



FAQ - Assouplissements

Version 1 du 2016-01-28

Date de mise en application : 11/04/2016

Rédigé par :	Contrôlé par :	Approuvé par :
DG Politique de Contrôle Jacques Inghelram	Le directeur a.i. Transformation- Distribution Vincent Helbo	Le directeur général Vicky Lefevre
Date : 11/12/2015	Date : 04/04/2016	Date : 08/04/2016

Table de matières

1. OBJECTIFS ET CHAMP D'APPLICATION	3
2. RÉFÉRENCES NORMATIVES	3
3. TERMES, DÉFINITIONS ET DESTINATAIRES	3
1. Termes et définitions.....	3
2. Abréviations	4
3. Destinataires.....	4
4. APERÇU DE L'HISTORIQUE	5
5. QUESTION/RÉPONSE	6
1. En général.....	6
2. Autocontrôle.....	7
3. Alimentation alimentaire.....	13
4. Traçabilité	13

I. OBJECTIFS ET CHAMP D'APPLICATION

Le but de ce document est de reprendre les questions fréquemment posées par les opérateurs, les auditeurs, etc., au sujet des assouplissements ainsi que les réponses correspondantes.

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
- Règlement (CE) n° 1831/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 relatif aux additifs destinés à l'élevage des animaux
- Arrêté royal du dimanche 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des 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 ministériel du 22 janvier 2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire
- Arrêté ministériel du 22 mars 2013 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires (= AM assouplissements)

III. TERMES, DÉFINITIONS ET DESTINATAIRES

1. Termes et définitions

- **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 sur la traçabilité et la surveillance du respect effectif de ces prescriptions.

- **Assouplissement** : la flexibilité dans l'application de l'autocontrôle et de la traçabilité, qui peut être accordée à certains établissements pour autant qu'ils répondent à certaines conditions.

2. Abréviations

- **B2B** : Business to Business (livraison à d'autres entreprises)
- **B2C** : Business to Consumer (vente au consommateur)
- **BPH** : Bonnes pratiques d'hygiène
- **CCP** : point critique de contrôle
- **ETP** : équivalents temps plein
- **GMP** : Good Manufacturing Practices
- **Guide** : guide approuvé conformément à l'article 9 de l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire
- **HACCP** : Hazard Analysis and Critical Control Points
- **MC** : mesures correctives
- **NC** : non-conformité
- **NC A** : non-conformité A
- **NC B** : non-conformité B
- **OC** : organisme de certification
- **PA** : point d'attention
- **Règl.** : règlement
- **SAC** : système d'autocontrôle

3. Destinataires

Toute personne ayant un intérêt ou étant impliquée dans l'autocontrôle.

IV. APERÇU DE L'HISTORIQUE

Identification du document	Modifications	Justification	Date de mise en application
1.0	/	Première version	Date de publication

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

V. QUESTION/RÉPONSE

1. Généralités

1.1.

Question

Un établissement qui exerce tant des activités B2C que B2B et qui pour l'ensemble de l'établissement, ne satisfait pas aux critères pour pouvoir bénéficier des assouplissements, peut-il quand même bénéficier des assouplissements pour la partie B2C s'il répond aux critères pour cette partie ?

Réponse

Afin de déterminer si un établissement peut bénéficier des assouplissements, on examine normalement toutes les activités (Feed et Food – B2C et B2B). Cependant, lorsque tant des activités B2C que B2B sont exercées et, dans le cas, où pour les activités B2C, un agrément / autorisation / enregistrement distinct auprès de l'AFSCA est exigé, en complément de l'agrément / autorisation/enregistrement pour les activités B2B, les assouplissements peuvent alors être appliqués pour l'activité B2C. Le fait que cet établissement a aussi encore une activité de transformation B2B ne l'empêche donc pas par conséquent de pouvoir bénéficier des assouplissements pour les activités B2C.

Quelques exemples où des assouplissements sont possibles pour les activités B2C (mais pas pour les activités B2B) :

- Une laiterie (B2B, plus de 2 ETP), disposant d'un réfectoire (B2C) sous autorisation où des repas sont servis et qui se trouve à la même adresse que la laiterie.
- Un fabricant de pralines (B2B, plus de 2 ETP), avec une infrastructure séparée qui se trouve à la même adresse que l'atelier de fabrication de pralines pour la vente de ses produits au consommateur (B2C) avec une autorisation spécifique pour cette activité de commerce de détail.

