

En route
vers la réussite



d'un contrôle
AFSCA

L'AFSCA : un service au public !

Organisme parastatal, l'AGENCE FÉDÉRALE POUR LA SÉCURITÉ DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE (AFSCA) s'inscrit comme l'outil moderne du contrôle de toute la chaîne alimentaire en Belgique. Voilà pourquoi nous pouvons affirmer que : « Notre mission est de veiller à la sécurité de la chaîne alimentaire et à la qualité de nos aliments, afin de protéger la santé des hommes, des animaux et des plantes. »

En un mot :

***la ferme détermination aujourd'hui et demain
d'offrir aux citoyens
une chaîne alimentaire de plus en plus sûre.***

La palette des missions de surveillance de l'AFSCA s'étend donc de la ferme à l'assiette du consommateur.

Chaque opérateur actif dans la chaîne alimentaire doit être connu de l'Agence et tous les établissements exerçant des activités doivent être selon le cas, enregistrés, autorisés ou agréés.

Une banque de données rassemble d'ailleurs toutes les informations utiles : elle peut être consultée sur :

www.afsca.be → Foodweb

En outre l'Agence, via la délivrance d'agréments, de certificats etc... concourt à la crédibilité des produits du secteur agroalimentaire belge tant pour leurs débouchés nationaux que pour nos exportations.

L'Agence se profile donc comme un service public incontournable pour le développement des entreprises actives dans le secteur alimentaire.

Outre sa mission d'organisme officiel de contrôle, l'Agence a une réelle volonté d'informer et d'accompagner les opérateurs :

L'AFSCA souhaite se positionner comme partenaire des entreprises.

*Dans cette optique ce dépliant vous aidera
-par quelques informations pratiques-
à mieux comprendre quelles sont vos obligations.*

I. Avant d'ouvrir un établissement : obligations administratives.

Voir aussi le site : <http://www.afsca.be/>

→ professionnels

→ Agréments, autorisations et enregistrements

DÉMARCHES À ACCOMPLIR :

- **NE : NUMÉRO D'ENTREPRISE** (anciennement n° de TVA)
 - **NUE : NUMÉRO D'UNITÉ D'ÉTABLISSEMENT**
- } à obtenir auprès d'un **Guichet d'Entreprise**



http://economie.fgov.be/fr/entreprises/vie_entreprise/Creer/Guichets_entreprises_agrees/index.jsp

- **Formulaire d'inscription** : (document que vous trouverez sur notre site)

<http://www.afsca.be/agrements/modeleduformulairededemande.asp>

À remplir et à envoyer à l'UPC (= **UNITÉ PROVINCIALE DE CONTRÔLE**) de votre ressort.

Pour connaître l'adresse de l'UPC de votre ressort : consulter le site :

<http://www.afsca.be/upc/>

L'AFSCA enregistre alors votre inscription dans sa Banque de données, puis elle vous délivre :

- soit **une autorisation**,
- soit **un enregistrement** (selon le type d'activité exercée)

- **Dès réception de l'autorisation ou de l'enregistrement** :

Les établissements qui procèdent à la vente ou à la fourniture de denrées alimentaires au consommateur final ont l'**OBLIGATION D'AFFICHER** les autorisations ou enregistrements délivrés par l'AFSCA

à un endroit visible et accessible pour le consommateur

(en devanture d'établissement, visible de l'extérieur).



II. Comment se passe un contrôle de l'AFSCA ?

SUR PLACE / NON-ANNONCÉ (sauf cas exceptionnels)

1. **CONTRÔLE ADMINISTRATIF** : vérification des coordonnées de l'opérateur et de sa situation administrative (autorisation, enregistrement, ...) ;

2. **CONTRÔLE PHYSIQUE** :

2.1. **À l'aide d'une CL** (=Check-List ou Liste de points à contrôler) le Contrôleur inspecte chaque point puis statue : "**CONFORME**" ou "**NON CONFORME**" ou "**NON APPLICABLE**".

Le contrôleur note les commentaires pertinents relatifs à ses constatations.

L'opérateur peut aussi ajouter des commentaires sur ce document.

2.2. **Résultat du contrôle**. Le Contrôleur statue au bas de chaque check-list :

"**FAVORABLE**" ou "**FAVORABLE AVEC REMARQUE**" ou "**NON FAVORABLE**"

selon des règles bien définies basées sur :

- le **NOMBRE DES NON-CONFORMITÉS** (NC) relevées ;
- les **PONDÉRATIONS** (*) liées à ces NC.

(*) **Que sont les pondérations** ? À chaque item est attribuée une pondération ou cotation en fonction du risque ou danger évalué pour cet item (en ordre croissant : **1 / 3 / 10** ou **10*** points).

2.3. **Mesures possibles** :

Voir dans la **colonne « Action »** du tableau ci-dessous.

Inspection	Type de NC	Action	Résultat d'inspection
1	À partir de 1 NC = 10*	PV	Non Favorable
2	À partir de 1 NC = 10 et T* > 20 %	PV	Non Favorable
3	À partir de 1 NC = 10 et T* ≤ 20 %	Avertissement	Non Favorable
4	À partir de 1 NC = 3 et T* > 20 %	Avertissement	Non Favorable
5	À partir de 1 NC = 3 et T* ≤ 20 %		Favorable avec remarque
6	Uniquement des NC = 1		Favorable
7	NC = 0 ou pas de NC		Favorable

NC = Non-conformité

PV = Procès-verbal

*T = Le %⁹⁹ total de NC d'une CL sera calculé de la manière suivante :

$$T = \frac{NC \times 100}{C + NC}$$

2.4. **Recontrôles** : **Si résultat = NON FAVORABLE**

Un recontrôle est réalisé après le délai accordé pour mise en conformité.

Ce recontrôle :

- est payant ;
- ne porte que sur les non-conformités constatées lors de la dernière visite ;
- entraînera un PV (procès-verbal) si des NC à 10 points n'ont pas été corrigées et/ou si le total des corrections apportées n'atteint pas un minimum de 80%.

