TÜVNORD

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

www.tuv-nord.com/be

TÜVNORDGROUP

Contenu

Préface		3
PARTIE I: GENERALITES		7
• 1	Demande d'offre	7
• 2	Offre	7
• 3	Contrat de certification	7
• 4	Préparation de l'audit	7
• 5	Préaudit	7
• 6	Déroulement de l'audit	8
• 7	Programme d'audit	8
	7.1 Audit d'implémentation	9
	7.2 Audits de surveillance	9
	7.3 Audits de recertification	9
• 8	Résolution des non-conformités	15
• 9	Post audit	15
• 10	Rapport d'audit et certification	15
• 11	Facturation	15
• 12	Certificat	15
• 13	Plaintes, appel	16
• 14	Communication aux gestionnaires des cahiers de charges et l'AFSCA	16
PARTIE II: INFORMATIONS SPÉCIFIQUES SUR LES SYSTEMES COMMERCIAUX		17
PARTIE III: INFORMATIONS SPÉCIFIQUES SUR LES GUIDES D'AUTOCONTROLE		28

Préface

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

Il existe actuellement différents systèmes, qui sont tous basés sur les mêmes principes [1].

- L'introduction des principes de base des bonnes pratiques hygiéniques (ghp - good hygiène practices) et des bonnes pratiques de gestion (gmp - good manufacturing practices) : 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.

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.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/).

TÜV NORD Integra propose la certification pour :

- BRCGS Food
- BRCGS Storage and Distribution
- IFS Food
- IFS Progress Food
- IFS Logistics
- IFS Broker
- IFS Cash & Carry/Wholesale
- Guides d'Autocontrôle (y compris la partie 'Autocontrôle et exportation dans des pays tiers')
- GLOBALG.A.P. Chain of Custody
- Costco [2)]
- QS [2) 3)]
- Fami-QS [4)]
- Feed Chain Alliance (FCA) (Ovocom)
- DC-01 - Valeur LCA pour aliments pour animaux
- DC-02 - Soja durable dans les aliments pour animaux
- Module NZO
- Production et livraison d'aliments composés végétaux
- Production et livraison d'aliments composés dans le cadre de demandes spécifiques du marché
- VLOG

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

2. Sous accréditation de TÜV NORD Cert

3. Uniquement les chaînes Fruits, Légumes et Pommes de terre - « Wholesale »

4. Sous accréditation de TÜV India

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 complémentaire 'GM1 exportation vers des pays tiers'

Pour les systèmes de gestion de la sécurité alimentaire audités sous accréditation de **TÜV NORD Cert ou TÜV INDIA**, vous pouvez trouver des informations sur le site Web de TÜV NORD Integra :

- QS: https://www.tuv-nord.com/be/fr/certification/qualitaet-und-sicherheit/
- FAMI-QS: https://www.tuv-nord.com/be/fr/certification/fami-qs/

Vous trouverez plus de détails concernant la procédure de certification de TÜV NORD Cert dans les Service Descriptions :
https://www.tuev-nord.de/en/company/certification/downloads/

Partie I: généralités

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).

Chez TÜV NORD Integra, vous pouvez être sûr que les devis sont 100 % transparents : tous les frais sont clairement indiqués à l’avance et il n’y a pas de charges cachées - un aspect qui nous distingue intentionnellement des autres organismes de certification. Vous n’aurez donc pas de surprises après coup.

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.

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 si nécessaire :

- Manuel qualité
- Diagramme des opérations
- Étude HACCP

En cas d’objection à l’égard de l’auditeur désigné, vous pouvez en faire part à TÜV NORD Integra par une demande motivée. Nous ferons alors notre possible pour désigner un autre auditeur.

5. Préaudit

Si vous le désirez, et si le référentiel en question le permet, un préaudit peut d’abord avoir lieu sur rendez-vous. L’auditeur examinera alors dans quelle mesure le(s) référentiel(s) 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.

6. Déroulement de l'audit

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

- Réunion d'ouverture - présentation et explication du déroulement de la journée.
- Visite de l'entreprise - brève présentation des produits et des processus (optionnel).
- Évaluation de la documentation - vérification des documents requis.
- Inspection et audit dans l'entreprise - évaluation de l'infrastructure, des méthodes de travail, etc. par le biais d'inspections visuelles, de contrôles de documents et d'entretiens avec les employés.
- Résumé par l'auditeur.
- Réunion de clôture - discussion des éventuelles non-conformités constatées et des mesures à prendre.

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

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 référentiels, 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 certains référentiels, des audits de surveillance intermédiaires sont réalisés.

7.1 Audit initial

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.

D'après FCA, 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.

Pour BRCGS Food, IFS Food, IFS Broker, IFS Cash & Carry / Wholesale et IFS Logistics, l'audit initial peut également être effectué de manière inopinée si vous le souhaitez. Veuillez toutefois noter que l'audit inopiné peut avoir lieu jusqu'à un an après la demande. Pour les guides SAC, l'audit initial doit obligatoirement être annoncé.

7.2 Audits de surveillance

Des audits de surveillance sont effectués si le référentiel l'exige et selon la fréquence qui y est stipulée. Cela permet de vérifier si le système qualité répond toujours aux exigences et d'accorder une attention particulière au suivi des non-conformités constatées lors de l'audit précédent.

Le tableau 1 reproduit un aperçu de la fréquence des audits de surveillance pour des référentiels donnés.

Quand ces audits auront lieu dépend de la date des audits précédents, non de la date d'expiration du certificat. Dans ce sens, TÜV NORD Integra vous enverra un message de rappel.

Selon les résultats de cet audit, la certification peut simplement continuer ou être annulée ou suspendue. Un post audit peut eventuellement s'avérer nécessaire pour prendre une décision quant à la certification.

En ce qui concerne les référentiels avec audits de surveillance intermédiaires, tous les critères du référentiel sont évalués à chaque audit de surveillance.

7.3 Audits de re-certification

Pour un certain nombre de référentiels (voir tableau 1), il n'existe pas d'audits de surveillance, et lorsqu'un certificat arrive à échéance, un audit de re-certification 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.

Les audits de re-certification peuvent être annoncés ou inopinés. Les entreprises avec une production saisonnière peuvent également subir un audit inopiné.

Les audits de recertification peuvent être annoncés ou inopinés. À partir de 2021, il est obligatoire de réaliser au moins un audit inopiné tous les trois ans pour BRCGS Food, BRCGS Storage & Distribution, IFS Food et IFS Logistics.

Les entreprises avec une production saisonnière peuvent également subir un audit inopiné.

Guides d'autocontrôle

Une application pour un audit inopiné doit se faire dans les 3 mois suivant le dernier audit annoncé réalisé. Un audit de re-certification inopiné est possible quand cette possibilité est prévue dans le guide, ou quand il a lieu en combinaison avec un d'audit inopiné pour BRCGS et IFS.

