



INTRODUCTION AUX ASPECTS SANITAIRES LIÉS À LA MEUNERIE

Présentation de Viviane Patz – DiversiFerm



Présentation de DiversiFerm



Gembloux Agro-Bio Tech
Université de Liège



CENTRE POUR L'AGRONOMIE
ET L'AGRO-INDUSTRIE
DE LA PROVINCE DE HAINAUT



Accueil Champêtre
en Wallonie

Ecole Provinciale
d'Agronomie et des
Sciences de Ciney
www.saintquentin.be



PROVINCE
de NAMUR
Enseignement
& Formation

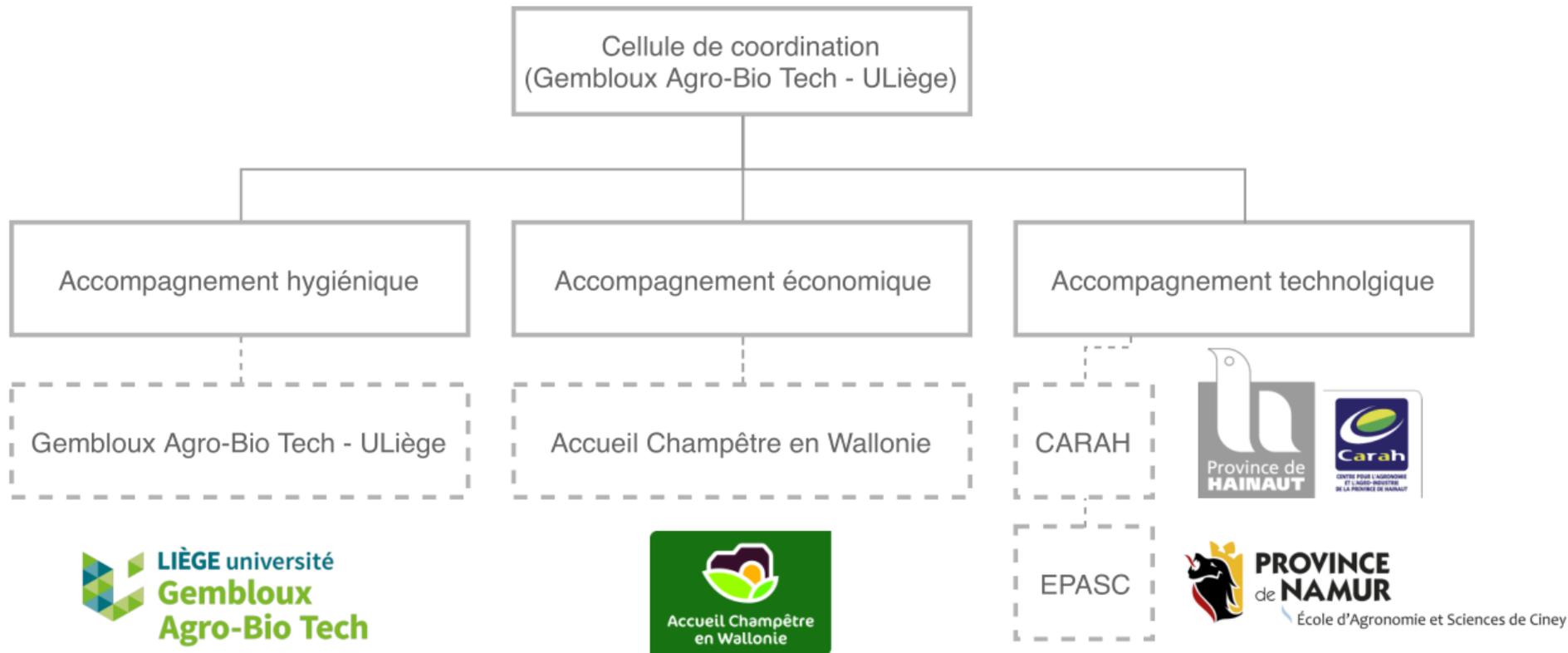


DiversiFERM

Nos missions

- DiversiFerm est une association de compétences ayant pour but d'**accompagner** les agriculteurs-transformateurs wallons dans leurs productions de denrées alimentaires artisanales.

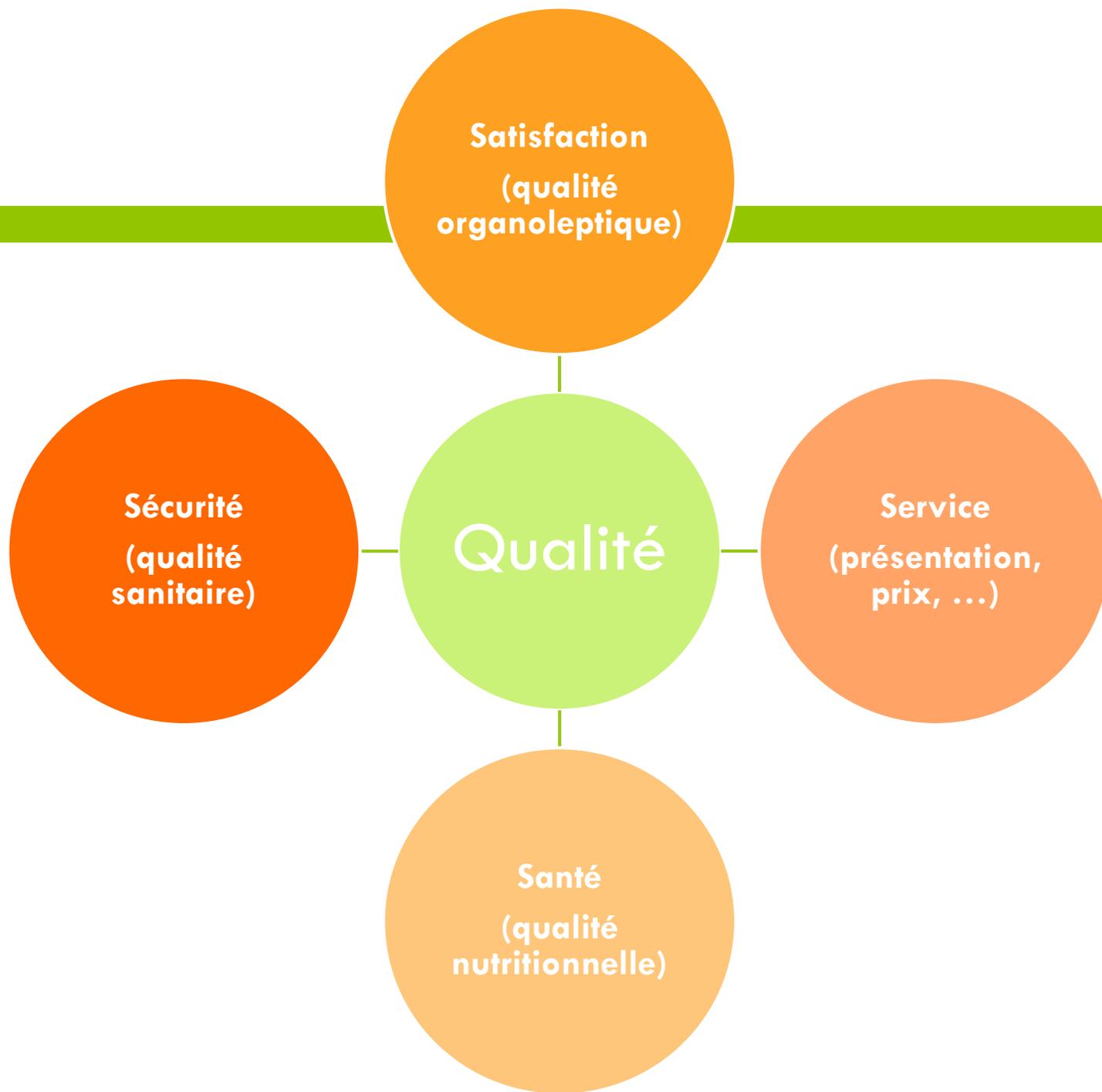
Organisation de DiversiFerm



À qui nous adressons-nous ?

- Aux **agriculteurs transformateurs à la ferme** (produits laitiers, boucherie à la ferme, transformation de fruits et légumes, toute transformation issue de la production primaire wallonne, etc.)
- Aux **artisans** dont les activités relèvent de la production primaire (apiculture, héliciculture, pisciculture, etc.)
- Aux **artisans transformateurs de produits agricoles wallons**
- Aux **petits abattoirs** de volailles, lapins, gibiers et abattoirs d'ongulés de faible capacité
- Aux producteurs s'inscrivant dans une démarche **AOP** ou **IGP**
- Aux groupements d'achats alimentaires (**GAA**), groupement d'achats collectifs (**GAC**), etc.
- Aux **restaurants à la ferme**

Les exigences en matière d'hygiène alimentaire





Je vais produire et/ou vendre



Obligations de garantir la
sécurité alimentaire!



Législations

La législation



Base légale

Règlement 178/2002 instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires

AR 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire

Règles d'hygiène

Hygiène des aliments pour animaux

Règlement 183/2005

Hygiène des denrées alimentaires

**Règlement 852/2004
AR 13/07/2014**

Hygiène des denrées alim. d'origine animale

**Règlement 853/2004
AR 30 /11/ 2015
AR 07/01/2014***

Contrôles

**Règlement contrôles
Règlement 882/2004**

**Règlement contrôles
Règlement 854/2004**

***AR « produits fermiers » clarifiant la vente à la ferme et permettant de déroger à certaines normes UE afin que la vente directe de lait, œufs et autres produits fermiers soit simplifiée.**

La législation

La législation demande aux exploitants d'assurer un autocontrôle ...

[Arrêté Royal du 14/11/2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire]

l'ensemble des mesures prises par les opérateurs 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 en matière de :



Les assouplissements

Arrêté Royal 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

- Législations complémentaires et nombreuses !!!
 - Critères microbiologiques
 - Contaminants chimiques
 - Étiquetage
 - Additifs
 - OGM
 - Emballages
 - Eau
 - ...

L'autocontrôle



Agrément
autorisation-
enregistrement
AFSCA

Bonnes
pratiques
d'hygiène

Etude HACCP +
maîtrise du
procédé +
analyse
produits

Obligations
liées à la
législation
« hygiène
alimentaire »

Infrastructures

Information
client et
étiquetage

Notification
obligatoire

Traçabilité

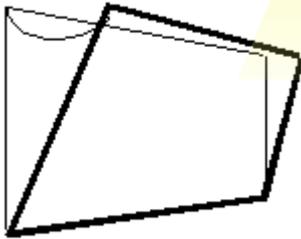




- Les surfaces des locaux doivent être conçues de façon à limiter les risques de contamination
- Les ouvertures des locaux de production doivent être protégées contre les nuisibles

