



Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

## **INFOSESSION Saint Josse**

Commerce de détail

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

**Magasin de nuit, distributeur automatique, friandises chez le marchand de journaux**

Comment ?

- Via formulaire de demande
- <http://www.favv-afscs.fgov.be/agrements/modeleduformulairedemande.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.favv-afscs.fgov.be/agrements/modeleduformulairedemande.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

### ➤ Matériaux :

- convenant pour denrées alimentaires : planches à découper, conteneurs, hachoirs, mélangeurs, mixers, ... doivent être en bon état, propres, lavables, non toxiques et non absorbants
- faciles à nettoyer et propres
- matériels pour le nettoyage des équipements
- pas de stockage au sol



---

---

---

---

---

---

---

---

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

### ➤ Infrastructure : adaptée aux activités

#### Les locaux :

- doivent être propres et faciles à nettoyer
- sols, murs, portes et surfaces : lisses, lavables, non absorbants, non toxiques
- ventilation suffisante
- fenêtres munies de moustiquaires amovibles
- Éclairage protégé
- les puisards d'évacuation ne peuvent constituer un risque

Vestiaires : pour le personnel



---

---

---

---

---

---

---

---

## 1.BPH - Infrastructure et équipement

#### Toilettes :

- Séparées des locaux de préparation ou de service
- Message : " lavage des mains obligatoire après passage aux toilettes"
- Lavabos en nombre suffisant pour le lavage des mains, savon liquide, système hygiénique de séchage des mains

#### Locaux frigorifiques :

- Frigos et surgélateurs suffisants, équipés de thermomètres
- Congélateur >10m<sup>2</sup> équipé d'un système d'enregistrement automatique

#### En général:

- Pas d'animaux de compagnie
- Interdiction de fumer



---

---

---

---

---

---

---

---

## 1.BPH - Infrastructure et équipement

### **Boulangerie, débit de viandes, débit de poisson**

Local de transformation

Éviers séparés pour le lavage des denrées alimentaires, pour la vaisselle et pour l'hygiène des mains :

- robinets non actionnés à la main
- eau froide + chaude
- pas de sèche-mains à air pulsé dans les locaux de transformation
- savon liquide, système hygiénique de séchage des mains



---

---

---

---

---

---

---

---

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

*Boulangerie, débit de viandes, débit de poisson*

Local de vente :

Les produits non emballés sont protégés du public



---

---

---

---

---

---

---

---

## *Débit de viandes*

- Atelier directement relié au local de vente



---

---

---

---

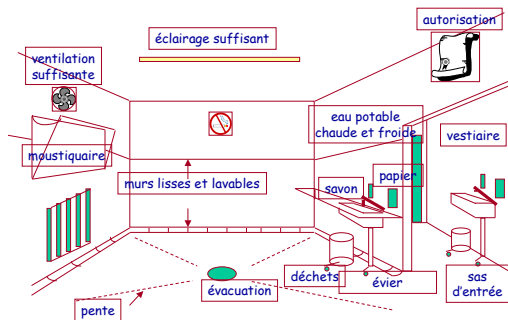
---

---

---

---

## Infrastructure du local de transformation



---

---

---

---

---

---

---

---

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



---

---

---

---

---

---

---

---

## 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



---

---

---

---

---

---

---

---

## BOULANGERIE : Distributeurs automatiques

- Uniquement articles préemballés, il ne peut y avoir de contamination possible
- Le distributeur doit être régulièrement nettoyé
- Si la température de conservation de DA à réfrigérer devient trop élevée : blocage automatique
- Nom, raison sociale, adresse, téléphone : visible



---

---

---

---

---

---

---

---

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

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



---

---

---

---

---

---

---

---

## 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, de contamination
- Conteneurs fermés
- Nettoyer et désinfecter les poubelles



---

---

---

---

---

---

---

---

## *Débit de viandes, débit de poissons*

### Déchets de sous-produits animaux :

- Stockage : identifié et séparé; récipients hermétiquement clos, étanches, propres et désinfectés
- Conservation : 10°C
- Ramassage : conservation des documents



