

## **Guide pour la certification des systèmes de gestion de la sécurité alimentaire dans le secteur de l'alimentation HUMAINE et ANIMALE et le secteur des MATERIAUX D'EMBALLAGE**

Les entreprises actives dans la transformation et dans la distribution sont de plus en plus confrontées à la demande d'une certification d'un système de gestion de la sécurité.

Un tel certificat vous offre la possibilité de souligner la confiance dans votre système de qualité à l'égard de vos clients et pour certains clients, il s'agit d'une exigence pour pouvoir livrer vos produits.

Spécifiquement pour les systèmes d'autocontrôle : avec un système d'autocontrôle validé, vous démontrez que vous satisfaites à l'obligation légale en matière de sécurité alimentaire. De plus, une validation vous offre l'avantage de ne payer que 50% de la redevance à l'AFSCA (uniquement si toutes vos activités sont certifiées), et votre entreprise sera inspectée moins fréquemment par l'AFSCA, ce qui entraîne une réduction des frais.

Il existe actuellement différents systèmes, qui sont tous basés sur les mêmes principes <sup>1)</sup>:

- l'introduction des principes de base des bonnes pratiques hygiéniques (GHP – Good Hygiene Practices) et des bonnes pratiques de gestion (GMP – Good Manufacturing Practices) <sup>2)</sup> : le programme de conditions de base
- l'introduction et l'application des principes HACCP
- l'introduction et l'application des principes d'un système de gestion de la qualité
- les directives pour l'environnement de production, les processus, les produits et le personnel
- la traçabilité et la possibilité de rappel

**TÜV NORD INTEGRA propose la certification pour :**

- **BRC Global Standard Food**
- **BRC Storage and Distribution**
- **BRC Agents & Brokers**
- **BRC/IoP Packaging and Packaging Materials** <sup>3)</sup>
- **IFS International Food Standard**
- **IFS Logistic Standard**
- **IFS Broker**
- **IFS Cash & Carry/Wholesale**
- **FSSC 22000 en ISO22000**
- **Le Standard Comeos Food pour PME**
- **Guides d'Autocontrôle (y compris la partie 'Autocontrôle et exportation dans des pays tiers')**
- **Febev<sup>PLUS</sup> Porcs / Febev<sup>PLUS</sup> Bovin** <sup>4)</sup>
- **Certus** <sup>5)</sup>
- **QS** <sup>3) 6)</sup>
- **Feed Chain Alliance (FCA) (Ovocom)**
- **Module NZO**
- **Production et livraison d'aliments composés végétaux**
- **KAT**
- **Healthy Farming Association**
- **Fami-QS** <sup>3)</sup>
- **HACCP** <sup>3)</sup>

De plus amples informations à ce sujet sont disponibles via l'un de nos collaborateurs.

- 1) Tous les systèmes sont basés sur les principes de la Commission du Codex Alimentarius, document CCA/RCP 1 : Principes généraux d'hygiène alimentaire (voir [www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net)).
- 2) ayant reçu le terme PRP (Pre-requisites Programme ou Programme de préalables) dans ISO 22000
- 3) Seulement sous accréditation de TÜV NORD Cert
- 4) Uniquement ensemble avec ACS G018
- 5) Uniquement ensemble avec ACS G018 et FebevPLUS
- 6) Uniquement les chaînes Fruits, Légumes et Pommes de terre - « Wholesale »

Ce guide conçu pour les entreprises, qui envisagent la certification d'un ou de plusieurs systèmes de gestion de la sécurité alimentaire ou la validation des systèmes d'autocontrôle, mentionne clairement les différentes étapes de la procédure de certification de TÜV NORD INTEGRA.

Ce document consiste en trois parties :

- PARTIE I: Général
- PARTIE II: Information spécifique sur les systèmes commerciaux
- PARTIE III: Information spécifique sur les guides d'autocontrôle et le module 'autocontrôle et exportation dans des pays tiers'

## **PARTIE I: GENERAL**

### **1. Demande d'offre**

Une entreprise qui envisage de se faire certifier pour des systèmes de gestion de la sécurité alimentaire ou qui souhaite faire valider son système d'autocontrôle par un organisme de certification agréé peut demander un formulaire de demande prévu à cet effet. Au plus d'informations concrètes vous nous procurez, au mieux l'offre sera adaptée à votre situation réelle.

### **2. Offre**

TÜV NORD INTEGRA vous envoie une offre comprenant les tarifs pour l'audit d'implémentation, les audits de surveillance et/ou de rappel et un éventuel pre-audit. La fréquence des audits est clairement décrite.

Outre les tarifs pour les jours d'audit, l'offre mentionne également les frais suivants :

- Les frais de déplacement
- La contribution aux propriétaires des schémas de certification
- Le montant par décision de certification (pas pour FCA, SAC G-001 et SAC G-038)
- Les frais éventuels de traduction (si demandée)

TÜV NORD INTEGRA vous envoie aussi 2 exemplaires du (des) contrat(s) de certification pour les systèmes /guides choisis par vous.

### **3. Contrat de certification**

Si vous êtes d'accord avec le contenu de l'offre qui vous a été envoyée, veuillez signifier votre approbation en la renvoyant, dûment signée, à TÜV NORD INTEGRA, accompagnée des deux exemplaires du contrat de validation conclu par votre entreprise.

Un exemplaire du contrat signé par TÜV NORD INTEGRA vous sera alors renvoyé.

L'offre et le contrat signé sont valable pour une période de 3 ans.

### **4. Préparation de l'audit**

Afin d'assurer un déroulement optimal de l'audit, l'auditeur doit pouvoir se préparer. A cet effet, il réclamera durant les semaines précédant l'audit les documents ci-après :

- manuel qualité
- diagramme des opérations
- étude HACCP

### **5. Préaudit**

Si vous le désirez, un préaudit peut d'abord avoir lieu sur rendez-vous. L'auditeur examinera alors dans quelle mesure le(s) cahier(s) des charges est(sont) appliqué(s) dans votre entreprise et dans quelle mesure vous êtes prêt pour l'audit d'implémentation. Une demande de préaudit se fait également par la signature et le renvoi du formulaire de demande d'offre. À la fin du préaudit, vous recevrez la liste des non-conformités constatées. Si vous le souhaitez, ce rapport peut être élargi à une évaluation complète de votre entreprise. Il faut tenir compte du fait que ceci augmente le temps de rapportage.

## 6. Déroulement de l'audit

L'audit se déroulera sur place. Celui-ci comprend toujours les étapes suivantes :

- réunion d'ouverture
- brève visite guidée dans l'entreprise, avec présentation des produits et des processus
- évaluation de la documentation
- inspection et audit dans l'entreprise : l'infrastructure, les méthodes de travail, etc. sont examinées à l'aide d'inspections visuelles, d'évaluations et de contrôles de documents et d'interviews
- l'auditeur complète les données de l'audit
- réunion de clôture au cours de laquelle les non-conformités constatées et les mesures que vous devez prendre ultérieurement sont discutées

Les différents critères des cahiers des charges sont évalués durant l'audit et reçoivent un score. Le système de score diffère pour les différents systèmes.

À la fin de l'audit, l'auditeur vous remettra un rapport d'audit provisoire comprenant toutes les non-conformités constatées et mentionnant le délai dans lequel elles doivent être éliminées.

## 7. Programme d'audit

Le programme d'audit comprend les audits successifs dans un cycle de certification à partir de l'audit initial jusqu'au prochain audit de recertification ou entre les audits de recertification successifs.

Pour la plupart des normes, le programme d'audit est une succession d'audits de recertification (annuels) (cf. tableau 1), où la durée d'audit des audits initiaux et de recertification est la même.

Dans certaines normes, des audits de surveillance intermédiaires sont réalisés.

### 7.1 Audit d'implémentation

Après avoir reçu l'offre et le contrat signé, l'étape suivante est l'audit d'implémentation, pour lequel un rendez-vous a été préalablement fixé avec l'entreprise. Si vous n'êtes pas d'accord avec l'auditeur qui vous est assigné, vous pouvez adresser un courrier motivé à ce sujet à TÜV NORD INTEGRA.

D'après l'ISO 22000, FSSC 22000, HACCP, FCA et ACS G-001, l'audit initial se compose de deux phases qui seront exécutées sur place :

- au cours de la première phase, on vérifie dans quelle mesure le système peut être certifié, si de bons PRP (« prerequisite program ») et CCP (« critical control points ») sont indiqués, quelles sont les activités, etc.
- au cours de la seconde phase, on vérifie si le système décrit est réellement exécuté.

Si les résultats de la première phase sont positifs, on peut procéder à la seconde phase. Si tel n'est pas le cas, la seconde phase devra être réalisée plus tard. La période écoulée entre les deux phases est fixée de commun accord et ne peut excéder six mois.

### 7.2 Audits de surveillance

Conformément aux fréquences décrites dans les divers cahiers des charges et mentionnées dans l'offre, des audits de surveillance sont effectués à intervalles réguliers. L'objectif de l'audit de surveillance est de vérifier dans quelle mesure le système d'autocontrôle existant et, le cas échéant, adapté de l'entreprise respecte les exigences. Une attention particulière sera, entre autres, accordée ici au suivi correct des non-conformités constatées lors du précédent audit.

Le tableau 1 reproduit un aperçu de la fréquence des audits de surveillance pour des normes données.

Quand ces audits auront lieu dépend de la date des audits précédents, non de la date d'expiration du certificat. Dans ce dessein, TÜV NORD INTEGRA vous enverra un message de rappel. Si vous n'êtes pas d'accord avec l'auditeur qui vous est assigné, vous pouvez adresser un courrier motivé à ce sujet à TÜV NORD INTEGRA.

Selon les résultats des audits, la certification peut simplement continuer ou être annulée ou suspendue. Un nouvel audit peut également s'avérer nécessaire pour prendre une décision quant à la certification. Un post audit peut éventuellement s'avérer nécessaire pour prendre une décision quant à la certification.

Pour les normes ISO 22000, FSSC 22000 et HACCP spécifiquement, la durée de ces audits de surveillance est sensiblement plus courte que la durée d'audit de l'audit initial et de recertification. Les items qui seront au moins traités lors de ces audits de surveillance pour ISO 22000 et HACCP sont les suivants :

- Audits internes et examen de la gestion
- Actions correctives par rapport aux non-conformités de l'audit précédent
- Traitement des plaintes
- Efficacité du système de gestion par rapport à la réalisation des objectifs définis
- Progrès par rapport aux projets d'amélioration continue
- Contrôle du processus
- Utilisation des logos

Pour l'ISO 22000 et le HACCP, les critères qui n'ont pas été abordés lors du premier audit de surveillance seront évalués lors du second audit de surveillance. Chaque audit FSSC 22000 traite tous les sujets.

En ce qui concerne les autres normes avec audits de surveillance intermédiaires, tous les critères de la norme sont évalués à chaque audit de surveillance.

