



Agence fédérale pour la sécurité
de la chaîne alimentaire

FAQ - Guide d'autocontrôle : Industrie de transformation et négoce des pommes de terre, fruits et légumes

En vigueur à partir du :

21/06/2021

	Nom – fonction / service	Date	Signature
Rédigé par :	Chloé Rousselle Jacques Inghelram	15/06/2021	Jacques Inghelram (sé)
Vérifié par :	Katrien Beullens Directeur Transformation- Distribution (S3)	20/06/2021	Katrien Beullens (sé)
Approuvé par :	Katrien Beullens p.o. Jean-François Heymans Directeur-général	20/06/2021	Katrien Beullens (sé)

I. OBJECTIFS ET CHAMP D'APPLICATION

Le présent document a pour but de diffuser les questions posées par des opérateurs, des auditeurs, ... concernant le guide d'autocontrôle : industrie de transformation et négoce des pommes de terre, fruits et légumes (G-014) et l'application de l'autocontrôle dans le secteur visé et les réponses qui ont été apportées à ces questions.

Les questions portant sur différents sujets, les réponses ont été réparties en plusieurs chapitres :

- Audit
- Management
- Traçabilité
- Produits
- Locaux
- Equipement
- BPH
- HACCP

II. RÉFÉRENCES NORMATIVES

- Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 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 Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Arrêté royal du 29 août 1997 relatif à la fabrication et au commerce de denrées alimentaires composées ou contenant des plantes ou préparations de plantes
- 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 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
- Arrêté ministériel du 22 janvier 2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire
- Arrêté ministériel du 24 octobre 2005 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires

III. TERMES, DÉFINITIONS ET DESTINATAIRES

1. Termes et définitions

- **Guide G-014** : guide d'autocontrôle : industrie de transformation et négoce des pommes de terre, fruits et légumes (G-014)
- **Guide G-019** : guide pour l'implémentation des systèmes d'autocontrôle dans les secteurs de production des denrées alimentaires : Produits de viande - Plats préparés - Salades - Boyaux naturels (G-019)
- **Guide G-032** : guide d'autocontrôle pour le secteur du poisson (G-032)
- **Guide G-043** : guide générique d'autocontrôle pour le commerce en gros de produits horticoles non-comestibles
- **Guide G-044** : guide d'autocontrôle générique pour le secteur B2C
- **Autocontrôle** : l'ensemble de mesures prises par les exploitants pour faire en sorte que les produits à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution et dont ils ont en charge la gestion :
 - répondent aux prescriptions réglementaires relatives à la sécurité alimentaire ;
 - répondent aux prescriptions réglementaires relatives à la qualité des produits, pour lesquelles l'Agence est compétente ;
 - répondent aux prescriptions relatives à la traçabilité et la surveillance du respect effectif de ces prescriptions.
- **Agence** : Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
- **Plats préparés** : les plats cuisinés sont des préparations culinaires mélangées et/ou assemblées, prêtes à être consommées ou éventuellement à être réchauffées avant consommation.

2. Abréviations

- **AC** : actions correctives
- **AFSCA**: Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
- **AM** : Arrêté ministériel
- **AR** : Arrêté royal
- **BPH** : Bonnes pratiques d'hygiène
- **CCP** : point de contrôle critique
- **FCM** : Food Contact Material - Matériaux qui entrent en contact avec les denrées alimentaires
- **GMP** : Good Manufacturing Practices
- **HACCP** : Hazard analysis and critical control point system
- **NC** : non-conformité
- **NC A** : non-conformité A

- **NC B** : non-conformité B
- **OCI** : organisme de certification/d'inspection
- **PA** : point d'attention
- **Pdt, F & L : pommes de terre, fruits et légumes**
- **RAS** : rapid alert system for food and feed
- **Rég.** : règlement
- **RI** : Recueil d'instructions
- **SAC** : système d'autocontrôle

3. Destinataires

Toute personne concernée par l'autocontrôle dans le secteur de l'industrie de transformation et négoce des pommes de terre, fruits et légumes.

