



# En route vers la réussite d'un contrôle AFSCA

Pour le secteur «Commerce de détail, horeca ou cuisines collectives»



Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire



## Table des matières

L'AFSCA: au service du consommateur	3
<b>I.</b> Avant d'ouvrir un établissement : vos obligations administratives	5
<b>II.</b> Comment se passe un contrôle de L'AFSCA?	7
1. Contrôle administratif	7
2. Contrôle physique	7
<b>III.</b> Se préparer au contrôle : quelques tuyaux	9
<b>IV.</b> Plus d'informations pratiques	12
1. Chaîne du froid	12
2. Que signifient les dates sur l'emballage?	14
3. Les contrôles à l'entrée des marchandises	15
4. Le plan de nettoyage	15
5. Le plan de lutte contre les nuisibles	16
6. L'affiche pour le lavage des mains	17
7. Les certificats médicaux	18
<b>V.</b> Vos responsabilités	19
1. Autocontrôle	19
2. Traçabilité	24
3. Notification obligatoire	26
Annexe 1 : Où se procurer les guides d'autocontrôle?	28
Annexe 2 : Liste des UPC	29

Editeur responsable: Gil Houins  
Bd du Jardin botanique 55 - 1000 Bruxelles  
Janvier 2012

Dépôt légal: D/2011/10413/8  
V08052013

## L'AFSCA: au service du consommateur

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 d'autres mots:

**La ferme détermination  
d'offrir aux citoyens, aujourd'hui et demain,  
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, en fonction de ses activités, il doit, ou bien être uniquement enregistré, ou bien avoir une autorisation.

L'AFSCA a développé Foodweb, une banque de données pour les opérateurs :  
[www.afsca.be](http://www.afsca.be) > [Foodweb](#)

Un opérateur peut, on line, consulter son propre dossier, s'enregistrer auprès de l'AFSCA ou effectuer des modifications administratives en complétant le « formulaire de demande d'enregistrement ».

Vous trouverez plus d'informations dans :

[www.afsca.be](http://www.afsca.be) > [Publications](#) > [Publications thématiques](#) > [Foodweb](#)

Vous souhaitez consulter votre dossier ? Consultez la partie privée de



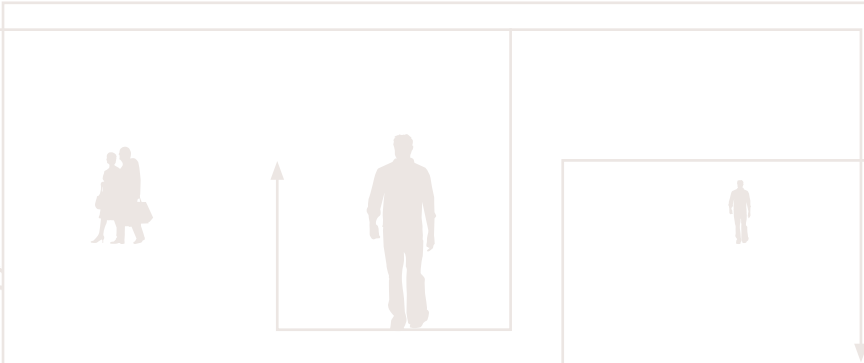
Vous souhaitez vérifier si votre fournisseur est bien enregistré auprès de l'AFSCA ? Consultez la partie publique de



De plus, l'Agence, via la délivrance d'agrément, de certificats, etc... concourt à la crédibilité des produits du secteur agroalimentaire belge tant pour les débouchés nationaux que pour les exportations.

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

A côté de 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.**

Cette brochure vous aide,  
**par quelques informations pratiques,**  
à mieux comprendre quelles sont  
vos obligations.

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

Consultez aussi notre site :

[www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements

## DÉMARCHES À ACCOMPLIR

### 1. **Vous inscrire auprès de la Banque Carrefour des Entreprises (BCE)**

via les Guichets d'entreprise, où vous recevrez les numéros suivants :

**NE:** Numéro d'Entreprise (anciennement n° de TVA)

**NUE:** Numéro d'Unité d'Établissement

Site internet BCE: [http://economie.fgov.be/fr/entreprises/vie\\_entreprise/Creer/Guichets\\_entreprises\\_agreees/index.jsp](http://economie.fgov.be/fr/entreprises/vie_entreprise/Creer/Guichets_entreprises_agreees/index.jsp)

### 2. **Vous enregistrer auprès de l'AFSCA**

Le modèle du formulaire de demande d'enregistrement, d'autorisation ou d'agrément est disponible sur notre site ou auprès de votre UPC.

