

SAC – GLACE DE CONSOMMATION

Guide d'autocontrôle pour la glace de consommation

Table des matières

FEBELGLACES asbl
Rue de la Science 14 – 1040 Bruxelles
Version 2 du 10 avril 2018

Table des matières SAC-glace de consommation

1. Introduction
2. Exigences de base pour un système de qualité
3. Garantie de la sécurité alimentaire

1. Bonnes pratiques d'hygiène (GHP)

Annexes :

Principe de la marche en avant

Procédure bris de verre

Analyse de la qualité de l'eau

Acheminement et transport

Procédure de lavage des mains

Procédure de nettoyage et de désinfection du cadre de production – Niveau 3

2. Plan HACCP pour la glace de consommation

Annexes :

Annexe 1 : Bibliographie

Annexe 2 : Tableau de destruction du *Listeria monocytogenes*

3. Contrôle des matières de catégorie 3 destinées à l'alimentation animale

4. Check-list législation
5. Modalités d'application
6. SAC glace de consommation pour les Très Petites Entreprises

Annexes :

Annexe 1 : Formulaire d'enregistrement produits non conformes

Annexe 2 : Formulaire d'enregistrement traçabilité

Annexe 3 : Formulaire d'enregistrement plaintes

Annexe 4 : Formulaire d'enregistrement liste d'actions correctives

Annexe 5 : Formulaire d'enregistrement notification obligatoire

7. SAC glace de consommation pour les points de vente (B to C uniquement – pas de service)

8. Le lait cru en tant que matière première

9. Liste des abréviations

10. Annexes

Annexe I : Chapitre générique pour les fabricants de denrées alimentaires « Matériaux qui entrent en contact avec les denrées alimentaires – Version 1 du 11-08-2016 »

Annexe II : Chapitre complémentaire pour les guides d'autocontrôle « Utilisation d'auxiliaires technologiques dans l'analyse des dangers lors de la production de denrées alimentaires – Version 1 du 8-02-2017 »

SAC – GLACE DE CONSOMMATION

Guide d'autocontrôle pour la glace de consommation

1. Introduction

FEBELGLACES asbl
Rue de la Science 14 – 1040 Bruxelles
Version 2 du 10 avril 2018

INTRODUCTION

Avis destiné à l'utilisateur de ce guide :

Les rédacteurs du guide sectoriel ont accordé une attention et un soin particuliers à l'élaboration du guide et veillent à ce que toutes les informations soient le plus correctes possible.

Ainsi, il a été tenu compte de l'ensemble de la réglementation en vigueur. Toutefois, cette réglementation est susceptible d'évoluer. Il est donc également capital que l'utilisateur de ce guide suive cette évolution et respecte les modifications de la réglementation. En ce qui concerne les points du guide susceptibles de faire l'objet d'interprétations diverses, c'est la réglementation qui l'emporte.

En tout cas, FeBelGlaces ne fournit aucune garantie légale ou commerciale pour les éléments et la technologie décrits dans le guide. FeBelGlaces n'est pas responsable de l'exactitude, de l'exhaustivité ou de l'utilité des informations, produits ou processus repris dans le guide. Suivant l'interprétation la plus large de la législation en vigueur, ni FeBelGlaces, ni ses administrateurs ou collaborateurs ne sont responsables des dommages causés par l'utilisation des informations décrites dans le guide (y compris, mais sans s'y limiter, les dommages consécutifs directs, indirects, fortuits, les amendes ou pertes de bénéfices).

L'opérateur qui utilise le présent guide reste responsable de la mise en œuvre de son système d'autocontrôle et du respect de l'ensemble de la législation en la matière. L'utilisation des informations du guide n'y change rien.

Des moyens alternatifs peuvent être utilisés pour autant que la réglementation ne précise pas quels moyens doivent obligatoirement être utilisés et pour autant que les opérateurs puissent démontrer que l'objectif de la réglementation est atteint avec ces moyens alternatifs.

1. Objectif

La garantie d'un système d'autocontrôle (SAC) dans l'ensemble de l'industrie belge de la glace de consommation est le point de départ par excellence de ce guide SAC. Une mise en œuvre adéquate et le respect de ce guide SAC au niveau de l'entreprise garantissent donc également la fabrication de produits sûrs et de qualité. Ces produits répondent au minimum à la législation en vigueur d'une part, et remplissent, d'autre part, les exigences additionnelles imposées par l'industrie de la glace de consommation sur base d'une analyse sectorielle. Cette garantie peut uniquement être obtenue grâce à un contrôle optimal des processus de production et de l'environnement de production au sens large du terme. Lors de l'élaboration du guide SAC-

glace de consommation, les instruments de travail repris à la figure 1¹ ont également été développés pour répondre aux besoins de l'industrie de la glace de consommation.

