

Guide d'autocontrôle

pour le secteur de l'industrie du biscuit, du chocolat, de
la praline et de la confiserie

représenté par les organisations professionnelles
Choprabisco et Fenaco



Composé par : Kristien Neyts – Liesbeth Jacxsens
Université de Gand – FBW
Laboratoire pour la microbiologie et la conservation des produits
alimentaires

Version : 1 dd. 21.06.2007



TABLE DES MATIÈRES

PARTIE 1 : INTRODUCTION	7
1.1 Objectif	7
1.2 Initiative et représentativité	7
1.2.1 Représentativité de la biscotterie et de la biscuiterie	8
1.2.2 Représentativité de la chocolaterie et de la confiserie.....	9
1.2.3 Chevauchement possible avec d'autres secteurs.....	9
1.3 Champ d'application	11
1.3.1 Aspects relatifs à l'autocontrôle.....	11
1.3.2 Utilisateurs	11
1.3.3 Catégories de produits	12
1.3.3.1 Généralités	12
1.3.3.2 Confiserie	13
1.3.3.3 Biscuiterie	13
1.3.3.4 Chocolat	14
1.3.4 Portée du processus	14
1.4 La mise sur pied du présent guide.....	18
1.4.1 Membres du groupe de travail.....	18
1.4.2 Méthode.....	20
1.4.2.1 Concertation au sein des secteurs	20
1.4.2.2 Concertation avec d'autres parties intéressées.....	21
1.4.3 Moyens utilisés et références.....	21
1.4.4 Abréviations utilisées	21
1.5 Contenu du guide	22
1.5.1 Elaboration du guide	22
1.5.2 Contenu	24
1.6 Utilisation du guide	26
1.7 Diffusion du guide.....	27
PARTIE 2 : COMPTE-RENDU DE LA LÉGISLATION	28
2.1 Réglementation générale relative à l'hygiène et à la sécurité alimentaire	29
2.2 Réglementation relative aux additifs, aux colorants, aux édulcorants, aux arômes et aux adjuvants techniques	30
2.3 Réglementation relative aux résidus et aux contaminants	31
2.4 Réglementation relative à la qualité de l'eau	32
2.5 Réglementation relative à l'étiquetage.....	32
2.6 Réglementation relative au matériel de conditionnement.....	33
2.7 Réglementation relative aux produits de cacao et de chocolat	33
2.8 Compte-rendu des lois relatives aux autres ingrédients, à l'hygiène et à la sécurité alimentaire.....	33
2.9 Réglementation relative à une alimentation particulière.....	35
2.10 Réglementation relative aux méthodes de fabrication et de conservation.....	35
2.11 Réglementation en rapport avec les marchandises nuisibles.....	36
2.12 Réglementation en rapport avec la responsabilité civile des produits	36
PARTIE 3 : SYSTÈME DE GESTION POUR LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET LA QUALITÉ DU PRODUIT	37
3.1 Exigences générales	37
3.2 Responsabilité de gestion.....	38
3.2.1 Politique et objectifs	38
3.2.2 Agréments	39
3.2.3 Responsabilités et compétences.....	40
3.2.4 Communication interne	43
3.2.5 Gestion des moyens	43
3.2.6 Evaluation de la direction	44