IV. HISTORIQUE

Identification du document	Modifications	Justificatif	En vigueur à partir du
PB 07 – FAQ (G-014) – REV 0 – 2009	Première version du document		06-08-2009
PB 07 – FAQ (G-014) – REV 1 – 2009	Nouvelles questions		15-04-2011
PB 07 – FAQ (G-014) – REV 2 – 2009	Nouvelles questions + correction de questions		15-06-2012
PB 07 – FAQ (G-014) – REV 3 – 2009	Nouvelles questions + correction de questions		21-03-2013
<u>PB 07 – FAQ (G-014) – REV 4 – 2017</u>	Arrêté royal du 30/11/1999 abrogé + Nouvelle question		01-05-2017
<u>PB 07 – FAQ (G-014) – REV 5 – 2019</u>	Nouvelles questions		15-07-2019
<u>PB 07 – FAQ (G-014) – REV 6 – 2020</u>	Nouvelle question		08-01-2020
<u>PB 07 – FAQ (G-014) – REV 7 – 2020</u>	Nouvelle question		21-06-2021

Lorsqu'il ne s'agit pas de la première version du document, les modifications par rapport à la version précédente sont indiquées en rouge de sorte qu'il soit possible de les retrouver. Les ajouts sont soulignés et les suppressions sont biffées.

V. QUESTION/REPONSE

→ **Audit**

1.

- **Question**

Un établissement de commerce de gros en fruits et légumes doit-il notifier une activité de fabrication de produits d'origine végétale s'il se limite à éliminer les produits moisissés, enlever les feuilles abîmées externes des salades, couper les racines des poireaux, enlever les feuilles des carottes, ... ?

- **Réponse**

Non. Si l'opérateur se limite à des actions qui ne modifient pas de manière importante le produit, il n'est pas nécessaire de déclarer une activité dans le secteur de la transformation des fruits, légumes ou pommes de terre. On peut considérer qu'éliminer les pommes de terre moisissées, enlever les feuilles des carottes, enlever les feuilles externes des chicons qui sont abîmées, couper les racines des poireaux, ... ne constituent pas des transformations importantes. Au contraire, éplucher les pommes de terre, découper les poireaux en petits morceaux, découper des choux ou des potirons en portions, découper des salades, ... constituent des transformations qui exigent de déclarer une activité de fabrication de produits d'origine végétale auprès de son UPC.

2.

- **Question**

Un OCI peut-il auditer sur base du guide G-014 (partie négoce) un établissement de commerce de gros en fruits, légumes ou pommes de terre qui élimine les produits moisissés, enlève les feuilles abîmées externes des salades, coupe les racines des poireaux, enlève les feuilles des carottes, lave et emballe les fruits et légumes, ... ?

- **Réponse**

Oui.

3.**• Question**

Un opérateur qui a l'activité « préparation de pommes de terre » et/ou l'activité « conditionnement de pommes de terre », doit-il avoir une autorisation ?

• Réponse

Il n'y a plus d'autorisation spécifique ou d'activité spécifique pour les préparateurs/emballeurs de pommes de terre de consommation. Les opérateurs exerçant une activité de préparateur (tri/calibrage) et de conditionnement (emballage) de pommes de terre doivent avoir une autorisation en tant que grossiste légumes et fruits (le tri, le calibrage et le conditionnement / emballage font partie des activités implicites du grossiste en fruits et légumes).

4.**• Question**

Au niveau du chapitre 17 du guide G-014 (chapitre qui traite de la maîtrise des risques dans le cadre de l'importation des fruits et légumes), les paramètres et les scores proposés et les fréquences d'analyse qui y sont associées doivent-ils être considérés comme des exigences ou des lignes directrices ?

• Réponse

Le chapitre 17 doit être considéré comme un outil destiné à aider les entreprises qui importent des fruits et légumes, à élaborer leur propre plan d'échantillonnage basé sur une analyse des risques.

Les paramètres qui sont proposés (entre autres, historique des notifications RAS, origine des produits, garanties et certifications apportées par les fournisseurs, ...), permettent aux opérateurs de réaliser une première évaluation des risques liés à un produit. Les opérateurs peuvent toutefois affiner ou adapter l'arbre de décision en fonction de leurs propres données historiques, des garanties apportées par leurs fournisseurs, ...

