

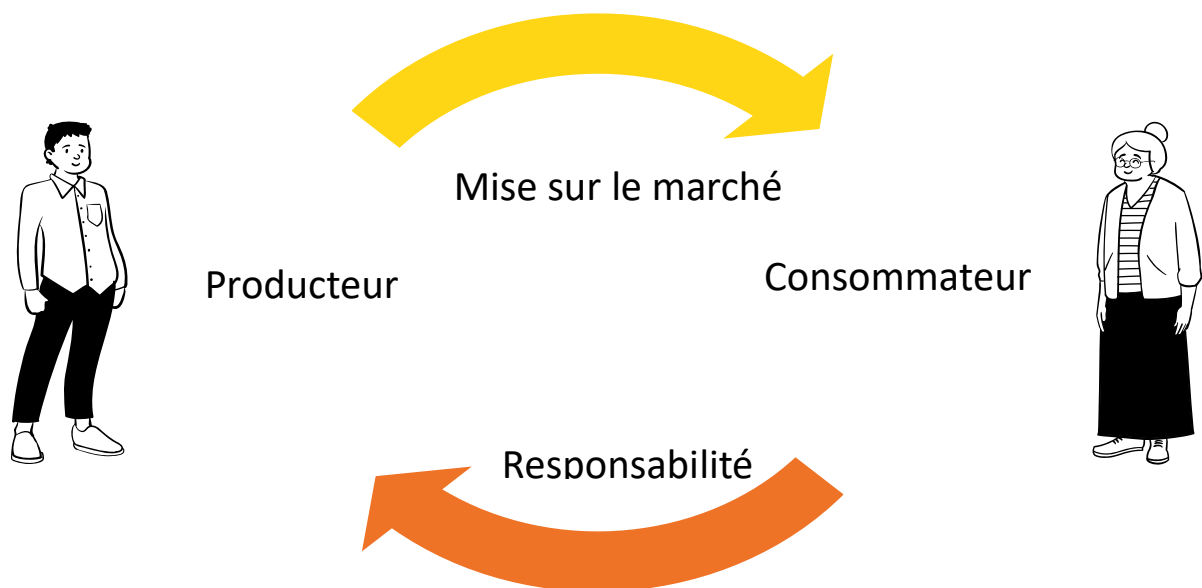
LE SYSTEME D'AUTOCONTROLE

Toute personne qui souhaite commercialiser des denrées alimentaires doit se faire connaître auprès de l'AFSCA avant de commencer à vendre ses produits.

Qu'est-ce qu'un système d'autocontrôle ?

