK ?
<i>Prescriptions générales</i>		
<b>Emballage</b>	L'intégrité des emballages est contrôlée à chaque livraison.	
<b>Date de durabilité minimale</b>	Les dates de durabilité minimale des produits sont contrôlées tous les jours.	
	Les principes du FEFO et du FIFO sont respectés.	
<b>Température</b>	La vérification que la température de mise en vente correspond à celle mentionnée sur l'étiquette des produits est effectuée-une fois par jour (pour les produits non étiquetés se référer aux températures indiquées dans le tableau des températures, annexe 2).	
	La température est notée sur les listes de contrôle (enregistrement systématique uniquement pour les établissements ne bénéficiant pas des assouplissements en matière de HACCP ; les établissements bénéficiant des assouplissements en matière de HACCP enregistrent la température seulement en cas de non-conformité).	
	Le poisson destiné au préemballage ou à l'approvisionnement du rayon est traité dans un espace préférentiellement réfrigéré afin de maintenir la chaîne du froid.	
<b>Déchets</b>	Dans la zone de préparation, les déchets de poisson sont rassemblés dans des conteneurs à déchets pouvant être fermés, qui sont éliminés régulièrement des zones de travail.	
	Elimination : voir chapitre 5.5.1.	
<b>Nettoyage et désinfection</b>	Le plan de nettoyage et de désinfection est respecté.	
<b>Glace</b>	De la glace pilée est disponible au rayon poissonnerie.	
	La glace est préparée : - avec de l'eau potable, - dans une machine spécialement conçue à cet effet.	
	La glace est stockée dans un bac en plastique ou en inox propre ou dans des sacs en plastique à usage unique.	
	Une pelle à glace est prévue.	
	La glace ayant eu un contact avec le poisson n'est plus réutilisée.	
<i>Traitement du poisson</i>		
<b>Méthode de travail</b>	Les caisses de poisson (polypropylène expansé) ne sont jamais posées directement sur les plans de travail.	
	Les écoulements sur les plans de travail sont évités.	
	Le poisson est abondamment rincé à l'eau courante potable avant préparation et après écorchement/filetage.	
	Les couteaux et la planche à découper sont nettoyés et désinfectés après les opérations d'éviscération.	

Concerne	Conditions applicables	OK ?
	<p>Le contact entre la chair du poisson et les résidus de coupe est évité, les viscères sont immédiatement éliminés.</p> <p>L'ordre de travail suivant est respecté lors du traitement pour préemballage ou approvisionnement :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- filets sans peau,</li> <li>- filets avec peau,</li> <li>- poisson entier.</li> </ul>	
<b>Vente du poisson</b>		
<b>Présentation du comptoir</b>	<p>Le poisson frais et le poisson écorché/ayant subi un filetage sont placés dans le comptoir réfrigéré sur un lit de glace dans le comptoir.</p> <p>Le poisson frais et le poisson écorché/ayant subi un filetage ne sont pas exagérément empilés les uns sur les autres (afin de garantir une température de 4°C pour chacun).</p>	
	<p>Dans le meuble réfrigéré, il n'y pas de contact directe entre :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le poisson frais,</li> <li>- le poisson fumé et le poisson cuit,</li> <li>- les crevettes, les salades et d'autres produits traiteur.</li> </ul>	
<b>Etiquetage</b>	<p>Lors de la mise en vente de poissons, mollusques et crustacés non préparés, les informations suivantes sont communiquées aux consommateurs via un affichage approprié :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dénomination commerciale de l'espèce ;</li> <li>- la méthode de production (« pêché ... », « pêché en eaux douces ... », « élevé ... » selon qu'il s'agit de pêche en mer, de pêche en eaux intérieures ou d'aquaculture) ;</li> <li>- la zone géographique de capture.</li> </ul>	
<b>Température</b>	Le poisson est conservé aux températures indiquées dans le tableau des températures (annexe 2).	
<b>Décongélation</b>	Si du poisson décongelé est mis en vente, cela apparaît sur l'étiquette ou un affichage approprié (sauf si processus de cuisson a lieu dans le magasin avant la mise en vente).	
	Les sortes de poissons qui subissent un processus de congélation pour des raisons sanitaires, pour être ensuite consommés crus, ne doivent pas porter cette mention.	

*Si vous rencontrez un problème que vous ne pouvez pas résoudre vous-même, informez-en le responsable. Il doit veiller à ce que le point de vente satisfasse aux conditions applicables en matière d'hygiène.*

## 9.9.9 Rayon Bake-off et/ou découpe de pain

### Liste de contrôle

Date :                      Responsable :

Concerne	Conditions applicables	OK ?
<b>Prescriptions générales</b>		
<b>FIFO - FEFO</b>	Les principes du FEFO (pour les produits périssables portant une DLC) et du FIFO (pour les produits moins périssables portant une DDM) sont respectés.	
<b>Déchets</b>	Un conteneur à déchets pouvant être fermé est disponible dans le rayon bake-off. Cette poubelle est vidée au moins une fois par jour.	
	Elimination : voir chapitre 5.5.1.	
<b>Nettoyage et désinfection</b>	La fréquence de nettoyage est respectée et permet de conserver les meubles et machines ainsi que leur environnement direct dans un état de propreté satisfaisant. Dans la négative, la fréquence de nettoyage est revue à la hausse.  Pour plus de détails, il est référé aux exigences décrites au point 5.6 du guide.	
<b>Conception des machines</b>	Les différentes machines (le four, la machine pour couper le pain,...) sont conçues et construites de manière à éviter tout risque de contamination des denrées alimentaires.  Les machines peuvent facilement être nettoyées. Toutes les surfaces en contact avec les denrées sont lisses et facile à nettoyer, si nécessaire facilement démontables et aptes à l'usage alimentaire, dans le respect des normes de sécurité (marque CE).	
<b>Entretien technique</b>	Les machines sont entretenues de manière préventive, de telle façon que le risque de contamination des denrées est limité (éclats de métal, particules de rouille, morceaux de peinture écaillée, saletés, moisissures, spores,...).  Ces entretiens techniques sont enregistrés et ont lieu de préférence en dehors des heures de travail, afin d'éviter la contamination des denrées.	
<b>Personnel</b>	L'hygiène du personnel est satisfaisante. Les instructions du point 5.7 sont aussi d'application pour le personnel du rayon bake-off.	
<b>Matières premières et emballages</b>		
<b>Emballage</b>	L'intégrité des emballages est contrôlée à chaque livraison.	
<b>Date de durabilité minimale</b>	Les dates de durabilité minimale des produits sont respectées.	
<b>Les conditionnements</b>	Les conditionnements pour les produits du rayon bake-off (matériaux d'emballage qui entrent en contact direct avec les denrées tels que sacs, raviers d'emballage en plastique,...) sont aptes à l'usage alimentaire et spécialement prévu à cet effet. Une déclaration de conformité peut être fournie sur demande.  Les conditionnements sont stockés à l'abri de la poussière. A défaut, ils sont stockés à l'envers.	
<b>Bonnes Pratiques de Fabrication</b>		
<b>Traitement avant cuisson</b>	Le mélange d'œufs liquides destiné à « dorer » les produits est stocké au réfrigérateur lorsqu'il n'est pas utilisé.	
	Le mélange d'œufs liquides destiné à « dorer » les produits est utilisé au plus tard 48 heures après ouverture (avec une DLC valable durant la période	

Concerne	Conditions applicables	OK ?
	<p>d'utilisation) ou suivant les instructions du fournisseur.</p> <p>Lorsque ce mélange est constitué d'œufs frais, les coquilles vides sont jetées immédiatement.</p>	
<b>Traitement après cuisson des produits emballés</b>	Les produits sont laissés à refroidir suffisamment longtemps avant d'être emballés.	
<b>Manipulations</b>	<p>Les produits sont le moins possible touchés avec les mains.</p> <p>Dans le cas d'un meuble libre-service, des pinces sont mises à la disposition des clients pour se servir et des instructions claires concernant leur utilisation sont affichées.</p> <p>Dans le cas d'un meuble en libre-service, les produits nus sont protégés par des vitres.</p> <p>Dans le cas d'un meuble libre-service, des sachets d'emballage sont disponibles à proximité des produits.</p>	

*Si vous rencontrez un problème que vous ne pouvez pas résoudre vous-même, informez-en le responsable. Il doit veiller à ce que le point de vente satisfasse aux conditions applicables en matière d'hygiène.*

### 9.9.10 Mise en vente des produits phytopharmaceutiques préemballés

Ce chapitre précise les règles spécifiques à la vente de produits phytopharmaceutiques pour usage non-professionnel.

La vente de produits phytopharmaceutiques pour usage professionnel, pour laquelle le statut de vendeur agréé est exigé, ne tombe pas dans le champ d'application du guide.

Le terme « **produits phytopharmaceutiques**<sup>5</sup> » regroupe toutes les substances actives et les préparations contenant une ou plusieurs substances actives qui sont présentées sous la forme dans laquelle elles sont livrées à l'utilisateur et qui sont destinées à :

- protéger les végétaux ou les produits végétaux contre tous les organismes nuisibles ou à prévenir leur action,
- exercer une action sur les processus vitaux des végétaux,
- assurer la conservation des produits végétaux,
- détruire les végétaux indésirables, ou
- détruire des parties de végétaux, freiner ou prévenir une croissance indésirable des végétaux.

Ce type de produit sera toujours distribué sous forme préemballée,. La liste des produits agréés peut être consultée sur Fytoweb : [www.fytoweb.fgov.be/](http://www.fytoweb.fgov.be/).

Dans la liste de contrôle, il est fait référence à des points spécifiques ou à des chapitres génériques du guide G-007 pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation.

---

<sup>5</sup> Pour les produits phytopharmaceutiques, la définition de l'arrêté royal du 28 février 1994 relatif à la conservation, à la mise sur le marché et à l'utilisation des pesticides à usage agricole a été adoptée.

## Liste de contrôle

### MISE EN VENTE DE PRODUITS PHYTOPHARMACEUTIQUES PREEMBALES

Date :

Responsable :

Concerne	Conditions applicables	OK/ NOK/ N.A.
Les règles génériques	En plus des règles décrites dans cette liste, les règles communes à tous les rayons, telles que décrites au chapitre 5 du guide, sont appliquées aux produits phytopharmaceutiques.	
Le conditionnement	Les produits phytopharmaceutiques mis en vente dans votre magasin sont <b>toujours préemballés</b> .	
L'enregistrement de votre magasin auprès de l'AFSCA	Votre établissement a été enregistré auprès de l'AFSCA pour son activité principale de commerce de détail <b>en alimentation</b> . En plus de cette activité générique, il ne faut pas déclarer à l'Agence encore spécifiquement la vente de produits phytopharmaceutiques.	
La traçabilité	Les exigences relatives à la mise en place d'un système pour la traçabilité tels que décrites au chapitre 6 du guide sont aussi appliquées aux produits phytopharmaceutiques.	
Le risque de contamination d'autres produits	La réception, le stockage, la manipulation et la mise en vente de produits phytopharmaceutiques ne permettent aucune contamination d'autres produits présents dans le magasin (les denrées alimentaires, les engrais, les semences, les aliments pour animaux, les autres produits phytopharmaceutiques,...). A cette fin, vous veillez à garder les produits phytopharmaceutiques à l'écart des denrées alimentaires et des aliments pour animaux (pas de contact direct). Vous séparez les produits phytopharmaceutiques des autres produits et vous faites en sorte que cette séparation soit respectée. <b>Pour rappel</b> : les produits phytopharmaceutiques doivent toujours être préemballés. Vous veillez à ce que les conditionnements ne soient pas abîmés. Les produits avec des emballages endommagés sont directement écartés comme déchets et ce conformément aux règles d'application aux produits chimiques en question.	
Conditions de conservation	Le cas échéant, vous respectez les conditions de conservation préconisées par le fabricant des produits phytopharmaceutiques, p.ex. : « conserver à l'abri du gel », « conserver au sec, à l'abri de la lumière,... ».	
Date de durabilité minimale	Le cas échéant, les produits phytopharmaceutiques portant une date de durabilité minimale (DDM) « à utiliser de préférence avant le » doivent être retirés la veille de la date (après la fermeture du magasin) ou le jour de la date (avant l'ouverture du magasin).	
	Les dates inscrites sur les produits par les fabricants ne sont pas modifiées (interdiction légale).	
FIFO	Il est recommandé de respecter les principes du FIFO lors du réassortiment des rayons : les produits restant dans les rayons sont déplacés vers l'avant et les nouveaux produits sont placés à l'arrière.	

<b>Concerne</b>	<b>Conditions applicables</b>	<b>OK/ NOK/ N.A.</b>
<b>Etiquetage</b>	<p>Avant de mettre les produits phytopharmaceutiques en vente, leur conformité p/r aux exigences légales est validée par le service d'achats. La liste des produits agréés peut être consultée sur le site web fytoweb : <a href="http://www.fytoweb.fgov.be/">www.fytoweb.fgov.be/</a> &gt; Agréations. L'établissement doit posséder une procédure permettant de garantir qu'aucun produit qui n'est plus agréé ne soit mis sur le marché. Si l'établissement vérifie chaque mois le site fytoweb, une telle procédure n'est pas requise.</p> <p>Tant que l'agrément d'un produit phytopharmaceutique reste valable, on considère que le produit est conforme aux exigences légales. Au moment où un produit phytopharmaceutique présenté à la vente dans le magasin n'est plus agréé (perte d'agrément), vous disposez d'un système qui permet de retirer les produits de la vente et qui garantit qu'aucun produit phytopharmaceutique non-agréé soit mis en vente (voir également produits non conformes, actions correctives).</p>	
<b>Produits non conformes, actions correctives et plaintes</b>	La gestion des non-conformités et la gestion des plaintes tels que décrites dans les chapitres 4.2 et 4.3 du guide couvrent également les produits phytopharmaceutiques.	
<b>Notification obligatoire</b>	La notification obligatoire telle que décrite au chapitre 7 du guide couvre également les produits phytopharmaceutiques.	
<b>Formation du personnel</b>	Le personnel qui traite les produits phytopharmaceutiques a été formé comme décrit dans le guide G-007 pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation.	

*Si vous rencontrez un problème que vous ne pouvez pas résoudre vous-même, informez-en le responsable. Il doit veiller à ce que le point de vente satisfasse aux conditions applicables en matière d'hygiène.*

### 9.9.11 Mise en vente d'engrais et de semences préemballés

Ce chapitre précise les règles spécifiques à la vente d'engrais et de semences aux particuliers.

Font partie des « **engrais** », les engrais, les amendements du sol (exemple, la tourbe) et les substrats de culture (exemple, le terreau) sous forme préemballée. Pour plus d'information, voir le site du SPF Santé publique [www.health.fgov.be](http://www.health.fgov.be) > Environnement > Substances chimique > Engrais.

Les « **semences** » regroupent toutes les semences préemballées et tous les matériels de multiplication. Pour l'application de ce guide, la vente de semences en vrac et la vente de plants de pommes de terre ne sont pas couvertes.

Dans la liste de contrôle, il est fait référence à des points spécifiques ou à des chapitres génériques du guide G-007 pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation.

## Liste de contrôle

### MISE EN VENTE D'ENGRAIS ET DE SEMENCES PREEMBALLES

Date :

Responsable :

Concerne	Conditions applicables	OK/NOK/ N.A.
<b>Les règles génériques</b>	En ce qui concerne la vente des engrais et/ou des semences, vous appliquez, en plus des règles décrites dans cette liste, aussi les règles communes à tous les rayons (chapitre 5).	
<b>L'enregistrement de votre magasin auprès de l'AFSCA</b>	Votre établissement a été enregistré auprès de l'AFSCA pour son activité principale de commerce de détail <b>en alimentation</b> . Une déclaration supplémentaire à l'AFSCA pour la vente d'engrais et/ou de semences n'est pas nécessaire.	
<b>La traçabilité</b>	Le système pour la traçabilité tel que décrit au chapitre 6 du guide couvre également les engrais et/ou les semences.	
<b>Le risque de contamination d'autres produits</b>	La réception, le stockage, la manipulation et la mise en vente d'engrais et/ou de semences ne permettent aucune contamination d'autres produits présents dans le magasin (les denrées alimentaires, les autres engrais et/ou semences, les aliments pour animaux,...).  A cette fin, vous veillez à garder les engrais et/ou les semences (traités avec pesticides ou non) à l'écart des denrées alimentaires et des aliments pour animaux (pas de contact direct). Vous veillez à ce que les conditionnements ne soient pas abîmés. Les produits avec des emballages endommagés sont directement écartés comme déchets.	
<b>Conditions de conservation</b>	Vous respectez les conditions de conservation préconisées par le fabricant des engrais et/ou de semences et indiquées sur les emballages ou les fiches techniques desdits produits. P.ex. : « conserver au sec, au frais, dans un local bien ventilé, à l'abri de l'humidité,... ».	
<b>Date de durabilité minimale</b>	Le cas échéant, les engrais et/ou semences dotés d'une date de durabilité minimale (DDM) « à utiliser de préférence avant le » doivent être retirés la veille de la date (après la fermeture du magasin) ou le jour de la date (avant l'ouverture).  Les dates inscrites sur les produits par les fabricants ne sont jamais modifiées (interdiction légale).	
<b>Recommandation : FIFO</b>	Il est recommandé de respecter les principes du FIFO lors du réassortiment des rayons : les produits restant dans les rayons sont déplacés vers l'avant et les nouveaux produits sont placés à l'arrière.	
<b>Etiquetage</b>	Avant de mettre les <b>engrais</b> en vente, leur conformité p/r aux exigences légales est validée par le service d'achats. Concrètement, cette validation est faite en vérifiant si l'engrais figure dans l'annexe I de l'arrêté royal du 7 janvier 1998 relatif au commerce des engrais, des amendements du sol et des substrats de culture ou dans la liste des dérogations sous la rubrique engrais sur le site fédéral <a href="http://www.fytoweb.fgov.be/">www.fytoweb.fgov.be/</a> > Engrais.  L'établissement doit posséder une procédure permettant de garantir qu'aucun produit qui n'est plus agréé ne soit mis sur le marché. Si l'établissement vérifie chaque mois le site <a href="http://www.fytoweb.fgov.be/">www.fytoweb.fgov.be/</a> , une telle procédure n'est pas requise  En cas d'indication du poids et d'emploi de pesticides granulés, de substances d'enrobage ou d'autres additifs solides, l'indication de la nature de l'additif ainsi que le rapport approximatif entre le poids de graines pures et le poids total.	
<b>Produits non</b>	Au moment où des engrais ou des semences présentés à la vente dans le magasin ne	

Concerne	Conditions applicables	OK/NOK/ N.A.
<b>conformes, plaintes et actions correctives</b>	peuvent plus être commercialisés, vous disposez d'un système qui permet de retirer les produits de la vente et qui garantit qu'aucun produit non conforme ne soit mis en vente.  La gestion des non-conformités et la gestion des plaintes tels que décrites dans les chapitres 4.2 et 4.3 du guide couvrent également les engrais et/ou les semences.	
<b>Notification obligatoire</b>	La notification obligatoire telle que décrite au chapitre 7 du guide couvre également les engrais et/ou les semences.	
<b>Formation du personnel</b>	Le personnel qui traite les engrais et les semences a été formé comme décrit dans le guide G-007 pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation.	

*Si vous rencontrez un problème que vous ne pouvez pas résoudre vous-même, informez-en le responsable. Il doit veiller à ce que le point de vente satisfasse aux conditions applicables en matière d'hygiène.*

### **9.9.12 Mise en vente d'aliments pour animaux préemballés venant de vos fournisseurs**

Ce chapitre précise les règles spécifiques à la vente d'aliments pour animaux aux particuliers.

La vente en vrac ne tombe pas sous le champ d'application du guide.

Les « **aliments pour animaux** » sont des substances ou produits, y compris les additifs, transformés, partiellement transformés ou non transformés, destinés à l'alimentation des animaux par voie orale<sup>6</sup>.

Dans le cadre de la législation européenne, différents groupes d'animaux peuvent être définis :

- **les animaux producteurs de denrées alimentaires** : tout animal qui est nourri, élevé ou détenu pour la production de denrées alimentaires destinées à la consommation humaine, y compris les animaux qui ne sont pas destinés à la consommation humaine mais appartiennent à des espèces qui peuvent normalement être utilisées pour la consommation humaine dans la Communauté ;
- **les animaux non producteurs de denrées alimentaires** : tout animal qui est nourri, élevé ou détenu, mais qui n'est pas utilisé pour la consommation humaine, tels que les animaux à fourrure, les animaux familiers et les animaux détenus dans les laboratoires, les zoos ou les cirques :
  - o les animaux à fourrure : tout animal non producteur de denrées alimentaires qui est nourri, élevé ou détenu pour la production de fourrure et qui n'est pas utilisé pour la consommation humaine ;
  - o les animaux familiers : tout animal non producteur de denrées alimentaires appartenant à une espèce qui est nourrie, élevée ou détenue, mais qui, normalement, n'est pas utilisée pour la consommation humaine dans la Communauté.

Par exemple, les lapins et les poules sont des animaux producteurs de denrées alimentaires.

La vente d'aliments pour animaux producteurs de denrées alimentaires implique la mise en place d'un plan HACCP spécifique.

Dans la liste de contrôle, il est fait référence à des points spécifiques ou à des chapitres génériques du guide G-007 pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation.