---

---

---

---

---

---

---

---

## 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

## 5.BPH – Eau potable

- > Utiliser de l'eau 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,...)
- > Si utilisation d'une autre eau que l'eau de distribution : il faut faire des analyses
- > [www.favv.be](http://www.favv.be) > Professionnels > Denrées alimentaires > Qualité de l'eau dans le secteur de l'alimentation



EAU NON POTABLE  
ONDRINKBAAR WATER



---

---

---

---

---

---

---

---

## 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 – Hygiène personnelle

- Certificat médical annuel pour quiconque entre en contact avec des denrées alimentaires non emballées (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



---

---

---

---

---

---

---

---

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 – Hygiène 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...



---

---

---

---

---

---

---

---

## 6. BPH – Hygiène personnelle

### Se laver les mains après :

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

---

---

---

---

---

---

---

---

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

## 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.



---

---

---

---

---

---

---

---

## 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

---

---

---

---

---

---

---

---

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

## 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 infossession)



---

---

---

---

---

---

---

---

## 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)
- respect des températures pendant le transport



---

---

---

---

---

---

---

---

## IV. Etiquetage

### •QUOI ?

mentions, indications, images... qui se rapportent au produit et qui figurent sur les:

- emballages
- documents
- textes, étiquettes

But : informer le consommateur ou l'utilisateur

De cette manière, la sécurité alimentaire est garantie



---

---

---

---

---

---

---

---

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

## IV. ETIQUETAGE

- Les produits préemballés mis dans le commerce doivent être étiquetés
- Certaines informations sont obligatoires et doivent être mentionnées



- dénomination de vente
- liste des ingrédients, allergènes, indications relatives aux OGM
- quantité ou catégorie
- date de durabilité minimale / date limite de consommation
- conditions particulières de conservation ou d'utilisation
- nom ou raison sociale et adresse du fabricant
- quantité nette
- numéro de lot
- contenance
- .....

-Les informations sont écrites dans la ou les langues de la région linguistique où les produits sont vendus



---

---

---

---

---

---

---

---

## IV. ETIQUETAGE

### *Débits de viande*

mention sur l'emballage des préparations de viandes de volaille :

**"cuire à cœur avant consommation"**



---

---

---

---

---

---

---

---

## IV. ETIQUETAGE:

### 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...



---

---

---

---

---

---

---

---

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

- 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



---

---

---

---

---

---

---

---

## V. TRAÇABILITÉ

- Le fournisseur doit être enregistré à l'AFSCA

Il doit avoir une autorisation (ou un agrément)



---

---

---

---

---

---

---

---

## 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, ...



---

---

---

---

---

---

---

---

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

- Identification des produits en stockage intermédiaire

emballage correct et identification des produits finis et semi-finis



---

---

---

---

---

---

---

---

## 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



---

---

---

---

---

---

---

---

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

- **Débits de viandes : Viande bovine**

Livraison : étiquette doit rester intacte jusqu'à la découpe

Transformation : identification doit rester possible

Viandes emballées: - numéro SANITEL ou numéro de lot du bovin

- lieu d'abattage : "abattu à"

- lieu de découpe : "découpé à"

- origine : pays natal, engraissement, abattage

Découpes de viande non préemballées :

- identification nettement visible dans le point de vente

Viande hachée : mêmes mentions si plus de 50 % de viande bovine dans le hachis

**SYSTÈME D'ENREGISTREMENT PERMETTANT D'IDENTIFIER À TOUT MOMENT LA VIANDE BOVINE**



Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

43

---

---

---

---

---

---

---

---

## 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/>



Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

44

---

---

---

---

---

---

---

---

## VII. MATÉRIEAUX 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.



Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

45

---

---

---

---

---

---

---

---

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

Merci de votre attention



---

---

---

---

---

---

---

---

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