Site internet de l'AFSCA:

[www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements

Coordonnées des UPC: [voir annexe 2 \(page 29\)](#)

Complétez le formulaire et envoyez-le, par courrier ou par mail, à l'UPC de la province où se situe le siège de votre établissement.

En fonction des activités que vous avez déclarées, l'AFSCA vous délivre :

- **soit un enregistrement ;**

- **soit une autorisation.**

### 3. Après réception de l'autorisation ou de l'enregistrement

1. Les établissements qui procèdent à la vente ou à la fourniture de denrées alimentaires au consommateur final, à l'exception des distributeurs automatiques, 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).
2. Il faut conserver la lettre de l'AFSCA (que vous avez reçue en même temps que l'affiche) dans le dossier administratif et pouvoir la présenter à chaque contrôle.



AFSCA  
Agence fédérale  
pour la Sécurité  
de la Chaîne alimentaire

.be

Point de contact  
pour les consommateurs  
0800 13 550

# AUTORISATION

Octroyée à :

Lit au siège social :

Pour l'exécution des activités subordonnées à l'autorisation :

Numéro(s) d'identification :

Imprimé le :

www.afsca.be



AFSCA  
Agence fédérale  
pour la Sécurité  
de la Chaîne alimentaire

.be

Point de contact  
pour les consommateurs  
0800 13 550

# ENREGISTREMENT

Octroyée à :

Lit au siège social :

Pour l'exécution des activités subordonnées à l'enregistrement :

Numéro(s) d'identification :

Imprimé le :

www.afsca.be

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

### SUR PLACE et NON-ANNONCÉ

#### 1. Contrôle administratif

Vérification des coordonnées administratives de l'opérateur.

#### 2. Contrôle physique

**2.1. À l'aide d'une CL** (check-list = liste d'items à contrôler), le contrôleur inspecte chaque item 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 la CL.

#### 2.2. Résultat du contrôle

Le contrôleur indique au bas de chaque check-list : «FAVORABLE» ou «FAVORABLE AVEC REMARQUES» ou «NON FAVORABLE» selon des règles bien définies (voir 2.3.) basées sur:

- ▶ le NOMBRE DES NON-CONFORMITES (NC) relevées;
- ▶ les PONDERATIONS liées à ces NC.

Que sont les pondérations? A chaque item est attribuée une des 4 pondérations ou cotations suivantes en fonction du risque ou danger évalué pour cet item: 1 / 3 / 10 ou 10\*.

#### 2.3. Mesures possibles

Voir « Action » du tableau ci-dessous.

Inspection	Type de NC	Action	Résultat d'inspection
1	A partir de 1 NC = 10*	PV	Non favorable
2	A partir de 1 NC = 10 et T > 20 %	PV	Non favorable
3	A partir de 1 NC = 10 et T ≤ 20 %	Avertissement	Non favorable
4	A partir de 1 NC = 3 et T > 20 %	Avertissement	Non favorable
5	A partir de 1 NC = 3 et T ≤ 20 %		Favorable avec remarques
6	Uniquement des NC = 1		Favorable
7	Pas de NC		Favorable

NC = Non-conformité

PV = Procès-verbal

$$T = \text{pourcentage total de NC} = \frac{NC \times 100}{C + NC}$$

## **2.4. Recontrôle: toujours effectué si le résultat est non favorable**

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

Ce recontrôle:

- ▶ est payé par l'opérateur conformément à la réglementation européenne;
- ▶ ne porte que sur les non-conformités constatées lors de la dernière visite. Il n'est pas exclu que, lors d'un recontrôle, d'autres non-conformités que celles qui font l'objet du contrôle, soient constatées. Ces nouvelles non-conformités doivent être mentionnées dans les constatations du rapport;
- ▶ entraîne 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**

Les fréquences d'inspection sont précisées dans le Businessplan de l'AFSCA qui à été soumis aux organisations professionnelles.