1.2.

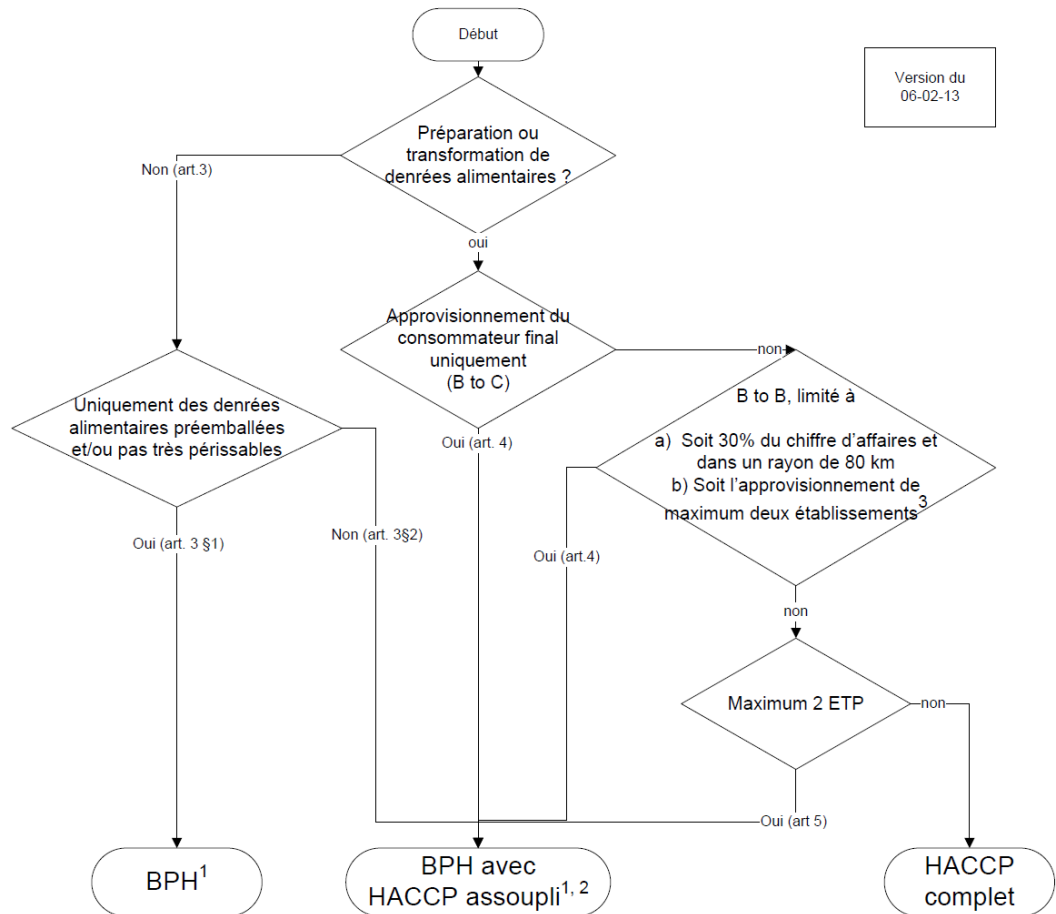
Question

Un établissement qui satisfait aux conditions afin de pouvoir bénéficier des assouplissements peut-il choisir d'appliquer les assouplissements pour une partie seulement de ses activités et appliquer un autocontrôle complet pour ses autres activités ?

Réponse

Lorsqu'un établissement satisfaisant aux critères et pouvant donc bénéficier des assouplissements souhaite malgré tout appliquer un système HACCP complet pour certaines activités, il peut le faire. L'assouplissement est une possibilité et non une obligation.