2.5. **Fréquences d'inspections** :

Voir annexe I, page 81 du Business Plan (lien ci-dessous)

http://www.favv-afscs.be/publicationsthematiques/documents/2009-01-21_Business-plan_fr.pdf

2.6. **Check-list utilisées** : (→ types d'activités les plus courants)

TYPE D'ACTIVITÉ	INFRASTRUCTURE HYGIÈNE	AUTOCONTRÔLE	TRAÇABILITÉ	NOTIFICATION OBLIGATOIRE	AUTRES
HORECA	2094 ou 2432	2439	2179	2188	2027 – 2003
BOULANGERIE	2326	2445	2239	2205	2419 - 2028
BOUCHERIE	2235	2437	2457	2205	2419 – 2134
COMMERCE DE DÉTAIL	2242 ou 2305	2446	2239	2205	2419 - 2028
POISSONNERIE	2278	2446	2239	2205	2419 – 2031 2028 – 2331
COLLECTIVITÉ	2042 – 2274	2443 – 2033	2179	2188	

Vous trouverez toutes les check-list sur le site : <http://www.afsca.be/checklists-fr/distribution.asp>

III. Se préparer au contrôle : quelques tuyaux.

Le but : tous les points contrôlés (= items) doivent être conformes.

Hit-parade des NON-CONFORMITÉS les plus souvent constatées :

Les différents items repris dans la **check-list 2094** « Infrastructure, installation et hygiène dans l'HORECA » sont répartis dans les trois tableaux ci-dessous **par ordre d'importance** :

- en fonction de la **pondération** : 10* à 1 (cotation reflétant la gravité de la non-conformité) ;
- en fonction de la **fréquence** : répétitivité des non-conformités constatées.

Logos / Catégories	Questions de la Check-List à pondération 10 (→ si un de ces points est non-conforme = GRAVITÉ MAJEURE)	Fréquence des NC (en ordre décroissant)	Voir Page N°
--------------------	--	--	--------------

NC= Non-Conformité

	Les LOCAUX (= locaux de production, de conservation, de réception) sont propres (Pour info : Il n'y a pas d'ordures éparpillées ou de souillures visibles à moins que ces dernières soient liées aux activités en cours)		/
	Les SURFACES en contact avec les DA (y compris les installations et équipements) sont propres (Exemples : plan de travail, trancheuse, robot, pétrin, planche de découpe, récipients, ustensiles,...)		/
	Il n'y a pas de DENRÉES ALIMENTAIRES (DA) avariées ou dont la DLC (DATE LIMITE DE CONSOMMATION) est dépassée ou qui sont impropres à la consommation humaine.....→		10
	Températures des denrées alimentaires réfrigérées et la chaîne du froid est respectée.....→		9
	Il y a des toilettes propres équipées d'une chasse d'eau, - elles ne donnent pas directement accès aux locaux où des DA sont manipulées - et il y a des lavabos		/
	La décongélation se fait dans des conditions adaptées (Pour info : au frigo ou au four à micro-ondes actif)		/
	Bonne HYGIENE PERSONNELLE + VÊTEMENTS adéquats et propres (Pour info : pas de bijoux et pas de montre, ongles courts, propres et non vernis, pas de faux ongles, pas d'affaires personnelles dans le local de travail,...)		/
	INTERDICTION DE FUMER (pour le personnel)		/
	Températures des produits surgelés.....→		8
	La chaîne du chaud est respectée (Les D.A. commercialisées chaudes doivent être maintenues à une température supérieure à +55 °C)		
	Il n'y a pas d'ANIMAUX DOMESTIQUES (sauf dans les locaux de consommation)		/
	Les denrées alimentaires sont transportées à la température requise.....→		8-9
	De l'EAU POTABLE est utilisée là où c'est nécessaire (Pour info : Des analyses de l'eau potable doivent être disponibles sauf pour l'eau de distribution)		/
	Les déchets provenant d'assiettes, de verres, etc. ne sont pas réutilisés		/

Logos / Catégories	Questions de la Check-List <u>à pondération 3</u>	Fréquence des NC (en ordre décroissant)	Voir Page N°
--------------------	---	--	--------------

NC= Non-Conformité

	Des ATTESTATIONS MEDICALES peuvent être présentées par toutes les personnes qui entrent en contact avec des aliments non emballés→		13
	Il y a un PLAN DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION→		11
	Il y a un PLAN DE LUTTE CONTRE LES ANIMAUX NUISIBLES et il est effectif.....→		12
	Les produits stockés temporairement sont correctement emballés et étiquetés <i>(Pour info : les produits surgelés 'maison' doivent être emballés hermétiquement et étiquetés -nature du produit et date de surgélation-)</i>		/
	Les lavabos sont équipés d'eau courante chaude et froide (ou avec un mitigeur), de savon liquide, d'un moyen de séchage hygiénique et d'UNE AFFICHE imposant le lavage des mains après le passage aux toilettes→		12
	Il y a suffisamment de congélateurs, pourvus de thermomètres + enregistrement si > 10 m3 <i>(Pour info : L'espace prévu dans les congélateurs permet un stockage ordonné de toutes les DA à congeler ; les thermomètres doivent être précis et bien visibles de manière à permettre en permanence une surveillance de la chaîne du froid)</i>		/
	Les surfaces qui ne sont pas en contact avec les DA sont en bon état et peuvent facilement être nettoyées. <i>(Pour info : matériau dur, lisse, lavable et non toxique)</i>		/
	Un contrôle d'entrée est effectué→		11
	Il y a un lavabo, dont les robinets sont actionnables sans les mains (pas de sèche-mains à pulsion d'air dans les locaux contenant des DA non emballées) <i>(Pour info : "robinets actionnables sans les mains" = obligatoire pour toutes les nouvelles installations. Prévoir adaptation en cas de changement ou en fin de vie de l'ancienne installation)</i>		/
	Il y a suffisamment de frigos, pourvus de thermomètres <i>(Pour info : L'espace prévu dans les frigos permet un stockage ordonné de toutes les DA à réfrigérer ; les thermomètres doivent être précis et bien visibles de manière à permettre en permanence une surveillance de la chaîne du froid)</i>		/
	Les plafonds et équipements suspendus au plafond sont en bon état. Ils sont construits de manière à empêcher l'encrassement, à réduire la condensation, l'apparition de moisissure et le détachement de particules. <i>(Pour info : les lampes seront protégées, pas d'écaillures de peinture, pas de grilles de ventilation sales,...)</i>		/
	LES DECHETS sont déposés dans des conteneurs en bon état DOTÉS D'UNE FERMETURE et ne s'accumulent pas dans les locaux où se trouvent les denrées alimentaires <i>(Pour info : L'usage de poubelles avec couvercles à pédale est une formule pratique -la plus souvent rencontrée-)</i>		/
	Les murs peuvent facilement être nettoyés (et, si nécessaire, désinfectés) et sont en bon état <i>(Pour info : matériau dur, lisse, facilement lavable. Pas de faïences cassées,...)</i>		/
	Les locaux <i>(à l'exception des locaux de production, de conservation, de réception)</i> sont en bon état et propres		/
	Le personnel qui manipule des denrées alimentaires reçoit une FORMATION (en hygiène) et/ou des instructions adaptées à leur activité professionnelle <i>(Pour info : La preuve de formation doit être disponible lors du contrôle. La personne ayant suivi cette formation la partagera sous forme d'instructions, affiches... aux autres membres du personnel)</i>		/
			