## **2.6. Check-lists utilisées**

Vous trouverez toutes les check-lists sur notre site:

[www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Professionnels > check-lists «inspections» > Distribution















### 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 dans le secteur «Commerce de détail, horeca ou cuisines collectives»







Les différents items repris des check-lists « Infrastructure, installation et hygiène » sont répartis dans les trois tableaux ci-dessous par ordre d'importance décroissante:

- 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)
	Les SURFACES en contact avec les denrées alimentaires (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	
	Les températures des denrées alimentaires réfrigérées et la chaîne du froid sont respectées	
	La décongélation se fait dans des conditions adaptées (Pour info : au frigo ou au four à micro-ondes actif ou sous eau courante pour des produits emballés hermétiquement)	
	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,...)	
	Températures des produits surgelés	
	La chaîne du chaud est respectée (Les D.A. commercialisées chaudes doivent être maintenues à une température de +60°C (garder au chaud et réchauffer)	
	Il n'y a pas d'animaux domestiques (sauf dans les locaux de consommation), ni d'animaux nuisibles (souris, insectes, etc.).	
	Les denrées alimentaires sont transportées à la température requise.	
	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 restes provenant d'assiettes, de verres, etc. ne sont pas réutilisés	

Logos / Catégories	Questions de la Check-List à pondération 3	Fréquence des NC (en ordre décroissant)
	Les produits stockés temporairement sont correctement emballés et étiquetés (Pour info : les produits surgelés 'maison' doivent être emballés hermétiquement et étiquetés –nature du produit et date de surgélation–)	
	Les lavabos sont équipés d'eau courante chaude et froide (ou mitigée), de savon liquide, d'un moyen de séchage hygiénique. Pour le personnel: affiche imposant le lavage des mains après le passage aux toilettes.	
EQUIPEMENTS 	Il y a suffisamment de congélateurs, pourvus de thermomètres + enregistrement si > 10 m3 (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)	
EQUIPEMENTS	Les surfaces qui ne sont pas en contact avec les DA sont en bon état et peuvent facilement être nettoyées. (Pour info : matériau dur, lisse, lavable et non toxique)	
BPH	Un contrôle d'entrée est effectué	
EQUIPEMENTS 	Il y a suffisamment de frigos, pourvus de thermomètres (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)	
EQUIPEMENTS	Les plafonds et équipements suspendus au plafond sont en bon état et propres. Ils sont construits de manière à empêcher l'encrassement, à réduire la condensation, l'apparition de moisissure et le détachement de particules.	
	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 (Pour info : l'usage de poubelles avec couvercle à pédale est une formule pratique)	
	Aires de stockage des déchets (à l'intérieur et à l'extérieur) sont propres et maintenues exemptes de nuisibles.	
EQUIPEMENTS	Les murs peuvent facilement être nettoyés (et, si nécessaire, désinfectés), sont en bon état et sont propres.	
EQUIPEMENTS	Les locaux (à l'exception des locaux de production, de conservation, de réception) sont en bon état et propres	
BPH	La conception, agencement, dimensions et emplacement des locaux permettent la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène.	
	Il y a des toilettes propres équipées d'une chasse d'eau, elles ne donnent pas directement accès aux locaux où des denrées alimentaires sont manipulées et il y a des lavabos à proximité.	
 	Le personnel qui manipule des denrées alimentaires reçoit une FORMATION (en hygiène) et/ou des instructions adaptées à son activité professionnelle (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...avec les autres membres du personnel)	
EQUIPEMENTS	Les portes et les fenêtres sont en bon état et propres. Elles sont construites de manière à empêcher l'encrassement. Elles sont pourvues d'écrans de protection amovibles contre les insectes (si elles donnent sur l'extérieur) ou restent verrouillées pendant la production.	