<sup>6</sup> En ce qui concerne les aliments pour animaux, les définitions du Règlement 178/2002/CE et du nouveau Règlement européen 767/2009/CE ont été reprises.

## Liste de contrôle

# MISE EN VENTE D'ALIMENTS POUR ANIMAUX PREEMBALLES VENANT DE VOS FOURNISSEURS

Date :

Responsable :

Concerne	Conditions applicables	OK/ NOK/ N.A.
<b>Les règles génériques</b>	En ce qui concerne la vente des aliments pour animaux, livrés par vos fournisseurs et commercialisés sous forme préemballée, vous appliquez, en plus des règles décrites dans cette liste aussi les règles communes à tous les rayons (chapitre 5).	
<b>L'enregistrement et l'autorisation de votre magasin</b>	Votre établissement a été enregistré auprès de l'AFSCA pour son activité principale de <b>commerce de détail en alimentation</b> . Une déclaration supplémentaire à l'AFSCA pour la vente d'aliments pour animaux familial n'est pas nécessaire. Cet enregistrement est prescrit si vous vendez des aliments pour animaux producteurs de denrées.	
<b>La traçabilité</b>	Le système de traçabilité tel que décrit au chapitre 6 du guide couvre également les aliments pour animaux livrés par vos fournisseurs. En cas de vente d'aliments pour animaux producteurs de denrées, l'enregistrement du numéro sanitrace de l'acheteur est obligatoire (ex : dans le cas de nourriture pour chèvres ou moutons)	
<b>Le risque de contamination</b>	Les pesticides, les engrais et les semences ne permettent aucune contamination des aliments pour animaux). A cette fin, vous veillez à garder les aliments pour animaux à l'écart (pas de contact direct avec les denrées alimentaires, les pesticides, les engrais et les semences). Vous veillez à ce que les emballages ne soient pas abîmés. Les produits avec emballages endommagés sont directement écartés comme déchets.	
<b>Conditions de conservation</b>	Le cas échéant, vous respectez les conditions de conservation préconisées par le fabricant des aliments pour animaux et indiquées sur les emballages ou les documents accompagnant lesdits produits. P.ex. : « conserver au sec, au frais, à l'abri de l'humidité,... ».	
<b>Date de durabilité minimale</b>	La date de durabilité minimale (DDM) doit être indiquée sur l'emballage ou sur l'étiquette des aliments pour animaux par les mentions suivantes : <ul style="list-style-type: none"><li>- la mention « <i>à utiliser avant ...</i> », suivie de l'indication de la date (jour), dans le cas des aliments pour animaux qui sont très périssables en raison de processus de dégradation,</li><li>- la mention « <i>à utiliser de préférence avant ...</i> », suivie de l'indication de la date (mois), dans le cas des autres aliments.</li></ul> Si la date de fabrication est fournie dans le cadre de l'étiquetage, la date de durabilité minimale peut également être indiquée sous la forme suivante: « ... <i>(durée en jours ou en mois) après la date de fabrication</i> ».	
	Les dates inscrites sur les produits par les fabricants ne sont jamais modifiées (interdiction légale).	
<b>Recommandation : FIFO</b>	Il est recommandé de respecter les principes du FIFO lors du réassortiment des rayons : les produits restant dans les rayons sont déplacés vers l'avant et les nouveaux produits sont placés à l'arrière.	

Concerne	Conditions applicables	OK/ NOK/ N.A.
<b>Etiquetage &amp; information des consommateurs</b>	<p>Les emballages, les étiquettes et/ou les documents accompagnant les aliments pour animaux que vous réceptionnez, stockez et mettez en vente portent toutes les indications obligatoires de manière indélébile, facilement visible et parfaitement lisible aux consommateurs.</p> <p><b>Pour tout aliment pour animaux préemballé</b>, il s'agit notamment des mentions obligatoires suivantes<sup>7</sup> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le type d'aliment pour animaux : « <i>aliment complet pour animaux</i> » ou « <i>aliment complémentaire pour animaux</i> », selon le cas : <ul style="list-style-type: none"> <li>o pour les « <i>aliments complets pour animaux</i> », la désignation « <i>aliment d'allaitement complet</i> » peut être utilisée selon le cas,</li> <li>o pour les « <i>aliments complémentaires pour animaux</i> », les dénominations ci-après peuvent être utilisées selon le cas : « <i>aliment minéral</i> » ou « <i>aliment d'allaitement complémentaire</i> »,</li> <li>o pour les animaux familiers autres que les chats et les chiens, les dénominations « <i>aliment complet pour animaux</i> » ou « <i>aliment complémentaire pour animaux</i> » peuvent être remplacées par la dénomination « <i>aliment composé pour animaux</i> » ;</li> </ul> </li> <li>- le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'exploitant responsable de l'étiquetage (et s'il est disponible, son numéro d'agrément) ;</li> <li>- un numéro de référence du lot ;</li> <li>- la quantité nette, exprimée en poids ou en volume ;</li> <li>- la liste des additifs pour l'alimentation animale, précédée de l'intitulé « additifs » ;</li> <li>- au besoin, la teneur en eau.</li> </ul>	
	<p>Dans le cas spécifique <b>des aliments pour animaux composés</b> (mélanges d'au moins deux matières premières pour aliments des animaux, comprenant ou non des additifs pour l'alimentation animale, qui sont destinés à l'alimentation animale par voie orale, sous la forme d'un aliment complet ou d'un aliment complémentaire pour animaux), l'étiquetage reprend les mentions obligatoires suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'espèce animale ou les catégories d'animaux auxquelles l'aliment composé pour animaux est destiné ;</li> <li>- le mode d'emploi indiquant la destination de l'aliment pour animaux ;</li> <li>- dans les cas où le producteur n'est pas la personne responsable de l'étiquetage, le nom ou la raison sociale et l'adresse du producteur, ou s'il est disponible, le numéro d'agrément du producteur ;</li> <li>- la DDM (voir le point « Date de durabilité minimale ») ;</li> <li>- la liste des matières premières pour aliments des animaux dont l'aliment pour animaux est composé, intitulée « composition ». Cette liste peut inclure le pourcentage pondéral et si d'application les déclarations obligatoires relatives aux constituants analytiques et au besoin leur teneur.</li> </ul> <p>Dans le cas spécifique <b>des aliments pour animaux visant des objectifs nutritionnels particuliers</b>, l'étiquetage reprend une mention indiquant qu'il convient de demander l'avis d'un expert en alimentation ou d'un vétérinaire avant d'utiliser l'aliment pour animaux ou de prolonger son utilisation.</p> <p>Le mot « diététique » est mentionné. Les prescriptions légales en matière d'allégations sont respectées.</p> <p>Dans le cas spécifique <b>des aliments pour animaux familiers</b>, l'étiquette comporte un numéro de téléphone gratuit ou un autre moyen de communication approprié permettant à l'acheteur d'obtenir, outre les indications à caractère obligatoire, des informations supplémentaires relatives aux aliments.</p>	

<sup>7</sup> Pour plus de détails : voir le Règlement CE n° 767/2009 du Parlement européen et du Conseil du 13 juillet 2009 concernant la mise sur le marché et l'utilisation des aliments pour animaux et ses annexes.

Concerne	Conditions applicables	OK/ NOK/ N.A.
	<p><b>Une exception</b> aux obligations en matière d'étiquetage est faite pour des aliments pour animaux familiers vendus en emballages contenant plusieurs récipients. Pour autant que le poids total combiné du paquet n'excède pas 10 kilogrammes, les mentions devant figurer sur chaque récipient séparément.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le type d'aliment pour animaux</li> <li>• Le n° de référence du lot</li> <li>• La quantité nette</li> <li>• L'espèce animale</li> <li>• La date de durabilité</li> </ul>	
<b>Produits non conformes, plaintes et actions correctives</b>	La gestion des non-conformités et la gestion des plaintes tels que décrites aux chapitres 4.2 et 4.3 du guide couvrent également les aliments pour animaux que vous commercialisez.	
<b>Notification obligatoire</b>	La notification obligatoire telle que décrite au chapitre 7 du guide couvre également les aliments pour animaux que vous commercialisez.	
<b>Formation du personnel</b>	Le personnel qui traite les aliments pour animaux a été formé comme décrit dans le guide G-007 pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation.	

*Si vous rencontrez un problème que vous ne pouvez pas résoudre vous-même, informez-en le responsable. Il doit veiller à ce que le point de vente satisfasse aux conditions applicables en matière d'hygiène.*

### **9.9.13 Mise en vente de denrées alimentaires déclassées pour l'alimentation animale**

Ce chapitre précise les règles spécifiques à la vente aux particuliers de denrées alimentaires déclassées destinées à l'alimentation des animaux familiers.

**Les anciennes denrées déclassées** sont des aliments qui peuvent être d'origine animale ou non, qui n'ont pas subi un traitement spécifique avant d'être dirigés vers l'alimentation des animaux. Ces aliments sont conditionnés et étiquetés dans votre établissement. Une distinction est faite entre :

- **les produits déclassés d'origine non-animale** : p.ex. pains, cakes, pâtisseries, pâtes,... Ces produits ne seront pas considérés comme des produits d'origine animale s'ils ne contiennent pas ou s'ils n'ont pas été en contact avec de la viande, des préparations de viande, des produits de viande, du poisson, des crustacés, des mollusques, du lait ou des œufs crus. Si des produits laitiers (sauf lait cru), des ovoproduits (sauf œufs crus), de la gélatine ou du miel ont été utilisés comme ingrédients dans leur fabrication, la somme de la teneur de ces ingrédients doit être inférieure à la teneur du principal des autres ingrédients, sinon ces produits tombent dans la catégorie des produits d'origine animale ;
- **les produits déclassés d'origine animale** : p.ex. viande, préparations de viande, produits de viande, poisson, crustacés, mollusques, miel, produits laitiers, ovoproduits,...

Ce flux doit absolument figurer dans votre plan HACCP .

Dans la liste de contrôle, il est fait référence à des points spécifiques ou à des chapitres génériques du guide G-007 pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation.

## Liste de contrôle

# MISE EN VENTE AUX PARTICULIERS DE DENREES ALIMENTAIRES DECLASSEES POUR L'ALIMENTATION ANIMALE

Date :

Responsable :

Concerne	Conditions applicables	OK/ NOK/ N.A.
Les règles générales	Vous vendez <b>uniquement</b> des anciennes denrées alimentaires qui ont été <b>déclassées pour des raisons commerciales</b> et qui n'ont pas subi un traitement spécifique avant d'être dirigées vers l'alimentation des animaux familiers. Vous ne vendez jamais d'anciennes denrées alimentaires d'origine animale ou non qui sont devenues impropres à la consommation à cause d'un danger relatif à la sécurité alimentaire (p.ex. à cause d'une contamination chimique, physique ou microbiologique, de moisissures visiblement présentes, d'une odeur douteuse de pourriture,...).	
	Les denrées déclassées sont <b>toujours vendues sous forme préemballée</b> (voir aussi le point conditionnement)	
	En ce qui concerne la vente des denrées déclassées en tant qu'aliments pour animaux, vous appliquez en plus des règles décrites dans cette liste aussi les règles communes à tous les rayons (chapitre 5).	
L'enregistrement de votre magasin et de vos activités auprès de l'AFSCA	S'il y a lieu, vous avez <b>déclaré</b> à l'AFSCA votre activité accessoire qui relève de la <b>vente de produits déclassés pour l'alimentation animale</b> .	
	En plus, vous faites <b>une distinction entre</b> la vente de produits déclassés <b>d'origine non-animale et d'origine animale</b> .  Si vous vendez des produits déclassés <b>d'origine non-animale</b> , ces produits peuvent être <b>destinés à tous les animaux</b> (producteurs de denrées alimentaires ou non).	
	Si vous vendez des produits déclassés <b>d'origine animale</b> tels que (préparations de) viande, poisson,... ces produits sont <b>uniquement destinés à des animaux familiers</b> (les produits déclassés d'origine animale ne peuvent jamais retourner vers la chaîne alimentaire).	
La traçabilité	Le système de traçabilité tel que décrit au chapitre 6 du guide couvre également les anciennes denrées alimentaires déclassées pour l'alimentation animale. Le fait d'être déclassé n'engendre pas une perte de la traçabilité des produits concernés. Comme code de traçabilité (code de lot), la date du déclassement peut être utilisée.	
Le risque de contamination d'autres produits	La collecte, le stockage, la manipulation, l'emballage et la mise en vente d'anciennes denrées déclassées vendues pour l'alimentation animale ne permettent aucune contamination d'autres produits présents dans le magasin (les denrées alimentaires, les autres aliments pour animaux,...).  A cette fin, vous veillez à garder les anciennes denrées qui ont été déclassées pour des raisons commerciales à l'écart des autres denrées alimentaires (pas de contact direct).  Vous avez dédié un endroit spécial à ces produits ou vous avez prévu un moyen d'identification de ces produits. Lors de l'emballage de ces produits, vous respectez toujours la séparation entre les aliments pour animaux et les autres produits présents dans votre magasin et vous faites en sorte que cette séparation soit toujours respectée (en mettant à disposition du personnel du matériel et des ustensiles séparés, des bacs de stockage séparés,...).  De même, vous veillez aussi à éviter tout risque de contamination des denrées alimentaires déclassées par d'autres produits (pesticides, engrais,...) par le personnel, les méthodes de travail, le milieu et les équipements (chapitre 3).	

Concerne	Conditions applicables	OK/ NOK/ N.A.
<b>Conditions de conservation</b>	Le cas échéant, vous respectez les conditions de conservation prévues pour les denrées alimentaires qui ont été déclassées pour des raisons commerciales.	
<b>Date limite d'utilisation</b>	La date limite d'utilisation (DLU) doit être indiquée sur l'emballage ou sur l'étiquette des denrées déclassées pour l'alimentation animale par la mention « <i>à utiliser avant ...</i> », suivie de l'indication de la date (jour).	
	Les dates inscrites sur les produits par les fabricants ne sont jamais modifiées (interdiction légale).	
<b>FIFO/FEFO</b>	Les principes du FIFO et du FEFO sont respectés lors de la mise en vente d'anciennes denrées alimentaires déclassées et destinées à l'alimentation animale.	
<b>Etiquetage &amp; information des consommateurs</b>	<p>Les emballages, les étiquettes, et/ou les documents accompagnant les aliments pour animaux que vous stockez et mettez en vente portent toutes les indications de manière indélébile, facilement visible et parfaitement lisible par les consommateurs.</p> <p><b>Pour tout produit déclassé d'origine non-animale</b> et mis en vente sous forme préemballée, vous fournissez au client au moins les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la mention « matière première pour aliment pour animaux » ;</li> <li>- le nom du produit déclassé (le nom de la (catégorie de) matière première de l'aliment ; p.ex. : pain, légumes, fruits,...) (*) ;</li> <li>- le poids net de l'emballage ;</li> <li>- la DLU (voir aussi le point date limite d'utilisation) (*) ;</li> <li>- le nom du responsable et/ou la raison sociale ainsi que l'adresse de l'opérateur (*) ;</li> <li>- un numéro de lot qui peut être, p.ex., la date de conditionnement ou de déclassement (*) .</li> </ul> <p>Dans le cas <b>des produits déclassés d'origine animale</b> (notamment les viandes et poissons) délivrées aux particuliers pour l'alimentation des chiens et chats, vous fournissez au client les informations supplémentaires suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la mention « aliment destiné uniquement aux chiens et chats » ;</li> <li>- la nature du produit et le cas échéant le mode de conservation (*) ;</li> </ul> <p>Les informations avec la mention (*) peuvent aussi être fournies aux clients, sur <b>l'étiquette</b> ou sur <b>un document d'accompagnement</b>.</p> <p><u>Pour rappel</u> : les anciennes denrées déclassées et destinées à l'alimentation animale sont toujours exemptes de détérioration. Elles ont été déclassées pour des raisons commerciales et non pas pour des raisons de sécurité alimentaire.</p>	
<b>Le conditionnement des denrées déclassées destinées à l'alimentation animale</b>	Les anciennes denrées déclassées et destinées à l'alimentation animale sont préemballées dans des <b>conditionnements bien fermés</b> (scellés) <b>et munis d'une étiquette</b> portant au moins les mentions nécessaires (notamment les éléments ne portant pas l'astérisque (*) sous le point « Etiquetage & information des consommateurs »). Les conditionnements permettent de protéger les produits contre les contaminations.	
<b>Produits non-conformes, plaintes &amp; actions correctives</b>	La gestion des non-conformités et la gestion des plaintes tels que décrites dans les chapitres 4.2 et 4.3 du guide couvrent également les denrées déclassées destinées à l'alimentation animale.	
<b>Notification obligatoire</b>	La notification obligatoire telle que décrite au chapitre 7 du guide couvre également les denrées déclassées destinées à l'alimentation animale.	

Concerne	Conditions applicables	OK/ NOK/ N.A.
<b>Formation du personnel</b>	<p>Le personnel qui traite les denrées déclassées destinées à l'alimentation animale est formé à l'implémentation des règles décrites dans cette check-list.</p> <p>Plus spécifiquement, le personnel maîtrise les règles pour la manipulation, l'emballage, l'étiquetage et la mise en vente (information des clients) des produits concernés.</p>	

*Si vous rencontrez un problème que vous ne pouvez pas résoudre vous-même, informez-en le responsable. Il doit veiller à ce que le point de vente satisfasse aux conditions applicables en matière d'hygiène.*

Pour de plus amples informations, veuillez consulter la note explicative sur le site web de l'AFSCA ([www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Professionnels > Production animale > Sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine > Législation point 4.5) et le Règlement CE n° 197/2006.

Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation

## Chapitre 10

### HACCP POUR LE COMMERCE DE DETAIL

<b>10.1</b>	<b>L'HACCP : UN OUTIL POUR VOUS AIDER À MAÎTRISER LES DANGERS</b>	<b>2</b>
<b>10.2</b>	<b>RÉALISER UNE ÉTUDE HACCP</b>	<b>3</b>
10.2.1	Comment se préparer avant de démarrer une étude HACCP	3
10.2.2	Les 7 principes HACCP	5
10.2.3	Comment analyser les dangers ? (Principe 1)	6
	Ce qui suit est un exemple d'une analyse des risques.	6
10.2.4	Comment déterminer les points critiques ? (Principe 2)	10
10.2.5	Mettre en place une surveillance des points critiques (Principes 3 à 5)	12
10.2.6	Vérifier que cela fonctionne (Principe 6)	14
10.2.7	Revoir le système (Principe 6)	14
10.2.8	Documenter votre étude (Principe 7)	14
<b>10.3</b>	<b>EXEMPLE</b>	<b>15</b>
10.3.1	Diagramme des opérations	15
10.3.2	Analyse des dangers	16
10.3.3	Tableau d'analyse des dangers	16
<b>10.4</b>	<b>MAITRISE DES CCP</b>	<b>20</b>

*Attention : pour les petits commerces de détail bénéficiant des assouplissements en matière de HACCP, seul le chapitre 10.4 est d'application.*

## **10.1 L'HACCP : UN OUTIL POUR VOUS AIDER À MAÎTRISER LES DANGERS**

Nous l'avons vu précédemment, une denrée alimentaire produite et mise en vente dans de mauvaises conditions d'hygiène sera susceptible de subir diverses contaminations, dont certaines pourraient s'avérer dangereuses pour la santé du consommateur.

Ces risques de contaminations existent lors de la fabrication de la denrée, mais également lors de son transport et de sa mise en vente. Les contaminations peuvent se produire à chacune des étapes par lesquelles passent les produits depuis leur entrée jusqu'à la sortie de l'établissement.

La mise en place de bonnes pratiques d'hygiène et de distribution permet de réduire les risques de contamination des denrées par divers dangers (voir chapitre 3 « Denrées alimentaires et aliments pour animaux mis dans le commerce : quels dangers ? »). La maîtrise de ces dangers sera renforcée grâce à la mise en place de procédures basées sur les principes HACCP (abréviations anglaises signifiant « analyse des dangers – points critiques pour leur maîtrise »). La mise en place de ces procédures est obligatoire pour toute entreprise alimentaire ne bénéficiant pas des assouplissements : afin de garantir la sécurité des consommateurs, tout responsable d'une unité d'exploitation de ce type doit mettre en place un système d'autocontrôle basé sur les 7 principes de l'HACCP, préconisés par le *Codex Alimentarius*.

***Attention : les petits commerces de détail bénéficiant des assouplissements autocontrôle, ne doivent pas réaliser une étude HACCP mais doivent respecter les CCP décrits dans le chapitre 10.4.***

Pour rappel, les conditions devant être remplies pour bénéficier des assouplissements sont décrites dans l'introduction du guide.

Le détaillant qui ne bénéficie pas d'assouplissements doit développer une ou plusieurs études HACCP complètes, en se basant sur les 7 principes. Afin de vous aider, la deuxième partie de ce chapitre vous explique en quoi consiste l'HACCP et vous propose une approche méthodologique pour mettre en œuvre ses principes au sein de votre établissement. Une étude HACCP a été réalisée pour les activités suivantes : réception des denrées, stockage des denrées, transformation (découpe ou portionnement de produits, bake-off et production de poulets rôtis) des denrées et mise en rayon (en vente) des denrées.

**Remarque** : une même enseigne disposant de plusieurs magasins peut se limiter à la réalisation d'une seule étude HACCP, valable pour l'ensemble des magasins, pour autant que toutes les procédures découlant de l'étude HACCP soient appliquées de la même façon dans tous les magasins.