Éclairage suffisant

Aération
suffisante



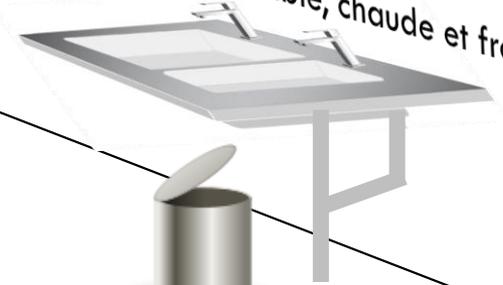
Murs lisses, imperméables

Savon

Papier



Eau potable, chaude et froide



Pente



Siphon

Poubelle

Vestiaires et
sanitaires éventuellement

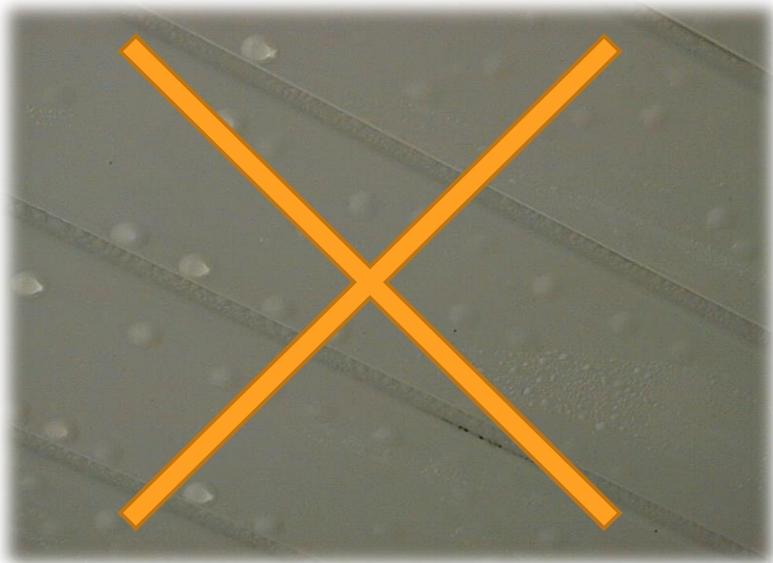
□ Evacuation adéquate des eaux



- Sols en bon état, non absorbants, lavables, étanches, en matériau non toxique



□ Ventilation suffisante



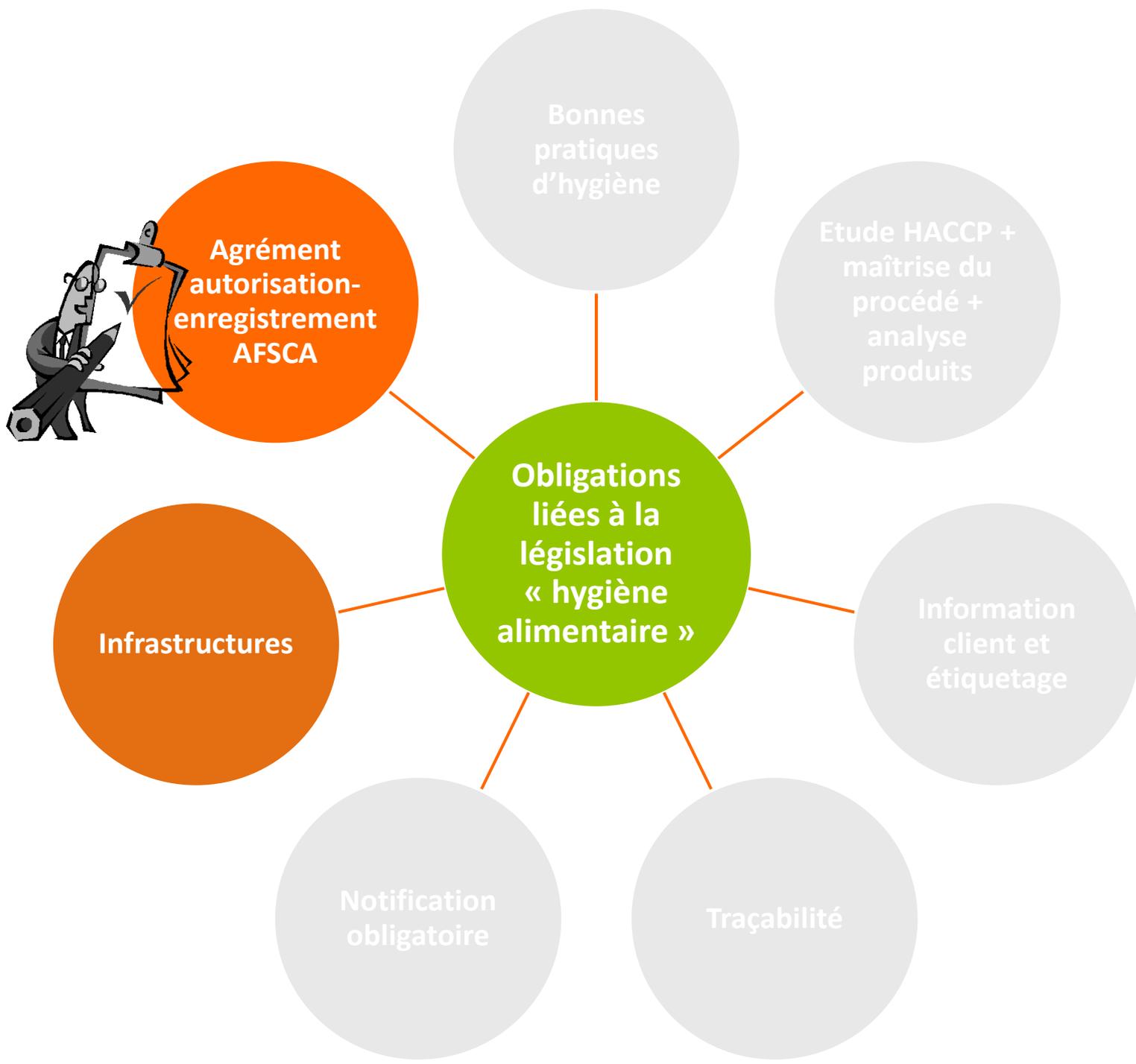
- Plafond : pas d'encrassement, de condensation, de moisissure et de déversement de particules





□ Dispositif hygiénique de lavage des mains





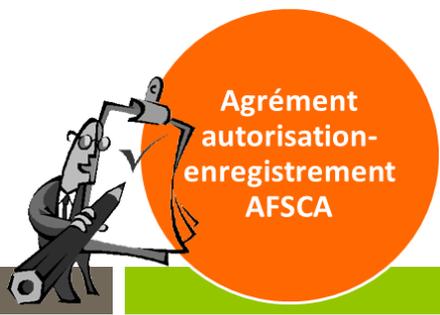


- AR 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'AFSCA
- Plus d'informations sur :
<http://www.afsca.be/agrements/>



- Avant de transformer, signaler l'activité à l'AFSCA !
- L'activité nécessite soit :
 - Un enregistrement
 - Une autorisation (B to C).
 - Un agrément (B to B) – *Denrées d'origine animale*
- Demande par lettre, fax ou par voie électronique selon le formulaire modèle
- N° TVA et NUE nécessaires
- L'AFSCA accorde un agrément ou une autorisation pour une période de validité non limitée dans le temps





- **Enregistrement et autorisation :**
 - 30 jours pour enquête administrative/technique → au-delà = accepté
- **Agrément :**
 - L'envoi du formulaire n'est pas suffisant pour démarrer l'activité.
 - passage contrôleur AFSCA ⇔ validation infrastructures ⇔ agrément PROVISoire (3 mois, renouvelable 1 x) ⇔ passage contrôleur AFSCA ⇔ validation autocontrôle, traçabilité et notification ⇔ agrément DEFINITIF

[▶ Accueil](#)[▶ A propos de l'AFSCA](#)[▶ Contact](#)[▶ Professionnels](#)[■ Agréments, autorisations et enregistrements](#)[■ Autocontrôle](#)[■ Cellule de vulgarisation](#)[■ Check-lists "Inspections"](#)[■ Denrées alimentaires](#)[■ Exportation pays tiers](#)[■ Financement de l'AFSCA](#)[■ Importation pays tiers](#)[■ Laboratoires](#)[■ Législation](#)[■ Notification obligatoire](#)[■ Production animale](#)[■ Production végétale](#)[■ Service de médiation pour les opérateurs](#)[■ Vétérinaires indépendants](#)[▶ Consommateurs](#)[▶ Comité consultatif](#)

■ Agréments, autorisations et enregistrements

Tous les opérateurs actifs en Belgique dans la chaîne alimentaire doivent être connus de l'Agence alimentaire et donc enregistrés. De plus, pour l'exercice de certaines activités, une autorisation ou un agrément est exigé.

[» Législation](#)[» Modèle du formulaire de demande d'enregistrement, d'autorisation, et/ou d'agrément](#)[» Conditions d'agrément et d'autorisation](#)[» **Circulaires**](#)

- [Circulaire du 04/06/2013](#) concernant les écoles de boucherie

- [Circulaire du 11/01/2013](#) (PDF) relative aux agréments, autorisations et enregistrements préalables délivrés par l'AFSCA

- [Annexe 1](#) (PDF) : Activités soumises à un agrément, une autorisation ou un enregistrement par l'Agence.
- [Annexe 2](#) (PDF) : Etablissements dont les activités sont soumises à l'agrément de l'Agence.
- [Annexe 3](#) (PDF) : Etablissements dont les activités sont soumises à l'autorisation de l'Agence.

[» **Etablissements agréés**](#)

- dans le secteur des [aliments pour animaux](#)

- dans le secteur du [bois d'emballage](#)

- dans le secteur des [denrées alimentaires d'origine animale](#)

 Les textes légaux et réglementaires (belges) dans leur forme consolidée sont accessibles notamment sous ce [lien](#).

Foodweb

- [Permet de rechercher les opérateurs actifs dans la chaîne alimentaire](#)
- [Permet aux opérateurs de consulter leur dossier, de s'enregistrer auprès de l'AFSCA, de ...](#)



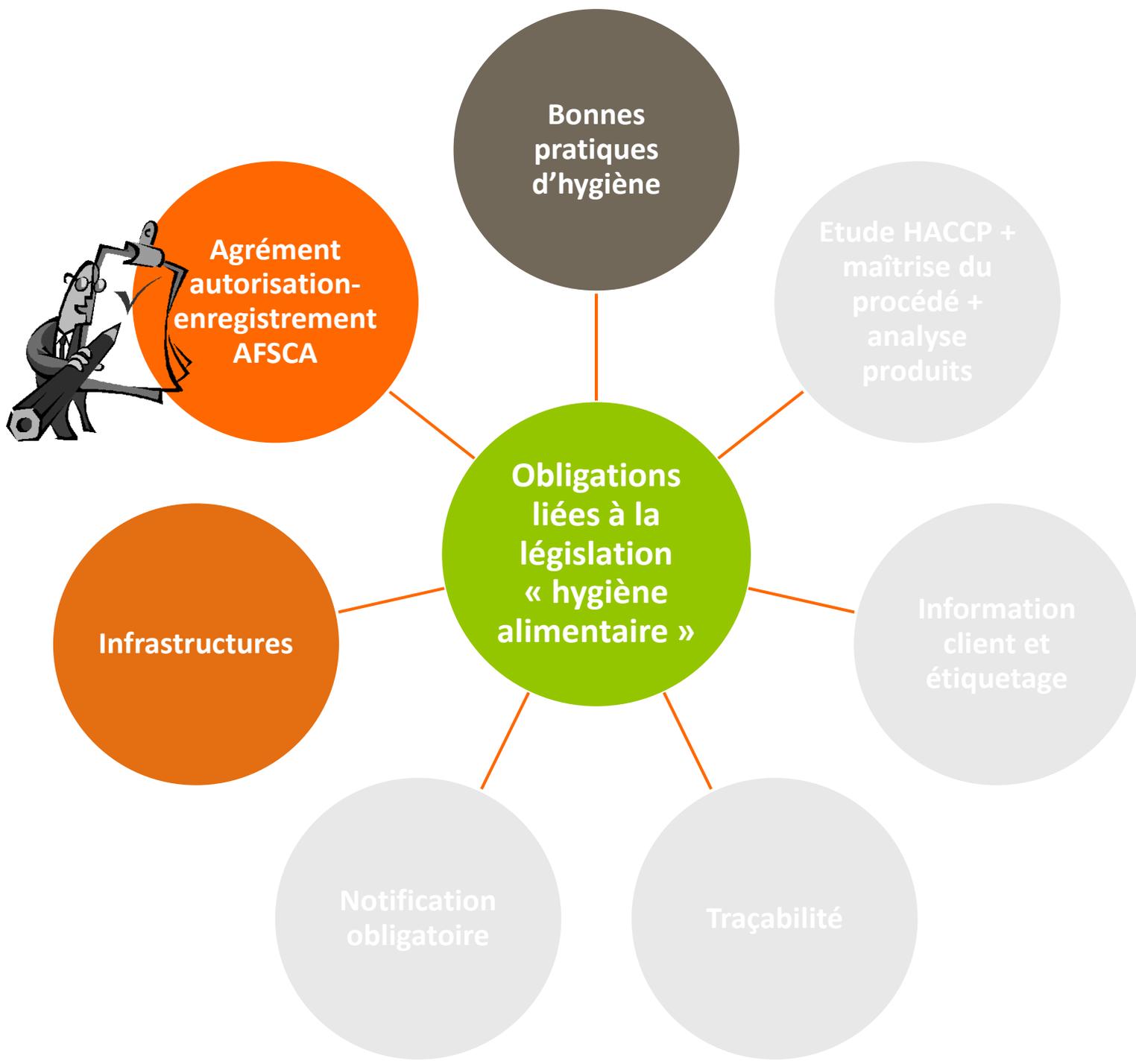
- Production de céréales :
 - Enregistrement « Ferme : grandes cultures »
- Meunerie
 - Vente directe:
autorisation 1.1 « Commerce de détail avec transformation »
 - Vente indirecte :
autorisation 1.2 « Meunerie »
- Muesli, amidon, malt, ...
 - Vente directe:
autorisation 1.1 « Commerce de détail avec transformation »
 - Autorisation 1.2 « Produits dérivés de céréales »



- Quelles activités à enregistrer en fonction de mon activité ?