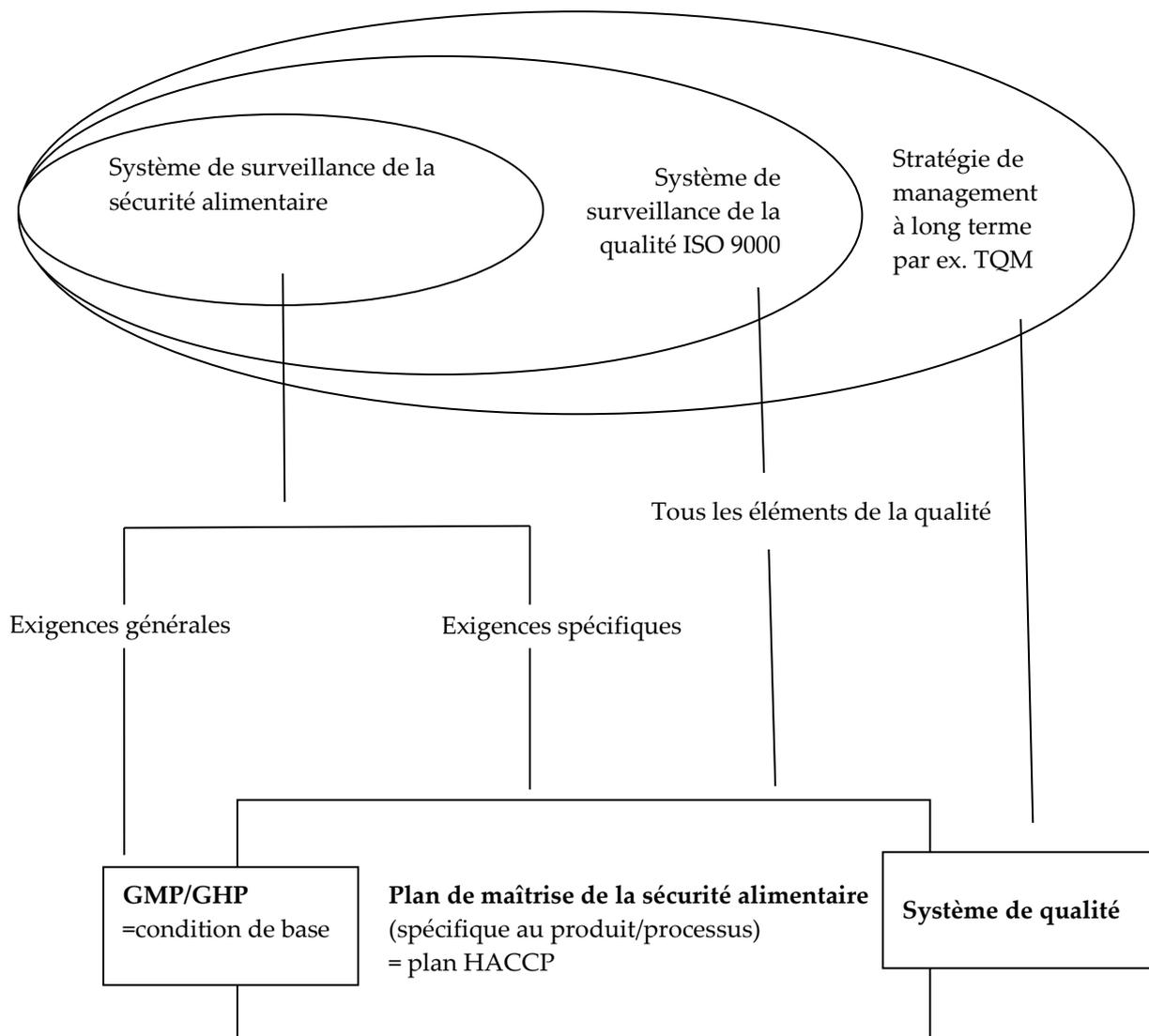


Schéma 1 : Outils de sécurité alimentaire : une approche intégrée (Jouve et al., 1998)

Le SAC-glace de consommation satisfait aux exigences visées à l'AR du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire. Voilà pourquoi ce guide SAC peut être appliqué sur base volontaire dans les systèmes de qualité existants des entreprises belges de glace de consommation ou être utilisé comme manuel pour l'introduction d'un système d'autocontrôle dans les entreprises. Si un tiers agréé par l'AFSCA audite favorablement ce guide SAC sur son application correcte et son bon respect, cela peut permettre de réduire la fréquence des inspections officielles et d'obtenir un bonus sur la contribution annuelle à l'AFSCA.

