

TABLE DES MATIÈRES DU GUIDE D'AUTOCONTROLE DE CHOPRABISCO/FENACO

PARTIE 1 : INTRODUCTION	2
1.1 Objectif.....	2
1.2 Initiative et représentativité.....	2
1.2.1 Représentativité de la biscotterie et de la biscuiterie	3
1.2.2 Représentativité de la chocolaterie et de la confiserie	4
1.2.3 Chevauchement possible avec d'autres secteurs.....	4
1.3 Champ d'application.....	7
1.3.1 Aspects relatifs à l'autocontrôle.....	7
1.3.2 Utilisateurs	7
1.3.3 Catégories de produits	8
1.3.4 Portée du processus	10
1.4 La mise sur pied du présent guide.....	13
1.4.1 Membres du groupe de travail.....	13
1.4.2 Méthode.....	16
1.4.3 Moyens utilisés et références	18
1.4.4 Abréviations utilisées.....	18
1.5 Contenu du guide.....	18
1.5.1 Elaboration du guide	18
1.5.2 Contenu	20
1.6 Utilisation du guide.....	22
1.7 Diffusion du guide	23
PARTIE 2 : COMPTE-RENDU DE LA LÉGISLATION	24
2.1 Réglementation générale relative à l'hygiène et à la sécurité alimentaire	25
2.2 Réglementation relative aux additifs, aux colorants, aux édulcorants, aux arômes et aux adjuvants techniques	26
2.3 Réglementation relative aux résidus et aux contaminants	27
2.4 Réglementation relative à la qualité de l'eau	27
2.5 Réglementation relative à l'étiquetage.....	28
2.6 Réglementation relative au matériel de conditionnement	28
2.7 Réglementation relative aux produits de cacao et de chocolat	28
2.8 Compte-rendu des lois relatives aux autres ingrédients, à l'hygiène et à la sécurité alimentaire.....	29
2.9 Réglementation relative à une alimentation particulière.....	30
2.10 Réglementation relative aux méthodes de fabrication et de conservation	30
2.11 Réglementation en rapport avec les marchandises nuisibles.....	31
2.12 Réglementation en rapport avec la responsabilité civile des produits.....	31
PARTIE 3 : SYSTÈME DE GESTION POUR LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET LA QUALITÉ DU PRODUIT	32
3.1 Exigences générales.....	32
3.2 Responsabilité de gestion	33
3.2.1 Politique et objectifs	33
3.2.2 Agréments.....	34
3.2.3 Responsabilités et compétences.....	36
3.2.4 Communication interne	38
3.2.5 Gestion des moyens.....	39
3.2.6 Evaluation de la direction	40
3.3 Documentation	41
3.3.1 Manuel qualité.....	41
3.3.2 Procédures et instructions de travail.....	41
3.3.3 Enregistrements	43
3.3.4 Gestion des documents.....	43
3.4 Gestion des spécifications.....	44

3.4.1	Spécifications des matières premières	44
3.4.2	Spécifications des produits finis	46
3.5	Etiquetage	47
3.5.1	Etiquetage des denrées alimentaires préemballées : généralités	47
3.5.2	Etiquetage des denrées alimentaires (préemballées) : spécificités.....	49
3.6	Achat.....	56
3.6.1	Sélection des fournisseurs	56
3.6.2	Contrôle d'entrée.....	58
3.6.3	Evaluation des fournisseurs	59
3.7	Audits internes	60
3.8	Traitement des plaintes	61
3.9	Gestion des produits non conformes	62
3.10	Déblocage du produit.....	66
3.11	Actions de correction - Mesures de correction - Mesures préventives.....	66
PARTIE 4	: BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE – BPH	70
4.1	Infrastructure et environnement.....	70
4.1.1	Environnement.....	70
4.1.2	Infrastructures : généralités	71
4.1.3	Machines, équipements et ustensiles.....	74
4.1.4	Aménagement.....	79
4.1.5	Equipements sanitaires	80
4.1.6	Contrôle	82
4.2	Nettoyage et désinfection	82
4.2.1	Procédures de nettoyage	82
4.2.2	Matériel	85
4.2.3	Contrôle	86
4.3	Déchets.....	87
4.3.1	Conteneurs et récipients à déchets	87
4.3.2	Stockage	88
4.3.3	Contrôle	88
4.4	Eau	89
4.4.1	Eau potable.....	89
4.4.2	Vapeur	89
4.4.3	Eau non potable	90
4.4.4	Contrôle	90
4.5	Personnel.....	98
4.5.1	Vêtements.....	98
4.5.2	Hygiène des mains.....	99
4.5.3	Comportement personnel.....	100
4.5.4	Santé	101
4.5.5	Visiteurs / sous-traitants	102
4.5.6	Formation.....	102
4.5.7	Contrôle	103
4.6	Animaux nuisibles	103
4.6.1	Accès / prévention.....	104
4.6.2	Abris.....	104
4.6.3	Surveillance, dépistage et destruction	105
4.6.4	Contrôle	106
4.7	Contrôle de la contamination chimique et physique.....	107
4.7.1	Contamination chimique	107
4.7.2	Contrôle	109
4.7.3	Contamination physique.....	109
4.8	Entretien technique	113
4.8.1	Entretien et pannes	113
4.8.2	Calibrage.....	114

