



Arrêté Ministériel: Très petites entreprises: assouplissements

Table des matières

- ❑ 1. Contexte
- ❑ 2. Les principes au niveau de l'UE: guidelines
- ❑ 3. Les principes au niveau de la Belgique : AM

1. Context

- Les très petites entreprises ont des difficultés
 - Moyens insuffisants pour exécuter une analyse de risque
 - Trop d'administration
- Elles sont importantes dans la vie socio-économique
- L'AR du 14/11/2003 "Autocontrôle" prévoit des assouplissements
- Aussi la CE est consciente de la problématique

2. Les principes au niveau de l'UE: guidelines

- ❑ **Base: Document CE: SANCO/1515/2005 (25 mai 2005) (voir aussi la Bibliographie)**
- ❑ **Scope :**
 - Toute entreprise pour laquelle ce serait justifié !
- ❑ **3 cas selon la nature du produit :**
 1. **Entreprises qui ne fabriquent pas, ne transforment pas;**
 2. **Entreprises qui fabriquent, qui transforment;**
 3. **Entreprises où la prévalence des dangers est élevée.**

2. Les principes au niveau de l'UE: guidelines

1. Entreprises qui ne fabriquent pas, ne transforment pas

- ❑ étals de marché, petites échoppes mobiles, débits de boissons (bars, cafés, etc.), épiceries, magasins vendant de l'alimentation préemballée ou non périssable, etc.

→ Prérequis à l'HACCP (mesures minimales d'hygiène) : sécurité en matière de manipulation des aliments, traitement déchets alimentaires, lutte antiparasitaire, procédure de nettoyage, qualité de l'eau, maintien de la chaîne du froid, santé du personnel, hygiène corporelle, formation.

2. Les principes au niveau de l'UE : guidelines

2. Entreprises qui fabriquent, qui transforment

- **Restaurants et autres secteurs de la restauration, boulangeries, pâtisseries..**

- **Guides de bonnes pratiques d'hygiène :**
 - **Principes de base : le contrôle des dangers peut se faire sans passer par une procédure HACCP formelle;**
 - **Les guides doivent couvrir les dangers significatifs, les procédures de maîtrise et les actions correctives;**
 - **Combinaison de bonnes pratiques d'hygiène et de principes HACCP assouplis**

2. Les principes au niveau de l'UE: guidelines

3. Entreprises où la prévalence des dangers est élevée

- ❑ **Abattoirs, entreprises de traitement de produits piscicoles ou laitiers, mise en conserve, pasteurisation de denrées liquides, congélation/surgélation..**

→ Guides généraux pour mise en oeuvre formelle du système

HACCP :

- **Base pour l'entreprise pour mettre en place un système HACCP: l'entreprise doit procéder à sa propre évaluation des dangers**

3. Les principes au niveau de la Belgique : AM

- ❑ **Arrêté ministériel relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires.**

3. Les principes au niveau de la Belgique : AM

□ Scope

- Entreprises B to C avec max. 5 équivalents temps plein ou superficie établissement < à 400 m²
- Entreprises B to B avec max. 2 équiv. temps plein

3. Les principes au niveau de la Belgique : AM

□ 2 groupes d'entreprises

Groupe 1: entreprises qui ne fabriquent pas, ne transforment pas

Groupe 2 : entreprises qui fabriquent, qui transforment

3. Les principes au niveau de la Belgique : AM

- ❑ Groupe 1 : entreprises qui ne fabriquent pas, ne transforment pas
- ❑ - épiceries, débits de boissons, commerces ambulants, transport/stockage de denrées alimentaires préemballées ou non périssables
- Préalables à l'HACCP : infrastructures, emballage, transport, gestion déchets, lutte nuisibles, nettoyage, qualité eau, chaîne du froid/chaud, santé personnel, hygiène corporelle, formation personnel.

3. Les principes au niveau de la Belgique : AM

- ❑ Groupe 2 : entreprises qui fabriquent, qui transforment
 - ❑ - restaurants, cuisines de collectivités, traiteurs, bouchers, poissonneries, boulangeries-pâtisseries, petits producteurs (transformation à la ferme, productions artisanales, traditionnelles)
- Préalables à l'HACCP et principes HACCP assouplis

3. Les principes au niveau de la Belgique : AM

□ Principes HACCP assouplis

- dangers, points critiques et actions correctives → définis dans le cadre d'un guide**
- limites critiques → fixées sur base de normes, observations sensorielles, guide**
- Enregistrement des contrôles → limité à l'enregistrement des non-conformités**

3. Les principes au niveau de la Belgique : AM

- Principes HACCP assouplis (suite)

- documentation relative au système → guide
- conservation des enregistrements 6 mois après ddm ou dlc

3. Les principes au niveau de la Belgique : AM

□ Traçabilité : simplification

- **identification et enregistrement produits IN et OUT peut se faire via classement méthodique des bons de livraison ou autres docs**
- **enregistrement des données peut se faire endéans les 7 jours**
- **conservation des documents : 6 mois**