Manuel pratique d'autocontrôle pour les secteurs B2C

Table des matières

Chapitre 1	Introduction	1
Chapitre 2	Autocontrôle, y compris traçabilité et notification obligatoire	11
Chapitre 3	Bonnes pratiques d'hygiène (BPH)	37
Chapitre 4	Formulaires d'enregistrement	85

Chapitre 1

Introduction

Table des matières

1.1	Avis à l'attention des utilisateurs du guide	5
1.2	Champ d'application	5
1.3	Enregistrement/autorisation/agrément	7
1.4	But du guide	7
1.5	Diffusion du guide	8
1.6	Rédaction du guide	8

1.1 Avis à l'attention des utilisateurs du guide

Les rédacteurs de ce guide se sont efforcés, dans la mesure du possible, de tenir compte de l'ensemble de la réglementation en vigueur, pour laquelle l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (AFSCA) est compétente. Cette réglementation est toutefois sujette à évolution. Il est donc très important que vous, en tant qu'utilisateur du guide, suiviez cette évolution et la preniez en compte. En cas de discussion sur des points du guide sujets à interprétation, c'est la réglementation qui prime. Des changements dans la législation et des expériences pratiques lors de l'élaboration et validation du système d'autocontrôle pourront donner lieu à une nouvelle version du guide. Jusqu'à ce que les changements soient repris dans le guide, la nouvelle information sera reprise autant que possible dans le FAQ sur les guides d'autocontrôle pour le secteur B2C : www.afsca.be > Professionnels >Autocontrôle > F.A.Q.

⇨ Tuyau : inscrivez-vous aux newsletters afin de rester au courant des principales modifications de la réglementation : www.afsca.be > Professionnels > Newsletter.

Newsletter

Pour une information actuelle et ciblée, inscrivez-vous à notre newsletter !

Vous trouverez un aperçu de la réglementation principale sur le site web de l'AFSCA. Si vous souhaitez davantage d'informations sur un terme ou une abréviation utilisée dans ce guide, vous pouvez consulter le glossaire et la liste des abréviations annexé au guide.

1.2 Champ d'application

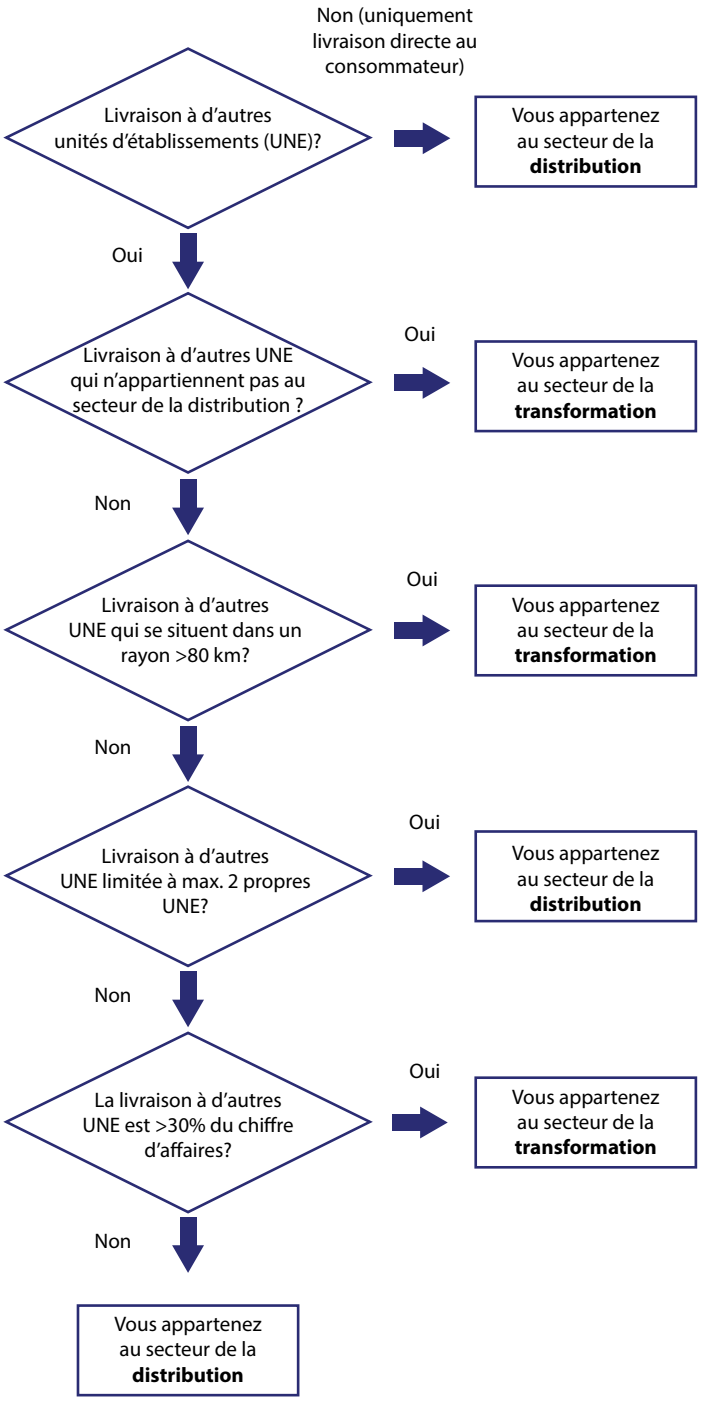
Ce guide est destiné à tous les **opérateurs** actifs dans **le secteur de la distribution**. Le secteur de la distribution est le secteur des opérateurs, qu'ils soient ambulants ou non ambulants, qui livrent des denrées alimentaires directement au consommateur, et il est également connu comme le secteur Business-to-Consumer (secteur B2C).
Les opérateurs du secteur de la distribution peuvent, sous certaines conditions, livrer des denrées alimentaires à d'autres opérateurs du secteur de la distribution, sans pour autant appartenir au secteur de la transformation. Les opérateurs du secteur de la distribution ne peuvent toutefois jamais livrer des denrées alimentaires à des opérateurs titulaires d'un agrément.

⇨ Déterminez sur base de l'arbre décisionnel ci-dessous si vous faites partie du secteur de la distribution ou du secteur de la transformation.*
⇨ S'il ressort de l'arbre décisionnel que vos activités relèvent du secteur de la transformation, ce guide ne suffira pas comme documentation pour votre système d'autocontrôle.
⇨ S'il ressort de l'arbre décisionnel que vos activités relèvent du secteur de la distribution, ce guide est d'application pour vos activités.

Ce guide se rapporte à tous les processus de production dans la chaîne alimentaire qui sont réalisés par les opérateurs du secteur de la distribution.

Ce guide d'autocontrôle peut également être utilisé pour la commercialisation d'aliments pour animaux préemballés, de pesticides, d'engrais et de semences et des plantes soumises à passeport phytosanitaire, de matériel de reproduction... à condition qu'il s'agisse d'une activité accessoire.

Vous trouverez sur le site web de l'AFSCA des fiches d'activités. Ces fiches contiennent des informations qui peuvent vous aider à déterminer vos activités et quel guide peut leur être applicable: www.afsca.be > Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrement > Fiches d'activités.



* Attention, l'arbre décisionnel n'est pas applicable aux plateformes de distributions, aux cuisines centrales de collectivités et aux banques alimentaires. Ces activités relèvent toujours du secteur de la distribution et donc aussi du champ d'application de ce guide.

1.3 Enregistrement/autorisation/agrément

Chaque opérateur actif dans la chaîne alimentaire doit se faire **enregistrer** auprès de l'AFSCA et disposer d'un **agrément, d'une autorisation ou d'un enregistrement** pour les activités qu'il exerce. L'agrément, l'autorisation ou l'enregistrement qui vous est nécessaire se trouve indiqué sur la fiche d'activités de votre activité.

⇨ Demandez votre enregistrement ou votre autorisation auprès de l'Unité provinciale de contrôle (UPC) de votre province, à l'aide du modèle de formulaire de demande ou directement dans l'application Foodweb, si vous avez déjà un mot de passe et login (www.afsca.be/foodweb-fr/). Vous trouverez plus d'infos sur le site web de l'AFSCA : www.afsca.be > Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements > Modèle de formulaire de demande pour un enregistrement, une autorisation et/ou un agrément.

Dans le secteur de la distribution, l'autorisation et l'enregistrement doivent être affichés à un endroit visible de l'exterieur et facilement accessible pour le consommateur, même dans le commerce ambulant.

1.4 But du guide

L'arrêté royal (AR) du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire impose à chaque opérateur l'obligation d'élaborer un **système d'autocontrôle** (SAC) basé sur les principes du HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points). Un tel système d'autocontrôle doit intégrer la sécurité des produits et peut également couvrir la qualité des produits. De plus, cet AR exige que les denrées alimentaires soient **traçables** et décrit qu'en tant qu'opérateur vous êtes soumis à **notification obligatoire** si la santé publique est menacée

L'objectif de ce guide d'autocontrôle est d'accompagner les opérateurs du secteur de la distribution dans l'accomplissement des obligations précitées.

> Dans ce guide sont décrits les **objectifs/résultats** que vous devez atteindre. Pour vous y aider, des moyens vous sont parfois aussi proposés. Des moyens alternatifs peuvent être utilisés pour autant que la réglementation n'impose pas obligatoirement un moyen spécifique et pour autant que vous puissiez démontrer que ces moyens alternatifs permettent d'atteindre l'objectif visé par la réglementation.

Ce guide se compose :

- d'un guide pratique qui est d'application pour tous les opérateurs dans le secteur de la distribution;
- de quelques modules à partir desquels vous devez sélectionner des informations applicables à vos activités spécifiques ;
- d'annexes qui comprennent des informations de base et peuvent être consultées à titre d'information complémentaire.

Le guide pratique se compose de 4 chapitres :

1. Dans le présent chapitre (introduction) des informations pratiques sont données sur le guide proprement dit.
2. Ensuite, au chapitre 2, sont indiqués ce qu'est précisément l'autocontrôle et quels assouplissements existent pour les opérateurs du secteur de la distribution. Les exigences en matière de traçabilité et de notification obligatoire sont expliquées.
3. Le troisième chapitre précise les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) qui doivent être suivies par tous les opérateurs du secteur de la distribution comme base pour leur SAC.
4. Le chapitre 4 comprend notamment une série d'exemples de formulaires d'enregistrement, d'un plan de nettoyage et de désinfection, et d'un plan de lutte contre la vermine. Ces formulaires sont également disponibles en format Word sur le site web de l'AFSCA, de sorte que des modifications peuvent y être apportées afin de pouvoir les personnaliser et que les formulaires ainsi complétés puissent être conservés par voie électronique.

Les modules comprennent des parties spécifiques aux secteurs, que vous devez appliquer en fonction de vos activités pour pouvoir finaliser l'élaboration de votre SAC. Les annexes proposent des informations plus théoriques qui peuvent vous aider à mieux comprendre le guide pratique.

Des fiches Quick Start (FQS) ont été développées en complément du guide d'autocontrôle. Ces fiches ne remplacent pas le guide. Elles exposent de manière simple et pratique les pricipes essentiels en matière de sécurité alimentaire. Vous pouvez télécharger ces fiches du site web de l'AFSCA : www.afsca.be > Professionnels > Autocontrôle > Guides d'autocontrôle > Secteur distribution (B2C) : fiches Quick Start.

FQS

1.5 Diffusion du guide

Une version électronique du guide est disponible via le site web de l'AFSCA : www.afsca.be > Professionnels > Autocontrôle > Guides d'autocontrôle > Guides d'autocontrôle dans le secteur de la distribution (Business to Consumer).

Sur cette page web vous trouverez également une liste des organisations sectorielles auprès desquelles vous pouvez obtenir un exemplaire imprimé.

1.6 Rédaction du guide

Le guide d'autocontrôle a été rédigé sur la base de la législation pertinente, de guides d'autocontrôle existants spécifiques au secteur de la distribution, de circulaires... Vous pouvez trouver ces documents sur le site web de l'AFSCA.

L'AFSCA a pris l'initiative de rédiger ce guide. L'AFSCA rassemble tous les services chargés de l'inspection et du contrôle du secteur agro-alimentaire auquel appartient également le secteur de la distribution. La Cellule de Validation des Guides de l'AFSCA a pour tâche d'adapter les guides d'autocontrôle pour le secteur de la distribution, en collaboration avec le secteur concerné. Pour ce guide, elle a donc collaboré avec différentes parties et fédérations professionnelles concernées du secteur de la distribution.

Ce guide a également été soumis pour consultation à des organismes tiers de la chaîne alimentaire. Les parties suivantes ont été consultées : Belac, Certibel, SPF Santé Publique, Sécurité de la chaîne alimentaire et Environnement, Test-Achats…

Chapitre 2

Autocontrôle, y compris traçabilité et notification obligatoire

Table des matières

2.1	Qu'est ce que l'autocontrôle ?	15
2.1.1	Puis-je bénéficier des assouplissements ?	16
2.1.2	Avec ou sans assouplissements : quelle est la différence ?	18
2.1.3	Qu'implique précisément l'application du manuel pratique et des modules ?	19
2.2	Traçabilité	20
2.3	Notification obligatoire	25
2.3.1	Introduction	25
2.3.2	Quand faire une notification ?	26
2.3.3	Comment faire une notification ?	26
2.4	Dangers	26
2.4.1	Dangers physiques	28
2.4.2	Dangers chimiques	28
2.4.3	Allergènes	29
2.4.4	Dangers (micro)biologiques	30
2.5	Que faire en cas de problèmes ?	33

2.1 Qu'est ce que l'autocontrôle?

L'autocontrôle est l'ensemble des mesures prises par un opérateur pour faire en sorte que les produits, à chaque étape de la production, de la transformation et de la distribution, satisfassent aux prescriptions légales en matière de :

- sécurité alimentaire
- qualité des produits
- traçabilité
- notification obligatoire

L'objectif principal d'un système d'autocontrôle est de maîtriser de manière judicieuse et réalisable tous les dangers possibles que l'on peut rencontrer à travers le processus de production, de transformation et de distribution.

La rédaction d'un système d'autocontrôle est légalement obligatoire.

Un SAC doit être adapté aux activités exercées. C'est pourquoi un SAC n'est pas toujours aussi détaillé chez tous les opérateurs. Il comprend toujours **de bonnes pratiques d'hygiène (BPH), la notification obligatoire et la traçabilité (assouplie)**. Ces aspects sont traités dans le présent guide pratique et les modules applicables pour les opérateurs faisant partie du secteur de la distribution. En fonction des assouplissements, il faudra éventuellement encore y ajouter un **système HACCP (assoupli)** (voir 2.1.1.).

⇨ Déterminez à l'aide des règles des assouplissements comment doit être établi votre SAC.

Les denrées alimentaires doivent satisfaire aux normes légales relatives aux paramètres chimiques et microbiologiques. Vous pouvez retrouver dans les modules les analyses et plans d'échantillonnage obligatoires pour vos activités. Assurez-vous que les résultats des analyses qui ont été faites dans le cadre de l'autocontrôle sont toujours disponibles.

Etant donné que le préfixe "auto-" signifie aussi "soi-même", le terme "autocontrôle" implique aussi que vous vous contrôlez vous-même en tant qu'opérateur. Vous êtes responsable de toutes les opérations qui ont lieu dans votre établissement et, par conséquent, vous devez les contrôler. Soyez critique à l'égard de vous-même et arrêtez-vous à toutes les activités qui ont lieu dans votre établissement. Il est conseillé au plus haut point de vérifier régulièrement (par ex. annuellement) si votre système d'autocontrôle est satisfaisant et remplit son rôle. Vous pouvez, par exemple, le faire en faisant le tour de votre établissement avec une check-list d'inspection de l'AFSCA, disponible sur le site web : www.afsca.be > Professionnels > Check-lists "Inspections", ou avec une check-list d'audit, disponible sur le site web de l'AFSCA auprès des guides d'autocontrôles.

2.1.1 Puis-je bénéficier des assouplissements ?

L'arrêté ministériel (AM) du 22 mars 2013 relatif à l'assouplissement des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certains établissements de la chaîne alimentaire fixe qui peut bénéficier des assouplissements et ce qu'impliquent ces derniers.

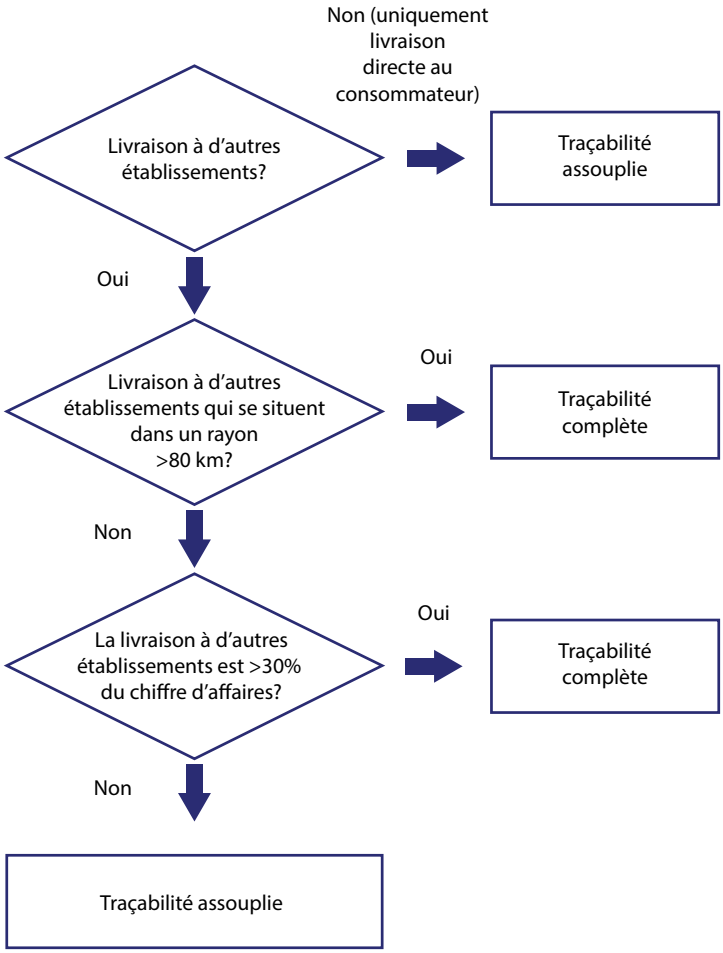
Traçabilité

Votre SAC doit comprendre une traçabilité complète ou assouplie. La traçabilité assouplie peut être appliquée si vous commercialisez des denrées alimentaires et que

- soit vous les livrez uniquement au consommateur final
- soit vous livrez au maximum 30 % de votre chiffre d'affaires dans un rayon de 80 km à d'autres établissements.

Pour (des livraisons à) des banques alimentaires et des associations caritatives, des assouplissements spéciaux sont prévus.

Aux établissements qui ne répondent pas aux critères susmentionnés et qui ne sont pas une banque alimentaire ou une association caritative, il n'est pas accordé d'assouplissements aux exigences en matière de traçabilité !



HACCP

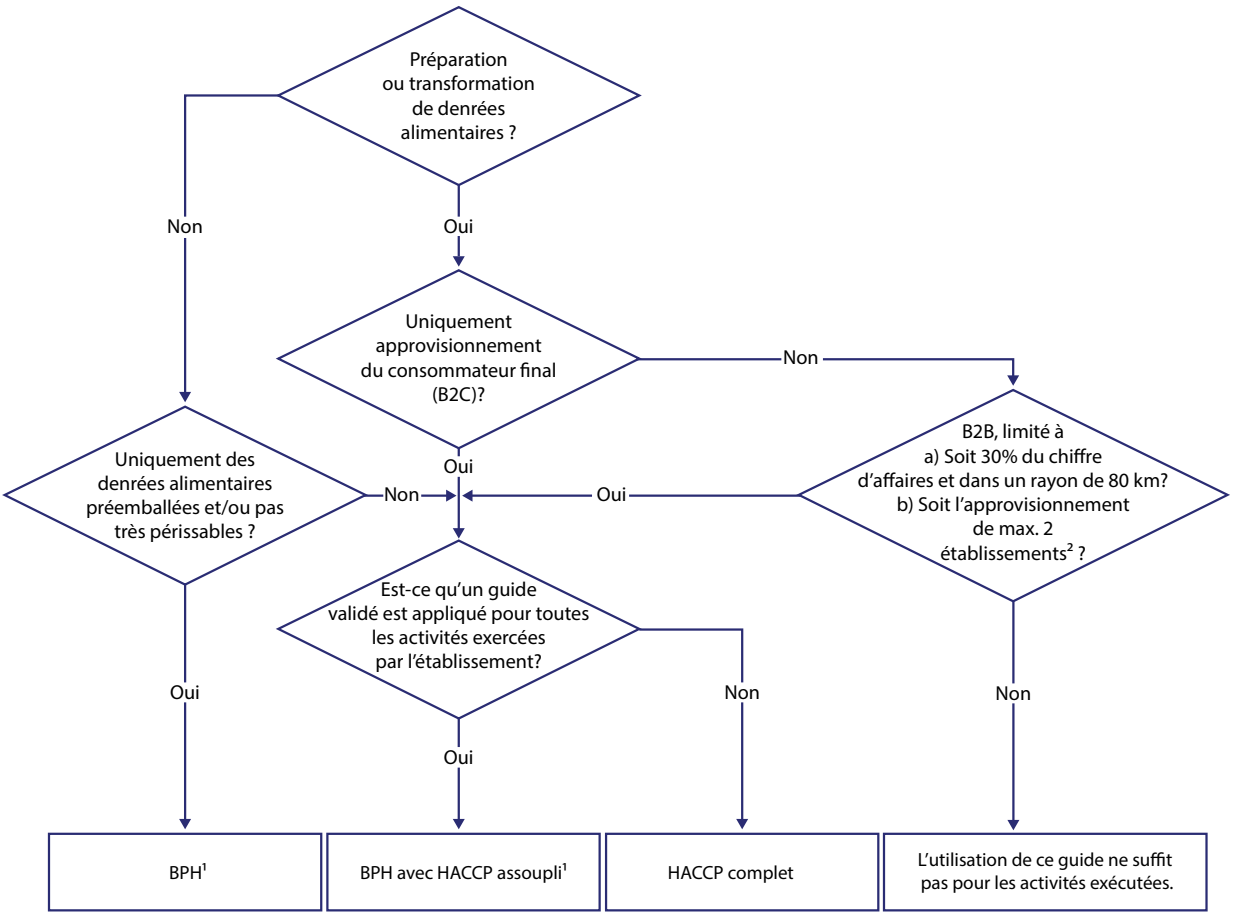
Si vous ne traitez ou ne transformez pas des denrées alimentaires[1], vous pouvez toujours bénéficier des assouplissements en matière de HACCP :

- Si uniquement des denrées alimentaires préemballées et/ou pas très périssables sont commercialisées, l'application des BPH est suffisante, vous ne devez **pas appliquer les principes HACCP (assoupli)**.
- Si, en revanche, ce sont des denrées alimentaires non préemballées et très périssables qui sont commercialisées, un **système HACCP assoupli** doit être appliqué.