EQUIPEMENTS	Les portes et les fenêtres sont en bon état. Elles sont construites de manière à empêcher l'encrassement. Elles sont pourvues de moustiquaires amovibles (si elles donnent sur l'extérieur) et restent (si nécessaire) verrouillées pendant la production.	/
	Les produits de nettoyage et de désinfection sont stockés séparément (au moins dans une armoire séparée)	/
BPH	Les DA ne subissent pas de contamination (Pour info : éviter le stockage de DA au sol, utiliser des planches de découpe propres. Couvrir les DA, transvaser les boîtes de conserves ouvertes,...)	/
EQUIPEMENTS	Le sol peut facilement être nettoyé (et si nécessaire désinfecté), est en bon état et permet une évacuation suffisante des eaux. Les systèmes d'évacuation ne constituent pas un risque de contamination (Pour info : pas de carrelages cassés, pas de sterput sans coupe-odeur,...)	/
	Les produits de désinfection utilisés sont agréés (Pour info : les produits désinfectants utilisés doivent être autorisés par le SPF Santé publique. Vérifiez donc que les produits que vous utilisez portent un N° d'autorisation du SPF et conviennent pour l'usage auquel vous les destinez)	/
EQUIPEMENTS	Des vestiaires sont prévus en suffisance (Pour info : aucun vêtement, chaussure ou autre effet personnel ne peut traîner dans les locaux de production, de conservation, de réception...)	/
EQUIPEMENTS	Les SURFACES en contact avec les DA (y compris les installations et équipements) sont lisses, lavables, résistantes à la corrosion et non toxiques.	/
BPH	Les DA sont réfrigérées le plus rapidement possible (Pour info : après cuisson, réfrigérer dans les 2heures maximum)	/
	Les conteneurs à déchets sont propres	/
	Un dispositif propre est disponible pour le lavage des DA (Pour info : dans les petites entreprises, un évier situé dans le local de travail peut suffire pour le lavage des DA / la vaisselle / le lavage des mains)	/
	Les matériaux en contact avec les DA sont prévus à entrer en contact avec des DA (Pour info : ils doivent être pourvus de l'indication (sur les documents d'accompagnement ou les étiquettes ou les matériaux eux-mêmes) " <u>convient pour aliments</u> " ou du symbole " <u>verre+fourchette</u> " (ci-contre) ou d'une <u>mention spécifique d'emploi</u> (telle que cuillère à soupe, machine à café, bouteille de vin,...)	/
BPH	Mesures de précaution en cas d'utilisation d'œufs crus (Pour info : nettoyage après manipulation, zone séparée : réceptacle / point d'impact,...)	/
BPH	La température de l'huile de friture ne dépasse pas 180°C, max. 25% de composés polaires	/
EQUIPEMENTS	Il y a des dispositifs propres pour le nettoyage et si nécessaire désinfection des outils et équipements, à l'eau chaude + froide ou avec mitigeur	/
	Les pesticides présents sont étiquetés, des fiches techniques sont disponibles et le stock est entreposé dans une armoire ou un local fermant à clé	/
BPH	Les DA sont chauffées le plus rapidement possible (Pour info : les DA ne peuvent pas être chauffées au bain-marie)	/
	Les déchets de cuisine (d'origine animale ou végétale) ne sont pas destinés à l'alimentation des animaux (Pour info : dans le passé un chorizo contaminé a provoqué un cas de peste porcine africaine)	/
EQUIPEMENTS	Les dispositifs pour le TRANSPORT et les récipients peuvent être nettoyés convenablement (et désinfectés), sont propres et en bon état. La contamination des denrées alimentaires est évitée.	/

Logos / Catégories	Questions de la Check-List <u>à pondération 1</u>	Fréquence des NC (en ordre décroissant)	Voir Page N°
--------------------	---	--	--------------

NC= Non-Conformité

	Les matériaux en contact avec des DA sont accompagnés d'une déclaration de conformité écrite		/
	Leur conception, agencement, dimensions et emplacement permettent la mise en œuvre des BPH (BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE)		/
	Aires de stockage des déchets propres dont l'accès aux nuisibles est limité		/
	VENTILATION : suffisante <i>(Pour info : Il doit y avoir une ventilation suffisante dans tous les locaux et notamment ceux où sont produits de la vapeur et/ou de la fumée ainsi que dans les toilettes ; pas de moisissure !...)</i>		/
	ECLAIRAGE : suffisant <i>(Pour info : éclairage fonctionnel présent dans tous les locaux –les thermomètres, étiquettes... doivent être lisibles– ; éviter les coins sombres)</i>		/
	Les mollusques bivalves vivants ne sont pas ré-immergés dans l'eau ou aspergés d'eau <i>(Pour info : avant préparation, pas de stockage dans l'eau)</i>		/