## 10.2 RÉALISER UNE ÉTUDE HACCP

Si vous ne bénéficiez pas des assouplissements relatifs à l'autocontrôle, cette partie du guide vous aidera à réaliser une étude HACCP.

### 10.2.1 Comment se préparer avant de démarrer une étude HACCP

Avant d'agir, il est utile de réfléchir à la manière de procéder. Les questions suivantes peuvent vous aider à vous préparer :

<b>Qui va mettre en place mes procédures de sécurité ?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Quelle est ou quelles sont les personnes les plus indiquées en fonction des tâches à remplir ?</li><li>- Ces personnes disposent-elles des connaissances, de l'autorité et des qualités personnelles nécessaires ?</li></ul> <p>⇒ <b>Désignez officiellement un « coordinateur autocontrôle ».</b></p> <p>⇒ <b>Constituez un groupe de travail.</b></p> <p>⇒ <b>Formez ce groupe de travail.</b></p> <p>⇒ <b>Au besoin, faites-vous ponctuellement seconder par un organisme de conseil extérieur.</b></p>
<b>Est-ce que je dispose des connaissances nécessaires ?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Qu'est-ce qui, dans les aliments contaminés, peut rendre un consommateur malade ?</li><li>- Quelles peuvent être les sources des dangers ?</li><li>- Quels sont les facteurs qui favorisent l'apparition et l'accroissement de ces dangers ?</li><li>- Comment peut-on éviter ces dangers ?</li></ul> <p>⇒ <b>Consultez les chapitres « Dangers », « Bonnes pratiques d'hygiène » et « Bonnes pratiques de distribution ».</b></p> <p>⇒ <b>Formez le personnel aux principes de base de la microbiologie alimentaire.</b></p>
<b>Quelle est la situation de départ de mon établissement ?</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Quel est le niveau d'hygiène de base de l'entreprise ? Un niveau correct d'hygiène de base est indispensable avant de mettre en place un système de type HACCP. Cette hygiène concerne en particulier les locaux, l'équipement, les déchets, le nettoyage, l'eau, la lutte contre les nuisibles, le personnel, les manipulations.</li><li>- Quel est le niveau de formation et de sensibilisation du personnel à l'hygiène ?</li></ul> <p>⇒ <b>Consultez les chapitres « Bonnes pratiques d'hygiène » et « Bonnes pratiques de distribution ».</b></p> <p>⇒ <b>Faites un diagnostic de votre établissement.</b></p> <p>⇒ <b>Au besoin, améliorez l'hygiène.</b></p> <p>⇒ <b>Formez le personnel aux bonnes pratiques.</b></p>

**Connaissez-vous vos produits sous un angle sécurité ?**

- Quelle est la diversité des produits commercialisés dans votre établissement ?
- Quelles sont les informations et les caractéristiques sur les produits qui sont pertinentes pour la sécurité ?

Exemples : conditions de stockage recommandées (température), DLC, produit fabriqué à partir de lait cru, produit contenant des allergènes,...

- ⇒ **Exigez de vos fournisseurs les spécifications des produits achetés.**
- ⇒ **Prenez connaissance de ces spécifications et tenez-en compte dans la façon de gérer les produits.**

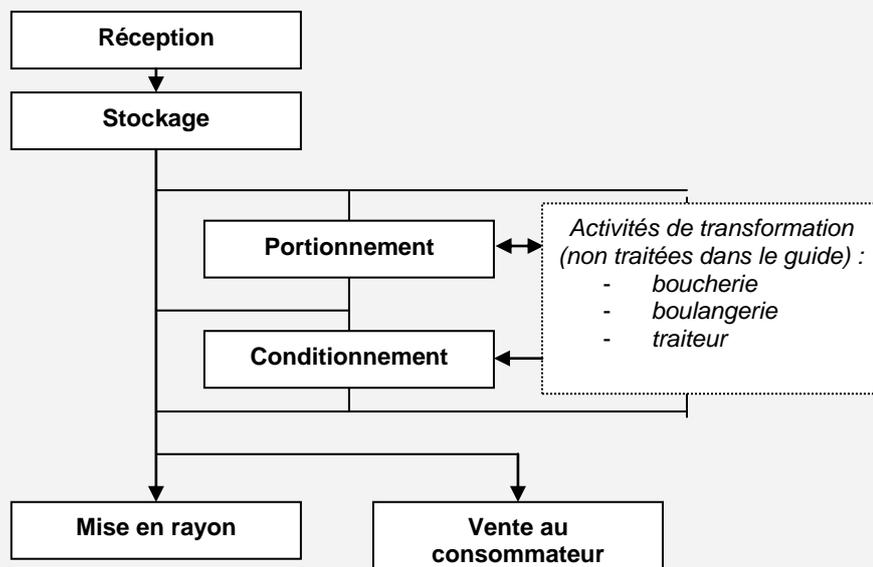
Exemple : dans le stand de découpe des fromages, un fromage au lait cru sera manipulé en respectant certaines règles afin d'éviter les contaminations croisées ; il est donc important que cette information soit clairement connue des opérateurs (voir chapitre « Bonnes pratiques de distribution »).

**Quel est le parcours des produits au sein de votre établissement ?**

- Quand, comment et par qui les produits sont-ils réceptionnés, stockés, mis en vente ?
- Avoir une vision claire, précise et détaillée des pratiques adoptées au sein de votre établissement est essentiel pour vous permettre d'avoir un regard critique lors de la réalisation de l'analyse des dangers (premier principe de l'HACCP).

- ⇒ **Décrivez le diagramme de distribution des produits.**

Exemple d'un diagramme générique :



Une fois les réponses apportées à ces questions, les principes proprement dits de l'HACCP peuvent être implémentés.

## 10.2.2 Les 7 principes HACCP

Le fondement de l'HACCP repose sur les 7 principes suivants, préconisés par le *Codex Alimentarius*.

### *Les 7 principes de l'HACCP*

<b>1</b>	<b>Effectuer une analyse des dangers</b>	<p>Le principe 1 consiste à identifier et analyser tous les dangers possibles qui peuvent survenir à toutes les étapes de la mise dans le commerce de denrées alimentaires et qui peuvent affecter leur sécurité.</p> <p><u>Exemple de danger</u> : la multiplication de Salmonelles initialement présentes dans de la volaille, en cas de rupture de la chaîne du froid. Pour contrer ce danger, définissez des règles strictes pour assurer le maintien de la chaîne du froid. Par exemples : l'entretien des frigos, la mise en chambre froide rapide des produits lors de leur réception et de leur mise en rayon, le respect de la ligne de chargement maximum des frigos, la formation du personnel,...</p>
<b>2</b>	<b>Déterminer les points critiques</b>	<p>Les principes 2 et 3 consistent à déterminer les étapes de la mise dans le commerce qui sont déterminantes pour la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires. Ces étapes sont dénommées les points critiques, auxquels sont associées des limites critiques.</p> <p>Reprenons l'exemple de la volaille. Le maintien de la chaîne du froid est essentiel durant le stockage de ces produits : le stockage est considéré comme une étape critique durant laquelle la température des produits doit être maintenue en deçà d'une certaine limite.</p>
<b>3</b>	<b>Etablir les limites critiques</b>	
<b>4</b>	<b>Etablir un système de surveillance des CCP</b>	<p>Les principes 4 et 5 consistent à définir et à mettre en œuvre des mesures de surveillance efficaces au niveau de chaque point critique. Dans notre exemple, il s'agit de préciser concrètement qui, quand et comment surveiller la température. Le personnel responsable de l'application de ces mesures doit être désigné.</p>
<b>5</b>	<b>Déterminer les actions correctives à prendre en cas de perte de contrôle des CCP</b>	<p>Il est nécessaire de compléter l'information en précisant les actions à mettre en œuvre lorsque la surveillance d'un point critique révèle que la sécurité n'est plus assurée.</p> <p>En cas de non respect des limites critiques, vous devez agir rapidement afin de permettre si possible un retour aux normes du produit (la correction). Au besoin, vous envisagerez également ce qu'il y a lieu de faire pour éviter une répétition du problème qui s'est posé, en traitant la cause à l'origine du problème (l'action corrective).</p>
<b>6</b>	<b>Etablir des procédures de vérification pour s'assurer que le système fonctionne efficacement</b>	<p>Il vous reste alors à vérifier de façon planifiée que vos autocontrôles donnent les résultats escomptés.</p> <p>Revoyez votre plan HACCP lors de toute modification de l'organisation de l'entreprise pouvant avoir une répercussion sur la sécurité des denrées alimentaires.</p>

**7 Etablir une documentation appropriée des principes et de leur application**

Conservez une trace écrite de vos réflexions menées lors de l'étude HACCP. Documentez très clairement les instructions de surveillance à réaliser aux différents points critiques.

Conservez les registres liés aux contrôles des points critiques.

Une bonne exploitation de ces 7 principes exige une préparation préliminaire, présentée au point 10.2.1.

Nous proposons de vous guider dans la réalisation d'une étude HACCP en illustrant l'application de ses principes et des ses étapes préparatoires.

### **10.2.3 Comment analyser les dangers ? (Principe 1)**

Ce qui suit est un exemple d'une analyse des risques.

Les questions à vous poser :

- Quels sont les dangers de contamination des produits ?
- Quelle est l'origine de ces dangers ?
- Quels sont les moyens de maîtrise de ces dangers, permettant de les prévenir, de les supprimer, de les réduire ou de les maintenir à un niveau acceptable ?
- Quels risques les dangers représentent-ils ?

*Exemple : votre établissement achète diverses denrées alimentaires destinées à être revendues en l'état. Ces denrées sont d'abord réceptionnées puis stockées, soit à température ambiante, soit au froid dans une chambre frigorifique. Que peut-il se passer ? Quels sont les dangers et les sources de contamination de ces produits à chacune des étapes ? Quels sont les moyens en place qui peuvent maîtriser ces dangers ?*

#### **❖ QUELS SONT LES DANGERS ET LEURS ORIGINES ?**

Comme présenté dans le chapitre 3 « Denrées alimentaires et aliments pour animaux mis dans le commerce : quels dangers ? », les aliments peuvent être contaminés par trois différents types de dangers pour la santé :

- 1. des microorganismes pathogènes** (bactéries, moisissures, virus, parasites) et leurs **toxines**. On les appelle les dangers (micro)biologiques. Ces germes peuvent causer des infections alimentaires ou des intoxications alimentaires ;
- 2. des corps étrangers** tels que éclats de rouille, de bois, de métal ou de verre, pierres, morceaux de plastique, de carton, de ficelles, parties d'animaux nuisibles,... On les appelle les dangers physiques. L'ingestion de certains de ces corps peut causer des dommages graves au système digestif (blessures) ou peut entraîner l'étouffement du consommateur ;
- 3. des substances chimiques indésirables** présentes dans l'aliment, telles que les pesticides, produits de nettoyage, de désinfection ou de dératisation, allergènes, métaux lourds, lubrifiants de machines, additifs,...

Ces dangers peuvent trouver leur origine à tous les stades de la fabrication des denrées alimentaires, depuis la production des matières premières jusqu'à la distribution des denrées.

Ainsi, les denrées que vous achetez pour les mettre dans le commerce peuvent être contaminées, abîmées, détériorées.

Pour les denrées périssables, une contamination initiale par des microorganismes peut s'accroître de façon inacceptable au sein de votre établissement si les conditions de réception, de manipulation ou de conservation sont mauvaises.

*Exemple : une viande fraîche ou une pâtisserie à base de crème qui subit une rupture de la chaîne du froid sera le siège d'une multiplication des bactéries initialement présentes sur le produit.*

De nouvelles contaminations peuvent également survenir au sein de votre établissement. Il s'agit en particulier d'un risque pour les denrées commercialisées nues ainsi que pour les denrées qui, à un stade donné, seront manipulées nues au sein de votre établissement.

*Exemple : les denrées mises en vente à la découpe dans les rayons charcuterie, fromage, traiteur.*

Les origines de nouvelles contaminations sont multiples : le personnel, les méthodes de travail, l'environnement, le matériel de travail et les matières premières. En particulier, une contamination initiale d'un produit peut se répandre aux autres produits par contact direct ou indirect sur les mains et les surfaces : on parle alors de contaminations croisées.

Ces 5 origines des dangers (règle des 5 M) sont détaillées dans les chapitres 3, 4 et 5.

En pratique, à ce stade de votre étude HACCP, vous devez, pour chacune des étapes identifiées sur votre diagramme de manipulation des denrées, identifier les différents dangers susceptibles de se présenter. Il vous faut donc envisager les problèmes de :

- contamination initiale des denrées achetées par des corps étrangers, par des substances chimiques ou par des microorganismes ;
- multiplication par accroissement du nombre de microorganismes présents dans un produit ;
- nouvelles contaminations au sein de votre établissement ;
- production de toxines par certains microorganismes.

#### ❖ QUELS SONT LES MOYENS POUR MAÎTRISER CES DANGERS ?

Pour pouvoir maîtriser les dangers ainsi identifiés, il va falloir mettre en place des règles de travail efficaces.

*Exemple : si le personnel risque de contaminer les produits, comme c'est le cas dans les comptoirs avec mise en vente des produits à la découpe, il faut définir des règles d'hygiène personnelle strictes (comme porter un tablier, bien se laver les mains,...) et mettre à la disposition du personnel les moyens nécessaires (comme une formation à l'hygiène, des accessoires vestimentaires, du savon et du papier pour s'essuyer les mains,...).*

Cette analyse des dangers va surtout servir de base pour déterminer les points les plus sensibles ou les plus critiques. Il est donc important de passer systématiquement en revue les 3 types de dangers pour chacune des différentes sources de contamination et cela à chaque étape.

Pour réduire les risques, il convient de viser les 3 objectifs suivants :

- réduire la contamination initiale des denrées achetées par l'établissement ;
- limiter l'apport de nouveaux germes ;
- limiter la multiplication des microorganismes présents afin que leur nombre n'atteigne pas un niveau inacceptable, préjudiciable pour la santé du consommateur.

Un exemple d'analyse des dangers vous est présenté au point 10.3.

Les mesures de maîtrise citées dans cet exemple sont développées au point 10.4. L'exemple donné ici est volontairement synthétique. En aucun cas il ne peut être repris comme tel, il doit être adapté en fonction des spécificités de votre établissement.

### ❖ QUELS RISQUES LES DANGERS REPRESENTENT-ILS ?

Tous les dangers ne présentent pas le même risque pour la santé du consommateur et de ce fait ne nécessitent pas la même garantie de maîtrise. Il s'agit donc à ce stade d'évaluer le caractère « acceptable » ou « inacceptable » de chaque danger. Pour cela, évaluez-la gravité de ses effets sur la santé du consommateur (en se basant p.ex. sur des publications scientifiques, sur les recommandations des experts,...) ainsi que la probabilité de sa présence dans la denrée alimentaire.

*Exemple : la maladie causée par *Listeria monocytogenes* est bien plus grave que celle causée par d'autres germes pathogènes, comme p.ex. *Staphylococcus aureus*. On sait aussi que la probabilité de présence de *Listeria monocytogenes* est plus importante dans un fromage au lait cru que dans un fromage fabriqué à partir d'un lait stérilisé ou pasteurisé. Ceci justifie le respect de règles de travail strictes lors de la manipulation, du stockage et de la mise en vente au comptoir de fromages au lait cru.*

Les différences de probabilité de présence s'expliquent notamment par la composition du produit, ses caractéristiques physico-chimiques, son procédé de fabrication mais aussi l'infrastructure des magasins. La probabilité peut donc différer d'un établissement à l'autre, contrairement à la gravité qui n'est pas spécifique d'un point de vente mais plutôt du type de contaminant. Pour plus d'informations à ce sujet, nous vous invitons à consulter le chapitre « Dangers ». Dans la pratique, la notion de probabilité de présence peut être complétée par celle de fréquence : combien de fois le danger considéré a-t-il été décelé dans l'entreprise au cours des dernières années ?

Si la référence aux événements passés permet donc d'affiner la probabilité, il est à noter que les bonnes pratiques d'hygiène, qui constituent un pré-requis à la mise en place d'une démarche HACCP, doivent être considérées comme appliquées au moment de l'estimation de ladite probabilité.

Un danger potentiel devient un risque à partir du moment où sa probabilité de présence et/ou sa gravité sont significatives.

Une échelle de gradation vous est proposée ci-dessous à titre d'exemple, pour la gravité et la fréquence (probabilité d'apparition d'un danger), ladite échelle pourra être utilisée pour réaliser l'étude. Vous pouvez bien entendu utiliser un autre modèle de cotation pour réaliser votre étude.

### Evaluation de la probabilité d'apparition du danger

La probabilité d'apparition d'un danger est souvent définie en tenant compte de l'historique propre à l'enseigne du magasin de détail et des données scientifiques (p.ex. les données statistiques pour un danger donné) recueillies pour le secteur.

#### **1 = Très faible**

- Le danger ne s'est encore jamais manifesté ; la probabilité qu'il se manifeste est théoriquement nulle.
- Si le danger se manifeste, le produit présentera de telles caractéristiques qu'il ne pourra plus être commercialisé.

#### **2 = Faible**

- La probabilité que le danger se manifeste est faible en cas de non application des bonnes pratiques.
- La probabilité d'apparition est faible.

#### 4 = Réelle

- L'application des bonnes pratiques n'entraîne pas systématiquement l'absence de ce danger dans les produits, le danger sera présent dans un certain pourcentage de produits.

#### 8 = Elevée

- Malgré l'application des bonnes pratiques, le danger sera systématiquement présent dans un pourcentage élevé de produits.

### Evaluation de la gravité

#### 1 = Très limitée

- Il n'y a pas de danger pour la santé publique. Le consommateur n'est pas lésé au niveau de la santé.
- **Le danger n'est plus présent au moment de la consommation ou est décelé avant la consommation.**  
*Exemples : présence de corps étrangers visibles (papier, plastique souple,...), moisissures visibles, altération de la couleur, présence d'odeur.*

#### 2 = Modérée

- Des irritations limitées et peu graves, pas de séquelles durables.
- Un malaise corporel manifeste mais limité dans le temps.
- Des symptômes de maladies qui se manifestent à peine ou uniquement par exposition à une dose exceptionnellement élevée pendant longtemps.  
*Exemples : présence de substances chimiques indésirables dans l'aliment, telles que les insecticides, rodenticides, les produits de nettoyage, de désinfection, lubrifiants de machines,...*  
*Présence de moisissures dans les denrées et qui va provoquer des mycoses ou des allergies.*

#### 4 = Sérieux

- Apparition d'une dommage et/ou de nuisance corporelle qui peut se manifester aussi bien immédiatement qu'à long terme mais entraînant rarement la mort.
- Le danger a un effet à long terme, apparition de maladies sérieuses sur le long terme par exposition à des doses élevées et/ou doses prolongées dans le temps.  
*Exemples : les maladies causées par certains microorganismes (Brucella spp, Campylobacter spp, Salmonella spp, Streptococcus type A, Yersinia enterocolitica, le virus de l'hépatite A, les mycotoxines,...) ou par la présence de dioxines.*

#### 8 = Très sérieuse

- Le groupe de consommateurs est un groupe à risque et le danger est susceptible d'entraîner le décès.
- Le danger provoque des symptômes sérieux de maladie avec une suite mortelle possible.
- Cicatrice restante, séquelles durables ou dommage irréparable.  
*Exemples : les maladies causées par certains microorganismes (Clostridium botulinum, Salmonella typhi, Listeria monocytogenes, Escherichia coli O157 :H7, Vibrio cholerae, Vibrio vulnificus,...), empoisonnement à syndrome paralytique, à syndrome amnésique,...*

En fonction de la cotation donnée pour l'aspect « gravité » et l'aspect « probabilité », le danger sera considéré comme acceptable (car la mise en œuvre des bonnes pratiques suffisent à maîtriser le danger) ou inacceptable (car une ou plusieurs mesures de surveillance sont nécessaires en plus des bonnes pratiques pour maîtriser le danger).

Dans le tableau matriciel ci-dessous le produit de la gravité par la probabilité d'apparition donne un résultat qui permet de classer les dangers en deux catégories :

- catégorie « verte » : lorsque le résultat est inférieur à 10, on se retrouve dans la classe des dangers qui sont suffisamment maîtrisés par les bonnes pratiques. Lesdits dangers seront considérés comme « acceptables » car maîtrisés par la mise en œuvre des bonnes pratiques ;
- catégorie « rouge » : lorsque le résultat est supérieur à 10, on tombe dans la classe des dangers nécessitant une ou plusieurs mesures de maîtrise spécifiques dont l'efficacité devra être surveillée (monitorée). Lesdits dangers seront considérés comme « inacceptables » car pas suffisamment maîtrisés (la mise en œuvre des bonnes pratiques ne suffit pas).

<b>GRAVITE</b>	8- Très sérieuse	8	16	32	64
	4- Sérieuse	4	8	16	32
	2- Modérée	2	4	8	16
	1- Très limité	1	2	4	8
		1- Très faible	2- Faible	4- Réelle	8- Elevée
<b>PROBABILITE D'APPARITION</b>					

#### 10.2.4 Comment déterminer les points critiques ? (Principe 2)

##### ❖ QU'EST-CE QU'UN POINT CRITIQUE ?

Un point critique peut être considéré comme le maillon de la chaîne qui ne peut pas « lâcher » sous peine d'entraîner un accident. Un point critique pour la maîtrise est une étape pour laquelle un contrôle doit être effectué et où ce contrôle est essentiel pour éviter, éliminer ou réduire le danger à un niveau acceptable. Il peut exister plusieurs points critiques dans l'établissement.