Si vous traitez ou transformez des denrées alimentaires[1], vous devez toujours appliquer, dans le secteur de la distribution, au moins un **système HACCP assoupli**.
Vous trouverez davantage d'informations dans l'arbre de décision et sur les assouplissements sur le site web de l'AFSCA : www.afsca.be > Professionnels > Autocontrôle > Assouplissements pour certains établissements.

---

[1] Traiter = manipuler sans modification importante de la denrée alimentaire: par exemple: découper ou moudre, réfrigérer activement (attention, réfrigérer activement n'est pas la même chose que le stockage réfrigéré), congéler ou décongeler (attention, ceci n'est pas la conservation des denrées déjà congelées), bake-off, éplucher ou peler... Transformer = manipuler avec une modification importante de la denrée alimentaire: par exemple: chauffer, fumer, saler, mûrir, sécher, mariner…



[1] 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)
[2] 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.

2.1.2 Avec ou sans assouplissements : quelle est la différence ?

Traçabilité

La différence entre une traçabilité complète ou assouplie est expliquée au point 2.2.

HACCP

Si vous ne devez pas appliquer de **système HACCP**, l'application du manuel pratique est suffisante comme SAC. En outre, vous pouvez sauter les CCP (Critical Control Points) du manuel pratique. Les CCP sont toujours clairement repris dans un tableau. Comment vous devez appliquer précisément le manuel pratique est expliqué au point 2.1.3.

Si vous devez instaurer un **système HACCP assoupli**, cela signifie que vous devez appliquer le manuel pratique et, si nécessaire, étendre avec des informations spécifiques tirées des modules pour établir votre SAC. L'application du manuel pratique et des modules pertinents est alors suffisante comme SAC. Ce que cela implique précisément est expliqué au point 2.1.3.

Si vous n'utilisez pas les informations du manuel pratique et/ou des modules, vous devez élaborer vous-même un système HACCP. Vous ne pouvez alors pas bénéficier des assouplissements en matière de HACCP et vous devez élaborer un système HACCP complet. La manière dont vous devez élaborer vous-même un **système HACCP complet** est expliquée dans une annexe au présent manuel pratique.

L'application du manuel pratique et des modules n'est pas suffisante comme SAC si vos activités ne permettent pas d'assouplissements. La manière dont vous devez élaborer vous-même un **système HACCP complet** est expliquée dans une annexe au présent manuel pratique.

2.1.3 Qu'implique précisément l'application du manuel pratique et des modules ?

Si vous profitez des assouplissements en matière de HACCP et vous ne devez **pas appliquer l'HACCP** (voir 2.1.1), le présent manuel pratique avec les exigences de base constitue la description de votre SAC. Comme vous ne devez pas avoir un système HACCP, vous pouvez sauter les CCP qui sont décrits dans ce manuel pratique. Vous devez, cependant, appliquer les points d'attention (PA). Procédez comme suit :

- ⇨ Reprenez les dangers, points critiques, seuils critiques et actions correctives pertinentes des tableaux tels que ces éléments figurent dans le manuel pratique et les modules et appliquez-les.

Si vous pouvez profiter des assouplissements et vous devez établir un **système HACCP assoupli**, vous devez appliquer le manuel pratique, y compris les CCP pertinents, et le compléter avec les modules pertinents pour vos activités. Procédez comme suit :

- ⇨ Sélectionnez dans le manuel pratique et les modules les informations applicables aux activités que vous effectuez.
- ⇨ Reprenez les dangers, points critiques, seuils critiques et actions correctives pertinents des tableaux tels que ces éléments figurent dans le manuel pratique et les modules.
- ⇨ Appliquez les directives de ce(s) module(s).

Au chapitre 3 est reprise une série d'exigences spécifiques en matière d'hygiène qui font référence à des activités bien définies (à partir de 3.12.2). Ces exigences en matière d'hygiène ne sont évidemment applicables que si vous exercez ces activités.

- ⇨ Veillez à ce que tous les collaborateurs de votre établissement aient accès à un exemplaire (électronique ou sur papier) du manuel pratique et, si nécessaire, des modules pertinents.
- ⇨ Appliquez les directives qui sont reprises dans le manuel pratique et, si nécessaire, dans les modules pertinents.

Le manuel pratique doit encore être complété d'une série de documents spécifiques à l'établissement, comme un plan de lutte contre les nuisibles, un plan de nettoyage et de désinfection... Il est clairement indiqué où ces documents additionnels sont nécessaires. Au chapitre 4 et sur le site web de l'AFSCA figurent des exemples de formulaires que vous pouvez utiliser, mais vous pouvez également développer vos propres formulaires.

- ⇨ Complétez le manuel pratique avec des informations spécifiques à votre établissement lorsque c'est obligatoire.

Attention ! Si des modifications sont publiées dans la législation, dans le présent manuel pratique ou dans les modules, celles-ci doivent être apportées dans l'établissement (voir également 1.1). Au cas où certaines procédures, instructions... du manuel pratique ou des modules s'avèrent insuffisantes ou inappropriées à la situation propre de l'établissement, vous devez apporter vous-même les modifications nécessaires. La motivation des adaptations et des modifications apportées doit aussi être reprise dans la documentation.

Les opérateurs pouvant bénéficier des assouplissements (pas de système HACCP ou HACCP assoupli) doivent conserver tous les documents ayant trait à l'autocontrôle (formulaires d'enregistrement, résultats d'analyses ...) durant six mois après l'expiration de la durée de conservation du produit concerné ou, à défaut, durant six mois au minimum.

Si vous ne profitez pas des assouplissements, vous devez vous-même établir un SAC, comme on l'a déjà signalé plus haut. Vous devrez élaborer vous-même un système HACCP complet (voir annexe), et prévoir la documentation nécessaire à cet effet. Dans ce cas, tous les documents relatifs à l'autocontrôle doivent être conservés durant les deux années suivant l'expiration de la période de conservation du produit en question ou, à défaut, pendant au moins deux ans.

Veillez toujours à ce que tous les documents, enregistrements et données importantes pour votre SAC soient présentes et bien gérées : travaillez toujours avec la dernière version et assurez-vous d'avoir des documents facilement lisibles qui soient, en outre, aisément disponibles pour le personnel compétent.

FQS 2.2 Traçabilité

La traçabilité est la capacité de retracer le cheminement d'un produit à travers toutes les étapes de sa production, de sa transformation et de sa distribution. L'instauration d'un système de traçabilité est une obligation légale (AR du 14 novembre 2003).

Chaque opérateur doit disposer d'un registre d'entrée. Quand les établissements livrent directement leurs produits à d'autres établissements il faut, en outre, disposer d'un registre de sortie. En outre, pour ces établissements, le lien entre les produits entrants et sortants doit pouvoir être démontré (traçabilité interne).

Registre IN

Le registre d'entrée a pour but l'enregistrement d'un certain nombre de données sur les produits qui entrent dans l'établissement. Les données suivantes doivent absolument figurer dans le registre d'entrée :

- **La nature du produit** : Dénomination usuelle du produit, donnée par le fournisseur, ou toute autre dénomination ou code qui renvoie de façon univoque au produit.

- **L'identification du produit** : Il s'agit d'une dénomination et/ou d'un code unique qui établit un lien clair avec les informations complémentaires figurant sur l'emballage ou les documents d'accompagnement. L'objectif de cette identification est de pouvoir différencier les produits de même nature qui ont une origine différente. La méthode d'identification la plus adéquate est le numéro de lot. Les alternatives sont la date de conservation, la date de production... L'identification donnée au produit dans l'établissement qui le réceptionne doit pouvoir être reliée à l'identification du produit chez le fournisseur.
- **La quantité** : L'unité choisie pour quantifier les produits entrants est importante car elle permet d'établir un lien entre d'une part, la quantité réceptionnée et d'autre part, la quantité fournie au client (dans le cas où un registre de sortie est obligatoire).
- **La date de réception** : Indiquez toujours le jour, le mois et l'année, et complétez ensuite avec l'heure si c'est nécessaire pour pouvoir faire une distinction entre les livraisons.
- **Unité d'établissement d'origine** : C'est l'endroit d'où provient le produit ; il ne correspond pas nécessairement à l'endroit d'où provient la facture (généralement l'entreprise).

Un exemple de formulaire d'enregistrement "Registre IN" est disponible au chapitre 4 de ce guide.

En cas d'entreposage de matières premières non emballées dans des silos/citernes, on enregistre à la réception le silo/la citerne dans lequel/laquelle elles ont été entreposées et on enregistre, de préférence, aussi de quel compartiment du camion le produit a été extrait. S'il y a plusieurs silos/citernes, chaque silo/citerne est pourvu(e) d'un code ou d'un numéro unique. L'historique des silos/citernes doit être tenu à jour : notez quand le silo était vide et/ou nettoyé.

- ⇨ Prévoyez toujours un registre IN avec toutes les données requises.
- ⇨ Exception ! Pour les associations caritatives et banques alimentaires, la liste des unités d'établissements d'où proviennent les produits est suffisante pour l'enregistrement des produits entrants.

Traçabilité interne

Le système de traçabilité interne permettra de retrouver les moyens de production (matières premières, emballage...) qui ont été utilisés pour la production d'un produit fini donné. En d'autres termes, il assure un lien entre le registre IN (moyens de production) et les produits finis (repris dans certains cas dans le registre OUT).

En cas de problème avec la sécurité alimentaire, vous pouvez, sur base du système, identifier et localiser les produits finis potentiellement concernés. Cela vous permet de limiter l'ampleur d'un rappel (recall) et les coûts qui y sont associés. En effet, vous savez jusque dans les détails quelle matière première est présente dans quels produits finis.

La traçabilité interne offre donc un avantage important, mais elle **n'est pas obligatoire pour les produits livrés directement au consommateur final**.

Pour les produits livrés à d'autres établissements, la traçabilité interne est cependant obligatoire. Un système de traçabilité interne doit toujours être présent afin qu'un lien puisse être établi entre le registre d'entrée et celui de sortie.

Chaque opérateur détermine lui-même la manière dont ce système de traçabilité interne est constitué. Cependant, quelques règles doivent être prises en compte :

- présence d'une cohérence entre les unités utilisées (kg, l...) ;
- prévoir une relation claire entre ce qui entre et ce qui sort : pour les produits périssables (comme les viandes fraîches) à courte durée de conservation, l'application du principe FIFO en combinaison avec le registre d'entrée peut suffire.

En pratique, vous pouvez, par ex., tenir à jour des fiches de recettes et en plus un enregistrement de la date où ces recettes ont été préparées. Une traçabilité interne limitée peut également être atteinte grâce par ex. à des enregistrements de temps, en enregistrant la période au cours de laquelle les matières premières d'un lot spécifique sont utilisées.

⇨ Prévoyez toujours une traçabilité interne lorsque vous livrez des denrées alimentaires à d'autres établissements.

Registre OUT

L'opérateur doit inscrire les livraisons à d'autres établissements dans le registre des marchandises sortantes. Les données suivantes doivent absolument figurer dans le registre de sortie :

- **La nature du produit** : Toute dénomination ou code faisant référence au produit de façon univoque.
- **L'identification du produit** : Il s'agit d'une dénomination et/ou d'un code unique qui établit un lien clair avec les informations complémentaires figurant sur l'emballage ou les documents d'accompagnement. Voir également "Registre IN".
- **La quantité** : Nécessaire pour pouvoir établir un lien entre, d'une part, la quantité qui a été réceptionnée, et d'autre part, la quantité qui est livrée au client.
- **La date d'expédition** : Indiquez toujours le jour, le mois et l'année, et complétez ensuite avec l'heure si c'est nécessaire pour pouvoir faire une distinction entre les livraisons.
- **Unité d'établissement de destination** : Il s'agit du lieu où va le produit, et ce n'est pas nécessairement le même que l'adresse de facturation.

Un exemple de formulaire d'enregistrement "Registre OUT" est disponible au chapitre 4 de ce guide.

⇨ Prévoyez toujours un registre OUT avec toutes les données requises en cas de livraison à d'autres établissements.

⇨ En cas de livraison à des associations caritatives et banques alimentaires, prévoyez une liste des unités d'établissement des associations caritatives et banques alimentaires auxquelles des produits sont livrés. Un registre OUT complet tel que décrit ci-avant n'est, dans ce cas, pas obligatoire.

Nature et conservation des registres

La nature/l'ampleur des registres et la manière dont ils sont conservés peuvent être choisies librement, mais peuvent avoir un impact sur la quantité de produits qui doivent être détruits/rappelés en cas de problèmes. Les registres peuvent, par ex., se composer :

- d'un système électronique d'où les données peuvent être consultées au sein d'une unité d'établissement;
- d'un système manuel présent dans l'unité d'établissement;
- d'un classement systématique des bons de réception et de livraison et d'autres documents d'accompagnement. Ce mode de classement ne convient que pour autant que ces documents contiennent toutes les données nécessaires (ou sont complétés de ces données) et pour autant que le temps nécessaire pour transmettre les données à l'AFSCA reste très limité.
  Un simple ticket de caisse, s'il ne reprend pas toutes les informations sera donc insuffisant en tant que document de traçabilité entrante ou sortante.
- …

Les opérateurs comptant plusieurs établissements peuvent décider de gérer leur système de traçabilité de façon centrale. Dans ce cas, les données de retraçage doivent pouvoir être rapidement disponibles et pouvoir être rapidement présentées à la fois dans le point central et dans toutes les unités d'établissement séparées. Si l'on peut, dans un point de vente, consulter rapidement et aisément le registre d'entrée se trouvant dans l'unité centrale, c'est suffisant.

Quant à savoir à quel moment vous devez compléter les registres et combien de temps vous devez les conserver, cela dépend des assouplissements (voir également le point 2.1.2).

En cas de **traçabilité sans assouplissements** vous devez :

- toujours enregistrer immédiatement les données dans le registre IN et, le cas échéant, dans le registre OUT;
- conserver les documents relatifs à la traçabilité durant deux ans après la fin de la durée de conservation du produit concerné ou, à défaut, au minimum pendant deux ans.

En cas de **traçabilité assouplie** :

- l'enregistrement des données relatives aux produits entrants qui ne sont pas immédiatement transformés ou vendus doit avoir lieu dans les 7 jours, et au plus tard au moment du traitement, de la transformation ou de la commercialisation;
- vous pouvez ramener la durée de conservation des documents à 6 mois après la date de durabilité minimale ou après la date limite de consommation ou pendant la durée standard de 6 mois si les données de conservation font défaut.

⇨ Enregistrez à temps toutes les données.
⇨ Conservez les registres selon la période indiquée.

Informations accompagnant la livraison de denrées alimentaires d'origine animale

Si vous fournissez des denrées alimentaires d'origine animale à un autre établissement, vous devez au moins mettre à sa disposition les informations ci-après. Pour les denrées alimentaires contenant aussi bien des produits d'origine végétale que des produits transformés d'origine animale (p. ex. préparations comme lasagne, quiche ...), ces informations ne sont pas obligatoires. Prévoyez les informations par lot ou par envoi que vous livrez. Vous pouvez choisir librement la forme selon laquelle les informations sont envoyées, du moment qu'elles soient mises à disposition de façon claire et sans équivoque.

Les informations suivantes doivent en tout cas être prévues :

- date d'expédition
- une description exacte des denrées alimentaires
- le volume ou la quantité de denrées alimentaires
- une référence permettant l'identification du lot ou du chargement
- coordonnées (nom et adresse) de l'établissement d'où sont expédiées les denrées alimentaires
- coordonnées (nom et adresse) de l'expéditeur (propriétaire) si elles sont différentes de l'établissement d'où sont expédiées les denrées alimentaires
- coordonnées (nom et adresse) de la destination
- coordonnées (nom et adresse) du destinataire (propriétaire) si elles sont différentes de l'établissement où sont expédiées les denrées alimentaires
- le cas échéant : les données de traçabilité de la viande bovine

⇨ Prévoyez toujours des informations d'accompagnement lors de la livraison de denrées alimentaires d'origine animale à d'autres opérateurs.

⇨ Gardez les informations disponibles au moins jusqu'au moment où l'on peut supposer que les denrées alimentaires ont été consommées.

2.3 Notification obligatoire

2.3.1 Introduction

Tout opérateur doit immédiatement informer l'AFSCA lorsqu'il pense ou a des raisons de penser qu'un produit qu'il a importé, produit, transformé, fabriqué ou distribué peut nuire à la santé des hommes, des animaux ou des végétaux. C'est ce qu'on appelle la notification obligatoire. L'arrêté ministériel du 22 janvier 2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire établit comment cette notification doit précisément se faire auprès de l'UPC de la province de l'établissement concerné.

Le produit qui fait partie de la notification doit être immédiatement retiré du commerce, et l'UPC doit être informée, à la fois par téléphone et via le formulaire prévu à cet effet (voir plus loin). Il est parfois aussi nécessaire d'avertir tous les consommateurs qui ont acheté ou consommé cette denrée alimentaire.
Une collaboration étroite entre le gérant de l'entreprise, son personnel et l'AFSCA est toujours importante pour pouvoir limiter aussi vite que possible les problèmes notifiés

2.3.2 Quand faire une notification ?

Toute notification doit être le résultat d'une évaluation du risque pour la santé des hommes, des animaux ou des végétaux compte tenu des circonstances spécifiques.

⇨ Procédez à une évaluation des risques et déterminez si une notification est nécessaire. S'il vous est impossible de procéder vous-même à une évaluation des risques, les limites de notification de l'AFSCA sont d'application. Ces limites indiquent quand il faut notifier. Sur le site web de l'AFSCA est disponible une ligne directrice dans laquelle sont énumérées les principales limites de notification : www.afsca.be > Professionnels > Notification obligatoire > Notification obligatoire et limites de notification.

La notification est obligatoire lorsque par ex. les limites de notification sont dépassées pour un produit qui a été reçu d'un fournisseur, même si vous n'avez pas encore transformé ou vendu le produit. Le lot contaminé peut en effet aussi avoir été livré à d'autres entreprises. Vous devez, par ex., aussi faire une notification si vous procédez à une analyse du hachis de votre propre fabrication et que cette analyse fait apparaître que le critère pour *Salmonella* a été dépassé et que le produit a déjà été mis dans le commerce.

Une notification n'est pas nécessaire lorsque des produits sont devenus nocifs dans votre établissement mais que vous pouvez encore éliminer ou réduire le danger avant de mettre le produit dans le commerce. C'est le cas lorsque le danger est apparu dans l'établissement lui-même (donc pas chez le fournisseur), que le produit se trouve encore dans l'établissement et que des actions correctives peuvent être prises pour éliminer ou réduire le danger. Les actions effectuées et les mesures prises doivent être entièrement retraçables !

En cas de doute sur la nécessité de notifier, n'hésitez pas à contacter votre UPC afin d'obtenir davantage d'informations sur les mesures à prendre.

2.3.3 Comment faire une notification ?

Informez **par téléphone** l'UPC de la province où est établie votre établissement. La deuxième phase de la notification se fait au moyen du **formulaire de notification** qui doit être complété et envoyé (par fax et/ou par e-mail) à l'UPC. Vous trouverez ce formulaire aussi bien dans le chapitre 4 que sur le site web de l'AFSCA en annexe 1 à l'AM du 22 janvier 2004 : www.afsca.be > Professionnels > Notification obligatoire.

Sur le site web vous trouverez aussi une liste des UPC et des coordonnées de contact qui doivent être utilisées pour la notification obligatoire : www.afsca.be > Professionnels > Notification obligatoire > Données des unités provinciales de contrôle (UPC) pour la notification.

2.4 Dangers

Un danger est quelque chose de physique, de chimique ou de (micro)biologique présent dans un produit, qui peut potentiellement avoir un effet défavorable sur la santé du consommateur, par ex. un éclat de verre dans un bocal de conserves, des restes de produit désinfectant dans un repas, des germes de *Salmonella spp.* dans un ingrédient.