3.3	Documentation	45
3.3.1	Manuel qualité	45
3.3.2	Procédures et instructions de travail	46
3.3.3	Enregistrements.....	47
3.3.4	Gestion des documents	47
3.4	Gestion des spécifications	48
3.4.1	Spécifications des matières premières.....	48
3.4.2	Spécifications des produits finis	50
3.5	Etiquetage	51
3.5.1	Etiquetage des denrées alimentaires préemballées : généralités.....	51
3.5.2	Etiquetage des denrées alimentaires (préemballées) : spécificités	54
3.5.2.1	Chocolat	54
3.5.2.2	Alimentation particulière.....	55
3.5.2.3	Arômes	56
3.5.2.4	Edulcorants.....	56
3.5.2.5	Rayons ionisants.....	57
3.5.2.6	Utilisation de gaz de conditionnement.....	57
3.5.2.7	Etiquette de la valeur nutritive	57
3.5.2.8	Allégations nutritionnelles et de santé	58
3.5.2.9	Indication du lot.....	59
3.5.2.10	Allergènes.....	60
3.5.2.11	OGM	60
3.6	Achat.....	61
3.6.1	Sélection des fournisseurs	61
3.6.2	Contrôle d'entrée	63
3.6.3	Evaluation des fournisseurs	64
3.7	Audits internes.....	65
3.8	Traitement des plaintes	66
3.9	Gestion des produits non conformes	67
3.10	Déblocage du produit	70
3.11	Actions correctives - Mesures de correction - Mesures préventives.....	70
	PARTIE 4 : BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE – BPH	74
4.1	Infrastructure et environnement.....	74
4.1.1	Environnement.....	74
4.1.2	Infrastructures : généralités.....	75
4.1.2.1	Sols.....	75
4.1.2.2	Murs.....	76
4.1.2.3	Plafonds.....	76
4.1.2.4	Fenêtres	76
4.1.2.5	Portes	77
4.1.2.6	Conduites et autres équipements.....	77
4.1.2.7	Evacuation	78
4.1.2.8	Eclairage.....	78
4.1.2.9	Ventilation.....	78
4.1.3	Machines, équipements et ustensiles.....	79
4.1.3.1	Généralités	79
4.1.3.2	Bois.....	81
4.1.3.3	Verre et plastique dur.....	82
4.1.3.4	Air comprimé.....	83
4.1.3.5	Points de lubrification.....	83
4.1.3.6	Installation.....	83
4.1.4	Aménagement	83
4.1.5	Equipements sanitaires.....	84
4.1.5.1	Lavabos	84
4.1.5.2	Toilettes.....	85

4.1.5.3	Vestiaire.....	85
4.1.5.4	Réfectoire	86
4.1.6	Contrôle	86
4.2	Nettoyage et désinfection	87
4.2.1	Procédures de nettoyage	87
4.2.2	Matériel.....	89
4.2.3	Contrôle	90
4.3	Déchets.....	91
4.3.1	Conteneurs et récipients à déchets.....	91
4.3.2	Stockage.....	92
4.3.3	Contrôle	93
4.4	Eau.....	93
4.4.1	Eau potable.....	93
4.4.2	Vapeur	94
4.4.3	Eau non potable.....	94
4.4.4	Contrôle	95
4.4.4.1	Eau potable.....	95
4.4.4.2	Traitement de l'eau	99
4.4.4.3	Vapeur	99
4.5	Personnel.....	99
4.5.1	Vêtements.....	99
4.5.2	Hygiène des mains	100
4.5.3	Comportement personnel.....	101
4.5.4	Santé	102
4.5.5	Visiteurs / sous-traitants.....	103
4.5.6	Formation.....	103
4.5.7	Contrôle	104
4.6	Animaux nuisibles	104
4.6.1	Accès / prévention	104
4.6.2	Abris	105
4.6.3	Surveillance, dépistage et destruction.....	106
4.6.4	Contrôle	107
4.7	Contrôle de la contamination chimique et physique.....	108
4.7.1	Contamination chimique.....	108
4.7.1.1	Choix des produits	108
4.7.1.2	Utilisation des produits.....	108
4.7.1.3	Stockage.....	109
4.7.2	Contrôle	109
4.7.3	Contamination physique.....	110
4.7.3.1	Sources potentielles de contaminations physiques	110
4.7.3.2	Mesures de contrôle – généralités	110
4.7.3.3	Mesures de contrôle – verre et plastique dur	111
4.7.3.4	Mesures de contrôle – métal.....	112
4.8	Entretien technique.....	114
4.8.1	Entretien et pannes.....	114
4.8.2	Calibrage	115
4.8.3	Contrôle	116
4.9	Stockage et gestion du stock.....	116
4.9.1	Stockage des matériaux en vrac.....	116
4.9.2	Stockage des matières premières préconditionnées, stables et sèches, et des matériaux de conditionnement.....	117
4.9.3	Stockage des matières premières réfrigérées	119
4.9.4	Gestion du stock	120
4.9.5	Directives pour l'aménagement des points de vente	121
4.10	Utilisation d'oeufs en coquille	121