### **7.3 Audits de recertification**

Pour un certain nombre de normes (voir tableau 1), il n'existe pas d'audits de surveillance, et lorsqu'un certificat arrive à échéance, un audit de recertification est nécessaire afin d'obtenir un nouveau certificat. Tout comme pour les audits de contrôle, vous recevez un rappel de la part de TÜV NORD INTEGRA avant ces audits. Si vous n'êtes pas d'accord avec le choix de l'auditeur, vous pouvez adresser un courrier motivé à ce sujet à TÜV NORD INTEGRA.

Spécifiquement pour BRC, vous pouvez choisir de faire réaliser ces audits de manière non annoncée. Opter pour le système des audits non annoncés est tout à fait facultatif, cette sorte d'audits est uniquement réalisée lorsque vous en faites la demande explicite et si la demande de participation au programme d'audit non annoncé s'est faite dans les 3 mois suivant le dernier audit annoncé réalisé. La demande doit être confirmée à nouveau chaque année.

Les entreprises avec une production saisonnière entrent également en ligne de compte (les données relatives à la production saisonnière prévue doivent être transmises).

Un audit non annoncé remplace l'audit de recertification planifié normalement et peut avoir lieu à n'importe quel moment dans la période de 3 à 12 mois suivant le dernier audit annoncé.

Il est permis de transmettre au maximum 15 jours où l'audit non annoncé ne peut pas avoir lieu (cela n'est pas valable en cas de production saisonnière).

Un audit non annoncé réussi est indiqué sur le certificat par un « + », p. ex. Grade A +.

Il y a deux possibilités lorsque vous optez pour des audits non annoncés :

Option 1 : audit totalement non annoncé

Option 2 : l'audit de l'environnement de production et « good manufacturing practice » se fait de manière non annoncée, alors que l'audit du système de documentation et des enregistrements est bien planifié.

Exigences supplémentaires pour l'ASDA : tous les fournisseurs de l'ASDA sont tenus de faire effectuer un audit spécifique non annoncé en plus de l'audit BRC non annoncé. Ces exigences spécifiques sont à présent résumées dans le « module AA d'ASDA » et ce module fera l'objet d'un audit à partir de février 2015, conjointement avec l'audit BRC non annoncé, option 1. Vous devez informer TÜV NORD INTEGRA par écrit (par e-mail ou au moyen d'un formulaire de demande) si vous souhaitez faire auditer ce module.

A partir du 1 octobre 2016 IFS Food offre également la possibilité d'avoir vos audits non-annoncés. Le programme IFS Food Check ne sera plus d'application pour les demandes à partir de cette date.

Cette option est volontaire, et doit être notifiée au plus tard 16 semaines avant la prochaine date d'échéance de votre audit (l'anniversaire de la date de l'audit d'implémentation) La notification doit se renouveler chaque année.

Les audits non annoncés remplacent les audits annoncés annuels, ils seront effectués dans la période [-16 semaines ; +2 semaines] vis-à-vis de la date d'échéance.

Veillez fournir les informations suivantes avec votre notification de l'option non annoncée:

- Les périodes blackout (si d'application) durant lesquelles le site n'est pas disponible à l'audit. Cette période est limitée à un maximum de 10 journées opérationnelles, plus les périodes sans opérations. Les 10 jours seront au maximum divisés en trois périodes. Mentionnez également la raison de ces 10 jours, elle sera questionnée durant l'audit.
- Les dates de production saisonnière (si d'application). Dans ce cas-ci vous ne pouvez pas choisir de période blackout. La période [-16 semaines ; +2 semaines] vis-à-vis de la date d'échéance n'est pas d'application
- Les informations nécessaires à l'entrée du site (contact, ...)

Dans le cas d'entreprises à plusieurs sites ayant un système de gestion commun, le site central sera audité avant les sites de production. Cet audit peut être annoncé ou non annoncé, mais s'effectuera dans la période [-16 semaines ; -8 semaines] avant date d'échéance. Les sites de production seront audités non annoncés. L'audit du site central et des sites de production ne se déroulera pas à des dates consécutives.

**Tableau 1.** Durée de validité des certificats, programme d'audit et fréquence d'audit des différentes normes. (IA= audit d'implémentation, RA= audit de recertification, SA = audit de surveillance)

Norme		Durée de validité du certificat	Programme d'audit			Fréquence d'audit
			Année 1	Année 2	Année 3	
<b>BRC</b>	Food	1 an (Grades AA, A et B) ou 6 mois (Grade C et D)	IA	RA	RA	Annuel (grades AA, A et B) ou semestriel (grade C et D)
	Storage & Distribution	1 an	IA	RA	RA	Annuel
	Agents & Brokers	1 an	IA	RA	RA	Annuel
<b>BRC / IoP</b>	Packaging and Packaging material	1 an (grades A et B) ou 6 mois (grade C)	IA	HA	HA	Annuel (grades A et B) ou semestriel (grade C)
<b>IFS</b>	Food	1 an	IA	RA	RA	Annuel
	Logistic					
	Cash&carry/wholesale					
	Broker					
<b>ISO22000</b>		3 ans	IA RA	SA SA	SA SA	Annuel
<b>FSSC22000</b>						
<b>HACCP</b>						
<b>QS</b>		6 mois, 1 ou 2 ans, selon le résultat obtenu	IA	RA	RA	Tous les 6/12/24 mois, selon le résultat obtenu
<b>Comeos</b>		1 an	IA	RA	RA	Annuel
<b>Fami-QS</b>		3 ans	IA	SA	SA	Annuel
<b>Feed Chain Alliance (production)</b>		3 ans	IA RA	SA 1) SA	SA 1) SA	Annuel
<b>Feed Chain Alliance (commerce)</b>		2 ans	IA	SA	RA	Annuel
<b>Auto controle</b>	G001 Alimentation animale (production)	1 an	IA	RA	RA	Annuel
	G002 Industrie laitière					
	G006 Abattoir de volailles et atelier de découpe					
	G011 Compléments alimentaires					
	G014 de pommes de terre – légumes – fruits (transformation)					
	G018 Abattoirs, ateliers de découpe (animaux agricoles)					
	G019 Fenavian					
	G022 Choprabisco					
	G026 Boulangeries					
	G027 Torréfaction					
	G029 Boissons					
	G032 Secteur du poisson					
	G001 Alimentation animale (commerce)	2 ans	IA	-	RA	Biennal
	G009 Collecte et Transport de lait cru					
	G017 Transport routier et stockage					
	G038 Négoce de céréales et d'agrofouritures					
G004 Brasseries	3 ans	IA	RA	SA	SA	Annuel
G005 Glace de consommation						
G020 Meunerie						
G001 Alimentation animale (commerce) 2)						

	G003 Boucherie	3 ans	IA	-	-	Triennal
	G007 Commerce de détail					
	G014 de pommes de terre – légumes – fruits (commerce)					
	G023 Horeca					
	G025 Grandes cuisines et institutions de soins					
G039 Commerce de gros						
Febev+ Porc / Febev+ Boeuf 3)	1 an	IA	RA	RA	Annuel	
Certus 4)	1 an	IA	RA	RA	Annuel	

- 1) Dans chaque cycle de trois ans, un audit de surveillance non annoncé est prévu pour la production FCA.
- 2) Activités commerciales qui consistent exclusivement en l'achat auprès de producteurs primaires et en la vente à des éleveurs de produits primaires non transformés (paille, foin, ensilage, céréales, pommes de terre, etc.)
- 3) Cette norme fait dans tous les cas l'objet d'un audit ensemble avec ACS G018
- 4) Cette norme fait dans tous les cas l'objet d'un audit ensemble avec ACS G018 et FebevPLUS. Chaque année il y a un audit non annoncé chez 20 % des entreprises. La sélection se fait de manière arbitraire sur base des analyses de risque.

## 8. Résolution des non-conformités

Pour toutes les normes, vous devez nous présenter vos mesures correctives après l'audit, fondées sur l'analyse des causes possibles des non-conformités constatées. La période dont vous disposez pour présenter le plan d'action et/ou les preuves de mesures correctives varie selon la norme (voir tableau 2).

Les données envoyées par vous seront évaluées par l'auditeur. Là où cela s'avère nécessaire, il vous demandera encore des données supplémentaires. Si l'auditeur se déclare d'accord avec les mesures correctives que vous lui avez communiquées, le rapport est complété et transmis au responsable chez TÜV NORD INTEGRA.

**Tableau 2.**

	Période	Que faut-il fournir
BRC (tous les standards)	21 jours	Preuve de la mesure corrective
IFS (tous les standards)	15 jours	Plan d'action
Systèmes d'Autocontrôle	21 jours	Plan d'action + preuves pour les manquements graves
FSCC 22000	21 jours	Plan d'action + preuves pour les manquements graves
ISO22000	21 jours	Plan d'action + preuves pour les manquements graves
Comeos	21 jours	Plan d'action
HACCP	21 jours	Plan d'action + preuves pour les manquements graves
QS	14 jours	Plan d'action + preuves pour les manquements graves
Fami-QS	21 jours 14 jours	Plan d'action preuves pour les manquements graves
FCA	21 jours	Plan d'action + preuves pour les manquements graves
Febev+ Certus	21 jours	Plan d'action + preuves pour les manquements graves

## 9. Post audit

Selon les constatations faites au cours de l'audit, un postaudit peut s'avérer nécessaire pour évaluer sur place les mesures correctives. L'étendue du postaudit dépend du cahier des charges/guide, ainsi que du résultat de l'audit et peut aller du contrôle des non-conformités majeures (ou les plus graves) jusqu'à l'exécution d'un tout nouvel audit.

## **10. Rapport d'audit et certification**

Outre le rapport d'audit provisoire que vous recevez à la fin de l'audit, un rapport d'audit définitif vous est également envoyé lorsque l'audit est totalement terminé. Ce rapport présente vos actions correctives en réponse aux non-conformités.

TÜV NORD INTEGRA se basera sur le rapport d'audit pour décider si elle délivrera ou non une certification à votre entreprise. Les règles de certification sont déterminées dans le cahier des charges/les guides, tout comme la période au sein de laquelle une décision doit être prise.

## **11. Facturation**

Après chaque audit effectué, le nombre de jours de contrôle est facturé conformément à l'offre, avec les frais de transport et les autres frais éventuels.

## **12. Certificat**

Lorsque toutes les conditions susmentionnées sont remplies, un certificat sera délivré en même temps que le rapport d'audit définitif. La durée de validité des certificats n'est pas pareille pour tous les systèmes (voir l'aperçu dans le tableau 1).