La probabilité d'un danger et sa gravité déterminent ensemble le risque pour le consommateur. En tant qu'opérateur, vous devez veiller à ce que ces risques soient aussi faibles que possible. Les risques moins importants sont maîtrisés grâce à une bonne application des BPH et des bonnes pratiques de production (BPP). Les risques les plus importants méritent une attention supplémentaire et sont maîtrisés sous la forme de points de contrôle critiques (PCC) ou de points d'attention (PA) (voir plus loin).

Exemple :
La probabilité existe que des salmonelles soient présentes sur des œufs frais. La consommation d'un aliment dans lequel Salmonella est présente peut rendre le consommateur malade. Le danger est donc sérieux. Vous diminuez déjà le risque pour le consommateur en achetant des œufs frais qui proviennent d'une exploitation de ponte dont les animaux sont vaccinés contre les salmonelles. Cela est obligatoire pour les détenteurs de plus de 200 volailles. Via le code sur les œufs vous pouvez vérifier de quel exploitation des œufs proviennent. Vous pouvez en outre choisir de remplacer les œufs frais par des ovoproduits pasteurisés, d'ajouter des étapes au processus de production en vue de détruire les salmonelles (par ex. pasteurisation) et de réduire considérablement la probabilité d'une contamination…

La probabilité qu'un danger se trouve dans une denrée alimentaire est étroitement liée au type de denrée alimentaire et au processus de production. Toutes les denrées alimentaires ne comportent donc pas les mêmes risques.

La contamination des denrées alimentaires peut se produire à chaque étape de la production, depuis la production et la transformation des matières premières/ingrédients jusqu'à la consommation du produit fini. C'est pourquoi la vigilance est de mise dans tous les segments de la chaîne alimentaire.

En contrôlant et en sélectionnant méticuleusement les fournisseurs, le risque d'acheter des denrées alimentaires contaminées peut d'emblée être réduit. Il est toutefois également important de garder à l'esprit que certains dangers peuvent apparaître ou s'aggraver au sein même du secteur de la distribution.

⇨ Appliquez soigneusement les actions décrites dans les différentes parties de ce guide afin d'éviter les dangers et les risques de contamination physique, chimique et (micro)biologiques.

2.4.1 Dangers physiques

Un danger physique signifie qu'un **élément étranger indésirable** se trouve dans la denrée alimentaire. Il s'agit ici d'éclats de verre, de particules métalliques, de ficelles, d'éclats de bois, de plastique, de petits cailloux, de cheveux, d'éclats d'os, de vermine... Les éléments indésirables peuvent provenir des matières premières, du matériel, de l'emballage, de l'environnement, de la personne qui manipule le produit...

Certains de ces objets peuvent provoquer de sérieux dommages au système digestif du consommateur (ex. irritation, perforation, coupures...) ou entraîner la suffocation.

Les dangers physiques peuvent souvent être détectés en procédant à une inspection visuelle des matières premières/ingrédients et du produit fini, ou en utilisant, par ex., des détecteurs de métaux.

⇨ Vérifiez si des manipulations quotidiennes auxquelles, souvent, on ne s'arrête plus, peuvent provoquer une contamination physique, par ex. l'utilisation d'ouvre-boîtes ou de trancheuses, l'aiguisage des couteaux...

2.4.2 Dangers chimiques

Un danger chimique signifie que des **substances chimiques indésirables** se trouvent dans la denrée alimentaire.

Certaines substances chimiques peuvent déjà être présentes naturellement dans les denrées alimentaires, par ex. : l'histamine dans le vin, le fromage ou le poisson, des substances toxiques dans les champignons, des mycotoxines dans les noix et les graines, des allergènes…

Durant la production, d'autres substances chimiques peuvent se retrouver sur ou dans les denrées alimentaires, par exemple : des hormones, antibiotiques et anesthésiants dans la viande, les produits laitiers, le poisson et les ovoproduits, des pesticides sur les fruits et légumes, du sulfite sur les pommes de terre épluchées, des dioxines dans les œufs, poisson et viande, des métaux lourds (par ex. : plomb,

mercure, cadmium...) dans les produits de la pêche ... Pendant la transformation ultérieure des denrées alimentaires, des substances nocives peuvent aussi se former, notamment lorsque la denrée est chauffée trop intensivement ou brûlée (par ex. : l'acrylamide dans les fritures, les hydrocarbures aromatiques polycycliques dans un barbecue), lorsqu'un produit reste dans une conserve ouverte ou par l'ajout d'additifs.
Sur les matériaux ou les récipients qui ne sont pas suffisamment rincés, des résidus de nettoyants ou de désinfectants peuvent rester. Ceux-ci peuvent alors être transférés sur une denrée alimentaire. Ce danger peut aussi se présenter lorsqu'on réalise un nettoyage ou une désinfection à proximité de denrées alimentaires non protégées ou lorsqu'on utilise par exemple un seau aussi bien pour le nettoyage que le lavage ou le transport des légumes.
Les lubrifiants de certains appareils peuvent aussi contaminer des denrées alimentaires.
L'emballage des denrées alimentaires et les matériaux en contact avec des denrées alimentaires (par ex. cuillères, plats) peuvent aussi donner lieu à une contamination chimique lorsque certaines substances, parfois cancérigènes, migrent de l'emballage ou du matériau de contact dans le produit. Pour cette raison, utilisez uniquement des matériaux d'emballage et d'autres matériaux de contact qui sont adaptés au contact avec des denrées alimentaires (voir également chapitre 3).

Outre une contamination directe, des odeurs de produits chimiques peuvent aussi pénétrer dans les denrées alimentaires, même si elles sont préemballées, et vont les rendre impropres à toute utilisation ultérieure.

Une contamination chimique de denrées alimentaires peut donner lieu après consommation ou contact à des empoisonnements, des brûlures, des réactions allergiques ... .

⇨ Manipulez attentivement les produits chimiques, les additifs et les auxiliaires technologiques.
⇨ Assurez-vous que les matériaux qui entrent en contact avec des denrées alimentaires sont appropriés à cet effet. Faites aussi attention à les utiliser correctement : tous les matériaux ne sont pas adaptés au four, micro-ondes, surgélateur ...

FQS 2.4.3 Allergènes

Un **allergène** est un composé alimentaire qui peut déclencher une réaction allergique chez certaines personnes. En plus, il y a des substances et produits (composés alimentaires) qui peuvent provoquer des intolérances et qui, pour plus de commodité, sont souvent aussi appelés des allergènes. Ces composés sont susceptibles d'être présents dans une denrée alimentaire via la recette ou par transfert depuis d'autres produits. Les réactions de défense contre ces composés sont par ex. : gonflement et picotement des lèvres et de la bouche, vertiges, vomissements, diarrhée, inflammations des voies respiratoires, démangeaisons, éruptions cutanées et choc anaphylactique... Les réactions anaphylactiques sont plutôt rares mais peuvent survenir très rapidement et avoir une issue fatale si aucun médicament n'est administré immédiatement.
L'annexe II du règlement 1169/2011 contient une liste des principales substances qui provoquent des allergies et des intolérances. Ces substances sont une nouvelle fois énumérées pour vous ci-dessous :

- Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales ;
- Crustacés et produits à base de crustacés ;
- Mollusques et produits à base de mollusques ;
- Œufs et produits à base d'œufs ;

- Poisson et produits à base de poisson ;
- Arachides et produits à base d'arachides ;
- Soja et produits à base de soja ;
- Lupin et produits à base de lupin ;
- Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) ;
- Fruits à coque, à savoir : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland et produits à base de ces fruits ;
- Céleri et produits à base de céleri ;
- Moutarde et produits à base de moutarde ;
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame ;
- Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO_2.

Il est très important de maîtriser la contamination croisée par les allergènes au sein de chaque entreprise du secteur alimentaire, étant donné que de très petites quantités d'allergènes peuvent déjà provoquer des réactions importantes chez les personnes sensibles. Par une contamination croisée via les mains ou un récipient, des traces d'un allergène peuvent se retrouver dans une denrée alimentaire. Il est important de savoir que l'allergénicité ne diminue pas avec un traitement thermique. Certains allergènes (par ex. des arachides) deviennent même plus allergisants après avoir subi un traitement thermique.

⇨ Prenez les mesures de précaution nécessaires afin d'éviter une contamination croisée autant que possible lorsque vous travaillez avec des allergènes. *Par ex. la séparation spatiale ou temporelle du processus de production, l'utilisation de récipients séparés et autre matériel…*

2.4.4 Dangers (micro)biologiques

Un danger (micro)biologique peut être provoqué par des bactéries, des moisissures, des levures, des virus, des parasites et des animaux nuisibles.

Micro-organismes

Les **micro-organismes** sont des organismes vivants qui ne sont pas observables à l'œil nu et qui ne sont visibles qu'au microscope. Tous les micro-organismes ne sont pas nuisibles. Certains micro-organismes sont même utiles, par ex. : les bactéries lactiques qui sont utilisées lors de la production de yaourt ou de fromage, des levures qui sont utilisées lors de la préparation de vin, de bière et de pain, des moisissures qui sont employées lors de la production de fromage ou de saucisson. D'autres micro-organismes sont susceptibles d'être nuisibles. Ils peuvent lors de la consommation d'une denrée alimentaire contaminée provoquer une décomposition alimentaire ou occasionner une infection ou intoxication, pouvant aller jusqu'à engendrer la mort.

Une **infection alimentaire** peut survenir après l'ingestion de bactéries pathogènes vivantes (= pathogènes) via l'alimentation ou l'eau potable. Les infections sont la conséquence de l'introduction, la survie dans le canal intestinal et la multiplication des pathogènes dans le corps du consommateur. Les symptômes ne seront pas directement visibles après consommation de la denrée alimentaire contaminée. La période qui s'écoule entre l'exposition et l'apparition des symptômes de la maladie

varie de quelques heures à quelques semaines, par exemple dans le cas de *Listeria monocytogenes*, les symptômes peuvent se manifester jusqu'à 4 semaines après la consommation d'aliments contaminés. Certains pathogènes ne doivent pas se trouver en grand nombre pour pouvoir provoquer une infection. alimentaire. Les symptômes sont principalement de la fièvre, des nausées, des vomissements et/ou la diarrhée. Quelques exemples de pathogènes : *Listeria monocytogenes*, *Salmonella spp.*, *Campylobacter spp*.…

Beaucoup de micro-organismes pathogènes produisent des toxines ou des substances toxiques. Une **intoxication alimentaire** (intoxication) peut survenir d'une part par la consommation de denrées alimentaires dans lesquelles il y a des toxines qui ont été produites par certains pathogènes. Les bactéries doivent pour ce faire se développer en nombre suffisamment grand dans la denrée alimentaire. D'autre part, une intoxication alimentaire peut survenir à cause de certaines bactéries qui, si elles se sont développées en nombres suffisants dans l'intestin, sont capables de produire des toxines. Les symptômes d'une intoxication alimentaire apparaissent en général peu après la consommation de la denrée alimentaire contaminée (après une à plusieurs heures). Dès que les toxines ont atteint le tube digestif, les effets peuvent déjà se faire sentir. Les processus de traitement par la chaleur peuvent détruire un grand nombre de germes pathogènes mais il existe des toxines stables à la chaleur qui ne sont pas encore détruites. Comme exemple de toxines thermostables, citons les toxines produites par *Bacillus cereus*, qui provoquent des vomissements et les toxines produites par *Staphylococcus aureus*, qui provoquent des diarrhées. Une intoxication alimentaire ne s'accompagne pas de fièvre mais provoque des crampes, des nausées, des vomissements et/ou la diarrhée. Quelques exemples de bactéries responsables d'intoxications alimentaires : *Clostridium botulinum*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*...

Dans la plupart des cas, le nombre de **bactéries** se retrouvant par une contamination dans un produit est insuffisant pour provoquer une maladie. Toutefois, en cas de conditions favorables (temps de séjour suffisamment long à leur température optimale de croissance), les micro-organismes présents sont susceptibles de se multiplier et/ou la production de toxines peut donner lieu à des nombres/concentrations susceptibles de provoquer une maladie. **La surveillance de la chaîne du froid et/ou du chaud est donc d'une importance cruciale lors de la maîtrise des dangers microbiologiques**. En cas de multiplication des micro-organismes dans les denrées alimentaires, outre la température de conservation, le degré d'acidité (pH), la disponibilité en eau ou l'activité de l'eau (a_w), la concentration d'oxygène, l'absence ou la présence d'autres micro-organismes compétitifs et l'utilisation de conservateurs jouent également un rôle important.

Les techniques telles que la réfrigération, la congélation ou le traitement par la chaleur sont fréquemment utilisées afin de limiter le danger microbiologique ou de le maintenir à un niveau acceptable. **Suivez donc bien les instructions relatives aux températures qui sont reprises dans ce manuel pratique.**

Certains agents pathogènes tels que *Clostridium botulinum* et *Bacillus cereus* sont capables de former des **spores** et peuvent ainsi survivre à des conditions extrêmes, notamment quand ils sont chauffés. La maîtrise de ce groupe requiert soit de chauffer les produits jusqu'à des températures très élevées comme lors d'une stérilisation, soit de mettre en place des conditions de production telles que les spores ne peuvent pas germer et continuer à se développer.

Les **virus** ne peuvent pas se multiplier dans les denrées alimentaires. Le produit ne joue ici qu'un rôle dans la transmission des virus. À titre d'exemple, le virus de l'Hépatite A dans les crustacés, l'Hépatite A

et le Norovirus dans les groseilles (surgelées) et le Norovirus transmis par le biais du personnel.

Les larves ou les œufs des **parasites** tels que Echinococcus (par ex. ténia) et Anisakis (par ex. ver du hareng) peuvent contaminer l'homme lors de la consommation de poisson contaminé ou de viande de porc, de bovin, de cheval, de gibier... contaminée.

Dans l'annexe, vous trouverez plus d'informations spécifiques sur les micro-organismes et les matières premières dans lesquelles ils sont souvent retrouvés.

Animaux nuisibles

Les rongeurs, les insectes et les autres **animaux nuisibles** peuvent provoquer des dégâts en rongeant et en contaminant des denrées alimentaires avec de l'urine, des excréments, des poils... suite à quoi l'odeur, le goût et l'aspect de la denrée alimentaire sont susceptibles de changer. Toutefois, le plus important est le fait qu'ils sont aussi susceptibles de transmettre des micro-organismes pathogènes et d'altération. Des locaux bien entretenus et propres sont essentiels afin d'éviter les nuisibles !

2.5 Que faire en cas de problèmes ?

Même si vous suivez au mieux le manuel pratique et les modules, un problème est toujours susceptible de survenir. Un frigo peut présenter un défaut, des erreurs humaines peuvent se produire... La probabilité d'un danger peut ainsi être augmentée et un risque inacceptable pour le consommateur peut apparaître. Puisque vous contrôlez (autocontrôle) les actions dans votre établissement, vous devez rapidement remarquer lorsqu'un problème se présente.

Dans le cas où des produits ou des processus ne satisfont pas aux normes ou aux exigences établies, nous parlons d'une **non-conformité**. Il est important de savoir ce qu'il faut faire dans le cas d'une telle non-conformité et de savoir de quelle manière tous les intéressés doivent être tenus au courant.

Lorsqu'une non-conformité est constatée ou en cas de suspicion de produits non conformes, il peut être nécessaire de bloquer des produits afin d'éviter que vous mettiez des produits non conformes sur le marché.

⇨ Suivez un plan par étapes lorsque vous ou vos employés constatez une anomalie dans un produit ou en soupçonnez une. Vous pouvez par exemple utiliser le plan ci-dessous.

Produits non conformes : plan par étapes

Identifiez de manière claire les produits non conformes.

↓

Entreposez de manière appropriée les produits non conformes en attendant une destination adaptée. Ils ne peuvent en aucune manière être confondus avec des produits conformes. C'est déjà une première action corrective. Prenez encore d'autres **actions correctives**, donnez aux produits non conformes une **destination** appropriée.

↓

Étudiez minutieusement les causes qui se trouvent à la base de la non-conformité si la non-conformité apparaissait chez vous (et par ex. pas chez le fournisseur). La plupart du temps, il y en a plusieurs. Déterminez quelles **causes** doivent avoir la priorité.

↓

Prenez les **mesures correctives** nécessaires.

↓

Veillez aux **enregistrements** nécessaires.

↓

Examinez ensuite d'un œil critique la/les mesure(s) corrective(s) réalisée(s) : Sont-elles efficaces ? Ont-elles réellement pour effet que le problème ne se reproduise pas ?

Afin de résoudre une non-conformité et d'essayer de l'éviter à l'avenir, vous devez entreprendre les actions nécessaires. Une distinction peut être faite entre les **actions correctives et les mesures correctives** :

- Une **action corrective** est une action directe pour résoudre le problème constaté. Si elle n'est pas prise, le problème peut alors compromettre le bon fonctionnement du système d'autocontrôle ou permettrait la mise sur le marché de produits non conformes.
- Une **mesure corrective** est une mesure pour éviter que le problème ne se reproduise à l'avenir. Pour cela, il faut s'attaquer à la cause. Un problème dont la cause n'est pas évaluée et supprimée peut tôt ou tard resurgir.

En fonction de la nature du problème, une destination différente peut être donnée au produit non conforme. Le changement de **destination** est souvent une partie de la/des action(s) corrective(s).

- Dans certains cas, la **transformation** est possible à condition que la sécurité alimentaire ne soit pas compromise.
- Le produit peut obtenir une **autre destination que la consommation humaine** (ex. destination aliments pour animaux, s'il est satisfait à la réglementation pour les aliments pour animaux) ;
- Le produit peut être enlevé comme **déchet** (voir chapitre 3) ;
- Si la suspicion d'une non-conformité n'est pas confirmée après enquête approfondie, le produit peut être **débloqué**.

Il est recommandé de limiter la responsabilité à une seule personne, qui détermine ce que l'on peut faire du produit bloqué et quand.

Enfin, vous devez **noter** quelques éléments lorsque vous constatez des produits non conformes et des non-conformités.

⇨ Enregistrez toujours toutes les non-conformités de même que leur suivi :

- la date de constatation de la non-conformité ;
- les produits en question (identification exacte) ;
- les causes des non-conformités ;
- les actions et mesures entreprises afin de gérer la non-conformité ;
- la personne en charge du traitement de la non-conformité.

Dans le chapitre 4, vous trouverez un exemple de formulaire qui peut être utilisé pour cet enregistrement.

Les non-conformités ne s'accompagnent pas toujours de produits non-conformes. Si vous constatez par exemple des animaux nuisibles dans votre établissement, on parle aussi d'une non-conformité. De telles non-conformités ainsi que les actions et mesures entreprises doivent aussi être enregistrées!

Un exemple :

Lors du contrôle de la température à cœur de certaines denrées alimentaires dans le frigo, il s'avère que la température souhaitée n'est pas respectée.

a. *Vous marquez les denrées alimentaires dont la température à cœur est trop élevée, par exemple en y collant une feuille de papier, en l'entreposant ailleurs autrement ...*

b. *Vous contrôlez s'il y a encore d'autres produits qui n'ont pas la température à cœur correcte dans le frigo.*

b.i. *Si les produits se trouvent encore dans la limite des tolérances, vous placez immédiatement ces produits dans un frigo fonctionnant correctement. Vous pouvez enlever le marquage, vous suivez ensuite la température des produits et les produits peuvent continuer leur cheminement normal au sein de l'établissement si la température souhaitée est atteinte.*

b.ii. *Si les produits ne se trouvent pas dans les limites des tolérances, veillez à ce qu'ils ne soient pas confondus avec des produits conformes en y apposant un autocollant, en les déplaçant à un autre endroit...*

c. *Déterminez la nouvelle destination des produits non conformes : peuvent-ils être encore transformés ? Doivent-ils être enlevés comme déchets ?*

d. *Posez-vous la question de savoir pourquoi le problème s'est présenté*

- Recherchez la cause : La fermeture du frigo ne fonctionne-t-elle pas ? Le système de refroidissement du frigo ne fonctionne-t-il pas comme il le devrait ?...

⇨ Chaque année, passez en revue toutes les non-conformités, actions et mesures correctives que vous avez enregistrées au cours de l'année. Si une non-conformité a été constatée à plusieurs reprises, il pourrait être nécessaire de prendre des mesures supplémentaires. Conservez un aperçu de cette évaluation annuelle et, le cas échéant, des mesures correctives supplémentaires que vous avez prises.

Chapitre 3

Bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

Table des matières

3.1	Introduction	41
3.2	Hygiène personnelle	41
3.3	Environnement de l'entreprise, disposition des locaux et flux des denrées alimentaires et du personnel	42
3.4	Aménagement des locaux	43
3.5	Équipement	44
3.6	Commodités pour le personnel	45
3.7	Entretien, nettoyage et désinfection	45
3.8	Qualité de l'eau	47
3.9	Gestion des déchets	48
3.10	Lutte contre les animaux nuisibles	49
3.11	Formation	50
3.12	Règles d'hygiène spécifiques à l'achat, la réception et l'entreposage	51
3.12.1	Achat et réception des denrées alimentaires	51
3.12.2	Entreposage des denrées alimentaires	55
3.13	Règles d'hygiène spécifiques lorsque vous produisez vous-même vos matières premières	64

3.13.1 Œufs de votre propre production 64
3.13.2 Épices, fruits et légumes cultivés par l'exploitant 64
3.14 Règles d'hygiène spécifiques à la préparation 66
3.14.1 Congélation de denrées alimentaires 66
3.14.2 Décongélation de denrées alimentaires 66
3.14.3 Chauffage des denrées alimentaires 66
3.14.4 Refroidissement des denrées alimentaires chauffées 69
3.14.5 Friture 71
3.14.6 Utilisation d'additifs et d'auxiliaires technologiques 73
3.14.7 Utilisation d'œufs crus et d'ovoproduits 74
3.14.8 Transformation de lait cru 75
3.14.9 Mariner des denrées alimentaires 75
3.14.10 Paner des denrées alimentaires 75
3.14.11 Utilisation de poches à douille 76
3.14.12 Détermination de la durée de conservation des préparations réalisées au sein de l'établissement 76
3.14.13 Alimentation aseptisée 77
3.14.14 Conditionnement et/ou étiquetage de denrées alimentaires 77
3.15 Règles d'hygiène spécifiques à la vente et au service 81
3.15.1 L'utilisation d'un bain-marie 81
3.15.2 Vente des denrées alimentaires non emballées 81
3.15.3 Vente dans des distributeurs automatiques 81
3.15.4 Vente à distance 82
3.15.5 Retrait du marché et rappel de produits 82
3.15.6 Interdiction de fumer 84

3.1 Introduction

Afin de pouvoir disposer d'un bon système d'autocontrôle, il est nécessaire que chaque entreprise du secteur alimentaire applique les bonnes pratiques d'hygiène (BPH).

