

VADE-MECUM DE LA VALORISATION DES PRODUITS AGRICOLES ET DE LEUR COMMERCIALISATION EN CIRCUIT COURT

EXTRAIT : PARTIE 2 MISE EN PLACE DU SYSTÈME D'AUTOCONTRÔLE

Edition 2019

1 LA MISE EN PLACE D'UN SYSTÈME D'AUTOCONTRÔLE

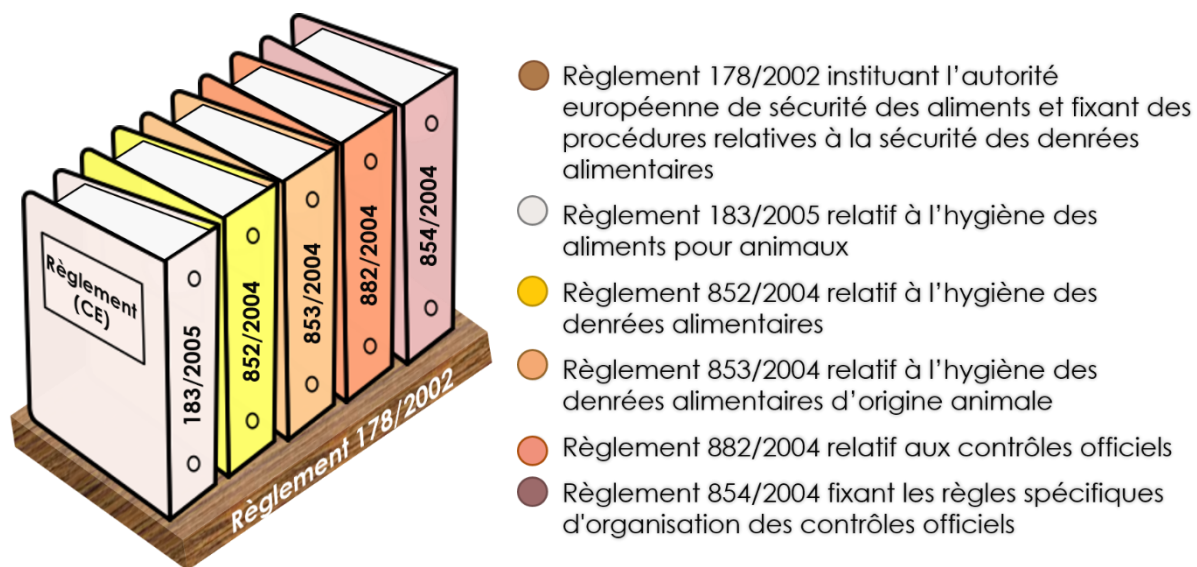
1.1 INTRODUCTION

Afin de protéger la santé du consommateur, la réglementation européenne et la législation belge considèrent que « **le producteur est responsable du dommage causé par un défaut de son produit** » et la réparation des dommages lui incombe. Cette législation concerne tout produit y compris les denrées alimentaires et les produits issus de la production primaire. Il appartient donc au producteur de démontrer que tout a été mis en œuvre pour que ses produits n'occasionnent pas de dommages auprès du consommateur.

Il est dès lors important pour le producteur de connaître les exigences auxquelles il doit répondre pour mettre ses produits sur le marché.

1.2 LÉGISLATION GÉNÉRALE

Les règlements européens relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires se fondent sur une obligation de résultats plutôt que sur une obligation de moyens. En effet, l'objectif principal de ces textes est d'assurer la sécurité des aliments. A charge donc du producteur de prouver que tout est mis en œuvre pour que ses produits ne nuisent pas à la santé du consommateur (intoxication alimentaire, blessures, allergies, etc.).



La volonté du législateur est d'adopter une approche globale et intégrée « de la fourche à la fourchette ». Ces considérations s'appliquent donc :

- ♦ aux fournisseurs de l'agriculture,
- ♦ aux agriculteurs de la production primaire,
- ♦ à tout exploitant transformateur/distributeur.

Au niveau belge, la publication de l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité cadre avec l'évolution des règles européennes concernant la sécurité des aliments. Les dispositions prévues reposent sur les principes suivants.

AUTOCONTRÔLE

Il appartient au producteur de garantir, grâce à un système d'autocontrôle fiable, la sécurité des produits qu'il met sur le marché. La validation de l'instauration d'un système d'autocontrôle fiable via un audit au sein de chaque entreprise peut être effectuée soit par l'AFSCA, soit par un organisme certificateur indépendant accrédité et agréé par l'AFSCA. Le contrôle de l'autocontrôle reste de la responsabilité de l'AFSCA.

Tant l'AR du 14 novembre 2003, que les règlements européens relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires rappellent que la méthode HACCP constitue la base du système pour l'autocontrôle des denrées alimentaires. Cependant, il est admis que l'application de la méthode HACCP à la production primaire n'est pas adaptée. C'est pourquoi un système différent est prévu pour la production primaire. Il est décrit ci-dessous.