L'audit inopiné remplace l'audit de re-certification planifié. Le « time window » de l'audit est la période des 9 mois qui précèdent la date de fin de validité du certificat. Le certificat mentionnera que l'audit a eu lieu de manière inopinée.

Merci de nous transmettre, avec votre demande pour l'option inopinée, les informations suivantes :

- Les dates auxquelles le site n'est pas opérationnel.
- Les périodes « blackout » (le cas échéant) durant lesquelles le site est opérationnel, mais vous préférez ne pas avoir d'audit. La raison de ces jours de « blackout » doit être motivée, ce qui peut toujours être remis en question par TÜV NORD Integra. Selon les directives de l'AFSCA les Organismes de Contrôle peuvent en tenir compte, mais ce n'est pas obligatoire.
- Les dates de production saisonnière (le cas échéant).
- Les informations nécessaires à l'accès du site (personne de contact, …).

BRCGS Food - BRCGS Storage and Distribution

Il existe deux options pour les audits de re-certification inopinés :

1) audit inopiné obligatoire (1 x par 3 ans) :

- TÜV NORD Integra décide en quelle année l'audit inopiné est programmé, comme prescrit par BRCGS. Nous vous informerons après l'émission de votre certificat, et au plus tard trois mois après votre dernier audit, si votre prochain audit sera réalisé de manière inopinée.
- La fenêtre d'audit commence 4 mois avant la date d'échéance ("due date"), comme indiqué sur votre certificat.
- Les sites ayant un grade C ou D doivent également se soumettre à un audit inopiné au moins une fois tous les trois ans, mais doivent subir davantage d'audits intermédiaires annoncés.
- Si vous n'avez pas fait l'objet d'un audit inopiné après 3 ans, cela peut entraîner le refus de l'audit final par BRCGS. Ainsi, le site devient non certifié jusqu'à ce qu'un audit inopiné réussi soit exécuté.

2) audit inopiné volontaire (annuel) :

- Vous devez soumettre une demande par écrit (e-mail ou formulaire de demande) à TÜV NORD Integra dans les 3 mois suivant votre audit pour que votre prochain audit soit réalisé de manière inopinée.
- La fenêtre d'audit commence 4 mois avant la date d'échéance ("due date") indiquée sur votre certificat.

Merci de nous transmettre, avec votre demande pour l'option inopinée, les informations suivantes :

- Les dates auxquelles le site n'est pas opérationnel.
- Les périodes « blackout » (le cas échéant) durant lesquelles le site est opérationnel mais pas disponible à l'audit. Vous pouvez indiquer un maximum de 10 jours opérationnels, plus les périodes sans activités. Vous devez communiquer ces dates au moins 4 semaines à l'avance. Pour les sites ayant un grade C ou D, un maximum de 5 jours « blackout » peut être indiqué. La raison de ces jours de « blackout » doit être motivée, ce qui peut toujours être remis en question par TÜV NORD Integra.
- Les dates de production saisonnière (le cas échéant). Dans ce cas-ci vous ne pouvez pas choisir de périodes « blackout ».
- Les informations nécessaires à l'accès du site (personne de contact, …)

Lorsqu'un audit inopiné est réussi, cela se traduit sur le certificat par un "+", par exemple "Grade A +"..

IFS Food, IFS Logistics, IFS Broker, IFS Cash & Carry / Wholesale et IFS Progress Food

Il existe deux options pour les audits de re-certification inopinés.

1) audit inopiné obligatoire (1 x par 3 ans) - IFS Food, IFS Logistics

- TÜV NORD Integra décide en quelle année l'audit inopiné est programmé, comme prescrit par IFS. Nous vous informerons à temps si votre prochain audit sera réalisé de manière inopinée.
- Tous les certificats d'IFS Food et d'IFS Logistics mentionnent la date du dernier audit inopiné.

2) Audit inopiné volontaire (annuel) – IFS Food, IFS Progress Food (niveau intermédiaire), IFS Broker, IFS Logistics, IFS Cash & Carry / Wholesale

- Vous devez soumettre une demande par écrit (e-mail ou formulaire de demande) à TÜV NORD Integra à temps pour que votre prochain audit soit réalisé de manière inopinée.

L'audit inopiné remplace l'audit planifié annuellement et sera exécuté dans une période de 16 semaines avant et 2 semaines après la date d'échéance de l'audit. Il n'y a pas de différence de fenêtre d'audit entre les audits inopinés obligatoires (1 sur 3) et les audits inopinés volontaires.

Le choix d'un audit inopiné doit être enregistré par TÜV NORD Integra dans la base de données IFS quatre semaines avant le début de la période d'audit.

Si l'enregistrement de l'audit inopiné n'est pas effectué avant la date limite, il y a deux options :

1. L'audit est effectué de manière annoncée. Si cela se produit avant la date d'échéance indiquée sur votre certificat, le cycle se maintiendra.
2. L'audit est enregistré comme un audit initial inopiné. Cela change le cycle et il peut y avoir une interruption de votre certification.

Dans le cas d'un audit inopiné réussi, cela est clairement indiqué sur le certificat par une étoile.

Merci de nous transmettre, avec votre demande pour l'option inopinée, les informations suivantes :

- Les périodes « blackout » (le cas échéant) durant lesquelles le site n'est pas disponible à l'audit. Cette période est limitée à un maximum de 10 jours opérationels, plus les périodes sans activités. Les 10 jours peuvent être répartis en un maximum de trois périodes.
- Les dates de production saisonnière (le cas échéant). Dans ce cas-ci vous ne pouvez pas choisir de période « blackout ». La période d'audit [-16 semaines ; +2 semaines] par rapport à la date d'échéance n'est pas d'application.
- Les informations nécessaires à l'accès du site (personne de 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 inopiné, mais s'effectuera toujours avant le début de la fenêtre d'audit pour réaliser les audits inopinés des sites de production. Les sites de production seront audités de manière inopinée. L'audit du site central et des sites de production ne se déroulera pas sur des jours consécutifs.

GLOBALG.A.P. Chain of Custody

Les audits initiaux et les audits consécutifs sont toujours annoncés à l'avance par l'Organisme de Contrôle. En plus des audits de certification, GLOBALG.A.P. exige que chaque OC réalise annuellement un audit supplémentaire inopiné chez au minimum 10 % des producteurs/groupements de producteurs/entreprises qu'il a certifié(e)s.
Dans ce cas, vous pouvez être informé de l'audit inopiné au plus tôt 48 heures à l'avance.

Costco

Les audits initiaux et consécutifs sont toujours annoncés à l'avance par l'OC. En plus des audits de certification, GLOBALG.A.P. exige que chaque OC réalise annuellement un audit supplémentaire inopiné chez au minimum 10 % des producteurs/groupements de producteurs/entreprises qu'il a certifié(e)s:

- Lorsqu'une entreprise n'a jamais subi d'audit de sécurité alimentaire ou d'audit Costco auparavant (= Introductory Costco Food Safety Audit).
- Lorsqu'une entreprise a déjà subi un audit de sécurité alimentaire, mais pas encore d'audit Costco ou GFSI.