5.**• Question**

Un établissement de fabrication de produits d'origine végétale doit-il notifier une activité de commerce de gros en fruits et/ou en légumes et/ou d'échange IN et/ou d'échange OUT s'il commercialise des produits d'origine végétale provenant d'autres pays membres ?

• Réponse

Non. Il s'agit d'activités implicites.

→ **Management**

1.

• **Question**

Le guide G-014 peut-il être utilisé pour auditer les opérateurs qui sont actifs en commerce de gros de fleurs comestibles ?

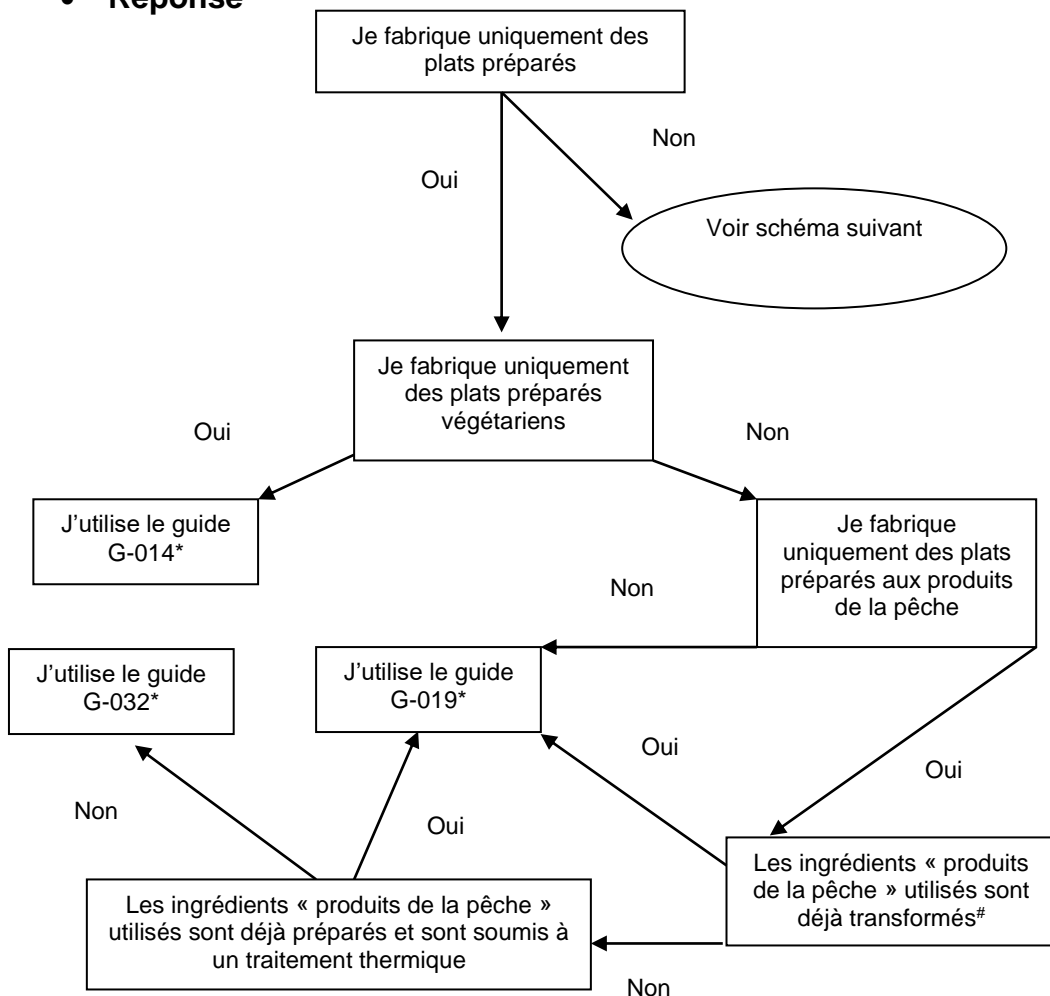
• **Réponse**

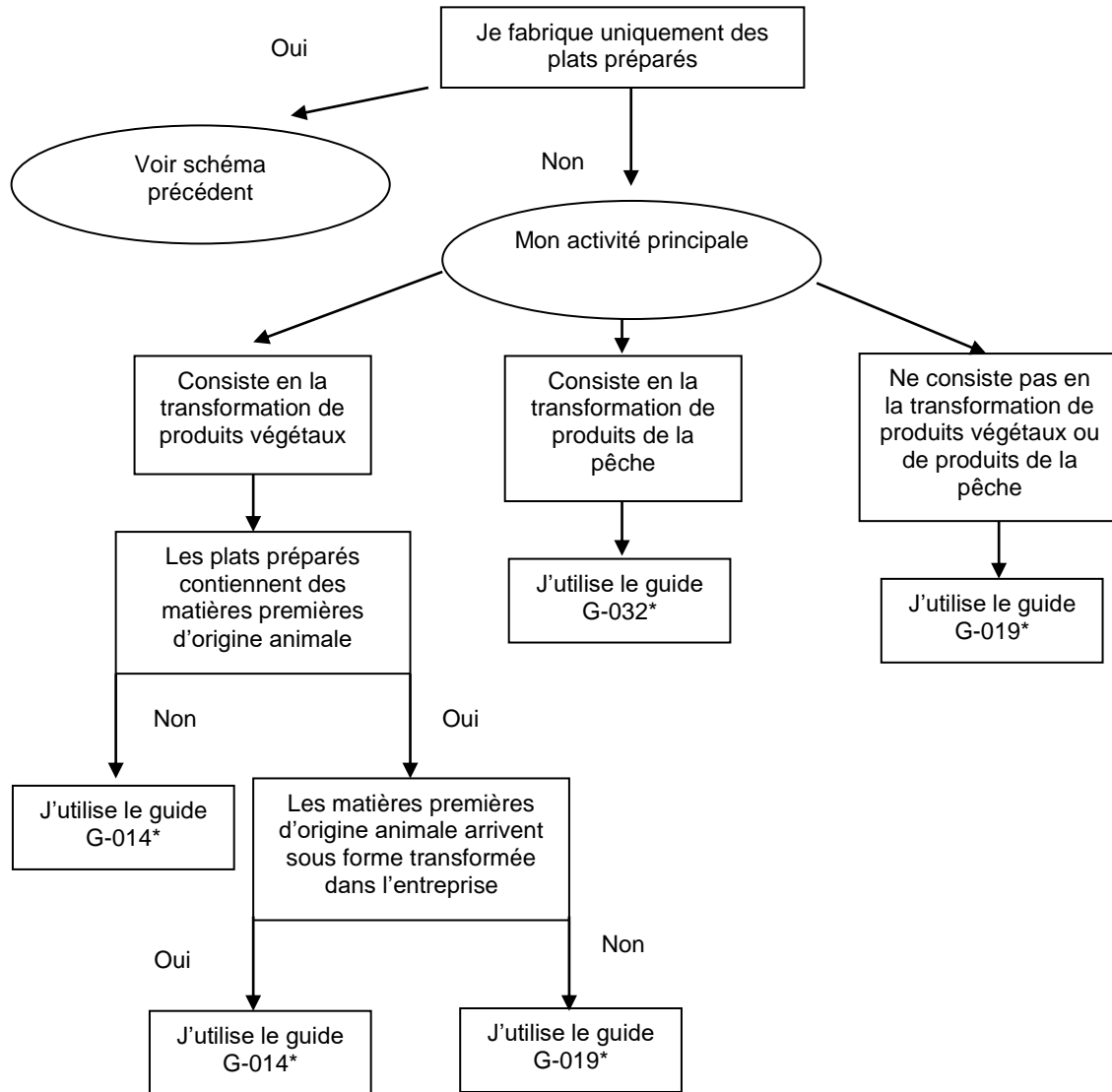
Oui, mais l'activité devra être spécifiquement gérée dans le système d'autocontrôle de l'opérateur, entre autres en ce qui concerne l'analyse de risque et le respect de la législation.