<http://www.afsca.be/agrements/activites/fiches/>

Fiche technique activité		TRA – ACT 209 Version n° 5 01/10/2018
Description brève	Meunerie	
	Description	Code
Lieu	Fabricant	PL43
Activité	Mouture	AC124
Produit	Produits d'origine végétale	PR140
Ag/Au/E	Autorisation	1.2
Type de n° Agr/Aut	AER/<ULC>/000000	
Guide autocontrôle	Guide autocontrôle pour la meunerie	G-020
<p>Concerne la mouture, y compris le broyage ou l'aplatissage de grains de céréales, destinés à la consommation humaine, pour obtenir de la farine. Y compris la composition de mélanges de farine, avec ou sans additifs et autres ingrédients.</p>		
<p>Activité obligatoire (= activité devant obligatoirement être présente pour pouvoir exercer l'activité de la fiche)</p>		
<p>NA.</p>		
<p>Activités implicites (= activités qui font partie de l'activité principale et qui sont couvertes par l'activité de la fiche et n'ont donc pas besoin d'être enregistrées séparément)</p>		
<p>Transport, réception, manipulation et entreposage de matières premières pour la fabrication de (mélange de) farine.</p>		





Formation, Hygiène et Santé du personnel

Plan de nettoyage et désinfection

Transport



Lutte contre les nuisibles



Déchets

Contrôles des produits entrants

Eau

Maîtrise de la chaîne du froid/du chaud + enregistrement et gestion des non-conformités



Conception et entretien de l'infrastructure

Organisation flux et zones de stockage

Emballages (certificat d'alimentarité)





Lutte contre les nuisibles



- Nuisibles = rongeurs, insectes, oiseaux et animaux domestiques
- Produits biocides = autorisés en Belgique

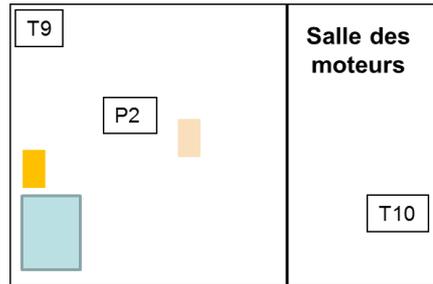




Localisation des appâts et pièges pour les nuisibles

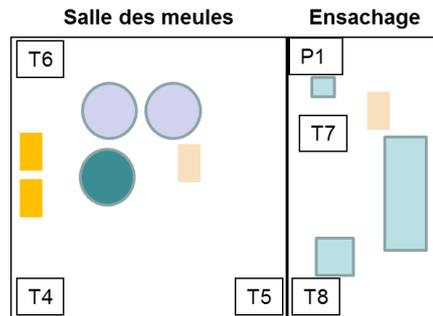
RDC

Elévateur Farine 
Elévateur grains 

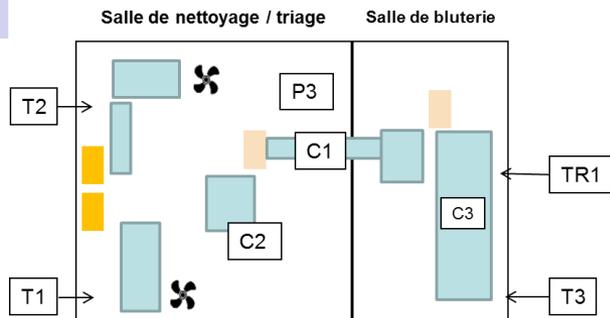


1^{er} étage

Légende:
T : Trappes à souris (10)
TR : Trappes pour rats (1)
P : Pheromones (3)
C : Collant pour mites (3)



2^{ème} étage



Lutte contre les nuisibles



- Aides à la lutte :
 - Bonne gestion des déchets
 - Entretien des abords des bâtiments (pas de hautes herbes, d'emballages ou matériaux superflus par ex)
 - Application du plan de N&D



Contrôle des produits entrants

- ❑ Intrants = matières premières, emballages, produits nettoyage/lutte nuisibles...
- ❑ Doivent être conformes à la réglementation en vigueur



Contrôle des produits entrants

- **Céréales :**
 - qualité saine, loyale et marchande
 - Contenant de transport propre et régulièrement nettoyé
 - Avant chargement : vérifier absence de traces du transport précédent et d'insectes
 - Après chargement : recouvrir avec bâche pour éviter infiltration eau ou infestation

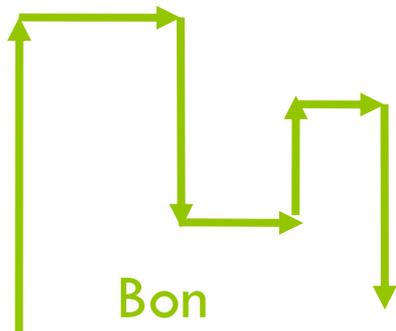
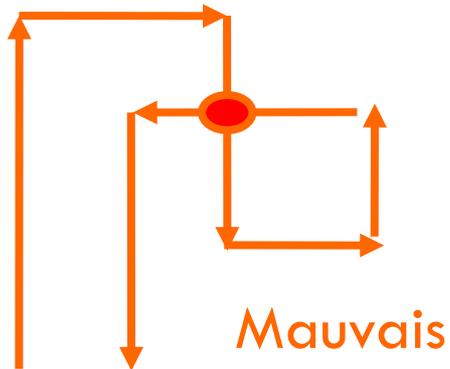




Contrôle des produits entrants

	Couleur	Uniforme, intense
	Odeur	Pas de putréfaction
	Texture	Pas de prise en masse
	Humidité	Pas d'agglomération + contrôle humidimètre
	Température	Absence d'échauffement
	Impuretés	Absence de terre, objets métalliques, sable, gravier
	Contaminants	Absence de rongeurs, insectes
	Avarie	Absence de moisissures

Personne expérimentée !



Stockage

- Zones identifiées et marche en avant
 - Céréales humaines et animales
 - Autres ingrédients
 - Emballages
 - Produits chimiques



Eau

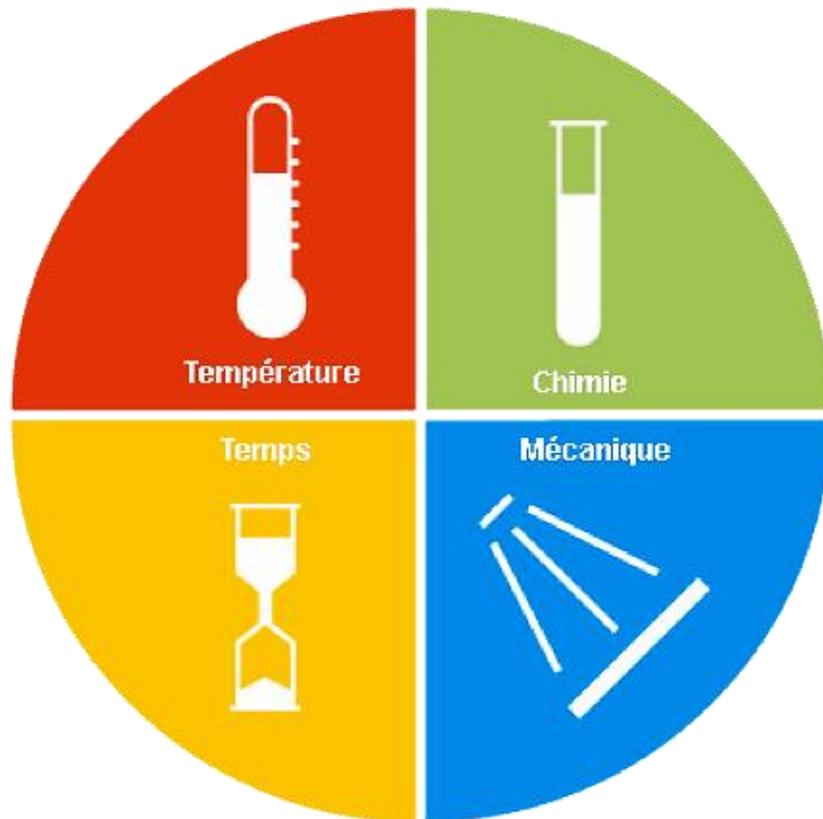
- Potable
- ! Analyses eau de puits





Emballages

- ❑ Prévus pour usage alimentaire (certificat d'alimentarité)
- ❑ Stockage de manière hygiénique (propre, sec, surélevé)



Plan de nettoyage et désinfection

- Résultat final influencé par 4 facteurs
- Composante humaine également très importante



Plan de nettoyage et désinfection

- Nettoyage = élimination saleté visible
- Désinfection = élimination ou destruction des micro-organismes
- Le désinfectant doit être agréé en Belgique :
 - liste des biocides autorisés www.health.belgium.be



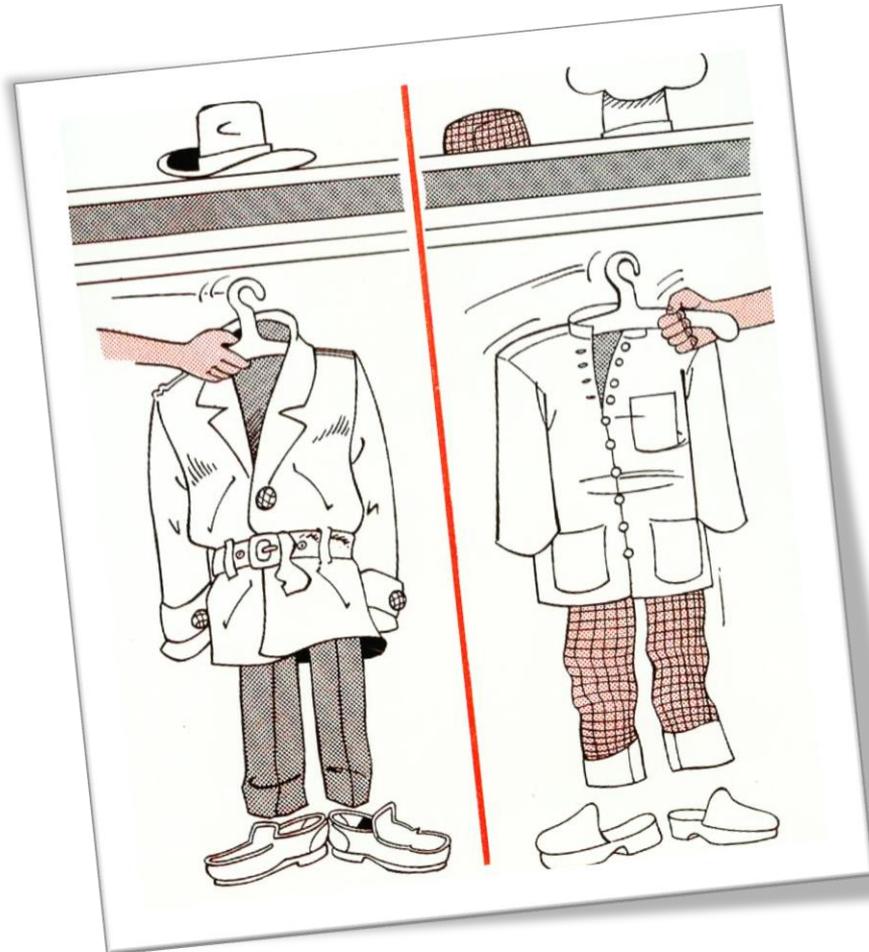
Plan de nettoyage et désinfection

MATERIEL OU SURFACE	FREQUENCE	PRODUITS UTILISES	DESCRIPTION
Réception et stockage des grains			
Loges	1 x/an (avant réception)	-	Aspiration
Remorque	2x/an	-	Lavage au karcher
Fosse à grains	2x/an	-	Brossage, aspiration
Décortiqueuse, table densimétrique, trieuse optique	1 x/mois	-	Aspiration (complet)
Meunerie			
Bluterie	1 x/mois	-	Grattage, brossage, vidange
Vis et gouttières de transport de la farine	Au besoin	-	Grattage et aspiration
Silos farine	Entre chaque lot de farine	-	Vérification visuelle et si besoin : grattage, brossage et aspiration
Sol	Quotidiennement	-	Brossage et aspiration
	1 x/semaine	-	Brossage et aspiration (complet)
Aimants	1 x/semaine	-	Brosser et éliminer débris captés