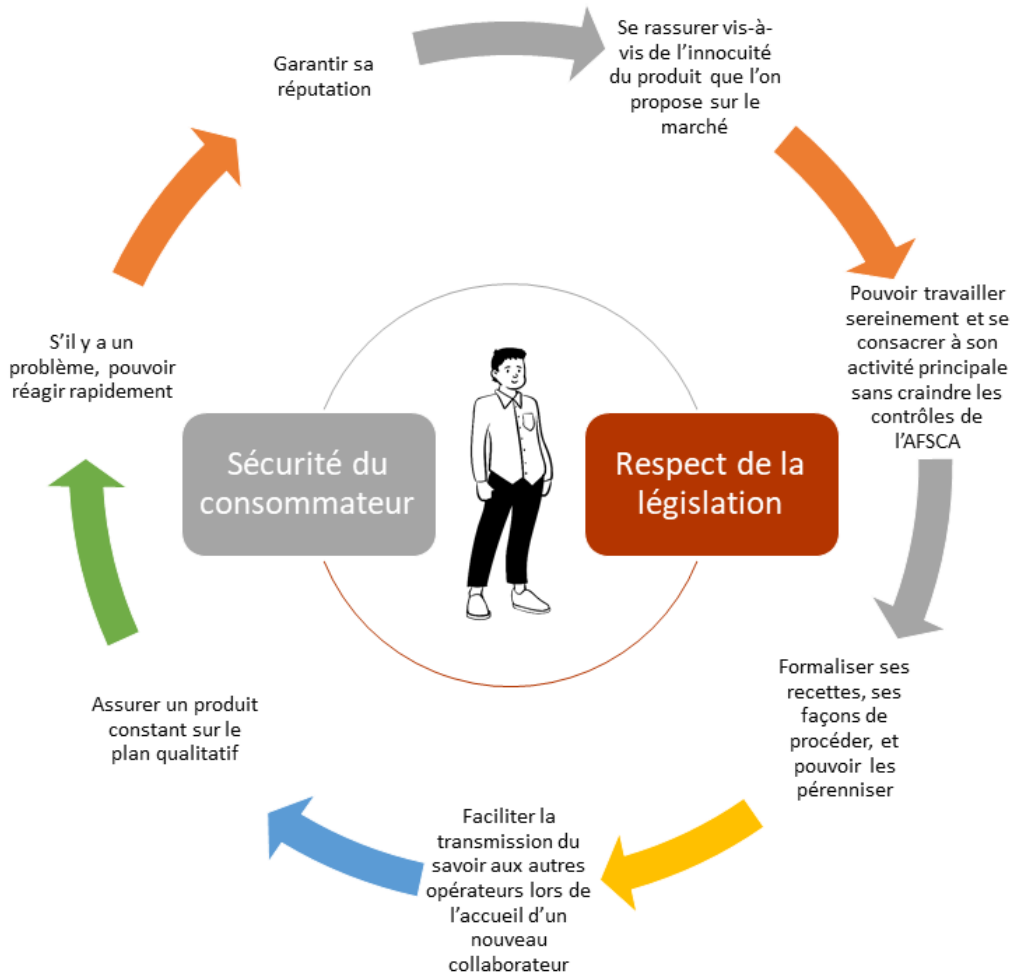
C'est un ensemble de mesures et d'actions prises par un opérateur de la chaîne alimentaire (fabricant, distributeur, transformateur, ...) afin de garantir la sécurité sanitaire des denrées qui vont être consommées.

Le système d'autocontrôle est documenté et obligatoire.



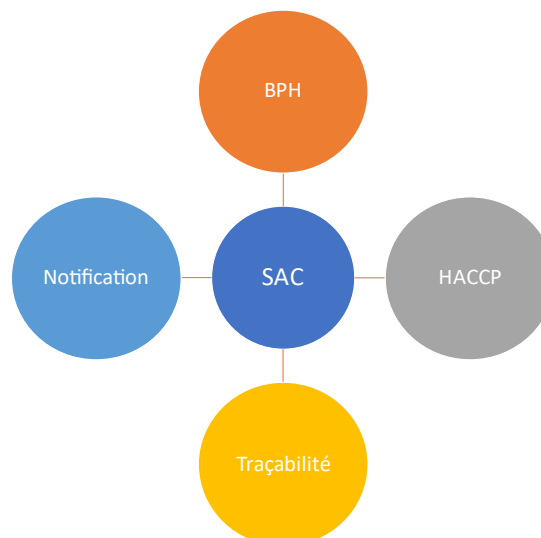
En cas de problème chez le consommateur, la responsabilité revient au producteur.

Quel est l'intérêt pour le producteur ?



De quoi est constitué un système d'autocontrôle ?

Un système d'autocontrôle (SAC) est constitué de 4 parties distinctes :



Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)

C'est un socle de pratiques communes, quel que soit le type de denrées fabriquées, pour éviter une contamination du produit. Si ces bonnes pratiques ne sont pas mises en place, cela peut provoquer des contaminations à toute étape de la production. Ces mesures sont documentées dans le SAC dans des procédures.