Le présent chapitre décrit les exigences et recommandations pour les BPH. Les exigences doivent être appliquées par chaque entreprise afin de satisfaire à la législation en vigueur. Les recommandations ne proviennent pas de la législation et peuvent donc être implémentées sur base volontaire.

FQS 3.2 Hygiène personnelle

L'hygiène personnelle constitue la base de l'hygiène et est en outre l'un des éléments fondamentaux de la sécurité alimentaire.

L'homme est une source importante de contamination des denrées alimentaires. Une bonne hygiène personnelle en générale et une **hygiène des mains** irréprochable en particulier, peuvent limiter au maximum le risque de contamination. C'est pourquoi, il est important que chaque employé du secteur alimentaire soit informé des règles de base pour une bonne hygiène personnelle :

- Maintenir une bonne hygiène corporelle.
- Porter **des vêtements de protection**, adaptés à la nature des activités, et, si nécessaire, un filet à cheveux ou un couvre-chef. Les vêtements doivent au moins être changés lorsqu'ils sont sales.
- Ne laissez aucun **effet personnel**, tel un sac à main ou une veste, dans les locaux où des denrées alimentaires sont préparées, manipulées ou emballées.
- **Manger, boire (sauf de l'eau), fumer ou chiquer** n'est autorisé que dans les locaux prévus à cet effet mais jamais dans les locaux où des denrées alimentaires sont manipulées, préparées, entreposées ou emballées. En l'absence de réfectoire dans les petits établissements, on peut manger et boire dans ces locaux en dehors des moments d'activité à condition de nettoyer en profondeur après et si nécessaire de désinfecter.
- Portez à la connaissance du personnel, de manière claire et non équivoque au moyen d'un texte ou d'un pictogramme, l'interdiction de fumer. Il est interdit de fumer dans les locaux où sont manipulées, traitées ou stockées des denrées alimentaires.
- Ne portez pas de bijoux aux bras ou aux mains si vous entrez en contact avec des denrées alimentaire non emballées. Ne portez pas non plus d'autres bijoux qui peuvent clairement causer une contamination (par ex. un collier long). Dans le secteur B2C, le port d'une alliance lisse est autorisé. Si l'activité l'exige, il est alors conseillé de porter des gants. Le vernis à ongles et les ongles artificiels sont fortement déconseillés. Si vous en portez quand même, vous êtes obligé de mettre des gants lors de l'exécution des activités.
- Accordez une attention particulière à l'**hygiène des mains**. Les mains sales constituent une importante source de contamination lors de la manipulation de denrées alimentaires. Lavez-vous au moins les mains
  - à chaque début de service
  - avant et après chaque pause
  - après chaque passage aux toilettes
  - après avoir toussé, éternué, vous être mouché…
  - après avoir touché du matériel potentiellement contaminé
  - après avoir touché des produits crus d'origine animale

  - si elles sont sales

  Dans certains cas, l'utilisation de **gants** est souhaitable mais elle ne doit pas donner de faux sentiment de sécurité. N'utilisez que des gants pouvant entrer en contact avec des denrées alimentaires et remplacez-les régulièrement.
- Veillez à disposer d'une **attestation médicale** valable si vous entrez en contact avec des denrées alimentaires non emballées. Les étudiants jobistes, les stagiaires, les intérims… doivent également disposer d'une attestation médicale s'ils entrent en contact avec des denrées alimentaires non emballées. Cette attestation médicale doit être renouvelée tous les trois ans ou après guérison d'une affection transmissible par l'alimentation.
- Informez votre chef si vous êtes /avez été malade et si vous avez / avez eu des symptômes qui indiquent un problème éventuel dans la chaîne alimentaire ou qui peuvent le provoquer (par ex. diarrhée).
- Soignez les blessures, écorchures et coupures immédiatement avant de poursuivre le travail. Utilisez de préférence un pansement de couleur vive. En cas de blessures aux mains, il est recommandé de porter des gants au dessus du pansement.

3.3 Environnement de l'entreprise, disposition des locaux et flux des denrées alimentaires et du personnel

Le bon fonctionnement d'une entreprise commence par le contrôle de son environnement immédiat. Il importe de bien entretenir les environs des locaux d'entreprise, qui appartiennent à l'entreprise, afin d'éviter toute contamination. Veillez à l'ordre général, à l'entreposage hygiénique des déchets, à un bon système d'évacuation des eaux et à des bâtiments bien entretenus.

Afin de pouvoir travailler correctement et surtout de façon hygiénique, les locaux de l'entreprise doivent être suffisamment grands. Il est en effet primordial d'éviter la contamination croisée. Si l'entreprise n'est pas suffisamment grande, on peut alors également travailler avec une "séparation dans le temps" au lieu d'une "séparation dans l'espace". *Par ex. séparation dans l'espace : la réception des livraisons est effectuée dans un local séparé; séparation dans le temps : la réception des livraisons est effectuée dans la cuisine ou le local de production au moment où il n'y a pas de manipulation de denrées alimentaires non emballées dans ces locaux.*

La disposition des différents locaux doit permettre d'éviter la contamination des produits.
- Veillez à distinguer clairement les **locaux privés** d'une part des locaux de production, de vente d'autre part.
- Les **toilettes** ne peuvent pas donner directement sur le local de production (par ex. cuisine, local de transformation) et autres locaux dans lesquels sont stockées ou manipulées des denrées alimentaires non emballées. Un sas doit être présent entre les toilettes et les locaux où des denrées alimentaires sont manipulées, entreposées, préparées ou transformées, comme la cuisine, le local de vente, l'atelier, le local d'entreposage, la salle de consommation ...
- Le local de transformation ou la cuisine est de préférence directement relié(e) au local de vente. Si ce local annexe n'est toutefois pas directement relié au local de vente, les denrées alimentaires doivent être amenées de façon hygiénique (couvertes et en maintenant la température exigée) de l'atelier au local de vente (et inversement).

- Seuls les produits, machines, outils et instruments utilisés lors de la manipulation et de la transformation de denrées alimentaires peuvent se trouver dans les locaux où ils sont nécessaires. N'autorisez aucune fleur ou plante dans le local de préparation, à l'exception des herbes fraîches et fleurs comestibles qui sont utilisées dans les préparations. Les accessoires (par ex. petit drapeau pour le fromage) et décoration dans le présentoir sont possibles de manière limitée pour autant qu'ils ne soient pas source de contamination (croisée). S'ils entrent en contact avec des denrées alimentaires, ils doivent être lisses, lavables, résistants à la corrosion et non-toxiques.
- **Les animaux domestiques** ne peuvent pas pénétrer dans des lieux où des denrées alimentaires sont préparées, manipulées ou entreposées. Cette interdiction ne s'applique pas
  - aux animaux domestiques introduits dans les locaux (ou parties de locaux) utilisés exclusivement pour la consommation de denrées alimentaires (par ex. salle de consommation d'un restaurant...), à condition que les animaux ne constituent aucun risque de contamination.
  - aux chiens-guides pour l'accompagnement de personnes handicapées dans des locaux accessibles au public.

Une séparation entre les **zones** suivantes (il ne doit pas s'agir de locaux séparés) est recommandée pour éviter la contamination croisée :
- zones froides (par ex. atelier de découpe) et chaudes (par ex. cuisine)
- zones sèches (par ex. entreposage de denrées alimentaires sèches) et humides (par ex. local vaisselle)
- zones sales (par ex. zone avec matières premières crues) et propres (par ex. zone avec produits préparés).

Respectez toujours la "marche en avant". Si le local d'entreprise n'est pas grand, veillez alors absolument à un bon flux unidirectionnel des zones sales vers les zones propres au fur et à mesure que la production progresse, ou à une séparation dans le temps.

FQS 3.4 Aménagement des locaux

Des exigences élevées sont également posées en ce qui concerne les finitions et l'aménagement des locaux. Tout doit pouvoir aisément et correctement être entretenu, nettoyé et désinfecté. Il faut également faire en sorte qu'aucun animal nuisible ni aucune autre source de contamination ne puisse pénétrer dans les locaux de l'entreprise.

- Évitez l'accumulation de saleté. Veillez à ce qu'il n'y ait pas de lézarde, de joint ouvert et que les murs, sols, plafonds, fenêtres et portes ne soient pas dégradés.
- Dans les locaux où des denrées alimentaires sont préparées, manipulées ou transformées, utilisez du matériel non-absorbant et facilement lavable, étanche et non-toxique pour **les sols, les murs et les plafonds** (par ex. carrelage mural…). Si on utilise du carrelage mural, les joints doivent être remplis d'une couche lisse d'un cimentage non-absorbant et imperméable.
- Dans les locaux où des denrées alimentaires sont préparées, manipulées ou transformées, utilisez un matériau non-absorbant, facilement lavable et étanche pour **les portes et fenêtres**.
- Les sols, murs, plafonds, portes et fenêtres des locaux où des denrées alimentaires sont préparées, manipulées ou transformées doivent être bien entretenus et faciles à nettoyer et si nécessaire à désinfecter.
- Veillez à une bonne **évacuation de l'eau**.

- Si l'on ouvre les fenêtres dans les locaux où des denrées alimentaires sont entreposées, préparées, manipulées ou transformées, des dispositifs doivent être mis en place pour empêcher les oiseaux, insectes ou autres animaux nuisibles de pénétrer. Cela peut se faire au moyen de **moustiquaires** pouvant facilement être enlevés afin d'être nettoyés.
- Si des fenêtres ouvertes peuvent être source de contamination (par ex. gaz d'échappement ou poussière), elles doivent alors rester fermées pendant la préparation des denrées alimentaires.
- Les portes et portails ne peuvent pas rester inutilement ouverts.
- Veillez à un bon **éclairage**.
- Évitez la contamination des denrées alimentaires par des bris de verre de lampes. Munissez les lampes d'une cache ou jetez, en cas de bris de verre, au moins tous les produits non emballés dans les environs de la lampe cassée.
- Veillez à une bonne **ventilation** afin d'éviter les mauvaises odeurs, la formation de condensation et de moisissures.

3.5 Équipement

Les surfaces de travail, les appareils et le matériel de travail sont les endroits dans le local d'entreprise qui entrent le plus en contact avec des micro-organismes. C'est pourquoi leur hygiène est très importante.

- Tout le matériel (également le matériel d'emballage) qui entre en contact avec des denrées alimentaires doit convenir à cet usage. N'utilisez le matériel que pour l'usage auquel il est destiné. Par exemple, tous les récipients ne conviennent pas pour une utilisation au micro-ondes.
- N'utilisez que du **matériel** (par ex. machines, locaux frigorifiques, vitrines et comptoirs frigorifiques) **et surfaces de travail** fabriqué dans un matériau ou recouvert d'un matériau non-absorbant, lisse et facile à laver, étanche, résistant à la corrosion et non-toxique.
- Veillez à ce que tout le matériel, aussi bien grand que petit et les surfaces de travail soient en bon état et suffisamment propres. Des particules détachées pourraient se retrouver dans les denrées alimentaires.
- Évitez autant que possible l'utilisation de **bois** dans les locaux de production. Les types de bois durs, non traités sont acceptables s'ils ne présentent aucune fissure et sont bien entretenus. Le bois couvert d'un vernis non-toxique, lisse et lavable convient également. Les palettes de bois sont autorisées dans les locaux frigorifiques pour autant qu'il n'y ait pas de contamination avec par ex. des copeaux de bois.
- Dans chaque appareil (ou local) frigorifique, y compris les comptoirs et vitrines frigorifiques dans un local commercial, un **thermomètre** facilement lisible doit être présent. Dans les enceintes réfrigérées où sont exposées les denrées alimentaire exposées au consommateur final, la température doit être aisément visible au public.
- Un enregistrement automatique de la température est obligatoire pour les véhicules de transport de produits surgelés et locaux d'entreposage de produits surgelés de plus de 10 m3.
- Veillez au bon fonctionnement des instruments de mesure comme les thermomètres, balances... Vérifiez également que l'affichage destiné au consommateur indique la bonne température.
- Veillez à ce que les denrées alimentaires non préemballées qui sont exposées ne puissent pas être souillées par les clients (par ex. éternuements, poussière...). Les fruits et légumes ne doivent pas être protégés contre les contacts des clients.

- Au moins un **lavabo** bien placé pour se laver les mains doit être présent dans le local de production, dans les toilettes et dans le magasin ou à proximité de celui-ci[1]. Si le magasin se trouve à proximité du local de production, un lavabo suffit pour ces deux espaces. Les éviers pour le nettoyage de denrées alimentaires ne sont de préférence pas utilisés pour se laver les mains.
- Le contact direct entre les mains et les robinets n'est pas autorisé lors du lavage des mains.
- Les lavabos doivent
  - être tenus propres avec une attention particulière pour les robinets.
  - être alimentés en eau courante potable chaude et froide ou mitigée. Si on travaille uniquement avec des denrées alimentaires préemballées, l'eau froide est suffisante.
  - disposer de moyens adéquats pour le nettoyage et le séchage hygiénique des mains. Un sèche-mains à air pulsé pour se sécher les mains est déconseillé dans les locaux où des denrées alimentaires non-emballées sont présentes.
  - si nécessaire, prévoir une poubelle (à pédale) pour les serviettes ou le papier à jeter.

3.6 Commodités pour le personnel

Des installations adaptées pour le personnel sont importantes pour pouvoir garantir l'hygiène personnelle et réduire de cette manière le risque de contamination. Par commodités, on entend un vestiaire, un réfectoire et des installations sanitaires pour le personnel.

- Prévoyez, si nécessaire, un **vestiaire** séparé pour le personnel. Le vestiaire se trouve en dehors de la cuisine et des autres locaux où des denrées alimentaires sont manipulées. Rangez séparément les vêtements de travail des vêtements non professionnels et évitez le contact entre les vêtements propres et sales.
- Prévoyez, si nécessaire, un **réfectoire** pour le personnel.
- Veillez à ce qu'il y ait suffisamment de **toilettes** qui soient bien entretenues, nettoyées et aérées ainsi qu'en bon état. Dans chaque toilette qui est utilisée par le personnel, il doit être indiqué clairement que le lavage des mains est obligatoire après chaque passage aux toilettes, à l'aide par ex. d'un pictogramme ou d'un texte.

3.7 Entretien, nettoyage et désinfection

Un établissement bien entretenu est la meilleure garantie pour tenir à distance les animaux nuisibles mais aussi pour combattre les micro-organismes vecteurs de maladies et d'altération. L'ordre et la propreté sont non seulement souhaitables pour la sécurité alimentaire mais constituent aussi la carte de visite de l'établissement.

Pour un nettoyage et une désinfection efficaces, le matériel et les produits appropriés sont nécessaires, tout comme le respect des méthodes adéquates. Le nettoyage consiste à enlever la saleté visible et invisible à l'aide d'un produit nettoyant. La désinfection consiste à supprimer ou/et à détruire les micro-organismes et spores.

[1] Si aucune activité de transformation n'a lieu dans l'établissement, la présence d'au moins 1 évier est suffisante.

- Suivez attentivement le **programme d'entretien** des appareils utilisés. Utilisez uniquement les lubrifiants convenant à une utilisation dans le secteur alimentaire.
- Établissez un **plan de nettoyage et de désinfection** réaliste (voir exemple dans le chapitre 4). Ce plan doit décrire ce qui doit être nettoyé et, si nécessaire, ce qui doit être désinfecté ainsi que la méthode et le moment choisis. Dans les plus grands établissements, il est conseillé en plus de reprendre dans le plan : qui, quand et ce qui doit être nettoyé ou désinfecté. Exécutez minutieusement le plan de nettoyage et de désinfection. Si vous travaillez avec une firme externe, le contrat peut servir de plan.
- Ne nettoyez et ne désinfectez pas en présence de denrées alimentaires non emballées ! Les denrées alimentaires non emballées doivent être éloignées ou couvertes avant de commencer à nettoyer ou à désinfecter. Il faut bien sûr nettoyer et, si nécessaire désinfecter immédiatement lorsqu'une denrée alimentaire est tombée ou a été renversée.
- **Matériel de nettoyage** :
  - Le matériel de nettoyage doit être en bon état. Utilisez de préférence un matériel de nettoyage avec des manches en plastique plutôt qu'en bois.
  - Les brosses, balais-brosses, raclettes, torchons... doivent également être nettoyés et si nécessaire désinfectés de sorte qu'ils ne contaminent pas les denrées alimentaires. Le matériel de nettoyage proprement dit doit donc aussi être repris dans le plan de nettoyage et de désinfection.
  - Veillez à choisir un endroit d'entreposage approprié pour le matériel de nettoyage (par ex. : ventilation suffisante).
  - Il est recommandé d'utiliser un matériel de nettoyage distinct (par ex. dans une autre couleur) pour l'entretien des toilettes.
- **Produits de nettoyage et de désinfection** :
  - Utilisez uniquement les produits de désinfection qui sont autorisés par le SPF Santé publique pour utilisation dans le secteur alimentaire. La liste des biocides autorisés se trouve sur le site internet du SPF Santé publique et mentionne le type de biocide (type 4 = désinfectants pour utilisation dans le secteur de l'alimentation et des aliments pour animaux). Vous trouverez sur le site internet de l'AFSCA un lien vers la liste : www.afsca.be > Professionnels > Autocontrôle > Informations complémentaires > Produits de désinfection (biocides) autorisés.
  - Exception : l'eau de javel, dont l'utilisation n'est pas autorisée dans le secteur alimentaire, peut par contre être utilisée dans le secteur distribution à la condition qu'elle soit ensuite encore nettoyée. Faites attention à bien utiliser correctement l'eau de javel : prenez une concentration suffisamment élevée, suivez les instructions du fabricant, rincez toujours bien après utilisation !
  - Suivez les recommandations du fabricant lors de l'utilisation des produits de nettoyage et de désinfection.
  - Enfermez les produits de nettoyage et de désinfection dans un local séparé, dans une armoire ou dans une boîte refermable de sorte qu'il n'y ait pas de risque de contamination des denrées alimentaires.
  - Utilisez de l'eau potable lors de contact (in)direct avec des denrées alimentaires.
- **Nettoyage du matériel** :
  - Veillez à bien séparer la vaisselle propre de la vaisselle sale.
  - Il est préférable de faire la vaisselle à l'aide d'un lave-vaisselle plutôt qu'à la main.
  - Limitez au strict minimum le séchage avec un essuie-main. Si l'utilisation d'essuie-mains est indispensable, prenez alors toujours des essuie-mains propres, qui sont rafraîchis aussi souvent que nécessaire.

- Rangez le plus vite possible le matériel nettoyé, à l'abri de la poussière et de toute contamination.
- Évitez la contamination du matériel propre par du matériel sale ou par des produits de nettoyage et de désinfection.

3.8 Qualité de l'eau

L'eau est souvent utilisée et à des fins différentes au sein d'une entreprise du secteur alimentaire : à savoir comme ingrédient pour la confection de glaçons, sous la forme de vapeur, pour le nettoyage des mains, des surfaces, du matériel et des équipements, et en cas d'incendie.
Étant donné qu'une eau de mauvaise qualité ou de l'eau qui n'est pas bien utilisée pourrait avoir des effets considérables sur la sécurité des produits et la santé des consommateurs, il faut travailler avec de **l'eau potable** (eau de distribution ou eau de puits traitée, eau de surface, eau recyclée ou eau de pluie) dans le cas où cette eau peut entrer en contact direct ou indirect avec des denrées alimentaires.

- Veillez à ce que la **vapeur** qui entre en contact direct ou indirect avec les denrées alimentaires soit de l'eau de qualité potable. De plus les auxiliaires technologiques comme par ex. la vapeur ne peuvent pas constituer une source de contamination des denrées alimentaires.
- Faites attention à ce que toute la **glace** qui entre en contact avec les denrées alimentaires soit toujours de qualité potable. Exception : la glace pour réfrigérer les produits de la pêche (poissons, huîtres...) peut être constituée d'eau de mer propre.
- **L'eau non potable**, qui est par exemple utilisée pour lutter contre les incendies ou pour le refroidissement des machines, ne peut pas constituer un risque de contamination :
  - Marquez les robinets des conduites d'eau non potable avec l'inscription "eau non potable".
  - Ne raccordez jamais des conduites pour l'eau potable avec des conduites pour l'eau non potable
- Réalisez les **analyses légales exigées** sur l'eau de puits, l'eau de surface et l'eau de pluie si vous faites usage de l'une de ces sortes d'eau. Quand vous traitez de l'eau de distribution avec un traitement qui n'est pas repris dans la circulaire concernant le contrôle de la qualité de l'eau dans le secteur des denrées alimentaires, vous devez aussi réaliser des analyses. Vous trouverez plus d'informations à ce sujet dans la circulaire qui est disponible sur le site internet de l'AFSCA : www.afsca.be > Professionnels > Autocontrôle > Informations complémentaires > qualité des eaux dans le secteur alimentaire.