	Les produits de nettoyage et de désinfection ne peuvent pas se trouver où des denrées alimentaires sont manipulées (sauf dans une armoire séparée).
	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,...).
<b>EQUIPEMENTS</b>	Le sol peut facilement être nettoyé (et si nécessaire désinfecté), permet une évacuation suffisante des eaux, est en bon état et est propre. Les systèmes d'évacuation ne constituent pas un risque de contamination.
	Les produits de désinfection utilisés sont autorisés. (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).
<b>EQUIPEMENTS</b>	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... On ne change pas de vêtement dans les unités de production et/ou dans les toilettes. Les vêtements ordinaires sont rangés proprement. Si pas de personnel, les locaux privés sont suffisants.)
<b>EQUIPEMENTS</b>	Les SURFACES en contact avec les DA (y compris les installations et équipements) sont lisses, lavables, résistantes à la corrosion et non toxiques.
	Les DA sont réfrigérées le plus rapidement possible (Pour info : après cuisson, réfrigérer dans les 2 heures 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 D.A., de la vaisselle, des mains). Un bassin ou récipient amovible placé dans l'évier pour laver les DA est aussi utilisé.
	Les matériaux en contact avec les DA conviennent pour entrer en contact avec des DA (Pour info : ils doivent être pourvus (sur les documents d'accompagnement ou les étiquettes ou les matériaux eux-mêmes) de la mention "Convient pour aliments" ou du symbole "Verre-fourchette" (voir ci-contre) ou d'une mention spécifique d'emploi (telle que cuillère à soupe, machine à café, bouteille de vin,...))
	Mesures de précaution en cas d'utilisation d'œufs crus (Pour info : nettoyage après manipulation, zone séparée). Laver ses mains et la surface après manipulation d'œufs crus.
	La température de l'huile de friture ne dépasse pas 180°C, max. 25% de composés polaires (pour info : changement de l'huile à une fréquence suffisante et, si nécessaire, un test avec des bandelettes spécifiques)
<b>EQUIPEMENTS</b>	Il y a des dispositifs propres pour le nettoyage et si nécessaire pour la désinfection des outils et équipements, avec 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
	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)
<b>EQUIPEMENTS</b>	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 à pondération 1	Fréquence des NC (en ordre décroissant)
	Des ATTESTATIONS MEDICALES peuvent être présentées pour toutes les personnes qui entrent en contact avec des aliments non emballés	
	Il y a un PLAN DE NETTOYAGE	
	Il y a un PLAN DE LUTTE CONTRE LES ANIMAUX NUISIBLES et il est complet et bien suivi	
	Les matériaux en contact avec des D.A. sont accompagnés d'une déclaration de conformité écrite	
<b>EQUIPEMENTS</b>	Les robinets des lavabos peuvent être utilisés de manière hygiénique: actionnables sans les mains (exception pour les lavabos destinés aux clients).	
<b>EQUIPEMENTS</b>	VENTILATION : suffisante (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 moisissures !...)	
<b>EQUIPEMENTS</b>	ECLAIRAGE : suffisant (Pour info : éclairage fonctionnel présent dans tous les locaux –les thermomètres, étiquettes... doivent être lisibles– ; éviter les coins sombres)	
	Les mollusques bivalves vivants ne sont pas ré-immérgés dans l'eau ou aspergés d'eau (Pour info : avant préparation, pas de stockage dans l'eau)	

## IV. Plus d'informations pratiques

### 1. CHAÎNE DU FROID

<b>Conservation en froid négatif</b> Cela signifie au « surgélateur »	
Types de produits	Température réglementaire : inférieure ou égale à:
<b>PRODUITS SURGELÉS À L'EXCEPTION DE GLACE</b> (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
<b>GLACE DE CONSOMMATION</b> (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 ambulancier et la vente pour la consommation directe	- 9°C
<b>GLACE À L'ITALIENNE (=SOFT ICE)</b> (PCCB/S3/DVE/387004)	
Glace à l'italienne : température inférieure ou égale 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 (une température inférieure ou égale à -5°C est acceptable).	

# Conservation en froid positif

(Produits à refroidir dans la chambre froide ou au "frigo")

Température réglementaire :  
entre  
...°C et ...°C

Types de produits

## DENRÉES ALIMENTAIRES D'ORIGINE ANIMALE À RÉFRIGÉRER (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. <b>Exceptions:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Produits pour lesquels le fabricant mentionne une température plus élevée sur l'emballage. Dans ce cas, cette température est acceptée.</li> <li>Pour les produits suivants, la température ambiante est acceptée : <ul style="list-style-type: none"> <li>des produits séchés qui sont microbiologiquement stables à température ambiante</li> <li>des conserves contenues dans des récipients hermétiquement clos qui, au sens microbiologique, se conservent plus de dix-huit mois à la température ambiante.</li> </ul> </li> </ul>	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: <b>Exceptions:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>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 ;</li> <li>Pour les produits à base de viande suivants, la température ambiante est acceptée : <ul style="list-style-type: none"> <li>des produits séchés qui sont microbiologiquement stables à température ambiante (p.e. du saucisson sec, du jambon salé) ;</li> <li>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.</li> </ul> </li> </ul>	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 le fabricant).	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 la viabilité de ces animaux. Cela signifie une température entre 7 et 10°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 indicative : +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 À RÉFRIGÉRER (A.R. 04/02/1980 Art. 3 et annexe)