Par ailleurs, des **guides** relatifs à l'autocontrôle ont été rédigés pour certains secteurs par les fédérations et validés par l'AFSCA. Ils aident considérablement les entreprises à mettre en œuvre leur propre système d'autocontrôle et servent de référentiels aux auditeurs et de base pour bénéficier d'assouplissements.

TRAÇABILITÉ

Le principe d'enregistrement des produits à l'entrée et à la sortie chez chaque opérateur et à tous les niveaux de la chaîne a été repris. La traçabilité interne à l'entreprise doit être assurée car elle doit, en cas de besoin, permettre de retracer les lots contaminés chez les clients en aval et rechercher la source de contamination en amont.

NOTIFICATION OBLIGATOIRE AUPRÈS DE L'AFSCA

L'arrêté du 14 novembre 2013 étend cette notion, qui existait déjà précédemment, à toute la production alimentaire. Elle s'applique à tout exploitant qui constate ou a des raisons de supposer qu'un produit peut porter préjudice à la santé humaine, animale ou végétale. Il est également prévu que l'exploitant responsable et le secteur de distribution engagent les procédures de rappel immédiatement et, en cas de nécessité, informent les consommateurs.

ASSOUPLISEMENTS

Pour tenir compte de la spécificité des petites structures ou de structures qui ne transforment pas de denrées alimentaires, la législation prévoit des assouplissements dans les modalités de mise en place de l'autocontrôle et de la traçabilité. Pour les structures pouvant bénéficier de ces assouplissements, la mise en place l'autocontrôle peut se résumer à suivre telles quelles les indications du guide quant au choix des points critiques et d'attention à surveiller lors de l'application de la méthode HACCP. Les limites critiques aussi devront être suivies sans y apporter de modifications. Seules les non conformités devront être enregistrées. C'est ce qu'on appelle l'HACCP assoupli.

CAS PARTICULIER DE LA PRODUCTION PRIMAIRE

Pour garantir la sécurité et la traçabilité de ses productions, tout exploitant dans le domaine de la production primaire doit, d'une part, effectuer un contrôle régulier des prescriptions en matière d'hygiène et, d'autre part, tenir des registres. Ces dispositions sont également d'application pour le transport, le stockage et la manipulation des produits primaires sur le lieu de production. L'ensemble des exigences est expliqué dans le [guide sectoriel pour la production primaire G-040](#)¹.

¹ <https://tinyurl.com/ycwblrry>

1.2.1 RÈGLES GÉNÉRALES D'HYGIÈNE APPLICABLES À LA PRODUCTION PRIMAIRE

Les exploitants veillent, dans la mesure du possible, à ce que les produits primaires soient protégés contre toute contamination.

Les exploitants doivent satisfaire aux dispositions légales communautaires et nationales d'application en ce qui concerne la maîtrise des risques pour la production primaire :

- ils prennent notamment les mesures d'hygiène nécessaires concernant l'infrastructure, le matériel, les animaux et les produits végétaux ;
- ils veillent à maîtriser les contaminations liées à l'approvisionnement en eau, à la santé du personnel, à la présence de nuisibles, au stockage de déchets et de matières dangereuses.

Les exploitants qui élèvent, récoltent ou chassent des animaux, ou produisent des produits primaires d'origine animale :

- appliquent différentes mesures destinées à limiter la diffusion des maladies et tiennent compte des résultats d'analyses ;
- utilisent correctement les additifs pour l'alimentation animale et les médicaments vétérinaires.

1.2.2 LA TENUE DE REGISTRES POUR LA PRODUCTION PRIMAIRE

Les exploitants doivent tenir des registres et les conserver. A leur demande, ces registres sont mis à la disposition de l'AFSCA et des exploitants du secteur alimentaire destinataires.

Les exploitants qui élèvent des animaux ou qui produisent des produits primaires d'origine animale doivent en particulier tenir des registres concernant :

- la nature et l'origine des aliments donnés aux animaux ;
- les produits vétérinaires ou les autres traitements administrés aux animaux, les dates d'administration de ces traitements et les temps d'attente ;
- l'apparition des maladies susceptibles d'affecter la sécurité des produits d'origine animale ;
- les résultats de toute analyse d'échantillons prélevés sur des animaux ou d'autres échantillons prélevés à des fins de diagnostic, qui revêtent une importance pour la santé humaine ;
- tout rapport pertinent sur des contrôles effectués sur des animaux ou des produits d'origine animale.

Les exploitants du secteur alimentaire qui produisent ou récoltent des produits végétaux doivent en particulier tenir des registres concernant :

- toute utilisation de produits phytosanitaires et de biocides ;
- toute apparition d'organismes nuisibles ou de maladies susceptibles d'affecter la sécurité des produits d'origine végétale ;
- les résultats de toute analyse d'échantillons prélevés sur des végétaux ou d'autres échantillons, qui revêtent une importance pour la santé humaine.

Des mesures complémentaires relatives au contrôle sur la présence de nitrates et de résidus de pesticides dans et sur certaines espèces maraîchères et fruitières sont nécessaires pour certains légumes de serre : laitues, laitues iceberg, laitues romaines, feuilles de chêne, Lollo rossa, Lollo bionda, scaroles, chicorées frisées, mâche, Radicchio et céleris. Des contrôles pré-récoltes doivent être effectués pour obtenir l'autorisation de récolter.