IV. Encore plus d'informations pratiques sur :

1. Les TEMPÉRATURES de la CHAÎNE DU FROID :

Conservation en froid négatif (→ donc au "Surgélateur")

Types de produits	Température réglementaire : Plus froid ou égal à :
-------------------	---

PRODUITS SURGELÉS À L'EXCEPTION DE GLACE

(A.R. 10/11/2005 Art. 9, 4°, 6°, 11° et A.R. 05/12/1990 Art. 5)

La température des produits surgelés doit être stable et maintenue dans tous les points du produit	- 18°C
--	---------------

GLACE DE CONSOMMATION

(A.R. 11/03/2004 Art. 3 §2)

Crème glacée, glace au lait, glace, glace à l'eau, sorbet (préemballé)	- 18°C
Pour le commerce ambulant et la vente pour la consommation directe	- 9°C

GLACE À L'ITALIENNE (=SOFT ICE)

(PCCB/S3/DVE/387004)

Glace à l'italienne : inférieur ou égal à la température comme décrite dans le système d'autocontrôle du vendeur de glace à l'italienne et dans la fiche technique de la machine à glace à l'italienne.

(→ plus froid ou égal à -5°C est une température acceptable).

Conservation en froid positif

(→ donc au "frigo")

Types de produits	Température réglementaire : entre ... °C et ... °C	
-------------------	--	--

DENRÉES ALIMENTAIRES A RÉFRIGÉRER D'ORIGINE ANIMALE (A.R. 10/11/2005 Art. 9 §1)

Abats frais, viandes fraîches de volailles, de ratites d'élevage, de lagomorphes et de petit gibier sauvage, viandes hachées, préparations de viande :	0°C	+4°C
Produits de la pêche frais, entiers ou préparés, escargots frais et cuisses de grenouilles fraîches, les parties comestibles fraîches des mammifères marins et reptiles aquatiques, ainsi que les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés :	0°C	+4°C
Produits de la pêche transformés, produits transformés d'escargots, de cuisses de grenouilles, de parties comestibles de mammifères marins et reptiles aquatiques : Exceptions : - des produits pour lesquels le fabricant mentionne une température plus élevée sur l'emballage. Dans ce cas, cette température est acceptée ; - pour ces produits suivants la température ambiante est acceptée : - des produits séchés qui sont microbiologiquement stables à température ambiante ; - des conserves contenues dans des récipients hermétiquement clos qui, au sens microbiologique, se conservent plus de dix-huit mois à température ambiante.	0°C	+4°C
Viandes fraîches d'ongulés domestiques, de gibier d'élevage ongulé et de gros gibier sauvage et produits à base de viande : Exceptions : - Produits à base de viande pour lesquels l'exploitant de l'établissement mentionne une température plus élevée sur l'emballage. Dans ce cas, cette température est acceptée ; - Pour les produits à base de viande suivants, la température ambiante est acceptée : - des produits séchés qui sont microbiologiquement stables à température ambiante (p.e. du saucisson sec, du jambon salé) ; - des conserves de viandes contenues dans des récipients hermétiquement clos qui, au sens microbiologique, se conservent plus de dix-huit mois à la température ambiante.	0°C	+7°C
Autres issues traitées d'origine animale (par exemple extraits de viande, intestins, poudre de viande... pour lesquelles la température "T" est spécifiée par l'exploitant de l'établissement de provenance :	0°C	"T"
Mollusques bivalves vivants, échinodermes vivants, tuniciers vivants et gastéropodes marins vivants : température qui ne doit pas avoir d'effet nocif sur la sécurité alimentaire et leur viabilité. Cela signifie une température maximale de 10,0 °C. Cette température doit être considérée comme température indicative et non pas comme limite d'action pour saisie. Ces animaux ne peuvent pas être exposés à des fluctuations soudaines de température car cela peut avoir un effet néfaste sur leur viabilité.	T° ambiante ; T° indicative : de +7°C à +10°C	
Les produits de la pêche conservés vivants doivent être maintenus dans des viviers à une température et dans des conditions qui n'affectent pas leurs caractéristiques en matière de sécurité alimentaire et de viabilité. Ces animaux ne peuvent pas être exposés à des fluctuations soudaines de température vu que cela peut avoir un effet néfaste sur leur viabilité.	T° de viabilité	

Si le fabricant mentionne une température plus basse sur l'emballage, celle-ci doit être respectée (Art. 9 §3).

AUTRES DENRÉES ALIMENTAIRES A RÉFRIGÉRER (A.R. 04/02/1980 Art. 3 et annexe)

Lait pasteurisé, crème fraîche ou pasteurisée, lait battu (babeurre), frais ou pasteurisé à l'exception de ceux qui ont subi un traitement U.H.T. ; Yaourt et laits fermentés autres que ceux traités thermiquement et remplis aseptiquement ; Fromage frais ; Produits d'œufs liquides, dont la teneur en sucre est inférieure à 50 % ou dont la teneur en sel de cuisine est inférieure à 15 % ; Œufs cuits pelés, conservés dans un liquide ; Les denrées alimentaires qui portent une mention, qui fait apparaître qu'elles doivent être tenues au frais, sauf si cette mention est accompagnée de l'indication d'une température supérieure à 10 °C. Produits de la pâtisserie contenant soit de la crème ou des succédanés de la crème, soit une crème préparée à base de produits visés par l'arrêté royal du 24 mai 1976 concernant les poudres et autres produits composés destinés à la préparation de pudding et de denrées analogues ; Exception : Viennoiserie contenant de la crème pâtissière cuite peut être conservée à température ambiante pendant une durée de 12h maximum.	0°C	+7°C
--	-----	------

2. Les DATES LIMITES :

(dates de péremption)

Peut-on consommer un produit périmé ?

Il faut toujours tenir compte de la période de conservation. Mais votre comportement face à une date dépassée variera en fonction de la mention de l'étiquetage.

➤ DATE LIMITE DE CONSOMMATION (= DLC)

Lorsqu'une date limite de consommation est présente sur l'étiquette (« à consommer jusqu'au... »), soyez strict !

Au-delà de la date, ne consommez plus les aliments. Des micro-organismes peuvent s'être développés, avec des risques d'infection alimentaire.