Les audits de recertification ont toujours lieu de manière inopinée dans un délai de 30 jours avant à 30 jours après la date anniversaire de l'audit précédent.

Les jours de blocage sont strictement limités aux jours où il n'y a pas de production.

Les audits Costco peuvent également être réalisés en combinaison avec un référentiel reconnu par la GFSI, tel que l'IFS ou le BRCGS. Dans ce cas, l'audit Costco suit le programme d'audit du référentiel GFSI (annoncé ou inopiné).

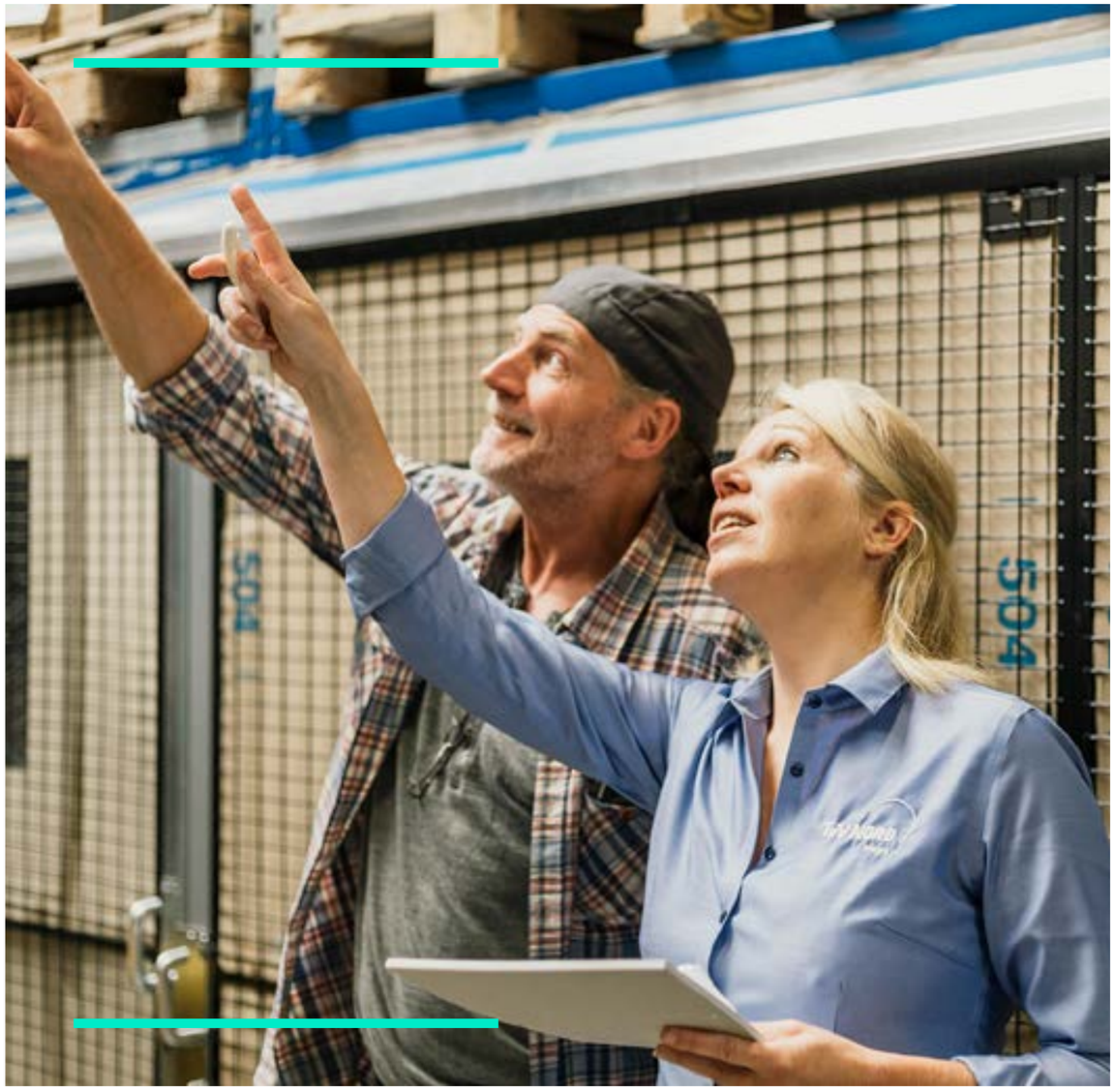

Tableau 1. Durée de validité des certificats, programme d'audit et fréquence d'audit des différentes normes.
(IA= audit d'implementation, RA= audit de re-certification, SA = audit de surveillance)

Norme		Durée de validité du certificat	Programme d'audit			Fréquence d'audit
			Année 1	Année 2	Année 3	
BRCGS	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 (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)
IFS	Progress Food	1 an (*attestation au lieu de certification)	IA	RA	RA	Annuel
	Food	1 an				
	Logistics					
	Cash&carry/wholesale					
	Broker					
Feed Chain Alliance (production)		3 ans	IA RA	SA [1)] SA [1)]	SA [1)] SA [1)]	Annuel
Feed Chain Alliance (commerce)		2 ans	IA	SA	RA	Annuel
DC-01 / DC-02		1 an (attestation au lieu de certification)	IA	RA	RA	Annuel
Auto controle	G001 Alimentation animale (production)	1 an	IA	RA	RA	Annuel
	G002 Industrie laitière					
	G005 Glace de consommation					
	G014 de pommes de terre - légumes - fruits (transformation)					
	G019 Fenavian					
	G022 Choprabisco					
	G026 Boulangeries					
	G027 Torréfaction					
	G001 Alimentation animale (commerce)	2 ans	IA	-	RA	Biennal
	G017 Transport routier et stockage					
	G038 Négoce de céréales et d'agrofournitures					
	G001 Alimentation animale (commerce) [2)]	3 ans	IA RA	- -	- -	Triennal
	G014 de pommes de terre – légumes – fruits (commerce)					
	G039 Commerce de gros					
Costco		1 an (permis au lieu de certification)	IA	RA	RA	Annuel
GLOBALG.A.P. Chain of Custody		1 an	IA	RA	RA	Annuel
VLOG		Jusqu'au 31/12 de l'année suivant l'année de l'audit	IA	RA	RA	Annuel
QS		1 an	IA	RA	RA	Annuel
Fami-QS		3 ans	IA RA	SA [1)] SA [1)]	SA [1)] SA [1)]	Annuel

1. Dans chaque cycle de trois ans, un audit de surveillance inopiné est prévu pour FCA (production) / FAMI-QS.

2. Activités commerciales qui consistent exclusivement en l'achat auprès de producteurs primaires et en la vente de produits primaires non transformés (paille, foin, ensilage, céréales, pommes de terre, etc.) à des éleveurs.