## **13. Plaintes, appel**

Si vous n'êtes pas d'accord avec la décision prise par TÜV NORD INTEGRA, vous pouvez faire appel de cette décision en envoyant un courrier recommandé et motivé à TÜV NORD INTEGRA. La procédure à suivre à cet effet est téléchargeable sur notre site web (rendez-vous sur : [www.tuv-nord.com/be](http://www.tuv-nord.com/be) cliquez ensuite sur → notre société → déontologie) et est reprise dans le contrat que vous concluez avec TÜV NORD INTEGRA

## **14. Communication aux gestionnaires des cahiers de charges et l'AFSCA**

Suite à la décision définitive concernant la validation du système d'autocontrôle, les résultats d'audit (positifs et négatifs) sont saisis dans BOOD, la base de données de l'AFSCA pour les guides d'autocontrôle. TÜV NORD INTEGRA n'envoie pas les rapports ni les certificats à l'AFSCA. C'est à l'entreprise de s'en charger. Nous ne fournirons lesdits certificats/rapports à l'AFSCA que si elle nous en fait explicitement la demande.

Pour les standards BRC, IFS et QS, les rapports sont téléchargés sur le portail web des gestionnaires concernés.



## **PARTIE II: INFORMATION SPECIFIQUE SUR LES SYSTEMES COMMERCIAUX**

### **Le champ d'application des différents systèmes commerciaux**

BRC Food, IFS Food, FSSC 22000, Comeos et les guides d'autocontrôle (à l'exception de guide G-001 et G-038) sont exclusivement destinés aux entreprises qui produisent des produits alimentaires.

BRC a développé des Modules Volontaire Additionnels afin de répondre à des besoins spécifiques sans accroître les frais d'audits inutilement.

Il s'agit des modules volontaires privés « ASDA AA » (voir 7.3) , «Culture Excellence: Food Safety Culture Module », et les modules volontaires publics «8.Traded Goods», «11. Meat Supply Chain Assurance», «12. Gluten Free Products» et «15. FSMA»

Plus d'info sur <http://www.brcglobalstandards.com/Manufacturers/Food/VoluntaryModules.aspx>

Les modules «9. Animal Feed» en «10. Global G.A.P. Chain of Custody» ne sont pas offerts par TÜV NORD Integra.

Les Guides d'Autocontrôle (SAC) sont spécifiques à chaque secteur. Si vous exercez plusieurs activités et/ou avez plusieurs types de produits, vous devez sans doute introduire et faire certifier différents Guides SAC.

Les standards ISO 22000 et HACCP sont plus larges : ils s'appliquent à toutes les entreprises actives dans le secteur de l'agroalimentaire, allant de l'agriculture à la production alimentaire, la restauration et les services destinés au secteur alimentaire tel que le stockage, le transport, la distribution, ...

Febev<sup>PLUS</sup> Porcs et Certus : sont spécifiquement destinés aux abattoirs et ateliers de découpe et surtout à toutes les entreprises qui participent au programme Certus (marché intérieur) et aux entreprises qui exportent aux clients QS en Allemagne. FebevPLUS Bovin, qui fait partie de cahier de charges Générique de la Viande Bovine pour des abattoirs et ateliers de découpes, concerne des exigences qui sont importantes pour pouvoir livrer aux supermarchés (belges).

Feed Chain Alliance, Production et Livraison d'aliments composés végétaux, NZO, Fami-QS, KAT, HFA et les guide d'autocontrôle G-001 et G-038 sont destinés aux entreprises qui produisent des produits pour l'alimentation animale.

En combinaison avec FCA, le module NZO permet de pouvoir livrer aux agriculteurs producteurs de produits laitiers aux Pays-Bas

KAT est un système de qualité allemand pour les œufs. TÜV NORD INTEGRA mène un audit de KAT en ciblant exclusivement le secteur de l'alimentation animale (KAT doit également répondre à des exigences en dehors du secteur de l'alimentation animale). De plus amples renseignements : [http://www.bemefa.be/BEMEFA\\_Kwaliteit\\_Internationaal.aspx](http://www.bemefa.be/BEMEFA_Kwaliteit_Internationaal.aspx)

La HFA (Healthy Farming Association) est un cahier des charges pour les cochons et a principalement pour objectif d'augmenter le taux d'acides gras oméga-3 dans la viande porcine en administrant des doses accrues de celle-ci dans l'alimentation animale. Le cahier des charges doit également répondre à des exigences en matière d'abattoirs, de traitement et de commerce de gros. TÜV NORD INTEGRA mène un audit de l'HFA en ciblant exclusivement le secteur de l'alimentation animale et les abattoirs/ateliers de découpe de viande. L'inscription pour cette norme s'effectue directement auprès de TÜV NORD INTEGRA. L'audit initial est également effectué par l'HFA personnellement. Les audits de recertification sont menés par TÜV NORD INTEGRA, de préférence en combinaison avec d'autres normes de sécurité alimentaire. De plus amples renseignements : [www.betervooriedereen.be](http://www.betervooriedereen.be)  
TÜV NORD INTEGRA peut également effectuer des missions d'audit particulières relatives au document « BT-04 : Achat : protocoles d'achat spécifiques » qui dans le cas d'un résultat positif donnent lieu à la délivrance d'une « déclaration de contrôle ». Ces contrôles sont effectués tous les trois ans par un auditeur qualifié par la FCA (régulateur financier britannique) pour l'activité GP et/ou VWP.

Les cahiers des charges ci-dessous sont toujours audités ensemble par la FCA :

- Cahier des charges des aliments composés d'origine végétale
- KAT

- HFA

BRC Packaging and Packaging Materials est destiné aux entreprises qui produisent des matériaux d'emballage.

Tableau 3 vous présente un aperçu des activités et le standard qui les certifie.

### **Comment choisir votre système?**

Votre activité professionnelle et le champ d'application des différents standards tels que décrits ci-dessus laisseront immédiatement apparaître que plusieurs standards n'entrent pas en considération pour votre entreprise.

Dans les cahiers des charges BRC, IFS, Comeos et QS, les principes sont élaborés de façon détaillée, la norme ISO 22000 est, comme les autres standards ISO, un peu plus vague et laisse plus de place à une interprétation personnelle des systèmes. Il est donc normal qu'ISO 22000 offre d'autre part moins d'appui. La certification HACCP suit la même philosophie qu'ISO 22000. FSSC 22000 combine la norme ISO22000 et des exigences plus élaborées.

BRC Global Standard Food, IFS Food, IFS Logistics et FSSC 22000 sont reconnu par Global Food Safety Initiative (GFSI) (voir [www.mygfsi.com](http://www.mygfsi.com)).

Là où HACCP, BRC, IFS et Comeos se concentrent sur votre entreprise concrète, ISO 22000 part plutôt de l'idée de la chaîne.

QS a également cette idée de chaîne, mais y parvient en créant des cahiers des charges séparés pour les différents maillons de la chaîne.

Un autre facteur important dans la question « quel système choisir ? » est la demande concrète ou potentielle de certains certificats émise par vos clients.

BRC a ainsi été développé par les supermarchés britanniques pour les fournisseurs de produits à marque de distributeur ; en réaction, IFS a été élaboré par les supermarchés allemands et plus tard par les supermarchés français et italiens.

De son côté, la fédération des distributeurs belges a développé le Comeos Food pour des entreprises petites et non-exportante. Il n'est donc pas connu à l'étranger.

Le Comeos peut uniquement être auditée dans les entreprises qui satisfont aux conditions suivantes :

- Chiffre d'affaires < 7,3 millions €
- < 50 membres du personnel (équivalents temps plein)
- Ne pas encore avoir été certifiée par le passé pour une norme agréée GFSI

Les systèmes SAC ont été développés par l'AFSCA et les secteurs de l'industrie alimentaire et cadrent avec la surveillance des entreprises.

Un certificat SAC peut contribuer à ce que vous ne deviez payer qu'une contribution diminuée à l'AFSCA. Pour certains pays exportateurs, un certificat SAC est une exigence.

Pour pouvoir profiter d'une contribution diminuée à l'AFSCA, toutes vos activités doivent être validées vis-à-vis des guides sectoriels. Pour de petites activités pour lesquelles il n'existe aucun guide sectoriel, une norme commerciale peut également être utilisée à cet effet.

Concernant le matériel d'emballage : si, outre la production alimentaire, vous produisez également le matériel d'emballage, nous tenons à vous informer qu'il n'existe actuellement aucun guide SAC à ce sujet. Si vous souhaitez une validation intégrale de vos activités dans le cadre de l'obtention d'un bonus sur le prélèvement AFSCA annuel, la production de matériel d'emballage doit alors être auditée par l'AFSCA.

Les collaborateurs de TÜV NORD INTEGRA peuvent également vous aider dans votre choix.

### **Febev<sup>PLUS</sup> Porc / Bœuf et Certus**

#### **Quoi ?**

-Febev<sup>PLUS</sup> Porc / Bovin : Il s'agit d'exigences extra-légales pour les abattoirs/ateliers de découpe leur permettant de valoriser leur SAC dans un cadre commercial (Febev<sup>PLUS</sup> Porc → Certus et QS ; Febev<sup>PLUS</sup> Bovin → GVB pour Delhaize, Colruyt, Carrefour et BBQS). La première exigence, qui est

également une condition sans laquelle la certification Febev+ est impossible, concerne le fait de disposer d'un système d'autocontrôle certifié pour le guide G-018.

Pour plus d'informations à ce sujet, consultez la fédération professionnelle :

**FEBEV asbl** (Fédération Belge de la Viande)

Quai aux Pierres de Taille 37/1, 1000 Brussel

Tél. : 02/ 219 54 20 Télécopie : 02/ 22 20 95

Courriel : [info@febev.be](mailto:info@febev.be) Site Web : <http://febevplus.febev.be> (login et mot de passe : febevplus)

#### **BELBEEF asbl**

Koning Albert II laan 35, 1030 Brussel Tel: 02/552 81 17 Fax: 02/552 80 01

E-mail: [info@belbeef.be](mailto:info@belbeef.be) Site web: [www.belbeef.be](http://www.belbeef.be)

#### **BELPORK asbl**

Avenue Roi Albert II 35, 1030 Bruxelles Tel: 02/552 81 44 Fax: 02/552 81 30

E-mail: [info@belpork.be](mailto:info@belpork.be) Site web: [www.certus-info.be](http://www.certus-info.be)

- Certus implique des exigences supplémentaires avec l'objectif de poursuivre la production de viande plus qualitatif. L'association Belpork veut encourager la consommation et l'image de la viande de porc par la gestion et la certification du système de qualité Certus (viande fraîche). Plus d'informations chez l'association Belpork.

#### **Comment ?**

Les audits se dérouleront annuellement ensemble avec ACS G018.

### **Où puis-je trouver les conditions?**

Le premier pas vers la certification est l'obtention du(des) cahier(s) des charges(s).