FQS 3.9 Gestion des déchets

Les déchets constituent un abri et un milieu de croissance parfait pour les moisissures, les micro-organismes et les animaux nuisibles. Afin d'éviter une contamination croisée, les déchets ne peuvent jamais entrer en contact avec des denrées alimentaires. Tous les types de déchets doivent dès lors être évacués le plus rapidement possible.

- Ne laissez pas les déchets devenir une source de contamination : évitez tout contact entre les déchets et les denrées alimentaires.
- Évitez l'accumulation des déchets (y compris des emballages) dans les locaux où des aliments sont aussi présents.
- **Les récipients à déchets** (par ex. conteneurs, poubelles...)
  - sont étanches, bien hermétiques, de préférence actionnables sans les mains et peuvent être facilement désinfectés.
  - sont propres, sont bien entretenus et régulièrement vidés.
- **Lieu de stockage des déchets** :
  - Prévoyez une zone séparée pour le stockage des déchets où aucun aliment n'est traité ou entreposé. Faites attention à ce que les lieux de stockage des déchets soient propres, n'attirent pas de nuisibles et ne constituent pas une source de contamination.
  - Veillez à ce que les déchets soient éliminés d'une manière hygiénique et qu'ils ne soient pas transportés via les zones propres de l'établissement (à moins qu'il y ait une séparation dans le temps).
  - S'il n'y a aucune autre possibilité et si des mesures de précaution appropriées sont prises, les déchets animaux peuvent être conservés dans le même espace frigorifique que les denrées alimentaires. Une séparation physique entre les déchets et les denrées alimentaires est obligatoire (par ex. : stockage des déchets dans un conteneur fermé hermétiquement).

- Respectez les règles relatives aux **sous-produits animaux qui ne sont pas destinés à la consommation humaine** (y compris déchets animaux).
  - Identifiez les différentes catégories de déchets et triez-les dans des récipients séparés.
  - Soyez attentifs aux règles spécifiques qui sont d'application si l'on veut donner des déchets animaux comme aliments pour animaux ou en vue d'une transformation en aliments pour animaux.
- Ne réutilisez pas pour la consommation humaine des restes d'aliments qui ont été proposés aux consommateurs. **Les restes d'aliments** qui reviennent des tables sont considérés comme des déchets. Ceux-ci ne peuvent pas être réutilisés. Afin d'éviter le gaspillage alimentaire, les restes des repas qui ont été proposés au consommateur peuvent par contre être donnés à ce même consommateur dans un récipient approprié comme rest-o-pack ou "doggy bag". Communiquez au consommateur les recommandations nécessaires sur le refroidissement, la conservation, la durée de conservation... des restes.
- N'employez pas de **déchets de cuisine** (aussi bien pour la fraction animale que la fraction végétale, y compris les huiles de friture usagées) et de restes alimentaires pour faire des aliments pour animaux.

3.10 Lutte contre les animaux nuisibles

Les insectes rampants (scarabées, cafards...) et volants (mouches, moustiques...) constituent une source de contamination microbiologique des produits. Les rongeurs et animaux domestiques peuvent aussi transmettre des maladies qui sont dangereuses pour l'homme via des micro-organismes dont ils sont porteurs. Il est donc important que les mesures nécessaires soient prises afin d'éviter les nuisibles dans l'ensemble de l'établissement.

- Veillez à ce que les animaux nuisibles n'aient **aucun accès** aux locaux où se trouvent les denrées alimentaires.
  - Fermez les ouvertures et les accès éventuels (par ex. : ouverture pour câbles...).
  - Utilisez des moustiquaires si les fenêtres sont ouvertes.
  - Ne laissez pas inutilement la porte extérieure ouverte.
  - Les nuisibles sont aussi susceptibles d'être introduits par le biais de matières premières entrantes (fleurs, légumes...). Il est donc important de réaliser un contrôle visuel lors de la réception et de vérifier par la même occasion si l'emballage n'est pas abîmé afin de s'assurer qu'aucun nuisible n'est présent
- Ne créez **pas d'abris** et faites en sorte **de ne pas attirer de** nuisibles.
  - Évitez la présence d'emballages ouverts lors de l'entreposage des denrées alimentaires.
  - Enlevez régulièrement les déchets des locaux de transformation et de vente et faites attention à ce que le lieu de stockage des déchets n'attire pas de nuisibles. Veillez à ce qu'il fasse propre et ordonné partout.
  - Veillez à un bon éclairage de sorte que vous puissiez rapidement constater la présence de nuisibles.
- Ne laissez pas entrer d'**animaux domestiques** dans les locaux où se trouvent les denrées alimentaires, sauf dans les salles de consommation (si vous l'autorisez). Les chiens nécessaires à l'accompagnement de personnes handicapées sont autorisés dans tous les locaux accessibles au public.

- Établissez un **plan de lutte** efficace contre les nuisibles (voir chapitre 4). Vous pouvez à cet effet faire appel à une firme spécialisée, mais ce n'est pas du tout obligatoire !
  - Si l'on travaille activement avec un plan de lutte contre les nuisibles et qu'il y a donc des moyens contre les nuisibles présents dans les locaux de l'établissement, il faut indiquer sur le plan d'entreprise où se trouvent les appâts et/ou autres systèmes de lutte (par ex. : lampes à insectes, souricières...).
  - Il peut aussi être utile de reprendre dans le plan de lutte contre les nuisibles le terrain autour de l'établissement (par ex. : si l'établissement est situé en milieu rural).
  - S'il n'y a pas de nuisibles, un plan préventif peut suffire. Ce plan doit comprendre les mesures qui doivent être prises en cas de nuisibles (par ex. : coordonnées d'une firme spécialisée, une liste de moyens contre les nuisibles qui pourront être utilisés ...).
- **Moyens de lutte contre les nuisibles et systèmes de lutte :**
  - Veillez à ce que l'endroit où les systèmes de lutte sont placés ne constitue pas un risque de contamination des produits (denrées alimentaires, emballages...). ex. : les attrape-mouches et lampes à insectes n'ont pas leur place à la maison au-dessus du plan de travail.
  - Suivez les recommandations du fabricant lors de l'utilisation des moyens de lutte contre les nuisibles. Toutes les recommandations d'utilisation et les fiches techniques des moyens de lutte contre les nuisibles utilisés dans l'établissement doivent être disponibles.
  - Utilisez uniquement des biocides qui sont autorisés par le SPF Santé publique. La liste des biocides autorisés se trouve sur le site internet du SPF Santé publique que vous pouvez retrouver via le site internet de l'AFSCA : www.afsca.be > Professionnels > Autocontrôle > Informations complémentaires > Produits de désinfection (biocides) autorisés.
  - Faites attention à ce que les moyens de lutte contre les nuisibles n'entrent jamais en contact avec des denrées alimentaires. Stockez par conséquent les biocides dans un local séparé ou dans une armoire fermant à clé et utilisez correctement les moyens de lutte contre les nuisibles (par ex. : utilisation de pulvérisateurs lors de la production de denrées alimentaires).
- Effectuez régulièrement des contrôles sur la présence de nuisibles ! Même lorsque l'on ne voit pas d'animaux nuisibles mais bien des chemins, des excréments, des nids..., du matériel ou des emballages attaqués, ou lorsqu'on remarque des mauvaises odeurs, il faut directement intervenir !

3.11 Formation

Tout le personnel qui travaille dans le secteur alimentaire doit être conscient de son rôle et de sa responsabilité dans le domaine de la sécurité alimentaire. Des connaissances de base relatives à l'hygiène et à la sécurité alimentaire sont nécessaires pour toute personne qui prépare, sert et vend de la nourriture.

- Prévoyez une **formation de base sur les BPH** lors du recrutement des collaborateurs travaillant à temps plein ainsi que ceux travaillant à mi-temps, y compris les intérims et les étudiants, qui entrent en contact avec les denrées alimentaires. Cette formation doit être adaptée à leur activité professionnelle.
- Lors de la formation, concentrez-vous surtout sur les dangers (les dangers chimiques, physiques autant que les dangers (micro-)biologiques) et les conséquences d'un manque d'hygiène lors du travail. L'explication du pourquoi des mesures de sécurité est très importante. Si nécessaire, la formation peut aussi comprendre les directives HACCP.

- Les formations peuvent être organisées par le responsable au sein de l'établissement, les différentes organisations professionnelles, les centres de formation, l'AFSCA... Il est aussi possible qu'un seul membre du personnel suive une formation et qu'il la donne ensuite en interne aux autres membres du personnel.
- C'est la tâche du responsable de former, de suivre et de motiver continuellement son personnel sur le lieu de travail afin qu'il travaille de manière hygiénique.

3.12 Règles d'hygiène spécifiques à l'achat, la réception et l'entreposage

3.12.1 Achat et réception des denrées alimentaires

FQS L'**achat** correct de produits est à la base de la production et de la vente d'aliments sûrs.

- Choisissez consciemment vos fournisseurs. Lors du choix des fournisseurs, le prix des produits ne peut pas être l'unique critère déterminant. Les autres aspects qui déterminent le choix des fournisseurs sont par exemple les conditions de livraison, l'hygiène des locaux de transformation et d'entreposage et du moyen de transport utilisé par le fournisseur, les dates de conservation...
- Les fournisseurs doivent
  - être enregistrés auprès de l'AFSCA et disposer de l'agrément ou de l'autorisation exigée (ceci ne concerne que les fournisseurs belges).
  - pouvoir fournir des garanties quant à la sécurité alimentaire. Les produits achetés doivent satisfaire aux exigences légales et, si d'application, à d'autres exigences spécifiques dans les limites des spécifications du produit (par ex. température de livraison, emballage, conservation…). Ces exigences spécifiques peuvent être fixées dans une convention fournisseurs.
- Dressez une liste des fournisseurs ou utilisez pour cela le registre des entrées. Cette liste contient les coordonnées de tous les fournisseurs ainsi qu'un aperçu des produits qu'ils fournissent.
- Effectuez une évaluation des fournisseurs au moins une fois par an. Ce genre d'évaluation permet d'obtenir un aperçu clair des prestations fournies et des produits livrés. L'évaluation peut être effectuée au niveau du groupe si l'établissement fait partie d'un groupe et si tous les établissements fonctionnent de manière centralisée avec les mêmes fournisseurs. Dans les autres entreprises, le contrôle d'entré suffit comme évaluation des fournisseurs.

Les produits suivants sont interdits dans le secteur B2C :

- Des viandes fraîches ou des produits de la pêche frais qui n'ont pas été reconnus propres à la consommation humaine via l'expertise ou le contrôle officiel, ou qui n'ont pas été admis à l'importation ;
- Des viandes portant la marque indiquant qu'elles sont réservées aux besoins exclusifs du ménage du propriétaire (abattage privé) ;
- Des viandes de bovins, ovins et caprins dont les matériels à risque spécifiés (MRS) n'ont pas été préalablement retirés. Il existe une exception pour les bouchers avec une autorisation spécifique qui est décrite dans le module spécifique.

Lors des livraisons, réalisez aléatoirement un **contrôle à l'entrée**. Vous trouverez dans ce guide un exemple de formulaire d'enregistrement qui peut être utilisé pour le contrôle à l'entrée (Chapitre 4). Si l'on constate une non-conformité lors du contrôle à l'entrée, ce formulaire (ou un formulaire similaire) doit être rempli. Les opérateurs qui ne peuvent pas bénéficier des assouplissements doivent enregistrer chaque contrôle à l'entrée.

- Le contrôle à l'entrée comprend au moins un contrôle de la température des produits réfrigérés, surgelés et chauds.
- Il est aussi recommandé de contrôler l'état de l'emballage, les paramètres organoleptiques comme l'odeur et la couleur, la durabilité et l'hygiène du transporteur et le moyen de transport.
- Vous êtes responsable pour l'acceptation des livraisons, voilà pourquoi vous devez estimer quels sont les risques liés aux livraisons. Vous devez déterminer la fréquence du contrôle à l'entrée sur base de ces risques et vous assurer que vous couvrez tous les fournisseurs sur une base annuelle.
- Le respect des températures à la réception des denrées alimentaires fait partie des BPH. Pourtant, pour les opérateurs qui doivent instaurer un système HACCP assoupli, c'est aussi un CCP. Le CCP de la température des denrées alimentaire à la réception (CCP 1) est décrit dans le tableau ci-dessous.

CCP 1 – Réception

Description	Danger/risque	Normes et valeurs limites critiques	Méthode de surveillance et fréquence	Mesures correctives et actions correctives
Réception	x M: température trop élevée	T° maximale définie dans le Tableau 1; une brève fluctuation ascendante de 3°C est autorisée T° à cœur indiquée par le fabriquant et mentionnée sur l'étiquette Produits surgelés : t° maximale -18°C ; une brève fluctuation ascendante jusque -15°C est autorisée	Contrôle aléatoire de la température des marchandises à la réception	Enregistrer les non-conformités Refuser les produits à la livraison Communiquer les non-conformités au fournisseur Demander au fournisseur quelles actions il a entreprises afin d'éviter que le problème ne se répète Contrôler l'efficacité des actions proposées par le fournisseur, en augmentant par exemple le contrôle à l'entrée chez le fournisseur concerné Entreposer plus vite les produits en un lieu adapté et à une température appropriée Transformer les produits le plus vite possible pour éliminer le risque ou les détruire de manière appropriée Former le personnel de sorte que le temps d'attente maximal soit respecté

Signification des symboles utilisés :

+: Contamination / x : Multiplication/ C : Danger chimique/ P : Danger physique/ M : Danger microbiologique

PA 1 – Réception				
Description	Danger/risque	Normes et valeurs limites critiques	Méthode de surveillance et fréquence	Mesures correctives et actions correctives
Réception	+ CPM: emballage abîmé + M: contamination croisée x M: dépassement de la durée de conservation	Emballage propre et non endommagé Produits frais Produits n'ayant pas dépassé leur date de conservation	Contrôle aléatoire visuel de l'emballage à la réception Contrôle aléatoire de la fraîcheur des produits à la réception Contrôle aléatoire des dates de conservation des produits à la réception	Refuser les produits à la livraison Communiquer les non-conformités au fournisseur Demander au fournisseur quelles actions il a entreprises afin d'éviter que le problème ne se répète Contrôle de l'efficacité des actions proposées par le fournisseur, en augmentant par exemple le contrôle à l'entrée chez le fournisseur concerné

Signification des symboles utilisés :

+: Contamination / x : Multiplication/ C : Danger chimique/ P : Danger physique/ M : Danger microbiologique

3.12.2 Entreposage des denrées alimentaires

Une bonne **rotation de stock** est très importante. Il faut faire en sorte que les denrées alimentaires ne soient pas entreposées trop longtemps et soient utilisées à temps dans la préparation, la vente... De cette manière, la décontamination et/ou la décomposition peut être évitée.

- Veillez à un **entreposage méthodique et clair** des denrées alimentaires.
- Faites attention à ce que le stock soit proportionnel à l'utilisation et/ou le local d'entreposage disponible.
- Prévoyez un local d'entreposage suffisamment grand de sorte que les matières premières puissent être séparées des produits transformés et que les produits surgelés et réfrigérés puissent être correctement conservés. Les produits crus et préparés sont de préférence entreposés dans des locaux séparés. Si ce n'est pas possible, les produits doivent être placés de manière à ce qu'une **contamination croisée soit impossible**, par ex. en plaçant les produits préparés en haut et les produits crus en bas, ou en plaçant les produits crus et préparés séparément les uns à côtés des autres. Veillez également à une séparation suffisante entre les différentes matières premières et les différents produits, de manière à éviter une contamination croisée par des allergènes.
- Ne placez jamais des denrées alimentaires directement sur le sol et couvrez-les, si possible, toujours durant l'entreposage !
- Il est recommandé d'enlever les emballages superflus (par ex. cartons) lors de l'entreposage.
- Entreposez toujours les produits à une **température adéquate**. Il est d'une importance cruciale que la température légalement imposée soit respectée lors de la conservation et la vente de la denrée alimentaire. Si la température à cœur imposée par le fabricant et mentionnée sur l'étiquette est plus faible que la norme légale, le produit doit être entreposé à la température mentionnée par le fabricant[3]. Le non-respect des températures est défini comme "une interruption de la chaîne du froid" ou "une interruption de la chaîne du chaud".
- **Contrôlez** tous les jours la température des denrées alimentaires à réfrigérer et surgelées. En cas d'interruption de la chaîne du froid, prenez les mesures et les actions correctives nécessaires et enregistrez-les , en même temps que la température non conforme.
- Il est préférable de ne pas entreposer les oeufs frais, destinés à la vente, dans le réfrigérateur, parce que les oeufs doivent être maintenus à une température constante. En plus, il est interdit d'entreposer les oeufs frais pour plus de 72 h à une température inférieure à 5°C. Lorsque vous transformerez les oeufs vous-même, l'entreposage dans le réfrigérateur est bien recommandé si la chaine du chaud est respectée jusqu'au moment de la transformation.
- Les denrées alimentaires et autres produits (par ex. : linges, matériel d'emballage, papier...) doivent être conservés le plus possible séparément. Les produits de nettoyage et de désinfection ainsi que les moyens de lutte contre les nuisibles doivent toujours être conservés dans un local séparé ou dans une armoire fermée.
- S'il n'y a pas d'autres possibilités, les déchets animaux peuvent être conservés dans le même local frigorifique que les denrées alimentaires.

[3] Dans quelques cas exceptionnels, la température imposée par le fabricant et mentionnée sur l'étiquette peut être plus élevée que la norme légale. Dans ce cas-là, le produit doit être entreposé à la température mentionnée par le fabricant.

Deux principes peuvent être appliqués afin de faire une rotation du stock efficace : FIFO (First in First out) et FEFO (First expired First out).

- **FIFO** signifie que les premiers produits reçus ou préparés sont d'abord vendus ou transformés. Lors d'une livraison, les produits les plus vieux doivent être placés en premier lieu et les produits qui viennent juste d'être livrés sont ajoutés derrière.
- **FEFO** signifie que les produits qui seront périmés en premier lieu seront d'abord vendus ou transformés. Ce principe comprend le respect et le contrôle régulier, de préférence journalier, des dates de conservation. Les produits dont la date limite de consommation ("à consommer jusqu'au") est dépassée, doivent être retirés de l'entreposage ou de la vente ! Les produits dont la date de durabilité minimale ("à consommer de préférence avant le") est dépassée peuvent encore être utilisés/vendus sous votre responsabilité. Voir aussi 3.14.12 pour plus d'informations sur les dates de conservation.

Le tableau ci-dessous donne les **températures maximales autorisées des denrées alimentaires à réfrigérer**. Une brève fluctuation de ces températures est autorisée lorsque cela est nécessaire pendant la préparation, le transport, l'entreposage, l'étalage et la livraison de denrées alimentaires pour autant que cela ne comporte aucun risque pour la santé et que la température exigée ne soit pas dépassée de plus de 3°C.

Vous pouvez dévier des températures mentionnées dans le tableau ci-dessous si le fabricant indique une autre température ou si une dérogation a été accordée par l'AFSCA après avis du Comité Scientifique institué auprès de l'AFSCA.

Tableau 1. Températures maximales des denrées alimentaires à réfrigérer.

Nature des denrées alimentaires	Température de conservation (T) (AR du 13 juillet 2014)
1) Viandes fraîches réfrigérées d'ongulés domestiques, de gibier d'élevage ongulé et de gros gibier sauvage	≤ +7,0°C
2) Abats frais réfrigérés d'ongulés domestiques, de gibier d'élevage, de gibier sauvage, de volaille et de lagomorphes	≤ +4,0°C
3) Viandes fraîches réfrigérées de volailles, de ratites d'élevage, de lagomorphes et de petit gibier sauvage	≤ +4,0°C
4) Produits à base de viande	≤ +7,0°C
5) Viandes hachées et préparations de viande	≤ +4,0°C
6) Les extraits de viande, les graisses animales fondues, les cretons, le sang salé, le plasma sanguin salé et les estomacs, vessies et boyaux traités	≤ +7,0°C
7) Mollusques bivalves vivants, échinodermes vivants, tuniciers vivants et gastéropodes marins vivants	T qui ne doit pas avoir d'effet nocif sur la sécurité alimentaire et leur viabilité avec un max. de 10°C
8) Produits de la pêche conservés vivants	T qui n'affecte pas les caractéristiques en matière de sécurité alimentaire et de viabilité
9) 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	T approchant celle de la glace fondante : max. de + 4°C (fluctuations de température comprises)
10) Produits de la pêche transformés, produits transformés d'escargots, de cuisses de grenouilles, de parties comestibles de mammifères marins et reptiles aquatiques	≤ +4,0°C
11) Lait cru	≤ +6,0°C
12) Salades ou croquettes de pomme de terre ou de légumes, ou plats et mets composés d'une ou plusieurs de ces denrées alimentaires	≤ +7,0°C
13) Fruits ou légumes découpés, une ou plusieurs sortes; jus de fruits ou de légumes fraîchement pressés une ou plusieurs sortes	≤ +7,0°C
14) Graines germées ou jeunes pousses	≤ +7,0°C

15) Lait pasteurisé, crème fraîche ou pasteurisée, lait battu (babeurre), frais ou pasteurisé, à l'exception des produits qui ont été soumis à un traitement U.H.T.	≤ +7,0°C
16) Yaourt et laits fermentés autres que ceux traités thermiquement et remplis aseptiquement ;	≤ +7,0°C
17) Fromage frais, fromage en tranches	≤ +7,0°C
18) Produits d'œuf liquides, dont la teneur en sucre est inférieure à 50 % ou dont la teneur en sel de cuisine est inférieure à 15 %	≤ +7,0°C
19) 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 composés destinés à la préparation de pudding et de denrées analogues[4]	≤ +7,0°C
20) Œufs cuits pelés	≤ +7,0°C
21) Les denrées alimentaires qui portent une mention, qui fait apparaître qu'elles doivent être tenues au frais, sans indication de température spécifique de conservation.	≤ +7,0°C
22) Les denrées alimentaires composées d'au moins un des ingrédients susmentionnés (1-21)	T de l'ingrédient dont la température exigée est la plus basse

Pour **les produits surgelés**, leur température doit rester stable partout dans le produit et cette température doit être de -18°C ou plus basse. Une brève fluctuation à la hausse est seulement tolérée pendant le transport, la distribution au niveau local et dans les meubles de vente au détail si la fluctuation ne dépasse pas plus de 3°C.