8. Résolution des non-conformités

Pour tous les référentiels, vous devez nous présenter vos mesures correctives après l'audit, fondées sur l'analyse des causes possibles des non-conformités constatées. Le délai dans lequel vous devez nous fournir le plan d'action et/ou la preuve des mesures correctives varie selon le référentiel.

L'auditeur évalue les données que vous nous envoyées. 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.

9. Post-audit

Selon les constatations faites au cours de l'audit, un post-audit peut s'avérer nécessaire pour évaluer sur place les mesures correctives. L'étendue du post-audit dépend du référentiel, 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 contient vos actions correctives en réponse aux non-conformités.

TÜV NORD Integra se basera sur le rapport d'audit pour décider si un certificat sera délivré à votre entreprise. Les règles de certification sont déterminées dans les différents référentiels tout comme la période au sein de laquelle une décision de certification doit être prise.

11. Facturation

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

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 disponible sur notre site web https://www.tuv-nord.com/be/fr/notre-societe/deontologie/ et est reprise dans le contrat que vous concluez avec TÜV NORD Integra.

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

Suite à la décision définitive concernant la validation du système d'autocontrôle, les résultats d'audit (positifs et négatifs) et le nombre de non-conformités 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 BRCGS, IFS, GLOBALG.A.P. Chain of Custody, QS, Costco, FCA, Fami-QS et VLOG les rapports sont téléchargés sur le portail web des gestionnaires concernés.

Partie II: informations specifiques sur les systèmes commerciaux

Le champ d'application des différents systèmes de FOOD

BRCGS Food, IFS Food et IFS Progress Food sont exclusivement destinés aux entreprises qui produisent des produits alimentaires.

BRCGS Food

Un fabricant de produits alimentaires avec une zone de production « à haut risque – de grande précaution – de grande précaution pour les produits à température ambiante » doit répondre à des exigences supplémentaires pour l'audit BRCGS Food, pour lesquelles un temps d'audit supplémentaire sera prévu. Vous trouverez plus d'informations à ce sujet dans la partie II, chapitre 8 du standard BRCGS Food 9. Une entreprise qui a également des produits commercialisés peut choisir de les faire auditer avec l'audit BRCGS Food, mais ce n'est pas obligatoire. Dans le cas où les produits commercialisés ne font pas partie de l'audit, ceux-ci sont mentionnés comme « exclusion » dans le rapport et sur le certificat. Voir également la partie II, chapitre 9 du standard BRCGS Food 9.

BRCGS a développé quelques Modules Volontaires Additionnels afin de répondre à des besoins spécifiques :

- 11. Meat Supply Chain Assurance
- 13. FSMA
- Culture Excellence : Food Safety Culture Module

Plus d'info sur :
https://www.brcgs.com/our-standards/food-safety/additional-modules/about-additional-modules/

IFS Food

Les fabricants de produits alimentaires qui ont également des produits commercialisés, soit sous leur propre marque, soit sous une marque de tiers, ne peuvent pas faire auditer ces produits selon le référentiel IFS Food. Si les produits commercialisés doivent également être certifiés, cela peut être fait au moyen d'un audit combiné IFS Food / IFS Broker.

Les entreprises de transformation agroalimentaire qui assurent également le stockage et le transport de leurs propres produits sont entièrement couvertes par l'audit IFS Food. Il n'est pas nécessaire de faire réaliser un audit IFS Logistics supplémentaire pour ces activités. Si une entreprise de transformation agroalimentaire réalise également des activités logistiques sur des produits préemballés pour le compte de tiers sur le site certifié, un audit IFS Logistics supplémentaire est requis pour certifier ces activités-là.

Si une société de transformation agroalimentaire réalise ses propres activités logistiques qui ne sont pas situées au même lieu de la société, la société dispose des options suivantes :

- Inclure les activités logistiques dans l'audit IFS Food. Le rapport d'audit précise qu'il existe des « structures décentralisées ».
- Ne pas auditer les activités logistiques et clairement indiquer dans le profil de la société, au niveau du rapport d'audit, que le site n'est pas certifié IFS Logistics.
- Faire certifier les activités logistiques par un audit IFS Logistics.

Pour plus d'informations sur le champ d'application des différents référentiels IFS, veuillez consulter l'annexe 1 du standard IFS Food.

IFS Progress Food

Le référentiel IFS Progress Food a été créé avec l'intention de soutenir les entreprises « plus petites/moins étendues » concernant la sécurité alimentaire et le développement de leur administration. Ce référentiel contient des dispositions à niveau de base et niveau intermédiaire qui accordent avec ou sont dérivées des dispositions à niveau haut décrites dans le référentiel IFS Food. Après avoir obtenu une certification IFS Progress Food, il est prévu que l'entreprise évolue vers une certification IFS Food dans une période de 3 ans (sauf accord individuel avec le client renonçant à cette exigence ou si l'entreprise a un autre objectif de développement).

BRCGS Storage & Distribution

TÜV NORD Integra offre une certification pour les domaines d'application « produits alimentaires », « matériel d'emballage pour produits alimentaires » et les « produits de consommation ».

IFS Logistics

TÜV NORD Integra offre uniquement une certification pour les entreprises qui effectuent principalement le stockage et le transport de produits alimentaires (y-compris les plantes et fleurs comestibles). Si le site a un nombre limité d'activités non-alimentaires en plus de l'alimentation (produits ménagers/de soins personnels, matériaux d'emballage, appareils électriques/électroniques, articles ménagers, textiles, produits multimédias, meubles, outils, matériel de bureau, jouets, plantes et fleurs, matériel de jardin, etc.), nous pouvons les inclure dans l'audit des produits alimentaires.

IFS Broker

TÜV NORD Integra offre uniquement une certification pour les domaines d'application « produits alimentaires » (y-compris les plantes et fleurs comestibles). Les produits non alimentaires tels que les produits ménagers et de soins personnels et matériaux d'emballage sont inclus dans le champ d'application de la norme, mais en dehors du champ d'application de notre accréditation.

IFS Wholesale

TÜV NORD Integra offre uniquement une certification pour les entreprises qui vendent principalement des produits alimentaires (y-compris les plantes et fleurs comestibles) en gros. Si le site réalise un nombre limité d'activités non-alimentaires en plus de l'alimentation (produits ménagers/d'hygiène personnelle, matériaux d'emballage), nous pouvons auditer celles-ci avec les produits Alimentaires.

Les sites qui vendent exclusivement des produits non-alimentaires tels que des produits ménagers/de soins personnels et des matériaux d'emballage sont inclus dans le champ d'application de la norme, mais en dehors du champ d'application de notre entreprise.

GLOBALG.A.P. Chain of Custody

Le référentiel GLOBALG.A.P. Chain of Custody (CoC – « Chaine de contrôle ») garantit que tout produit portant un logo GGN ou vendu avec un label GLOBALG.A.P. provient réellement d'un processus de production GLOBALG.A.P.-certifié. Le référentiel CoC fournit ce niveau de sécurité en spécifiant des exigences strictes pour la séparation, la manipulation et la traçabilité appropriées des produits dans la chaîne d'approvisionnement. Cela empêche que les produits issus de processus de production certifiés GLOBALG.A.P. ne soient substitués ou ne se trouvent dilués au milieu de produits sans certification, que ce soit par erreur ou par intérêt économique (fraude alimentaire).