Librement consultables sur Internet :

- Comeos ([www.comeos.be](http://www.comeos.be))
- QS ([www.q-s.de](http://www.q-s.de))
- Feed Chain Alliance ([www.ovocom.be](http://www.ovocom.be))
- Fami-QS ([www.fami-qs.org](http://www.fami-qs.org))
- International Featured standards (IFS série) ([www.ifs-certification.com](http://www.ifs-certification.com))
- Guide d'autocontrôle secteur B2C (<http://www.afsca.be/autocontrole-fr/guides/distribution/>)
- Febev<sup>PLUS</sup> (<http://febevplus.febev.be> login et mot de passe : febevplus)
- Certus ([www.certus-info.be](http://www.certus-info.be))
- BRC Global Standards ([www.brcglobalstandards.com](http://www.brcglobalstandards.com)): PDF sans fonctionnalité
- Production et livraison d'aliments composés végétaux ([www.bemefa.be](http://www.bemefa.be)) pour des membres de BEMEFA

Contre paiement :

- BRC Global Standards ([www.brcglobalstandards.com](http://www.brcglobalstandards.com)): PDF avec fonctionnalité, version imprimée ou document webbased avec arrière-plans
- 
- 
- FSSC 22000 ([www.fssc22000.com](http://www.fssc22000.com)) : les normes ISO 22000 et ISO TS 22000 doivent être achetées, les exigences FSSC additionnelles peuvent être téléchargées gratuitement (<http://www.fssc22000.com>)
- 
- ISO22000 ([www.iso.org](http://www.iso.org))
- Guide d'autocontrôle secteur B2B (voir ci-dessous dans partie III)

**Tableau 3.** Champ d'application pour les différents standards

Type d'activité	BRC				IFS				ISO22000	FSSC 22000	HACCP	QS
	Food	Storage & distribution	Packaging & Packaging material	Agents & Brokers	Food	Logistic	Cash&carry /wholesale	Broker				
Production de produits alimentaires (y compris leur stockage et leur transport)	✓				✓				✓	✓	✓	✓ (1)
Production d'emballages et de matériel d'emballage (y compris leur entreposage et leur transport)			✓									
Conditionnement primaire <sup>6)</sup> de produits alimentaires (y compris leur stockage et leur transport)	✓				✓				✓	✓	✓	✓ (1)
Emballage secondaire <sup>7)</sup> de produits alimentaires déjà conditionnés ou re-emballage de produits alimentaires sans modification du conditionnement primaire		✓ (2)							✓		✓	
Achat et vente des produits alimentaires de commerce <sup>8)</sup> (y compris leur stockage et leur transport)	(4)	✓			✓ (5)		✓ (3)		✓		✓	✓
Achat et vente des produits alimentaires de commerce <sup>8)</sup> (sans leur stockage et leur transport)				✓				✓				
Transport de produits alimentaires et de matériaux d'emballage alimentaire pour des tiers		✓				✓			✓		✓	
Stockage de produits alimentaires et de matériaux d'emballage alimentaire pour des tiers		✓				✓			✓		✓	
Commerce de gros de produits alimentaires		✓					✓ (3)		✓		✓	✓
Réfrigération/congélation/t empérage/décongélation pour des tiers		✓ (2)				✓ (2)						
Simple processus de maturation de fruits					✓ (2)							

- 1) A l'exception du secteur de la viande
- 2) S'il y a également stockage et/ou distribution
- 3) Ou IFS Broker et Logistic

- 4) Si l'entreprise achète des produits finis qui ne subissent plus de transformation sur le site, ces 'produits commerciaux' peuvent tomber dans le champ d'application de BRC Food sous 'voluntary module: traded goods' (ainsi, l'entreprise n'a plus besoin de BRC S&D pour faire certifier ces produits commerciaux)
- 5) Si l'entreprise achète des produits finis qui ne subissent plus de transformation sur le site, ces 'produits commerciaux' ne peuvent pas tomber dans le champ d'application d'IFS Food. Si l'entreprise souhaite également être accréditée pour ces produits commerciaux, elle doit faire auditer IFS Food ensemble avec IFS Broker.
- 6) Par conditionnement primaire, on entend qu'il y a un contact avec le produit nu.
- 7) Le conditionnement secondaire concerne un deuxième emballage autour d'un produit déjà emballé.
- 8) Produits commerciaux : produits finis qui sont produits par une autre entreprise et qui ne subissent aucun processus sur le site de l'entreprise qui demande la certification.

## PARTIE III: INFORMATION SPECIFIQUE SUR LES GUIDES D'AUTOCONTROLE

Cette partie décrira le champ d'application de chaque guide, ainsi que la manière dont ces guides peuvent être demandés.

Ci-dessous la liste des guides d'autocontrôle pouvant être certifiés par TÜV NORD INTEGRA :

- G-001: Autocontrôle pour l'alimentation animale
- G-002: Autocontrôle produits laitiers
- G-003 : Guide d'autocontrôle en boucherie <sup>1)</sup>
- G-004: Autocontrôle pour le secteur brassicole
- G-005: Autocontrôle pour l'industrie de la glace de consommation
- G-006: Autocontrôle pour les abattoirs et ateliers de découpe de volailles
- G-007: Autocontrôle pour le commerce de détail de produits alimentaires <sup>2)</sup>
- G-009: Autocontrôle pour la collecte et le transport du lait cru
- G-011: Autocontrôle dans le secteur des compléments alimentaires <sup>3)</sup>
- G-014: Autocontrôle pommes de terre, fruits, légumes Négoce et industrie de Transformation
- G-017: Guide sectoriel du transport routier et de l'entreposage dans la chaîne alimentaire
- G-018: Autocontrôle pour abattoirs, ateliers de découpe et établissements de production de viande hachée, de préparations de viande et de viandes séparées mécaniquement d'ongulés domestiques
- G-019: Autocontrôle pour le secteur des produits de viande, plats préparés, salades préparées et produits assimilés et boyaux naturels pour usage dans les secteurs de production des denrées alimentaires
- G-020: Autocontrôle pour le secteur des meuniers
- G-022: Autocontrôle pour le secteur de l'industrie du biscuit, du chocolat, de la praline, de la confiserie et des céréales pour petit-déjeuner
- G-023 : Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur horeca <sup>5) 6)</sup>
- G-025 : Autocontrôle pour le secteur des cuisines de collectivité et les maisons de soins <sup>1) 6)</sup>
- G-026 : Autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries <sup>4)</sup>
- G-027 : Autocontrôle et traçabilité pour les entreprises de torréfaction de café
- G-029 : Autocontrôle des entreprises de la production des eaux conditionnées, des boissons rafraichissantes et des jus et nectars
- G-032: Autocontrôle pour le secteur du poisson <sup>4)</sup>
- G-036 : Autocontrôle dans le secteur de la fabrication, du commerce, de l'importation et du transport de substrats de culture organiques <sup>4)</sup>
- G-038: Autocontrôle pour le négoce de céréales et d'agrofournitures <sup>4)</sup>
- G-039: Autocontrôle pour le commerce de gros <sup>4)</sup>

Remarques :

- 1) TÜV NORD INTEGRA offre la certification pour ce guide uniquement aux entreprises alimentaires qui, outre leur activité principale de "production alimentaire", ont une activité secondaire qui relève de ce guide
- 2) TÜV NORD INTEGRA propose la certification pour ce guide uniquement aux entreprises alimentaires qui organisent également la vente sur leur site et aux commerçants de détail qui appartiennent à un groupe
- 3) Le guide concerne uniquement les compléments alimentaires destinés à la consommation humaine
- 4) TÜV NORD INTEGRA est uniquement actif pour les boulangeries industrielles
- 5) TÜV NORD INTEGRA offre la certification pour ce guide uniquement aux entreprises alimentaires qui, outre leur activité principale de "production alimentaire", ont une activité secondaire qui relève de ce guide et aux établissements horeca qui font partie d'un groupe.
- 6) Pour ces guides, les clients peuvent – s'ils l'ont demandé par écrit avant l'audit – obtenir un smiley en cas de résultat d'audit satisfaisant. Voir <http://www.favv-afscs.be/smilely/> pour plus d'infos sur les avantages de celui-ci.

Pour l'Autocontrôle, on utilise les exigences telles que décrites dans le guide ainsi que les fils conducteurs et les checklists imposés par l'AFSCA, que vous pouvez retrouver sur Internet ([www.afsca.be](http://www.afsca.be) → Professionnels → Autocontrôle).

L'achat d'une version originale du guide est une obligation du système autocontrôle.

## **G-001 : Autocontrôle aliments pour animaux**

Le guide est disponible via le site Web d'Ovocom ([www.ovocom.be](http://www.ovocom.be)).

Le champ d'application de ce guide d'autocontrôle englobe les activités suivantes :

- Commerce et/ou production d'aliments composés (avec médicaments)
- Commerce et/ou production de prémélanges (sans médicaments)
- Commerce et/ou production de fourrages
- Commerce et/ou production d'additifs
- Stockage et manutention de « produits destinés à alimenter les animaux » pour le compte de tiers
- Transport par voie de terre de « produits destinés à alimenter les animaux »

## **G-002: Autocontrôle produits laitiers**

Vous pouvez obtenir le guide par le biais du site Web de la CBL ([www.bcz-cbl.be](http://www.bcz-cbl.be)).

C'est une obligation du système SAC d'acheter une version originale du Guide chez CBL.

SAC-produits laitiers s'applique à toutes les entreprises laitières belges reconnues selon la Directive UE 92/46/CEE.

Un certain nombre d'activités sont toutefois exclues de l'implémentation de ce Guide, notamment:

- collecte et transport de lait cru et nettoyage des véhicules de collecte laitière (→ voir guide G-009)
- préparation de crème glacée et de lait glacé (→ voir guide G-005)
- préparation de produits laitiers fermiers (→ voir guide produits laitiers fermiers, pas encore approuvé par l'AFSCA)

Ce guide couvre également l'activité "flux connexes vers le secteur de l'alimentation animale"

## **G-003 : Autocontrôle dans les boucheries**

Le guide (version numérique) peut être obtenu gratuitement auprès de l'AFSCA :

<http://www.afsca.be/autocontrole-fr/guides/distribution/>

La version imprimée peut être obtenue via la fédération professionnelle :

Fédération nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique  
Avenue de Cortenberg 116  
1000 Bruxelles  
Tél. : 02/ 735 24 70  
Fax : 02/ 736 64 93  
E-mail : [info@landsbond-beenhouwers.be](mailto:info@landsbond-beenhouwers.be)

Le guide s'adresse aux bouchers et à leurs collaborateurs qui exercent les activités suivantes :

- l'achat de viande fraîche, les préparations de viande et les produits de viande, d'autres produits traités d'origine animale, d'autres denrées alimentaires et adjuvants pour la transformation et la préparation ;
- le désossage, la découpe et la préparation pour le magasin de la viande fraîche ;
- la fabrication de viande hachée, de préparations de viande et de produits de viande ;
- la préparation de salades, de plats, de soupes et de sauces, de sandwiches ;
- la vente (dans la propre boucherie, dans les véhicules destinés à la vente et dans d'autres points de vente) de viande fraîche, de viande hachée, de préparations de viande, de produits de viande, d'autres produits traités d'origine animale et d'autres denrées alimentaires.
- boûcherie à la ferme

Les opérateurs du secteur de la distribution qui donnent pour destination aux produits déclassés l'alimentation animale sont considérés comme opérateurs du secteur alimentation animale et doivent respecter la réglementation spécifique en la matière.