Attention, un aliment contaminé n'a pas toujours d'odeur ou d'aspect suspect.

➤ DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (= DDM)

Par la mention « à consommer de préférence avant le... (ou fin...) » le fabricant vous garantit que les aliments seront de qualité irréprochable jusqu'à la date de péremption. Au-delà, vous pouvez encore les consommer. Mais l'aspect des produits risque d'être moins impeccable (goût, odeur, couleur).

Quant au vendeur, il peut continuer à vendre les produits, sous sa responsabilité.

LES MENTIONS SUR LES ÉTIQUETTES ET LES PRÉCAUTIONS À PRENDRE

	DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM)	DATE LIMITE DE CONSOMMATION (DLC)
Mention sur l'étiquette :	« À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LE ... (ou FIN...) »	« À CONSOMMER JUSQU'AU... »
Produits généralement visés : (liste non exhaustive)	Produits secs (Riz, spaghetti, biscuits, céréales, thé, café). Produits en conserve. Produits déshydratés, salés, fumés, congelés, surgelés. Lait stérilisé, Lait UHT...	Viandes, volailles, gibier, charcuteries, plats cuisinés frais, produits laitiers (ex : lait frais pasteurisé, yaourts), poissons,...
Dépassement de la date :	Consommer avec prudence. Vente déconseillée.	Danger ! Ne plus consommer. Vente interdite.

Dans tous les cas, même lorsque la date de péremption n'est pas encore dépassée, veillez à ce que l'emballage ne soit pas endommagé, déchiré, bombé, bosselé (boîte de conserve) ou rouillé.

Grégory Renier, stagiaire au Service juridique de l'AFSCA

3. Les CONTRÔLES à L'ENTRÉE DES MARCHANDISES :

Ce contrôle doit porter sur :

- L'aspect des aliments ;
- L'intégrité des emballages (déchirés, bombés et/ou rouillés –boîtes de conserve–) ;
- Les DLC (DATE LIMITE DE CONSOMMATION) et DDM (DATE DE DURABILITÉ MINIMALE).
- Les températures de conservation ;

Bien pratique



ce thermomètre.

4. Le PLAN DE NETTOYAGE :

Le plan de nettoyage doit définir clairement les tâches (quoi, quand ou fréquence, produits utilisés et méthode d'utilisation + toutes autres informations utiles et spécifiques à l'entreprise).

Les activités effectuées sont enregistrées là où c'est requis.

Exemple (non complet) applicable sur le terrain :

Plan de nettoyage				
Quoi ?	Qui ?	Quand ? (fréquence)	Comment ?	
			Produits	Technique de nettoyage
(exemples)	(exemples)	(exemples)	(exemples)	(exemples)
Sol (cuisine)	N1	1 / jour	Détergent X (+Désinfectant Y)	Évacuer le plus possible Serpillère + Rinçage après savonnée
Frigo	C1	1 / ...	Détergent X	Éponge, ... + Rinçage après savonnée
	C1		Désinfectant Y	Laisser agir ... minutes (selon notice du produit)
Murs, y compris les prises et interrupteurs, plinthes, déco...				
Hotte				
Armoires, étagères				
Matériel de nettoyage : seau, balai, serpillière,...	N1	1 / ...	Détergent X (+Désinfectant Y)	...
...				

5. Le PLAN DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES :

Le plan de lutte contre les nuisibles mentionne les emplacements où sont disposés (si nécessaire) les appâts et autres pièges (rongeurs et insectes). Ces emplacements sont numérotés.

Il définit le cas échéant clairement les tâches (quoi, quand ou fréquence de surveillance, produits utilisés et méthode d'utilisation + toutes autres informations utiles et spécifiques à l'entreprise).

Les activités effectuées sont enregistrées là où c'est requis.

Remarque importante ! Attention aux contaminations croisées : lampe à insectes au dessus de plans de travail, appâts au dessus de denrées alimentaires, pulvérisations...

Exemple applicable sur le terrain :

Un croquis des locaux (à main levée) peut suffire avec emplacement des différents moyens de lutte, à condition qu'il soit adapté aux besoins de l'entreprise.

6. L' AFFICHE pour le LAVAGE DES MAINS :

Exemple :

À l'attention du personnel :

**Obligation de se laver les mains
après chaque passage aux toilettes**

(à afficher de manière clairement visible et indélébile)

7. Les CERTIFICATS MÉDICAUX :

Les types d'examens ainsi que le format de l'attestation médicale sont laissés à l'appréciation du médecin examinateur.

Exemple pouvant être utilisé :

Certificat Médical

En application de l'Arrêté Royal du 17-03-1971

Soumettant à un examen médical toutes les personnes directement en contact, dans l'activité qu'elles exercent, avec les denrées ou substances alimentaires et pouvant souiller ou contaminer celles-ci.

Je soussigné, Docteur en médecine,

certifie avoir examiné en date du :

Madame / Monsieur :
(Nom)

.....
(Prénom)

Date de naissance :

Adresse :

.....

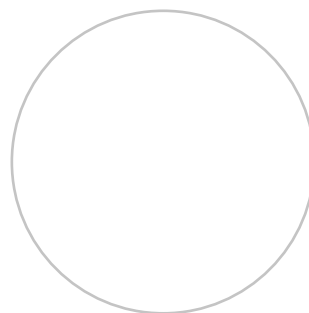
et déclare qu' **il / elle** est apte à travailler dans le secteur de :

**- la production, - le traitement, - la transformation - et la manipulation
de denrées alimentaires.**

En foi de quoi le présent certificat médical lui est délivré.

Fait à le

Cachet et signature du médecin



Ce certificat est valable pour une période de UN AN à dater du jour de l'examen clinique.

V. Vos responsabilités :

Le consommateur a droit à des aliments sûrs !
Qu'il les achète dans une petite ou une grande entreprise.

D'OÙ L'OBLIGATION

1.1.- Pour TOUTES les entreprises :

De respecter les **BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE (BPH)**.