Pour certaines opérations, la simple application de bonnes pratiques ne permet pas d'avoir un niveau de maîtrise des dangers suffisant ou acceptable. Pourquoi ? Parce que la moindre erreur commise à ce niveau peut être fatale et conduire à une contamination importante du produit final. Cette étape est alors considérée comme critique. A cette étape critique, le respect de certaines règles de bonnes pratiques doit être particulièrement surveillé. De cette façon, le risque d'erreur est réduit au maximum et le degré de maîtrise est augmenté.

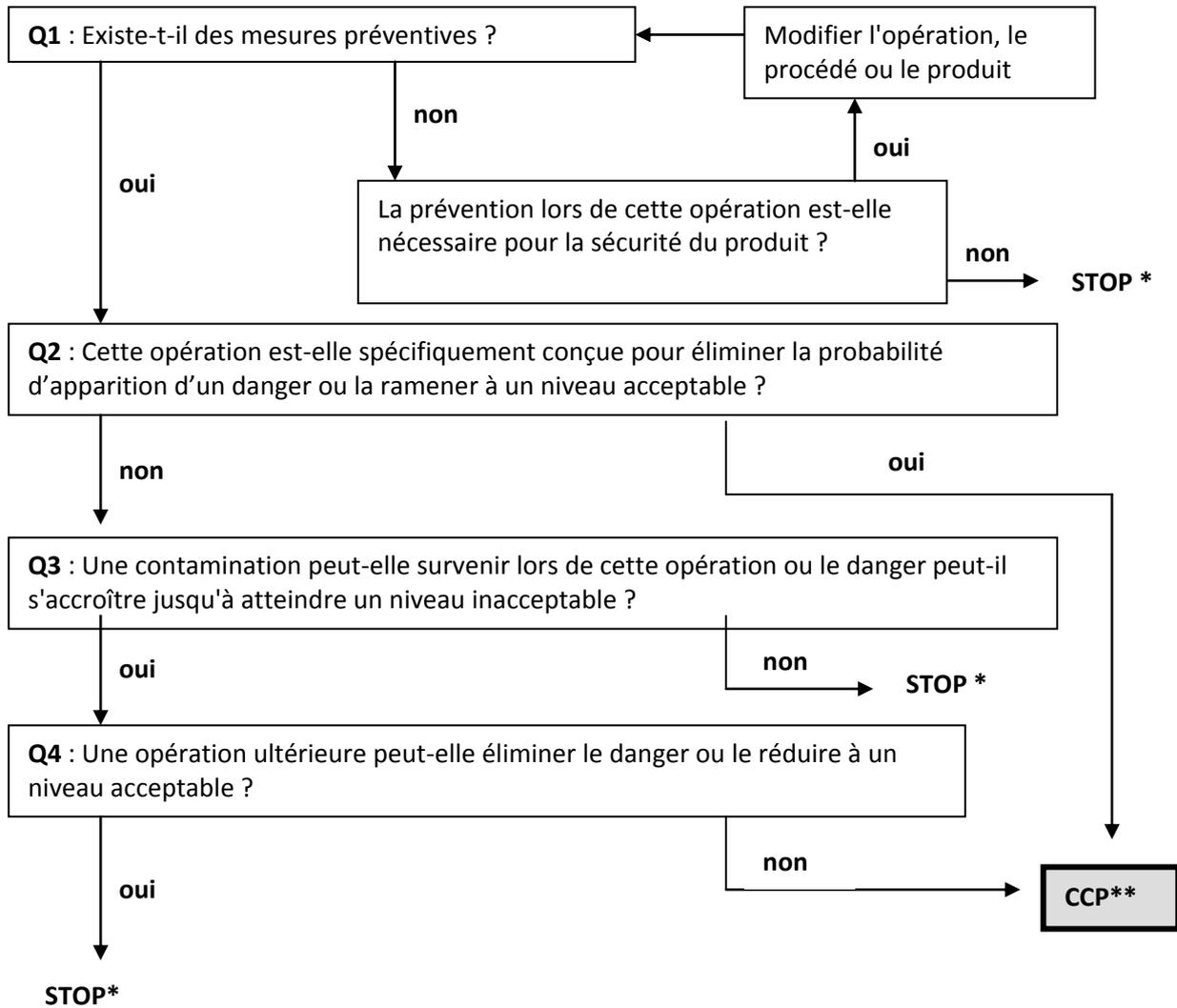
*Exemple : le maintien au froid de certains produits est très important. Le simple fait de disposer d'une chambre froide et d'y stocker les produits en question ne suffit pas. L'ouverture trop fréquente des portes ou une mauvaise fermeture de celles-ci peut entraîner un réchauffement des produits pendant un certain temps. Une surveillance régulière de la température de la chambre froide va diminuer ce risque.*

##### ❖ COMMENT UN POINT CRITIQUE EST-IL DETERMINE?

Ce qui constitue un point critique pour un opérateur ne l'est pas nécessairement pour un autre. Une manière de déterminer si un certain stade est critique ou pas consiste à répondre pour chaque stade, aux questions successives ci-dessous. La succession des questions qui doivent être posées forme ce qu'on appelle un arbre décisionnel : le raisonnement nous aide à déterminer si une phase est critique ou pas.

## Arbre de décision à utiliser à chaque étape

**Q0 (implicite) : Existe-t-il des dangers ?**



\* **STOP** : l'étape n'est pas un point critique et des mesures particulières de surveillance ne sont pas nécessaires à ce niveau.

\*\* **CCP** : l'étape est un point critique. Il faut alors appliquer le 3<sup>ème</sup> principe, c'est-à-dire mettre en place et appliquer des mesures de surveillance spécifiques à cette étape.

**Exemple d'utilisation de l'arbre de décision en vue de déterminer les éventuels points critiques :**

Etapas	Détermination des étapes critiques
Réception des denrées	<p><b>Question 1</b> : oui, les produits sont achetés auprès de fournisseurs qui ont préalablement été qualifiés sur base de critères visant à renforcer la sécurité des produits.</p> <p><b>Question 2</b> : non.</p> <p><b>Question 3</b> : oui, certaines matières premières comme les viandes, les poissons,... peuvent être très contaminés. Par ailleurs, les contaminations initiales peuvent s'accroître si les mesures prévues ne sont pas bien appliquées (multiplication des microorganismes dans les denrées réfrigérées très périssables).</p> <p><b>Question 4</b> : non, aucune opération réalisée au sein de l'établissement ne permettra d'éliminer le danger ; par ailleurs, certains produits seront consommés en l'état par le consommateur (ex. : filet américain préparé, salades composées, charcuteries, pâtisseries à base de crème,...). <b>Cette étape est donc critique.</b></p>
Stockage frigorifique des denrées à réfrigérer	<p><b>Question 1</b> : oui, un frigo de capacité adéquate est disponible.</p> <p><b>Question 2</b> : oui, le maintien au froid vise à empêcher le développement des bactéries. Ce développement pourrait être très important dans certains produits en cas de rupture de la chaîne du froid. <b>Cette étape est donc critique.</b></p> <p><b>Question 3</b> : -</p> <p><b>Question 4</b> : -</p>

L'arbre de décision doit rester une aide. Il est possible d'utiliser d'autres moyens pour déterminer les points critiques. L'essentiel est d'utiliser son bon sens.

### **10.2.5 Mettre en place une surveillance des points critiques (Principes 3 à 5)**

Les 3 principes suivants consistent pour l'entreprise à surveiller elle-même avec attention les points critiques des différentes opérations, après avoir établi les limites, dont le dépassement éventuel devra donner lieu à des actions correctives. Ce principe est le moteur de l'autocontrôle. C'est cette surveillance qui va permettre de diminuer le risque d'erreur et par conséquent de contamination, en détectant le plus rapidement possible toute déviation par rapport aux mesures de maîtrise en place. Plus cette surveillance sera rigoureuse, plus le risque d'erreur sera réduit !

#### **❖ SURVEILLANCE**

Il faut privilégier les contrôles les plus simples et les plus efficaces. Le moyen de surveillance le plus simple est le contrôle visuel (exemple : contrôle des dates de péremption des produits). D'autres moyens sont aussi possibles tels que l'utilisation d'un enregistreur automatique de température, d'un thermomètre à sonde portable,...

## ❖ FREQUENCE

La fréquence de cette surveillance doit être déterminée à l'avance en fonction du degré de maîtrise que l'entreprise souhaite atteindre.

*Exemple : contrôle quotidien de la température des frigos.*

## ❖ LIMITE

Il faut préciser très clairement sur quoi portent la surveillance et les valeurs à ne pas dépasser. Si la surveillance porte sur la température, il faut préciser à partir de quelle valeur le résultat doit être considéré comme mauvais.

## ❖ ACTION CORRECTIVE ET CORRECTION

Si le contrôle met en évidence un dépassement des limites fixées, il est alors nécessaire de rectifier le tir. Vous devez déterminer à l'avance ce qu'il faut faire si le résultat de la surveillance est mauvais (afin d'éviter de devoir prendre une décision « à chaud », conduisant souvent à faire un mauvais choix).

On distingue généralement l'action corrective (qui consiste à faire en sorte que les limites fixées ne soient plus dépassées à l'avenir) de la correction (qui concerne le traitement des produits qui ont pâti du dépassement des limites fixées). Pour plus d'informations à ce sujet, consultez le chapitre 4.2 relatif à la gestion des non-conformités.

*Exemple : si lors d'un contrôle, le responsable de la surveillance constate que la température d'un frigo est beaucoup trop haute, il faut qu'il sache de suite ce qu'il doit faire, p.ex. :*

- *avertir le responsable, mesurer la température des produits, éliminer les produits les plus sensibles qui ont subi un réchauffement important, transférer les autres produits dans un autre frigo si cela est possible (correction) ;*
- *réparer le frigo,... (action corrective).*

## ❖ RESPONSABLE

Enfin, il faut également déterminer à l'avance qui fait quoi. En d'autres mots, les personnes chargées des mesures de surveillance doivent être désignées, rendues responsables et formées ou instruites correctement à cette nouvelle tâche. Ne pas oublier que ce qui n'est pas compris n'est pas ou est mal effectué.

## ❖ METTRE EN PRATIQUE LES MESURES DE SURVEILLANCE PREVUES

Un système dont les mesures ne sont pas ou sont mal appliquées peut être pire que pas de système du tout. Les mesures de surveillance constituent la partie réellement fonctionnelle des procédures liées à l'autocontrôle. La phase de mise en application de ces mesures doit être considérée avec beaucoup d'attention. Il faut notamment être attentif aux aspects suivants :

- Il faut mettre en place ou à disposition du personnel concerné les équipements nécessaires.  
*Exemple : pour le contrôle de la température, il faut disposer d'un thermomètre adéquat en bon état de marche.*
- Il faut responsabiliser suffisamment le personnel qui a été désigné pour surveiller un point critique.  
*Exemple : s'il est prévu de jeter des produits jugés non conformes, il faut que le personnel désigné ait les pouvoirs et les moyens de le faire.*

- Enfin, il faut donner la formation et/ou les instructions suffisantes au personnel chargé de surveiller un point critique (voir principe 7, documenter votre étude HACCP).

*Exemple : il faut expliquer pourquoi et comment contrôler les dates de péremption ou réaliser une prise de température de denrées réfrigérées mises sous vide,...*

### **10.2.6 Vérifier que cela fonctionne (Principe 6)**

La mise en place de place des procédures de sécurité va certainement entraîner des changements dans l'entreprise. Ces changements, et surtout ceux concernant l'organisation du travail du personnel, ne vont pas être acceptés, ni intégrés, ni compris du jour au lendemain. Evitez donc l'excès de confiance. Des déviations importantes par rapport aux mesures prévues peuvent se produire pendant un certain temps. Il faut donc prendre le temps de répéter souvent les explications, le pourquoi et le comment des mesures en place.

Au début, il est conseillé de vérifier fréquemment si tout fonctionne comme prévu. Ensuite il suffira d'entretenir le système.

Il est aussi important de vérifier que l'application des procédures d'autocontrôle permet effectivement de mieux garantir la qualité hygiénique des produits. Cette vérification peut se faire p.ex. par des analyses périodiques d'échantillons représentatifs, par l'analyse des plaintes ou des remarques émises par les clients.

### **10.2.7 Revoir le système (Principe 6)**

Les changements et les impondérables font partie de la vie quotidienne d'une entreprise. Il est généralement impossible de les prévoir et d'en tenir compte lors de l'élaboration initiale des procédures d'autocontrôle. Et pourtant, ils peuvent mettre en péril l'hygiène des denrées. Dès que ces problèmes ou ces changements se produisent, évaluez leur impact éventuel au travers de l'analyse des dangers et de la détermination des points critiques. Si nécessaire, adaptez les procédures d'autocontrôle. De cette manière, le système reste « vivant » et dynamique, il évolue sans cesse et il reste efficace pour maîtriser les dangers.

Revoir consiste également à se remettre en question régulièrement. Refaire un bilan global pour mettre en évidence un problème non mis en évidence lors de l'étude, détecter un nouveau problème né de l'évolution de l'entreprise, perfectionner le système en fonction de l'expérience acquise, améliorer l'efficacité du système pour réduire encore plus les risques, le nombre de plaintes, les limites critiques, tenir compte des mauvais résultats d'analyse,...

### **10.2.8 Documenter votre étude (Principe 7)**

#### **1<sup>er</sup> niveau : documents généraux de présentation du plan HACCP**

L'application des principes HACCP doit être décrite dans une documentation écrite. Un modèle de tableau de synthèse d'une étude HACCP est donné ci-après à titre d'exemple.

#### **2<sup>ème</sup> niveau : documents opérationnels**

Les documents opérationnels issus de vos études HACCP sont constitués par les instructions de surveillance des points critiques. Ces instructions doivent apporter toutes les informations nécessaires aux membres du personnel pour réaliser correctement ces surveillances : personnel responsable de la surveillance, quand et

comment réaliser le contrôle, limites à ne pas dépasser, actions à entreprendre en cas de dépassement des limites,...

### **3<sup>ème</sup> niveau : documents d'enregistrement**

Ce sont essentiellement les fiches que vous utiliserez pour enregistrer les observations faites lors des surveillances de CCP, ainsi que les actions entreprises en cas de non-conformité.

## **10.3 EXEMPLE**

Une étude HACCP a été réalisée pour les activités suivantes : réception des produits, stockage des produits, transformation (portionnement, bake-off, production de poulets rôtis) et mise en rayon des produits.

Dans ce contexte, les dangers aussi bien microbiologiques que chimiques et physiques sont pris en considération.

Le but final de l'étude est la mise en rayon des produits en vue de leur vente.

Schéma :

- réception des marchandises ;
- stockage au froid (positif ou négatif) ou à température ambiante ;
- éventuellement un portionnement des produits, du bake-off ou la production de poulets rôtis ;
- la mise en rayon des produits dans le magasin.

### **10.3.1 Diagramme des opérations**

Réception des marchandises

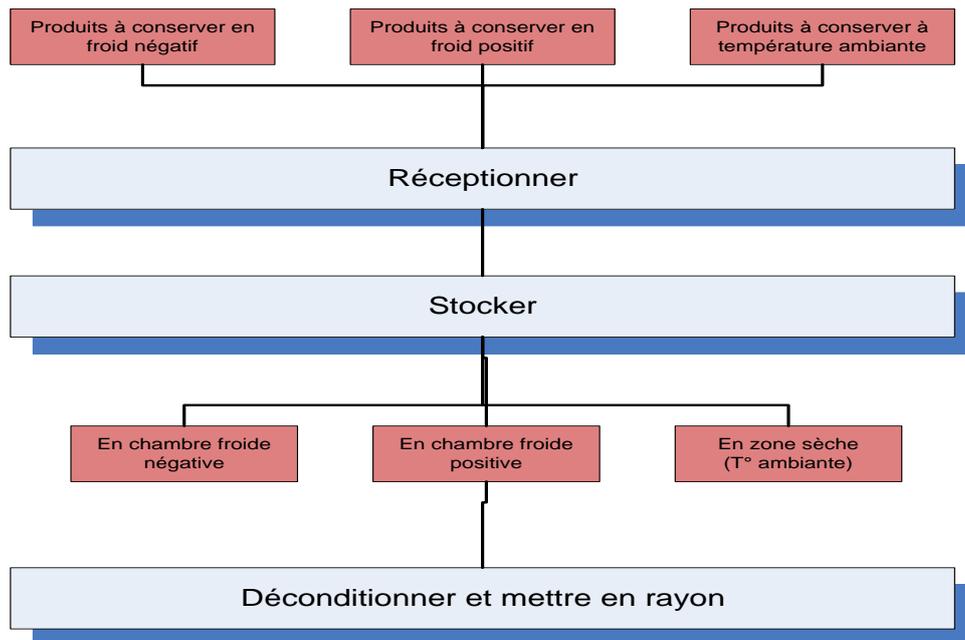
Stockage des produits

Portionnement ← matériau d'emballage + étiquette (si préemballé)

Bake-off ← matériau d'emballage

Production de poulets rôtis ← matériau d'emballage + étiquette

Mise en rayon des produits dans le point de vente



### 10.3.2 Analyse des dangers

Les bonnes pratiques ci-après sont prises en compte lors de l'analyse des dangers : entretien, hygiène, formation du personnel, lutte contre les animaux indésirables, traçabilité, recall, traitement des plaintes et gestion de l'eau.

Il est tenu compte des dangers à la fois physiques (P), chimiques (C) et bactériologiques (B).

### 10.3.3 Tableau d'analyse des dangers

**GUIDE POUR L'INSTAURATION D'UN SYSTEME D'AUTOCONTROLE POUR LE COMMERCE DE DETAIL  
EN ALIMENTATION**

**Exemple 1**

ETAPE DU PROCESSUS	DANGER	DESCRIPTION	MESURES PREVENTIVES	F	G	R	CCP/PA
Réception des marchandises	M	Développement de bactéries suite à une rupture de la chaîne du froid	Contrôler la température à la réception (IT personnel)	2	8	16	CCP1
		Contamination croisée du fait de la manipulation (emballages abîmés)	Contrôler les emballages/Éliminer les emballages abîmés (IT personnel)	1	2	2	PA1
		Développement de bactéries suite à un dépassement des DLC	Contrôler les DLC (IT personnel)	2	4	8	PA2
		Bactéries initialement présentes dans les produits	Acheter auprès de fournisseurs enregistrés à l'AFSCA. Imposer des conditions via les fiches de spécification produits, les cahiers des charges, les certifications, etc.	2	2	4	PA3
		Contamination croisée à cause de conditionnements ou des emballages sales,...	Contrôler les emballages, etc. à la livraison (IT personnel)	2	2	4	PA4
	C	Contamination par additifs, allergènes, dioxines, métaux lourds, produits d'entretien, lubrifiants,...	Acheter auprès de fournisseurs enregistrés à l'AFSCA. Imposer des conditions via les fiches de spécification produits, les cahiers des charges, les certifications, etc.	1	4	4	PA5
		Contamination par un matériau d'emballage	Présence de la déclaration de conformité	1	2	2	PA6
P	Présence de corps étrangers dans les produits (métal, verre, bois,...)	Acheter auprès de fournisseurs enregistrés à l'AFSCA. Imposer des conditions via les fiches de spécification produits, les cahiers des charges, les certifications, etc.	1	4	4	PA7	
Stockage des produits	M	Développement de bactéries suite à une rupture de la chaîne du froid	Contrôler la température des chambres froides	2	8	16	CCP2
		Contamination croisée du fait de la manipulation (emballages abîmés)	Contrôler les emballages/Éliminer les emballages abîmés	1	2	2	PA1
		Développement de bactéries suite à un dépassement des DLC	Contrôler les DLC (IT personnel)	2	4	8	PA2
		Contamination croisée due à l'environnement	Appliquer le PND et le plan de lutte contre les nuisibles	1	2	2	PA4
	C	Contamination du fait de résidus de produits de nettoyage ou de désinfection	Appliquer le PND + présence de la FT des produits d'entretien	1	2	2	PA8
	P	Contamination due à des corps étrangers	Toujours fermer/protéger les emballages ouverts (IT personnel)	1	4	4	PA9
Transformation							