2.

• **Question**

Quel(s) guide(s) doit utiliser une entreprise du secteur de la transformation qui fabriquent différents types de plats préparés (plats préparés à base de produits de viande, plats préparés à base de viande hachée, plats préparés végétariens, plats préparés à base de produits laitiers, plats préparés à base de produits transformés de la pêche, plats préparés à base de produits préparés de la pêche, ...) ?

• **Réponse**



*

G-014 : guide d'autocontrôle : industrie de transformation et négoce des pommes de terre, fruits et légumes
 G-019 : guide pour l'implémentation des systèmes d'autocontrôle dans les secteurs de production des denrées alimentaires : Produits de viande - Plats préparés - Salades - Boyaux naturels
 G-032 : guide d'autocontrôle pour le secteur du poisson

#

Cuits, salés, fumés, saumurés, séchés, ...

Attention ! le schéma pourra être modifié si de nouveaux guides ou de nouvelles versions de guides sont approuvés.

3.

- **Question**

Quel guide approuvé par l'Agence peut utiliser un opérateur qui exerce l'activité « Grossiste - autres plants et matériel de multiplication avec passeport phytosanitaire » ?

- **Réponse**

Si l'opérateur a pour activité principale, une activité qui tombe sous le scope du guide G-014 et si les plants et les semences constituent le matériel de départ pour la culture de pommes de terre, de fruits et/ou de légumes (voir point 1.2.2.1 du G-014), alors l'activité « Grossiste - autres plants et matériel de multiplication avec passeport phytosanitaire » relève du scope du guide G-014 et celui-ci peut donc être utilisé.

Si l'opérateur n'est pas un opérateur « typiquement G-014 », alors l'activité « Grossiste - autres plants et matériel de multiplication avec passeport phytosanitaire » tombe sous le scope du guide G-043 et c'est ce dernier guide qui est utilisé.

Si l'opérateur est une plateforme de distribution, l'activité « Grossiste - autres plants et matériel de multiplication avec passeport phytosanitaire » tombe sous le scope du guide G-044 et c'est ce dernier guide qui est alors utilisé.

4.

- **Question**

Le guide G-014 contient un chapitre relatif à l'exportation vers les pays tiers. Est-ce que le guide suffit en lui-même comme référentiel d'audit pour l'exportation des produits traités dans le guide ?

- **Réponse**

Non. Le chapitre sur l'exportation du guide G-014 renvoie aux documents pertinents (ex. : RI, procédures sectorielles, circulaires ...). C'est donc l'ensemble formé par le guide et les documents pertinents vers lesquels le guide renvoie pour les exportations qui constitue le référentiel d'audit en cas d'exportation.

Une entreprise qui souhaite être validée pour ses activités d'exportation doit être en possession du référentiel d'audit complet, c'est-à-dire le guide G-014 et les documents pertinents vers lesquels le guide renvoie pour les exportations. L'OCI qui audite dans le cadre de la validation du SAC doit également avoir le référentiel d'audit complet (guide + documents pertinents) s'il veut pouvoir auditer les activités d'exportation.

5.

- **Question**

Le certificat d'aptitude médicale est-il obligatoire pour les personnes en contact direct avec les aliments ?

- **Réponse**

Depuis juillet 2018, il n'y a plus d'obligation légale d'avoir un certificat médical pour les personnes qui entrent en contact direct avec les aliments.

6.

- **Question**

Quelle fréquence d'audit doit-on appliquer à un établissement dont l'activité principale relève du scope du guide G-014 (Pdt, F & L) et qui utilise le module générique « matériaux qui entrent en contact avec les denrées alimentaires » ?

- **Réponse**

Pour la fréquence d'audit des activités qui tombent sous le module générique "Matériaux qui entrent en contact avec les denrées alimentaires", la fréquence d'audit de l'activité principale dans le secteur des « Pdt, F & L » peut être appliquée.

En d'autres termes :

- Activité principale Pdt, F & L = audit annuel -> activité FCM = audit annuel

- Activité principale Pdt, F & L = audit tous les 3 ans -> Activité FCM = audit tous les 3 ans