<ul style="list-style-type: none"> <li>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. ;</li> <li>Yaourt et laits fermentés autres que ceux traités thermiquement et remplis aseptiquement ;</li> <li>Fromage frais ;</li> <li>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 % ;</li> <li>Œufs cuits pelés, conservés dans un liquide ;</li> <li>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.</li> <li>Produits de 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 ;</li> </ul> <b>Exception:</b> les viennoiseries contenant de la crème pâtissière cuite peuvent être conservées à température ambiante pendant une durée de 12h maximum.	0°C	+7°C
--	-----	------

## 2. QUE SIGNIFIENT LES DATES SUR L'EMBALLAGE ?

### Peut-on consommer et/ou vendre 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/vendez 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, mais 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	Vente uniquement si le produit ne montre pas d'altération et sous votre responsabilité	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 (risque de microfuites).

### 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.

Un thermomètre est indispensable pour mesurer la température des denrées périssables



### 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 de plan de nettoyage utilisable dans la pratique. Chaque opérateur peut compléter selon ses propres besoins.

PLAN DE NETTOYAGE				
Quoi ?	Qui ?	Quand ? (fréquence)	Comment ?	
			Produits	Technique de nettoyage
Sol (cuisine)	Julie	1 / jour	Détergent X (+ Désinfectant Y)	Évacuer le plus possible Serpillère + Rinçage après savonnée
Frigo	Jean	1 / ...	Détergent X	Éponge, ... + Rinçage après savonnée
	Jean		Désinfectant Y	Laisser agir ... minutes (selon notice du produit)
Murs, y compris les prises et interrupteurs, plinthes, déco...	Anne			
Hotte	Jean			
Armoires, étagères				
Matériel de nettoyage : seau, balai, serpillière,...	Julie	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 d'un plan de travail, appâts au-dessus de denrées alimentaires, pulvérisations...

### **Exemple:**

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



## 6. L'AFFICHE pour le LAVAGE DES MAINS

À l'attention du personnel:

**Lavage des mains obligatoire après chaque passage aux toilettes**

Exemple d'affiche:



(à afficher de manière clairement visible sous forme plastifiée  
ou avec encre 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.

### Certificat médical (Exemple pouvant être utilisé)

*En application de l'Arrêté Royal du 22-12-2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, les personnes qui entrent en contact direct avec les denrées alimentaires, doivent prouver au moyen d'un certificat médical qu'aucune raison médicale n'empêche leur activité dans le secteur alimentaire.*

*Je soussigne ,....., 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.*

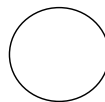
*Si nécessaire avec les mesures de prévention supplémentaires suivantes :*

*.....*

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

*Fait à ..... le.....*

*Cachet et signature du médecin*



*Renouvelable tous les 3 ans ou*

*si des personnes doivent cesser leurs activités dû au fait qu'elles sont atteintes ou porteuses d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments, elles ne peuvent reprendre leurs activités qu'après avoir obtenu un nouveau certificat.*

OBLIGATOIRE

OBLIGATOIRE

## V. Vos responsabilités

Le consommateur a droit à des aliments sûrs !

Qu'il les achète dans une petite ou une grande entreprise. De là l'obligation pour toutes les entreprises de développer et de mettre en pratique un système d'auto-contrôle et de traçabilité, et de respecter la notification obligatoire.

### 1. AUTOCONTROLE

A l'aide du schéma à la page suivante, vérifiez si votre entreprise peut bénéficier des assouplissements et quel système d'autocontrôle vous devez mettre en œuvre dans votre établissement.

L'autocontrôle est un ensemble de mesures servant à surveiller la sécurité des produits mis à la disposition des consommateurs par votre entreprise. L'autocontrôle est obligatoire depuis le 01/01/2005 (des assouplissements sont accordés depuis le 01/01/2006 pour les PME).