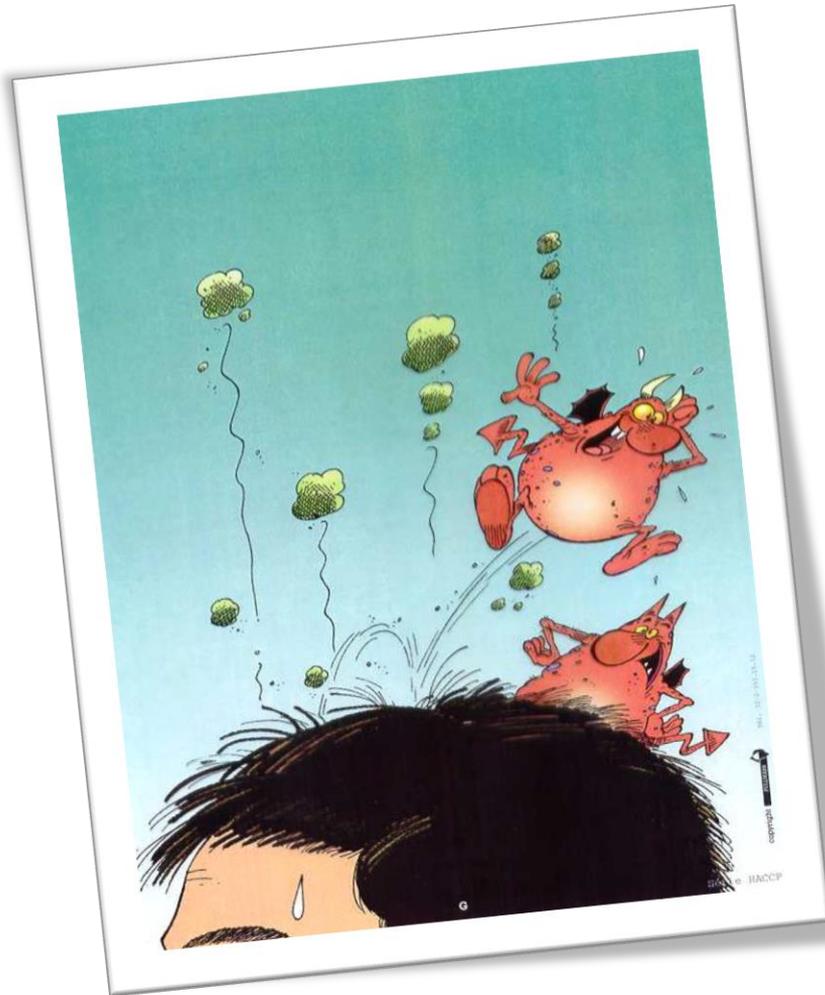
Hygiène du personnel

- Certificat médical
 - Plus obligatoire
- Ne pas fumer, manger ni boire dans les locaux (⚠ chewing gum)
- Ne pas apporter d'effets personnels sur les lieux de travail
- Ne pas introduire d'animaux



Hygiène du personnel

- Tenue de ville = source de contamination ⇒ Tenue de protection ne servant que dans l'atelier
- Tenue exigée dès l'entrée dans l'atelier de fabrication
- Mêmes consignes d'hygiène pour les visiteurs !



Hygiène du personnel

- ❑ le couvre-chef doit contenir tous les cheveux
- ❑ port de bijou ou de montre **interdits** dans les sections à risque
- ❑ les hommes doivent être rasés (ou port d'un cache-barbe)



Hygiène du personnel

- ❑ Se laver les mains régulièrement (avec un savon désinfectant)
- ❑ les ongles doivent être propres et courts
- ❑ les bagues, bijoux, vernis à ongle, faux ongles, ... sont **interdits** (seule l'alliance lisse est tolérée)



Méthode de travail

- Principes essentiels
 - Marche en avant
 - Temps d'attente minimum
 - Utilisation rationnelle des outils
 - Instructions de fabrication
 - Protéger les produits des souillures
 - Ne pas laisser traîner les produits
 - Eviter les déplacements inutiles
 - Respecter la chaîne du froid ou du chaud



□ Liste d'exigences : check-list de l'AFSCA

C NC NA

1. Infrastructure : exigences générales

1. Les locaux, par leur conception, agencement, dimensions et emplacement permettent la mise en oeuvre des bonnes pratiques d'hygiène. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H1 P2 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2. Les locaux (à l'exception des locaux de production) sont en bon état et propres. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H1 P1 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3. La ventilation est suffisante. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H1 P5 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<input type="radio"/>
4. L'éclairage est suffisant. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H1 P7 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<input type="radio"/>
5. Il y a suffisamment de toilettes propres équipées de chasses d'eau. Les toilettes n'ont pas d'accès direct vers les locaux où sont manipulées ou stockées des DA non emballées. <i>Arrêté royal: 13/07/2014 A18 B3 H1 P2 (2*)</i> <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H1 P3 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
6. Les lavabos sont équipés d'eau courante chaude et froide (ou mixte), utilisation des robinets sans contact direct avec les mains, un système de lavage et de séchage hygiénique des mains et un avis selon lequel le lavage des mains est obligatoire après l'usage des toilettes. <i>Arrêté royal: 13/07/2014 A18 B3 H1 P1 (2*)</i> <i>Arrêté royal: 13/07/2014 A18 B3 H4 P2 (2*)</i> <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H1 P4 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
7. Il y a suffisamment de lavabos bien placés, équipés d'eau courante. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H1 P4 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
8. Il y a suffisamment de vestiaires adéquats et ils sont correctement utilisés. <i>Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H1 P9 (1*)</i>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

Professionnels

- A propos de l'AFSCA
- Organigramme
- Contact
- Agréments, autorisations et enregistrements
- Check-lists "Inspections"
- Denrées alimentaires
- Exportation pays tiers
- Financement de l'AFSCA
- Importation pays tiers
- Laboratoires
- Législation
- Notification obligatoire
- Production animale / Santé animale
- Production végétale
- Vente à la ferme
- Vétérinaires indépendants
- Bio-ingénieurs, ingénieurs industriels, bacheliers et masters indépendants
- Publications
- Utiles
- ▶ Cellule de vulgarisation et d'accompagnement
- ▶ Service de médiation
- ▶ Comités
 - Comité consultatif
 - Comité d'audit
 - Comité scientifique
- ▶ Consommateurs

■ Check-lists "Inspections"



Pour effectuer ses inspections, l'AFSCA utilise un système de check-lists. Cet outil permet d'uniformiser les contrôles et de les rendre les plus objectifs possibles.

Ces check-lists sont mises à disposition des opérateurs dans un but de transparence et d'information.

Elles sont basées sur les textes légaux.

Vous pouvez consulter les check-lists à l'aide d'un module de recherche.

Nouvelle version 26/02/2019! Nouveau dans cette version :

- Les check-lists "données administratives" et "notification obligatoire", qui concernent tous les opérateurs, sont maintenant affichées par défaut pour toutes les activités.
- Il est désormais possible de consulter les check-lists qui ne sont pas associées à une activité, par exemple les check-lists "étiquetage".

Il est maintenant possible de consulter les check-lists devenues actives à partir d'une certaine date.

[Accéder à l'application](#)

[Aide sur l'application \(PDF\)](#)

Check-lists archivées avant le 1er janvier 2017 :

- » [Distribution](#)
- » [Production primaire](#)
- » [Transformation](#)
- » [Import, Export et Notifications](#)

Liste des Check-list

Sélectionnez les activités

Activité prestée :

Meunerie x v

Lieu :

Activité :

Produit :

Ajouter

Sélectionnez la checklist

Numéro :

Ajouter

 Je souhaite consulter les check-lists complémentaires
(non liées à une activité)Je souhaite voir les check-lists actives à partir
du :

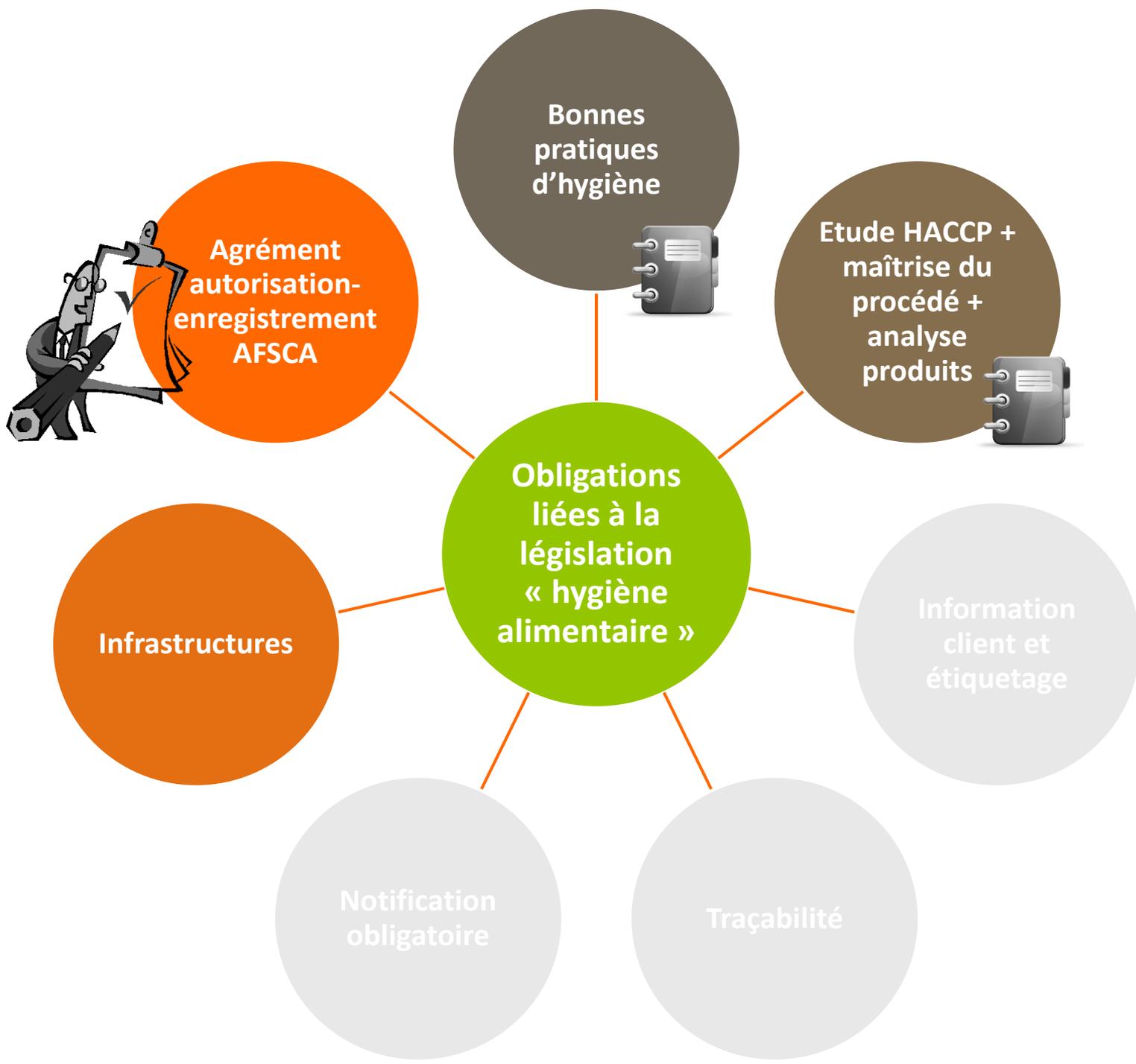
Critères de sélection

Meunerie x

Initialiser

Rechercher

N°	Intitulé	Version	Entrée en vigueur	Archivée le	Archive
3024 avec commentaires	TRA 3024 Etablissement de denrées alimentaires - Co-produits de denrées alimentaires Activité(s) 26	2	01/01/2018		
3026 avec commentaires	IEC 3026 Union Douanière - AGREMENT EXPORT Activité(s) 0	1	01/01/2017		
3033 avec commentaires	TRA 3033 Denrées alimentaires d'origine non animale, produits laitiers et ovoproduits - TRACABILITE Activité(s) 35	1	01/01/2017		





HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Point

« système qui définit, évalue et maîtrise les dangers
qui menacent la salubrité des aliments »

[Codex alimentarius]



- Qu'est-ce qu'un danger alimentaire?
 - Un danger est une propriété **biologique, chimique** ou **physique** qui peut rendre une denrée impropre à la consommation et provoquer un **dommage au consommateur** en le blessant ou en le rendant malade.