¹Jouve, J.L., M.F. Stringer & A.C. Baird-Parker 1998. Food safety Management Tools. ILSI Europe Risk Analysis in Microbiology, Brussels, Belgium.

2. Champ d'application

	Champ d'application G-005
Produit	Glace de consommation
Processus	Fabrication de glace de consommation (A l'exception de la transformation de la matière première « lait cru »). De même que le stockage et le transport si celui-ci est effectué pour compte propre. Y compris le transport shuttle de produits semi-finis qui ne sont pas encore à l'état congelé (donc T > -18°C, voir la circulaire : PCCB/S3/EM/1094980)
Destination	B2B ainsi que B2C dans certains cas, plus de détails dans le texte
Emballage	Transformation de matériel d'emballage primaire par les opérateurs mentionnés ci-dessus pour usage propre
Flux connexes	Les flux connexes qui découlent de l'activité principale, destinés aux aliments pour animaux NE sont PAS couverts par ce guide.

Les chapitres génériques ci-dessous sont considérés comme faisant partie de la présente version de ce guide et doivent par conséquent être également appliqués, selon ce qui est pertinent, dans l'entreprise concernée :

Référence dans le G-005	Titre	Version
Annexe 1	Chapitre générique pour les fabricants de denrées alimentaires : « Matériaux qui entrent en contact avec les denrées alimentaires »	Version 1 du 11-08-2016
Annexe 2	Chapitre complémentaire pour les guides d'autocontrôle – « Utilisation d'auxiliaires technologiques dans l'analyse des dangers lors de la production de denrées alimentaires »	Version 1 du 2017-02-08

2A. Champ d'application en fonction des activités

Ce guide SAC s'adresse à tous les fabricants belges de glace de consommation (tant au fabricant industriel qu'aux très petites entreprises). Les produits qui y sont fabriqués relèvent donc du champ d'application du présent guide SAC-glace de consommation. Le guide s'applique donc dès la réception des matières premières par l'entreprise de glace de consommation jusqu'au moment où le produit fini change de propriété, laquelle est transférée au maillon suivant de la chaîne.

Le guide peut également s'appliquer aux très petites entreprises qui sont concernées par les assouplissements de l'AM du 22 mars 2013 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certains établissements dans la chaîne alimentaire. Des informations complémentaires sont disponibles sur le site Web de l'AFSCA : <http://www.favv.be/professionnels/autocontrole/assouplissements/>

Une partie 6 a spécifiquement été rédigée pour ces entreprises. La définition d'une très petite entreprise dans le cadre du guide d'autocontrôle s'entend comme suit d'après l'AM (art. 2) :

L'établissement approvisionne :

1. uniquement le consommateur final (Business to Consumer ou B2C), ou
2. en plus d'approvisionner le consommateur final, il approvisionne d'autres établissements (B2B), mais l'approvisionnement B2B représente au maximum 30% de son chiffre d'affaires dans un rayon de 80 km, ou
3. il approvisionne au maximum 2 établissements qui satisfont aux conditions mentionnées aux points 1 ou 2 et qui appartiennent au même opérateur que l'établissement qui effectue la livraison, ou
4. il approvisionne d'autres établissements sans satisfaire aux conditions mentionnées aux points 2 et 3, mais il n'emploie au maximum que 2 équivalents temps plein.

Ce guide G-005 englobe donc les activités pour l'industrie de la glace de consommation qui utilisent des ingrédients d'origine laitière déjà traités comme matière première. Ces entreprises n'ont pas besoin d'agrément conformément à l'AR du 16/01/2006 et doivent uniquement satisfaire au Règlement UE 852/2004 et à l'AR du 13/07/2014 en matière d'hygiène (par conséquent, seule une autorisation est nécessaire).