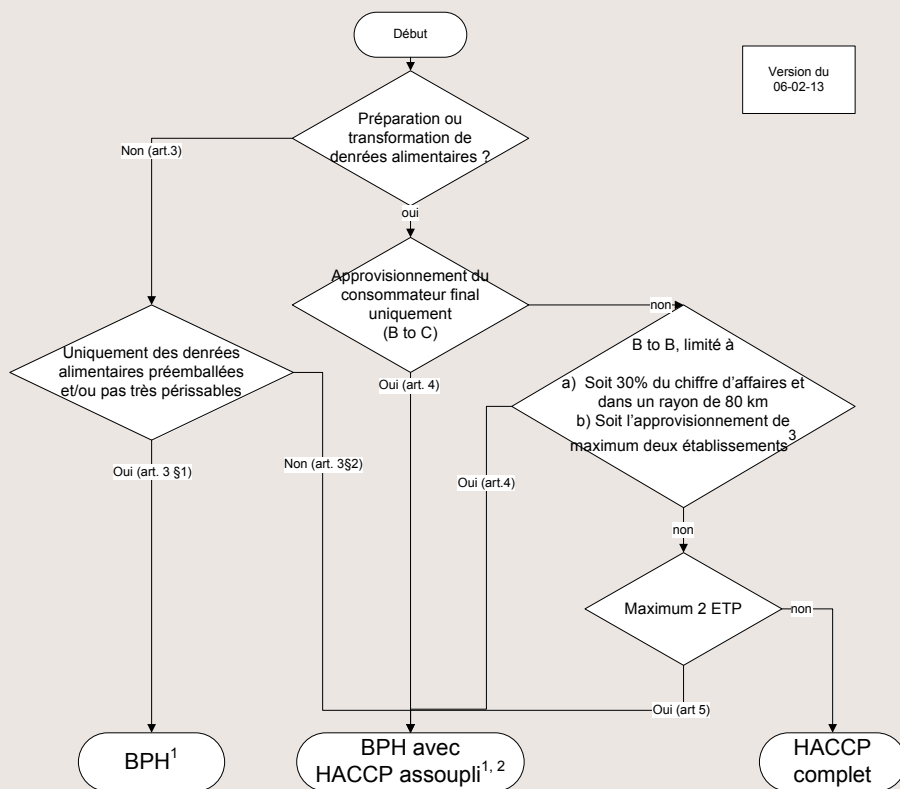
Des guides sont publiés par vos organisations professionnelles afin de vous aider à implémenter facilement un système d'autocontrôle (voir annexe 1 p 28).

Consultez notre site internet:

[www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Professionnels > Autocontrôle > Guides d'autocontrôle

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

Version du  
06-02-13



<sup>1</sup> 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)

<sup>2</sup> HACCP assoupli : possible uniquement si un guide validé est appliqué pour toutes les activités exercées par l'établissement (art 2, §2)

<sup>3</sup> 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.

## 1.1 BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE (BPH)

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

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

## 1.2 HACCP (Hasard Analysis Critical Control Points) LIGHT ou ASSOULI

Dans la pratique, pour les petites entreprises, cela revient à une simplification de leurs obligations tout en offrant une marge suffisante pour le respect des traditions et de l'authenticité des produits artisanaux et des particularités de ces petites entreprises.

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

- les dangers, l'identification des points critiques et les actions correctives peuvent être préalablement définis **dans le cadre d'un guide** ;
- 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** ;
- concernant les procédures de surveillance, l'obligation d'enregistrer les contrôles effectués (par exemple les températures des frigos) peut se limiter aux enregistrements des non-conformités. Néanmoins, l'ensemble des résultats d'analyse doit être conservé ;
- **la documentation relative au système HACCP peut être remplacée par un guide** ;
- 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.

### 1.3. HACCP (Hasard Analysis Critical Control Points) complet

La mise en place de l'autocontrôle doit être basée sur l'HACCP.

Le respect des règles de l'HACCP consiste à :

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

**Où puis-je me procurer le GUIDE sectoriel  
correspondant à mon secteur d'activité ?**

> Voir ANNEXE 1 (page 28)

## 2. TRAÇABILITÉ

### Qu'est-ce que cela signifie ?

Chaque produit a une origine et une destination. En cas d'incident sérieux, il est important d'identifier rapidement l'un et l'autre.

La traçabilité consiste à pouvoir retracer le chemin suivi par un produit.

Vous devez donc savoir d'où vient votre produit : UN PAS EN ARRIERE.

Et si vous livrez votre produit à d'autres opérateurs, vous devez savoir où il va : UN PAS EN AVANT.

Conserver vos registres,  
IN et OUT (si d'application) :

- pour les entreprises qui ne bénéficient pas d'assouplissements : les documents doivent être conservés durant 2 ans après la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation.  
En cas d'absence de ces dates, ils doivent être conservés durant au moins 2 ans ;
- pour les entreprises qui bénéficient d'assouplissements : l'obligation de traçabilité peut se limiter au classement chronologique des documents commerciaux (bons de livraison et factures) 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, à 6 mois au minimum.