□ Les dangers chimiques :

- Métaux lourds : plomb, cadmium, arsenic, mercure ...
- Dioxines, PCB, hydrocarbures
- Encre emballage, lubrifiants machines
- Pesticides
- Détergents
- Acrylamide
- Mycotoxines
- ...





- Les allergies et intolérances alimentaires :
 - De très faibles concentrations peuvent déjà entraîner des réactions chez les personnes sensibles
 - Les « allergènes » qui doivent apparaître sur l'étiquette (Annexe II du règlement (UE) n°1169/2011 du 25 octobre 2011) :

 <u>Céréales contenant du gluten</u>	 Poissons
 Œufs	 Soja
 Arachides	 Fruits à coque
 Lait	 Moutarde
 Graines de sésame	 Céleri
 Anhydride sulfureux et sulfites	 Mollusque
 Crustacés	 Lupin



□ Les dangers physiques :

■ Bois, verre, métal

- Dégâts possibles : coupures, saignements, ...
- Origine : champs, vitres, usure machines,...



■ Pierre, objet personnel

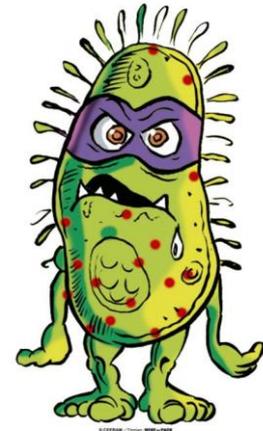
- Dégâts possibles: asphyxie, bris de dents,...
- Origine : champs, personnes, ...

■ Plastique, paille, ...





- Les dangers biologiques :
 - Plantes/graines nuisibles dans les céréales
 - Parasites (dont moisissures → mycotoxines)
 - Bactéries
 - Virus





▣ Plantes/graines nuisibles dans les céréales



Nielle des champs



■ Plantes/graines nuisibles dans les céréales



Stramoine, Pomme du diable, Herbe du diable



■ Plantes/graines nuisibles dans les céréales



Melampyre des champs, Blé de vache, Rougeotte



■ Plantes/graines nuisibles dans les céréales



Ivraie enivrante



■ Parasites



Ergot



Carie du blé



Fusarium



□ Mycotoxines produites par des moisissures

■ Au champ :

- Toxine T-2
- Déoxynivalénol (DON)
- Zéaralénone (ZEN)

■ Durant le stockage :

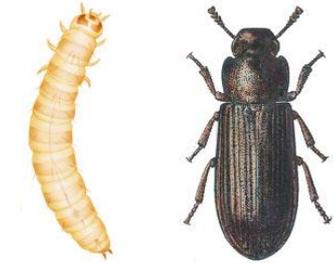
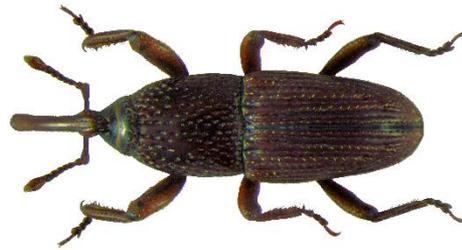
- ⚠ Aflatoxines (AF)
- Ochratoxine A (OTA)



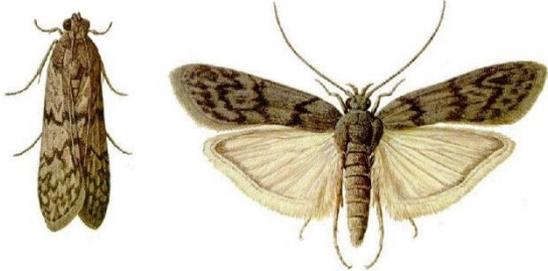
■ Bactéries et virus (via nuisibles)



Sitophilus granarius L.



Tenebrio molitor L.



Ephestia kuehniella

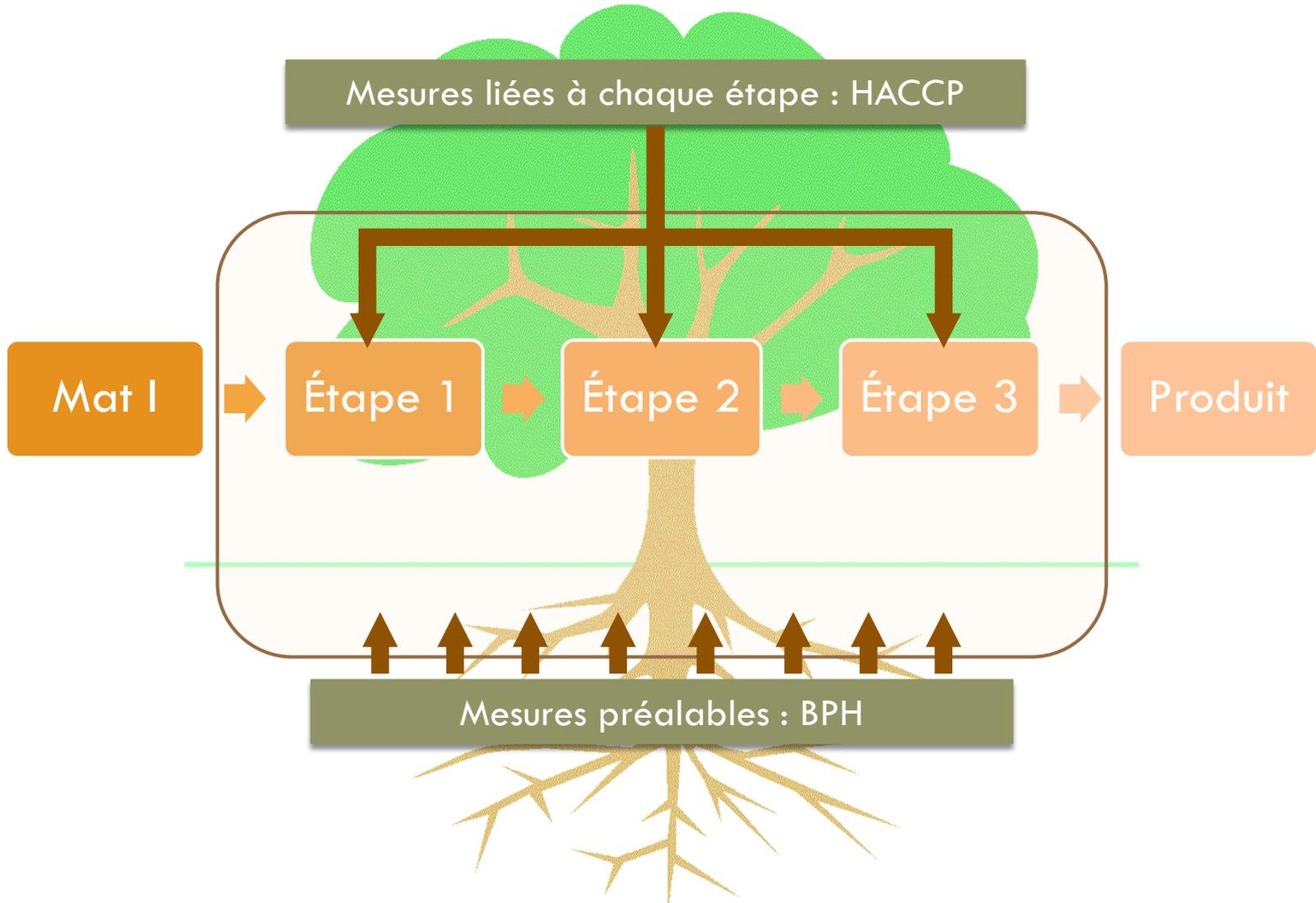


Tribolium confusum Duv.



Sitotroga cerealella

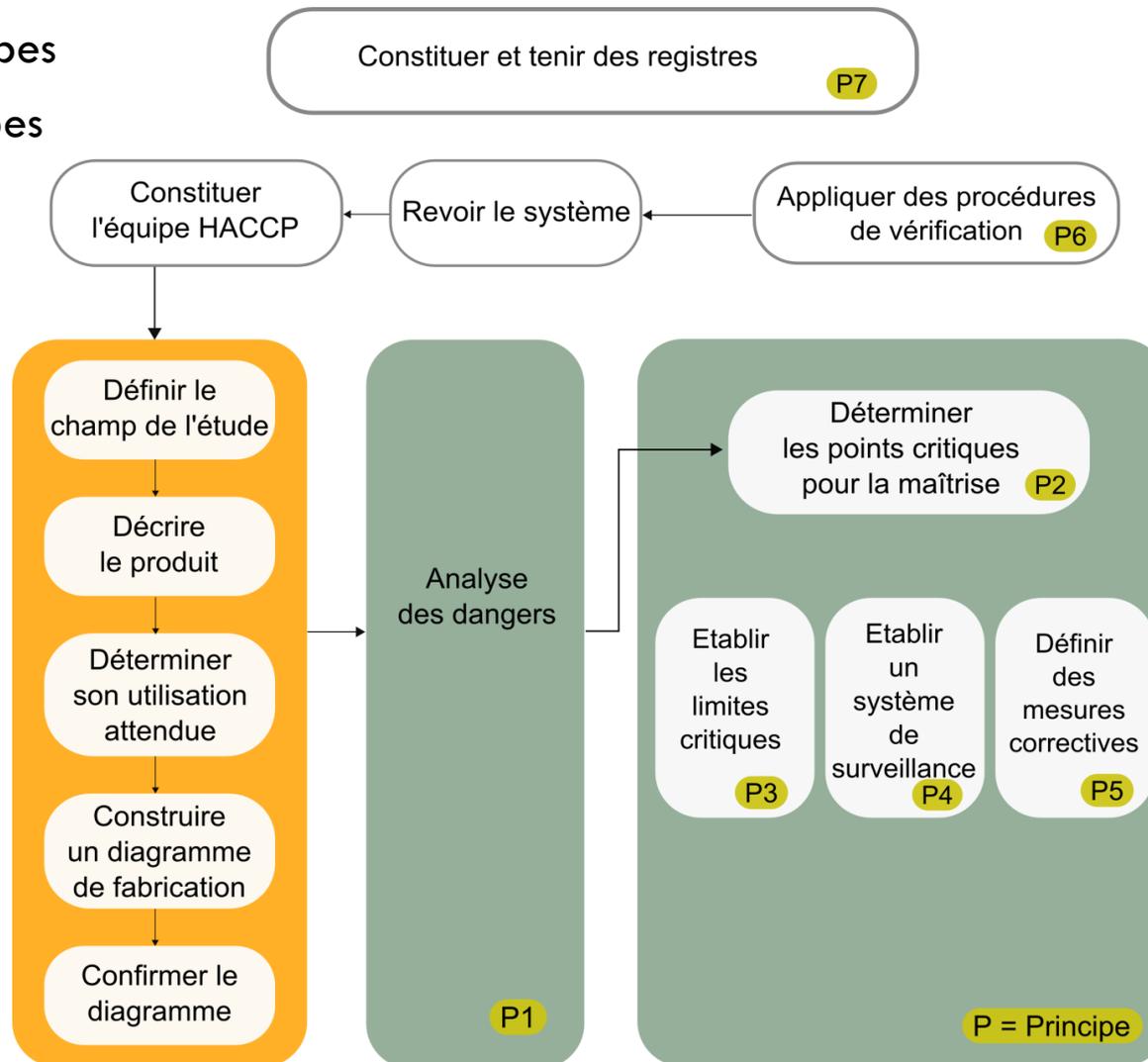
Nom latin	Noms vernaculaires	Commentaire
Ephestia kuehniella	Teigne de la farine, pyrale de la farine	Les larves se nourrissent de grains, farine Infestent les premières couches des céréales stockées
Tribolium confusum Duv.	Tribolion brun de la farine	Stock grains et farines Œufs 0,6x0,3mm, lisses + subst. visqueuse Larve blanc clair, appendice fourchu foncé, la couleur évolue vers le jaune Suivent souvent les charançons + moisissures
Tribolium castaneum Hrbst.	Tribolion rouge de la farine	Proche du tribolion brun
Sitophilus granarius L.	Calandre des grains, charançon des greniers, charançon du blé	Stock céréales et farines ; développement de la larve dans le grain (trou caractéristique) ; adulte 2 à 3mm
Sitophilus oryzae L.	Calandre du riz, charançon du riz	Semblable au charançon du blé
Tenebrio molitor L.	Ténébrion meunier, ver de farine	Larve blanche puis marron-jaune jusqu'à 2,5cm
Sitotroga cerealella	Alucite des céréales	Epis et grains Ponte sur les grains (œufs rouges avant éclosion) ; les larves (blanches puis jaune pâle, 5mm) percent les grains et se développent à l'intérieur
Acarus siro L.	Tyroglyphe de la farine, ciron de la farine	Farine et grains Adulte 0,5 à 1 mm ; ! Utilisé pour certains fromages (ciron) Développement « poussière blanche » qui bouge