Le respect des températures fait partie des BPH. Pourtant, pour les opérateurs qui doivent instaurer un système HACCP assoupli, c'est aussi un CCP. Le CCP de la température des denrées alimentaires réfrigérées et surgelées lors de l'entreposage, la distribution des repas et le service (CCP 3) est décrit dans le tableau ci-dessous.

[4] La viennoiserie à base de crème pâtissière cuite peut être conservée au maximum 12 heures à une température ambiante (Avis n° 49/2006 du Comité Scientifique concernant la conservation de la viennoiserie contenant de la crème pâtissière cuite).

CCP 3 – Température des denrées alimentaires réfrigérées lors de l'entreposage, la distribution des repas et le service (1)

Description	Danger/risque	Normes et valeurs limites critiques	Méthode de surveillance et fréquence	Mesures correctives et actions correctives
Température des denrées alimentaires réfrigérées (espace frigorifique, meubles frigorifiques, buffets)	x M: température trop élevée	Normes : T° maximale définie dans le Tableau 1; une brève fluctuation ascendante de 3°C est autorisée T° à cœur indiquée par le fabriquant et mentionnée sur l'étiquette	Contrôle quotidien de la température des espaces frigorifiques et en cas de non-conformité, régler la température Contrôle du bon fonctionnement des meubles frigorifiques (t°, niveau d'eau ...) au début du service Contrôle de la température à cœur des produits pendant et en fin de service via par ex. les buffets, par échantillonnage	Identifier et isoler les produits concernés Enregistrer les non-conformités Entreposage : transformer les produits pour éliminer le risque ou les détruire de manière appropriée Distribution des repas et service froid : • produits dont la température est trop élevée doivent être retirés • meilleure gestion de la température pour le service des produits • préparer les produits moins longtemps avant le début du service En cas de panne, avertir le frigoriste Formation complémentaire du personnel en ce qui concerne les mesures de surveillance

Signification des symboles utilisés :

+: Contamination / x : Multiplication/ C : Danger chimique/ P : Danger physique/ M : Danger microbiologique

CCP 3 – Température des denrées alimentaires surgelées lors de l'entreposage, la distribution des repas et le service (2)

Description	Danger/risque	Normes et valeurs limites critiques	Méthode de surveillance et fréquence	Mesures correctives et actions correctives
Température des denrées alimentaires surgelées (surgélateur)	x M: température trop élevée	Norme : t° maximum -18°C[5] Une brève fluctuation ascendante jusque -15°C est autorisée dans les surgélateurs de magasin	Contrôle quotidien de la température des surgélateurs et en cas de non-conformité, régler la température	Identifier et isoler les produits concernés Enregistrer les non-conformités Préparer ou détruire immédiatement les produits décongelés, et ce certainement dans les 24 heures[6]. Ne surtout pas les congeler à nouveau ! En cas de panne, avertir le frigoriste Formation complémentaire du personnel en ce qui concerne les mesures de surveillance

Signification des symboles utilisés :

+: Contamination / x : Multiplication/ C : Danger chimique/ P : Danger physique/ M : Danger microbiologique

[5] Exception : la température de glace de consommation peut être max. -9°C lors du service, pour la glace à l'italienne la valeur limite est -5°C.
[6] On peut déroger à ce temps s'il est prouvé dans l'analyse des dangers qu'il n'y a pas de risque pour le consommateur.

PA 5 – Contamination des matières premières par des allergènes lors du stockage ou de la production				
Description	Danger/risque	Normes et valeurs limites critiques	Méthode de surveillance et fréquence	Mesures correctives et actions correctives
Contamination des matières premières par des allergènes lors du stockage ou de la production	+ C: contamination croisée allergènes	Absence d'allergènes qui ne sont pas des ingrédients	Attention continue pour une possible contamination croisée des allergènes durant le stockage ou la production	Si une contamination croisée ne peut pas être évitée, identifier les produits potentiellement contaminés et informer le consommateur à ce sujet Éviter la contamination croisée par : • Revoir les procédures relatives au nettoyage du matériel de travail • Revoir l'ordre de production afin que la contamination par les allergènes restants soit évitée • … Formation complémentaire du personnel sur les instructions de travail (pondérer, ordre des produits) et sur la procédure de nettoyage

Signification des symboles utilisés :

+: Contamination / x : Multiplication/ C : Danger chimique/ P : Danger physique/ M : Danger microbiologique

PA 7 – Durée de conservation des produits périssables pendant l'entreposage et la vente

Description	Danger/risque	Normes et valeurs limites critiques	Méthode de surveillance et fréquence	Mesures correctives et actions correctives
Dépassement de la durée de conservation des produits périssables	x M: dépassement de la durée de conservation	Produits qui n'ont pas dépassé leur date limite de consommation (voir 3.14.12) Pâtisserie froide : utilisation pour les pâtisseries "fraîches", le plus possible les produits semi-finis qui sont préparés le jour même de la production (par ex. crème fraîche) Entreposage réfrigéré du lait cru à 6°C : • Pour la préparation des produits à base de lait cru : maximum 48 heures • Pour la préparation des produits traités par la chaleur : maximum 72 heures Entreposage des œufs frais de votre propre production: utiliser jusqu'à maximum 28 jours après la date de ponte Viande hachée : • Transformer les parures dans les 24h • Viande emballée sous vide, transformer dans les 10 jours ou dans les 24h dès que l'emballage est ouvert: • Vendre dans les 48 heures après la fabrication	Contrôle quotidien des dates limites de consommation ou des dates de durabilité minimale des produits	Évacuer avec les déchets les produits dont la date limite de consommation (voir 3.14.12) est dépassée Formation complémentaire du personnel en ce qui concerne les mesures de surveillance

Signification des symboles utilisés :

+: Contamination / x : Multiplication/ C : Danger chimique/ P : Danger physique/ M : Danger microbiologique

3.13 Règles d'hygiène spécifiques lorsque vous produisez vous-même vos matières premières

Cette partie décrit les matières premières que vous pouvez produire vous-même dans le cadre du champ d'application de ce manuel. Les matières premières qui ne sont pas spécifiées ici (par ex. lait) ne peuvent pas provenir de votre propre production, à moins de déclarer des activités supplémentaires auprès de l'AFSCA, et elles ne relèvent pas du champ d'application de ce guide d'autocontrôle

3.13.1 Œufs de votre propre production

Si vous détenez vous-même de la volaille, vous pouvez dans le cadre de ce manuel pratique transformer des œufs de ces animaux dans vos produits préparés.
L'alimentation et l'eau pour les animaux peuvent être une source de contamination avec des agents pathogènes (par ex. : *Salmonella spp.*), peuvent être contaminés notamment par des pesticides, dioxines et métaux lourds ou sont porteurs d'objets étrangers comme des aiguilles, du verre, du plastique et du métal. Cela peut résulter en un danger pour les animaux et la contamination des œufs.
Prenez dès lors en considération les points d'attention suivants :

- Donnez uniquement à la volaille ce qui est approprié pour la volaille de ponte. Des aliments pour poulets de chair ou des aliments pour lapins ne sont pas appropriés et les déchets de cuisine et des restes alimentaires non plus.
- Veillez à ce que la volaille ait un accès facile à de l'eau potable fraîche et évitez qu'elle puisse boire de l'eau contaminée (par ex. : avec l'eau d'égouts).
- Ramassez chaque jour les œufs.
- Nettoyez régulièrement les pondoirs.
- Les œufs de canards sont généralement plus sales que les œufs de poules. De plus, des infections *Salmonella* sont plus fréquemment constatées chez les oies et les canards. Accordez une attention supplémentaire aux bonnes pratiques d'hygiène lors du rassemblement et de l'utilisation de ces œufs.
- Ne lavez pas les œufs, mais nettoyez les à sec, par exemple en utilisant une éponge ou un gant sec.
- Protégez les œufs contre les chocs et la lumière directe du soleil. Conservez les œufs propres, secs et à l'abri d'odeurs étrangères. Les œufs doivent être conservés à une température constante. Si vous les placez dans le réfrigérateur, les œufs doivent y être conservés jusqu'à leur utilisation ultérieure.
- Éviter d'utiliser les œufs de la propre production pour des préparations qui ne sont pas soumises à un traitement thermique.
- Transformez les œufs 28 jours au plus tard après la date de ponte.

Attention, lorsque votre activité dans le secteur primaire prend une certaine importance (détention de plus de 50 volailles), vous devez déclarer cette activité auprès de l'Agence. Dans ce cas, ce guide ne couvre plus l'activité primaire.

3.13.2 Épices, fruits et légumes cultivés par l'exploitant

Si vous cultivez vous-même des épices, des légumes et/ou des fruits vous pouvez, dans le cadre de ce manuel pratique, transformer ces produits primaires dans vos produits préparés.

Via l'air, le sol, l'eau, les engrais, les produits phytopharmaceutiques, les biocides, les déchets... les produits peuvent être contaminés et ainsi présenter un danger pour la sécurité alimentaire. Prenez dès lors en considération les points d'attention suivants :

- Evitez autant que possible l'utilisation de produits phytopharmaceutiques. En cas d'utilisation, seuls les produits phytopharmaceutiques autorisés à usage non professionnels peuvent être appliqués. La liste des produits phytopharmaceutiques autorisés, ainsi que leurs usages, est consultable sur le site www.fytoweb.be/fr/produits-phytopharmaceutiques/consulter-autorisations-de-produits-phytopharmaceutiques. Suivez le mode d'emploi du producteur des biocides ; respectez les délais d'attente pour la récolte.
- Triez la récolte et utilisez uniquement des produits sans anomalies :
  - Des pommes pourries ou moisies peuvent contenir la toxine patuline : contrôlez visuellement les pommes quant à la présence éventuelle de moisissures (également à l'intérieur des pommes, dans le trognon) et détruisez les pommes atteintes de moisissures.
  - N'utilisez pas des pommes de terre qui sont devenues vertes lors de leur croissance car elles contiennent la solanine, qui est toxique.
- Respectez les normes commerciales (règlement 1221/2008) pour les fruits et légumes si vous les vendez directement frais au consommateur final sur le marché ou de porte à porte.
- Utilisez des légumes et des fruits les plus frais possibles. Un délai de conservation plus réduit permet par exemple de réduire le risque de formation de patuline dans les pommes.
- Évitez l'utilisation des parties dont on suppose qu'elles ne sont pas consommées (par ex. : les fanes de carottes).
- Lavez toujours les fruits et légumes avec de l'eau potable avant leur utilisation, faites le aussi quand vous transformez des produits bio. Laver les pommes peut par exemple réduire la teneur en patuline.

Attention, lorsque votre activité dans le secteur primaire prend une certaine importance (plus de 50 ares de pommes de terre et de fruitiers hautes tiges, plus de 25 ares de fruitiers basses tiges ou plus de 10 ares d'autres produits végétaux) ou lorsque vous souhaitez également fournir les produits primaires à d'autres opérateurs, vous devez déclarer cette activité auprès de l'Agence. Dans ce cas, ce guide ne couvre plus l'activité primaire.

3.14 Règles d'hygiène spécifiques à la préparation

Lors de la préparation, évitez autant que possible les différentes sources de contamination croisée (chimiques, physiques autant que (micro-)biologiques), comme celle des allergènes par exemple.

3.14.1 Congélation de denrées alimentaires

Si vous **congelez** vous-même des produits au sein de l'établissement, il faut utiliser des produits frais et sains. Faites également attention aux aspects suivants :

- Congelez les produits le plus rapidement possible. Des produits répartis en fines couches et en petites quantités atteindront plus rapidement la température souhaitée.
- La conservation des produits congelés vous-même doit être limitée à max. 6 mois, à moins que vous puissiez démontrer que le produit peut être conservé plus longtemps.
- L'étiquette des denrées alimentaires qui sont congelées au sein même de l'établissement et qui sont vendues surgelées, doit mentionner les informations suivantes, en plus de respecter les règles générales en matière d'étiquetage (voir 3.14.14) :
    - "surgelé" en complément de la dénomination de vente
    - la période durant laquelle les produits surgelés peuvent être conservés chez l'utilisateur final et à quelle température
    - la mention "ne pas recongeler après décongélation".
    - dans le cas de viande surgelée, de préparations de viande surgelées et de produits de la pêche non transformés surgelés : "congelé le …".

3.14.2 Décongélation de denrées alimentaires

La surgélation de produits stoppe le développement des micro-organismes et ralentit la décomposition chimique, mais ne détruit généralement pas les spores et les bactéries. Dès que les conditions redeviennent favorables, les micro-organismes peuvent à nouveau se développer. La décongélation correcte des denrées alimentaires est dès lors très importante étant donné que le liquide issu de la décongélation est susceptible de former un environnement propice au développement de bactéries.

- Excepté pour le pain (les petits pains) et d'autres produits de la boulangerie qui peuvent être conservés à température ambiante, la décongélation ne se fait **jamais à température ambiante, ni dans un bain-marie**. Décongelez les produits dans **la chambre froide ou dans le réfrigérateur**. **Le four à micro-ondes** permet une décongélation rapide des produits. La décongélation sous l'eau froide est autorisée pour les produits préemballés.
- Enlevez toujours le liquide de décongélation le plus vite possible.
- Utilisez le plus vite possible les produits décongelés.
- Seuls les produits décongelés qui ont subi un traitement thermique intensif peuvent à nouveau être congelés (par ex. soupe à base de légumes décongelés).

3.14.3 Chauffage des denrées alimentaires

À une température de plus de 60°C pendant une durée suffisamment longue, la plupart des bactéries présentes sont détruites.

La température mais aussi la durée de chauffe déterminent l'efficacité de la destruction des bactéries.

- Pour les produits chauds, veillez toujours à ce que la température à cœur soit d'au moins **60°C**.
  - Le réchauffage des denrées alimentaires doit se faire aussi vite que possible.
  - **Conservez** les denrées chaudes à une température d'au moins 60°C et **contrôlez** sur base aléatoire si cette température est respectée.
  - Réchauffez immédiatement les produits dont la température se situe entre 55°C et 60°C. Ces produits ne peuvent en aucun cas être mis de côté pour conservation.
  - Dans le cas de certaines préparations culinaires ou gastronomiques, la température à cœur de 60°C n'est pas atteinte. Citons par exemple la viande cuite bleue, saignante ou à point, le rosbif cuit rosé, la sauce hollandaise et béarnaise, le sabayon… Prenez dès lors des mesures de précaution supplémentaires en matière d'hygiène au moment du stockage et de la préparation. Préparez toujours ces produits au dernier moment et servez-les immédiatement. Pour ce type de préparations, travaillez toujours avec des produits très frais et de qualité.
- Pour chaque type de produit, vérifiez si le programme temps-température du four utilisé permet bien d'atteindre la température à cœur souhaitée.
- Evitez les parties brûlées lors de la cuisson (bake-off) de pain, biscuits… et le fumage, le barbecue et le grillage de la viande et du poisson pour éviter l'acrylamide, HAPs et d'autres substances chimiques nocives.
- Contrôlez régulièrement le bon fonctionnement des fours et des éléments de chauffe.
- Le respect des températures fait partie des BPH. Pourtant, pour les opérateurs qui doivent instaurer un système HACCP assoupli, c'est aussi un CCP. Le CCP de la température des denrées alimentaires chaudes lors de la préparation, la conservation, la distribution des repas et le service (CCP 4) est décrit dans le tableau ci-dessous.

CCP 4 – Température des denrées alimentaires chaudes lors de la préparation, le réchauffage, la conservation, la distribution des repas et le service				
Description	Danger/risque	Normes et valeurs limites critiques	Méthode de surveillance et fréquence	Mesures correctives et actions correctives
Température produits chauds	x M: température trop basse	Norme relative aux denrées alimentaires : température à cœur minimum 60°C[7] Produits de la boulangerie et snacks épicés : produit cuit complètement Produits à risques (par ex. hamburgers, viande de poulet) : chauffage à cœur suffisant	Contrôle quotidien de la température des produits chauds Contrôle du bon fonctionnement du four au minimum une fois par an et après un entretien technique (par ex. via l'aiguille ou les programmes temps/ température) Contrôle du bon fonctionnement des éléments de chauffage (par ex. buffets, chariots pour garder les produits chauds …) par échantillonnage Contrôle de la température à cœur des produits pendant et en fin de service via par ex. les buffets, par échantillonnage	Identifier les produits concernés Enregistrer les non-conformités Chauffer à nouveau les produits avec une température entre 55°C et 60°C. Ces produits ne peuvent en aucun cas être conservés Abréger le temps d'attente pour servir ou vendre les produits chauds Service chaud : • Régler les éléments de chauffage en cas de températures à cœur déviantes. • Produits qui ne peuvent pas être réchauffés jusqu'à 60°C doivent être servis aussi vite que possible et refroidis par la suite jusqu'à 7°C. En cas de défaut aux éléments de chauffage, avertir un technicien Formation complémentaire du personnel en ce qui concerne les mesures de surveillance

Signification des symboles utilisés :

+: Contamination / x : Multiplication/ C : Danger chimique/ P : Danger physique/ M : Danger microbiologique

[7] Une dérogation prévoit que le boudin noir et les poulets à la broche peuvent être proposés à température ambiante durant maximum 2 heures après la production. Ensuite, ils doivent être réfrigérés le plus rapidement possible (<7°C).

3.14.4 Refroidissement des denrées alimentaires chauffées

Les denrées chaudes qui doivent être conservées réfrigérées doivent toujours être refroidies le plus rapidement possible pour éviter la croissance de micro-organismes.

- La température des produits chauds doit passer de 60°C à 10°C en maximum 2 heures de temps.
- Dans les 24 heures, les produits doivent avoir atteint leur température maximale de conservation, telle que spécifiée dans le **Tableau 1**.
- Contrôlez sur base aléatoire si c'est bien le cas !
- Le refroidissement des denrées alimentaires chaudes devant être conservées de manière réfrigérée est un CCP qui fait partie du système HACCP assoupli (CCP 7). Ce CCP est décrit dans le tableau ci-dessous.

Soyez particulièrement vigilant dans le cas de produits à risque et de produits difficiles à réfrigérer. La réfrigération des produits peut se faire plus rapidement en divisant les gros volumes ou en utilisant une cellule de refroidissement rapide.

CCP 7 – Refroidissement des denrées alimentaires chaudes devant être conservées de manière réfrigérée

Description	Danger/risque	Normes et valeurs limites critiques	Méthode de surveillance et fréquence	Mesures correctives et actions correctives
Temps et température lors du refroidissement des denrées alimentaires chaudes devant être conservées de manière réfrigérée	x M: refroidissement trop lent x M: température trop élevée	Refroidissement de 60°C à 10°C (température à cœur) en maximum 2 heures Après 24 heures : t° maximale définie dans le tableau 1	Contrôle aléatoire du temps nécessaire pour refroidir suffisamment les produits, en particulier pour les produits à risque ou les produits plus difficiles à refroidir (par ex. gros volumes)	Identifier les produits concernés Enregistrer les non-conformités Adapter la méthode de refroidissement de sorte que les produits puissent être refroidis plus rapidement : par ex. en fonction de la nature des produits, les placer sous de l'eau froide courante ou dans l'eau glacée, répartir en plus petites portions, bien remuer... Installer une cellule de refroidissement rapide Réduire la durée de conservation des produits (par ex. utiliser plus rapidement les produits concernés) Formation complémentaire du personnel en ce qui concerne l'application des mesures de production adéquates

Signification des symboles utilisés :

+: Contamination / x : Multiplication/ C : Danger chimique/ P : Danger physique/ M : Danger microbiologique

3.14.5 Friture

Lorsque vous faites **frire** des aliments, tenez compte des aspects suivants :

- Pour éviter autant que possible la formation d'acrylamide, il est recommandé de frire les aliments à une température de **max. 175°C. La température maximale légale est de 180°C**.
- Mesurez régulièrement la température de la graisse ou de l'huile de friture. Dans le cas où la friteuse n'est pas utilisée tous les jours, vous devez le faire lors de chaque utilisation.
- Renouvelez régulièrement la graisse ou l'huile de friture, en fonction de l'utilisation.
- La température et qualité de la graisse ou l'huile de friture est un CCP (CCP 5) qui fait partie du système HACCP assoupli pour les opérateurs qui font frire des aliments. Ce CCP est décrit dans le tableau ci-dessous.
- Davantage d'informations peuvent être retrouvées dans la circulaire relative à la mise en place de bonnes pratiques qui permettent de réduire la teneur en acrylamide dans les aliments : www.afsca.be > Professionnels > Denrées alimentaires > Circulaires Denrées alimentaires.