Le référentiel CoC peut être appliqué à toute entreprise de la chaîne d'approvisionnement qui détient et/ou contrôle physiquement un produit certifié par GLOBALG.A.P. On parle par exemple d'emballeurs, négociants, transformateurs, courtiers, grossistes, abattoirs, entreprises de logistique, sous-traitants, etc.

La certification CoC est obligatoire pour les entreprises qui sont légalement propriétaires des produits certifiés et réalisent au moins l'une des activités suivantes :

- Vente ou commercialisation de produits certifiés IFA/CoC portant un label GLOBALG.A.P. sur les documents de vente.
- Conditionnement et/ou étiquetage des produits avec le GGN, le numéro CoC, ou les éléments visuels du label GGN.
- Modification de la composition (transformation, mélange,..) ou attribution d'une nouvelle identité (= reconditionnement, ré-étiquetage) aux produits vendus avec un label GLOBALG.A.P.
- Vente de produits en vrac portant les éléments visuels du label GGN.

La certification CoC est recommandée pour les entreprises qui effectuent les activités susmentionnées sans être à aucun moment légalement propriétaires des produits (contrôle physique des produits uniquement). Si ces activités sont classées comme « à haut risque », ces entreprises doivent soit obtenir leur propre certificat CoC, soit leurs activités seront également auditées dans le cadre de la certification CoC du propriétaire du produit. Dans le second cas, ces entreprises sont répertoriés comme sous-traitant sur le certificat CoC du propriétaire du produit.

Les sociétés suivantes ne relèvent pas du champ d'application du référentiel GLOBALG.A.P. Chain of Custody :

- Les processus de production certifiés GLOBALG.A.P. IFA, ne nécessitent pas de certification CoC supplémentaire pour les mêmes produits.
- Les entreprises qui vendent ou manipulent des produits certifiés GLOBALG.A.P., mais qui n'identifient jamais ou ne vendent jamais ces produits comme étant des produits certifiés ou bénéficiant d'un label GLOBALG.A.P.
- Les transitaires (y compris le transport maritime et le fret aérien) qui ne sont pas propriétaires des produits certifiés GLOBALG.A.P.

TÜV NORD Integra n'offre la certification que pour le domaine « CROPS BASE » (production végétale) dans le secteur B2B. Les domaines « LIVESTOCK BASE » (bétail, p. ex. viande, lait) et « AQUACULTURE » (p. ex. poissons, fruits de mer) et les activités B2C (détaillants, restaurants) sont inclus dans le champ d'application du référentiel CoC, mais en dehors du champ d'application de notre entreprise.

QS

Le référentiel QS (Qualitäts- und Sicherheitssystem) s'applique à tous les maillons de la chaîne alimentaire. Vous pouvez vous adresser à TÜV NORD Integra pour des audits dans le domaine de la transformation et du commerce des fruits, légumes et pommes de terre.

Costco

L'audit de sécurité alimentaire Costco est obligatoire pour tous les fournisseurs qui souhaitent livrer des produits à Costco. Cet audit a été développé afin de garantir que tous les fournisseurs respectent les normes strictes de sécurité alimentaire et de qualité appliquées par Costco. Sans audit réussi, un fournisseur ne peut livrer de produits à Costco.

Le champ d'application de l'audit de sécurité alimentaire de Costco couvre toutes les activités qui ont une incidence directe ou indirecte sur la sécurité alimentaire et la qualité des produits livrés à Costco : de la production primaire au produit fini, y compris le stockage, le transport, la documentation et les systèmes de gestion, avec un accent particulier sur la traçabilité, l'hygiène et le respect des directives propres à Costco.

Le champ d'application des différents systèmes de FEED

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

FCA (Feed Chain Alliance)

Feed Chain Alliance est un référentiel privé belge développé par Ovocom, plate-forme belge de concertation pour le secteur de l'alimentation animale, au sein de laquelle tous les secteurs concernés sont représentés.

Feed Chain Alliance vise à garantir la qualité des aliments pour animaux. Les entreprises certifiées par la FCA doivent démontrer la qualité de leurs produits par le biais d'une méthode basée sur le système ISO 9001. La sécurité alimentaire et la traçabilité sont les éléments clés.

Feed Chain Alliance est un référentiel commercial et comprend un certain nombre d'exigences supplémentaires qui s'ajoutent aux dispositions légales décrites dans le guide d'autocontrôle.

Le référentiel FCA et le guide d'autocontrôle s'appliquent aux activités suivantes :

- Le commerce et/ou la production d'aliments composés pour animaux.
- Le commerce et/ou la production de pré-mélanges.
- Le commerce et/ou la production de matières premières pour aliments des animaux.
- Le commerce et/ou la production d'additifs pour l'alimentation animale.
- Le stockage et le transbordement de produits destinés à l'alimentation animale pour compte de tiers.
- Le transport routier de produits destinés à l'alimentation animale.
- Le transport maritime et ferroviaire.

DC-01 - Valeur LCA pour aliments pour animaux

Ce référentiel a été développé pour les producteurs et les négociants d'aliments composés et de prémélanges, mais aussi pour les négociants en matières premières pour aliments des animaux.

Ce référentiel permet d'évaluer objectivement les efforts en matière de durabilité en calculant la valeur LCA (Life Cycle Assessment) d'un produit de manière uniforme. Les producteurs et les négociants obtiennent ainsi un certificat fiable leur permettant de communiquer objectivement leurs efforts en matière de durabilité.

L'application est volontaire et destinée aux entreprises déjà certifiées FCA.

DC-02 - Soja durable dans les aliments pour animaux

Cette norme définit les conditions relatives à l'utilisation de soja produit et commercialisé de manière durable dans les aliments pour animaux. Elle décrit les modèles de chaîne d'approvisionnement autorisés ainsi que les exigences associées pour les entreprises qui achètent, commercialisent ou utilisent du soja durable.

L'application de cette norme est volontaire et s'adresse aux entreprises déjà certifiées FCA ainsi qu'aux entreprises certifiées selon une norme reconnue mutuellement par OVOCOM.

Module NZO (Organisation laitière néerlandaise)

Le module NZO permet aux entreprises avec certification FCA de livrer aux agriculteurs producteurs de produits laitiers aux Pays-Bas.

Référentiel pour les aliments composés d'origine végétale

Ce référentiel de la Belgian Feed Association (BFA) pour la « Production et livraison d'aliments composés d'origine végétale » précise les conditions à respecter pour la production d'aliments composés « d'origine végétale », ou plutôt « d'aliments composés avec utilisation limitée de matières premières d'origine animale ».

Le référentiel pour les aliments composés d'origine végétale est toujours audité en même temps que le référentiel FCA.