Un système HACCP Complet

- 7 principes
- 14 étapes





□ Aperçu d'une analyse des dangers pour une minoterie (évaluation des risques) :

Fréquence (F)	4 = élevée	4	8	12	16
	3 = modérée	3	6	9	12
	2 = faible	2	4	6	8
	1 = très faible	1	2	3	4
		1 = très faible	2 = faible	3 = élevée	4 = sévère
		Gravité (G)			

1 - 4 : les BPH suffisent

4 - 8 : Point d'attention (PA)

9 - 16 : Point de Contrôle Critique (CCP)



□ Aperçu d'une analyse des dangers pour une minoterie :

Etape du processus	Nature et cause du danger	Mesures préventives	F	G	CCP ou PA
Réception	P M Contamination due à des impuretés : insectes et/ou rongeurs et/ou ergot, grains avariés, ...	Analyse visuelle et test d'odeurs AVANT de compléter la feuille de réception des grains.	3	3	CCP 1
	M C Contamination par des mycotoxines, métaux lourds et/ou résidus de pesticides	Echantillons pour analyses. L'agriculteur doit appliquer les bonnes pratiques agricoles.	3	3	CCP 2
	M Présence de graines toxiques	Lutte manuelle contre les végétaux indésirables (voir page 3)	1	2	-
Déchargement et pré-nettoyage	P Contamination due à la présence d'insectes et/ou rongeurs et/ou autres corps étrangers (pierre, terre, ...)	Criblage (grille $\pm 10\text{cm}^2$) et aspiration éliminent les impuretés et les poussières ainsi que les insectes morts	2	2	-
Stockage des grains	P M Prolifération de nuisibles	Lutte contre les nuisibles	2	2	-
	M Prolifération microbologique (si T° et humidité trop élevées)	Surveillance T° et humidité	3	3	CCP3



□ Aperçu de la gestions des points critiques pour une minoterie :

CCP OU PA	ETAPE DU PROCESSUS	VALEURS LIMITES CRITIQUES	SURVEILLANCE ET FRÉQUENCE	MESURES CORRECTIVES ET DOCUMENTS À REMPLIR
CCP 1	Réception	<ul style="list-style-type: none"> Ergot < 0,05% (test sur 1kg) ¹ Absence d'insectes, rongeurs (morts et vivants) 	Contrôle visuel à chaque réception	Refus/élimination du lot Enregistrement dans la non- conformité (doc 05-01)
CCP 2		<ul style="list-style-type: none"> Limites légales (voir doc 06-01) 	Echantillonnage	Refus/élimination du lot (et éventuellement des produits finis) Enregistrement dans la non- conformité (doc 05-01)
CCP 3	Stockage	<ul style="list-style-type: none"> Humidité = 14 – 15 % (max 15,5%) ² T° ≤ 15°C Pas de condensation 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle T° et humidité à la réception Contrôle T° 1x/sem et humidité lors du stockage ³ 	Séchage du lot, ventilation du silo. Enregistrement dans la non- conformité (doc 05-01)

^[1] Triage manuel : max 0,5 g d'ergots sur 1000 g

^[2] Exceptionnellement max 16,5% si période de récolte ET utilisation directe.

^[3] Surveillance plus importante si humidité relative de l'air > 75% (car prise d'humidité du grain).

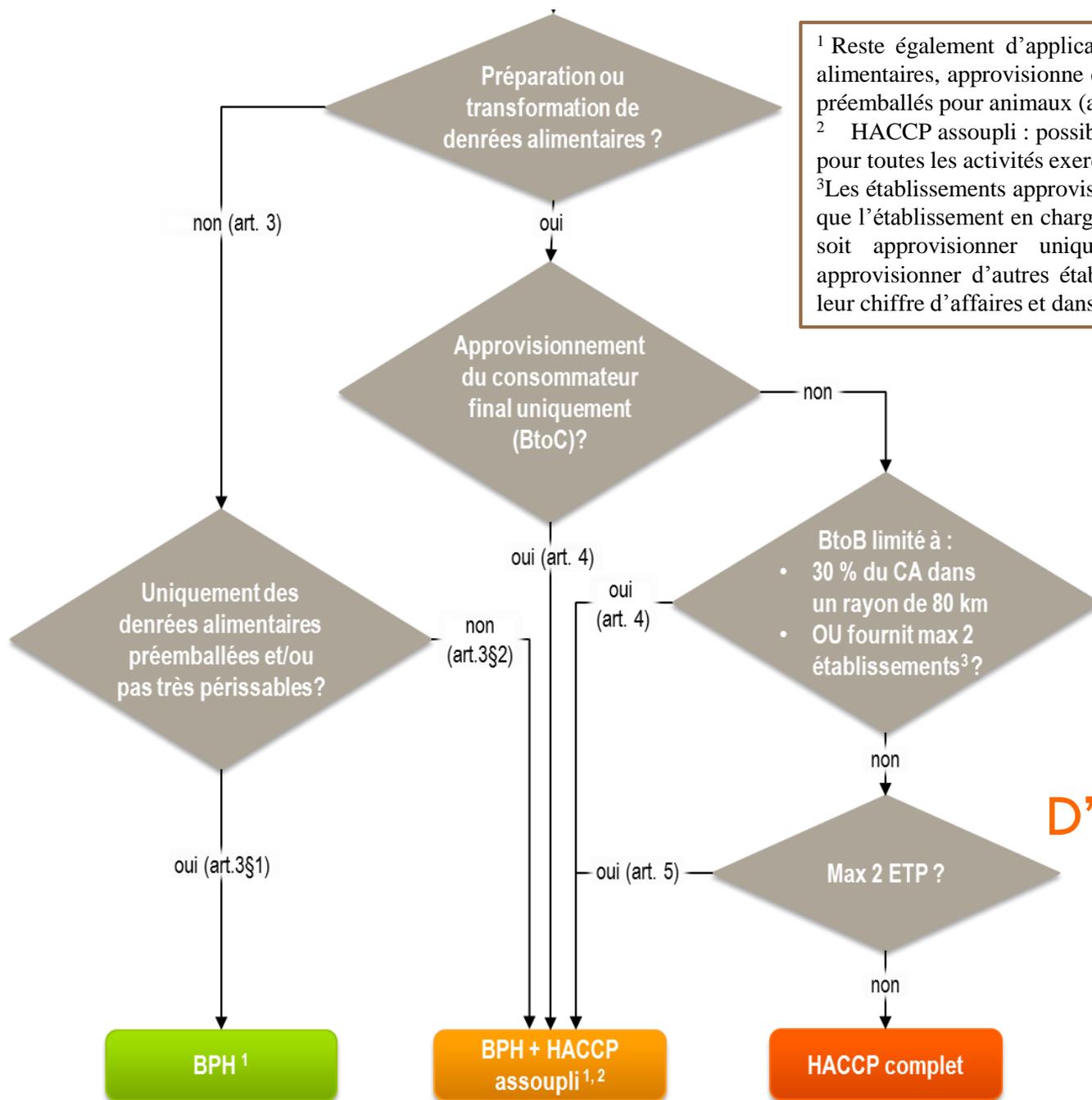


Un système HACCP assoupli

- **ATTENTION** : assouplissement possible uniquement si
 - ▣ ok avec les critères d'assouplissement (dia suivante) **ET**
 - ▣ utilisation d'un guide* d'autocontrôle validé pour l'activité

- Assouplissement = BPH + HACCP assoupli + traçabilité assouplie

* 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.



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.

**SI UTILISATION
D'UN GUIDE
D'AUTOCONTRÔLE**

Guides d'autocontrôle...

Production céréales

- G-040 Module C : Production primaire végétale (gratuit)
<http://www.primaryproduction.be/index.php?id=457&L=2>

Meunerie

- G-020 Guide autocontrôle pour la meunerie (payant)
- G-044 Guide générique d'autocontrôle pour le secteur B2C (max 30% de B2B dans un rayon de 80 km)



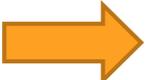
Professionnels

- A propos de l'AFSCA
- Organigramme
- Contact
- Agréments, autorisations et enregistrements
- **Autocontrôle**
- Check-lists "Inspections"
- Denrées alimentaires
- Exportation pays tiers
- Financement de l'AFSCA
- Importation pays tiers
- Laboratoires
- Législation
- Notification obligatoire
- Production animale / Santé animale
- Production végétale
- Vente à la ferme
- Vétérinaires indépendants
- Bio-ingénieurs, ingénieurs industriels, bacheliers et masters indépendants
- Publications
- Utiles

Guides d'autocontrôle

Le "guide l'autocontrôle" est un document:

- rédigé par un secteur et destiné aux opérateurs de ce secteur;
- comprenant des instructions pour satisfaire aux exigences en matière d'hygiène, de traçabilité, et d'autocontrôle imposées par la législation;
- qui a été approuvé par l'Agence.

 [Liste des versions actuelles des guides approuvés](#) (PDF) (02/12/2016)

» Où se procurer les guides d'autocontrôle approuvés par l'AFSCA ?

- [Guides d'autocontrôle spécifiques par secteur d'activité](#)
- [Guides d'autocontrôle dans le secteur de la distribution \(Business to Consumer - B2C\)](#)

» "Informations sur les guides dans le cadre de l'utilisation de BOOD" et "Arbre d'activités avec les agréments et les guides": voir [BOOD-OCI](#)

» [Secteur distribution \(B2C\): fiches Quick Start](#) **NEW**

» [Organismes de certification et d'inspection \(OCI\)](#)

» F.A.Q.