Les flux connexes de produits non-animaux, déclassés pour des raisons commerciales, peuvent aller chez

- les particuliers
- les gens du métier (moyennant application du guide G-001)

Les flux connexes de produits animaux, déclassés pour des raisons commerciales, NE peuvent PAS aller vers les aliments pour animaux qui produisent des denrées alimentaires.

Les flux connexes de produits animaux, déclassés pour des raisons commerciales, peuvent TOUTEFOIS aller vers les aliments pour animaux de compagnie (tant chez les particuliers que chez les gens du métier (chenils, éleveurs...))

*Remarque :*

*TÜV NORD INTEGRA propose la certification de ce guide uniquement aux entreprises qui produisent des denrées alimentaires et qui exercent en outre une activité qui relève du guide pour les boucheries.*

## **G-004: Autocontrôle pour le secteur brassicole**

Le guide est disponible via:

### **Brasseurs Belges CBB**

Maison des Brasseurs, Grand'Place 10, 1000 Bruxelles

Tél: 02/ 511 49 87 - Fax: 02/ 511 32 59

E-mail: [brasseurs.belges@beerparadise.be](mailto:brasseurs.belges@beerparadise.be)

Le Guide « SAC pour le secteur des brasseries » s'applique à tous les types de brasserie.

Ce guide s'applique à la bière (tel que défini dans l'AR du 31 mars 1993 relatif à la bière) et les produits secondaires (la drêche, la levure, le coagulat de protéines (trub) et la bière de rebut) qui apparaissent et reviennent à l'industrie alimentaire et/ou à l'industrie de l'alimentation animale.

La portée de ce guide est déterminée par une combinaison des processus et des produits.

Les processus sont:

- achat des matières premières, auxiliaires et matériaux d'emballage
- réception des matières premières, auxiliaires et matériaux d'emballage
- stockage des matières premières, auxiliaires et matériaux d'emballage
- approvisionnement et traitement de l'eau
- prétraitement des matières premières et auxiliaires
- processus de brassage
- soutirage en bouteilles, fûts, canettes ou citernes
- stockage des produits finis
- livraison au premier client

Ce guide ne s'applique pas à la livraison de bière au consommateur final via le commerce de gros, de détail, l'horeca, etc.

Ce guide couvre également l'activité "flux connexes vers le secteur de l'alimentation animale"



## **G-005: Autocontrôle pour l'industrie de la glace de consommation**

Le guide peut être obtenu à l'adresse ci-dessous :

Groupement de l'Industrie des Crèmes Glacées ASBL  
Avenue des Arts 43, 1040 Bruxelles  
Tél. : 02/788 43 65 Fax : 02/550 17 54  
E-mail : [lb@fevia.be](mailto:lb@fevia.be)

Le guide s'applique à toutes les entreprises, tant industrielles que les très petites entreprises qui produisent de la glace de consommation. Par glace de consommation, on entend : glace, crème glacée, glace au lait, sorbet et glace à l'eau.

Le guide s'applique à un processus de production qui part d'ingrédients laitiers déjà traités en tant que matière première (si du lait cru est utilisé comme matière première, le guide G-002 est également d'application, ces entreprises doivent satisfaire à des exigences complémentaires relatives à la législation sur l'hygiène et doivent disposer d'un agrément à cet effet. Le guide relatif à la glace de consommation comporte une partie spécifique (partie 8) pour les entreprises qui traitent du lait cru).

Les activités suivantes tombent également dans le champ d'application du guide :

- transport de produits finis en gestion propre
- salon de glace avec transformation propre et service, mais qui livre également B-to-B.
- salon de glace avec transformation propre, mais sans service, qui livre B-to-C (vente d'emballages fermés à des particuliers)

Le guide G-005 ne s'applique pas dans les cas suivants :

- boulangeries qui produisent également de la glace → G-026
- glace préparée par des entreprises de produits laitiers de ferme → guide des produits laitiers de ferme
- salon de glace sans transformation propre → guide de l'horeca
- salon de glace avec transformation propre qui livre uniquement B-to-C → guide de l'horeca

Ce guide couvre également l'activité "flux connexes vers le secteur de l'alimentation animale"

## **G-006: Autocontrôle pour les abattoirs et ateliers de découpe de volailles**

On peut obtenir le guide chez :

**NVP asbl** (Union nationale des Abattoirs de Volailles)  
Rue de l'Hôpital 31 b2 - 1000 Bruxelles  
Tél : 02/238 06 33 - Fax : 02/ 238 04 41  
E-mail : [nvp@unizo.be](mailto:nvp@unizo.be)

**VIP asbl** (Fédérations des abattoirs industriels de Volailles de Belgique)  
Korsele 70, 9667 Horebeke  
Tél: 055/49 99 70 - Fax: 055/45 78 56  
E-mail: [vip-belgie@skynet.be](mailto:vip-belgie@skynet.be)

Le guide est rédigé par et pour les abattoirs de volailles et ateliers de découpe belges. Ici, on se focalise principalement sur l'espèce de volaille "poulet". Les abattoirs de volailles abattant une autre sorte de volaille peuvent s'inspirer du guide, à condition de faire les adaptations exactes où cela est nécessaire.

Ce guide s'applique aux produits provenant de volaille et pour les secteurs suivants de l'industrie des denrées alimentaires :

- secteur de fabrication de viande hachée
- secteur de fabrication de préparations de viande
- secteur de fabrication de viande séparée

- ateliers de découpe
- abattoirs

Outre les activités principales ci-dessus, les activités secondaires suivantes relèvent aussi du guide :

- transport de volaille fraîche et de préparations de viande à base de volaille
- stockage de volaille réfrigérée et congelée
- commerce de gros
- stockage de sous-produits animaux réfrigérés et congelés, cat. 3

Le guide ne couvre pas les 'flux connexes vers le secteur de l'alimentation animale'. Pour ce faire, on fait référence au Guide d'autocontrôle alimentation animale et/ou FCA.

## **G-007: Autocontrôle pour le commerce de détail de denrées alimentaires**

Le guide (version numérique) peut être obtenu gratuitement auprès de l'AFSCA :  
<http://www.afsca.be/autocontrole-fr/guides/distribution/>

La version imprimée peut être obtenue via les fédérations professionnelles :

### **Comeos**

Avenue E. Van Nieuwenhuysse 8, 1160 Bruxelles  
 Tél. : 02/788 05 00 Fax: 02/788 05 01  
 E-mail : [info@comeos.be](mailto:info@comeos.be)

### **UNIZO-VDV**

Rue de Spa 8, 1000 Bruxelles  
 Tél. : 02/238 06 22 Fax: 02/230 93 54  
 E-mail : [luc.vogels@unizo.be](mailto:luc.vogels@unizo.be)

### **UCM**

Avenue A. Lecomblé 29, 1030 Bruxelles  
 Tél. : 02/743 83 83 Fax : 02/743 83 85  
 E-mail : [secretariat.fnuqm@ucm.be](mailto:secretariat.fnuqm@ucm.be)

Ce guide est destiné à tous les commerces de détail repris en rubriques 52.1 et 52.2 de la nomenclature des activités Nace-bel. Le guide s'applique également à la plateforme de distribution des commerçants et au transport au moyen de la flotte propre.

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

Le détaillant peut exploiter une ou plusieurs plateformes servant à approvisionner ses propres points de vente au moyen de ses moyens de transport propres (une flotte interne). Cela justifie le fait que le domaine d'application du guide va au-delà du magasin d'alimentation uniquement.

Le guide comprend 4 sections :

1. *Dispositions générales applicables à toutes les activités*
2. *Magasin d'alimentation*

Concerne les activités ci-dessous : réception, entreposage, affinement de fromage dans des conditions optimales, répartition de denrées alimentaires en portions plus petites et conditionnement (p. ex. découpe de charcuterie ou de fromage, filetage de poisson), mise en rayon, vente au consommateur. Le guide est destiné aux opérateurs qui commercialisent **essentiellement des denrées alimentaires**. D'autres produits, qui relèvent de la compétence de contrôle de l'AFSCA, peuvent faire partie de l'assortiment à condition qu'il s'agisse d'une activité subordonnée. Il s'agit de la commercialisation de fourrages, pesticides, fertilisants, semences préemballés.

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.

**Boucherie** → **guide G-003 nécessaire**

**Boulangerie** → **guide G-026 nécessaire**

**Poisson et traiteur** → **guide G-025 nécessaire**

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.

### 3. *Transport par la flotte interne*

Le transport par la flotte interne signifie que les moyens de transport utilisés appartiennent à la même entreprise que celle qui exploite la/les plateforme(s) de distribution ou les points de vente.

### 4. *Plateformes de distribution*

Pour l'application de ce guide, il faut entendre par plateformes de distribution les locaux d'entreposage appartenant à un détaillant et qui servent notamment à l'approvisionnement de ses propres points de vente. L'entreprise fait intégralement ou partiellement appel à ses propres moyens de transport pour approvisionner ses points de vente.

Un détaillant qui exploite une plateforme et approvisionne ses propres points de vente au moyen de sa propre flotte utilisera tout le guide. En revanche, un opérateur qui n'exploite qu'un ou plusieurs points de vente n'utilisera que les sections 1 et 2 du guide.

Certains points de vente **transforment** des denrées alimentaires données dans des départements spécifiques comme la boucherie, la boulangerie, le département poisson ou traiteur avant leur vente. La transformation de ces matières primaires en denrées alimentaires n'est pas abordée dans le présent guide. Il convient de consulter à ce propos les guides d'autocontrôle correspondants. Exception : la cuisson de produits de la mer lorsqu'il s'agit d'une activité exceptionnelle, par exemple uniquement durant les fêtes de fin d'année.

Ce guide couvre également l'activité "flux connexes vers le secteur de l'alimentation animale"

*Remarque :*

*TÜV NORD INTEGRA propose la certification de ce guide uniquement*

*- aux entreprises qui produisent des denrées alimentaires et qui vendent ces produits sur leur site*

*- aux commerçants de détail qui appartiennent à un groupe*

## **G-009: Autocontrôle pour la collecte et le transport du lait cru**

Le Guide est disponible auprès du Groupe de Travail interprofessionnel IKM/QFL/QMK. L'introduction et la table des matières de ce guide pourront être consultées librement sur le site internet de QFL. Le guide complet est disponible (sur support électronique ou papier) sur demande auprès des secrétariats du Groupe de travail interprofessionnel:

### **Groupe de travail interprofessionnel**

[www.ikm.be](http://www.ikm.be)

Les établissements laitiers qui souhaitent utiliser ce guide pour la certification de leur système autocontrôle doivent se procurer le Guide.