Puisque le lait cru en tant que matière première entraîne d'autres risques en matière de sécurité alimentaire (tant microbiologiques que chimiques), les entreprises qui utilisent du lait cru comme matière première pour fabriquer de la glace de consommation doivent satisfaire à des exigences supplémentaires. Ces entreprises doivent en outre disposer d'un agrément (conformément à l'AR du 16/01/2006) et satisfaire à la législation en matière d'hygiène pour la transformation de produits d'origine animale crus, notamment le Règlement CE 853/2004 (H2) et l'AR du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale. En ce qui concerne l'achat et le traitement du lait cru comme matière première, nous renvoyons au G-002 Guide d'autocontrôle pour l'industrie laitière. Après le traitement du lait cru, il est possible de repasser au G-005 Guide d'autocontrôle pour l'industrie de la glace de consommation pour la poursuite du processus de production. Une partie spécifique supplémentaire (partie 8) est prévue dans ce guide pour les entreprises de glace de consommation qui utilisent du lait cru comme matière première.

Le stockage et le transport des produits finis en gestion propre relève également du présent guide SAC (y compris le porte-à-porte). Le transport par des tiers ne relève pas du présent guide, mais bien du Guide du secteur des Transports, élaboré par Febetra/Sav, qui s'applique tant au transport qu'au stockage externe (G-017 Guide sectoriel du transport routier et de l'entreposage dans la chaîne alimentaire). Toutefois, des directives claires ont été émises concernant les conventions conclues avec ces tiers et le secteur des transports. En ce qui concerne le stockage de produits finis, le stockage en gestion propre relève également du Guide. Le stockage en gestion propre peut également intervenir à un autre endroit que sur le site de production. Dans ce cas, il doit être repris dans le système d'autocontrôle de l'entreprise.

Une éventuelle collaboration avec des tiers ne relève pas du champ d'application du présent guide, mais bien de celui du G-017. Le transport par navette de produits semi-finis, qui ne sont pas encore à l'état congelé (donc température > -18°C) est également repris dans le présent guide conformément à la Circulaire relative aux denrées alimentaires congelées ou surgelées (référence PCCB/S3/EM/1094980) : cas 3 la denrée alimentaire congelée et destinée à être transformée en l'état. Les denrées alimentaires congelées sont, en tant que produits intermédiaires de transformation, destinées à la transformation ultérieure ou destinées à la surgélation dans un entrepôt frigorifique.

En ce qui concerne la transformation du matériel d'emballage primaire, il y a une convention avec AFSCA PAP-fiche ACT 102, lien :

http://www.afsca.be/agrements/activites/fiches/documents/2014_05_20_TRA_ACT102_Fabricant_Materiel_d_emballage_PL43AC39PR94_R_V02_FR.pdf

Les opérateurs qui achètent, utilisent et éventuellement fabriquent des matériaux qui entrent en contact avec des denrées alimentaires (FCM) – pour leur propre compte – pour emballer des glaces de consommation dans leur forme finale destinée au consommateur doivent respecter les dispositions décrites dans la partie 10 « Matériaux qui entrent en contact avec les denrées alimentaires ».

Matières de catégorie 3 destinées au secteur de l'alimentation animale de l'industrie de la glace de consommation sont également reprises dans le présent guide.

Aperçu des activités reprises ou non dans le champ d'application de ce guide (délimitation par rapport aux secteurs connexes) :

- Situation A : Fabrication de glace par des boulangers : relève du champ d'application du secteur de la boulangerie (Guide G-026 Guide d'autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries) – ne relève PAS du champ d'application du présent guide (Guide G-005)
- Situation B : Fabrication de glace par des entreprises laitières fermières : relève du champ d'application de la production laitière fermière (Guide G-034 Guide d'autocontrôle pour la transformation des produits laitiers fermiers) – ne relève PAS du champ d'application du présent guide (Guide G-005)
- Situation C : Marchand de glace ambulant - avec des activités d'achat de glace de consommation/services : relève du champ d'application de l'horeca (Guide G-023 pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur de l'horeca) – ne relève PAS du champ d'application du présent guide (Guide G-005)
- Situation D : Salon de dégustation - sans transformation propre de la glace de consommation (en d'autres termes, pas d'activités propres de production de glace de consommation) : relève du champ d'application de l'horeca (Guide G-023 pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur de l'horeca) – ne relève PAS du champ d'application du présent guide (Guide G-005)
- Situation E : Salon de dégustation de glaces – avec transformation propre de la glace de consommation (en d'autres termes : activités propres de production de glace de consommation) :