Production et distribution d'aliments composés dans le cadre de demandes spécifiques du marché

Certaines chaînes imposent des exigences spécifiques à leurs fournisseurs de viande bovine, de veau, de porc, de volaille et de lapin. Il en va de même pour les aliments pour animaux.

Ces exigences vont, sur certains points, plus loin que la loi et même que les exigences sectorielles supra-étatiques belges en vigueur.

En ce qui concerne les aliments pour animaux, ces exigences sont reprises dans des référentiels. Ces référentiels comprennent les exigences relatives à la production et à la livraison d'aliments composés dans le contexte des demandes spécifiques du marché. Chaque demande du marché fait l'objet d'un module distinct contenant des exigences spécifiques.

Actuellement, il existe uniquement le module PLUSVOEDER, destiné spécifiquement à la livraison à la chaîne Colruyt, et le module GREEN pour les éleveurs de porcs fournissant à Delhaize. D'autres modules pourront être ajoutés ultérieurement en fonction de la demande des marchés ou des distributeurs spécifiques.

Ce référentiel peut uniquement être appliqué par les producteurs d'aliments composés qui disposent déjà d'un certificat FCA avec le champ d'application « production d'aliments composés ».

VLOG

L'organisation allemande VLOG (Verband Lebensmittel ohne Gentechnik) a développé un référentiel pour pouvoir contrôler la production «sans OGM» de manière uniforme. Ce référentiel a été élaboré en collaboration avec des représentants de l'industrie de l'alimentation humaine et animale, des organismes de certification, des groupes d'intérêt et des représentants du public.

Le référentiel soutient les entreprises actives dans le secteur des denrées alimentaires et des aliments pour animaux dans la mise en œuvre des exigences légales relatives aux produits sans OGM et établit des méthodes uniformes pour effectuer les contrôles par les organismes de certification.

Vous pouvez télécharger le référentiel gratuitement sur
https://www.ohnegentechnik.org/en/for-businesses/standards/the-vlog-standard

FAMI-QS

FAMI-QS est le système international de qualité et de sécurité pour les ingrédients alimentaires spécialisés pour animaux et leurs mélanges. La norme aide les entreprises à limiter les risques et à se mettre en conformité avec les exigences légales, notamment le règlement européen sur l'hygiène des aliments pour animaux (183/2005/CE).

Avec FAMI-QS :

- Vous minimisez le risque que des ingrédients dangereux se retrouvent dans la chaîne alimentaire humaine ou animale.
- Vous pouvez mettre en œuvre correctement les objectifs de la réglementation européenne.
- Vous répondez à d'autres exigences en matière de sécurité alimentaire animale.

Grâce à la reconnaissance internationale de FAMI-QS, vous trouverez des entreprises certifiées dans plus de 45 pays dans le monde entier.

TÜV NORD Integra réalise cette certification sous l'accréditation de TÜV India. Vous trouverez plus d'informations sur la procédure de certification et la description du service sur le site web de TÜV India: https://www.tuv-nord.com/in/en/our-services/system-certification/food-safety-certification/food-certification/fami-qs/

Le Tableau 2 vous présente un aperçu des activités et le standard qui les certifie.

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

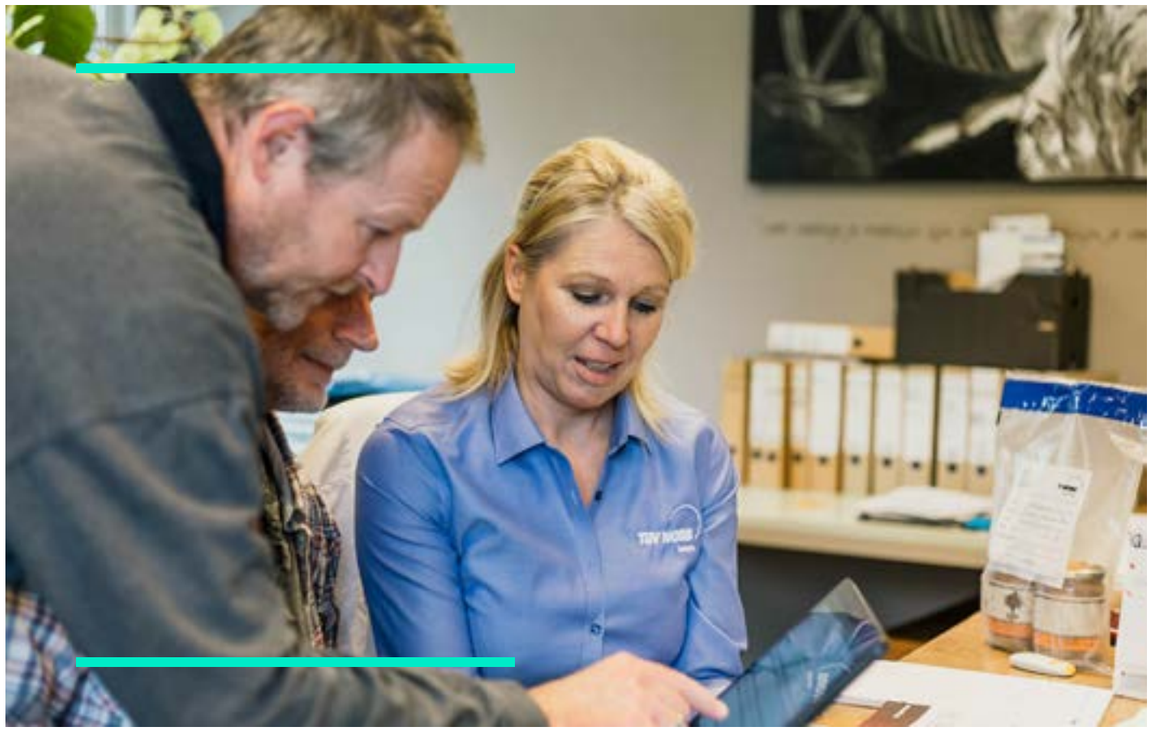

Tableau 2. Champ d'application pour les différents standards que TÜV NORD Integra offre.