2. Autocontrôle



- ¹ Reste également d'application si l'établissement, en plus des denrées alimentaires, approvisionne également le consommateur final en aliments préemballés pour animaux (art 6, §1)
- ² HACCP assoupli : possible uniquement si un guide validé est appliqué pour toutes les activités exercées par l'établissement (art 2, §2)
- ³ Les établissements approvisionnés doivent appartenir au même opérateur que l'établissement en charge de la livraison, et à leur tour ils peuvent (a) soit approvisionner uniquement le consommateur final, (b) soit approvisionner d'autres établissements à hauteur de maximum 30% de leur chiffre d'affaires et dans un rayon de 80 km.

2.1.

Question

Pouvez-vous donner des exemples concrets afin de faciliter l'interprétation de l'art. 3 de l'AM « assouplissements » (donc un opérateur qui ne prépare ou ne transforme pas de denrées alimentaires) ?

Art. 3. § 1er. Les établissements qui ne préparent ni ne transforment de denrées alimentaires et qui ne mettent sur le marché que des denrées alimentaires préemballées et/ou des denrées alimentaires qui ne sont pas très périssables doivent au minimum appliquer les BPH.

§ 2. Les autres établissements qui ne préparent ni ne transforment de denrées alimentaires et qui mettent des denrées alimentaires sur le marché doivent au minimum appliquer les BPH ainsi que le système HACCP assoupli.

Réponse

Réf. art. 3	Préemballé	Durabilité	Exemples : Mise sur le marché de	Conclusion
§1	Oui	Pas très périssable	Pâtes alimentaires sèches, riz	BPH
§1	Oui	Très périssable	Viande préemballée de IVe gamme	BPH
§1	Non	Pas très périssable	Friandises, fruits et légumes (sauf la IVème gamme)	BPH
§2	Non	Très périssable	Viande fraîche	BPH + HACCP assoupli

2.2.

Question

Qu'entend-on par « denrées alimentaires très périssables » ?

Réponse

Ce sont les produits qui, lorsqu'ils sont préemballés, ont une « date limite de consommation » comme la viande fraîche, le poisson frais, les légumes de 4^{ème} gamme...

2.3.

Question

Les activités de centres d'emballage / centres de rassemblement des œufs (le tri, l'emballage, la collecte et le transport des œufs) relèvent-elles de la définition « préparation de denrées alimentaires » ?

Réponse

Le tri, l'emballage, la collecte et le transport des œufs ne relèvent pas de la définition « préparation de denrées alimentaires ».

Les activités de centres d'emballage / centres de rassemblement des œufs relèvent par conséquent de l'article 3, § 1, de l'AM « assouplissements » et ce type d'établissement peut donc simplement appliquer les BPH.

2.4.

Question

L'AM « assouplissements » prévoit :

Art. 4. Les établissements qui préparent ou transforment des denrées alimentaires et

- a) ne livrent qu'au consommateur final ou
- b) livrent au maximum 30% de leur chiffre d'affaires dans un rayon de 80 km à d'autres établissements ou
- c) approvisionnent au maximum deux établissements qui satisfont aux points a) et b) et qui appartiennent au même opérateur que celui qui livre, doivent appliquer au minimum les BPH ainsi que le système HACCP assoupli.

Les conditions peuvent-elles être cumulées ?

Comment faut-il calculer les 30% du chiffre d'affaires ? Comptabilise-t-on les livraisons à tous les établissements ou uniquement celles aux établissements qui n'appartiennent pas au même opérateur ?

Réponse

L'AM « assouplissements » ne prévoit pas la possibilité de cumuler les conditions. Donc la règle de "max 30% - 80 km" se rapporte à la somme de toutes les activités B2B (il faut donc additionner aussi bien les livraisons à ses propres implantations qu'aux tiers).

Dans le cadre de l'AM « assouplissements » seule la partie du chiffre d'affaires qui se rapporte aux activités dans la chaîne alimentaire est prise en compte.

Ci-dessous quelques exemples dans lesquels :

- Établissement A = atelier + magasin pour vente B2C
- Établissement B, C et D = points de vente appartenant à l'établissement A qui à leur tour satisfont aux points a) ou b) de l'art. 4 de l'AM « assouplissements »
- Z = autre(s) établissement(s) qu'un point de vente appartenant à l'établissement A

Les % mentionnés dans les exemples ci-dessous sont exprimés en % chiffre d'affaires portant sur les activités dans la chaîne alimentaire.