- situation 1 : livraison B to C uniquement (en d'autres termes, pas de livraison à d'autres entreprises du secteur alimentaire comme les restaurants, les établissements horeca, les grandes cuisines, les boulangeries,...) ET service : relève du champ d'application de l'horeca (Guide G-023 pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur de l'horeca)
- situation 2 : livraison B to C uniquement (en d'autres termes, pas de livraison à d'autres entreprises du secteur alimentaire) SANS service : relève du champ d'application du présent Guide (Guide G-005, partie 7 points de vente incluse). Toutefois, dans ce cadre, la glace de consommation est vendue à un client particulier, mais sans service (donc dans un emballage fermé). Il s'agit, par exemple, de la vente à domicile – vente en magasin d'emballages fermés aux particuliers.
- situation 3 : livraison B to B uniquement (en d'autres termes, pas de livraison ni de service aux clients particuliers) : relève du champ d'application du présent Guide (Guide G-005)
- situation 4 : livraison B to B et aussi B to C AVEC service concerne les activités de transformation qui relèvent du champ d'application du présent guide (Guide G-005) et les activités relatives au service qui relèvent du champ d'application du guide de l'horeca (Guide G-023 pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur de l'horeca). Par conséquent, ces entreprises doivent se référer aux 2 guides.

Aperçu des activités qui relèvent ou non du champ d'application du guide G-005 ou de guides connexes pour la situation E :

Type de situation	Transformation	Service	Quel(s) guide(s)	Exemple
Situation 1 :	oui (uniquement b → c)	oui	G-023	salon de dégustation uniquement (pas de livraison aux entreprises)
Situation 2 :	oui (uniquement b → c)	non	G-005	vente à domicile/vente d'emballages fermés
Situation 3 :	oui (b → b)	non	G-005	uniquement entreprise industrielle
Situation 4 :	oui (b → b et b → c)	oui	G-005 + G-023	salon de dégustation qui livre aux entreprises

- Situation F : Point de vente - sans transformation propre et sans service : ne relève pas du champ d'application du présent guide, mais bien du guide du secteur de la distribution (G-007 Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation générale)
- Situation G : Entreprise de glace de consommation qui utilise le lait cru comme matière première : l'achat et le traitement du lait cru doivent être conformes au G-002 Guide d'autocontrôle pour l'industrie laitière, et ensuite, il est possible de passer au présent Guide G-005 pour la poursuite du processus de production de la glace de consommation. La partie 8 de ce guide (G-005) formule également d'autres exigences.

2B. Champ d'application en fonction des produits

Le guide concerne tous les produits visés par l'AR du 11 juin 2004 relatif à la glace de consommation. Il s'agit des produits : glace – crème glacée – glace au lait – sorbet – glace à l'eau.

Pour les denrées généralement connues sous le nom de 'glace à l'italienne', il existe 2 situations :

Glace à l'italienne de type A : il s'agit de glaces surgelées, préparées et préconditionnées par l'industrie de la glace de consommation : relève du champ d'application du présent guide (Guide G-005). Il s'agit en effet de glace de consommation proposée sous une certaine forme d'emballage.

Glace à l'italienne de type B : il s'agit d'un mélange à base de poudre qui doit encore être préparé et surgelé avant le service : ne relève PAS du champ d'application de ce guide (Guide G-005), mais bien du champ d'application du guide de l'horeca (G-023 Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur HoReCa).

① glace à l'italienne de type A :

cartouche glace de consommation (- 18°C) = G-005		expansion juste avant le service = G-023
--	---	--

② glace à l'italienne de type B :

fabrication de mélanges à base de poudre = G-002		juste avant de servir la glace (-9°C) = G-023
--	---	---

Les fabricants de glace fermière sont exclus du champ d'application du guide SAC glace de consommation mais peuvent utiliser le Guide pour les produits laitiers fermiers (G-034 Guide d'autocontrôle pour la transformation des produits laitiers fermiers).

2C. Champ d'application en fonction du contenu

Seule l'interprétation des aspects relatifs aux prescriptions légales en matière de sécurité alimentaire et de traçabilité fait partie du guide SAC-glace de consommation. D'autres aspects légaux ('qualité') comme les exigences en matière d'étiquetage (qui n'influencent en rien la sécurité alimentaire) ou de composition doivent être respectés mais ne sont pas concrètement repris dans ce guide. Le cadre législatif à cet égard n'a en effet pas besoin d'outil sectoriel plus précis. Le cas échéant, une référence aux textes de loi pertinents est toutefois reprise (partie 4 – check-list législation).