Pour plus d'informations :

[www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Professionnels > Autocontrôle > Traçabilité



Quelques exemples:

- Certains classent et complètent leurs documents commerciaux (factures, notes d'envois, bons de livraisons) et y ajoutent les numéros de lots des produits éventuellement manquants.
- D'autres découpent les étiquettes des denrées préemballées et les placent dans une boîte. En fin de semaine, pour les conserver, ils utilisent une sous-videuse ou des sacs de congélation (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).
- 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 : un boulanger qui fait du pain « linéa » le mardi et le vendredi doit, 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 le mardi, le boulanger ne doit pas noter la référence du sac de farine restant le vendredi puisqu'il suffit de remonter dans le temps pour retrouver les données du sac ouvert (en l'occurrence le mardi précédent) : simple mais terriblement efficace !
  - Le même principe est d'application pour le boucher, pour le hachis préparé, les saucisses de campagne ou le filet américain préparé maison.
- Si nécessaire, certains combinent plusieurs de ces possibilités pour satisfaire à l'obligation de traçabilité.

### 3. NOTIFICATION OBLIGATOIRE

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. C'est le cas par exemple s'il y a un corps étranger dans une denrée que vous avez achetée ou vendue ou si certains de vos clients vous signalent une intoxication alimentaire collective après un repas dans votre restaurant.

#### Que doit-il faire?

1. Informer IMMÉDIATEMENT l'AFSCA, via son UPC (UNITÉ PROVINCIALE DE CONTRÔLE)
2. Coopérer pleinement avec les services de l'AFSCA
3. Informer ses clients et si nécessaire le public.

#### Comment?



D'abord téléphoner à son UPC (annexe 2 p. 29) :  
un service de garde est prévu



Ensuite envoyer, par e-mail ou par fax,  
un formulaire dûment complété

Voir



[www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Professionnels > Notification obligatoire

# Etape suivante...

## Et pourquoi pas une certification de votre système d'autocontrôle ?



Montrez à vos clients que vous travaillez correctement et que vous avez fait effectuer un audit de votre système d'autocontrôle. Si le résultat de cet audit est satisfaisant vous pourrez:

- afficher ce logo
- avoir moins de contrôles de l'AFSCA
- bénéficier d'un bonus important sur votre cotisation annuelle.

Plus d'information: [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Smiley

## ANNEXE 1: Où se procurer les guides d'autocontrôle ?

La version papier est disponible sur demande aux organismes suivants :

<b>BOUCHER</b>  Guide d'autocontrôle en boucherie (G-003)	<b>Fédération Nationale des bouchers, charcutiers et traiteurs de Belgique</b> Adresse : Avenue Houba de Strooper 784, 1020 Bruxelles Tél.: 02 / 735 24 70 Fax : 02 / 736 64 93 E-mail : info@federation-bouchers.be
<b>COMMERCE DE DÉTAIL</b>  Guide d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation générale (G-007)	<b>COMEOS</b> Adresse : Avenue E. Van Nieuwenhuyse 8, 1160 Bruxelles Tél. : 02 / 788 05 00 Fax : 02 / 788 05 01 E-mail : dora.hanse@fedis.be <b>UNIZO-VDV</b> Adresse : Rue de Spa 8, 1000 Bruxelles Tél. : 02 / 238 06 22 Fax : 02 / 230 93 54 E-mail : luc.vogels@unizo.be <b>UCM</b> Adresse : Avenue A. Lecomblé 29, 1030 Bruxelles Tél. : 02 / 743 83 83 Fax : 02 / 743 83 85 E-mail : secretariat.fnucm@ucm.be
<b>HORECA</b>  Guide d'autocontrôle dans le secteur Horeca (G-023)	<b>FED. Ho.Re.Ca Wallonie asbl</b> Adresse : Avenue Gouverneur Bovesse 35 Bte 1, 5100 Jambes Tél. : 081 / 72 18 88 Fax : 081 / 72 18 89 E-mail : secretariat@horecawallonie.be <b>FED. Ho.Re.Ca Bruxelles asbl</b> Adresse : Bd Anspach 111/1, 1000 Bruxelles Tél. : 02/513 78 14 Fax : 02 / 213 40 11 E-mail : horeca@fedhorecabruxelles.be <b>FED. Ho.Re.Ca Vlaanderen</b> Adres: Anspachlaan 111, bus 4, 1000 Brussel Tel.: 02 / 213 40 10 Fax: 02 / 213 40 11 E-mail: fed.vlaanderen@horeca.be <b>vzw NAVEFRI-UNAFRI asbl</b> Adresse : Schillekensberg, 21 - 3460 Bekkevoort Tél. 0494/51 04 89 E-mail : info@navefri-unafri.be
<b>CUISINE DE COLLECTIVITÉ MAISON DE SOINS</b>  Guide d'autocontrôle pour le secteur des cuisines de collectivités et les maisons de soins (G-025)	<b>VGRB - T.A.V. Dirk Lemaitre</b> Adresse : Eikenberglaan 23 - 3020 Winksele Tél. : 016 / 48 97 98 E-mail : VGRB@VGRB.be
<b>BOULANGER PÂTISSIER</b>  Guide d'autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries (G-026)	<b>Confédération belge B.P.C.G. asbl</b> Adresse : Bd. Mettwie 83/42, 1080 Bruxelles Tél. : 02 / 469 20 00 Fax : 02 / 469 21 40 E-mail : bbci-bpcg@scarlet.be