Exemple où l'assouplissement selon l'art 4 b) s'applique (30%-80km):

L'établissement A possède trois points de vente et livre 5% à B et 10% à C, il peut alors encore vendre 15% à D ou à un autre établissement Z. Tous ses propres points de vente B, C, D ou l'autre établissement Z doivent se trouver dans un rayon de 80 km de l'établissement A. Dans ce cas, A peut bénéficier de l'assouplissement.

Exemple où l'assouplissement selon l'art 4 c) s'applique (2 établissements propres):

L'établissement A possède deux points de vente et livre uniquement à ses deux points de vente B et C. On ne tient pas compte des 30% (le % de livraison est illimité). Dans cet exemple, la limite de 80 km ne joue pas non plus de rôle. Dans ce cas, A peut bénéficier des assouplissements.

Cet assouplissement reste d'application si A, outre les livraisons à ses deux points de vente, réalise aussi de la vente directe au consommateur.

Les assouplissements ne sont plus d'application dans cet exemple si A décide de livrer en plus aussi à D (si dans ce cas-là, la limite de 30% serait dépassée pour ce qui concerne les livraisons à B, C et D).

Exemple où aucun assouplissement n'est possible étant donné qu'aussi bien l'art 4 b) que l'art 4 c) ne sont pas applicables :

L'établissement A possède deux points de vente et livre 20% à B et 10% à C. Dès qu'il a livré quelque chose à D (ou même Z), il ne peut plus bénéficier de l'assouplissement parce que d'une part, la limite de 30% est alors dépassée et d'autre part, parce qu'une livraison sera effectuée à plus de deux établissements (lui appartenant).

2.5.

Question

Un établissement A qui ne prépare ni ne transforme de denrées alimentaires et a pour seule activité la commercialisation de denrées préemballées (par ex. : un grossiste en biscuits préemballés = la seule activité). Il n'utilise pas de guide SAC. L'application des BPH suffit-elle pour cet établissement ?

Réponse

Si l'établissement ne prépare ni ne transforme de denrées alimentaires et que les denrées alimentaires mises sur le marché sont uniquement préemballées (établissement A), l'application des BPH est en effet suffisante. Il n'est pas nécessaire d'appliquer un guide pour pouvoir bénéficier des assouplissements.

2.6.

Question

Un établissement B commercialise des denrées alimentaires non préemballées. Il n'utilise pas de guide SAC. L'application des BPH suffit-elle pour cet établissement ?

Réponse

Si l'établissement ne prépare ni ne transforme de denrées alimentaires et que les denrées alimentaires mises sur le marché ne sont pas préemballées (établissement B) :

- si les denrées alimentaires ne sont pas très périssables => assouplissement = BPH (~ l'utilisation d'un guide n'est pas obligatoire)
- si les denrées alimentaires sont très périssables => assouplissements = l'HACCP assoupli (~l'utilisation d'un guide est obligatoire pour bénéficier de cet assouplissement).

2.7.

Question

L'AM « assouplissements » (art. 4, b) mentionne comme critère supplémentaire pour la vente B2B des établissements B2C : « livrent au maximum 30 % de leur chiffre d'affaires dans un rayon de 80 km à d'autres établissements ». Ces autres établissements sont-ils aussi uniquement des commerces de détail ?

Réponse

L'AM « assouplissements » ne précise pas quel type d'entreprises est approvisionné. Le premier établissement peut donc aussi bien approvisionner des exploitations de transformation, des grossistes, des commerces de détail, horeca...

Cela concerne par conséquent toutes les livraisons qui ne sont pas faites directement aux consommateurs.

Attention, les commerces de détail ne peuvent pas livrer des denrées alimentaires d'origine animale aux établissements agréés.

2.8.

Question

L'AM « assouplissements » (art. 4, c) spécifie les assouplissements qui sont possibles dans le cas où des établissements qui préparent / transforment des denrées alimentaires « approvisionnent au maximum deux établissements qui satisfont aux points a) et b) et qui appartiennent au même opérateur que celui qui livre ». (voir détails à la question 2.4.)

Un établissement du secteur de la transformation possédant un magasin à l'adresse de l'usine de fabrication (par ex. : une boulangerie industrielle possédant un magasin à l'adresse de l'usine et deux magasins en plus à une autre adresse relève-t-il aussi de ce point c de l'article 4 c) ?