CELA CONSISTE À RESPECTER LES RÈGLES ÉLÉMENTAIRES D'HYGIÈNE EN CE QUI CONCERNE :

- o la conception des infrastructures et des équipements ;
- o la manipulation des denrées alimentaires, y compris l'emballage, le transport et le stockage ;
- o le traitement et la gestion des déchets alimentaires ;
- o la lutte contre les nuisibles ;
- o le nettoyage et la désinfection ;
- o la qualité des eaux utilisées ;
- o la maîtrise de la chaîne du froid et/ou la chaîne du chaud ainsi que l'enregistrement et la gestion des non conformités ;
- o la santé du personnel pour autant qu'elle ait des effets sur la sécurité de la chaîne alimentaire ;
- o l'hygiène corporelle de toute personne entrant en contact avec les denrées alimentaires ;
- o la formation du personnel.

1.2.- Pour certaines entreprises :

De mettre en place un **SYSTÈME D'AUTOCONTRÔLE (SAC)** (*).

L'autocontrôle, c'est l'ensemble des mesures prises par les opérateurs pour que, à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, les produits dont ils sont en charge : répondent aux prescriptions réglementaires relatives - à la sécurité alimentaire, - à la qualité des produits, pour lesquelles l'Agence est compétente, et à la surveillance du respect effectif de ces prescriptions.

La mise en place de l'autocontrôle doit être basée sur l' **HACCP (Hasard Analysis Critical Control Points)**

Le respect des règles de l' HACCP (HASARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINTS) consiste à :

- o identifier tout danger qu'il y a lieu d'éviter, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable ;
- o identifier des points critiques de contrôle au niveau desquels un contrôle est indispensable pour éviter ou éliminer un danger ou pour le ramener à un niveau acceptable ;
- o établir, aux points critiques de contrôle, des seuils critiques pour la prévention, l'élimination ou la réduction des dangers identifiés ;
- o établir et appliquer des procédures de surveillance efficaces des points critiques de contrôle ;
- o établir des actions correctives lorsque la surveillance révèle qu'un point critique de contrôle n'est pas entièrement maîtrisé ;
- o établir des procédures permettant de vérifier si les mesures fonctionnent correctement ;
- o établissement des documents et des registres adaptés à la nature et à la taille de l'entreprise, afin de prouver l'application effective des mesures ;
- o établir, si nécessaire, des plans d'échantillonnages et d'analyses permettant de s'assurer de la validité du système d'autocontrôle.

(*) **Exception** : étant donné que les petites entreprises disposent de moyens insuffisants pour réaliser une telle analyse de dangers HACCP et que cela leur occasionnerait une charge administrative trop importante, l'AFSCA a mis en place **des assouplissements** (voir page suivante).

1.3.- Pour les TRÈS PETITES ENTREPRISES :

De respecter les ASSOUPLISSEMENTS de l' AUTOCONTRÔLE.

*Ce qui simplifie dans la pratique leurs obligations
tout en offrant une marge suffisante pour le respect :*

- des traditions et de l'authenticité des produits artisanaux
- et des particularités des petites entreprises.

Le respect de l' « AUTOCONTRÔLE (ou HACCP) ASSOULI » consiste à respecter les principes suivants (en plus des Bonnes Pratiques d'Hygiène) :

- o les dangers, l'identification des points critiques et les actions correctives peuvent être préalablement définis **dans le cadre d'un guide** ;
- o les seuils critiques peuvent être fixés sur base des normes réglementaires concernées et/ou en absence de normes, sur base de l'observation sensorielle et/ou **d'un guide** ;
- o concernant les procédures de surveillance, l'obligation d'enregistrer les contrôles effectués peut se limiter aux enregistrements des non conformités. Néanmoins, l'ensemble des résultats d'analyse doit être conservé ;
- o **la documentation relative au système HACCP peut être remplacée par un guide** ;
- o les enregistrements des contrôles effectués doivent être conservés 6 mois après l'expiration de la date de durabilité minimale ou de la date limite de consommation ou à défaut au minimum 6 mois.

**Dans quelle catégorie
se trouve mon entreprise ?**

Suis-je soumis :

- aux **BPH** (décrites au point 1.1. ci-dessus) ?
- à l' **HACCP (autocontrôle) ASSOULI** (décrit au point 1.3. ci-dessus) ?
- à l' **HACCP (autocontrôle) COMPLET** (décrit au point 1.2. ci-dessus) ?

→ Voir schéma en **ANNEXE I**, page 18.

**Où puis-je me procurer
le GUIDE (ou "guide sectoriel")
correspondant à mon secteur d'activité ?**

→ Voir liste en **ANNEXE II**, page 19.

2. Traçabilité

Pourquoi vous demande-t-on d'avoir un système de traçabilité des marchandises ?

En cas de problème sanitaire avec une denrée alimentaire, l'Agence doit pouvoir :

"TRACER" LE PRODUIT, c'est-à-dire **en connaître l'historique**.

A cette fin, vous devez être à même de fournir à l'AFSCA de quoi retrouver l'origine du produit (fabricant/ producteur, fournisseur, date de réception ou d'envoi, nom du produit, son identification -numéro de lot ou DLC pour les denrées périssables rapidement-,...)

Pour les petites entreprises qui vendent directement leur production au consommateur, des ASSOULPISSEMENTS existent aussi.

A Savoir :

L'obligation de traçabilité peut se limiter
au classement chronologique des documents commerciaux endéans les 7 jours
et au plus tard au moment de la transformation ou de la vente.

La conservation des documents de traçabilité est réduite
à 6 mois après la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation
ou à défaut au minimum 6 mois.

Pour plus d'information :

<http://www.favv-afsca.fgov.be/autocontrole-fr/tracabilite/ documents/Modal Trac Fr.pdf>

A retenir aussi :

- ✓ REGISTRE D'ENTRÉE OBLIGATOIRE POUR TOUS ;
- ✓ Registre de sortie obligatoire si vente à D'AUTRES PROFESSIONNELS ;
- ✓ PEU IMPORTE LE MOYEN, C'EST LE RESULTAT QUI COMPTE.