3. Initiateur et représentativité

L'initiative de ce SAC-glace de consommation émane de FEBELGLACES asbl. Ce groupement a été créé en 1981 et est l'association professionnelle représentative des entreprises de glace de consommation établies en Belgique.

Actuellement, ce groupement réunit 8 entreprises qui, en matière de chiffre d'affaires, représentent 90 % du marché belge total de la glace, produisent 96 % de la production belge totale de glace, pourvoient à 86 % du nombre total d'emplois dans le secteur et qui représentent 92 % de la consommation totale belge de glace.

4. Méthode

En mai-juin 2015, une deuxième version comportant essentiellement une mise à jour de la législation européenne et belge a été élaborée et soumise à nouveau pour consultation aux fabricants de glace de consommation, ainsi qu'à toutes les parties concernées.

Une concertation a eu lieu avec la Confédération de la Boulangerie, Pâtisserie, Glacerie et Chocolaterie (en fonction de l'élaboration du Guide G-026 Guide d'autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries) et avec les fabricants de glace fermière (en fonction de l'élaboration du Guide d'autocontrôle pour la transformation des produits laitiers fermiers G-034), puisque les deux peuvent également produire de la glace mais que leurs activités ne sont PAS reprises dans le présent guide SAC. En outre, une concertation a été organisée avec la fédération de l'horeca (G-023 Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur HoReCa) pour les aspects relatifs au service de glace de consommation et à la fabrication de glace de consommation. En ce qui concerne l'aspect vente (repris dans la partie 7 du guide), une concertation a eu lieu avec la fédération du secteur de la distribution pour éviter les contradictions avec le Guide G-007 (Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation générale). En ce qui concerne les activités de transport, une concertation a eu lieu avec le secteur des transports (Guide G-017 Guide sectoriel du transport routier et de l'entreposage dans la chaîne alimentaire). En ce qui concerne la partie 3.3 flux de produits vers l'alimentation animale, une concertation a eu lieu avec le secteur de l'alimentation animale (Bemefa – Ovocom). Par ailleurs, une concertation a également eu lieu

avec le secteur laitier et le G-002 Guide d'autocontrôle pour l'industrie laitière en ce qui concerne l'achat et le traitement du lait cru comme matière première.

Le maillon en aval a été impliqué via les fédérations professionnelles respectives que sont la Fedis (grande distribution) l'Unizo (commerce de détail), et la Fevia (l'organisation de coordination de l'industrie alimentaire). Le SPF Santé publique a été consulté, ainsi que les organisations de consommateurs. En outre, une concertation a également eu lieu avec Belac et Certibel, en ce qui concerne la structure du guide et les modalités d'application (partie 5).

En mai-juin 2015, une deuxième version comportant essentiellement une mise à jour de la législation européenne et belge a été élaborée et soumise à nouveau pour consultation aux fabricants de glace, ainsi qu'à toutes les parties concernées.

5. Table des matières

Chacune de ces parties est abordée brièvement ci-dessous.

— *PARTIE 1: Introduction*

— *PARTIE 2: Guide des exigences de base pour un système de qualité*

Un système HACCP qui fonctionne bien doit être étayé par un système de qualité plus général. Ce système de qualité doit répondre à quelques conditions de base qui ont été reprises dans cette partie. Pour chacun des 11 points cités (p.ex. procédures derappel), une distinction est établie entre les normes et les recommandations. Les normes doivent être mises en œuvre par chaque entreprise puisqu'il s'agit de la législation en vigueur ou d'éléments à propos desquels l'industrie de la glace de consommation a décidé qu'ils doivent faire partie intégrante d'un système de qualité. Les recommandations sont à mettre en œuvre sur une base volontaire et ne proviennent donc en aucun cas de la législation en vigueur.

— *PARTIE 3: Guide pour la garantie de la sécurité alimentaire*

Cette partie se compose de 3 sections à savoir :

– *PARTIE 3.1. Bonnes pratiques d'hygiène (GHP)*

Pour pouvoir disposer d'un plan HACCP effectif et maîtrisable, il est nécessaire que chaque entreprise satisfasse aux bonnes pratiques d'hygiène élémentaires, sinon chaque étape du processus devra être considérée comme critique. C'est pourquoi des normes et des recommandations ont été établies pour les 7 piliers importants des bonnes pratiques d'hygiène. Les normes doivent être mises en œuvre par chaque entreprise puisqu'il s'agit de la législation en vigueur ou d'éléments à propos desquels l'industrie de la glace de consommation a décidé qu'ils doivent faire partie intégrante d'une bonne politique d'hygiène. Les recommandations sont à mettre en œuvre sur une base volontaire et ne proviennent donc en aucun cas de la législation en vigueur.

