

Autocontrôle et traçabilité : assouplissements pour les petites entreprises

Contexte

Depuis **fin avril 1997**, l'arrêté royal (A.R.) du 07/02/97 relatif à l'*hygiène générale des denrées alimentaires* oblige tous les acteurs de la chaîne alimentaire de mettre sur pied un système "Hazard Analysis and Critical Control Points" (HACCP), qui définit, évalue et maîtrise les dangers qui menacent la salubrité des aliments. Suite aux nombreuses crises qui ont secoué le secteur alimentaire, cette loi a été renforcée par l'arrêté royal relatif à l'*autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité* (A.R. 14/11/03) qui oblige **depuis le 1^{er} janvier 2005** à tout exploitant d'instaurer, d'appliquer et de maintenir un système d'autocontrôle, basé sur les principes du système de l'HACCP, couvrant la sécurité de ses produits.

Unités d'exploitation visées

Depuis le 18 novembre 2005, l'arrêté ministériel (A.M.) du 24 octobre 2005 assouplit ce cadre pour les entreprises de petite taille.

Ce nouvel arrêté concerne trois types d'unités d'exploitation :

- Les unités d'exploitation du secteur des denrées alimentaires qui livrent directement au consommateur (business to customer) *ET* qui occupent au maximum 5 équivalents temps plein *OU* une superficie inférieure à 400 m².
- Les unités d'exploitation du secteur alimentaire qui livrent à d'autres entreprises (business to business) *ET* qui occupent au maximum 2 équivalents temps plein.
- Les banques alimentaires et les associations de bienfaisance (qui distribuent les denrées alimentaires de la banque alimentaire aux personnes défavorisées).

Assouplissements

Les entreprises du secteur alimentaire qui ne fabriquent ni ne transforment des aliments (épiceries, débits de boissons, commerces ambulants, transport/stockage de denrées alimentaires préemballées ou non périssables) ne doivent pas mettre en place de procédures HACCP à condition que les « **bonnes pratiques d'hygiène préalables à l'HACCP** » garantissent que les objectifs de prévention, d'élimination ou de réduction des dangers à des niveaux acceptables soient atteints. Ces bonnes pratiques se rapportent :

- A la conception des infrastructures et des équipements ;
- A la manipulation des denrées alimentaires, y compris l'emballage, le transport et le stockage ;
- Au traitement et à la gestion des déchets alimentaires ;
- A la lutte contre les nuisibles ;
- Aux procédures de nettoyage et de désinfection ;
- A la qualité de l'eau utilisée ;
- A la maîtrise de la chaîne du froid et/ou de la chaîne du chaud ;
- A la santé du personnel ;
- A l'hygiène corporelle de toute personne entrant en contact avec les denrées alimentaires ;
- A la formation du personnel.

Les unités d'exploitation qui fabriquent ou transforment des denrées alimentaires (restaurants, cuisines de collectivités, traiteurs, poissonniers, boulangers-pâtisseries, bouchers,...) sont tenues de respecter, en plus des bonnes pratiques d'hygiène, certains principes **HACCP** assouplis qui sont :

- Les dangers, l'identification des points critiques et les actions correctives doivent être fixées préalablement dans le cadre d'un guide sectoriel ;
- La fixation des limites critiques peut se baser sur les normes réglementaires concernées et/ou sur le guide ;

- Les procédures de surveillance, l'obligation de tenir un enregistrement des contrôles effectués peut se limiter aux enregistrements des non-conformités. Néanmoins, l'ensemble des résultats d'analyse doit être conservé ;
- La documentation relative au système HACCP peut être remplacée par le guide ;
- Les enregistrements des contrôles effectués 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.

En matière de **traçabilité**, toutes les entreprises doivent satisfaire aux exigences suivantes :

- Identification et enregistrement des produits entrants (et sortants s'il y a livraison à une autre unité d'exploitation) en indiquant la nature, l'identification du produit, la quantité, la date de réception/livraison, l'identification de l'unité d'exploitation qui fournit/achète le produit grâce à un classement méthodique des bons de livraisons ou autres documents d'accompagnement ;
- L'enregistrement des données relatives aux produits peut se faire hebdomadairement (au lieu de quotidiennement) ;
- Les documents relatifs à la traçabilité ne doivent être conservés que 6 mois (au lieu de 2 ans) après la date de péremption du produit ou, à défaut, au minimum 6 mois.

Pour en savoir plus :

- surfez sur le site Internet de l'Agence alimentaire (AFSCA) à l'adresse suivante : <http://www.Afsca2006.be>
- contactez le Pôle Technologique Agro-alimentaire asbl au 081/61.41.79

Note : Nous tenons à remercier Ariane Van Der Stappen, Politique de Contrôle, Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (AFSCA) pour avoir donné son avis sur cet article.