**GUIDE POUR L'INSTAURATION D'UN SYSTEME D'AUTOCONTROLE POUR LE COMMERCE DE DETAIL  
EN ALIMENTATION**

ETAPE DU PROCESSUS	DANGER	DESCRIPTION	MESURES PREVENTIVES	F	G	R	CCP/PA	
<b>1) Portionnement</b>	M	Développement de bactéries suite à une rupture de la chaîne du froid	Travailler dans un espace réfrigérer ou veiller à ce que durant la transformation la température à cœur des produits ne dépasse pas la norme réglementaire	2	4	8	PA10	
		Contamination par l'emballage utilisé + contamination croisée due à l'environnement	Appliquer le PND	2	2	4	PA4	
		Contamination par le personnel	IT hygiène du personnel	2	2	4	PA11	
		Développement de bactéries du fait de l'attribution d'une mauvaise DLC (si produits vendus préemballés)	Vérifier l'étiquetage (IT personnel)	2	4	8	PA12	
	C	Contamination du fait de résidus de produits de nettoyage et de lubrifiants	Appliquer le PND et présence de la FT des produits d'entretien et des lubrifiants	1	2	2	PA8	
		Contamination due au matériau d'emballage (si produits vendus préemballés)	Présence de la déclaration de conformité (convient pour usage alimentaire)	1	2	2	PA6	
		Contamination par additifs et/ou allergènes due à un mauvais étiquetage (si produits vendus préemballés)	Vérifier l'étiquetage (IT personnel)	2	4	8	PA12	
	P	Contamination due à des corps étrangers (plastique, métal, bijoux,...)	IT hygiène du personnel + sensibilisation au danger des corps étrangers lors de la transformation (IT personnel)	1	4	4	PA13	
	<b>2) Bake-off</b>	M	Développement de bactéries suite à un mauvais processus de cuisson	Contrôler le processus de cuisson bake-off (IT personnel)	1	2	2	PA21
			Contamination par le matériel utilisé + contamination croisée due à l'environnement	Appliquer le PND	2	2	4	PA4
Contamination par le personnel			IT hygiène du personnel	2	2	4	PA11	
C		Contamination du fait de résidus de produits d'entretien	Appliquer le PND + présence de la FT produits d'entretien	1	2	2	PA8	
		Contamination par additifs et/ou allergènes ( finition des produits)	Utiliser correctement les matières premières et ingrédients (IT personnel)	1	4	4	PA14	
P		Contamination due à des corps étrangers (plastique, métal, bijoux,...)	IT hygiène du personnel + IT personnel (sensibilisation du danger des corps étrangers lors de la transformation)	1	4	4	PA13	
<b>3) Production de poulets rôtis</b>		M	Développement de bactéries suite à un mauvais processus de cuisson	Contrôler le processus de rôtissage du poulet (IT personnel)	2	8	16	CCP3
	Contamination par le matériel utilisé + contamination croisée due à l'environnement		Appliquer le PND	2	2	4	PA4	
	Contamination par le personnel		IT hygiène du personnel	2	2	4	PA11	

**GUIDE POUR L'INSTAURATION D'UN SYSTEME D'AUTOCONTROLE POUR LE COMMERCE DE DETAIL  
EN ALIMENTATION**

ETAPE DU PROCESSUS	DANGER	DESCRIPTION	MESURES PREVENTIVES	F	G	R	CCP/PA
		Développement de bactéries suite à une mauvaise température de conservation (produits vendus chauds)	Contrôler que la température est de min. 60°C (IT personnel)	2	8	16	CCP4
		Développement de bactéries suite à un mauvais refroidissement	Refroidir de 60°C à 10°C en 2h et abaisser ensuite la température à 7°C	2	8	16	CCP5
		Développement de bactéries du fait de l'attribution d'une mauvaise DLC (si produits vendus préemballés)	Vérifier l'étiquetage (IT personnel)	2	4	8	PA12
	C	Contamination du fait de résidus de produits d'entretien	Appliquer le PND + présence de la FT produits d'entretien	1	2	2	PA8
		Contamination par le matériel d'emballage (si produits vendus préemballés)	Présence de la déclaration de conformité	1	2	2	PA6
		Contamination par additifs et/ou allergènes due à un mauvais étiquetage (si produits vendus préemballés)	Vérifier l'étiquetage (IT personnel)	2	4	8	PA12
	P	Contamination due à des corps étrangers (plastique, métal, bijoux,...)	IT hygiène du personnel + sensibilisation du danger des corps étrangers lors de la transformation (IT personnel)	1	4	4	PA13
Vente de produits	M	Développement de bactéries suite à une rupture de la chaîne du froid	Contrôler la température des meubles de vente réfrigérés et des produits + enregistrement	2	8	16	CCP6
		Contamination croisée du fait de la manipulation (emballages abîmés)	Eliminer les emballages abîmés	1	2	2	PA1
		Développement de bactéries du fait de l'attribution d'une mauvaise DLC	Contrôler les DLC (IT personnel)	4	4	16	CCP7
		Contamination croisée due à l'environnement	Appliquer le PND	1	2	2	PA4
		Contamination par le personnel	IT hygiène du personnel	2	2	4	PA11
	C	Contamination du fait de résidus de produits d'entretien	Appliquer le PND + présence de la FT produits d'entretien	1	2	2	PA8
		Contamination par le matériau d'emballage (emballages des pains, de la viennoiserie,...)	Présence de la déclaration de conformité	1	2	2	PA6
	P	Contamination due à des corps étrangers (plastique, métal, bijoux,...)	IT hygiène du personnel + sensibilisation au danger des corps étrangers lors de la transformation (IT personnel)	1	4	4	PA13

Signification des symboles utilisés: M = microbiologique, C = chimique, P = physique, PND = plan de nettoyage et de désinfection, IT = instruction de travail, FT = fiche technique, CCP = point de contrôle critique, PA = point d'attention

## 10.4 MAITRISE DES CCP

### ASSOUPLISSEMENTS :

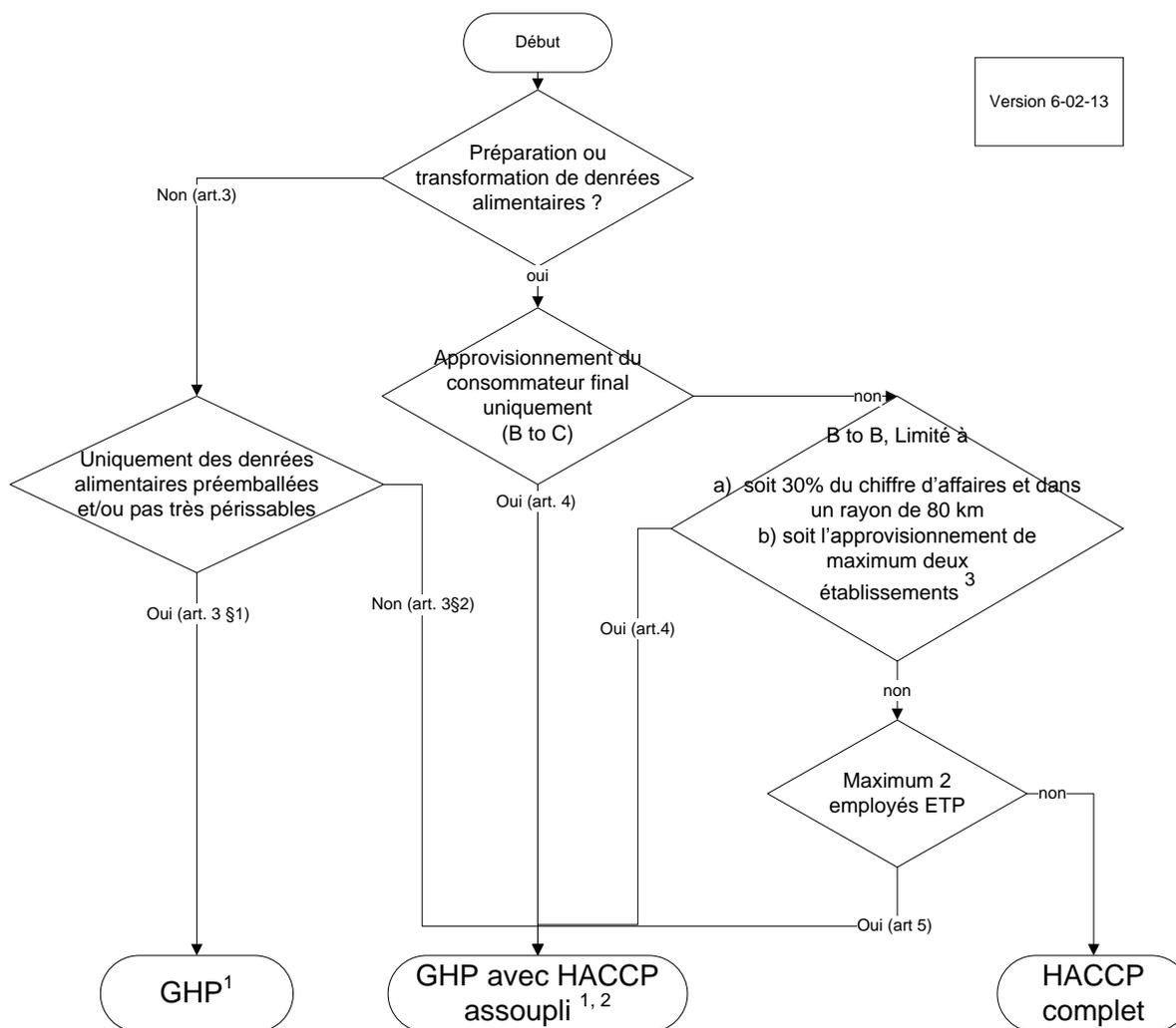
Les commerces de détail qui ne préparent ni ne transforment de denrées alimentaires peuvent toujours bénéficier des assouplissements en matière de HACCP.

Un commerce de détail qui prépare ou transforme des denrées alimentaires peut bénéficier de l'assouplissement en matière de HACCP s'il remplit l'une des conditions suivantes :

- (1) il approvisionne uniquement le consommateur final (B to C), ou
- (2) en plus d'approvisionner le consommateur final, il approvisionne également d'autres établissements B to B, mais ces livraisons B to B sont limitées, à savoir :
  - a) elles sont réalisées dans un rayon de 80 km et à hauteur de maximum 30 % de son chiffre d'affaires, ou
  - b) il approvisionne maximum deux établissements qui remplissent les conditions mentionnées aux points (1) et (2) a) et qui appartiennent au même opérateur que l'établissement de livraison,
- (3) en plus d'approvisionner le consommateur final, il approvisionne également d'autres établissements B to B, sans que les conditions mentionnées au point (2) soient remplies, mais en n'employant que 2 équivalents temps-plein.

Si un établissement peut bénéficier des assouplissements, ces assouplissements restent valables si, en plus des denrées alimentaires, l'établissement approvisionne également le consommateur final en aliments préemballés pour animaux.

Les assouplissements en matière de HACCP sont reproduits de façon schématique dans la figure ci-dessous.



- <sup>1</sup> Reste valable si, en plus des denrées alimentaires, l'établissement approvisionne également le consommateur final en aliments préemballés pour animaux (art 6, §1)
- <sup>2</sup> HACCP assoupli : possible uniquement si un guide validé est appliqué pour toutes les activités de l'établissement (art 2, §2)
- <sup>3</sup> Les établissements approvisionnés doivent appartenir au même opérateur que l'établissement de livraison, et à leur tour ils peuvent (a) soit approvisionner uniquement le consommateur final, (b) soit approvisionner d'autres établissements dans un rayon de 80 km et à hauteur de maximum

Par "HACCP assoupli", on entend :

- a) le cas échéant, les dangers mentionnés dans le guide, l'identification des points critiques et des actions correctives, sans reprendre les modifications ;
- b) le cas échéant, les limites critiques fixées dans le guide visant à prévenir, éliminer et réduire les dangers potentiels, sans reprendre les modifications ;
- c) l'enregistrement des contrôles effectués peut se limiter à l'enregistrement des non-conformités ;
- d) les enregistrements des contrôles effectués ainsi que tous les résultats d'analyses sont conservés jusqu'à six mois après l'expiration de la date de durabilité minimale ou de la date limite de consommation ou, en l'absence d'une telle date, pendant au moins 6 mois ;
- e) la documentation relative au système HACCP est remplacée par le(s) guide(s) pertinent(s) ;

<b>CCP1</b>	<b>Contrôle des produits à la réception</b>
<b>Produits concernés</b>	Denrées alimentaires, emballées ou non, à conserver au frais ou surgelées.
<b>Danger à maîtriser</b>	Contamination par et/ou multiplication de microorganismes.
<b>Pourquoi le danger se présenterait-il?</b>	<p>L'achat de produits auprès d'un fournisseur non qualifié et/ou peu fiable (fournisseur non enregistré à l'AFSCA, fournisseur ne disposant pas d'autorisation ou d'agrément,...) est susceptible d'entraîner la réception de produits impropres à la consommation, en raison d'une production non maîtrisée en matière de sécurité alimentaire.</p> <p>L'altération du produit peut également survenir au cours de l'acheminement du produit depuis le fournisseur jusqu'à votre établissement :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Endommagement des conditionnements : rupture du sous vide, rupture du conditionnement sous atmosphère contrôlée, conditionnement déchiré et mise à nu du produit,...</li> </ul> <p>Ces différents incidents sont susceptibles d'entraîner la contamination des produits, notamment par des microorganismes pathogènes, mais aussi la multiplication des microorganismes déjà présents sur le produit. Néanmoins, un produit dont le conditionnement est endommagé sera généralement détecté lors de la mise en rayon et donc retiré de la vente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Une rupture de la chaîne du froid au cours de l'acheminement du produit est par contre beaucoup plus préjudiciable. Si elle n'est pas détectée à la réception, elle risque de passer totalement inaperçue, alors que les produits ont bel et bien subi une prolifération microbienne, potentiellement dangereuse, sans que leur aspect soit altéré, du moins dans un premier temps. Cette charge microbienne anormale a pour conséquence qu'il n'est plus possible de se fier à la DLC des produits en question, qui se révéleront impropres à la consommation avant la date de péremption, voire, dans les cas les plus critiques, dès l'arrivée dans votre établissement.</li> </ul> <p>Il est donc nécessaire que vous procédiez à une surveillance rigoureuse des produits réceptionnés avant de les accepter et d'autoriser leur mise en vente.</p>

## Mesures de maîtrise

Assurez-vous que tout produit acheté provient d'un fournisseur référencé et qui est régulièrement évalué. Tout fournisseur doit avoir mis en place un système d'autocontrôle.

A chaque réception :

- Contrôlez **l'intégrité des emballages et l'aspect** des denrées que vous réceptionnez et éliminez les articles dont l'emballage n'est plus conforme. Le contrôle de l'entièreté de la livraison est souvent difficile à ce niveau. Le personnel doit donc rester vigilant afin d'éliminer au moment de la mise en rayon les produits qui n'auraient pas été détectés à la réception.

Différents types de non-conformité peuvent se présenter :

- conditionnements ouverts ou endommagés (déchirés, percés, sous vide défectueux,...) ;
  - aspect, couleur ou odeur anormale ;
  - produit surgelé présentant des signes de décongélation/recongélation (prise en masse de petites pièces, cristaux de glace colorés, déformation du produit,...).
- **Contrôlez la température** des produits réfrigérés et surgelés :
    - Utilisez un thermomètre portable (p.ex. thermosonde) et respectez l'instruction donnée pour le contrôle de la température des produits (voir chapitre « Bonnes pratiques de distribution »).
    - Réalisez une prise de température par livraison.
    - Le tableau ci-contre reprend les températures de conservation des différents types de denrées. Ce sont ces valeurs qui doivent servir de référence lors de vos contrôles à réception. Une tolérance est cependant admise, au-delà de laquelle la marchandise doit être refusée.  
  
N.B. : à l'exclusion des cas décrits en notes de bas de page, en cas de différence entre la température légale et la température mentionnée par le fabricant, c'est toujours la température la plus basse qui prime.
  - En ce qui concerne les denrées réfrigérées et surgelées, dès le contrôle effectué, stockez-les à la température de conservation préconisée, de telle façon qu'il ne s'écoule pas plus d'un quart d'heure entre la sortie de la marchandise du camion réfrigéré et son stockage au froid.
  - Les points précédents doivent faire l'objet d'une formation de l'ensemble du personnel concerné par la réception des denrées et/ou par leur mise en vente.

	Température réglementaire	Température recommandée	Tolérance à la réception
Viande fraîche d'animaux de boucherie, de gibier d'élevage ongulé et de gros gibier sauvage	7°C		Jusqu'à 10°C
Viande fraîche de volaille, de lapin et de petit gibier sauvage	4°C		Jusqu'à 7°C
Abats frais d'animaux de boucherie, de gibier d'élevage, de gibier sauvage, de volaille et de lapin	4°C		Jusqu'à 7°C
Viandes hachées	2°C		Jusqu'à 5°C
Préparations de viande (saucisse fraîche,...)	4°C		Jusqu'à 7°C
Produits végétariens ou substituts de viande à base de protéines végétales		4°C	Jusqu'à 7°C
Poisson frais préemballé ou non	4°C		
Poisson transformé (fumé,...)	4°C <sup>1</sup>		Jusqu'à 7°C
Huîtres et moules (crués)	aucune	de +7 à +10°C	Jusqu'à 10°C
Autres mollusques et crustacés (vivants)	aucune	de +4 à +7°C	Jusqu'à 7°C
Mollusques et crustacés cuits	4°C		Jusqu'à 7°C
Salade de poisson	4°C		
Produits à base de viande [produits traiteurs (réfrigérés), charcuterie, salades (viande, légumes)]	7°C		Jusqu'à 10°C
Fruits et légumes coupés (4 <sup>ème</sup> gamme)	aucune	de +4 à +7°C	Jusqu'à 7°C
Produits laitiers	7°C		Jusqu'à 10°C
Pâtisserie (avec crème pâtissière)	7°C <sup>2</sup>		Jusqu'à 10°C
Produits surgelés	-18°C		Jusqu'à -15°C

<sup>1</sup> - sauf si le fournisseur exploite un établissement agréé et mentionne une température plus élevée sur l'emballage ;  
- sauf s'il s'agit de produits séchés qui sont microbiologiquement stables à température ambiante ;  
- sauf s'il s'agit de conserves.

<sup>2</sup> La viennoiserie à base de crème pâtissière cuite (couques suisses, nœuds, huîtres à la crème, chocotwists,...) peut être conservée au maximum 12 heures à température ambiante (Avis n° 49/2006 du Comité scientifique de l'AFSCA).

**Que faire en cas d'anomalie ?**

- Refusez les denrées dont la température est supérieure à la limite tolérée (voir note de bas de page 192 pour poissons transformés et charcuterie), ainsi que les denrées dont l'état est non conforme.
- Transmettez par écrit les faits observés au fournisseur (en utilisant p.ex. le formulaire de non-conformité en annexe 4b) ; exigez qu'il vous précise les actions mises en œuvre pour éviter que le problème se reproduise. Contrôlez l'efficacité des actions mises en œuvre par le fournisseur.

**Enregistrement en cas d'anomalie**

- Enregistrez toute anomalie sur la fiche de non-conformité prévue à cet usage (p.ex. le formulaire de non-conformité en annexe 3b).

**CCP2**  
**CCP6**

## Contrôle des températures de stockage et de mise en vente des denrées alimentaires réfrigérés ou surgelés

### Produits concernés

Denrées alimentaires, emballées ou non, à conserver au frais ou au surgélateur.

### Danger à maîtriser

Développement de bactéries.

### Pourquoi le danger se présenterait-il ?

La date limite de consommation indiquée sur chaque denrée alimentaire n'est valable que si celle-ci est conservée dans les conditions indiquées par le fabricant, en particulier en ce qui concerne la température. Il en résulte qu'une conservation à une température trop élevée engendrera une prolifération microbienne anormalement rapide, ayant pour conséquence un vieillissement prématuré, voire une dangerosité du produit.

Cette conservation à température trop élevée ou rupture de la chaîne de froid, concerne les lieux de stockage (chambres froides) mais aussi les meubles de vente (comptoirs ou meubles libre-service).

Il est donc nécessaire de vérifier quotidiennement que les températures garantissant la bonne conservation des denrées jusqu'à leur date limite de consommation soient en permanence en deçà des valeurs légales maximales. Si vous disposez d'un système avec entregistrement automatique de la température, un contrôle régulier est alors suffisant.

### Mesures de maîtrise

- Assurez-vous que les chambres froides et les meubles de vente sont à la température requise. Pour ce faire, **contrôlez** quotidiennement les températures de vos chambres froides et de vos meubles de vente. Le tableau ci-après reprend les températures maximales, à ne pas dépasser, imposées par la réglementation.
- **Vérifiez** de façon régulière (au moins une fois par an) avec un thermomètre portable que cet afficheur incorporé indique une température exacte ou via le contrôle annuel effectué par le spécialiste du froid.
- Lors de la mise en rayon, veillez à ce que les marchandises ne restent pas plus longtemps que nécessaire hors froid. Dans le cas où les produits restent en dehors du meuble réfrigéré pendant plus de 30 minutes, il est conseillé de contrôler la température avant de les mettre dans le rayon.
- Organisez la formation de tous les collaborateurs afin de garantir la bonne application de ces règles.

	Température réglementaire	Température recommandée
Viande fraîche d'animaux de boucherie, de gibier d'élevage ongulé et de gros gibier sauvage	7°C	
Viande fraîche de volaille, de lapin et de petit gibier sauvage	4°C	
Abats frais d'animaux de boucherie, de gibier d'élevage, de gibier sauvage, de volaille et de lapin	4°C	
Viandes hachées et préparations de viande (saucisse fraîche,...)	4°C <sup>3</sup>	
Produits végétariens ou substituts de viande à base de protéines végétales		4°C
Poisson frais préemballé ou non	4°C	
Poisson transformé (fumé,...)	4°C <sup>4</sup>	
Huîtres et moules (cruës)	aucune	de +7 à +10°C
Autres mollusques et crustacés (vivants)	aucune	de +4 à +7°C
Mollusques et crustacés cuits	4°C	
Salade de poisson	4°C	
Produits à base de viande [produits traiteurs (réfrigérés), charcuterie, salades (viande, légumes)]	7°C	
Fruits et légumes coupés (4 <sup>ème</sup> gamme)	aucune	de +4 à +7°C
Produits laitiers	7°C	
Pâtisserie (avec crème pâtissière)	7°C <sup>5</sup>	
Surgelés	-18°C	

**N.B.** : lorsqu'un fabricant mentionne sur l'emballage une température de conservation inférieure à la norme légale, le produit doit être entreposé à cette température. Si la température mentionnée est supérieure à la norme légale, seule la température légale en vigueur est d'application.