– *PARTIE 3.2. Plan HACCP pour la glace de consommation*

En ce qui concerne la glace de consommation, un plan HACCP sectoriel a été élaboré selon les 12 étapes fixées par le Codex Alimentarius. Un flux de processus généralisé a été mis en place. Ensuite, une analyse HACCP a été réalisée pour chaque étape du processus, et ce sur

base de l'analyse des dangers. Elle s'est traduite par des CCP, des PA, des GMP et des GHP. D'éventuelles mesures de maîtrise ont été présentées pour chacun de ces points.

Il est évident que ce plan HACCP sectoriel n'est cité qu'à titre d'exemple et qu'il ne peut en aucun cas être utilisé comme tel pour l'application de l'approche HACCP dans une entreprise déterminée. C'est d'ailleurs impossible car chaque entreprise dispose, dans son processus, de points qui diffèrent de ceux de l'approche sectorielle. Seules les très petites entreprises (TPE) ne doivent pas élaborer de plan HACCP formel, mais peuvent se baser sur l'exemple de plan HACCP repris dans le présent guide.

Logiquement, il est également possible que ce plan ne puisse pas être utilisé par les inspecteurs ou les auditeurs comme une norme à respecter rigoureusement. Les points critiques identifiés ne sont qu'une indication d'un danger éventuel. Ce n'est qu'en tenant compte de la situation spécifique de l'entreprise que l'inspecteur/auditeur pourra déterminer si ce point sectoriel constitue également un véritable point critique dans l'entreprise en question. Il en va de même pour les autres étapes évoquées dans ce plan HACCP.

Il va de soi que ce plan HACCP ne tient pas compte de chaque technologie des processus ou de chaque produit innovateur existant. Toutefois, tout a été mis en œuvre pour intégrer, dans le champ d'application du plan HACCP, un maximum de processus et de produits standardisés différents. En ce qui concerne les technologies, processus ou produits qui n'y sont pas repris, il incombe aux entreprises individuelles de décider quels sont les dangers y afférents et les mesures de maîtrise correspondantes. Toutefois, il apparaîtra que souvent, de nombreux éléments issus de l'analyse sectorielle peuvent encore servir de point de départ.

– PARTIE 3.3. Matières de catégorie 3 destinées à l'alimentation animale

Dans le secteur, les flux (comme les produits semi-finis ou les produits finis) qui sont destinés au secteur de l'alimentation animale le sont en tant que matière de catégorie 3, pour lesquels aucune garantie microbiologique n'est donnée par le secteur de la transformation de la glace. L'acheteur, l'entreprise d'aliments pour animaux, devra donc encore procéder à un traitement. La législation relative aux aliments pour animaux n'est donc pas reprise dans le présent guide, et nous renvoyons à cet effet au guide G-001.

— PARTIE 4: Check-list législation

Outre l'introduction, cette partie se décompose en 2 sections. La première partie présente un aperçu de toutes les législations auxquelles le SAC-glace de consommation fait référence.

La deuxième partie démontre, à l'aide d'une check-list, que la législation pertinente relative à l'autocontrôle (sécurité de la chaîne alimentaire & traçabilité) qui relève de la compétence de l'AFSCA et qui s'applique spécifiquement aux entreprises de glace de consommation visées ici, est reprise dans le SAC-glace de consommation. On y indique, chaque fois avec le plus de détails possibles, la partie du SAC-glace de consommation dans laquelle ces prescriptions légales ont été le plus précisément interprétées. Cette check-list peut, le cas échéant, être utilisée par des organismes de contrôle.

— *PARTIE 5: Modalités d'application*

Cette partie ne mentionne pas de normes mais bien les modalités pratiques pour la réalisation d'un audit par un organisme de certification.

— *PARTIE 6 : Partie destinée aux très petites entreprises (=TPE)*

Cette partie a été spécialement rédigée pour les TPE afin de les aider dans le cadre de leur travail avec le SAC- glace de consommation. Les TPE peuvent, dans la partie 6, retrouver tous les assouplissements autorisés, ainsi que le renvoi aux normes concrètes reprises dans les autres parties du SAC-glace de consommation (partie 2 et partie 3)

— *PARTIE 7 : Partie destinée aux points de vente*

La partie 7 a été rédigée pour les points de vente B to C où il n'y a pas de service, mais où seule est assurée la vente d'emballages fermés au consommateur, associée à la production de glace de consommation.