**Vous pouvez télécharger gratuitement la version électronique sur [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Professionnels > Autocontrôle > Guides > Secteur business to consumer.**

## ANNEXE 2: liste des UPC

### UPC d'Anvers

Italiëlei 124 Bus 92

B-2000 ANTWERPEN

Tél. : + 32 3 202 27 11

Fax : + 32 3 202 28 11

E-mail : Info.ANT@afsca.be

### UPC de Bruxelles

Centre administratif Botanique

Food Safety Center

Bld du Jardin Botanique 55

B-1000 BRUXELLES

Tél. : + 32 2 211 92 00

Fax : + 32 2 211 91 80

E-mail : Info.BRU@afsca.be

### UPC du Hainaut

Avenue Thomas Edison 3

B-7000 MONS

Tél. : + 32 65 40 62 11

Fax : + 32 65 40 62 10

E-mail : Info.HAI@afsca.be

### UPC du Limbourg

Kempische Steenweg 297 bus 4

B-3500 HASSELT

Tél. : + 32 11 26 39 84

Fax : + 32 11 26 39 85

E-mail : Info.LIM@afsca.be

### UPC de Liège

Boulevard Frère Orban 25

B-4000 LIEGE

Tél. : + 32 4 224 59 11

Fax : + 32 4 224 59 01

E-mail : Info.LIE@afsca.be

### UPC du Luxembourg

Rue du Vicinal 1 - 2<sup>ème</sup> étage

B-6800 LIBRAMONT

Tél. : + 32 61 21 00 60

Fax : + 32 61 21 00 79

E-mail : Info.LUX@afsca.be

**UPC de Namur**

Chaussée de Hannut 40  
B-5004 BOUGE

Tél. : + 32 81 20 62 00  
Fax : + 32 81 20 62 02  
E-mail : Info.NAM@afsca.be

**UPC du Brabant wallon**

Espace Coeur de ville 1  
2<sup>ème</sup> étage

B-1340 OTTIGNIES  
Tél. : + 32 10 42 13 40  
Fax : + 32 10 42 13 80  
E-mail : Info.BRW@afsca.be

**UPC de Flandre orientale**

Zuiderpoort - Blok B 10<sup>de</sup> verd.  
Gaston Crommenlaan 6 / 1000  
B-9050 GENT

Tél. : + 32 9 210 13 00  
Fax : + 32 9 210 13 20  
E-mail : Info.OVL@afsca.be

**UPC de Flandre occidentale**

AIPM  
Koning Albert I laan 122  
B-8200 BRUGGE

Tél. : + 32 50 30 37 10  
Fax : + 32 50 30 37 12  
E-mail : Info.WVL@afsca.be

**UPC du Brabant flamand**

Greenhill campus  
Interleuvenlaan 15 blok E  
Researchpark Haasrode 1515  
B-3001 LEUVEN

Tél. : + 32 16 39 01 11  
Fax : + 32 16 39 01 05  
E-mail : Info.VBR@afsca.be





Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

CA-Botanique • Food Safety Center • Bd du Jardin botanique 55 • 1000 Bruxelles  
[www.afsca.be](http://www.afsca.be)