Type d'activité	BRCGS		IFS				
	Food	Storage and distribution	Food	Logistics	Cash&carry wholesale	Broker	Progress Food
Production de produits alimentaires (y compris leur stockage et leur transport)	✔		✔				✔
Production d'emballages et de matériel d'emballage (y compris leur entreposage et leur transport)							
Conditionnement primaire [6] de produits alimentaires (y compris leur stockage et leur transport)	✔		✔		✔ (10)		
Emballage secondaire [7] 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 [8] (y compris leur stockage et leur transport)	(4)	✔	(5)		✔ (3)		
Achat et vente des produits alimentaires de commerce [8] (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/tempérage/décongélation pour des tiers		✔ (2)		✔ (2)	✔		
Simples processus de maturation de fruits et légumes		✔		✔ 2)			
Tri simple des fruits et légumes, sur la base d'aspects qualitatifs				✔ 2)	✔		
Application d'étiquettes existantes sur des produits conditionnés destinés au consommateur final				✔ 2)	✔ (11)		

Tableau 2. continuation

Type d'activité	GLOBAL G.A.P. Chain of Custody	QS	Costco
Production de produits alimentaires (y compris leur stockage et leur transport)	✔ (9)	✔ (1)	✔
Production d'emballages et de matériel d'emballage (y compris leur entreposage et leur transport)			✔
Conditionnement primaire [6] de produits alimentaires (y compris leur stockage et leur transport)	✔	✔ (1)	✔
Conditionnement secondaire [7] de produits alimentaires déjà conditionnés ou re-emballage de produits alimentaires sans modification du conditionnement primaire	✔		✔
Achat et vente des produits alimentaires de commerce [8] (y compris leur stockage et leur transport)	✔	✔	✔
Achat et vente des produits alimentaires de commerce [8] (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	✔	✔	✔ (12)
Réfrigération/congélation/tempérage/décongélation pour des tiers			✔
Simples processus de mûrissage des fruits et légumes			✔
Tri simple des fruits et légumes, sur la base d'aspects qualitatifs			✔
Application d'étiquettes existantes sur des produits conditionnés destinés au consommateur final			✔

1. A l'exception du secteur de la viande
2. S'il y a également stockage et/ou distribution
3. Ou IFS Broker et Logistics
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 BRCGS Food sous section 9 du standard. Cette section est volontaire (ainsi, l'entreprise n'a plus besoin de BRCGS 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.
9. CoC fruits et légumes : le champ d'application peut inclure des produits qui ont été transformés par des moyens tels que la découpe en morceaux, en tranches ou en brunoise, la surgélation et/ou la surgélation rapide (IQF) dans la mesure où le produit d'origine reste identifiable visuellement. Il est par exemple possible de faire certifier des champignons émincés, des dés de courge, des morceaux de melon, des petits pois surgelés, etc. ; mais il n'est pas possible de faire certifier du jus d'orange, de la compote de pomme, des soupes de légumes, etc. Les entreprises avec une certification CoC et ayant des activités de transformation limitées doivent avoir un certificat selon un référentiel de sécurité sanitaire des aliments.
10. Uniquement applicable aux légumes, fruits et œufs. Le conditionnement manuel correspond au module « Classic », le conditionnement mécanique correspond au module « Plus ».
11. L'apposition d'étiquettes fournies correspond au module « Classic », la création d'étiquettes correspond au module « Plus ».
12. Uniquement en cas de manipulation physique du produit.

Où puis-je trouver les conditions ?

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

Librement consultables sur Internet :

- BRCGS : https://www.brcgs.com/store/ PDF sans fonctionnalité
- Costco : https://azzule.com/wp-content/uploads/2025/08/Food-Safety-Quality-Audit-Expectations-V3.pdf
- IFS : www.ifs-certification.com
- GLOBALG.A.P. Chain of Custody : https://www.globalgap.org/uk_en/
- QS : www.q-s.de
- Feed Chain Alliance : www.ovocom.be
- Fami-QS: www.fami-qs.org
- Production et livraison d'aliments composés végétaux : https://www.bfa.be/BFA_Kwaliteit_Lastenboeken (pour des membres de BFA)
- VLOG : https://www.ohnegentechnik.org/en/for-businesses/standards/the-vlog-standard

Payant :

- BRCGS : https://www.brcgs.com/store/ PDF avec fonctionnalité, version imprimée ou document webbased avec arrière-plans
- Guide d'autocontrôle secteur B2B : voir ci-dessous dans partie III

Partie III : informations spécifiques sur les guides d'autocontrole

Les systèmes d'autocontrôle (SAC) ont été développés par l'AFSCA et les secteurs de l'industrie alimentaire et cadrent dans la surveillance des entreprises. Un certificat SAC peut contribuer à ce que vous ne deviez payer qu'une contribution réduite à l'AFSCA. Pour certains pays exportateurs, un certificat SAC est une exigence.

Les guides SAC sont spécifiques à chaque secteur. Si vous exercez plusieurs activités et/ou avez plusieurs types de produits, vous devez sans doute implementer et faire certifier différents guides SAC.

Pour pouvoir profiter d'une contribution réduite à l'AFSCA, toutes vos activités doivent être validées vis-à-vis les guides sectoriels. Pour de petites activités pour lesquelles il n'existe aucun guide sectoriel, un référentiel commercial peut également être utilisé à cet effet.

Concernant le matériel d'emballage: le chapitre générique pour les fabricants de denrées alimentaires "Matériaux qui entrent en contact avec les denrées alimentaires » publié par l'AFSCA explique comment les matériaux d'emballage font partie de l'audit SAC. Ce chapitre complète les guides d'autocontrôle existants. Il ne s'agit pas d'un guide d'autocontrôle isolé pour les matériaux d'emballage.

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

Voici la liste des guides d'autocontrôle que TÜV NORD Integra peut certifier :

G-001 : Autocontrôle pour l'alimentation animale

G-002 : Autocontrôle produits laitiers

G-005 : Autocontrôle pour la glace de consommation

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-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-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-026 : Autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries – TÜV NORD Integra est uniquement actif pour les boulangeries industrielles

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

G-038 : Autocontrôle pour le négoce de céréales et d'agrofournitures

G-039 : Autocontrôle pour le commerce de gros

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 :
https://www.favv-afsca.be/professionnels/autocontrole/

Les entreprises sont tenues d'acheter une version originale du guide.

G-001 : Autocontrôle aliments pour animaux

Le guide est disponible sur le site web d'Ovocom : 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

Le Guide d'Autocontrôle produits laitiers s'applique à toutes les entreprises laitières belges reconnues selon la Directive UE 92/46/CEE.

Un certain nombre d'activités est toutefois exclu de l'implémentation de ce guide, notamment :

- La collecte et le transport de lait cru et le nettoyage des véhicules de collecte laitière.
  (→ voir guide G-009)
- La préparation de crème glacée et de lait glacé.
  (→ voir guide G-005)
- La 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-005 : Autocontrôle pour la glace de consommation

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

FEBELGLACES ASBL

Rue de la Science 14, 1040 Brussel

Tél. : 02/788 43 65 - Télécopie : 02/550 17 54

E-mail : lb@fevia.be

Le guide s'applique à toutes les entreprises, tant aux industrielles comme aux 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 sont également couvertes par le 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-014 : Autocontrôle – Pommes de terre, Fruits, Légumes Négoce et industrie de transformation

Vous pouvez obtenir le Guide d'Autocontrôle Pommes de terre-fruits-légumes (Pdt-F-L) sur le site web : www.gidsac.be/fr

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

- 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 plantes et semences ne sont pas reprises dans ce guide.
- Les producteurs primaires qui appliquent des processus minimes eux-mêmes sur les produits cultivés 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».