— *PARTIE 8 : Partie destinée aux entreprises qui utilisent le lait cru comme matière première*

La partie 8 a été rédigée pour les entreprises de glace de consommation qui utilisent le lait cru comme matière première. Les entreprises qui utilisent des produits laitiers déjà transformés ne sont pas concernées par cette partie.

— *PARTIE 9 : Liste des abréviations*

6. Utilisation attendue et motivation pour l'utilisation du SAC-glace de consommation

L'utilisation du SAC-glace de consommation offre, en premier lieu, un instrument éducatif pour toutes les entreprises de glace de consommation qui relèvent du champ d'application de ce guide. Il doit leur permettre d'intégrer correctement, dans leur système d'autocontrôle, au moins toutes les obligations légales relatives à la sécurité alimentaire et à la traçabilité. À cet effet, chaque partie du SAC-glace de consommation décrit quels sont ces éléments et la manière dont ils peuvent être simplement mis en œuvre au niveau de l'entreprise.

7. Formation

FEBELGLACES ne prévoit pas de nouvelles formations lors de la révision du Guide. Toutefois, une communication sera adressée au secteur avec un aperçu des principales modifications.

8. Diffusion du Guide SAC

FEBELGLACES est propriétaire du présent guide SAC dont le contenu est protégé par les droits d'auteur conformément à l'article XI.293 du Code de droit économique :

Toute atteinte méchante ou frauduleuse portée au droit d'auteur et aux droits voisins constitue le délit de contrefaçon. Il en est de même de l'application méchante ou frauduleuse du nom d'un auteur ou d'un auteur ou d'un titulaire d'un droit voisin, ou de tout signe distinctif adopté par lui pour désigner son œuvre ou sa prestation ; de tels objets seront regardés comme contrefaits. Ceux qui sciemment, vendent, louent, mettent en vente ou en location, tiennent en dépôt pour être loués ou vendus, ou introduisent sur le territoire belge dans un but commercial les objets contrefaits, sont coupables du même délit. Les dispositions du chapitre XI de la loi du 3 juillet 1969 créant le Code de la taxe sur la valeur ajoutée sont applicables aux infractions aux dispositions des chapitres 5 à 8 et à celles de leurs arrêtés d'application, le terme "taxe" étant remplacé par celui de "rémunération". Lorsque les faits soumis au tribunal font l'objet d'une action en cessation en application de l'article XVII.14, § 3, il ne peut être statué sur l'action pénale qu'après qu'une décision passée en force de chose jugée a été rendue relativement à l'action en cessation.

FeBelGlaces tient à souligner que « vous serez poursuivi pour infraction au droit d'auteur si vous ne respectez pas les prescriptions réglementaires usuelles liées au droit d'auteur. »

La table des matières et la partie 1.1 'Introduction', ainsi que les conditions d'achat de ce guide peuvent être obtenues gratuitement auprès de FebelGlaces asbl, Rue de la Science 14, 1040 Bruxelles ou par mail adressée à mg@fevia.be

Tout organisme de certification qui souhaite auditer une ou plusieurs entreprises sur base de ce guide, doit acheter le guide d'autocontrôle auprès de FebelGlaces asbl.

ANNEXE 1. COMPOSITION DU GROUPE DE TRAVAIL AD HOC SAC-GLACE DE CONSOMMATION

PRÉSIDENT

Monsieur JANSSEN P. Quality Manager, Glacio NV
Lilsedijk 22, 2340 Beerse

MEMBRES

Danny PATTYN, Quality Manager Ysco NV
Melkerijstraat 10, 8920 Langemark

Sarah Kenis, Quality Officer
Jacques IjsNVNijverheidstraat 54, 2260 Westerlo

Larissa Neefs, Kwaliteit / R&D Van Gils SweetCreations
Elzenstraat 53, 2381 Weelde

Carine Kerckhofs, QA Manager Belgian Ice Cream Group N.V.
Gierlebaan 100, 2460 Tielen

SOUTIEN

Pour la rédaction du guide, nous avons fait appel à l'Unité Sécurité alimentaire et Qualité alimentaire – Faculté des Sciences biologiques appliquées – Université de Gand, notamment au professeur Liesbeth Jacxsens.