<sup>3</sup> La température ne pas dépasser au niveau des plateformes de distribution pour la viande hachée est de 2°C.

<sup>4</sup> - sauf si le fournisseur exploite un établissement agréé et mentionne une température plus élevée sur l'emballage ;  
- sauf s'il s'agit de produits séchés qui sont microbiologiquement stables à température ambiante ;  
- sauf s'il s'agit de conserves.

<sup>5</sup> La viennoiserie à base de crème pâtissière cuite (couques suisses, nœuds, huîtres à la crème, chocotwists,...) peut être conservée au maximum 12 heures à température ambiante (Avis n° 49/2006 du Comité scientifique de l'AFSCA).

**CCP2**  
**CCP6**

## Contrôle des températures de stockage et de mise en vente des denrées alimentaires réfrigérées ou surgelées

Que faire en cas d'anomalie ?

- Dès que la température réglementaire ou recommandée est dépassée (hors périodes de dégivrage automatique), retirez immédiatement les denrées qui se trouvent dans le meuble de vente ou la chambre froide et transférez-les vers un lieu de stockage ou de vente qui présente une température satisfaisante.
- Dans le cas où cette action immédiate n'aurait pas pu être entreprise (panne durant la nuit p.ex.), il est impératif de contrôler la température des produits eux-mêmes, afin de s'assurer qu'ils n'ont pas dépassé la limite de tolérance (3°C en plus de la valeur réglementaire ou recommandée). Si cela s'avère être le cas, la marchandise doit être jetée.
- Faites appel à un frigoriste afin de solutionner le problème et songez à nettoyer et désinfecter le frigo ou le congélateur avant de ramener les denrées, qui n'auraient pas été jetées, dans leur lieu d'origine.
- Enregistrez toute anomalie sur la fiche prévue à cet usage (annexes 4, 5 et 7).

Enregistrement en cas d'anomalie

CCP3  
CCP4  
CCP5

## Contrôle des températures de cuisson et de vente des denrées alimentaires cuites en rôtissoire

### Produits concernés

Denrées alimentaires cuites dans une rôtissoire et présentées en vente dans une cellule de maintien au chaud ou refroidies après leur cuisson dans la rôtissoire.

### Danger à maîtriser

Multiplication de microorganismes pathogènes dans des denrées qui ont subi un processus de cuisson incorrect ou qui ont subi une rupture de la chaîne du chaud ou du froid, devenant de ce fait rapidement impropres à la consommation.

### Pourquoi le danger se présenterait-il ?

La cuisson et la présentation à la vente de denrées chaudes (poulet rôti, spare-ribs,...) nécessite d'utiliser du matériel permettant de garantir que la température à cœur des denrées reste en permanence à minimum 65°C durant la cuisson et soit en permanence supérieure ou égale à 60°C durant la vente. En deçà de cette température, la multiplication des germes potentiellement pathogènes n'est en effet plus inhibée.

Il est donc nécessaire de présenter les denrées, si l'on souhaite les vendre « chaudes » au terme de leur cuisson, dans une cellule de maintien au chaud. La température de cette cellule devra être suffisante pour que la température à cœur des denrées qui y seront présentées soit au moins de 60°C.

Il est également possible de réfrigérer les produits cuits de la rôtissoire, mais avec l'obligation de les faire passer de 65°C à 10°C en maximum deux heures afin de réduire la prolifération microbienne.

### Mesures de maîtrise

- Assurez-vous que la température maximale de 7°C (conservation au froid, voir fiche n° 2) ou minimale de 60°C (conservation au chaud) et que la température minimale de cuisson de 65°C est respectée. Pour ce faire, **contrôlez** quotidiennement le processus de cuisson, vos meubles de présentation réfrigérés et/ou vos cellules de maintien au chaud à l'aide de l'afficheur incorporé. Idéalement il faudrait contrôler la température à cœur du produit, p.ex. à l'aide d'une sonde à température. Dans la pratique la température de l'afficheur de la rôtissoire peut servir de moyen de contrôle pour autant qu'elle soit suffisamment élevée pour garantir une bonne température à cœur du produit tout en préservant ses propriétés organoleptiques.
- **Vérifiez** de façon régulière (au moins une fois par semestre) avec un thermomètre portable que cet afficheur incorporé indique une température exacte.
- Assurez-vous également que la technique de refroidissement que vous utilisez permet de respecter le délai de 2 heures pour passer de la température de 65°C à celle de 10°C à cœur du produit. **Validez** cette technique à l'aide d'un thermomètre

CCP3  
CCP4  
CCP5

## Contrôle des températures de cuisson et de vente des denrées alimentaires cuites en rôtissoire

Que faire en cas d'anomalie ?

Enregistrement en cas d'anomalie

portable.

- Organisez la formation de tous les collaborateurs afin de garantir la bonne application de ces règles.
- Lorsque le processus de cuisson n'a pas été correctement appliqué, il peut être répété pour autant qu'il n'y ait pas de perte de qualité, dans le cas contraire, les produits doivent être jetés. Ici il ne faut pas négliger la problématique des toxines.
- Si le refroidissement ne s'est pas déroulé correctement, les produits doivent être jetés.
- **Dans le cas d'un maintien au chaud des produits, si une température minimale de 60°C n'est plus assurée** dans l'enceinte de présentation, transférez les denrées vers un lieu de stockage ou de vente qui présente une température satisfaisante, c'est-à-dire au dessus de 60°C ou à la température réfrigérée légale de conservation.
- Enregistrez toute anomalie sur la fiche prévue à cet usage (p.ex. la liste de contrôle en annexe 6).

<b>CCP7</b>	<b>Contrôle des dates de durabilité minimale (DDM) et des dates limites de consommation des produits (DLC)</b>
<b>Produits concernés</b>	Produits frais et produits surgelés. Le contrôle des dates de durabilité des aliments déshydratés n'est pas un CCP mais un point d'attention.
<b>Danger à maîtriser</b>	Multiplication de microorganismes pathogènes dans des denrées conservées ou vendues après leur date de péremption.
<b>Pourquoi le danger se présenterait-il ?</b>	<p>La date de durabilité minimale est la date jusqu'à laquelle une denrée alimentaire conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions de conservation appropriées. La date de durabilité minimale (<u>DDM</u>) est annoncée par la mention « <u>A consommer de préférence avant le ...</u> » lorsque la date comporte l'indication du jour, ou « <u>A consommer de préférence avant fin ...</u> » dans les autres cas.</p> <p>Au-delà de cette date, le fournisseur ne garantit plus la qualité de la denrée.</p> <p>Dans le cas des denrées microbiologiquement très périssables et qui, de ce fait, sont susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine, cette date est une date <u>limite</u> de consommation (DLC). La date limite de consommation est annoncée par la mention « <u>A consommer jusqu'au ...</u> ».</p> <p>La date indiquée sur une denrée alimentaire est déterminée par le fabricant en fonction de critères microbiologiques. Au-delà de cette date, la quantité de microbes, en particulier des germes pathogènes, devient trop importante dans la denrée pour garantir la sécurité alimentaire du consommateur. Ne pas consommer une denrée après la date mentionnée par le fabricant est d'autant plus important dans le cas des denrées hautement périssables (produits réfrigérés). C'est la raison pour laquelle la date annoncée pour ces produits correspond bien à une « limite » à ne pas dépasser.</p> <p>Il est donc essentiel d'exclure la présence de produits périmés dans les rayons et ce tout particulièrement pour les produits hautement périssables, annonçant une date limite de consommation (date annoncée avec la mention « à consommer jusqu'au »). Ceci est généralement le cas dans les rayons réfrigérés. C'est la raison pour laquelle ces rayons doivent faire l'objet d'une surveillance quotidienne.</p>

## Contrôle des dates de durabilité minimale (DDM) et des dates limites de consommation des produits (DLC)

### Mesure de maîtrise

- Assurez-vous que les rotations sont effectuées dans les chambres froides au moment du stockage après livraison, de façon à appliquer correctement le FEFO.
- Lors de la mise en rayons des denrées, contrôlez les dates de péremption des produits et rangez les denrées de façon à présenter aux consommateurs le produit dont la date de péremption est la plus proche.
- Conservez les étiquettes des produits que vous déconditionnez (ou mettez en œuvre une ou plusieurs procédures) afin de vous assurer de disposer des informations de l'étiquette d'origine et de pouvoir prouver que les articles qui se trouvent dans vos comptoirs ne sont pas périmés (DLC/DDM dépassée).
- Effectuez tous les jours un « contrôle des dates » de vos produits en rayons frais afin de vérifier qu'aucun produit périmé ne s'y trouve.

### Que faire en cas d'anomalie ?

- Pour les produits portant une date limite de consommation (DLC) « à consommer jusqu'au ... » : ces produits sont retirés des présentoirs à la fin du jour repris sur le produit ou le lendemain, avant l'ouverture.
- Pour les produits portant une date de durabilité minimale (DDM) « à consommer de préférence avant le ... » : ces produits sont retirés la veille de la date (après la fermeture) ou le jour de la date (avant l'ouverture).
- Retirez les denrées incriminées et, si vous ne les jetez pas immédiatement, isolez-les et identifiez-les clairement afin de garantir qu'elles ne seront pas utilisées ou remises en vente par un autre collaborateur. Il est évident que les produits ayant atteint la DLC ou la DDM ne peuvent pas être utilisés dans des préparations.
- Notez les denrées qui ont été retirées du rayon.
- Il est évidemment interdit d'apporter une quelconque modification à l'indication de la date de durabilité minimale ou de la date limite de consommation telle qu'apposée dans l'étiquetage d'origine.

### Enregistrement en cas d'anomalie

- Enregistrez toute anomalie sur la fiche de non-conformité prévue à cet usage (p.ex. le formulaire de non-conformité en annexe).

Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce  
de détail en alimentation

## **Chapitre 11**

### **CONCLUSIONS**

**CONCLUSIONS**

**2**

# Conclusions

La mise en place d'un système d'autocontrôle dans votre établissement nécessite de procéder par étape en respectant la suite logique suivante :

- assurez-vous que votre environnement de travail permet de garantir les conditions d'hygiène : le **chapitre 5 « Hygiène dans votre environnement de travail »** vous aidera à comprendre comment maintenir un niveau d'hygiène de base adéquat dans votre établissement, au niveau des infrastructures, des équipements, de l'environnement général et du personnel ;
- instaurez de bonnes règles de travail : le **chapitre 9 « Les bonnes pratiques de distribution en magasin de détail »** attire votre attention sur les bonnes méthodes de travail à adopter depuis l'achat des denrées alimentaires jusqu'à leur mise en vente. Ce chapitre reprend aussi, sous forme de fiche, certains aspects qui doivent impérativement être sous contrôle, quel que soit votre type d'établissement ;
- déterminez les surveillances essentielles pour la maîtrise de la sécurité des produits : le **chapitre 10 « HACCP pour le commerce de détail »** vous accompagne dans la détermination des mesures de maîtrise et des surveillances à mettre en place dans votre établissement (notamment au niveau des ateliers de transformation) afin de garantir la sécurité des denrées alimentaires ;
- dotez-vous d'un système de traçabilité efficace : le **chapitre 6 « La traçabilité »** décrit les différents aspects à prendre en considération pour mettre en place un outil de traçabilité efficace et adapté à votre établissement ;
- communiquez en cas de problème de sécurité alimentaire : le **chapitre 7 « Notification obligatoire »** présente les actions à mener en cas de détection d'un problème relatif à la sécurité alimentaire : quand, comment et qui contacter afin d'éviter que le problème prenne de l'ampleur.

Si ce guide doit démontrer une chose, c'est que la sécurité alimentaire concerne tous les intervenants dans la chaîne alimentaire.

Il ne suffit pas de formuler des exigences uniquement aux producteurs des matières premières et aux fabricants, le secteur de la distribution a aussi un rôle important à jouer.

Dans toute cette démarche de sécurité alimentaire, il est aussi très important de sensibiliser les membres du personnel et de les convaincre que le système décrit dans ce guide les concerne tous et que la sécurité du produit ne pourra pas être garantie si chacun ne s'implique pas.

Nous espérons que ce guide vous aidera à répondre aux exigences et à former votre personnel et que vous l'utiliserez de manière (pro)active pour aller vers une amélioration continue.

Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce  
de détail en alimentation

## **Chapitre 12**

### **ANNEXES**

# Annexes

## ADDENDUM 1 – Découpe des fruits et légumes

L'extérieur des fruits et des légumes peut être contaminé notamment par des fertilisants du sol (fumier, boues de station d'épuration,...), de la terre, des produits chimiques, des déchets d'animaux, etc. ce qui nécessite l'application de règles d'hygiène lors de la découpe des fruits et légumes.

En effet, lors du tranchage, les contaminants présents sur l'extérieur du fruit ou du légume peuvent se retrouver sur la partie du produit qui sera consommée.

En outre, lors de la découpe, le contenu de certaines cellules est libéré et ce contenu est un milieu de culture pour les bactéries.

La plupart des fruits et légumes découpés seront consommés crus, parfois sans que le produit ne soit lavé (exemple : pastèque).

A noter que si les conditions reprises dans la liste de contrôle de la page suivante permettent de répondre aux exigences, d'autres moyens peuvent toutefois être acceptés pourvu qu'ils permettent d'atteindre le même objectif.

Les autres activités que celles prévues dans le tableau ci-dessous ne sont pas couvertes par le présent guide.

# Liste de contrôle

## DECOUPE DES FRUITS ET LEGUMES

Date :                      Responsable :

Concerne	Conditions applicables	OK ?
<b>Prescriptions générales</b>		
<b>Infrastructure</b>	Les exigences décrites au point 5.2.2 du présent guide sont également applicables à la zone de découpe de fruits et légumes.  Les fruits et légumes sont découpés afin d'éviter toute contamination croisée. Une tolérance est acceptée dans les ateliers et stands traiteurs ainsi qu'en boulangerie pour autant que l'on limite les risques de contamination croisée.  Si par manque de place, ils sont découpés dans la réserve, le réfectoire ou dans la zone de vente, une table, une planche de découpe, des couteaux, des ustensiles de nettoyage, spécifiques, doivent être prévus et identifiés.	
	Une installation pour laver les fruits et légumes, avec une connexion à de l'eau potable est présente, à défaut utiliser un bac et de l'eau potable.	
<b>Tri</b>	Seuls les fruits et légumes encore frais sont découpés. Les autres sont jetés.	
<b>Stockage des conditionnements</b>	Les conditionnements utilisés (film plastique, ravier,...) sont protégés durant leur stockage (ravier rangés dans une armoire ou empilés à l'envers, rouleau de film couvert).	
<b>Gestion déchets</b>	Une poubelle est disponible dans la zone de travail. Elle est munie d'un dispositif de fermeture. Elle est vidée et lavée tous les jours. Les déchets au sol sont rapidement jetés de façon à ne pas attirer les nuisibles.	
<b>Nettoyage et désinfection</b>	Le plan de nettoyage et désinfection est respecté et permet de conserver l'environnement et l'équipement dans un état de propreté satisfaisant.  Le petit matériel, notamment couteaux et plan de travail, doit être nettoyé et désinfecté après utilisation.	
<b>Traitement</b>		
<b>Personnel</b>	Les instructions du point 5.7.2 du présent guide sont également d'application.  Le personnel ne doit pas être une source de contamination. Tout collaborateur doit se laver hygiéniquement les mains avant toute opération nécessitant la manipulation à nu des fruits et légumes.	
<b>Réfrigération avant découpe</b>	Idéalement, les fruits et légumes entiers sont conservés réfrigérés avant la découpe : dans le cas contraire, les produits découpés mis en présentoir réfrigéré atteindront lentement et difficilement la température de consigne (généralement 7°C), ce qui permet aux bactéries potentielles de se trouver dans des conditions favorables et donc de se multiplier.	
<b>Rinçage avant découpe</b>	Les fruits et légumes entiers sont si possible rincés à l'eau potable avant d'être découpés. Cela permet d'éliminer la saleté et de réduire ainsi le risque de contamination.	
<b>Découper</b>	L'opérateur utilise des couteaux bien aiguisés et non abimés (lame non usée).	
<b>Rinçage (facultatif)</b>	Pour les produits nécessitant cette opération, réaliser un rinçage à l'eau potable afin d'éliminer l'excès de jus issus de la découpe.	
<b>Conditionner</b>	Les produits découpés doivent être protégés par un conditionnement contre les sources potentielles de contamination. Utilisation de conditionnements aptes à l'usage alimentaire. Les emballages et matériaux en contact avec les denrées alimentaires doivent disposer d'une déclaration de conformité pour ces contacts. Cette exigence ne concerne pas les équipements acquis avant l'entrée en vigueur de la réglementation.  Les conditionnements doivent être fermés et munis d'une étiquette portant les mentions nécessaires.	

Concerne	Conditions applicables	OK ?
<b>Allergène</b>	Après le lavage et la découpe d'un aliment allergène (p.ex. le céleri), l'évier ou le bac de lavage, la brosse, le plan de travail, le couteau et les mains sont nettoyés.	
<b>Presse orange automatique</b> (par opposition aux presse-agrumes, électriques ou non, où des moitiés d'oranges sont pressées manuellement)	La presse à oranges automatique est démontée, nettoyée, désinfectée et remontée, au minimum à la fin de la journée, conformément aux instructions du fournisseur. En l'absence d'instructions du fournisseur, le démontage, le nettoyage, la désinfection, et le remontage sont décrits dans une instruction connue par le personnel.	
<b>Vente</b>		
<b>Température</b>	Les produits découpés ne sont pas vendus à température ambiante : la température d'entreposage et de mise en vente des découpes de fruits et légumes est idéalement de 4°C, veiller à ne pas dépasser la température limite de 7°C.	
	Si elles sont proposées à la vente dans le présentoir des fruits et légumes en vrac, il faut s'assurer que le réglage de la température du présentoir permet de ne pas dépasser une température de 7°C maximum.	
	Si les découpes sont proposées à la vente dans un présentoir de glace, elles doivent être enfoncées dans la glace. Il faut s'assurer que la température du produit est à 7°C maximum (si nécessaire, il faut rajouter de la glace au cours de la journée). Si le conditionnement des découpes n'est pas hermétique, il y a un risque de contact entre la glace et le produit. Dans ce cas, la qualité de la glace doit être conforme et évaluée apte au contact alimentaire.	
	La température des fruits et légumes découpés est contrôlée chaque jour.	
<b>Étiquetage</b>	Les produits découpés et filmés sont étiquetés conformément au point 9.8 « Étiquetage ». On doit y trouver au moins les mentions suivantes : la dénomination du produit, le nom des allergènes éventuels, le nom et adresse du magasin, la température de conservation conseillée (soit 7°C max.), la quantité nette, le mode d'utilisation si une confusion est possible et une date limite de consommation. Si des découpes de plusieurs fruits ou légumes sont assemblées, p.ex. pour une salade de fruits, le nom de tous les produits doit être indiqué.	
	Raisonnement, la date limite de consommation peut être fixée à jour de découpe + 2. Si l'établissement souhaite allonger cette durée de vie, il doit la faire valider au moyen d'analyses microbiologiques réalisées par un laboratoire qui participe aux tests interlaboratoires.	
	Si les fruits et légumes sont découpés et conditionnés à la demande d'un client et que la découpe lui est directement fournie, elle ne doit pas être étiquetée. Cependant, le personnel doit pouvoir informer le client des mentions qui sont prévues sur l'étiquette (DLC, T° de conservation, etc.).	

*Si vous rencontrez un problème que vous ne pouvez pas résoudre vous-même, informez-en le responsable. Il doit veiller à ce que le point de vente satisfasse aux conditions applicables en matière d'hygiène.*

## **ADDENDUM 2 – Mouture de café**

La liste de contrôle ci-dessous présente les exigences pour les machines à moulin en magasin le café en grains. Dans la pratique, différents cas de figure existent : soit, la machine est manipulée par votre personnel, soit elle est manipulée par les clients. Les exigences ci-dessous ont été rédigées en tenant compte des deux cas.

A noter que si les conditions reprises dans la liste de contrôle de la page suivante permettent de répondre aux exigences, d'autres moyens peuvent toutefois être acceptés pourvu qu'ils permettent d'atteindre le même objectif.