4.11	Transport.....	123
PARTIE 5 : SÉCURITÉ ALIMENTAIRE – HACCP		124
5.1	Elaboration d'un plan HACCP	125
5.2	Aperçu des dangers : généralités	136
5.2.1	Que sont les dangers microbiologiques ?	136
5.2.1.1	Germes pathogènes	136
5.2.1.2	Micro-organismes altérogènes	137
5.2.2	Que sont les dangers chimiques ?	137
5.2.3	Que sont les dangers physiques ?	137
5.2.4	Que sont les allergènes ?	138
5.3	Aperçu des dangers : spécificités	141
5.3.1	Législation.....	141
5.3.2	Dangers liés aux matières premières	143
5.3.3	Dangers liés au processus	170
5.3.3.1	Dangers microbiologiques.....	170
5.3.3.2	Dangers chimiques	171
5.3.3.3	Allergènes.....	174
5.3.4	Dangers liés à l'environnement, au personnel, à l'infrastructure.....	174
5.3.4.1	Dangers microbiologiques.....	174
5.3.4.2	Dangers chimiques	175
5.3.4.3	Dangers physiques	175
5.4	Méthodes d'évaluation des risques et détermination des PCC	176
5.5	Evaluation des risques des dangers pertinents associés aux matières premières et mesures de maîtrise potentielles	182
5.5.1	Dangers microbiologiques.....	182
5.5.2	Dangers chimiques	194
5.5.3	Dangers physiques	213
5.5.4	Allergènes.....	214
5.5.5	Matières premières pour les denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux jeunes enfants ou pour d'autres denrées destinées à une alimentation particulière.....	214
5.5.6	Résumé des risques et des mesures de maîtrise des matières premières....	216
5.5.6.1	Producteurs de chocolat à partir de fèves de cacao ou de masse de cacao	216
5.5.6.2	Producteurs de biscuits, confiseries et produits à base de chocolat.....	218
5.5.6.3	Achat de quantités limitées de matières premières – pas directement via le producteur	225
5.6	Mesures de maîtrise pour les allergènes	227
5.6.1	Contrôle des allergènes par l'intermédiaire du plan HACCP	227
5.6.2	Contrôle des allergènes par l'intermédiaire d'une politique pour les allergènes	227
5.6.2.1	Développement du produit et modification de la recette.....	227
5.6.2.2	Gestion des matières premières	228
5.6.2.3	Eviter les contaminations croisées	229
5.6.2.4	Informations pour les consommateurs	230
5.7	Exemples de plans HACCP.....	233
5.7.1	Plan HACCP générique pour les produits au chocolat	234
5.7.2	Plan HACCP générique pour les sucreries / les confiseries	290
5.7.3	Plan HACCP générique pour les biscuits	315
5.7.4	Plan générique HACCP points de vente	347
PARTIE 6 : ANALYSES DES PRODUITS		361
6.1	Plan d'échantillonnage	361
6.1.1	Sécurité alimentaire	362
6.1.2	Qualité	366
6.2	Méthodes d'analyse.....	366