Réponse

Oui, s'ils appartiennent effectivement au même opérateur (donc max. 2 établissements appartenant à la même entité juridique / entreprise) et que les établissements qui sont approvisionnés satisfont en outre aux exigences des points a) et b) de l'article 4, à savoir :

- a) ne livrent qu'au consommateur final ou

b) livrent au maximum 30% de leur chiffre d'affaires dans un rayon de 80 km à d'autres établissements.

2.9.

Question

L'AM « assouplissements » réfère au "nombre de personnes occupées, s'agit-il du nombre de personnes physiques ou du nombre d'ETP (équivalents temps plein) ?

Réponse

Dans l'AM « assouplissements », le "nombre de personnes occupées" correspond au nombre d'ETP, à l'exception du chef d'entreprise. Les travailleurs temporaires doivent aussi être pris en compte en fonction de leur taux d'occupation. Le chef d'entreprise ne doit pas être comptabilisé lors de ce calcul.

2.10.

Question

Les entreprises qui bénéficient des assouplissements doivent-elles effectuer un contrôle à l'entrée et l'enregistrer ?

Réponse

Lorsqu'un établissement peut bénéficier des assouplissements, le contrôle d'entrée reste nécessaire, mais un enregistrement de ce contrôle d'entrée n'est exigé que si des non-conformités sont constatées.

2.11.

Question

L'AM « assouplissements » spécifie que l'enregistrement des contrôles effectués peut être limité aux enregistrements des non-conformités. Les actions correctives entreprises doivent-elles aussi être enregistrées ?

Réponse

. Les actions et les mesures correctives sont directement liées aux non-conformités, l'enregistrement de celles-ci est donc toujours obligatoire.

2.12.

Question

Un opérateur qui utilise un procédé de fabrication qui s'écarte du procédé de production décrit dans le guide, peut-il bénéficier des assouplissements en complétant lui-même les dispositions du guide ?

Réponse

Dans le cas où un opérateur utilise un procédé qui n'est pas complètement décrit dans le guide mais qui peut être relié clairement à des procédés décrits dans le guide, il peut encore bénéficier des assouplissements pour tous les processus qui se trouvent décrits dans le guide. L'opérateur doit naturellement réaliser sa propre analyse complémentaire des dangers pour le procédé qui n'a pas été décrit dans le guide.

3. Alimentation alimentaire

3.1.

Question

Art. 6. § 1 de l'AM « assouplissements » stipule que les modalités d'application particulières, mentionnées dans les articles 3 à 5 de l'arrêté (donc modalités d'application relatives aux assouplissements pour les entreprises du secteur alimentaire), restent valables si ces établissements, en plus d'approvisionner le consommateur final en denrées alimentaires, l'approvisionnent en aliments préemballés pour animaux. Considère-t-on un fermier comme un consommateur final ou est-ce seulement le cas pour le particulier ?

Réponse

Un agriculteur est, dans ce contexte, aussi considéré comme un consommateur final, étant donné que l'alimentation animale est consommée à la ferme par les animaux.

4. Traçabilité

4.1.

Question

La traçabilité à l'aide d'un classement chronologique des bons de livraison n'est-il possible que pour les opérateurs qui peuvent bénéficier des assouplissements ?

Réponse

Non, la traçabilité à l'aide d'un classement chronologique des bons de livraison est autorisée pour tout le monde, pour autant que la traçabilité soit complète cela soit complet (toutes les informations obligatoires disponibles) et que les informations puissent être rapidement disponibles. Il faut savoir toutefois qu'au plus le volume d'activité de l'entreprise est important, au plus il est difficile de mettre en œuvre une traçabilité efficace sur base d'un simple classement chronologique des bons de livraison. Pour plus de détails, voir document « modalités d'application de la traçabilité » sur le site internet de l'AFSCA.

4.2.

Question

La disposition relative à la traçabilité assouplie (c.-à-d. conserver les documents jusqu'à 6 mois après l'expiration de la date de durabilité minimale /la date limite de consommation) est-elle aussi d'application pour les établissements qui transforment des denrées alimentaires ?

Réponse

Oui.