# Liste de contrôle

## MOUTURE DE CAFE

Date :

Responsable :

Concerne	Conditions applicables	OK ?
<b>Infrastructure</b>	<p>Les exigences décrites au point 5.2.2 du guide sont applicables à la zone où se situe la machine pour moulinner le café.</p> <p>La machine pour moulinner le café est de préférence positionnée à un endroit bien spécifique (sur une table ou une étagère bien distincte).</p>	
<b>Gestion déchets</b>	<p>Une poubelle est disponible dans la zone où se situe la machine pour moulinner le café. Cette poubelle peut être refermée et est vidée et lavée quotidiennement. Pour plus de détails, il est renvoyé aux exigences décrites au point 5.5 du guide.</p>	
<b>Nettoyage</b>	<p>Le plan de nettoyage (et désinfection) est respecté et permet de conserver la machine pour moulinner le café et son environnement direct dans un état de propreté satisfaisant. Pour plus de détails, il est renvoyé aux exigences décrites au point 5.6 du guide.</p>	
<b>Conception</b>	<p>La machine pour moulinner le café est conçue et construite de manière à éviter tout risque de contamination du café moulu.</p> <p>La machine peut facilement être nettoyée. Toutes les surfaces en contact avec le café moulu sont lisses et faciles à nettoyer, si nécessaire facilement démontables et aptes à l'usage alimentaire, dans le respect des normes de sécurité (marque CE).</p>	
<b>Entretien technique</b>	<p>La machine pour moulinner le café est entretenue de manière préventive, de telle façon que le risque de contamination du café moulu est limité (petites pierres, éclats de métal, particules de rouille, morceaux de peinture écaillée, saletés, moisissures, spores,...).</p> <p>Ces entretiens techniques sont enregistrés et ils ont lieu de préférence en dehors des heures de travail, afin d'éviter la contamination des produits.</p>	
<b>Les conditionnements</b>	<p>Les conditionnements pour le café moulu (matériaux d'emballage qui entrent en contact direct avec le café moulu tels que sacs, plastique,...) sont aptes à l'usage alimentaire et spécialement prévus à cet effet.</p> <p>Une bonne fermeture des conditionnements est conseillée afin de conserver au mieux les caractéristiques et la fraîcheur (l'arôme) du café moulu.</p> <p>Les conditionnements utilisés (sacs, plastique,...) sont protégés durant leur stockage (sacs stockés dans l'emballage original, rouleau de film couvert,...).</p>	
<b>Personnel</b>	<p>Dans le cas où les clients manipulent eux-mêmes la machine pour moulinner le café, un (ou plusieurs) membre(s) du personnel a été désigné pour, au besoin, assister les clients à l'usage de la machine.</p> <p>Un membre du personnel a également été désigné pour veiller à la propreté de la machine (voir le point « Nettoyage »).</p> <p>Les instructions du point 5.7 du guide sont d'application pour le personnel responsable de la machine pour moulinner le café.</p>	

*Si vous rencontrez un problème que vous ne pouvez pas résoudre vous-même, informez-en le responsable. Il doit veiller à ce que le point de vente satisfasse aux conditions applicables en matière d'hygiène.*

## **ADDENDUM 3 – Préparation de sandwiches garnis**

La liste de contrôle ci-après reprend les exigences auxquelles vous devez satisfaire lorsque vous préparez des sandwiches garnis en magasin.

A noter que si remplir les conditions énoncées dans la liste de contrôle permet de répondre aux exigences, d'autres moyens peuvent aussi être acceptés pourvu qu'ils permettent d'atteindre le même objectif.

### **Liste de contrôle**

#### **PREPARATION DE SANDWICHES GARNIS**

Date :

Responsable :

<b>Concerne</b>	<b>Conditions applicables</b>	<b>OK ?</b>
<b>Infrastructure</b>	Les exigences décrites au point 5.2.2 du présent guide sont également applicables à la zone où les sandwiches sont garnis.	
<b>Produits utilisés</b>	Seuls les produits dont la date limite de consommation n'est pas dépassée, peuvent être utilisés. Ils sont conservés à la température réglementaire.	
<b>Gestion déchets</b>	Une poubelle est disponible dans la zone de travail. Elle est munie d'un dispositif de fermeture. Elle est vidée tous les jours pour éviter toute contamination croisée.	
<b>Nettoyage et désinfection</b>	Le plan de nettoyage et de désinfection est respecté aussi bien pour le matériel utilisé que pour l'environnement.	
<b>Matériel d'emballage</b>	Le matériel d'emballage est apte à l'usage alimentaire. Une déclaration de conformité est présente.	
<b>Personnel</b>	Les instructions du point 5.7.2 du présent guide sont également d'application.	
<b>Température de l'espace de travail</b>	La chaîne du froid n'est pas interrompue (essentiel). Pour en être sûr, l'idéal est de travailler dans un environnement de travail réfrigéré (entre 12 et 14°C). En l'absence d'un tel environnement de travail, réduisez au minimum le temps de préparation afin d'éviter que les produits utilisés ne dépassent les températures réglementaires.	
<b>Etiquetage</b>	Si les sandwiches garnis sont préemballés (emballage scellé), les règles du point 9.8 « Etiquetage – produits préemballés » sont d'application. Si les sandwiches garnis sont présentés dans un emballage non scellé, seules les règles relatives à l'information du consommateur sur la présence éventuelle d'allergènes sont d'application (voir point 9.8 « Etiquetage – produits non préemballés »).	

*Si vous rencontrez un problème que vous ne pouvez pas résoudre vous-même, informez-en le responsable. Il doit veiller à ce que le point de vente satisfasse aux conditions applicables en matière d'hygiène.*

## **ANNEXE 1 – Formulaire d’enregistrement des plaintes**

<b>Formulaire d’enregistrement des plaintes</b>	
Date :	Numéro d’enregistrement :
Réceptionnaire de la plainte :	
Origine de la plainte (adresse complète et coordonnées, personne de contact) :	
Classement de la plainte : Description de la plainte (description complète du produit y compris codification et date de livraison, et motifs de la plainte) :	
Annexes (ex. courrier, résultats d’analyses,...) :	
Propositions d’actions (direction de l’entreprise) : analyse de l’origine, qui avertir, rappel, recherche en laboratoire, autres,...	
Paraphe :	
Responsable de l’action :	
Proposition de date de mise en œuvre de l’action :	
Contrôle du service qualité :	
Paraphe :	

## **ANNEXE 2 – Températures qui doivent être respectées**

Ce tableau reprend les températures à cœur maximales, à ne pas dépasser, imposées par la réglementation.

**N.B.** : lorsqu'un fabricant mentionne sur l'emballage une température de conservation inférieure à la norme légale, la réglementation prescrit que le produit doit être transporté et entreposé à cette température. Si la dite température est supérieure à la norme légale, seule la température légale en vigueur est d'application.

	<b>Température réglementaire</b>	<b>Température recommandée</b>
Viande fraîche d'animaux de boucherie, de gibier d'élevage ongulé et de gros gibier sauvage	7°C	
Viande fraîche de volaille, de lapin et de petit gibier sauvage	4°C	
Abats frais d'animaux de boucherie, de gibier d'élevage, de gibier sauvage, de volaille et de lapin	4°C	
Viandes hachées et préparations de viande (saucisse fraîche,...)	4°C	
Viande hachée en plateforme, durant le transport et à la réception en magasins	2°C	
Produits végétariens ou substituts de viande à base de protéines végétales		4°C
Poisson frais préemballé ou non	4°C	
Poisson transformé (fumé,...)	4°C <sup>1</sup>	
Huîtres et moules (cruces)	aucune	de +7 à +10°C
Autres mollusques et crustacés (vivants)	aucune	de +4 à +7°C
Mollusques et crustacés cuits	4°C	
Salade de poisson	4°C	
Produits à base de viande [produits traiteurs (réfrigérés), charcuterie, salades (viande, légumes)]	7°C	
Fruits et légumes coupés (4 <sup>ème</sup> gamme)	aucune	de +4 à +7°C
Produits laitiers	7°C	
Pâtisserie (avec crème pâtissière)	7°C <sup>2</sup>	
Snacks et produits traiteurs chauds	minimum 60°C	
Produits surgelés	-18°C	
Réchauffement des produits	aucune	minimum 65°C
Refroidissement des produits	aucune	passez de 65°C à 10°C dans les 2 heures

<sup>1</sup> - sauf si le fournisseur exploite un établissement agréé et mentionne une température plus élevée sur l'emballage ;  
- sauf s'il s'agit de produits séchés qui sont microbiologiquement stables à température ambiante ;  
- sauf s'il s'agit de conserves.

<sup>2</sup> La viennoiserie à base de crème pâtissière cuite (couques suisses, nœuds, huîtres à la crème, chocotwists,...) peut être conservée au maximum 12 heures à température ambiante (Avis n° 49/2006 du Comité scientifique de l'AFSCA).

**ANNEXE 3a – Exemple de formulaire d’enregistrement à la réception, pouvant aussi servir de registre d’entrée**

Formulaire d’enregistrement 1 : réception marchandises								
Date de réception (éventuellement heure)	Provenance (unité d’exploitation du fournisseur)	Nature du produit (dénomination)	Identification : n° de lot, DDM, DLC, date de fabrication, référence au document d’accompagne- ment	Contrôle interne			Contrôlé par	Actions correctives
				Quantité	Intégrité de l’emballage	Température mesurée (pour denrées périssables)		

## **ANNEXE 3b – Exemple de formulaire de non-conformité à la réception des marchandises**

### **Formulaire de non-conformité à la réception des marchandises**

Réceptionniste :

Date :

Fournisseur/Numéro camion :

Lot concerné :

Concerne non-conformité relative à :

l'hygiène lors de la livraison :

l'emballage :

le délai de conservation :

la température de livraison :

la qualité:

le poids :

le nombre :

Commande :

Action entreprise :

Par :











## ANNEXE 9 – Exemple de formulaire de panne

### FORMULAIRE DE PANNE

Date :

Nom informateur :

Nature de la panne/non-conformité :

Personne responsable du traitement de la panne :

Actions entreprises :

Fin panne/Reprise du processus :

Signature directeur :

Date :

## **ANNEXE 10 – Exemple de formulaire de réclamation au fournisseur**

**Date :** \_\_\_\_\_ **Réclamation enregistrée par :** \_\_\_\_\_

**Réclamation formulée par :** \_\_\_\_\_

<b><u>Produit concerné :</u></b>	nom :
	fournisseur :
	numéro de lot :
	date de durabilité :

<b><u>Motif de la réclamation</u></b>

**Signature directeur :** \_\_\_\_\_

**Responsable du traitement de la réclamation** (le délai de réaction doit être de 2 jours ouvrables) :

<b><u>Actions entreprises :</u></b>

**Date de traitement de la réclamation :** \_\_\_\_\_

**Signature directeur :** \_\_\_\_\_

**Date :** \_\_\_\_\_



## **ANNEXE 12 – Formulaire à utiliser dans le cadre de la notification obligatoire**

### **FORMULAIRE DE NOTIFICATION OBLIGATOIRE**

**comme prévu dans l'annexe I de l'arrêté ministériel du 22 janvier 2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire**

#### **INFORMATIONS GENERALES**

01* :	ENTREPRISE NOTIFIANTE N° D'AGREMENT COORDONNEES DE LA PERSONNE DE CONTACT (TEL., FAX, E-MAIL, GSM) IDEM EN DEHORS DES HEURES DE BUREAU	
02* :	ENTREPRISE RESPONSABLE DU PRODUIT N° D'AGREMENT	
03 :	COORDONNEES DE LA PERSONNE DE CONTACT (TEL., FAX, E-MAIL, GSM) IDEM EN DEHORS DES HEURES DE BUREAU	
04* :	DATE ET HEURE DE NOTIFICATION INITIALE	

#### **PRODUIT**

05 :	CATEGORIE DE PRODUITS	
06* :	NOM DE PRODUIT / DENOMINATION COMMERCIALE MARQUE	
07* :	IDENTIFICATION DES LOTS CONCERNES	
08* :	LA DATE DE DURABILITE MINIMALE OU LA DATE LIMITE DE CONSOMMATION ET /OU LA DATE DE FABRICATION	
09 :	PERIODE DE VENTE	
10 :	QUANTITE OU VOLUME CONCERNE	
11 :	QUANTITE OU VOLUME A RETIRER DU MARCHÉ OU A RAPPELER	
12* :	DESCRIPTION DU PRODUIT (emballage, conditionnement, état, photo ou représentation,...)	
13 :	OU SE TROUVE LE PRODUIT	
14 :	IDENTIFICATION DE LOTS ET QUANTITES OU VOLUME DE PRODUITS OBTENUS DANS DES CONDITIONS COMPARABLES POTENTIELLEMENT CONCERNES PAR LE PROBLEME	

**PROVENANCE DU PRODUIT**

15* :	Si autre que le responsable du produit : NOM ET ADRESSE DU FABRICANT OU DU PRODUCTEUR OU DE L'EMBALLEUR OU DU DETENTEUR D'AGREATION NUMERO D'AGRÉMENT COORDONNEES DE LA PERSONNE DE CONTACT (TEL., FAX, E-MAIL, GSM)	
16 :	NOM ET ADRESSE DU TRANSPORTEUR COORDONNEES DE LA PERSONNE DE CONTACT (TEL., FAX, E-MAIL, GSM)	
17* :	NOM ET ADRESSE DE L'IMPORTATEUR OU DISTRIBUTEUR OU DETENTEUR D'AGREMENT COORDONNEES DE LA PERSONNE DE CONTACT (TEL., FAX, E-MAIL, GSM)	
18 :	PAYS D'ORIGINE DU PRODUIT	
19 :	REFERENCES DU CERTIFICAT SANITAIRE A L'IMPORTATION	

**DISTRIBUTION (OU LOCALISATION) DU PRODUIT**

20 :	DISTRIBUTION EN BELGIQUE SI OUI : LISTE DESTINATAIRES (noms et adresses) ET QUANTITE	OUI-NON
21 :	AU NIVEAU DE L'UTILISATEUR OU DU CONSOMMATEUR SI OUI : QUANTITE	OUI-NON
22 :	DISTRIBUTION DANS LES AUTRES ETATS MEMBRES SI OUI : LISTE (pays et noms et adresses destinataires) ET QUANTITE	OUI-NON
23 :	EXPORTATION VERS PAYS TIERS SI OUI : LISTE (pays et noms et adresses destinataires) ET QUANTITE ET CERTIFICAT SANITAIRE LIES	OUI-NON

**NATURE DU PROBLEME**

24* :	NATURE DU DANGER	
25 :	MOTIF DE L'INCIDENT	
26* :	RESULTATS DES ANALYSES	
27* :	DATE DE L'ECHANTILLONNAGE	

28 :	COORDONNEES DU LABO AYANT EFFECTUE LES ANALYSES	
29 :	METHODE D'ANALYSE UTILISEE	
30 :	NATURE DU RISQUE (implication pour la santé humaine, animale ou végétale)	
31 :	NOMBRE DE PATIENTS (âge, état de santé, malades, etc.) OU étendue des DEGATS (ANIMAUX – PLANTES,...)	

**MESURES PRISES**

32* :	MESURES PREVUES	
33* :	MESURES DEJA APPLIQUEES	

**CONSEILS AUX CONSOMMATEURS OU UTILISATEURS**

34 :	QUE FAIRE AVEC LE PRODUIT	
35 :	CONSEILS AUX CONSOMMATEURS OU UTILISATEURS	
36 :	LIEU DE REPRISE DU PRODUIT ET COORDONNEES	
37 :	CONDITIONS DE REPRISE DU PRODUIT	
38 :	N° DE TEL. DE LA SOCIETE RESPONSABLE POUR QUESTIONS PRATIQUES	

**AUTRES INFORMATIONS**

39* :	PERSONNE CONTACTEE à l'AFSCA	
40* :	AUTRES INFORMATIONS	
41 :	DATE DE CLOTURE DE LA NOTIFICATION	

Signature du notifiant :

Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce  
de détail en alimentation

## Chapitre 13

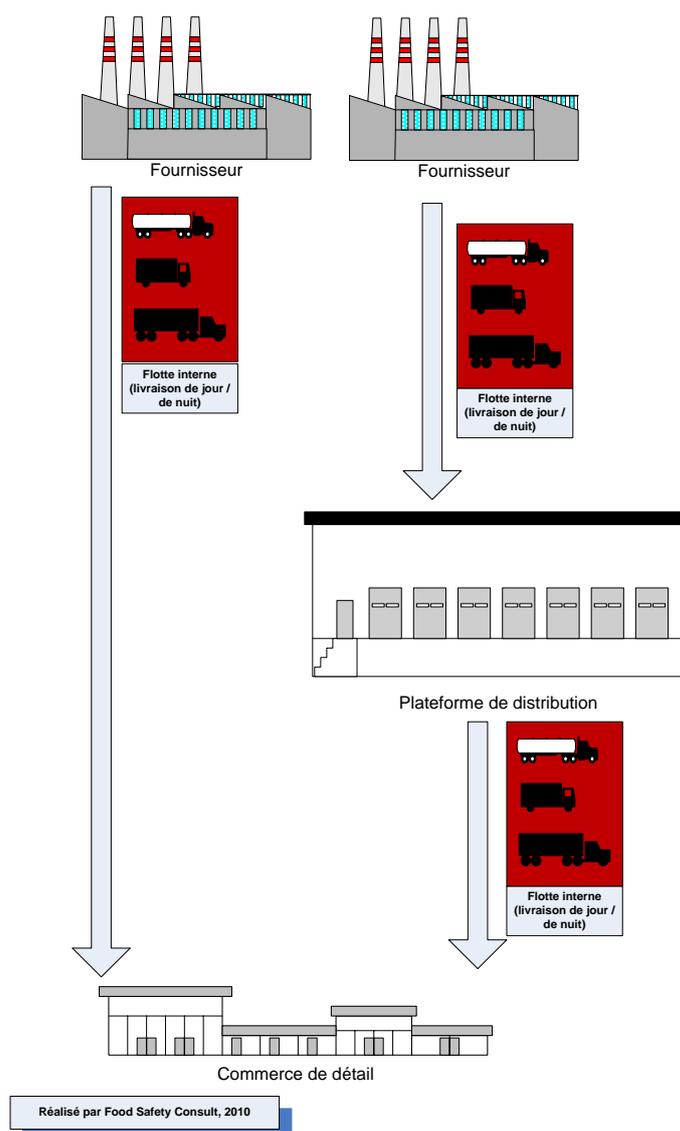
### LES BONNES PRATIQUES LORS DU TRANSPORT PAR FLOTTE INTERNE

13.1	HYGIÈNE DE VOTRE ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL	3
13.2	CHARGEMENT DES UNITÉS LOGISTIQUES ET TRANSPORT VERS LES MAGASINS	5
13.3	GESTION DE LA CHAÎNE DU FROID	6
13.4	GESTION DES RETOURS	7
13.5	TRAÇABILITÉ	7

Un transport par flotte interne signifie que les moyens de transport utilisés (camions ou, dans certains cas, remorques uniquement) appartiennent à la même entreprise que celle qui exploite la ou les plateforme(s) de distribution et les magasins de détail.

Sont couverts par le présent chapitre du guide, les transports réalisés par flotte interne de denrées alimentaires sèches, réfrigérées, congelées, surgelées et de conditionnement primaire ou non emballées selon les flux suivants :

- du fournisseur vers une plateforme de distribution ;
- du fournisseur vers un des magasins de détail ;
- de la plateforme de distribution vers un des magasins de détail en livraison directe (un camion livre tout les produits dans un seul magasin) ;
- de la plateforme de distribution vers des magasins de commerce de détail en livraisons par tournée ;
- de un ou plusieurs magasins de détail vers la plateforme (essentiellement les retours et/ou les vidanges).



Les transports effectués pour le compte de tiers ne sont pas couverts par ce guide. Pour ces transports, il faut se référer au guide sectoriel du transport routier et de l'entreposage dans la chaîne alimentaire (guide 0-17).

	Le chauffeur fait partie de l'enseigne (1)	Le chauffeur est un sous-traitant
La remorque et le camion de traction appartiennent à l'enseigne (2)	Intégration du chauffeur dans le système d'autocontrôle (formation du personnel)	Intégration du chauffeur dans le système d'autocontrôle (formation du personnel)
La remorque appartient à l'enseigne et le camion de traction au sous-traitant	Intégration du chauffeur dans le système d'autocontrôle (formation du personnel)	Contractualisation avec le chauffeur des obligations à respecter dans le cadre de l'autocontrôle
La remorque et le camion de traction appartiennent au sous-traitant	-	Suivre les prescriptions du guide G-017 Guide sectoriel du transport routier et de l'entreposage dans la chaîne alimentaire

Le présent chapitre considère l'activité de transport par flotte interne au même titre que les autres activités qui se déroulent dans le magasin de détail. De ce fait, les exigences qui sont applicables à ces activités le sont également aux activités de transport : mise en place des bonnes pratiques d'hygiène, limitation des risques de contamination croisée, maintien de la chaîne du froid, gestion de la traçabilité, gestion des produits non conformes, notification obligatoire, formation du personnel (lors des formations, l'entreprise doit s'assurer que le personnel a conscience de sa responsabilité en tant que maillon dans la chaîne alimentaire et qu'il a bien compris les exigences qu'il doit respecter).

- (1) L'appartenance à l'enseigne signifie que le chauffeur est un salarié de l'entreprise qui exploite la ou les plateforme(s) et les magasins de détail.
- (2) L'appartenance à l'enseigne signifie que le moyen de transport appartient à l'entreprise qui exploite la ou les plateforme(s) et les magasins de détail.

## **13.1 HYGIÈNE DE VOTRE ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL**

Les règles d'hygiène de base relatives à l'infrastructure (notamment le lieu de stationnement des remorques), aux équipements, à la gestion de l'eau, à la gestion des déchets, à la lutte contre les nuisibles, au nettoyage et à la désinfection ainsi que la formation du personnel sont d'application (pour de plus amples informations consulter dans la partie I le chapitre 5).