6.3	Exigences pour les laboratoires externes	366
6.4	Exigences pour les laboratoires internes	367
PARTIE 7 : TRACABILITE – NOTIFICATION OBLIGATOIRE – RAPPEL - RETOUR		368
7.1	Exigences de base	368
7.1.1	Traçabilité au niveau des matières premières	368
7.1.2	Traçabilité au niveau des produits finis	369
7.1.3	Lien entre les matières premières et le produit fini	371
7.2	Eléments spécifiques au secteur – La traçabilité dans la pratique	372
7.2.1	La traçabilité au niveau des marchandises entrantes	372
7.2.1.1	Portée	372
7.2.1.2	Matières premières conditionnées	373
7.2.1.3	Traçabilité des matières premières en vrac	375
7.2.1.4	Traçabilité de l'eau	376
7.2.2	Traçabilité au niveau de la production – Lien entre les matières premières et les produits finis	377
7.2.2.1	Analyse de la traçabilité	377
7.2.2.2	Vue générale de la production	378
7.2.2.3	Connexion avec les matières premières / les flux entrants	378
7.2.3	Traçabilité au niveau des produits finis (distribution)	384
7.2.3.1	Généralités	384
7.2.3.2	Entreprises avec une activité de production limitée	387
7.2.3.3	Transport	387
7.2.3.4	OGM	388
7.2.4	Autocontrôle de la traçabilité	388
7.3	Notification obligatoire	389
7.3.1	Introduction	389
7.3.2	Responsabilité	390
7.3.3	Quand faut-il notifier ?	390
7.3.4	Comment se déroule la procédure de notification ?	391
7.3.5	Limites de la notification	392
7.3.5.1	Limites de notification pour les contaminants microbiologiques et les toxines	392
7.3.5.2	Limites de notification pour les contaminants chimiques et les OGM	394
7.4	Rappel	397
7.4.1	Incident	397
7.4.2	Rappel	398
7.4.3	Gestion des incidents	399
7.4.3.1	Organigramme de la gestion des incidents	399
7.4.3.2	Equipe de gestion des incidents / équipe de rappel	401
7.4.3.3	Récueillir des informations et prendre des décisions	402
7.4.3.4	Communication	403
7.4.3.5	Clôturer un rappel	405
7.4.3.6	Tester la procédure de rappel	405
7.5	Retours	406
PARTIE 8 : TRANSPORT		407
8.1	Champ d'application	407
8.2	Législation pertinente	407
8.3	Caractéristiques de produits et de processus	407
8.3.1	Transport de produits emballés	407
8.3.1.1	Etat de l'espace de chargement	407
8.3.1.2	Protection contre les contaminations	408
8.3.2	Transport de produits en vrac	408
8.3.2.1	Etat de la citerne	408
8.3.2.2	Protection contre la contamination	409
8.3.2.3	Racler le chocolat	410

8.3.3	Contrôle du transport	411
8.4	Traçabilité.....	411
8.5	HACCP.....	412
PARTIE 9 : TRES PETITES ENTREPRISES DANS LE CADRE DE L'AM DU 24/10/2005		416
.....		416
9.1	Définition et champs d'application	416
9.2	Aperçu des assouplissements autorisés.....	416
9.2.2.	Approche au niveau des Bonnes Pratiques d'Hygiène (partie 4)	417
9.2.3	Assouplissements au niveau de l'HACCP (partie 5)	417
9.2.4	Approche au niveau des analyses des produits (partie 6).....	418
9.2.5	Assouplissements au niveau de la traçabilité (partie 7)	419
9.2.6	Approche au niveau du transport (partie 8)	420
PARTIE 10 : MODALITÉS D'APPLICATION		421
10.1	Introduction	421
10.2	Exigences pour les organismes de certification	421
10.2.1	Agréation par l'AFSCA	421
10.2.2	Norme de référence pour l'accréditation	422
10.2.3	Prescriptions de certification	422
10.2.3.1	Sélection d'un organisme certificateur.....	422
10.2.3.2	Accord entre l'entreprise et l'organisme certificateur	422
10.2.3.3	Portée de l'audit.....	422
10.2.3.4	Fréquence d'audit	423
10.2.3.5	Durée minimale d'audit (non compris rapportage – préparation)	423
10.2.3.6	Déroulement de l'audit	425
10.2.3.7	Evaluation	425
10.2.3.8	Rapportage.....	425
10.2.3.9	Qualifications exigées pour les auditeurs	425
10.2.3.10	Diffusion du rapport d'audit et communication avec l'AFSCA	425
10.2.3.11	Procédure d'appel	426
10.3	Obligations envers Choprabisco et Fenaco	426

Annexe 1 : Références utilisées

Annexe 2 : Liste des abréviations et définitions

Annexe 3 : Check-list guide d'autocontrôle pour le secteur de l'industrie du biscuit, du chocolat, de la praline et de la confiserie

Annexe 4 : Check-list d'autocontrôle générique pour les entreprises de la chaîne alimentaire – AFSCA

Annexe 5 : Concordance entre la check-list du guide d'autocontrôle et la check-list générique de l'AFSCA

Annexe 6 : Concordance entre les exigences légales et les exigences du guide d'autocontrôle

Annexe 7 : Formulaire de notification obligatoire

Annexe 8 : Historique des modifications du guide d'autocontrôle

Annexe 9 : Formulaire d'enregistrement