

NOTIFICATION OBLIGATOIRE

La législation alimentaire (A.R. du 14/11/2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire) précise que 'Tout opérateur informe immédiatement l'Agence lorsqu'il considère ou a des raisons de penser qu'un produit qu'il a importé, produit, cultivé, élevé, transformé, fabriqué, distribué ou mis sur le marché peut être préjudiciable à la santé humaine, animale ou végétale. Il informe l'Agence des mesures qu'il a prises pour prévenir les risques (...).

Tout laboratoire, organisme d'inspection ou de certification ou tout professionnel assurant le suivi sanitaire des élevages ou tout entrepreneur de travaux agricoles qui effectue des travaux dans la production primaire végétale qui a des raisons de penser qu'un produit qui a été mis sur le marché ne répond pas aux prescriptions relatives à la sécurité de la chaîne alimentaire en informe immédiatement l'Agence.'

Lorsque qu'un critère de sécurité alimentaire ou qu'une valeur indicative de sécurité alimentaire est dépassé, une notification obligatoire doit être faite par vos soins auprès des services de l'AFSCA.

Dans ce cas, notre laboratoire, dès la connaissance de la non-conformité, vous contactera pour vous préciser les démarches à effectuer.

En tant que laboratoire, HAINAUT ANALYSES a l'obligation de s'assurer que la démarche de notification a été réalisée par vos soins.

C'est pourquoi, lorsque nous vous contactons pour vous signifier une démarche de notification obligatoire, nous devons dans les 48 heures, disposer de la preuve de votre suivi de notification auprès de l'AFSCA ou de votre justification de non-notification (que nous évaluerons)

Vous trouverez les différentes explications au sujet de la notification sur le site Internet de l'AFSCA : www.afsca.be - secteur professionnels – notification.

Par ailleurs, dans tous les cas, si les résultats sont non satisfaisants, l'exploitant doit revoir les étapes critiques de son processus de fabrication pour identifier l'origine de la contamination du produit ou l'étape entraînant la multiplication des contaminants. Cela signifie entre autres dépister la cause et prévenir la réapparition de la contamination. Les mesures peuvent comprendre une adaptation au sein

du système d'autocontrôle (système HACCP) ou des bonnes pratiques d'hygiène et/ou de fabrication au niveau du process..

Les actions et mesures de correction entreprises suite à des résultats non satisfaisants doivent être enregistrées dans le cadre de votre système d'autocontrôle.

Notre laboratoire peut vous aider et apporter des pistes d'amélioration.

N'hésitez pas à nous contacter :

Hainaut Analyses – Site de Mons / Service Hygiène et Sécurité des Denrées Alimentaires

Boulevard Saintelette 55 - 7000 Mons

Mail : ha.hsda@hainaut.be - Tel :065/40.36.76