



Agence fédérale pour
la Sécurité de la
Chaîne alimentaire

INFOSESSION Saint Josse

Horeca

La cellule de vulgarisation

Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

I. ENREGISTREMENT

Quand ?

- Vente de denrées alimentaires préemballées d'une durée de conservation de plus de 3 mois à température ambiante

Café,...

Comment ?

- Via formulaire de demande

<http://www.fvrv.afsca.be/fr/registrement/consultation-formulaire-demande.asp>

Combien ?


- Contribution annuelle : montant fixe 55 €

Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

II. AUTORISATION

Quand ?

- Vente de denrées alimentaires non emballées et/ou à réfrigérer



Comment ?

- Via formulaire de demande

<http://www.fvrv.afsca.be/fr/registrement/consultation-formulaire-demande.asp>

Combien ?

- Contribution annuelle en fonction du nombre d'ETP

Affichage de l' "Autorisation"

Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

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

III. BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

- 1. Infrastructure et équipement
- 2. Entretien, nettoyage et désinfection
- 3. Lutte contre la vermine
- 4. Gestion des déchets
- 5. Eau potable
- 6. Hygiène personnelle
- 7. Contrôle de la température
- 8. Formation



III. BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

- 1. Infrastructure et équipement
- 2. Entretien, nettoyage et désinfection
- 3. Lutte contre la vermine
- 4. Gestion des déchets
- 5. Eau potable
- 6. Hygiène personnelle
- 7. Contrôle de la température
- 8. Formation



1. BPH – Infrastructure et équipement

➤ Infrastructure adaptée aux activités



➤ Sols, murs, portes et surfaces : lisses, lavables, non absorbants, non toxiques

- Eviers séparés pour le lavage de
 - ✓ Légumes, vaisselle et hygiène des mains
 - ✓ (robinets non actionnés à la main)
 - ✓ Eau chaude et froide







➤ Ventilation suffisante et adaptée






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

1. BPH – Infrastructure et équipement

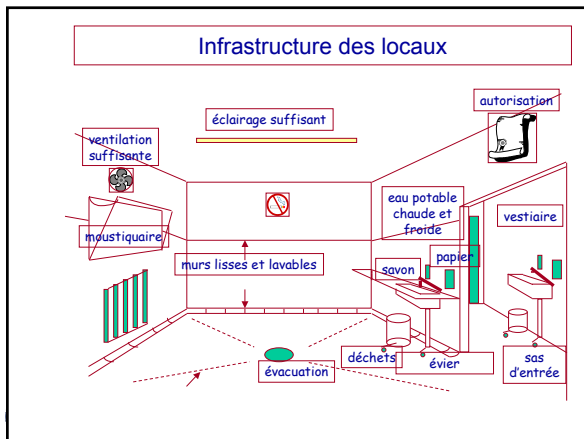
- > Eclairage suffisamment protégé 
- > Toilettes suffisantes ne donnant pas directement dans les locaux de préparation ou la cuisine 
- > Message : "lavage des mains obligatoire après passage aux toilettes" 
- > Evacuation appropriée 
- > Vestiaires pour le personnel



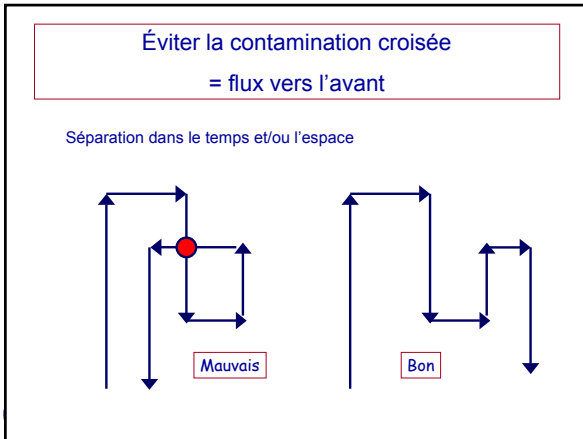
1. BPH – Infrastructure et équipement

- > Châssis : fermés ou moustiquaires 
- > Locaux frigorifiques suffisants : thermomètre présent surgélateur >10m³ muni d'un système d'enregistrement 
- > Interdiction de fumer 
- > Pas d'animaux domestiques dans les locaux de transformation et de stockage





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



III. BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

- 1. Infrastructure et équipement
- 2. **Entretien, nettoyage et désinfection**
- 3. Lutte contre la vermine
- 4. Gestion des déchets
- 5. Eau potable
- 6. Hygiène personnelle
- 7. Contrôle de la température
- 8. Formation

Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

2. BPH – Entretien, nettoyage et désinfection

- Locaux d'entreprise, équipement, matériel et appareils doivent être propres, être suffisamment nettoyés et éventuellement désinfectés
- Produits de nettoyage doivent être stockés séparément
- Produits désinfectants doivent être agréés
- Plan de nettoyage et désinfection

Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

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

III. BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

- 1. Infrastructure et équipement
- 2. Entretien, nettoyage et désinfection
- 3. Lutte contre la vermine
- 4. Gestion des déchets
- 5. Eau potable
- 6. Hygiène personnelle
- 7. Contrôle de la température
- 8. Formation



3. BPH – Lutte contre la vermine/nuisible

- Prendre des mesures de lutte contre la vermine / les nuisibles
- Plan de lutte contre la vermine



III. BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

- 1. Infrastructure et équipement
- 2. Entretien, nettoyage et désinfection
- 3. Lutte contre la vermine
- 4. Gestion des déchets
- 5. Eau potable
- 6. Hygiène personnelle
- 7. Contrôle de la température
- 8. Formation



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

4.BPH – Gestion des déchets

- Les déchets ne peuvent pas constituer une source de pollution
- Conteneurs fermés
- Nettoyer et désinfecter les poubelles



III.BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

- 1. Infrastructure et équipement
- 2. Entretien, nettoyage et désinfection
- 3. Lutte contre la vermine
- 4. Gestion des déchets
- 5. Eau potable
- 6. Hygiène personnelle
- 7. Contrôle de la température
- 8. Formation



5.BPH – Eau potable

- Utiliser de l'eau de qualité potable
- Eau non potable dans des conduites séparées et marquées : lutte contre l'incendie, refroidissement, ...
- Si utilisation eau de distribution : pas d'analyses requises, mais attention à l'appareillage (boiler, adoucisseur, machine à café,...)
- Utilisation d'une autre eau que l'eau de distribution : faire analyser soi-même sur base de la consommation
- www.favv.be > Professionnels > Denrées alimentaires > Qualité de l'eau dans le secteur de l'alimentation



EAU NON POTABLE
ONDRINKBAAR WATER



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

III. BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

- 1. Infrastructure et équipement
- 2. Entretien, nettoyage et désinfection
- 3. Lutte contre la vermine
- 4. Gestion des déchets
- 5. Eau potable
- 6. Hygiène personnelle
- 7. Contrôle de la température
- 8. Formation



6. BPH – HYGIENE PERSONNELLE

- Certificat médical annuel pour quiconque entre en contact avec des denrées alimentaires (y compris le chef d'entreprise)
- Les personnes atteintes de maladies contagieuses ne peuvent pas entrer en contact avec les denrées alimentaires
- Couvrir les petites blessures aux mains, aux bras et à la tête



6. BPH – HYGIENE PERSONNELLE

- Mettre ses affaires personnelles dans un casier
- Hygiène personnelle stricte
- Travailler dans le respect des règles d'hygiène
- Vêtements de protection
- Pas de bijoux, d'ongles longs, de vernis à ongles, de faux ongles...



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

6. BPH – HYGIENE PERSONNELLE

Se laver les mains après :

- passage aux toilettes
- toux ou éternuement
- utilisation d'un mouchoir
- contact avec des objets sales
- contact avec des déchets ou des poubelles



III. BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

- 1. Infrastructure et équipement
- 2. Entretien, nettoyage et désinfection
- 3. Lutte contre la vermine
- 4. Gestion des déchets
- 5. Eau potable
- 6. Hygiène personnelle
- 7. Contrôle de la température
- 8. Formation



7. BPH – Contrôle de la température

- Respecter la chaîne du chaud :
 - +65 °C
- Respecter la chaîne du froid :
 - Réfrigéré : viandes (4 ou 7°C), poisson (0 à 2°C), produits laitiers (7°C)
 - Surgelé : -18 °C
 - Sauf si une température plus spécifique est prévue dans la législation
- Toujours respecter les consignes de conservation du producteur.



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

Maîtrise de la chaîne du froid et/ou de la chaîne du chaud

Viandes fraîches	Max. 7°C
Poisson frais	Température de la glace fondante, max. 4°C
Viandes fraîches de volailles	Max. 4°C
Denrées alimentaires à réfrigérer	Max. 7°C ou température indiquée sur l'emballage
Plats chauds	Min. 65°C
Graisse/huile de friture	Max. 180° C
Produits surgelés	-18°C ou inférieure



III. BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

- 1. Infrastructure et équipement
- 2. Entretien, nettoyage et désinfection
- 3. Lutte contre la vermine
- 4. Gestion des déchets
- 5. Eau potable
- 6. Hygiène personnelle
- 7. Contrôle de la température
- 8. **Formation**



8. BPH – Formation

- Quiconque manipule des denrées alimentaires doit avoir reçu une formation dans le domaine de l'hygiène (pas d'exigences spécifiques)
- Garder l'enregistrement de la formation (p.ex. Certificat de formation ou info-session)



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

Commerce ambulant

Exigences spécifiques

- le respect des températures légales de conservation des denrées alimentaires
- l'hygiène du point de vente et de l'équipement
- l'hygiène personnelle des vendeurs
- contrôle du véhicule / transport
- présence d'eau courante (jerrican)
- savon liquide et système hygiénique de séchage des mains



IV. ÉTIQUETAGE : critère de conservation

À consommer de préférence avant (fin): DDM

la date jusqu'à laquelle la denrée alimentaire conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions de conservation appropriées
P.ex. biscuits secs, spaghettis...