CCP 5 – Température et qualité de la graisse ou l'huile de friture

Description	Danger/risque	Normes et valeurs limites critiques	Méthode de surveillance et fréquence	Mesures correctives et actions correctives
Température et qualité de la graisse ou l'huile de friture	+ C: température trop élevée + C: période trop longue entre le renouvellement de l'huile ou de la graisse	Température de la graisse ou de l'huile de friture : maximum légal 180°C maximum recommandé 175°C Respecter la fréquence prévue pour le renouvellement de la graisse ou de l'huile de friture	Contrôle régulier de la température de la graisse ou de l'huile de friture Contrôle de la température de la graisse ou de l'huile de friture à chaque utilisation si la friteuse n'est pas quotidiennement utilisée Suivi de la fréquence prévue pour le renouvellement de la graisse ou de l'huile de friture	Si la friteuse n'est pas défectueuse : • Régler la température et si disponible, tester l'huile/la graisse avec un test rapide. Si une teneur trop élevée en composés polaires est constatée (FPT (fraction polaire totale) > 25%), l'huile/la graisse doit être renouvelée. • Renouveler l'huile/la graisse • Retirer les produits qui ont été cuits dans une mauvaise huile/graisse En cas de panne de la friteuse : avertir un technicien. Après la réparation, la friteuse doit être nettoyée avant qu'elle soit à nouveau utilisée. Formation complémentaire du personnel en ce qui concerne les mesures de surveillance

Signification des symboles utilisés :

+: Contamination / x : Multiplication/ C : Danger chimique/ P : Danger physique/ M : Danger microbiologique

3.14.6 Utilisation d'additifs et d'auxiliaires technologiques

Les **additifs** sont des substances qui ne sont pas consommées comme aliments en soi et qui ne sont habituellement pas utilisées comme ingrédient caractéristique dans l'alimentation. Ils sont ajoutés intentionnellement, dans un but technologique, par le fabricant, au stade de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, du transport ou de l'entreposage des denrées alimentaires. Par conséquent, ces substances ou leurs sous-produits deviennent directement ou indirectement un composant de ces denrées alimentaires, ou du moins on s'attend à ce qu'elles le deviennent. Des exemples d'additifs autorisés sont l'acide citrique dans les préparations de viandes auxquelles des ingrédients autres que des additifs ou du sel ont été ajoutés, une concentration limitée de colorants (par ex. tartrazine) dans la glace ou le fromage fondu aromatisé, les édulcorants dans des denrées alimentaires à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés…

- Lors de l'utilisation d'additifs, appliquez le règlement 1333/2008 relatif aux additifs alimentaires. Le principe de la liste positive stricte est appliqué dans ce règlement : seuls certains additifs bien définis peuvent être ajoutés à certaines catégories de denrées alimentaires et dans des concentrations définies. Ce qui ne figure pas dans la liste, est interdit.
- Conseil : chaque catégorie de denrée alimentaire est décrite dans le guide européen (http://ec.europa.eu/food/food/fAEF/additives/guidance_en.htm). La législation décrit également quels additifs sont autorisés à quelle concentration dans les différentes catégories. La Base de données des additifs alimentaires (https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/main/?event=display) peut ici être un instrument utile.

Un **auxiliaire technologique** est une substance qui n'est pas consommée comme aliment en soi mais qui est utilisée intentionnellement lors de la transformation de matières premières, de denrées alimentaires ou d'ingrédients alimentaires dans le but de répondre à une certaine finalité technologique au cours de la préparation ou de la transformation. Cela peut donner lieu à la présence non souhaitée, mais techniquement inévitable, de résidus de cette substance ou de ses sous-produits dans le produit fini, mais ces résidus ne peuvent pas représenter de danger pour la santé ni avoir d'effet technologique sur le produit fini. Exemple : le CO_2 liquide utilisé pour la congélation par contact est un auxiliaire technologique.
Lorsque vous utilisez des auxiliaires technologiques, vous devez toujours garantir que leur utilisation n'entraîne pas de danger pour la sécurité alimentaire. Pour ce faire, évaluez le danger potentiel lié à l'utilisation de ces auxiliaires technologiques. La circulaire relative à l'utilisation d'auxiliaires technologiques dans la préparation de denrées alimentaires peut ici vous aider : www.afsca.be > Professionnels > Denrées alimentaires > Circulaires Denrées alimentaires.

Il est possible que des **restrictions** soient imposées à certains additifs ou ingrédients, non en raison du fait qu'ils puissent représenter un danger chimique, mais pour des raisons de qualité ou pour éviter d'induire le consommateur en erreur. Consultez la législation spécifique à ce sujet afin de satisfaire aux exigences imposées.

3.14.7 Utilisation d'œufs crus et d'ovoproduits

- Si vous avez le choix entre des œufs crus et des œufs traités (par ex. par pasteurisation), évitez de préférence l'utilisation d'œufs crus. Privilégiez les œufs liquides pasteurisés ou autres produits à base d'œufs (œufs déshydratés, œufs surgelés, œufs cuits durs) par rapport aux œufs frais, surtout pour les préparations qui ne subissent plus de traitement thermique ou qui subissent un traitement thermique insuffisant (par ex. : mayonnaise, mousse au chocolat, sabayon, sauce hollandaise...) ou si vous préparez des produits pour un groupe cible sensible (jeunes enfants, personnes âgées, femmes enceintes et personnes immunodéprimées).
- Contrôlez les aspects suivants lors de la réception des œufs d'un fournisseur : les œufs doivent être **estampillés** et être de la **classe A**, les œufs ne peuvent pas présenter de cassures et ils ne peuvent pas être sales.
- Entreposez les œufs en coquille à température constante, de préférence à un endroit réfrigéré (max. 7°C) et dans l'obscurité ; protégez les œufs contre les chocs et gardez-les propres, secs, et à l'abri d'odeurs étrangères.
- Sortez hors du local de réfrigération ou du frigo la quantité exacte d'œufs ou d'ovoproduits juste avant l'emploi.
- Si possible, il faut casser les œufs crus dans un espace et à un moment différents du reste de la production.
- Prenez un bol **propre lavé** et de préférence désinfecté et veillez à ce que l'environnement et les mains soient propres et si nécessaire désinfectés.
- Cassez les œufs avec un ustensile tranchant et ouvrez-les en une fois (veillez en particulier à ce que le côté extérieur du bol n'entre pas en contact avec le contenu de l'œuf).
- Récoltez le contenu de chaque œuf brisé d'abord dans un bol propre séparé, puis lorsque vous en avez contrôlé le contenu, mettez-le dans un bol plus grand.
- Lors de la séparation des œufs, il vaut mieux utiliser un séparateur d'œufs propre qui facilite la récolte séparée du jaune et du blanc d'œuf.
- Les œufs cassés (dont la membrane est endommagée) doivent immédiatement être transformés. **Réfrigérez** (<7°C ou la température indiquée sur l'emballage) et couvrez immédiatement les œufs fissurés (dont la membrane est encore intacte) qui ne sont pas utilisés directement ainsi que les emballages d'ovoproduits ouverts. Utilisez-les dans les recettes endéans les 48 heures.
- Ne jamais déposer des ovoproduits frais et des produits ouverts dans le même local de stockage. Ceci ne s'applique que dans le cas où il n'est pas possible de refermer les emballages d'ovoproduits.
- Eliminez immédiatement les coquilles après avoir cassé les œufs.
- Après avoir cassé les œufs et déposé les coquilles, veillez à vous laver et, de préférence, à vous désinfecter les mains.
- Nettoyez la table de travail après la manipulation d'œufs crus, avant d'effectuer les tâches suivantes.
- Si une machine à injection est utilisée pour la dorure, elle doit être propre et de préférence désinfectée. La machine à injection, les récipients et pinceaux utilisés pour la dorure doivent être lavés et de préférence désinfectés tous les jours.
- Un ovoproduit qui est resté dans son emballage d'origine max. 6h à température ambiante peut encore être utilisé 24h dans les produits à cuire. Utilisez-le avant d'ajouter de nouveaux produits fraîchement ouverts.

Conservez directement dans le réfrigérateur les préparations à base d'œufs qui ne subissent pas de traitement thermique par la suite ou qui subissent un traitement thermique insuffisant. Les produits préparés avec des œufs et/ou produits à base d'œufs et qui ne doivent plus être cuits, présentent une durée de conservation limitée et doivent être réfrigérés à <7°C.

3.14.8 Transformation de lait cru

- Fournissez vous uniquement de lait cru déjà analysé[8] par le producteur laitier afin de ne pas devoir effectuer vous-même des analyses. Il est conseillé de demander les résultats d'analyses au fournisseur.
- Nettoyez et désinfectez soigneusement l'ensemble du matériel avec lequel le lait entre en contact durant la production (seaux, pots à lait, bacs à fromage, yaourtière, bols…).
- Observez une hygiène personnelle très stricte, particulièrement en ce qui concerne les mains, les avant-bras ainsi que la position à adopter pour éternuer ou tousser. Un couvre-chef est conseillé.
- Fermez correctement les récipients de lait cru afin d'éviter toute contamination croisée.
- Respectez la chaîne du froid : conservez le lait cru à maximum 6°C (la température à la réception ne peut pas dépasser 10°C).
- Évitez autant que possible l'utilisation de lait cru pour les préparations froides (par ex. mousse au chocolat) et utilisez-le plutôt dans la production de produits soumis à un processus thermique au moins équivalent au processus de pasteurisation.
- Demandez une autorisation spécifique auprès de votre UPC si vous voulez acheter du lait cru directement auprès de l'éleveur.

3.14.9 Mariner des denrées alimentaires

- Utilisez uniquement des produits de première fraîcheur et de bonne qualité dans les marinades.
- La marinade doit garantir la conservation et la qualité des produits.
- Mariner un produit se fait de préférence dans une marinade réfrigérée qui est recouverte d'un couvercle ou d'une couche d'huile. Les marinades chaudes doivent être conservées le moins longtemps possible.
- Nettoyez les bains de trempage après chaque utilisation.

3.14.10 Paner des denrées alimentaires

- Préparez la panure au dernier moment avant de paner.
- Conservez la panure dans le réfrigérateur.
- Panez directement la préparation.
- Conservez la chapelure à un endroit sec et propre.
- Ne conservez pas les restes des panures où des œufs ont été transformés.
- Le contact direct avec les mains est déconseillé.

[8] Pour des productions du lait cru où au minimum un échantillon est prélevé par production de trois jours, une quantité maximale de 100 litres, divisée ou non, provenant de cette production, peut être livrée ou collectée sans qu'il y ait un échantillonnage

3.14.11 Utilisation de poches à douille

- Utilisez de préférence des poches à douille jetables.
- Conservez la poche à douille remplie qui est utilisée durant plusieurs services ou productions dans le réfrigérateur.
- Couvrez toujours l'embout d'une poche à douille remplie durant la conservation.
- Ne sucez en aucun cas l'embout d'une poche à douille remplie.
- Si des poches à douille sont quand même utilisées plusieurs fois, elles sont nettoyées en profondeur entre les fourrages, si nécessaire désinfectées, séchées et de préférence conservées dans le réfrigérateur jusqu'au fourrage suivant.

3.14.12 Détermination de la durée de conservation des préparations réalisées au sein de l'établissement

En tant qu'opérateur, vous êtes vous-même responsable de déterminer le type de date de conservation que vous apposez sur les produits préparés au sein de votre établissement.

Il existe deux types de date de conservation :

- La **date limite de consommation** (DLC = à consommer jusqu'au) se rapporte à la sécurité du produit, elle est apposée sur les denrées très périssables. Une fois cette date dépassée, ces produits ne peuvent plus être distribués ni consommés en raison des risques potentiels pour la santé du consommateur (par ex. américain préparé).
- La **date de durabilité minimale** (DDM = à consommer de préférence avant le) se rapporte essentiellement à la qualité du produit, elle est apposée sur les produits moins vulnérables d'un point de vue microbiologique et qui impliquent donc beaucoup moins rapidement un risque pour la santé du consommateur. Jusqu'à cette date, vous garantissez, en tant que fabricant, un produit sûr et de qualité. Après cette date, la qualité du produit n'est plus garantie mais cela ne signifie pas pour autant que le produit comporte un danger pour la santé publique (par ex. confiture).
- Vous retrouverez sur le site internet de l'AFSCA davantage d'informations sur la différence entre DDM et DLC : www.afsca.be > Professionnels > Denrées alimentaires > Dates de péremption.

La durée de conservation d'un produit dépend de toute une série de facteurs, par ex. les matières premières utilisées, les différentes étapes de production, les caractéristiques du produit telles que taux d'humidité et degré d'acidité, l'emballage… Tenez toujours compte de ces facteurs au moment de déterminer la durée de conservation.
Dans le cas d'un produit préparé et préemballé dans votre établissement même, il faut en premier lieu tenir compte de la date limite de consommation des ingrédients. Si un produit acheté est simplement portionné et emballé dans votre établissement, il faut tenir compte de la date limite de consommation définie par le fabricant du produit : un produit dont la date limite de consommation arrive à son terme dans 2 jours ne peut évidemment pas, après le portionnement, recevoir une date limite de consommation de 3 jours.
Pour déterminer la durée de conservation, votre établissement peut s'appuyer sur ses propres données historiques, sur des informations sectorielles, des données scientifiques, des résultats de tests de durabilité, les normes réglementaires… En l'absence d'analyses, une solution acceptable consiste à définir une date limite de consommation extrêmement courte (2 à 3 jours).

3.14.13 Alimentation aseptisée

L'alimentation aseptisée est souvent servie à des personnes qui ont un système immunitaire affaibli. Un certain nombre de plats ou de préparations issus de "l'offre ordinaire", par ex. les viandes qui n'ont pas été bien cuites, les hachés, salades, charcuteries découpées, préparations froides,… sont d'office exclus de l'alimentation aseptisée, parce qu'il y a une possibilité plus élevée qu'ils contiennent des concentrations de micro-organismes important, en comparaison, par exemple, avec des denrées alimentaires qui ont subi un traitement thermique fort.
Des tests microbiologiques ou d'autres garanties données par le fournisseur permettent de déterminer quels produits satisfont aux exigences souhaitées.

- Travaillez avec du matériel désinfecté thermiquement et laissez cuire les aliments suffisamment longtemps juste avant la consommation.
- Manipulez le moins possible les préparations alimentaires aseptisées (par ex. ne pas ajouter de finitions, de garnitures).
- Le personnel chargé de préparer ces repas doit respecter des mesures de précaution strictes en matière d'hygiène, et dès lors porter un masque sur la bouche, un couvre-chef, des gants et des vêtements propres.

3.14.14 Conditionnement et/ou étiquetage de denrées alimentaires

Des substances chimiques sont parfois susceptibles de migrer des matériaux d'emballage vers les denrées alimentaires. C'est la raison pour laquelle les matériaux d'emballage doivent être destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires et être utilisés de manière approprié.

En 2011, la réglementation **"Food Information for Consumers" (FIC)** a été introduite au niveau européen, qui rassemble toutes les exigences générales en matière d'étiquetage ainsi que les exigences spécifiques en matière d'étiquetage des propriétés nutritionnelles des denrées alimentaires. La réglementation FIC porte notamment sur :

- la mention obligatoire des informations nutritionnelles
- la mention de l'origine du produit
- la mention relative aux allergènes
- des dispositions visant à améliorer la lisibilité (exigences relatives à la taille des caractères)
- les informations en matière d'allergènes à mentionner obligatoirement sur les denrées alimentaires non préemballées, y compris les denrées alimentaires vendues dans l'Horeca et les cuisines de collectivité
- …

La règle générale est que l'étiquetage **ne peut pas induire le consommateur en erreur**. Dès lors, tenez toujours compte de la liste des allégations nutritionnelles et de santé qui sont autorisées en Europe.

Les **denrées alimentaires préemballées** doivent être pourvues d'une étiquette. Cette étiquette ne peut pas se détacher de la surface sur laquelle elle est apposée et doit être conçue de telle manière à ne pas pouvoir être réutilisée. Les principales mentions qui doivent figurer sur l'étiquette d'une denrée alimentaire préemballée sont :

- la dénomination de vente, qui indique de quel produit il s'agit ;
- la liste des ingrédients : les ingrédients sont mentionnés dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale dans le produit ;

- la quantité de certains ingrédients ou de certaines catégories d'ingrédients; c'est d'application si l'ingrédient ou la catégorie d'ingrédients apparaît dans la dénomination de vente ou est associé par le consommateur à la dénomination de vente, ou si une image ou une représentation graphique figure sur l'étiquette ;
- la date de durabilité minimale (DDM) ou la date limite de consommation (DLC) (voir point 3.14.12) ;
- les conditions spécifiques de conservation et d'utilisation, par ex. "à conserver au réfrigérateur" ou "à conserver à l'abri de l'humidité et de la chaleur" ;
- le nom et l'adresse du fabricant, de l'importateur, du conditionneur ou du vendeur ;
- des consignes d'utilisation si la denrée alimentaire ne peut pas être utilisée correctement sans ces consignes ;
- le degré d'alcool pour les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume ;
- la quantité nette ou le contenu net ;
- le lieu d'origine ou de provenance si son omission peut tromper le consommateur ;
- une déclaration nutritionelle ;
- Pour les denrées alimentaires surgelées, l'étiquette doit, en plus, comporter la mention "diepvries" ou "surgelé", en complément de la dénomination de vente ;
    - la période durant laquelle les produits surgelés peuvent être conservés chez l'utilisateur final et à quelle température ;
    - la mention "ne pas recongeler après décongélation" ;
    - dans le cas de viande surgelée, de préparations de viande surgelées et de produits de la pêche non transformés surgelés : "congelé le...".
- Il est obligatoire de mentionner sur l'étiquette les allergènes décrits au chapitre 2 de ce manuel pratique, même si les allergènes présents dans la denrée alimentaire le sont sous une forme modifiée.

Un étiquetage particulier est accepté pour :
- Les produits alimentaires emballés, mais qui sont destinés à la vente immédiate;
- Les aliments vendus par les petits fabricants et dont la déclaration nutritionnelle ne devrait pas être divulguée.

Pour plus amples informations, ces exceptions peuvent être retrouvées sur le site de l'AFSCA : www.afsca.be> Professionnels> Denrées alimentaires > Etiquetage des denrées alimentaires.

Les **denrées alimentaires non préemballées** ne sont pas pourvues d'une étiquette. Dans le cas de denrées alimentaires non préemballées, toutes les informations nécessaires en matière d'allergènes doivent être mises à la disposition du consommateur, que ce soit en mettant ces informations par écrit ou en les communiquant oralement. Vous devez alors respecter les exigences suivantes :
- Communication écrite :
    - Les informations doivent être apposées de manière bien lisible sur un support physique (par ex. papier) ou électronique (par ex. écran).
    - Le consommateur doit y avoir accès librement et facilement et doit en disposer avant que la vente n'ait lieu. Si les informations ne figurent pas à un endroit clairement visible, un message complémentaire doit alors indiquer au consommateur où et comment retrouver les informations.
    - Apposez également une mention avertissant le consommateur que la composition des produits est susceptible de changer.

- Communication orale :
  - Mettez au point une procédure interne qui garantit une communication correcte des informations, et appliquez cette procédure. Cette procédure doit être disponible par écrit, sur un support physique ou électronique, et être facilement accessible au personnel et aux agents de l'AFSCA. Un exemple est disponible sur le site web de l'AFSCA : www.afsca.be > Professionnels > Denrées alimentaires > Allergènes
  - Veillez à ce que le personnel soit formé à propos des risques liés aux allergies alimentaires et qu'il connaisse la procédure interne à ce sujet.
  - Prévoyez une indication bien visible et bien claire dans laquelle vous invitez votre clientèle à s'adresser au personnel s'il souhaite obtenir des informations concernant les allergènes et autres substances susceptibles de provoquer des intolérances.
  - Apposez également une mention avertissant le consommateur que la composition des produits est susceptible de changer.

Si des denrées alimentaires préemballées sont mises sur le marché mais ne sont pas destinées à la vente directe à l'utilisateur final ni à la vente à des restaurants ou cuisines de collectivité, il suffit alors que toutes les informations précitées soient données (par ex. dans les documents commerciaux). Doivent cependant être mentionnés sur l'emballage extérieur dans lequel les produits sont mis sur le marché : la dénomination de vente, la date de conservation, le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant, du conditionneur ou d'un vendeur établi au sein de l'UE, et les consignes d'utilisation si leur omission ne permettrait pas de faire un usage approprié de la denrée alimentaire. Les informations doivent accompagner les denrées alimentaires jusqu'au point de vente.

Si les denrées alimentaires sont pourvues d'un **emballage provisoire** au cours de la production (et qu'elles ne sortent pas de l'établissement), les règles suivantes sont d'application :

- Les produits qui, pour des raisons d'hygiène, sont recouverts d'une protection un court laps de temps au cours de la production, ne doivent pas être étiquetés.
- Les produits préparés au sein même de l'établissement ou les produits qui sont portionnés et conservés par exemple en vue d'une transformation ultérieure (produits semi-finis ; congélation, mise sous vide...), doivent comporter une référence permettant de garantir la traçabilité interne, par ex. la date de production, la date limite de conservation et/ou un numéro de lot interne.
- Pour les produits congelés au sein même de l'établissement, l'emballage doit mentionner au minimum la date de production (pour les produits fait dans l'établissement même) et la date de congélation. Il est conseillé de mentionner le nom du produit, la date limite de conservation (si possible) et une référence permettant de garantir la traçabilité interne.