Ce Guide est d'application sur la collecte, le transport et la réception de lait cru entier et écrémé provenant exclusivement de vaches laitières.

Le transport de lait peut être effectué par

- un acheteur disposant de son propre parc automobile ou utilisant une entreprise de transport externe
- un transporteur traitant en tant qu'acheteur mais qui livre directement le lait dans un centre de réception ne lui appartenant pas
- un acheteur disposant de son propre centre de réception mais sans transformation du lait.

## **G-011: Autocontrôle dans le secteur des compléments alimentaires**

L'initiateur de ce guide est NAREDI, la Fédération Belge de l'Industrie et du Commerce des Compléments alimentaires, des Produits Naturels, de Réforme et de Diététique. L'introduction et la table des matières du guide SAC pourront être consultées librement sur le site internet de NAREDI ([www.naredi.be](http://www.naredi.be)). Le guide complet peut être obtenu chez NAREDI.

## **NAREDI**

[www.naredi.be](http://www.naredi.be)

Le présent guide s'adresse aux responsables d'unité d'exploitation (et à leurs personnels) impliqués dans la fabrication de compléments alimentaires.

Seuls les fabricants (en cours et/ou produits finis) sont concernés par le présent guide. Le transport propre réalisé par un fabricant est également traité dans ce guide.

Les produits sont des compléments alimentaires. Par compléments alimentaires on entend: les denrées alimentaires prédosées dont le but est de compléter le régime alimentaire normal et qui sont constituées d'un ou plusieurs nutriments, plantes, préparations de plantes ou autres substances ayant un effet nutritionnel ou physiologique.

Seuls les compléments alimentaires pour usage humain relèvent du champ d'application de ce guide.

Le guide ne couvre pas les 'flux connexes vers le secteur de l'alimentation animale'. Pour ce faire, on fait référence au Guide d'autocontrôle alimentation animale et/ou FCA.

## **G-014: Autocontrôle – Pommes de terre, Fruits, Légumes Négoce et industrie de transformation**

Vous pouvez obtenir le Guide Autocontrôle – Pommes de terre-fruits-légumes (Pdt-F-L) par le biais du site Web : [www.gidsac.be](http://www.gidsac.be)

Le guide d'autocontrôle Pdt-F-L s'applique à toutes les entreprises commerciales et industrielles de transformation belges actives dans le secteur pommes de terre, fruits et légumes. Les exceptions suivantes sont d'application :

- Puisque la production de fruits secs, noix, arachides, épices séchées et légumes déshydratés a en général lieu dans le pays d'origine, la production de ces produits n'est pas reprise dans ce guide.
- La production et la culture de plants ne sont pas reprises dans ce guide.
- Les producteurs primaires qui appliquent des processus minimes eux-mêmes sur les produits cultivés (p.ex. les étapes de découpe limitée : extrémités des carottes, découpe à mesure des poireaux) ne doivent pas se conformer à ce guide. Ces processus comprennent les étapes de préparation, comme le nettoyage, le coupage, l'emballage, le tri, le séchage, etc. Ces activités sont soumises au guide «Production Végétale Primaire».
- Si vous produisez également des plats préparés, l'arbre de décision suivant présente également le guide à utiliser pour votre activité.

Ce guide couvre également l'activité "flux connexes vers le secteur de l'alimentation animale"

### Arbre de décision 1

Je produis uniquement des plats préparés

- Non (passez à l'arbre de décision 2)
- Oui

Je produis uniquement des plats préparés végétariens

- Oui : utilisez le guide G-014
- Non
  - Je produis des plats préparés à base de produits de la pêche qui sont crus : utilisez le guide G-032
  - Je produis des plats préparés à base de produits de la pêche qui ont déjà été transformés : utilisez le guide G-019
  - Je produis des plats préparés à base de produits de la pêche qui ont déjà été transformés et qui seront réchauffés au sein de l'entreprise : utilisez le guide G-019

### Arbre de décision 2

Je produis uniquement des plats préparés

- Oui (passez à l'arbre de décision 1)
- Non, mon activité principale

- Consiste en la transformation de produits végétaux
  - Les plats préparés comportent des ingrédients d'origine animale.
    - Non : utilisez le guide G-014
    - Oui
      - Les ingrédients d'origine animale arrivent transformés dans l'entreprise
      - Oui : utilisez le guide G-014
      - Non : utilisez le guide G-019
- Consiste en la transformation de produits de la pêche : utilisez le guide G-032
- Consiste en la transformation de produits végétaux ou de produits de la pêche : utilisez le guide G-019

\*G-014 : guide d'autocontrôle : industrie de transformation et négoce des pommes de terre, fruits et légumes

\*G-019 : guide pour l'implémentation des systèmes d'autocontrôle dans les secteurs de production des denrées alimentaires : Produits de viande - Plats préparés - Salades - Boyaux naturels

\*G-032 : guide d'autocontrôle pour le secteur de la pêche

## **G-017: Guide sectoriel du Transport routier et entreposage dans la chaîne alimentaire**

FEBETRA et SAV sont les propriétaires de ce guide, disponible auprès de :

### **FEBETRA**

[www.febetra.be](http://www.febetra.be)

La table des matières du guide sectoriel et une explication de ce dernier seront consultables sur le site Web de Febetra.

Le guide sectoriel est vendu aux membres, non-membres et organismes de contrôle/de certification ou autres de FEBETRA et Transport en Logistiek Vlaanderen.

Ce Guide s'applique au transport routier et/ou au stockage pour le compte de tiers, qui relèvent de la compétence de l'Agence en vertu de la loi du 4 février 2000 (M.B. 18.02.2000), tel que défini dans l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, obligation de déclaration et traçabilité dans la chaîne alimentaire (M.B., 12.12.2003).

Ne sont pas concernés par ce guide :

- Transport et stockage de l'alimentation animale et leurs matières premières : cf. le guide Autocontrôle pour l'alimentation animale (G-001)
- Transport de lait cru : cf. Guide pour l'Autocontrôle de la production et du transport de lait cru (G-009)
- Production primaire et les opérations suivantes y afférentes, telles que définies dans le Règlement 852/2004, annexe 1 Partie A I :
  - le transport, le stockage et la manipulation de produits sur le lieu de production, pour autant que leur nature n'est pas radicalement modifiée
  - le transport d'animaux vivants s'il s'avère nécessaire pour réaliser les objectifs du Règlement 852/2004
  - dans le cas de produits d'origine végétale, produits piscicoles et de gibier, les opérations de transport visant à livrer les produits dont la nature n'a pas été réellement modifiée, du lieu de production à un établissement.

## **G-018: Autocontrôle pour abattoirs, ateliers de découpe et établissements de production de viande hachée, de préparations de viande et de viandes séparées mécaniquement d'ongulés domestiques**

Ce Guide est disponible via les organisations professionnelles suivantes :

- **FEBEV asbl** (Fédération Belge de la Viande)

[www.febev.be](http://www.febev.be)

- **BVK asbl** (Association Professionnelle du Secteur de la Viande de Veau)

Korsele 70, 9667 Horebeke

Tél: 055/49 99 70 - Fax: 055/45 78 56

E-mail.: [bvk-belgie@skynet.be](mailto:bvk-belgie@skynet.be)

Ce guide s'applique aux produits provenant d'ongulés élevés comme des animaux agricoles (gibier d'élevage inclus) et pour les secteurs suivants de l'industrie des denrées alimentaires :

- abattoirs d'ongulés élevés comme des animaux agricoles
- ateliers de découpe d'ongulés élevés comme des animaux agricoles
- secteur production de la viande hachée d'ongulés élevés comme des animaux agricoles
- secteur production des préparations de viande d'ongulés élevés comme des animaux agricoles
- secteur production de la viande séparée d'ongulés élevés comme des animaux agricoles
- triperies (en abattoirs)
- grossistes en viandes
- entrepôts frigorifiques
- transport d'animaux vivants (camions propres)

- commerce d'animaux vivants

Ce guide couvre également l'activité "flux connexes vers le secteur de l'alimentation animale"

### **G-019: Autocontrôle pour le secteur des produits de viande, plats préparés, salades préparées et produits assimilés et boyaux naturels pour usage dans les secteurs de production des denrées alimentaires**

Ce Guide est disponible via les organisations professionnelles suivantes :

- **UPBB:** L'Union Professionnelle de la Boyauderie Belge (représente les producteurs belges de boyaux naturels)

Voshol 1, 9160 Lokeren

Tél: 09/349 34 93 - Fax: 09/349 35 00

- **BREMA:** L'association belge des Fabricants de Plats cuisinés

[www.brema.be](http://www.brema.be)

- **VEFASAL:** L'Association des Fabricants de Salades

Geelhandlaan 8, 2540 Hove

Tél: 03/455 75 67 - Fax : 03/455 07 87

- **FENAVIAN:** La Fédération de l'Industrie belge des Produits à base de viande

Leestdorp 3, 2811 Leest

Tél: 015/71 95 95 - Fax: 015/71 95 96

E-mail: [fenavian.vzw@telenet.be](mailto:fenavian.vzw@telenet.be)

Ce guide est destiné aux secteurs:

- des produits à base de viande
- des plats cuisinés pris dans le sens le plus large
- des salades préparées et des produits similaires
- des boyaux naturels destinés à être utilisés dans d'autres secteurs de l'industrie alimentaire

Ce guide porte uniquement sur les entreprises qui livrent directement aux autres entreprises. Les commerces de détail, actifs dans un ou plusieurs de ces secteurs de production, qui livrent directement au consommateur, sortent du champ d'application de ce Guide.

Ce guide ne couvre pas les "flux connexes vers le secteur de l'alimentation animale" Pour ce faire, on fait référence au Guide autocontrôle alimentation animale et/ou FCA.

Si vous produisez des plats préparés, consultez également le schéma pour le G-014.

### **G-020: Autocontrôle pour le secteur des meuniers**

Ce Guide a été rédigé par les organisations professionnelles :

- **ARMB:** Association Royale des Meuniers Belges

Gasthuisstraat 31, 1000 Brussel

Tel: 02/ 751 04 53

- **Maalderijvereniging:**

Oude Kaai 26, 2300 Turnhout

Tel: 014/ 41 38 94 Fax: 014/ 42 09 24

- **Molenaars 2000 asbl:**

Trekweg 10, 8550 Zwevegem-Moen

Tél: 056/45 52 85 - Fax: 056/45 71 34

La gestion du guide est coordonnée par l'ARMB et peut uniquement être obtenu, sur demande écrite, auprès de l'ARMB.