Jus de légumes et fruits frais :

Une entreprise Pdt-F-L dont l'activité principale est de coupes des fruits et légumes frais qui produit aussi des jus de fruits et légumes frais, sans étapes de conservation supplémentaire telles que la pasteurisation, ressort aussi sous ce guide. Autres jus de fruit et légumes relèvent du guide G-029.

Des poissons et produits de la pêche surgelés, déjà préparés:

Il s'agit ici la situation où une entreprise de surgelés achète des poissons et produits de la pêche surgelés et préparés pour mélanger avec d'autres produits surgelés. Les activités de transformation se limitent à mélanger ces matières premières, sous forme surgelée, avec d'autres matières premières et de les remballer et conserver dans des conditions surgelées. Dès que il y a d'autres formes de transformation qui sont réalisées (chauffer, décongeler, etc.…), ces activités n'entrent pas dans le champ d'application du guide G-014.

Ce guide ne couvre pas les « flux connexes vers le secteur de l'alimentation animale ». Pour ceci, on fait référence au Guide d'Autocontrôle alimentation animale et/ou FCA.

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

Ce guide est disponible auprès de FEBETRA : 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 par FEBETRA et Transport en Logistiek Vlaanderen.

Ce guide s'applique au transport routier et/ou au stockage pour le compte de tiers : activités 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 relèvent pas de ce guide :

- 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.

  - 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-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

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

Courriel : 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.

Il porte uniquement sur les entreprises qui livrent directement à d'autres entreprises. Les commerces de détail, actifs dans un ou plusieurs de ces secteurs de production mais 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». Ceci relève du Guide d'Autocontrôle alimentation animale et/ou FCA.

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

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 sur le site web de Choprabisco : www.choprabisco.be

Le Guide d'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 (sucré, salé, aromatisé ou 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 (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 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 d'Autocontrôle 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 ceci, on fait référence au Guide d'Autocontrôle alimentation animale et/ou FCA..

G-026 : Autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries

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

Guide d'autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries | Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire

La version imprimée peut être obtenue auprès de la fédération professionnelle :

Confédération Belge B.P.C.G. ASBL

Bd. Mettewie 83, B.42, 1080 Brussel - Tél: 02/ 469 20 00 - Fax: 02/ 469 21 40

E-mail : bbci-bpcg@scarlet.be

Ce guide est applicable à :

- 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 ambulant).

Dans les cas où il ne s'agit que de production de chocolat ou que de production de glace, les guides G-022 respectivement G-005 sont applicables.

Le guide ne couvre pas les 'flux connexes vers le secteur de l'alimentation animale'. Ceci relève du 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

Ce guide est disponible auprès de l'**Union Royale des Torréfacteurs de Café ASBL** :
Rue de la Science 14, 1040 Bruxelles - Tél: 02 657 18 09
E-mail: info@koffiecafe.be

Ce guide est destiné à être appliqué dans le secteur des entreprises de torréfaction de café. Par café on entend :

- Le grain de café (espèces du genre Coffea) convenablement nettoyé et torréfié.
- Le café moulu (café réduit en fragments).
- Le café décaféiné (café dont la teneur en caféine a été réduite).

Ce guide traite également des produits à base de café auxquels des arômes ont été ajoutés.

Ne font pas partie du champ d'application de ce guide :

- Café en poudre et produits similaires.
- Produits de substitution au café (par exemple produits entièrement à base de chicorée).
  Ce guide ne couvre pas les «flux connexes vers le secteur de l'alimentation animale». Pour ceci, on fait référence au Guide d'Autocontrôle alimentation animale et/ou FCA.

G-038 : Autocontrôle pour le négoce de céréales et d'agrofournitures

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 doit être demandé par écrit à : **Synagra asbl**
Rue de l'Hôpital 31, 1000 Bruxelles - Tél: 02/ 512 15 50 - Télécopie : 02/ 512 48 81
E-mail : info@synagra.be

Le champ d'application couvre l'achat, le stockage, la distribution (y compris l'emballage) et le transport des produits sousmentionnés.
Le transport par des tiers de et vers le commerçant ne relève pas de ce guide (nous faisons référence à cet égard au guide G-017).
L'activité principale est la livraison à l'agriculture (B2B), mais il peut également s'agir de la livraison aux particuliers (B2C) pour des produits destinés à la production primaire par les particuliers, par exemple potager, animaux.

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	G-035
-	-	X	-	G-001
-	X	-	-	
-	X	X	-	Ce guide
-	X	-	X	Ce guide
-	X	X	X	Ce guide
-	-	-	X engrais + substrats de culture	Ce guide

G-039 : Autocontrôle pour le commerce de gros

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

Comeos
E. Van Nieuwenhuyselaan 8, 1160 Brussel - Tél: 02/788 05 00 - Fax: 02/788 05 01
E-mail : info@comeos.be

Ce guide s'addresse aux entreprises ayant une activité de commerce de gros de denrées alimentaires à condition que leurs activités restent limitées à l'achat, l'importation et le stockage de produits, en vue de leur commercialisation aux opérateurs. Il s'agit uniquement d'activités B2B.

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 (Module GM1)

L'AFSCA prévoit un module supplémentaire « GM1 » 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 :
Exportation vers pays tiers | Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire

https://favv-afsca.be/fr/theme/import-export/export

Exigences

Pour tous les opérateurs belges qui exportent (ou qui sont impliqués de façon indirecte dans l'exportation) dans des pays tiers et dont la combinaison (groupe de) produit/pays est mentionnée sur le site web de l'AFSCA, une validation additionnelle de la partie « exportation » est requise.

En cas de résultat positif, l'opérateur peut être repris dans une liste fermée. Seuls les produits provenant des opérateurs repris dans la liste fermée peuvent être exportés vers le pays tiers en question.

Le Module GM1 Exportation vers des pays tiers a été rédigé par l'AFSCA et sert de module complémentaire aux guides d'autocontrôle. Ce module décrit les exigences qui s'appliquent aux opérateurs dans le cadre d'exportation vers des pays tiers, et comment/quand un opérateur doit demander un audit pour la validation du guide d'autocontrôle, y compris l'exportation.

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 applicables. Si de telles conditions existent, elles sont reprises dans les recueils d'instructions, les procédures sectorielles ou les circulaires de l'AFSCA qu'on trouve via les liens pour les combinaisons produit/pays sur Autocontrôle et exportation | Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire

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

S’il existe un guide sectoriel approuvé, l’audit basé sur le Module GM1 de l’AFSCA 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 le Module GM1 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 ce Module GM1.
- En cas de résultat d’audit favorable, votre certificat SAC stipulera explicitement la mention de ce Module GM1.

S’il n’existe pas de guide sectoriel approuvé, l’audit sur la base du Module GM1 peut uniquement être effectué par l’AFSCA.

Certification in Safety and Sustainability

TÜV NORD Integra

Statiestraat 164
2600 Berchem

T +32 03 287 37 60

www.tuv-nord.com/be

TÜVNORDGROUP