À consommer jusqu'au.....: DLC

Pour les produits très périssables qui peuvent présenter un danger pour la santé
P.ex. hachis préparé, petits pains préparés

La date n'est pas obligatoire pour :

Fruits et légumes frais, vinaigre, sel de cuisine, sucres sous forme solide...



V. TRAÇABILITÉ

- Quel produit – est où – à quel moment ?

Comment assurer une traçabilité fiable ?

- le fournisseur doit être enregistré à l'AFSCA
- les produits entrants doivent être identifiés
- les produits en stockage temporaire doivent être identifiés
- les produits entrants doivent être enregistrés
- les documents doivent être conservés jusqu'à 6 mois après la consommation



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

V. TRAÇABILITÉ

- Le fournisseur doit être enregistré à l'AFSCA

Il doit avoir une autorisation (ou un agrément)



31

V. TRAÇABILITÉ

- Identification des produits entrants

Dénomination ou code permettant de retrouver toutes les données sur le produit et le producteur



- Peut se trouver sur l'étiquette, la facture, l'emballage, ...



32

V. TRAÇABILITÉ

- Identification des produits en stockage intermédiaire

emballage correct et identification des produits finis et semi-finis



33

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

V. TRAÇABILITÉ

- Présence d'un registre d'entrée

Que doit-il contenir ?

- nature
- quantité
- date de réception
- fournisseur

= conservation chronologique
des bons de livraison ou
autres documents
d'accompagnement



V. TRAÇABILITÉ

- Conserver les documents durant 2 ans après la fin de la période de conservation ou, à défaut, durant minimum 2 ans
- Petites entreprises → Assouplissements
 - enregistrement : dans les 7 jours, mais au plus tard au moment de la transformation
 - conservation des documents : 6 mois après la fin de la période de conservation ou, à défaut, 6 mois minimum
- Si B2B aussi registre OUT + LIEN IN-OUT



VI. NOTIFICATION OBLIGATOIRE

- lorsque vous estimez que des DA achetées, préparées ou servies ne répondent pas aux prescriptions en matière de sécurité alimentaire

Avertir l'UPC par téléphone +

confirmer l'information en transmettant immédiatement en même temps le formulaire de notification par fax ou par e-mail, en complétant au minimum les champs obligatoires

- Plus d'infos sur <http://www.afsca.be/notification-obligatoire/>



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

VII. MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

- Les matériaux et objets d'emballage utilisés sont aptes à entrer en contact avec des DA.
- Il ne peut se produire de contamination via les matériaux d'emballage
- Les matériaux et objets sont accompagnés d'une déclaration écrite de conformité.



VIII. Tabac



Interdiction de fumer

**Il est interdit de fumer
dans les lieux publics
fermés**

- Exception faite pour les débits de boissons qui ne font pas partie d'une enceinte sportive



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

Débit de boisson

- Vente de boissons contenant de l'alcool éthylique (degré d'alcool supérieur à 22%);
 - Ne pas faire partie d'une enceinte sportive;
 - Peut offrir des denrées alimentaires préemballées avec une période de conservation d'au moins trois mois sans qu'aucune mesure supplémentaire ne soit utilisée pour prolonger la conservation
- Enregistrement AFSCA



Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

40

Débit de boissons

- Si fumer est autorisé :
 - Présence d'un extracteur de fumée
 - Zones fumeurs et non-fumeurs séparées, avec pictogrammes d'interdiction
 - Si sup. < 50m² on peut fumer partout
 - Si sup. > 50 m² : zone fumeur = moins de la moitié



Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

41

Autre que débit de boissons

➤ Expl: restaurants, salon de thé, pita, bar à soupe....

Possibilité d'installer un fumoir

➤ Conditions pour le fumoir

- Local fermé
- Uniquement boissons non servies sur place
- Extracteur de fumée
- Superficie fumoir < ¼ superficie de la salle de consommation



Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

42

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

Fumer est autorisé

- 3 mois de conservation à température ambiante
- Préemballé
- Pas de manipulation



Smiley

- Comment ? → Après certification du SAC
- Certification ? Après audit par un organisme de certification agréé (OCI)
- <http://www.fvrv-afscia.fgov.be/autocontrols/index/>



Smiley

- Bonus – malus : avantage financier direct
- Moins de contrôles : avantage financier direct
- Affichage du Smiley
- Le site web de l'AFSCA indique tous les SMILEYS



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

AFSCA

L'Agence Fédérale pour la
Sécurité de la Chaîne Alimentaire

Merci de votre attention



Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

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