Ce guide d'autocontrôle concerne les meuneries belges qui transforment des céréales en farine pour la consommation humaine.

N'appartiennent pas au groupe cible de ce guide :

- les personnes intermédiaires commercialisant la farine
- les semouleries
- les usines de féculé

Pour l'application de ce guide, par "meunerie", on entend tant la meunerie industrielle que la meunerie artisanale.

Les flux secondaires pour l'industrie alimentaire et l'alimentation animale sont également repris.

Ce guide est d'application à partir de la réception des céréales et autres matières premières, d'auxiliaires jusqu'au moment où les produits finis et les sous-produits passent à l'opérateur du maillon suivant. Les activités de transport effectuées par la même entité juridique que la meunerie tombent sous le champ d'application de ce guide.

Ce guide couvre également l'activité "flux connexes vers le secteur de l'alimentation animale"

## **G-022: Autocontrôle pour le secteur de l'industrie du biscuit, du chocolat, de la praline, de la confiserie et des céréales pour petit-déjeuner**

Vous pouvez obtenir ce Guide par le biais du site Web de Choprabisco ([www.choprabisco.be](http://www.choprabisco.be)).

Le Guide « Autocontrôle pour le secteur de l'industrie du biscuit, du chocolat, de la praline, de la confiserie et des céréales pour petit-déjeuner » s'applique à toutes les entreprises belges produisant et/ou traitant les produits suivants de manière industrielle ou artisanale :

- Biscuiterie (tant du type sucré, salé, aromatisé que fourré)
- Produits chocolatiers (également les pâtes à tartiner au chocolat, le beurre de noix et les fourrages aux noix).
- Confiserie
- Céréales pour petit-déjeuner (2 types sont à distinguer : (1) préparations de céréales obtenues par soufflage, grillage ou extrusion. (2) préparations obtenues à partir de flocons de céréales ou de mélanges de flocons de céréales non grillés (par exemple, muesli)
- Alimentation particulière (denrées alimentaires sans gluten, denrées alimentaires pour nourrissons et jeunes enfants, denrées alimentaires destinées aux régimes hypocaloriques...)

Le guide ne s'applique qu'aux produits susmentionnés dont la conservation n'exige aucun stockage réfrigéré (< 7°C). Il concerne donc les produits microbiologiquement stables. Les pralines sont considérées comme des produits microbiologiquement stables.

Les pralines sont considérées comme des produits microbiologiquement stables et ne relèvent pas des produits réfrigérés au sens de l'AR du 04/02/1980, bien que les pralines et les produits chocolatiers soient souvent conservés au réfrigérateur ou surgelés du point de vue sensoriel.

En outre, ce guide reprend les propres points de vente, c'est-à-dire les points de vente qui font juridiquement partie de l'entreprise de production.

Les boulangers produisant des produits chocolatés, des pralines, des biscuits et/ou respectivement des confiseries ou de la glace de consommation en plus du pain et de la pâtisserie, ne sont pas concernés par ce guide. Ils peuvent faire respectivement usage du Guide pour la boulangerie et la pâtisserie (G-026) et du Guide d'autocontrôle pour l'industrie de la glace de consommation (G-005).

Ce guide ne couvre pas les "flux connexes vers le secteur de l'alimentation animale". Pour ce faire, on fait référence au Guide autocontrôle alimentation animale et/ou FCA.



## **G-023 : Autocontrôle dans le secteur de l'horeca**

Le guide (version numérique) peut être obtenu gratuitement auprès de l'AFSCA :  
<http://www.afsca.be/autocontrôle-fr/guides/distribution/>

La version imprimée peut être obtenue via les fédérations professionnelles :

Fed. Ho.Re.Ca Vlaanderen  
Anspachlaan 111 bus 4  
1000 Brussel  
Tél. 02/ 213 40 10  
Fax. 02/ 213 40 11  
E-mail: [fed.vlaanderen@horeca.be](mailto:fed.vlaanderen@horeca.be)

Fed. Ho.Re.Ca Bruxelles  
Boulevard Anspach 111 bte 1  
1000 Bruxelles  
Tél. 02/ 513 78 14  
Fax. 02/ 503 57 17  
E-mail: [c.delpature@fehorecabruxelles.be](mailto:c.delpature@fehorecabruxelles.be)

Fed. Ho.Re.Ca Wallonie  
Avenue Gouverneur Bovesse 35 bte 1  
5100 Jambes  
Tél. 081/ 72 18 88  
Fax. 081/ 72 18 89  
E-mail: [secretariat@horecawallonie.be](mailto:secretariat@horecawallonie.be)

Le guide peut s'appliquer à tout établissement horeca : cafés, bars à café et tea-rooms, restaurants, traiteurs, snack-bars, sandwicheries, hôtels, centres culturels, salons de glace, friteries, snacks à pita, horeca ambulants ...

Les restaurants d'entreprise, les cuisines d'institutions, les fournisseurs de plats préparés aux entreprises, aux écoles, aux hôpitaux et aux maisons de repos tombent en dehors de la portée de ce guide et relèvent du guide G-025.

Le guide ne couvre pas les 'flux connexes vers le secteur de l'alimentation animale'. Pour ce faire, on fait référence au Guide d'autocontrôle alimentation animale et/ou FCA.

### *Remarque :*

*TÜV NORD INTEGRA propose la certification de ce guide uniquement aux entreprises qui produisent des denrées alimentaires et qui exercent en outre une activité qui relève de ce guide ainsi qu'aux établissements horeca qui appartiennent à un groupe.*

## **G-025 Autocontrôle pour le secteur des cuisines de collectivités et les maisons de soins**

Le guide (version numérique) peut être obtenu gratuitement auprès de l'AFSCA :  
<http://www.afsca.be/autocontrôle-fr/guides/distribution/>

Le guide n'est pas disponible en version imprimée.

Le champ d'application de ce guide est la distribution de nourriture dans la restauration de collectivités et dans les institutions de soins. Ce guide s'applique aux cuisines, aux locaux de consommation et réfectoires d'entreprises, aux établissements scolaires, aux institutions de soins, aux traiteurs, ...

Le guide ne couvre pas les 'flux connexes vers le secteur de l'alimentation animale'. Pour ce faire, on fait référence au Guide d'autocontrôle alimentation animale et/ou FCA.

*Remarque :*

TÜV NORD INTEGRA offre la certification pour ce guide uniquement aux entreprises alimentaires avec des cuisines.

L'indication de l'activité grande cuisine et la validation via le guide G-025 sont uniquement importantes pour les entreprises qui préparent spécialement à cet effet la nourriture qui est servie dans le restaurant d'entreprise. Si la nourriture servie provient de la propre production alimentaire, l'indication de cette activité et la validation via le guide G-025 ne sont pas nécessaires.

## **G-026 Autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries**

Le guide (version numérique) peut être obtenu gratuitement auprès de l'AFSCA :

<http://www.afsca.be/autocontrôle-fr/guides/distribution/>

La version imprimée peut être obtenue via la fédération professionnelle.

### **BBCI asbl**

Louis Mettwielaan 83, B.42, 1080 Brussel

Tél: 02/ 469 20 00 - Fax: 02/ 469 21 40

E-mail: [bbc-bpcg@scarlet.be](mailto:bbc-bpcg@scarlet.be)

Ce guide est d'application pour :

- des entreprises qui appartiennent au secteur de la boulangerie et de la pâtisserie industrielles approvisionnant le secteur de la distribution (Business to business) ou organisant la vente directe au consommateur via des points de vente sans disposer d'une entité juridique propre (business to consumer)
- des boulangeries et des pâtisseries dont l'activité principale consiste à produire, traiter et/ou vendre du pain et des pâtisseries au consommateur (business to consumer)
- des points de vente de pains et de pâtisseries sur les marchés (commerce ambulants).

S'il ne s'agit **que** de production de chocolat ou **que** de production de glace, les Guides G-022 respectivement G-005 sont d'application.

Le guide couvre les 'flux connexes vers le secteur de l'alimentation animale' uniquement si ces flux connexes sont destinés à un transformateur qui, après transformation, livre à un fabricant d'alimentation animale. Le guide ne couvre donc pas les flux connexes qui sont directement destinés à l'éleveur ou au fabricant d'alimentation animale. Pour ce faire, on fait référence au Guide d'autocontrôle alimentation animale et/ou FCA.

*Remarque :*

TÜV NORD INTEGRA assure uniquement des audits et la certification pour les boulangers industriels (qui sont compris dans le groupe « transformation » ou business to business).

## **G-027: Autocontrôle et traçabilité pour les entreprises de torréfaction de café**

L'initiative pour la réalisation de ce guide est prise par l'union royale des Torréfacteurs de Café asbl.

### **Union Royale des Torréfacteurs de Café asbl**

[www.koffiecafe.be](http://www.koffiecafe.be)

Ce guide est destiné à être appliqué dans le secteur des entreprises de torréfaction de café. Par café on entend : la graine de caféier (espèces du genre Coffea) convenablement nettoyée et torréfiée ; café moulu (café réduit en fragments) et café décaféiné (café dont la teneur en caféine a été réduite).

Ce guide est destiné à être appliqué dans le secteur des entreprises de torréfaction de café. Dans ce guide sont aussi 'des produits à base de café auxquels des arômes ont été ajoutés' traités.

Ne font pas partie du champ :

- café en poudre et produits similaires
- produits de substitution au café (par exemple entièrement à base de chicorée)
- les circuits de déchets éventuellement valorisés comme p/e en alimentation animale.

Ce guide ne couvre pas les "flux connexes vers le secteur de l'alimentation animale". Pour ce faire, on fait référence au Guide autocontrôle alimentation animale et/ou FCA.

## **G-029: Autocontrôle des entreprises de la productions des eaux conditionnees, des boissons rafraichissantes et des jus et nectars**

Ce guide a été réalisé à l'initiative de l'Association belge des Fabricants, Embouteilleurs et Importateurs de jus de fruits et nectars (AJUNEC) et de la Fédération Royale de l'Industrie des Eaux et des Boissons rafraîchissantes (FIEB)

Vous pouvez obtenir le Guide chez

- **AJUNEC**, Association belge des Fabricants embouteilleurs et Importateurs de Jus de fruits et de Nectars asbl  
Kunstlaan 43, 1040 Brussel  
Tél: 02/ 550 17 57 - Fax: 02/ 550 17 54  
E-mail: [contact@ajunec.be](mailto:contact@ajunec.be)
- **FIEB**, Fédération Royale de l'Industrie des Eaux et des Boissons rafraîchissantes la même adresse que Ajunec  
E-mail: [contact@fieb-viwf.be](mailto:contact@fieb-viwf.be)

Ce guide est destiné aux responsables d'unité d'exploitation et à leur personnel impliqués dans la production

- d'eaux minérales naturelles
- d'eaux de source
- d'eaux de boisson
- de sirops ou boissons rafraîchissantes (=limonades)
  - Les thés glacés fabriqués à partir d'extraits végétaux sont assimilés à des boissons rafraichissantes et donc couverts par ce guide. L'infusion de thé ou la fabrication de ces extraits ne sont pas couvertes par ce guide
  - Les jus de fruits carbonatés sans alcool sont également repris dans la production de boissons rafraîchissantes.
- de jus de fruits et de légumes (à partir d'un concentré ou de fruits et légumes frais)
- des nectars
- des boissons énergisantes

Les cocktails sans alcool et Guide notamment toutes les boissons obtenues par désalcoolisation de boissons alcoolisées ne sont pas couverts par ce guide.