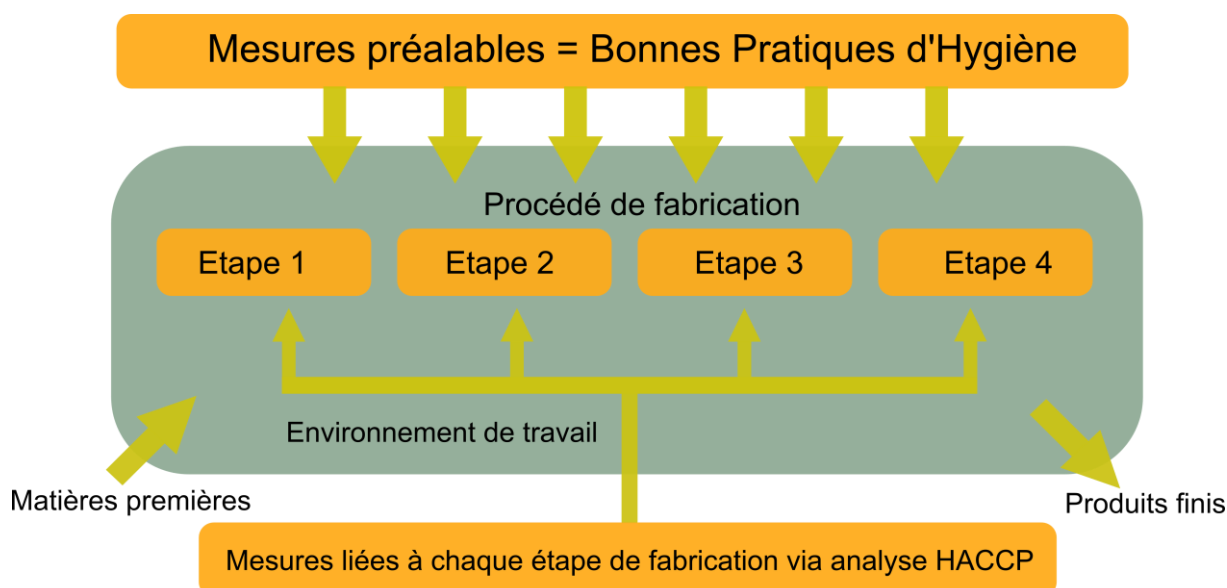
1.3 LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE EN PRATIQUE

La sécurité alimentaire d'un produit donné repose sur la mise en œuvre d'un système d'autocontrôle et comprend :

- l'application de bonnes pratiques d'hygiène garantissant une bonne hygiène générale, ce qui constitue un préalable indispensable à la maîtrise de l'hygiène d'un produit ;
- l'application de la méthode HACCP, et plus particulièrement sa mise en œuvre dans le cadre d'un procédé de fabrication d'un produit donné ;
- et la mise en œuvre d'un système de traçabilité.

1.3.1 LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

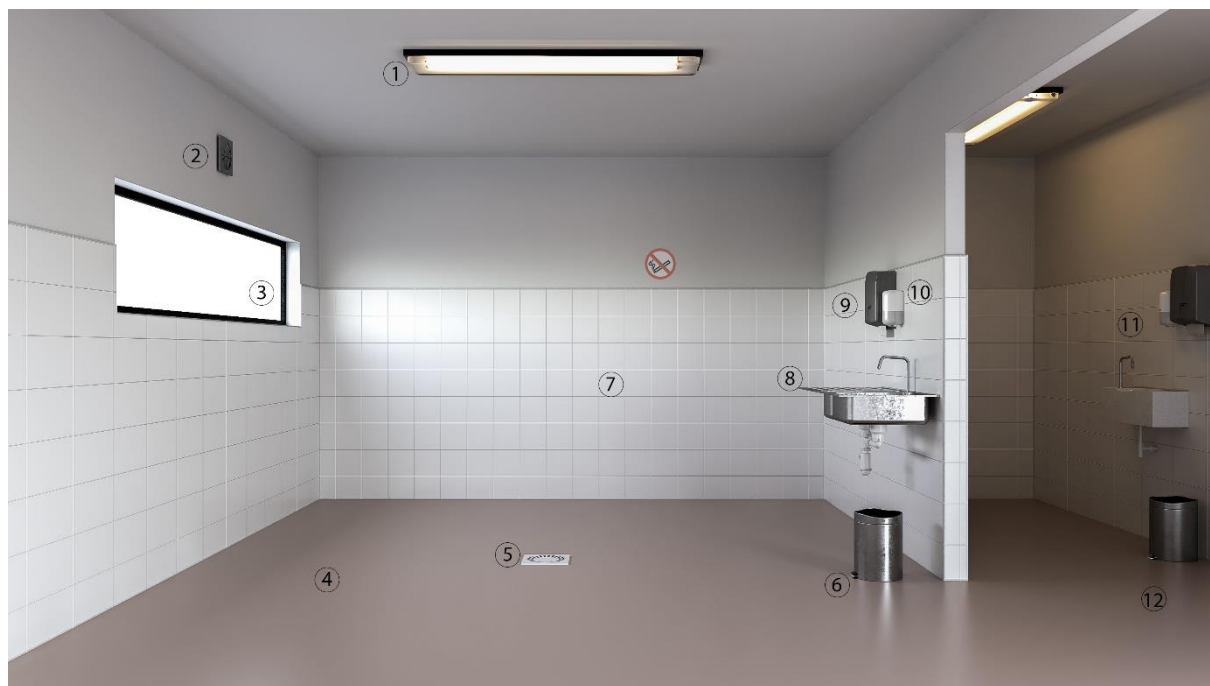
Les bonnes pratiques d'hygiène concernent l'environnement de travail et constituent un ensemble de mesures préalables à la maîtrise du procédé de fabrication, tandis que la méthode HACCP est un ensemble de mesures appliquées à chaque étape de production, depuis la réception des matières premières jusqu'à la distribution comme illustrer ci-dessous.