4.8.3	Contrôle	115
4.9	Stockage et gestion du stock.....	115
4.9.1	Stockage des matériaux en vrac	115
4.9.2	Stockage des matières premières préconditionnées, stables et sèches, et des matériaux de conditionnement.....	116
4.9.3	Stockage des matières premières réfrigérées	118
4.9.4	Gestion du stock	119
4.9.5	Directives pour l'aménagement des points de vente.....	120
4.10	Utilisation d'oeufs en coquille.....	120
4.11	Transport	122
PARTIE 5 : SÉCURITÉ ALIMENTAIRE – HACCP		123
5.1	Elaboration d'un plan HACCP	124
5.2	Aperçu des dangers : généralités	135
5.2.1	Que sont les dangers microbiologiques ?.....	135
5.2.2	Que sont les dangers chimiques ?	136
5.2.3	Que sont les dangers physiques ?	136
5.2.4	Que sont les allergènes ?.....	137
5.3	Aperçu des dangers : spécificités	140
5.3.1	Législation.....	140
5.3.2	Dangers liés aux matières premières	142
5.3.3	Dangers liés au processus	168
5.3.4	Dangers liés à l'environnement, au personnel, à l'infrastructure.....	172
5.4	Méthodes d'évaluation des risques et détermination des PCC	173
5.5	Evaluation des risques des dangers pertinents associés aux matières premières et mesures de maîtrise potentielles.....	179
5.5.1	Dangers microbiologiques	180
5.5.2	Dangers chimiques	191
5.5.3	Dangers physiques	206
5.5.4	Allergènes	206
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	207
5.5.6	Résumé des risques et des mesures de maîtrise des matières premières	209
5.6	Mesures de maîtrise pour les allergènes	220
5.6.1	Contrôle des allergènes par l'intermédiaire du plan HACCP.....	220
5.6.2	Contrôle des allergènes par l'intermédiaire d'une politique pour les allergènes	220
5.7	Exemples de plans HACCP	226
5.7.1	Plan HACCP générique pour les produits au chocolat.....	227
5.7.2	Plan HACCP générique pour les sucreries / les confiseries.....	284
5.7.3	Plan HACCP générique pour les biscuits	312
5.7.4	Plan générique HACCP points de vente.....	343
PARTIE 6 : ANALYSES DES PRODUITS		357
6.1	Plan d'échantillonnage	357
6.1.1	Sécurité alimentaire.....	358
6.1.2	Qualité.....	360
6.2	Méthodes d'analyse	360
6.3	Exigences pour les laboratoires externes	360
6.4	Exigences pour les laboratoires internes	361
PARTIE 7 : TRACABILITE – NOTIFICATION OBLIGATOIRE – RAPPEL - RETOUR.....		362
7.1	Exigences de base	362
7.1.1	Traçabilité au niveau des matières premières	362
7.1.2	Traçabilité au niveau des produits finis.....	363
7.1.3	Lien entre les matières premières et le produit fini	365
7.2	Éléments spécifiques au secteur – La traçabilité dans la pratique	365

7.2.1	La traçabilité au niveau des marchandises entrantes	365
7.2.2	Traçabilité au niveau de la production – Lien entre les matières premières et les produits finis.....	371
7.2.3	Traçabilité au niveau des produits finis (distribution)	378
7.2.4	Autocontrôle de la traçabilité	383
7.3	Notification obligatoire	383
7.3.1	Introduction	383
7.3.2	Responsabilité.....	384
7.3.3	Quand faut-il notifier ?	384
7.3.4	Comment se déroule la procédure de notification ?.....	385
7.3.5	Limites de la notification	386
7.4	Rappel.....	391
7.4.1	Incident	391
7.4.2	Rappel	392
7.4.3	Gestion des incidents	393
7.5	Retours	401
PARTIE 8 : TRANSPORT		402
8.1	Champ d'application.....	402
8.2	Législation pertinente	402
8.3	Caractéristiques de produits et de processus.....	402
8.3.1	Transport de produits emballés	402
8.3.2	Transport de produits en vrac.....	403
8.3.3	Contrôle du transport.....	405
8.4	Traçabilité	406
8.5	HACCP	406
PARTIE 9 : TRES PETITES ENTREPRISES DANS LE CADRE DE L'AM DU 24/10/2005		409
9.1	Définition et champs d'application	409
9.2	Aperçu des assouplissements autorisés.....	409
9.2.1	Assouplissements au niveau du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (partie 4)	409
9.2.2	Assouplissements au niveau de l'HACCP (partie 5)	410
9.2.3	Assouplissements au niveau de la traçabilité (partie 7)	410
PARTIE 10 : MODALITÉS D'APPLICATION.....		412
10.1	Introduction.....	412
10.2	Exigences pour les organismes de certification	412
10.2.1	Agréation de l'AFSCA	412
10.2.2	Norme de référence pour l'accréditation.....	413
10.2.3	Prescriptions de certification.....	413

Annexe 1 : Références utilisées

Annexe 2 : Liste des références 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 générique pour les entreprises de la chaîne alimentaire – AFSCA

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

Annexe 6 : Concordance entre la check-list du guide d'autocontrôle et la législation

Annexe 7 : Formulaire et notification obligatoire

Annexe 8 : Historique des modifications du guide sectoriel

Annexe 9 : Formulaire d'enregistrement