Ce guide ne couvre pas les "flux connexes vers le secteur de l'alimentation animale". Pour ce faire, on fait référence au Guide autocontrôle alimentation animale et/ou FCA.

## **G-032: Autocontrôle pour le secteur du poisson**

Le guide peut être demandé via  
la Fédération belge de l'industrie du poisson « Poisson et Santé »  
Kolvestraat 4, 8000 Bruges  
Tél: 050/45 87 90 – Fax: 050/45 87 51  
E-mail : [francis.pil@marineharvest.com](mailto:francis.pil@marineharvest.com)

Le guide est d'application pour les produits suivants :

- des produits piscicoles tels que
  - **des** produits piscicoles frais non transformés<sup>1)</sup> (entiers, emballés ou non)
  - des produits piscicoles crus transformés<sup>1)</sup>
  - des produits piscicoles transformés<sup>1)</sup>

- des mollusques bivalves, les crustacés, les échinodermes, les tuniciens et les gastéropodes marins vivants <sup>2)</sup>
- des plantes marines <sup>3)</sup>
- des cuisses de grenouilles et des escargots <sup>3)</sup>

Les produits qui ne relèvent pas de ce guide sont l'huile de poisson (destinée à la consommation humaine), des aliments pour poissons (huile et farine) et de la gélatine de poisson.

Le guide est destiné à des entreprises menant les activités suivantes :

- créée aux poissons
- traitement<sup>1)</sup> de produits piscicoles frais, crus et réfrigérés
- traitement<sup>1)</sup> de produits piscicoles frais, crus et surgelés
- transformation<sup>1)</sup> de produits piscicoles
- production de salades et de repas cuisinés ou de composants de repas <sup>4)6)</sup>
- commerce (achat, importation, entreposage et/ou transport) <sup>5)</sup>
- commerce pour traders (sans présence physique des produits)
- propre magasin et commerce ambulancier, si associé à des activités de production de produits piscicoles et combiné à B2B.

Ce guide couvre également l'activité "flux connexes vers le secteur de l'alimentation animale"

1) Ce guide fait une distinction claire entre « traitement » et « transformation » :

Est compris par « traitement » l'emballage des produits (sous vide ou sous atmosphère modifiée) et la modification anatomique telle que vider, éviscérer, couper en tranches, lever et débiter.

Est compris par « transformation » la définition telle que reprise dans le CE 852/2004 : toute action entraînant une modification importante du produit initial, y compris par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction, extrusion, ou une combinaison de ces procédés.

2) Uniquement dans le cadre de stockage et de transport et en tant que matière première pour ce secteur. Il ne s'agit pas des activités telles que la culture, le délayage (reparcage et purification), le nettoyage, l'emballage de ces produits.

3) Dans le cadre de l'importation et de la commercialisation, pas les activités telles que la culture, le nettoyage, l'emballage de ces produits.

4) Afin d'éviter tout chevauchement avec le guide G-019, il est clairement stipulé que les activités suivantes doivent également être présentes, en plus de l'activité de production de salades et de repas cuisinés ou de composants de repas sur la base de poissons et de produits piscicoles :

- L'importation de poissons frais et/ou de produits piscicoles frais et/ou traités provenant de pays tiers à l'exception des pays de l'AELE (voir [www.douane.be](http://www.douane.be))
- Début de production de poissons et/ou de produits piscicoles frais non traités
- Activités de traitement et de transformation de poissons et de produits piscicoles autres que le chauffage, la pasteurisation et la stérilisation, par exemple fumaison, dessiccation, salaison, marinage acide, panure, friture, ainsi que les produits cuisinés se composant de produits piscicoles crus transformés (par ex. carpaccio ou sushi) ainsi que les produits crus cuisinés à réchauffer.

5) Si exclusivement des activités de stockage et de transport et aucune activité de traitement, de transformation ou de (ré)emballage → le guide G-017 est d'application

6) Cf. arbres de décision 1 et 2 décrits sous G-014

## **G-038: Autocontrôle pour le négoce de céréales et d'agrofouritures**

Le guide a été réalisé à l'initiative des associations professionnelles suivantes :

- Synagra : Fédération nationale de négociants en céréales et autres produits agricoles
- Phytodis : Fédération des distributeurs de produits de protection des plantes
- Vegrom : Association belge des grossistes en engrais minéraux

Le guide (version numérique) doit être demandé par écrit à

Synagra asbl

Rue de l'Hôpital 31

1000 Bruxelles

Tél: 02/ 512 15 50 – Fax: 02/ 512 48 81

E-mail : [info@synagra.be](mailto:info@synagra.be)

Le tableau ci-dessous décrit le champ d'application de ce guide :

Céréales et/ou huile/alimentation humaine et/ou animale protéagineuse	Semences	Autres fourrages et aliments composés	Produits de protection et/ou engrais et substrats de culture	Guide d'application pour les activités mentionnées
X	X	X	X	Ce guide
X	X	X	-	Ce guide
X	-	-	-	Ce guide
X	-	X	-	Ce guide
X	-	-	X	Ce guide
X	X	-	-	Ce guide
X	-	X	X	Ce guide
X	X	-	X	Ce guide
-	-	X	X	Ce guide
-	-	-	X produits de protection	G-010
-	-	-	X engrais organique	G-028
-	-	-	X substrats de culture	G-036
-	-	-	X engrais minéraux	G035
-	-	X	-	G-001
-	X	-	-	
-	X	X	-	Ce guide
-	X	-	X	Ce guide
-	X	X	X	Ce guide
-	-	-	X engrais + substrats de culture	Ce guide

Le champ d'application couvre l'achat, le stockage, la distribution (y compris l'emballage) et le transport des produits susmentionnés.

Le transport par des tiers de et vers le commerçant ne relève pas de ce guide (nous renvoyons à cet égard au guide G-017).

L'activité principale est la livraison à l'agriculture (B to B), mais il peut également s'agir de la livraison aux particuliers (B to C) pour des produits destinés à la production primaire par les particuliers, par exemple potager, animaux.

### **G-039: Autocontrôle pour le commerce de gros**

Ce guide est disponible à l'adresse ci-dessous :

Comeos  
Avenue E. Van Nieuwenhuysse 8, 1160 Bruxelles  
Tél. : 02/788 05 00 Fax: 02/788 05 01  
E-mail : [info@comeos.be](mailto:info@comeos.be)

Ce guide est destiné aux entreprises ayant une activité de commerce de gros de denrées alimentaires à condition que leurs activités restent limitées à l'achat, l'importation, l'utilisation et le stockage de produits, en vue de leur commercialisation aux opérateurs. Il s'agit uniquement d'activités B-to-B.

Les activités suivantes ne relèvent pas du guide :

- Traitement et emballage de denrées alimentaires
- Stockage de produits alimentaires pour des tiers : G-017
- Commerçants de gros avant pour activité principale la vente de fruits et légumes : G-014

## **Autocontrôle et exportation dans des pays tiers (circulaires AFSCA)**

L'AFSCA prévoit depuis le 25/09/2014 un module supplémentaire pour la validation de l'autocontrôle en ce qui concerne l'exportation dans des pays tiers.

Vous trouverez toutes les informations nécessaires via le site web de l'AFSCA sur <http://www.favv.be/autocontrôle-nl/export/default.asp>.

En premier lieu, ce module est obligatoire pour les combinaisons pays/produit mentionnées sur le site web ci-dessus.

### **Exigences**

Outre la législation belge et européenne, vous devez remplir les conditions d'exportation spécifiques par combinaison « (groupe de) produit-pays », dans la mesure où elles sont d'application. Si de telles conditions existent, elles sont reprises dans les recueils d'instructions ou les circulaires de l'AFSCA qu'on trouve via les liens pour les combinaisons pays/produit sur <http://www.favv.be/autocontrôle-nl/export/default.asp>.

Dans le système d'autocontrôle, vous devez avoir repris une procédure d'exportation qui décrit ce qui suit :

- la façon dont vous vous informez sur les conditions d'exportation en vigueur ;
- la façon dont vous assimilez ces informations dans votre système d'autocontrôle (qui, quoi, où, quand, quels documents doivent être adaptés, ...).

Cette procédure doit toujours être appliquée par combinaison « (groupe de) produit-pays ».

### **Procédure pour la validation des conditions d'exportation**

- **Vous ne disposez pas encore d'un SAC validé** : si vous ne disposez toujours pas d'un SAC validé le 25/09/2014, vous devrez être validé au plus tard le 25/09/2015 pour toutes les activités requérant une validation dans le cadre de l'exportation, y compris les conditions d'exportation.
- **Vous disposez d'un SAC validé, mais il n'existe pas encore de chapitre relatif à l'exportation dans le guide d'autocontrôle concerné** : si vous disposez déjà le 25/09/2014 d'un SAC validé, mais pas encore avec les conditions d'exportation, vous devez faire valider les conditions d'exportation lors du prochain audit, et au plus tard le 25/09/2015. Pour les combinaisons (groupe de) produit-pays pour lesquelles la nécessité d'un système d'autocontrôle validé est ajoutée après publication de cette circulaire au recueil d'instructions ou à la circulaire, les conditions d'exportation doivent être validées au plus tard dans l'année suivant la publication du recueil d'instructions ou de la circulaire.

S'il existe un guide sectoriel approuvé, mais qu'aucun chapitre concernant à l'exportation n'a été repris dans le guide sectoriel, l'audit sur la base de cette circulaire peut être effectué par TÜV NORD INTEGRA, qui est agréée à cette fin. Les prescriptions suivantes sont d'application :

- L'audit du module d'exportation selon la circulaire du 25/09/2014 est effectué en même temps que l'audit SAC ;
- Un temps d'audit supplémentaire est prévu en fonction du nombre de combinaisons « (groupe de) produit-pays » ;
- Le rapport d'audit contient la charge de la preuve de l'évaluation de cette circulaire ;
- En cas de résultat d'audit favorable, votre certificat SAC stipulera explicitement la mention de cette circulaire.

S'il n'existe pas de guide sectoriel approuvé, l'audit sur la base de cette circulaire peut uniquement être effectué par l'AFSCA.