En pratique, les mesures préalables, dont les bonnes pratiques d'hygiène, sont détaillées dans les sections suivantes.

1.3.1.1 MESURES CONCERNANT LA CONCEPTION DES INFRASTRUCTURES ET DES ÉQUIPEMENTS

La législation générale prévoit une série d'exigences concernant aussi bien les locaux fixes que mobiles. Les principes généraux peuvent être schématisés comme suit.



- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">1. Eclairage suffisant (min 200 Lux.)2. Aération suffisante (éviter la condensation)3. Moustiquaire (si fenêtre pouvant s'ouvrir)4. Pente conseillée pour l'évacuation des eaux5. Siphon (éviter les reflux, clapet antiretour, facile à entretenir)6. Poubelle à commande non manuelle (ex : pédale)7. Murs en matériaux étanches, non absorbants, lavables, non toxiques, lisses (jusqu'à une hauteur suffisante) | <ul style="list-style-type: none">8. Evier (eau chaude et froide) :<ul style="list-style-type: none">• Dispositif pour le lavage des mains (sans contact direct entre les mains et le robinet)• Dispositif pour le lavage du matériel• Dispositif pour le lavage des denrées alimentaires (au besoin)9. Dispositif hygiénique pour le séchage des mains10. Distributeur de savon liquide11. Vestiaire au besoin12. Sas d'entrée conseillé |
|---|---|

BON À SAVOIR

La loi n'impose aucun revêtement (carrelage, panneaux sandwich, inox, ...), le libre choix est laissé au producteur pour autant que les matériaux répondent aux exigences (lisses, lavables, imperméable, etc.).

Le mobilier ne doit pas nécessairement être constitué d'inox pour autant qu'il ne constitue pas une source de contamination (absence de fissures, usure, ...) et pour autant qu'il soit lisse, lavable et imperméable.

Le carrelage n'est pas interdit, le risque se situe au niveau des joints. On veillera donc à les rendre imperméables.

Les portes et châssis en bois sont encore autorisés, pour autant que le bois soit rendu imperméable par un traitement adéquat.

Les jonctions arrondies ne sont pas une obligation.

1.3.1.2 MESURES CONCERNANT L'HYGIÈNE, LA SANTÉ ET LA FORMATION DU PERSONNEL

L'hygiène étant primordiale lors de la préparation de denrées alimentaires, il est important pour le personnel de :

- ♦ respecter un niveau élevé de propreté personnelle (lavage des mains, ongles courts, pas de vernis, pas de bijoux, ...) ;
- ♦ porter une tenue adéquate, c'est-à-dire des chaussures réservées au local de transformation, un couvre-chef, des vêtements de protection propres ;
- ♦ être en bon état de santé (pas de maladie contagieuse) : consulter un médecin en cas de maladie et avant toute reprise d'activité impliquant une manipulation de denrées alimentaires ;
- ♦ être formé à l'hygiène des denrées alimentaires.

Les **gants** ne sont pas obligatoires pour la manipulation des denrées alimentaires, au contraire, ils ne devraient être utilisés que dans le cas de blessures aux mains et de manipulation de denrées sensibles. Lorsque des gants sont utilisés ils doivent être renouvelés régulièrement.

Les **masques** ne sont pas obligatoires sauf en cas de manipulation de denrées sensibles ou d'infection rhino-pharyngée ainsi que pour les opérateurs barbus (port du cache-barbe).

1.3.1.3 MESURES CONCERNANT LE NETTOYAGE ET LA DÉSINFECTION

En pratique, les locaux et le matériel doivent être nettoyés et désinfectés selon un plan de nettoyage et de désinfection à établir. Il reprend :

- ♦ la liste du matériel et des locaux à nettoyer et à désinfecter ;
- ♦ la fréquence de nettoyage et de désinfection ;
- ♦ les produits de nettoyage et de désinfection utilisés ;
- ♦ les procédures de nettoyage et de désinfection utilisées (mode opératoire) ;
- ♦ la personne responsable du nettoyage.

Les produits de désinfection utilisés doivent être agréés ([liste consultable sur le site Internet du SPF Santé publique](#)²) et sont utilisés selon les prescriptions du fabricant en tenant compte des paramètres fondamentaux que sont :

- ♦ la température de l'eau ;
- ♦ la concentration du produit ;
- ♦ le temps de contact entre le produit et la surface à désinfecter ;
- ♦ le mode d'application (action mécanique, trempage, ...).