L'entreprise doit s'assurer que le personnel a conscience de sa responsabilité en tant que maillon de la chaîne alimentaire et qu'il a bien compris les exigences qu'il doit respecter.

Les espaces utilisés pour le chargement et le transport de denrées alimentaires doivent être visuellement propres.

Les moyens nécessaires aux opérations de nettoyage sont disponibles là où ils sont nécessaires. Les modalités d'utilisation des produits et des équipements sont à la disposition du personnel.

Les opérations de nettoyage et/ou de désinfection sont effectuées en absence de marchandises à transporter.

Les espaces de chargement (remorque, conteneur,...) et leurs accessoires (bâches,...) doivent être propres, secs, sans odeur, sans reste de marchandise transportée précédemment ni reste de produits de nettoyage ou désinfection.

Les espaces de chargement sont suffisamment étanches de façon à éviter l'entrée de pluie, d'animaux nuisibles, etc.

L'évaluation de la propreté et de la correcte application des opérations de nettoyage et de désinfection est régulière et définie dans une procédure.

## **13.2 CHARGEMENT DES UNITÉS LOGISTIQUES ET TRANSPORT VERS LES MAGASINS**

La remorque, le conteneur isotherme ou le véhicule de transport à utiliser est choisi en fonction de la nature des marchandises à transporter.

Pour le transport des denrées sous froid positif et/ou négatif, les enceintes réfrigérées doivent être correctement isolées et permettre une circulation de l'air uniforme de sorte que quelque soit l'endroit, les produits sont réfrigérés de la même façon. Il faut toutefois considérer que les produits situés à proximité des portes seront davantage influencés par la température extérieure lors des ouvertures ; cet endroit est donc critique.

Le matériel de support (ex. : palettes) et les contenants (ex. : bacs) sont propres et en bon état. Le temps de passage des denrées alimentaires réfrigérées ou surgelées entre les chambres froides et les enceintes réfrigérées est limité au maximum.

Les ouvertures des portes lors des chargements et déchargements sont limitées au maximum.

L'équipement qui assure le maintien de la température et les instruments de mesures sont intégrés dans le plan de maintenance et vérifiés au minimum annuellement.

La mise en œuvre de méthodes et moyens permettant d'assurer la propreté des enceintes de chargement, de garantir le maintien de la chaîne du froid, d'assurer la traçabilité des denrées transportées est recommandée.

Toute contamination potentielle durant le transport doit être évitée. Par exemple, lorsque des denrées alimentaires sont transportées en même temps que des pesticides, elles doivent être clairement séparées de ces autres produits.

### **13.3 GESTION DE LA CHAÎNE DU FROID**

La température des produits transportés peut être connue de plusieurs façons :

- directement par mesure (privilégier la mesure entre deux produits plutôt que la mesure à cœur d'un produit) ;
- indirectement par contrôle de la température ambiante à l'aide d'une sonde de température (mesure ou enregistreur). Pour les systèmes dotés d'un refroidissement actif, soit une alarme est liée à l'équipement de surveillance de la température et s'enclenche en cas de dépassement de la limite maximale pour prévenir le chauffeur, soit le chauffeur contrôle lui-même la température à l'affichage à une fréquence définie.

Dans tous les cas, il est recommandé de mettre à la disposition du chauffeur un thermomètre mobile. Ce dernier est utile pour la réalisation de contrôles ponctuels en cas de doute ou de problèmes par rapport aux températures affichées ou enregistrées, voire en cas de livraison de nuit.

L'entreprise à laquelle appartient la flotte de transport, doit démontrer au moyen de tests, au minimum annuels, que le système de surveillance mis en place fonctionne.

Le chauffeur est en mesure de contacter à tout moment un responsable en cas de problème (ex. : panne du système de réfrigération).

Si des denrées périssables font l'objet de retours, leur température doit être mesurée et la DLC doit être vérifiée avant de les remettre en stock.

Toutefois, il est toléré que la température du produit dépasse la limite (cf. tableau des températures au chapitre 9.2) de maximum 3°C pendant une courte période lors des opérations défavorables (chargement, déchargement,...). Ce dépassement doit être de courte durée (maximum une demi-heure) ; il ne peut entraîner une altération du produit ni une multiplication bactérienne ayant des conséquences sur la santé publique.

Pour garantir le maintien de la température sous la limite maximale, il convient de viser une température plus basse que cette limite de manière à compenser les hausses de température lors du chargement, du déchargement, de l'ouverture des portes, etc.

Les enregistrements de température (formulaire, données électroniques) sont collectés à intervalles définis et conservés par l'entreprise ; pour les produits surgelés, jusqu'à deux ans après l'expiration de la date limite de consommation indiquée sur les produits.

## **13.4 GESTION DES RETOURS**

Les produits non conformes et/ou les commandes livrées par erreur doivent être repris et transportés dans de bonnes conditions (respect des bonnes pratiques d'hygiène, respect de la chaîne du froid,...). Le personnel dispose de moyens pour identifier des produits non conformes (affiche, bac identifié,...) qu'il s'agisse de retours ou de marchandises rendues non conformes lors du transport (ex. : chute, température trop élevée).

Le chauffeur isole ces produits pour éviter toute confusion et toute contamination entre ces retours et les autres marchandises. Si ces garanties ne peuvent être obtenues, les retours ne peuvent être chargés. Un document accompagne ces produits (identification des produits, cause de retour, quantité, destination, etc.).

## **13.5 TRAÇABILITÉ**

Lors de toute activité de chargement, de transport et déchargement, la traçabilité doit être garantie. La traçabilité s'applique à toutes les marchandises transportées : denrées alimentaires, matériaux de conditionnement, retours (erreurs, produits non conformes,...).

Les données relatives à la traçabilité des marchandises doivent être disponibles tant au niveau du système de gestion centralisé (pour les entreprises ou groupes d'entreprises qui réalisent une gestion centralisée de la traçabilité) qu'au niveau des documents d'accompagnement des livraisons aux magasins (cf. le chapitre relatif à la traçabilité).

Les documents accompagnant les marchandises, transmis par le fournisseur direct, la plateforme et/ou le magasin doivent accompagner toutes les marchandises jusqu'à leur destination finale.



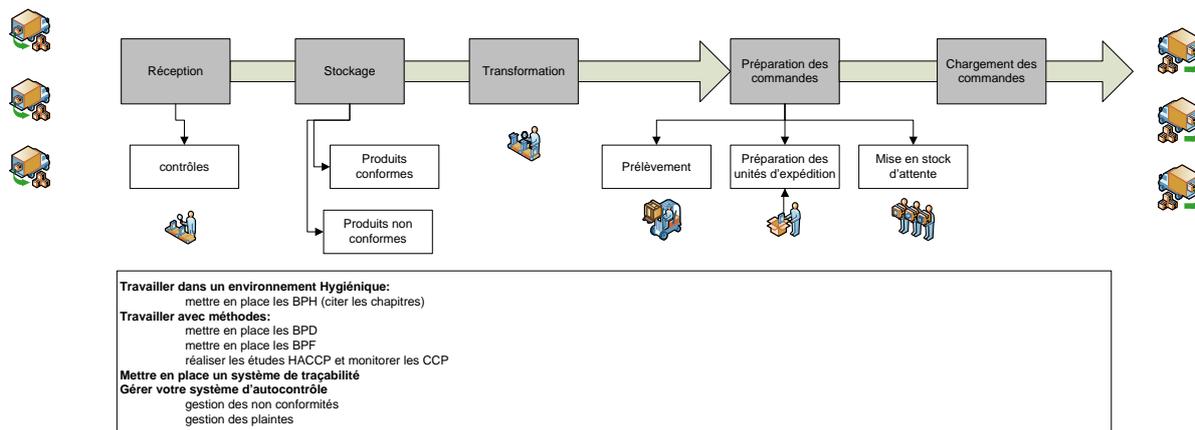
Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce  
de détail en alimentation

## Chapitre 14

### LES BONNES PRATIQUES EN PLATEFORME DE DISTRIBUTION

14.1	ACHAT	2
14.2	RECEPTION DES ACHATS FOURNISSEURS ET DES RETOURS MAGASINS	3
14.3	STOCKAGE	4
14.4	PREPARATION DES COMMANDES MAGASINS	5
14.5	CHARGEMENT DES COMMANDES MAGASINS	6
14.6	SYNTHESE DES SURVEILLANCES A EFFECTUER	7

## Schéma général des activités réalisées en plateforme de distribution



Réalisé par Food Safety Consult, 2010

## 14.1 ACHAT

- Le fournisseur est soumis au respect des mêmes règles concernant la sécurité alimentaire (autocontrôle, traçabilité, notification obligatoire) et doit pouvoir prouver qu'il satisfait aux conditions imposées par la réglementation en vigueur. Vous devez sélectionner vos fournisseurs sur base des critères relatifs à la sécurité des denrées alimentaires (p.ex. la présence d'un système d'autocontrôle, d'un système qualité certifié).
- Pour les produits à marque propre livrés par vos fournisseurs, exigez d'eux les fiches de spécifications. En cas d'adaptation des recettes de fabrication par vous ou par votre fournisseur pensez à disposer de la dernière version des fiches de spécifications.
- Pour que la plateforme de distribution puisse réceptionner des marchandises sûres, celle-ci doit imposer des conditions au fournisseur en matière de durée de conservation et de conditionnement des produits.
- Les produits réfrigérés et surgelés feront également l'objet de règles particulières en ce qui concerne la température de livraison ; ces règles doivent être stipulées dans les conditions de livraison.
- Une appréciation du fournisseur à fréquence définie (au moins une fois par an) vous permettra d'avoir un bon aperçu de la qualité des prestations et des produits livrés. Choisissez des indicateurs pertinents pour l'évaluation des fournisseurs (p.ex. : le nombre de produits non conformes retournés, la conformité de l'étiquetage, le respect des délais de livraison,...).

## **14.2 RECEPTION DES ACHATS FOURNISSEURS ET DES RETOURS** **MAGASINS**

Les unités de réception (que ce soit des palettes, des conteneurs-chariots, des big bags,...) doivent être contrôlés afin de confirmer que ce qui a été commandé correspond à ce qui a été reçu. En général, on réalise un contrôle quantitatif de la marchandise réceptionnée, on contrôle aussi la provenance des marchandises et on émarge le bon de livraison. Les données relatives aux marchandises réceptionnées sont enregistrées et serviront à alimenter les diverses bases de données comme les registres d'entrée en traçabilité, la base de donnée relative au contrôle qualité ou la base de données relative à la comptabilité.

### **La réception de jour des achats fournisseurs**

Le contrôle des températures est un point important, tout comme l'état de l'emballage. Celui-ci doit être propre et intact ; il fera également l'objet d'un contrôle. Ces éléments sont déterminants pour la sécurité et la qualité du produit.

- Lors de chaque livraison, la température des produits réfrigérés et surgelés doit être contrôlée (par le destinataire de la marchandise, ou éventuellement le transporteur si celui-ci fait partie de la même enseigne et a été formé à la mise en œuvre des contrôles de température).
- Si la livraison est réalisée par une flotte interne en provenance d'un de vos plateformes de distribution, vous devez contrôler la température sur au moins une palette par livraison.
- Les valeurs mesurées doivent systématiquement être enregistrées ou notées. Vous pouvez à cette fin utiliser le formulaire d'enregistrement proposé en annexe (voir à titre illustratif l'annexe 4a). Les anomalies de température et les actions correctives et/ou mesures correctives entreprises doivent dans tous les cas être notées.
- Les produits réfrigérés et surgelés doivent immédiatement être placés dans les chambres froides ou dans des locaux à température adaptée dès leur réception. Si la température extérieure est très élevée, il faut davantage encore veiller à ce que les produits réfrigérés et surgelés restent le moins de temps possible en dehors de la chaîne du froid.
- L'annexe 2 contient un tableau avec les températures réglementaires. Il donne les températures maximales, à ne pas dépasser, imposées par la réglementation.
- Le contrôle de la DLC des produits réceptionnés doit aussi faire l'objet de votre attention.
- En cas d'identification de produits non conformes lors des contrôles, ses derniers doivent être éliminés ou stockés dans une zone spécifique, et être identifiés de manière à ce que les opérateurs puissent les distinguer des autres produits – conformes – livrés. Prenez les dispositions nécessaires afin d'informer votre fournisseur et de décider du devenir desdits produits.
- Si l'on constate des non-conformités avant la réception des produits, renvoyer les produits non conformes vers le fournisseur et enregistrer la non-conformité (vous ne devez pas systématiquement bloquer les produits en question, notamment si vous ne disposez pas de suffisamment de place).

## La réception des retours magasin

Lorsque vous réceptionnez des denrées retournées par les magasins de commerce de détail suite à une erreur de livraison, veiller à mettre en œuvre les règles de contrôles énoncées au point précédent :

- intégrité des conditionnements ;
- contrôle des DLC ;
- pour les produits réfrigérés ou surgelés, respect de la chaîne du froid et contrôle de la conformité des températures ;
- respect de la traçabilité (mise à jour du registre des entrées). Pour un système de traçabilité centralisé, mise à jour des données de la plateforme de distribution et des données relatives au magasin en question).

Si d'aventure les produits retournés ne disposent plus de suffisamment de jours de DLC (p.ex. il ne resterait au plus qu'un jour de DLC) ou si la chaîne du froid a été interrompue, veiller à ne pas les remettre dans le circuit de distribution (p.ex. les valoriser en alimentation animale ou les classer en déchets).

Lorsque vous réceptionnez des vidanges retournées par les magasins de commerce de détail, veiller à les stocker dans des emplacements dédiés. Eviter que les vidanges deviennent une source potentielle de contamination croisée de vos marchandises.

## 14.3 STOCKAGE

Les marchandises contrôlées à la réception doivent être ensuite stockées dans de bonnes conditions afin de garantir leur bonne conservation et l'intégrité des conditionnements. Ne stocker pas vos marchandises à même le sol. Entreposer vos marchandises dans des locaux adaptés afin de ne pas les exposer au risque de contamination. En règle générale les marchandises réceptionnées sont affectées à un emplacement bien spécifique qui est généralement fonction des catégories auxquelles appartiennent les marchandises. On distingue habituellement 3 grandes catégories de marchandises :

1. les marchandises stockées à température ambiante ;
2. les marchandises stockées en froid positif ;
3. les marchandises stockées en froid négatif.

Quelques règles doivent être mise en œuvre par le personnel :

- Pendant l'entreposage, il faut veiller à ce que l'emballage reste propre et intact.
- Il faut également veiller à ne pas stocker des produits périmés (DLC dépassée), ni expédier des produits périmés en magasin. Ces produits doivent être traités comme des produits non conformes.
- La température des locaux d'entreposage, des réfrigérateurs et des surgélateurs doit être contrôlée, de façon à ce que le produit réfrigéré ou surgelé reste à la bonne température, en contrôlant quotidiennement l'affichage. Les surgélateurs de plus de 10 m<sup>3</sup> doivent être munis d'un dispositif d'enregistrement automatique de la température (Règlement européen 37/2005). Si le local réfrigéré, le réfrigérateur ou le surgélateur est équipé d'un système

d'alarme opérationnel, le contrôle quotidien de l'affichage n'est pas nécessaire. Par contre, afin de vérifier le bon fonctionnement du système, la température doit être mesurée au moins une fois par an avec un thermomètre à différents endroits et plus particulièrement aux endroits susceptibles d'être les plus critiques.

- La mise en place d'un plan de maintenance des équipements (cf. 5.2), la bonne gestion de vos déchets (cf. 5.5), la bonne gestion des nuisibles (cf. 5.4), un bon entretien de vos locaux (cf. 5.6) sont autant de facteurs qui permettront de garantir la bonne conservation de vos marchandises.
- En cas de problème et/ou d'anomalie de température durant le stockage, mettre en œuvre des actions correctives et des mesures correctives afin d'éviter que les mêmes causes ne reproduisent les mêmes effets. Les actions et/ou mesures correctives entreprises doivent être notées dans tous les cas.

Les marchandises non conformes détectées durant des contrôles ou lors des opérations (p.ex. lors des prélèvements) doivent être isolées des autres marchandises, doivent être clairement identifiées et stockées dans une ou plusieurs zones spécifiques (cf. chapitre 4.2 « Gestion des non-conformités »). Lesdites marchandises peuvent soit être restituées au fournisseur, soit être collectées en tant que déchet. Dans tous les cas vérifiez que les marchandises ne doivent pas faire l'objet d'une notification à l'AFSCA.

La détermination des CCP qui s'appliquent durant le stockage est abordée au point 10. "HACCP pour le commerce de détail".

## **14.4 PREPARATION DES COMMANDES MAGASINS**

La préparation des commandes à destination des magasins est une activité qui nécessite, en dehors du respect des marchandises commandées, le respect de certaines règles en matière de bonnes pratiques.

Cette préparation des commandes se déroule en général en trois étapes :

1. le prélèvement des marchandises dans les stocks ;
2. la préparation des unités d'expédition ;
3. la mise en stock d'attente (ou stock tampon).

### **Prélèvement des marchandises (picking)**

Durant les opérations relatives au prélèvement des marchandises, veillez au respect des consignes suivantes :

- ne pas nuire à l'intégrité des conditionnements (p.ex. en éventrant les marchandises avec le matériel de prélèvement) ;
- penser au respect du FIFO et/ou du FEFO ;
- éviter les ruptures de la chaîne du froid pour les denrées réfrigérées et/ou surgelées (p.ex. organiser la séquence de prélèvement des marchandises en commençant par prélever des marchandises stockées à température ambiante et en finissant par les marchandises stockées au froid positif d'abord et négatif en dernier lieu) ;

- vérifier que les marchandises prélevées sont conformes aux marchandises commandées par chaque magasin (cette vérification peut être réalisée de diverses manières soit par validation manuelle sur un document papier, soit par la mise en œuvre de diverses technologies comme le « voice », la lecture optique des codes à barres avec transmission des données par la technologie de la radiofréquence, la mise en œuvre des principes du RFID combinée à l'utilisation de bacs à puce,...).

### **Préparation des unités d'expédition**

Les diverses marchandises prélevées sont regroupées et rassemblées dans des unités d'expédition qui sont en général des palettes ou des conteneurs-chariots.

Les documents logistiques utilisés doivent contenir les données nécessaires à l'identification desdites unités lors des opérations de chargement, de transport, de déchargement et de réception en magasin de commerce de détail.

### **La mise en stock d'attente**

Lorsque les unités d'expédition préparées et identifiées ne sont pas chargées immédiatement dans les remorques des camions, stockez les dans une zone tampon (ou zone de stock d'attente).

Durant le stockage d'attente des unités d'expédition, veillez au respect de la chaîne du froid (en stockant p.ex. les unités d'expédition contenant des marchandises à conserver au froid dans une zone réfrigérée en froid positif ou en froid négatif).

## **14.5 CHARGEMENT DES COMMANDES MAGASINS**

Durant les opérations de chargement des remorques, veillez au respect des règles de bonnes pratiques de transport. Si le transport est réalisé par une flotte interne, référez vous au chapitre relatif au transport par flotte interne ; si le transport est réalisé par une flotte externe, référez vous aux recommandations du guide Febetra.

N'oubliez pas de préparer les divers documents d'accompagnement nécessaires au transport des marchandises.

## **14.6 SYNTHESE DES SURVEILLANCES A EFFECTUER**

Le présent chapitre synthétise les surveillances minimales qui doivent être réalisées en routine au niveau d'une plateforme de distribution.

Il s'agit des contrôles suivants :

- (1) Contrôle des produits à la réception.
- (2) Contrôle des températures de stockage des denrées alimentaires réfrigérées et surgelées (respect de la chaîne du froid).
- (3) Contrôle des dates de durabilité minimale des denrées alimentaires.
- (4) Gestion des déchets.
- (5) Enregistrement des températures des locaux de stockage en froid positif et en froid négatif.

Pour plus d'information consultez le chapitre 10 du présent guide.

Ces surveillances sont essentielles pour garantir la sécurité des denrées alimentaires commercialisées.



Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce  
de détail en alimentation

## **Chapitre 15**

### **CONCLUSIONS**

**CONCLUSIONS**

**2**

# Conclusions

Si ce guide doit démontrer une chose, c'est que la sécurité alimentaire concerne tous les intervenants dans la chaîne alimentaire.

Il ne suffit pas de formuler des exigences uniquement aux producteurs des matières premières et aux fabricants, le secteur de la distribution a aussi un rôle important à jouer.

Il est du ressort des opérateurs de mettre tout en œuvre pour présenter des aliments sûrs et conformes aux exigences légales. En cas de problème de santé publique, si toutes les mesures n'ont pas été prises, ceux-ci seront considérés comme responsables. Tout doit être fait pour commercialiser des aliments sans risque pour la santé humaine et répondant à toutes les exigences légales.

Dans toute cette démarche de sécurité alimentaire, il est très important de sensibiliser les membres du personnel et de les convaincre que le système décrit dans ce guide les concerne tous et que la sécurité du produit ne pourra pas être garantie si chacun ne s'implique pas.

Pour ceci, il est indispensable de former le personnel et d'assurer le suivi de la formation.

Nous espérons que ce guide vous aidera à répondre aux exigences et à former votre personnel et que vous l'utiliserez de manière (pro)active pour aller vers une amélioration continue.