Quelques exemples applicables sur le terrain :

- Certains classent et complètent si nécessaire leurs documents commerciaux (factures, notes d'envois, bons de livraisons) et y ajoutant les numéros de lots des produits si absents ;
- D'autres découpent les étiquettes des denrées préemballées et les placent dans une boîte. En fin de semaine, ils utilisent une sous-videuse ou des sacs de congélation pour les conserver (*ne pas oublier de noter sur le sac le n° de la semaine et l'année -ou la date du jour- avec un marqueur indélébile*). Il suffit ensuite de conserver tous ces petits sachets pendant 6 mois si vous pouvez bénéficier des assouplissements (ou 2 ans si pas d'assouplissements).
- Certains responsables de collectivité qui préparent les menus à l'avance utilisent un agenda dans lequel sont notées les références des produits utilisés.
- Certains opérateurs qui fabriquent eux-mêmes des produits composés de plusieurs denrées utilisent un registre (agenda) dans lequel, à la date du jour, ils indiquent le numéro de lot (ou DLC) des produits utilisés.
 - *Exemple : pour le boulanger qui fait du pain « linéa » le mardi et le vendredi, lors de l'ouverture d'un nouveau sac de farine le mardi, noter la référence de la farine au jour de fabrication. Si le sac de farine n'est pas vidé ce jour-là, la référence du sac de farine restant n'est pas à noter le vendredi puisqu'il suffit de remonter le temps jusqu'à trouver les données du sac ouvert (en l'occurrence le mardi avant) : **simple mais terriblement efficace !***
 - *Même principe pour le boucher, avec le haché préparé, les saucisses de campagnes ou le filet américain préparé maison.*
- Si nécessaire, certains combinent plusieurs des ces possibilités pour atteindre leur obligation de traçabilité.

3. Notification :

Tout exploitant doit informer immédiatement l'AFSCA lorsqu'il considère ou a des raisons de penser

QU'UN PRODUIT

qu'il a importé, produit, cultivé, élevé, transformé, fabriqué ou distribué

PEUT ÊTRE PRÉJUDICIALE

À LA SANTÉ HUMAINE, ANIMALE OU VÉGÉTALE.

Dans la pratique :

Que faire ?

1. **Inform**er IMMÉDIATEMENT l'AFSCA, via votre UPC (UNITÉ PROVINCIALE DE CONTRÔLE) ;
2. **Coopérer** totalement avec les services de l'AFSCA ;
3. **Communiquer** à vos clients et si nécessaire au public.

Comment ?



d'abord par téléphone à votre UPC ; un service de garde est mis en place ;

et



via un formulaire complété, envoyé par e-mail ou par fax

voir



www.afsca.be

→ professionnel → notification obligatoire

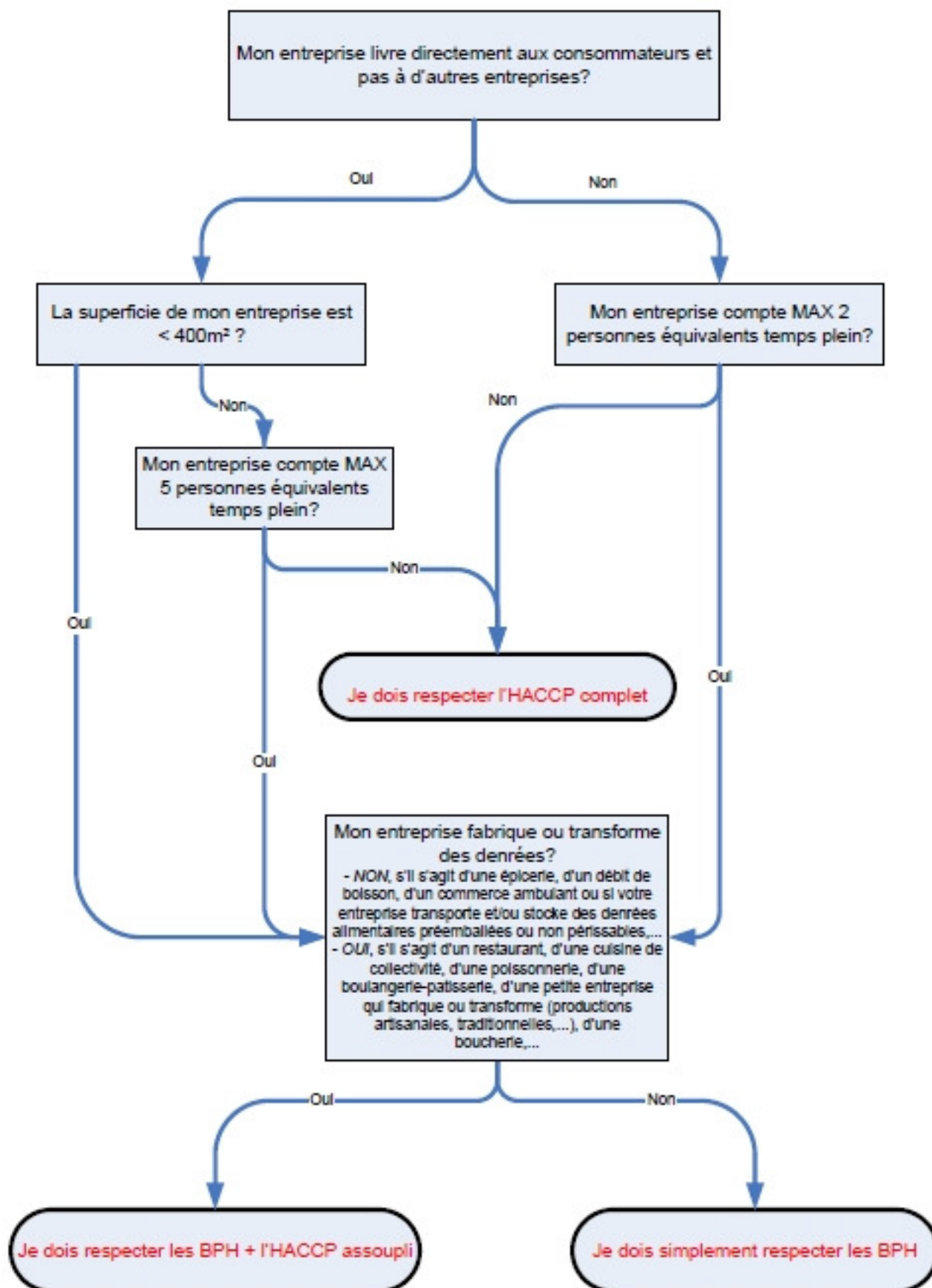
4. Législation Tabac

En Belgique depuis le 1^{er} janvier 2010, **il est interdit de fumer dans tous les établissements HORECA, y compris les cafés.**

Il est par contre autorisé de prévoir un fumoir séparé.