² <https://tinyurl.com/y75kw5wr>

1.3.1.4 MESURES CONCERNANT LA LUTTE CONTRE LES NUISIBLES

Les animaux indésirables (mouches, souris, insectes rampants, ...) sont à proscrire dans les locaux de transformation et de stockage. Ce sont des vecteurs de contamination microbienne, chimique et physique. Un plan de lutte contre les nuisibles est à établir et vise à :

- empêcher les animaux d'entrer ;
- éliminer les refuges possibles ;
- supprimer les animaux qui sont parvenus à entrer.

En pratique, il peut s'agir de moustiquaires aux fenêtres et aux portes, des dispositifs tue-mouches (lampes, attrape-mouche autocollant) ou encore des pièges à rongeurs. Dans certaines situations particulières, l'exploitant peut faire appel à une société spécialisée dans la lutte contre les nuisibles.

1.3.1.5 MESURES CONCERNANT LA QUALITÉ DE L'EAU

L'eau utilisée pour les opérations liées à la fabrication de produits et au nettoyage doit être potable au sens de l'AR du 14 janvier 2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine, qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la production et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires.

1.3.1.6 MESURES CONCERNANT LA MANIPULATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Toutes les opérations de manipulation de denrées alimentaires doivent limiter les risques de contamination. En pratique, il s'agit par exemple :

- de ne pas stocker les denrées au sol ;
- de séparer les activités de manipulation de denrées brutes et transformées (cru/cuit, sale/propre, ...) ;
- d'utiliser des emballages et des contenants destinés à l'usage alimentaire ;
- de respecter les règles de stockage (afin de respecter les dates limites de consommation) : FIFO pour « *first in, first out* » ou FEFO pour « *first expired, first out* » afin d'assurer une rotation correcte des produits et d'utiliser toujours le produit qui sera périmé en premier ;
- de protéger le produit le plus possible de toute contamination croisée.

La liste des mesures de précautions à prendre est spécifique à chaque procédé de fabrication, à chaque produit, à chaque local, et se définit au cas par cas.

1.3.1.7 MESURES CONCERNANT LE RESPECT DE LA CHAÎNE DE TEMPÉRATURE

La zone de température comprise entre 10°C et 65°C est considérée comme une zone à risque de développement des microorganismes. Il est donc primordial d'éviter cette plage de température. En pratique il est souhaitable de :

- ♦ descendre en température rapidement et maintenir la chaîne du froid (< 10°C) ;
- ♦ monter en température rapidement et maintenir la chaîne du chaud (> 60°C) ;
- ♦ éviter les cycles répétés de réchauffement et refroidissement.

Les mesures liées au respect de la chaîne de température impliquent l'enregistrement des températures des enceintes permettant de garantir le respect des températures à appliquer aux denrées alimentaires.

En plus des mesures liées au respect de la chaîne de température, l'arrêté royal relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (AR du 13 juillet 2014) prévoit une liste des températures légales à respecter en fonction de la denrée alimentaire. Cette liste est reprise en annexe de la version intégrale.

1.3.1.8 MESURES CONCERNANT LE TRAITEMENT DES DÉCHETS

Le traitement des déchets est spécifique au secteur d'activité. En particulier, les déchets d'origine animale doivent être éliminés selon des règles spécifiques. Ces déchets doivent être éliminés via des collecteurs agréés pour la collecte des déchets animaux (<http://owd.environnement.wallonie.be>).

