

- [Accueil](#) >
- [Actualités](#) >
- AFSCA - Qu'est-ce que l'Autocontrôle ?

AFSCA - Qu'est-ce que l'Autocontrôle ?

Catégorie

Actualité

Publication

20/02/2024

[Flux RSS](#)

AFSCA - Qu'est-ce que l'Autocontrôle ?

En tant qu'opérateur actif dans le secteur B2C, vous avez l'obligation légale d'appliquer les principes de l'autocontrôle.

Qu'est-ce que l'autocontrôle ?

L'autocontrôle est l'ensemble des mesures prises par les opérateurs pour faire en sorte que les produits :

- répondent aux prescriptions réglementaires relatives à la sécurité alimentaire ;
- répondent aux prescriptions réglementaires relatives à la qualité des produits pour lesquelles l'AFSCA est compétente ;
- satisfassent aux prescriptions en matière de traçabilité

- et à la surveillance du respect effectif de ces prescriptions.

Et ce, à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

Quel est le but de l'autocontrôle ?

L'**objectif** principal d'un système d'autocontrôle est de **maîtriser** de manière judicieuse et réalisable **tous les dangers** que l'on peut raisonnablement rencontrer à travers le processus de production, de transformation et de distribution.

L'autocontrôle est basé sur des bonnes pratiques d'hygiène et les principes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Ce sont des principes qui sont définis dans le Codex Alimentarius. Ils sont dès lors appliqués dans le monde entier et sont ancrés dans la législation nationale et européenne. Il est indispensable que tous les dirigeants d'une entreprise soient imprégnés de la culture de la sécurité alimentaire et agissent toujours en conséquence. Chaque constatation d'une non-conformité doit inciter l'entreprise à prendre les mesures correctives adéquates.

De plus, il est nécessaire que les opérateurs soient transparents vis-à-vis des autorités de contrôle et prennent très au sérieux la notification obligatoire lorsqu'ils sont confrontés à un incident susceptible d'avoir un impact sur la santé publique. Ce n'est que dans cet esprit de transparence que tous - opérateurs et autorités – nous pourrions maintenir un niveau élevé de sécurité alimentaire et de confiance du consommateur.

Il existe un manuel pratique d'autocontrôle pour les secteurs B2C et un guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation générale :

<https://favv-afsca.be/fr/themes/controles-par-lafsca-et-controles-internes-par-les-entreprises/controles-internes->

<https://favv-afsca.be/fr/commerce-de-detail-en-alimentation-generale>

[Retour aux actualités](#)