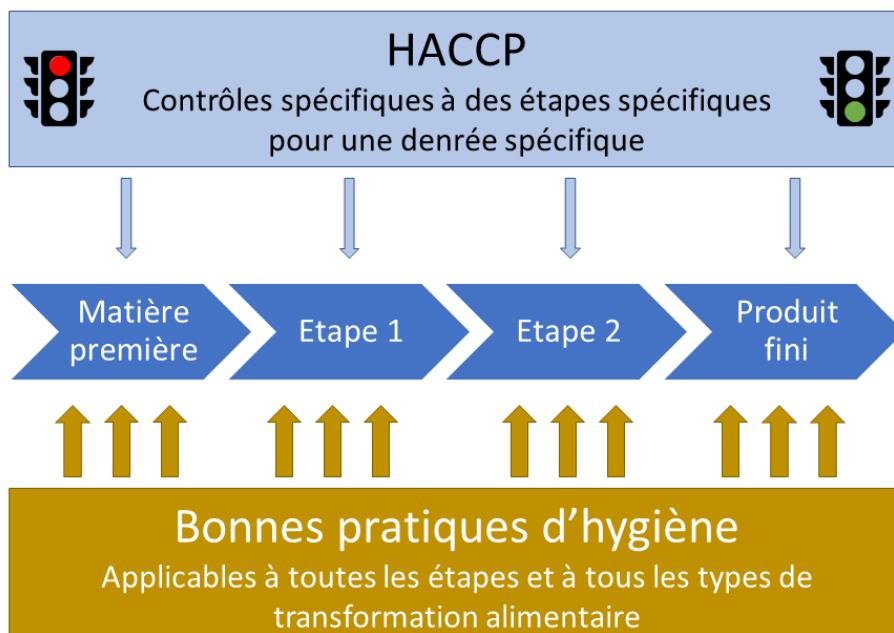
Elles comprennent des mesures concernant :



L'HACCP

L'analyse des dangers selon la méthode HACCP est quant à elle spécifique à un produit et un procédé déterminé.

L'objectif est d'analyser les dangers qui peuvent survenir à chaque étape de la fabrication, et de mettre en place un contrôle. Cela afin d'éviter que des problèmes n'apparaissent et/ou ne se reproduisent et pour définir comment réagir en cas d'apparition.



La traçabilité

La traçabilité permet de retracer la vie du produit :

- Avec quelles matières premières a-t-il été fabriqué, qui les a livrées, quel est leur n° de lot, quand et en quelle quantité ont-elles été livrées ?
- Quand le produit a-t-il été fabriqué, selon quelle recette, par qui, sur quel matériel, en quelle quantité ?
- Quels contrôles ont été effectués sur ce produit lors de sa fabrication ?
- Quand a-t-il été mis sur le marché, à quel intermédiaire commercial (magasin, restaurant, ...) a-t-il été vendu, en quelle quantité et avec quel N° de lot ?



Une traçabilité précise permet d'identifier rapidement le lot de produit fabriqué présentant un problème (et pas l'ensemble de la production d'une semaine par exemple), et de réagir vis-à-vis de ce lot de produits spécifique. La perte économique éventuellement concernée est alors limitée à ce lot précis.

La notification obligatoire

C'est un dispositif obligatoire de communication mis en place pour avertir le consommateur, les magasins, et les autorités compétentes (l'AFSCA) quand on pense qu'il y a un danger pour la sécurité du consommateur.

La notification obligatoire peut concerner un produit que vous avez fabriqué (suite à un mauvais résultat d'analyse microbiologique par exemple) ou une matière première (détection de morceaux de verre dans un sac par exemple).

Ce dispositif permet d'anticiper les problèmes éventuels, pour les gérer plus sereinement quand cela est nécessaire. Les procédures à mettre en place pour assurer cette notification obligatoire par l'entreprise sont documentées dans le SAC.

Besoin d'aide dans la rédaction de votre SAC ? Prenez contact avec nous !