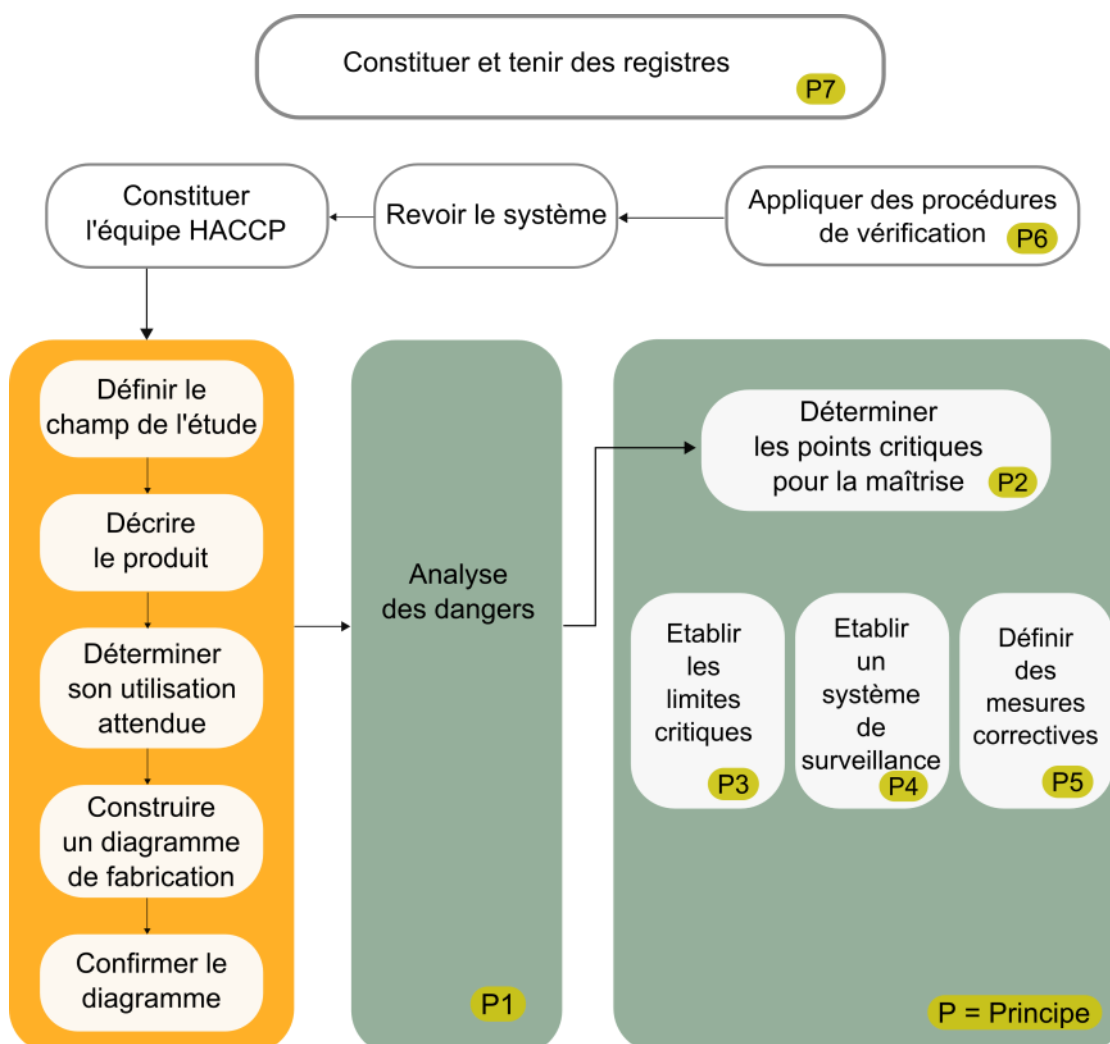
Les déchets doivent être éliminés rapidement des zones de manipulation des denrées. Les poubelles doivent être présentes en nombre suffisant, avec couvercle, ouverture non manuelle, et faciles à nettoyer.

1.3.2 LA MÉTHODE HACCP

La méthode HACCP consiste en :

- une analyse des dangers susceptibles d'apparaître dans le produit et de nuire à la santé du consommateur en le rendant malade ou en le blessant. Il peut s'agir de dangers microbiologiques (microorganismes pathogènes comme les salmonelles, la listeria, ...), de dangers physiques (morceaux de verre, de métal, ...) ou de dangers chimiques (pesticides, antibiotiques, ...) ;
- une identification des points critiques (ex. : pasteurisation, stérilisation, stockage froid), ainsi que des limites critiques à ne pas dépasser ;
- la surveillance de ces points critiques ;
- la mise en place d'actions correctives en cas de dépassement des limites critiques établies ;
- la vérification de l'efficacité des mesures mises en œuvre.

Tous ces points font l'objet d'un système documentaire qui est adapté chaque fois que le produit, le procédé ou l'une des étapes subit une modification.



L'annexe HACCP reprend de manière plus détaillée l'application de la méthode HACCP et la manière dont est assuré l'accompagnement.

Les avantages de cette méthode sont nombreux. Elle permet notamment de :

- répondre à la réglementation relative à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- renforcer la confiance des clients ;
- réduire les coûts de non-qualité ;
- centrer les inspections sur les points critiques ;
- renforcer un éventuel système d'assurance qualité ;
- aider à la conception de nouveaux produits ;
- répondre à un problème ponctuel.

Il faut du temps pour réaliser l'étude HACCP et cette méthode nécessite la constitution d'un dossier administratif conséquent pour sa mise en pratique. Des conseillers, comme ceux de DiversiFerm peuvent toutefois alléger le travail des artisans et les aider à rédiger les documents et enregistrements qu'il est parfois nécessaire de remplir pour attester de la mise en pratique de la méthode.

Les guides sectoriels d'autocontrôle sont aussi des aides pour mettre en place le système HACCP. Les guides reprennent par secteur d'activité l'ensemble de la documentation relative aux bonnes pratiques d'hygiène et à l'HACCP :

- les dangers, l'identification des points critiques et les actions correctives pertinents sont repris ;
- les limites critiques pertinentes nécessaires pour la prévention, la réduction et l'élimination des dangers potentiels, sont détaillées.

Si ces indications sont reprises et suivies telles quelles, la documentation relative au système HACCP est remplacée par le ou les guides pertinents en fonction de l'activité.

Une fois le système mis en place, récolter les informations et compléter les documents devient vite une habitude et ne demande pas d'effort trop important.