- [F.A.Q. relatives aux guides d'autocontrôle dans le secteur B2C.](#)

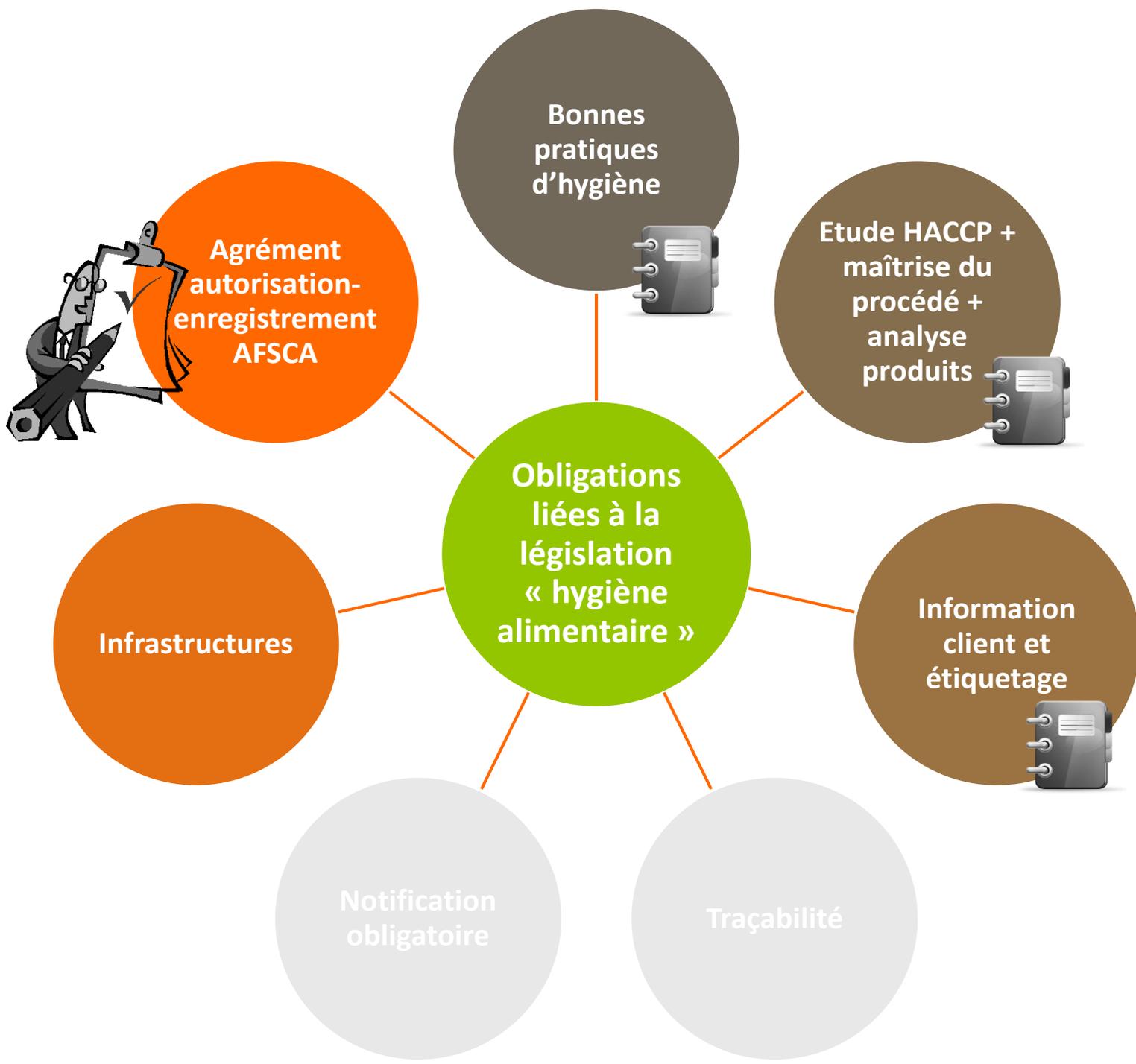
» Documents pour les gestionnaires de guides
Procédures



- **HACCP assoupli**: le système de gestion de la sécurité alimentaire qui est basé sur le guide ou les guides qui couvre(nt) les activités d'un établissement et dans lequel :
 - les **dangers**, l'identification des **points critiques** et les **actions correctives** pertinents du guide sont repris sans modification;
 - les **limites critiques** pertinentes nécessaires pour la prévention, la réduction et l'élimination des dangers potentiels sont reprises du guide sans modification;
 - l'**enregistrement** des contrôles effectués peut se limiter aux enregistrements des **non conformités**;



- **HACCP assoupli (suite) :**
 - les **enregistrements** des contrôles effectués ainsi que l'ensemble des **résultats d'analyse** doivent être conservés **six mois** après l'expiration de la date de durabilité minimale ou de la date limite de consommation ou à défaut au minimum six mois;
 - la documentation relative au système HACCP est remplacée par le ou les guides pertinents.





- Quelles informations ?
 - ▣ la **dénomination** de la denrée alimentaire
 - ▣ la liste des **ingrédients** (ordre décroissant)
 - ▣ toute substance provoquant des **allergies** ou des intolérances doit être mise en évidence (annexe II du règlement 1169/2011)
 - ▣ quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients
 - ▣ **quantité nette** de denrée alimentaire
 - ▣ **date** de durabilité minimale ou DLC
 - Une date de péremption n'est pas nécessaire pour les produits de la boulangerie et de pâtisserie qui sont normalement consommés max. 24h après fabrication



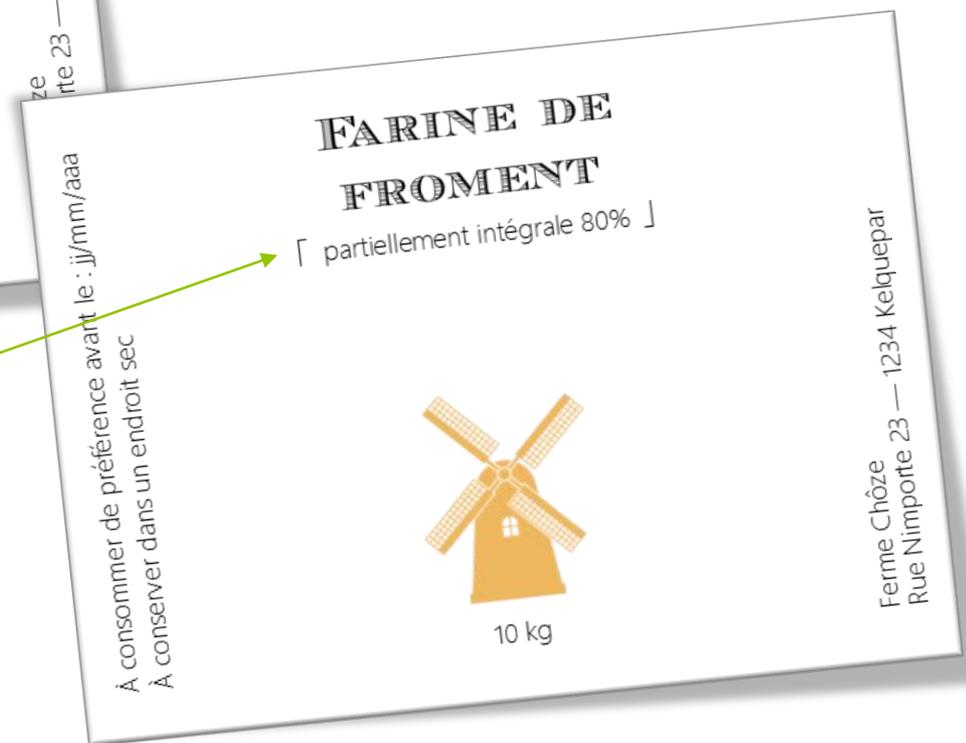
- Quelles informations ?
 - **conditions** particulières de **conservation** et/ou d'utilisation voire mode d'emploi
 - **nom** ou raison sociale et **adresse** de celui qui commercialise ou importe/ nom, raison sociale et adresse du fabricant ou du conditionneur ou d'un vendeur CE
 - déclaration nutritionnelle (à partir du 13/12/2016)
 - mentions obligatoires complémentaires

Information
client et
étiquetage



Lors de la livraison à une boulangerie,
la farine de froment blutée doit porter
la dénomination « *Farine de froment* »
complétée par la catégorie à laquelle
elle appartient

Ex: 11/680 = min 11% de protéines
et max 0,0560% de cendres



Pour les farines partiellement
intégrale, il faut préciser le
pourcentage de farine intégrale dans
le mélange

Dénomination du produit

- ❑ Farine blutée d'une seule céréale :
« **farine de ...** » + nom de la céréale
- ❑ Farine intégrale d'une seule espèce :
« **farine intégrale de ...** » ou « **farine complète de ...** »
+ nom de la céréale
- ❑ Farine partiellement intégrale d'une seule céréale :
« **farine partiellement intégrale de ...** »
+ nom de la céréale
+ pourcentage de farine intégrale
- ❑ Mélanges de farines : « **mélange de farines de ...** »
+ nom des différentes céréales (ordre d'importance pondérale)
+ « **intégrale** » ou « **complète** » le cas échéant
+ pourcentage des différentes farines

Catégories de farine

- Mention obligatoire pour la farine de froment blutée lors de la livraison à une boulangerie

Farine de froment	Protéines	Zeleny	Cendres (en % de la matière sèche)
10/560	min 10%	min 25	max 0,56%
10/680			max 0,68%
11/560	min 11%	min 25	max 0,56%
11/680			max 0,68%
11/750			max 0,75%
11,5/560	min 11,5%	min 25	max 0,56%
11,5/680			max 0,68%
11,5/750			max 0,75%
12/560	min 12%	min 25	max 0,56%
12/680			max 0,68%
12/750			max 0,75%
13/560	min 13%	min 25	max 0,56%
13/680			max 0,68%
13/750			max 0,75%

- Zélény = Mesure l'aptitude des protéines de la farine à gonfler en milieu acide

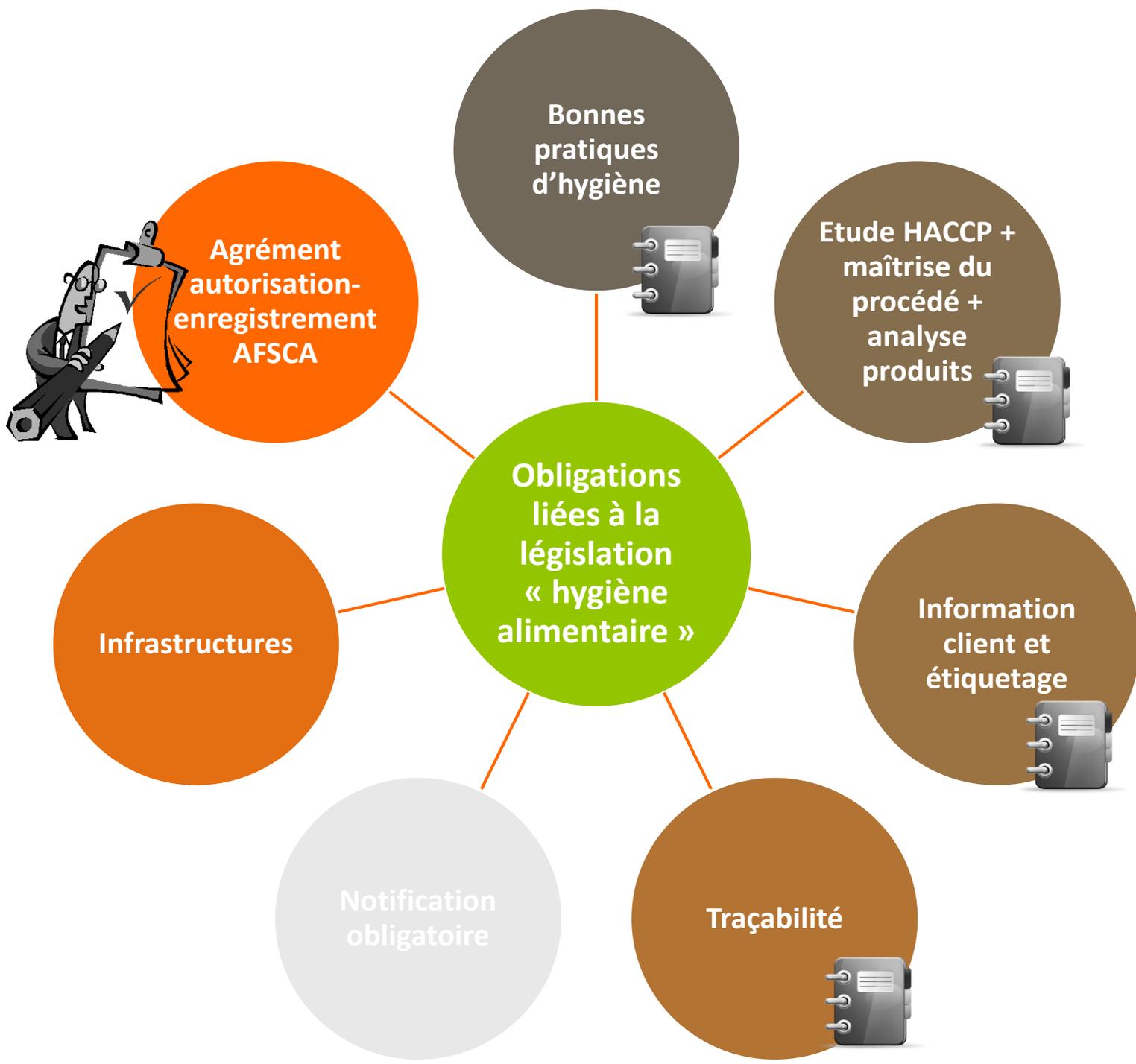


- D'autres exemples
d'étiquettes dans notre
brochure:

*T'AS TOUT SUR TON
ÉTIQUETTE?*

- Disponible sur
[http://diversiferm.be/
etiquetage/](http://diversiferm.be/etiquetage/)







Registre entrée



fournisseurs

Registre IN/OUT



Registre sortie



clients (BtoB)

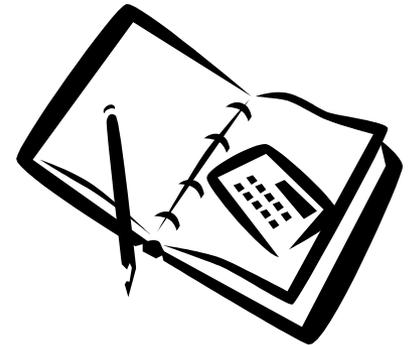
Procédures de blocage/retrait/rappel des produits
défectueux





- **Registre entrée** = bons de livraisons (ou de même type) classés avec indications à retrouver :
 - Nature du produit
 - Identification du produit (n° lot, DLC, ...)
 - Quantité
 - Date de réception
 - Coordonnées fournisseur

- Durée de conservation du registre = 6 mois après la date de péremption (si assouplissement) ou 2 ans





□ Registre entrée

Réception grains

Loge A

Date	Fournisseur	Céréale	Quantité	Humidité	T°	Kg/hL	N° bon réception
9/9/2014	ABC	Froment	10 000	15			
15/2/2015	XYZ	Froment	5 000	16			



- **Registre lien entre IN et OUT** = agenda/fiches de production avec indications à retrouver :
 - Produit fabriqué et son identification (lot, DLC, date de fabrication)
 - Quantités produites
 - Ingrédients utilisés et leur identification

- Durée de conservation du registre = 6 mois après la date de péremption (si assouplissement) ou 2 ans



□ Registre IN/OUT

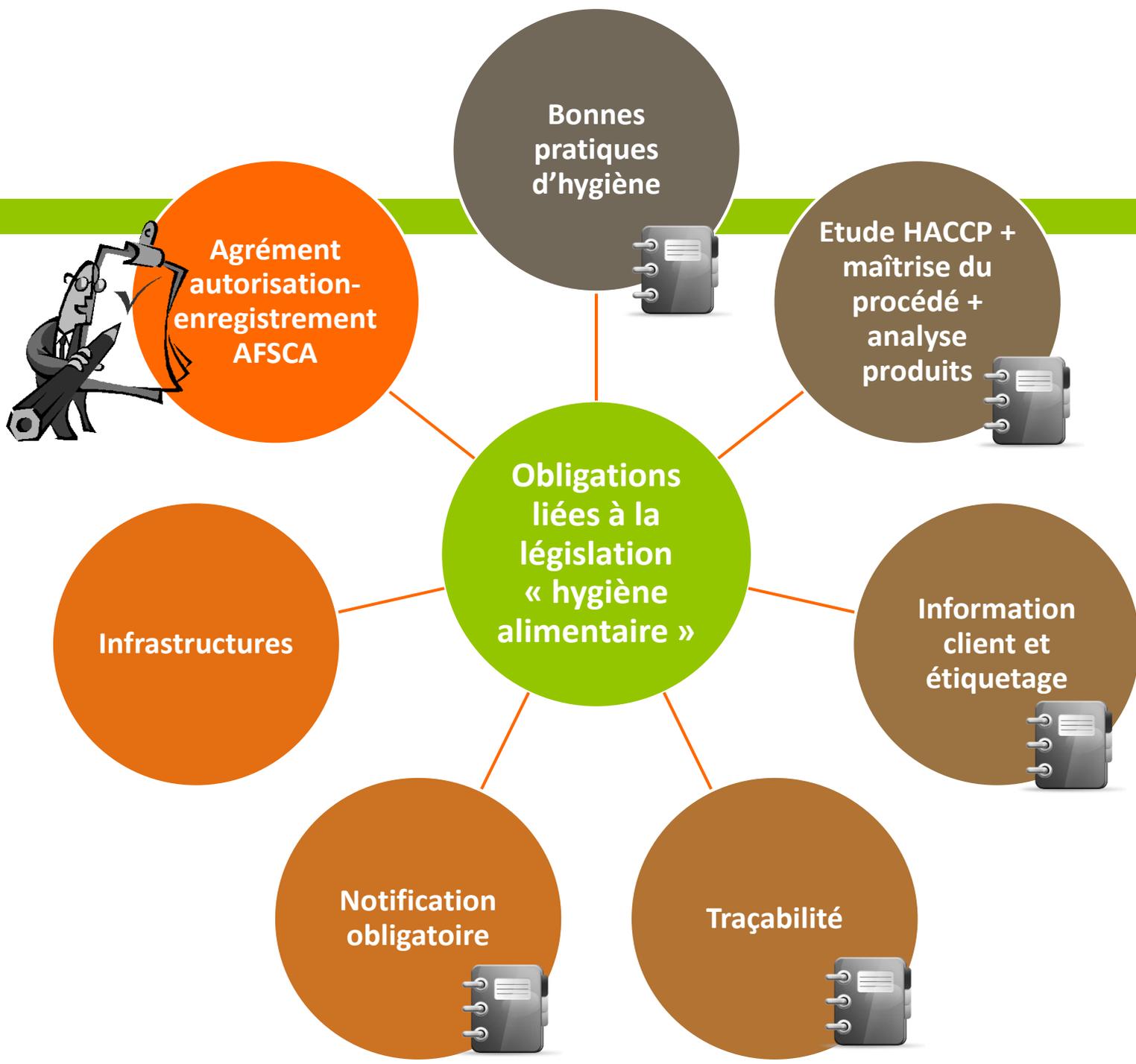
Traçabilité meunerie					
Date (début de mouture) : 13 / 02 / 2015					
	Moulin 5	Moulin 4	Moulin 3	Moulin 2	Moulin 1
loge A				X	X
loge B					
loge C					
loge D					
loge E					
loge F					
loge G (1)					
loge H (2)					
loge I (3)					
loge J (4)			X		
	Silo 5	Silo 4	Silo 3	Silo 2	Silo 1
Identification (date – loge – moulin)			130215J3	130215A2	130215A1
Traçabilité farine					
N° lot final (date mouture + 6mois – loge – moulin)			130815 J3	130815 A2	130815 A1
Traçabilité son					
Identification (date de remplissage du big bag + lettres loges)	130215				

remarque : il n'y a pas de mélange de farine provenant de grains de loges différentes.



- **Registre sortie** = bons de livraisons (ou de même type) classés avec indications à retrouver:
 - ▣ Nature du produit
 - ▣ Identification du produit (n° lot, DLC, ...)
 - ▣ Quantité
 - ▣ Date de livraison
 - ▣ Coordonnées client
- **UNIQUEMENT QUAND LIVRAISON A UN INTERMEDIAIRE COMMERCIAL**
- Durée de conservation du registre = 6 mois après la date de péremption (si assouplissement) ou 2 ans







- Tout exploitant informe immédiatement l'AFSCA lorsqu'il considère ou a des raisons de penser qu'un produit est préjudiciable à la santé humaine, animale ou végétale.
 - Arrêté ministériel du 22 janvier 2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire

- Plus d'information :
<http://www.afsca.be/notificationobligatoire/>

Notification obligatoire



Notification obligatoire

Produits à risque

Autres cas

Par ex : corps étrangers dans l'aliment; après contamination aliments pour animaux; ...

Prévenez toujours l'ULC
Informez l'AFSCA du risque et les mesures prises pour l'éliminer.

Les actions à prendre ?

Pour les matières premières présentant un danger

Bloquer

les produits restent en place.
Pas d'utilisation ni de transport vers les clients.

Informier

fournir à l'AFSCA le traçage en amont (fournisseur responsable)

Produits non conformes distribués

Retrait du commerce

Retirer les produits concernés chez tous les opérateurs de la filière de production et de la distribution (sans rappel)

Rappel

Quand le produit est déjà chez le consommateur: demander de le ramener au magasin. Simultanément, retirer ces produits des rayons.

Rédaction d'un communiqué de presse

Le problème et les risques sont communiqués au moyen d'un communiqué (voir les plus amples explications)

Pour plus d'informations

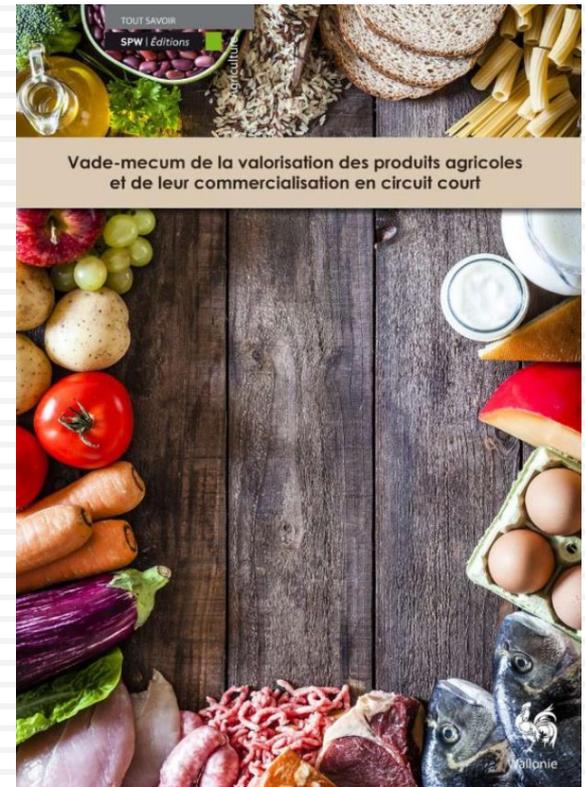
Vade-mecum de la valorisation des produits agricoles et de leur commercialisation en circuits courts

Disponible sur:

<https://agriculture.wallonie.be>

OU

<http://diversiferm.be/vade-mecum/>



Il est également possible de télécharger séparément les fiches thématiques par activité :



FICHE 1 Viande de boeuf, porc, mouton



FICHE 9 Poissons



FICHE 2 Viande de volaille et de lapin



FICHE 10 Escargots



FICHE 3 Oeufs de poules pondeuses



FICHE 11 Meunerie



FICHE 4 Production et vente de lait cru en vrac



FICHE 12 Boulangerie – Pâtisserie



FICHE 5 Achat de lait cru



FICHE 13 Miel



FICHE 6 Produits laitiers



FICHE 14 Commerce ambulant



FICHE 7 Fruits & Légumes



FICHE 15 Vente à distance



FICHE 8 Pommes de terre



FICHE 16 Vente avec l'intervention d'un tiers

Nous contacter

(+32) 081 /62 23 17

infos@diversiferm.be

www.diversiferm.be



Diversi**FERM**