ANNEXE I

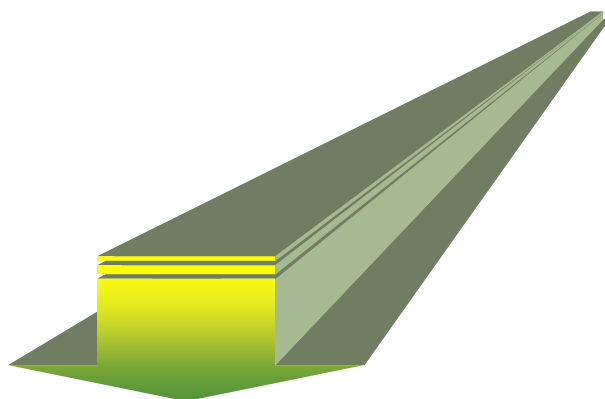
Mon entreprise a-t-elle droit à un assouplissement de l'autocontrôle?



ANNEXE II

<u>BOUCHER</u> Guide d'autocontrôle en boucherie (G-003)	<u>Fédération Nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique</u> Adresse : Avenue Houba de Strooper 784, 1020 Bruxelles Tél. : 02 / 735 24 70 Fax : 02 / 736 64 93 E-mail : info@federation-bouchers.be
<u>GLACIER</u> Guide système d'autocontrôle industrie de la glace de consommation (G-005)	<u>Groupement de l'Industrie des Crèmes Glacées</u> Adresse : Avenue des Arts 43, 1040 Bruxelles Tél. : 02 / 788 43 65 Fax : 02/ 550 17 54 E-mail : lb@fevia.be
<u>COMMERCE DE DÉTAIL</u> Guide d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation générale (G-007)	<u>FEDIS</u> Adresse : Avenue E. Van Nieuwenhuysse 8, 1160 Bruxelles Tél. : 02 / 788 05 00 Fax : 02 / 788 05 01 E-mail : dora.hanse@fedis.be <u>UNIZO-VDV</u> Adresse : Spastraat 8, 1000 Brussel Tél. : 02 / 238 06 22 Fax : 02 / 230 93 54 E-mail : luc.vogels@unizo.be <u>UCM</u> Adresse : Avenue A. Lecomblé 29, 1030 Bruxelles Tél. : 02 / 743 83 83 Fax : 02 / 743 83 85 E-mail : secretariat.fnucm@ucm.be
<u>HORECA</u> Guide d'autocontrôle dans le secteur Horeca (G-023)	<u>FED. Ho.Re.Ca Wallonie asbl</u> Adresse : Avenue Gouverneur Bovesse 35 Bte 1, 5100 Jambes Tél. : 081 / 72 18 88 Fax : 081 / 72 18 89 E-mail : secretariat@horecawallonie.be <u>vzw NAVEFRI-UNAFRI asbl</u> Adresse : Schillekensberg, 21 - 3460 Bekkevoort Tél. : Fax : 013 / 32 35 80 E-mail : info@navefri-unafri.be
<u>CUISINE DE COLLECTIVITÉ MAISON DE SOINS</u> Guide d'autocontrôle pour le secteur des cuisines de collectivités et les maisons de soins (G-025)	<u>VGRB - T.A.V. Dirk Lemaître</u> Adresse : Eikenberglaan 23 - 3020 Winksele Tél. : 016 / 48 97 98 E-mail : VGRB@VGRB.be
<u>BOULANGER PÂTISSIER</u> Guide d'autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries (G-026)	<u>Confédération Belge B.P.C.G. asbl</u> Adresse : Bd. Mettwie 83/42, 1080 Bruxelles Tél. : 02 / 469 20 00 Fax : 02 / 469 21 40 E-mail : bbci-bpcg@scarlet.be

L'AFSCA : UN SERVICE AU PUBLIC !	2.
I. AVANT D'OUVRIR UN ÉTABLISSEMENT : OBLIGATIONS ADMINISTRATIVES.	3.
II. COMMENT SE PASSE UN CONTRÔLE DE L'AFSCA ?	4.
1. CONTRÔLE ADMINISTRATIF	4
2. CONTRÔLE PHYSIQUE	4
III. SE PRÉPARER AU CONTRÔLE : QUELQUES TUYAUX !	5.
IV. ENCORE PLUS D'INFORMATIONS PRATIQUES SUR :	8.
1. Les TEMPÉRATURES	8
2. Les DATES LIMITES	10
3. Les CONTRÔLES à la RÉCEPTION DES MARCHANDISES	11
4. Le PLAN DE NETTOYAGE	11
5. Le PLAN DE LUTTE contre les NUISIBLES	12
6. L' AFFICHE pour le LAVAGE DES MAINS	12
7. Les CERTIFICATS MÉDICAUX	13
V. VOS RESPONSABILITÉS :	14.
1.1 Pour TOUTES les entreprises : BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE	14
1.2 Pour CERTAINES entreprises :AUTOCONTRÔLE	14
1.3 Pour les TRÈS PETITES entreprises :AUTOCONTRÔLE ASSOUPLI	15
2. TRAÇABILITÉ	16
3. NOTIFICATION OBLIGATOIRE	17
4. LÉGISLATION TABAC	17
ANNEXE - I : POUR MON ENTREPRISE → AUTOCONTRÔLE ASSOUPLI ? → OU PAS ?	18.
ANNEXE - II : OÙ SE PROCURER LES GUIDES ?	19.



Prochaine étape...

et pourquoi pas la CERTIFICATION de

votre SYSTÈME D'AUTOCONTRÔLE ?