1.3.3 TRAÇABILITÉ

La traçabilité est la capacité de retracer le cheminement d'un produit, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution. On distingue la traçabilité en amont (registre d'entrée), en aval (registre de sortie) ainsi que la traçabilité permettant de relier les informations du registre d'entrée au registre de sortie et inversement. La traçabilité entre le registre d'entrée et de sortie doit être assurée que l'on vende directement au consommateur final (BtoC) ou à un intermédiaire commercial (BtoB).

En cas de **matières premières défectueuses**, la traçabilité va permettre d'identifier les produits finis qui les contiennent.

En cas de **produits finis défectueux**, la traçabilité va permettre de remonter vers les sources éventuelles, y compris au niveau des matières premières utilisées.

Pratiquement, il est nécessaire de conserver les informations suivantes en amont (au niveau fournisseurs) :

- ♦ La nature du ou des produit(s) livré(s) ;
- ♦ L'identification du fournisseur ;
- ♦ La date de réception ;
- ♦ La quantité livrée ;
- ♦ L'identification du lot livré (N° de lot ou DLC).

Concrètement, la conservation des bons de livraison ou des factures des fournisseurs reprenant ces informations est suffisante. L'ensemble de ces documents constitue le **registre d'entrée**.

Lorsque les produits sont livrés à un intermédiaire commercial (BtoB), il est nécessaire de conserver les informations suivantes :

- ♦ La date de livraison ;
- ♦ L'identification du client ;
- ♦ La nature des produits livrés ;
- ♦ Les quantités livrées ;
- ♦ L'identification des produits livrés (N° de lot ou DLC).

Concrètement, la conservation des bons de livraison ou des factures reprenant ces informations est suffisante. L'ensemble de ces documents constitue le **registre de sortie**.

La traçabilité interne (relation entre les produits entrants et sortants) peut être réalisée, par exemple, au moyen d'une fiche de production reprenant l'identification (N° de lot) et les quantités de l'ensemble des matières transformées.

Lorsqu'un opérateur peut bénéficier d'assouplissements dans le cadre de l'autocontrôle, la conservation de ces éléments de traçabilité est de 6 mois après avoir atteint la date de durabilité des denrées. Si l'opérateur ne bénéficie pas d'assouplissements, la période de conservation des enregistrements de traçabilité est de 2 ans.

1.3.4 LES DENRÉES ALIMENTAIRES NUISIBLES OU DANGEREUSES

La législation européenne et belge donne une définition légale de denrées dangereuses ou nuisibles, précisant de cette manière, quelles denrées ne répondent pas aux exigences légales de sécurité alimentaire.

Le texte européen utilise la dénomination « **denrée alimentaire dangereuse** » alors que la législation belge utilise la terminologie de « **denrée alimentaire nuisible** ».

La législation européenne définit une denrée alimentaire dangereuse comme **préjudiciable à la santé ou impropre à la consommation humaine**.

Pour déterminer si une denrée alimentaire est dangereuse, il est tenu compte, d'une part, des conditions d'utilisation normales de la denrée alimentaire par le consommateur à chaque étape de la production, du

traitement et de la distribution et, d'autre part, de l'information fournie au consommateur. Celle-ci comprend les informations figurant sur l'étiquette, ou d'autres informations généralement à la disposition du consommateur, concernant la prévention d'effets préjudiciables à la santé propres à une denrée alimentaire particulière ou à une catégorie particulière de denrées alimentaires.

Pour déterminer si une denrée alimentaire est **préjudiciable à la santé**, il est tenu compte de l'effet probable immédiat et/ou à court terme et/ou à long terme de cette denrée alimentaire sur la santé non seulement d'une personne qui la consomme, mais aussi sur sa descendance ainsi que des effets toxiques cumulatifs probables et aussi des sensibilités sanitaires particulières d'une catégorie spécifique de consommateurs lorsque la denrée alimentaire lui est destinée.

Une denrée alimentaire est **impropre à la consommation humaine**, lorsque cette denrée est inacceptable pour la consommation humaine compte tenu de l'utilisation prévue, pour des raisons de contamination, d'origine externe ou autre, ou par putréfaction, détérioration ou décomposition.

1.3.5 NOTIFICATION OBLIGATOIRE

On l'a dit, une bonne traçabilité est nécessaire pour identifier des produits défectueux. Lorsqu'un opérateur considère ou a des raisons de penser qu'un produit qu'il a importé, produit, cultivé, élevé, transformé, fabriqué, distribué ou mis sur le marché peut être préjudiciable à la santé humaine, animale ou végétale, il informe immédiatement l'AFSCA (on parle de « notification »).

Si le produit a déjà été vendu, il engage immédiatement les procédures de retrait du marché et en informe l'AFSCA.

Lorsque le produit peut avoir atteint le consommateur, l'opérateur informe les consommateurs de façon effective (le cas échéant par un communiqué de presse, dont la décision relève de l'AFSCA) et précise les raisons du retrait.

Au besoin, l'opérateur rappelle les produits déjà fournis aux consommateurs.

Dans la législation belge, sont considérées nuisibles :

- ♦ Les denrées ou substances alimentaires :
 - > préparées à partir de matières premières impropres à la consommation humaine ;
 - > dont l'odeur ou le goût révèlent une altération ou une contamination ;
 - > moisies, fermentées ou gâtées de quelque autre façon que ce soit, exception faite pour les denrées ou substances alimentaires dont l'état moisi ou fermenté est propre à la denrée et résulte d'un procédé normal de fabrication ou de préparation ;
 - > contenant des micro-organismes pathogènes ou des toxines d'origine microbienne ;
 - > contenant d'autres substances en quantités toxiques ou nuisibles ;
 - > contenant des impuretés de nature ou d'origine animale ou d'autres corps étrangers ;
 - > contenant un additif non autorisé ou contenant en une quantité trop élevée un additif autorisé ;
 - > pour lesquelles une date limite de consommation ou une mention semblable est prévue dans un règlement et dont cette date est dépassée ;
 - > pour lesquelles des conditions d'entreposage sont prévues dans un règlement sans qu'il soit satisfait à ces conditions.
- ♦ Les denrées alimentaires contenues en boîtes métalliques :
 - > lorsque la boîte est rouillée ou lorsqu'elle présente des fuites ;
 - > lorsque la boîte est bosselée ou présente d'autres déformations, de telle sorte qu'elle peut devenir perméable aux gaz, aux liquides ou aux micro-organismes ;
 - > lorsque les parois planes de la boîte sont bombées.

La législation précise au sujet de ces denrées jugées dangereuses ou nuisibles qu'aucune d'entre elles ne doit être mise sur le marché. Il est interdit de vendre, d'exposer pour la vente, d'importer, de préparer, de détenir ou de transporter pour la vente ou la livraison ainsi que de céder à titre onéreux ou gratuit les denrées considérées comme nuisibles. Le producteur serait tenu responsable des intoxications dont pourraient souffrir les consommateurs si l'on prouve que le produit était de mauvaise qualité lors de la vente et que toutes les précautions nécessaires n'ont pas été prises lors de la production.

Il est bon de savoir qu'il existe des assurances pouvant couvrir ce type de risque.

1.3.6 ASSOUPLISEMENTS POUR CERTAINS ÉTABLISSEMENTS

Les entreprises qui rentrent dans le champ d'application³ de l'AM du 22 mars 2013 peuvent bénéficier d'assouplissement des modalités de mise en place de la procédure HACCP et de la traçabilité.

Une distinction est faite entre les entreprises qui effectuent ou non une activité de transformation. Les entreprises qui ne procèdent pas à la transformation de produits génèrent moins de risque et la mise en place des bonnes pratiques d'hygiène, qui précèdent le système HACCP, est suffisante. Il s'agit d'obligations assez simples relatives notamment à l'infrastructure, l'emballage, le transport, la gestion des déchets, la lutte contre les nuisibles, le nettoyage et la désinfection, la qualité de l'eau, la chaîne du froid et du chaud, l'hygiène, la santé et la formation du personnel, etc.

Quant aux entreprises qui ont une activité de transformation (p.ex. les restaurants, les bouchers, les traiteurs, les boulangers mais aussi les producteurs de produits fermiers), elles doivent, en plus des obligations précitées, posséder une étude HACCP « assouplie ».

Celle-ci est basée sur le guide ou les guides qui couvre(nt) les activités d'un établissement et dans lequel :

- les dangers, l'identification des points critiques et les actions correctives pertinents du guide sont repris sans modification ;
- les limites critiques pertinentes nécessaires pour la prévention, la réduction et l'élimination des dangers potentiels sont reprises du guide sans modification ;
- l'enregistrement des contrôles effectués peut se limiter aux enregistrements des non conformités ;
- les enregistrements des contrôles effectués ainsi que l'ensemble des résultats d'analyse doivent être conservés six mois après l'expiration de la date de durabilité minimale ou de la date limite de consommation ou à défaut au minimum six mois ;
- la documentation relative au système HACCP est remplacée par le ou les guides pertinents.

³ Pour savoir si l'entreprise peut bénéficier ou non des assouplissements se référer au schéma édité par l'AFSCA, disponible via ce lien : <https://tinyurl.com/yd3qtx9j>

Ces entreprises appliqueront aussi une traçabilité « assouplie ». Le système pourra répondre aux exigences suivantes :

- l'enregistrement des données sur les produits qui ne sont pas directement transformés ou vendus peut se faire endéans les sept jours et au plus tard au moment de la préparation, transformation ou mise sur le marché ;
- les documents relatifs à la traçabilité doivent être conservés six mois après l'expiration de la date de durabilité minimale ou de la date limite de consommation ou à défaut au minimum six mois.

RÉFÉRENCES LÉGALES

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

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

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

Règlement (CE) n°854/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine

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

Loi du 25 février 1991 relative à la responsabilité du fait de produits défectueux. Cette loi a été modifiée par la Loi du 12 décembre 2000 y incluant les produits d'origine agricoles

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

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

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

Arrêté royal du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale

Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Arrêté ministériel du 22 mars 2013 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certains établissements dans la chaîne alimentaire

Arrêté royal du 7 janvier 2014 relatif à l'approvisionnement direct par un producteur primaire du consommateur final ou du commerce de détail local en petites quantités de certaines denrées alimentaires d'origine animale