PA 6 – Emballage et étiquetage de produits (de l'exploitation même) préemballés destinés à la vente

Description	Danger/risque	Normes et valeurs limites critiques	Méthode de surveillance et fréquence	Mesures correctives et actions correctives
Emballage et étiquetage de produits (de l'exploitation même) préemballés destinés à la vente	x M: manque de la date ou des conditions de conservation / date ou conditions de conservation incorrectes + CPM: emballage abîmé + C: pollution par le matériel d'emballage + C: allergènes non mentionnés sur l'étiquette	Mentions correctes Emballage intact, adapté et en bon état Emballage suffisamment rendu étanche	Attention continue pour l'étiquetage Si nécessaire, réaliser des études sur la durée de conservation Contrôle visuel des produits lors de la vente Contrôler le matériel d'emballage à la réception de celui-ci	Évacuer avec les déchets les produits avec un emballage abîmé Retirer les produits avec un mauvais étiquetage et les étiqueter à nouveau Examiner la cause du problème et éviter que cela ne se reproduise : • contrôler le fonctionnement des appareils utilisés • utiliser d'autres matériaux d'emballage Former le personnel

Signification des symboles utilisés :

+: Contamination / x : Multiplication/ C : Danger chimique/ P : Danger physique/ M : Danger microbiologique

3.15 Règles d'hygiène spécifiques à la vente et au service

3.15.1 L'utilisation d'un bain-marie

- Il est conseillé de mettre la température du bain-marie à au moins 85°C afin de pouvoir garantir une température de min. 60°C des produits.
- Les bains-marie ne peuvent pas être utilisés pour réchauffer des produits (à l'exception des bains-marie puissants). Seuls les produits qui ont déjà une température de min. 60°C peuvent être mis au bain-marie.
- Renouvelez chaque jour l'eau du bain-marie et nettoyez aussi l'appareil quotidiennement.
- Contrôlez régulièrement la température à cœur des produits dans le bain-marie.
- Ne gardez pas les produits plus longtemps que 4 heures au chaud dans le bain-marie.

3.15.2 Vente des denrées alimentaires non emballées

Denrées alimentaires non emballées, à l'exception des fruits frais et légumes frais, doivent être exposées en vente en manière à échapper aux manipulations des consommateurs. Ceci n'est pas d'application pour la vente en libre service.

Dans le cas du **pain non coupé et non emballé et des produits non emballés de la boulangerie fine** en libre service, les mesures suivantes doivent être prises :

- Prévoyez un meuble protégé par des vitres à clapet et des pinces avec lesquelles les clients peuvent se servir.
- Veillez à un avis clairement visible indiquant la manière hygiénique avec laquelle les clients sont priés de se servir.
- Un responsable doit pouvoir veiller à ce qu'il n'y ait pas d'abus.

3.15.3 Vente dans des distributeurs automatiques

Des règles spécifiques s'appliquent à la vente dans des **distributeurs automatiques**.

- Doivent être apposés à un endroit clairement visible du distributeur automatique : **le nom ou le nom de l'entreprise, le numéro d'entreprise, l'adresse en Belgique et le numéro de téléphone** de l'opérateur à qui l'autorisation ou l'enregistrement a été délivré et/ou qui est responsable du respect de la réglementation applicable à ce distributeur automatique en matière d'hygiène.
- Le distributeur doit être régulièrement nettoyé et si nécessaire désinfecté. L'environnement direct du distributeur doit être bien entretenu, de sorte qu'il ne puisse pas causer de contamination des produits.
- Les produits vendus dans le distributeur doivent être entreposés de manière hygiénique. Les produits invendus doivent être retirés à temps du distributeur, et dans tous les cas avant qu'ils ne se retrouvent contaminés ou avariés. Pour ce faire, lorsque vous réapprovisionnez le distributeur automatique, vérifiez toujours les **dates de conservation** des produits encore présents, suivant la rapidité de vente des produits.

- Si la température à laquelle les produits doivent être conservés n'est plus respectée, la vente des produits doit être empêchée grâce à un **blocage automatique** de la machine ou à une méthode équivalente approuvée par l'AFSCA. La machine ne peut être remise en service que lorsque toutes les denrées alimentaires qui doivent être conservées réfrigérées ont été retirées de la machine.
- Les mentions dont doivent être pourvus les emballages de denrées alimentaires dépendent du fait que la denrée réponde ou pas à la définition de « préemballée en vue d'une vente immédiate ». Selon le règlement (UE) n° 1169/2011, la vente dans un distributeur automatique n'est pas considérée comme de la vente à distance. Les informations obligatoires ne doivent donc pas être disponibles avant la vente.
- À l'exception du lait, il est interdit de vendre des **denrées alimentaires d'origine animale** non préemballées dans des distributeurs automatiques.
- Pour la vente de **lait cru** dans un distributeur automatique, veillez à respecter les règles telles que décrites dans la circulaire relative à la vente de lait cru non préemballé par le biais d'un distributeur automatique de lait : www.afsca.be > Professionnels > Production animale > Produits animaux > Circulaires.

3.15.4 Vente à distance

Lors de la vente à distance de **denrées alimentaires préemballées**, par exemple la vente via un site internet ou via des commandes passées par téléphone, toutes les informations doivent être disponible avant la réalisation de la vente, à l'exception de la date de conservation et du numéro de lot. Une fois que le produit est livré, toutes les mentions obligatoires doivent être présentes (voir 3.14.14).

Lors de la vente à distance de **denrées alimentaires non préemballées**, ce sont les dispositions de l'AR du 17 juillet 2014 relatif aux informations sur les allergènes qui s'appliquent.

3.15.5 Retrait du marché et rappel de produits

Si vous avez connaissance de produits non conformes pouvant représenter un danger pour la sécurité de la chaîne alimentaire, vous devez éviter que ces produits ne parviennent jusqu'au consommateur/ne soient encore utilisés. Ces produits doivent être retirés du marché et/ou faire l'objet d'un rappel (recall).

On parle de **retrait du marché** lorsque le lot du produit en question est encore présent dans l'unité d'établissement et qu'il est bloqué dans l'attente d'une décision finale. Si le produit se trouve déjà chez le consommateur final et qu'il doit donc être rappelé, on parle alors d'un **rappel de produits (recall)**.

- Un lot de produits peut être retiré du marché à la demande des autorités compétentes, du fournisseur d'un produit ou du responsable de l'entreprise proprement dite. Il est très important que les actions demandées soient mises en œuvre immédiatement !
- Si un produit est rappelé en raison d'un danger immédiat pour la sécurité de la chaîne alimentaire, évaluez alors la sécurité des autres produits qui ont été fabriqués ou conservés dans des conditions similaires et qui sont susceptibles de présenter un risque similaire.

- Si un lot ou une partie d'un lot n'est plus présent dans l'unité d'établissement, il peut être nécessaire que l'établissement fasse un communiqué au moyen d'un affichage et/ou d'un rappel via les médias afin d'avertir le consommateur et de lui donner les instructions à suivre. Vous retrouverez sur le site internet de l'AFSCA toutes les informations nécessaires pour rédiger un communiqué de presse : www.afsca.be > Professionnels > Notification obligatoire > Informations pour la rédaction du communiqué dans le cadre d'une notification obligatoire. Si des produits du lot concerné ont été livrés à un autre établissement, il est bien entendu nécessaire d'également avertir cet établissement (voir aussi : notification obligatoire).
- Les produits non conformes qui sont rapportés par les clients doivent être bloqués et traités de façon adéquate.

Le cadre ci-dessous vous donne un aperçu des étapes à suivre en cas de retrait du marché ou de rappel de produits. Cette marche à suivre peut, si nécessaire, être davantage complétée et détaillée afin de garantir l'efficacité du retrait du marché et/ou du rappel de produits. Le nom des personnes responsables ainsi que leurs coordonnées (numéro de téléphone, numéro de fax, e-mail) doivent au minimum être ajoutés à la marche à suivre ci-dessous. Tenez un dossier à jour dans lequel vous enregistrez tous les cas de retrait du marché et de rappel de produits (avec l'identification du produit, la quantité et la destination). Tout cela peut être fait de manière centralisée, si votre établissement fait partie d'un groupe.

Retrait du marché et rappel de produits : marche à suivre

Coordonnées du responsable :

Nom: .....

Numéro de téléphone et/ou de fax : .....

E-mail: .....

Identifiez les produits concernés

↓

Si nécessaire, notifiez le problème à l'AFSCA (voir notification obligatoire)

↓

Tous les produits concernés se trouvent-ils encore dans l'unité d'établissement ?

Oui	Non
↓	↓
Retirez les produits concernés du marché et donnez-leur une destination appropriée (reprise par le fournisseur, ramassage en tant que déchet,…)	Faites une communication au moyen d'un affichage et/ou d'un rappel de produits via les médias ET Si nécessaire, contactez les autres établissements auxquels les produits concernés ont été livrés ↓ Donnez aux produits une destination appropriée (reprise par le fournisseur, ramassage en tant que déchet,…)

↓

Enregistrez le retrait du marché et/ou le rappel de produits

3.15.6 Interdiction de fumer

En Belgique, une interdiction générale de fumer est d'application dans les espaces publics, y compris dans tous les locaux d'entreprise. Il est par conséquent également interdit de fumer dans la salle de consommation d'un commerce horeca ou dans une cuisine de collectivité. Cela signifie que les opérateurs du secteur des denrées alimentaires doivent apposer des sigles d'interdiction de fumer de manière clairement visible dans leur commerce. Si on opte pour installer un fumoir pour les membres du personnel ou pour les consommateurs, celui-ci doit satisfaire à un certain nombre de conditions spécifiques.

Il est toutefois permis de fumer sur une terrasse à condition que la terrasse soit entièrement ouverte au moins d'un côté et que le côté ouvert ne soit pas partiellement fermé par exemple au moyen d'un paravent ou pare-soleil.

Chapitre 4

Formulaires d'enregistrement

Ce chapitre comprend des exemples de formulaires d'enregistrement standard qui peuvent être utilisés pour les différents enregistrements qui peuvent être d'application dans le cadre de l'autocontrôle et de la traçabilité.

Si nécessaire, les formulaires doivent être adaptés au fonctionnement spécifique de l'établissement, à l'exception du formulaire pour la notification obligatoire (forme déterminée par l'arrêté ministériel du 22 janvier 2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire).

Les formulaires suivants sont disponibles :

- Réception des produits
- Registre IN
- Registre OUT
- Exemple fiche de recette
- Retour
- Retrait du commerce et rappel
- Notification obligatoire
- Exemple plan de lutte contre les animaux nuisibles
- Exemple plan de nettoyage et de désinfection
- Produits non conformes/non-conformités, actions correctives et mesures correctives

Nom de l'entreprise :	**Formulaire d'enregistrement Réception des produits**	Version formulaire :
		Date :
		Page :

Informations générales	
Nom de la personne qui a réceptionné les produits	
Date de la livraison (éventuellement l'heure)	
Fournisseur/numéro du camion	
Nature du produit	
Lot concerné	
Il s'agit d'une non-conformité dans le domaine de	
Hygiène lors de la livraison	
Emballage	
Conservation ou fraîcheur	
Température lors de la livraison	
Qualité	
Poids	
Nombre	
Commande	
Actions	
Actions entreprises	
Les actions ont été prises par	

Nom de l'entreprise :	**Formulaire d'enregistrement** **Registre IN**	Version formulaire : Date : Page :

Date de la réception (éventuellement l'heure)	Fournisseur (unité d'établissement du fournisseur)	Nature du produit (dénomination)	Identification (numéro de lot, date de conservation, date de production, référence au document d'accompagnement)	Quantité	Contrôlé par	Remarques

Nom de l'entreprise :	**Formulaire d'enregistrement** **Registre OUT**	Version formulaire : Date : Page :

Date d'expédition/ livraison (éventuellement l'heure)	Client (unité d'établissement de destination)	Nature du produit (dénomination)	Identification (numéro de lot, date de conservation, date de production, référence au document d'accompagnement)	Quantité	Contrôlé par	Remarques

Nom de l'entreprise :	**Registre interne** **Exemple de fiche de recette**	Version formulaire :
		Date :
		Page :

Repas avec pommes de terre, carottes et rôti de porc

Nombre de portions : 10
Poids par portion : 230 g

Ingrédient	Poids	Identification (par ex. numéros d'article)
Carottes	1000 g	
Pommes de terre	1000 g	
Huile + huile pour graisser le plat	150 ml + 10 ml	
Rôti de porc	250 g	
Thym	1 rameau	
Romarin	1 rameau	

Nom de l'entreprise :	**Formulaire d'enregistrement Retour**	Version formulaire :
		Date :
		Page :

Informations générales	
Nom de la personne qui effectue le retour	
Date de retour (éventuellement l'heure)	
Retour	
Lot(s)/produits concernés	
Quantité	
Nom du fournisseur (adresse complète et coordonnées de la personne de contact)	
Motif du retour	
Annexes (références et/ou liste de documents par ex. courriers, résultats d'analyse, ...)	
Actions liées au retour	
Actions entreprises	
Les actions ont été prises par	

Nom de l'entreprise :	**Formulaire d'enregistrement Retrait du commerce et rappel**	Version formulaire :
		Date :
		Page :

Informations générales	
Nom de la personne qui coordonne le retrait du commerce ou le rappel	
Date du retrait du commerce ou du rappel (éventuellement l'heure)	
Retour	
Lot(s)/produits concernés	
Quantité (éventuellement scindée par client)	
Nom client(s) (adresse complète et coordonnées de la personne de contact en cas de livraison B2B)	
Motif du retrait ou du rappel	
Annexes (références et/ou liste de documents par ex. courriers, résultats d'analyse, formulaire notification obligatoire...)	
Actions liées au retour	
Actions entreprises	
Les actions ont été prises par	

Nom de l'entreprise :	**Formulaire d'enregistrement Notification obligatoire**	Version formulaire :
		Date :

Formulaire de notification obligatoire

comme prévu en annexe I de l'arrêté ministériel du 22 janvier 2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire

INFORMATIONS GENERALES

01*:	ENTREPRISE NOTIFIANTE : N° D'AGRÉMENT : COORDONNÉES DE LA PERSONNE DE CONTACT (TÉL, FAX, E-MAIL, GSM) : IDEM EN DEHORS DES HEURES DE BUREAU :	
02*:	ENTREPRISE RESPONSABLE DU PRODUIT : N° D'AGRÉMENT :	
03 :	COORDONNÉES DE LA PERSONNE DE CONTACT (TÉL, FAX, E-MAIL, GSM) : IDEM EN DEHORS DES HEURES DE BUREAU :	
04*:	DATE ET HEURE DE NOTIFICATION INITIALE :	

PRODUIT

05 :	CATÉGORIE DE PRODUITS :	
06*:	NOM DE PRODUIT/ DÉNOMINATION COMMERCIALE : MARQUE :	
07*:	IDENTIFICATION DES LOTS CONCERNÉS	
08*:	DATE DE DURABILITÉ MINIMALE OU DATE LIMITE DE CONSOMMATION : ET/OU DATE DE FABRICATION :	

09:	PÉRIODE DE VENTE	
10:	QUANTITÉ OU VOLUME CONCERNÉ	
11:	QUANTITÉ OU VOLUME À RETIRER DU MARCHÉ OU À RAPPELER	
12*:	DESCRIPTION DU PRODUIT (emballage, conditionnement, état, photo ou représentation,…)	
13:	LIEU OÙ SE TROUVE LE PRODUIT	
14:	IDENTIFICATION DE LOTS ET QUANTITÉS OU VOLUME DE PRODUITS OBTENUS DANS DES CONDITIONS COMPARABLES POTENTIELLEMENT CONCERNÉS PAR LE PROBLEME	

PROVENANCE DU PRODUIT

15*:	Si autre que le responsable du produit : NOM ET ADRESSE DU FABRICANT OU DU PRODUCTEUR OU DE L'EMBALLEUR OU DU DETENTEUR DE L'AGRÉMENT : NUMÉRO D'AGRÉMENT : COORDONNÉES DE LA PERSONNE DE CONTACT (TÉL, FAX, E-MAIL, GSM)	
16:	NOM ET ADRESSE DU TRANSPORTEUR : COORDONNÉES DE LA PERSONNE DE CONTACT (TÉL, FAX, E-MAIL, GSM) :	
17*:	NOM ET ADRESSE DE L'IMPORTATEUR OU DU DISTRIBUTEUR OU DU DETENTEUR D'AGRÉMENT : COORDONNÉES DE LA PERSONNE DE CONTACT (TÉL, FAX, E-MAIL, GSM) :	
18:	PAYS D'ORIGINE DU PRODUIT :	
19.	RÉFÉRENCES DU CERTIFICAT SANITAIRE À L'IMPORTATION :	

DISTRIBUTION (OU LOCALISATION) DU PRODUIT

20:	DISTRIBUTION EN BELGIQUE Si OUI : LISTE DES DESTINATAIRES (noms et adresses) ET QUANTITÉ	OUI-NON
21:	AU NIVEAU DE L'UTILISATEUR OU DU CONSOMMATEUR Si OUI : QUANTITÉ	OUI-NON
22:	DISTRIBUTION DANS LES AUTRES ÉTATS MEMBRES Si OUI : LISTE (pays et noms et adresses des destinataires) ET QUANTITÉ	OUI-NON
23:	EXPORTATION VERS DES PAYS TIERS Si OUI : LISTE (pays et noms et adresses des destinataires) ET QUANTITÉ ET CERTIFICATS SANITAIRES LIÉS	OUI-NON

NATURE DU PROBLÈME

24*:	NATURE DU DANGER	
25:	MOTIF DE L'INCIDENT	
26*:	RÉSULTATS DES ANALYSES	
27*:	DATE DE L'ÉCHANTILLONNAGE	
28:	COORDONNÉES DU LABO AYANT EFFECTUÉ LES ANALYSES	
29:	MÉTHODE D'ANALYSE UTILISÉE	
30:	NATURE DU RISQUE (implication pour la santé humaine, animale ou végétale)	
31:	NOMBRE DE PATIENTS (âge, état de santé, etc.) OU ÉTENDUE DES DÉGATS (ANIMAUX – PLANTES,…)	

MESURES PRISES

32*:	MESURES PRÉVUES	
33*:	MESURES DÉJÀ APPLIQUEES	

CONSEILS AUX CONSOMMATEURS OU UTILISATEURS

34:	QUE FAIRE AVEC LE PRODUIT	
35:	CONSEILS AUX CONSOMMATEURS OU UTILISATEURS	
36:	LIEU DE REPRISE DU PRODUIT ET COORDON-NÉES	
37:	CONDITIONS DE REPRISE DU PRODUIT	
38:	N° DE TÉL. DE LA SOCIETE RESPONSABLE POUR QUESTIONS PRATIQUES	

AUTRES INFORMATIONS

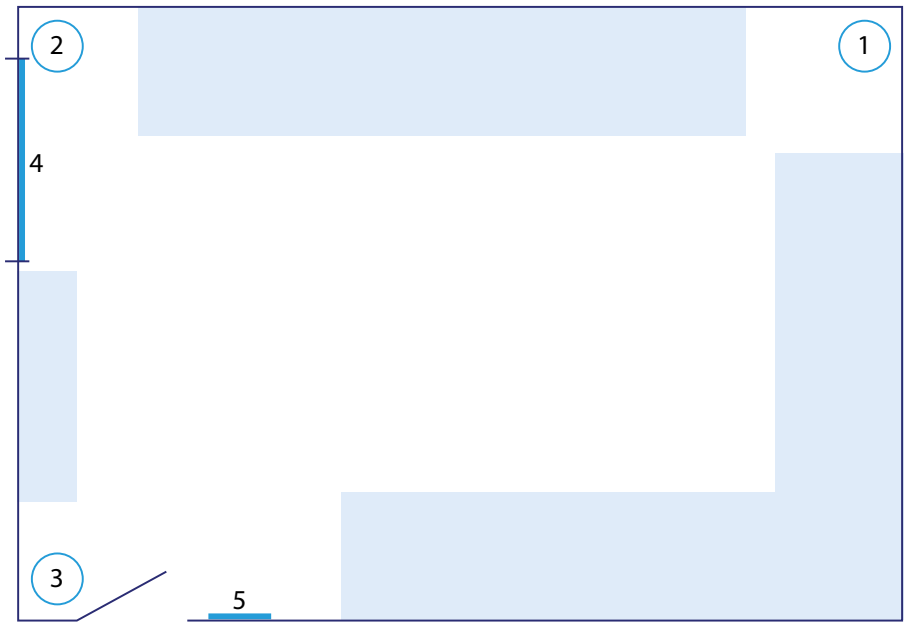
39*:	PERSONNE CONTACTÉE À L'AFSCA	
40*:	AUTRES INFORMATIONS	
41:	DATE DE CLÔTURE DE LA NOTIFICATION	

SIGNATURE DETECTEUR:

Nom de l'entreprise :	**Exemple** **Plan de lutte contre les animaux nuisibles**	Version formulaire :
		Date :
		Page :

Type de lutte	Emplacement	Numéro	Date de placement	Placé par	Fréquence du contrôle	TÀ contrôler par
Souricière	Voir plan	1	01/02/2013	Entreprise externe x	Chaque semaine	Aide de cuisine A
					Chaque mois	Entreprise externe x
...						
Lampe anti-insectes	Voir plan	5	10/03/2012	Interne	Chaque semaine	Aide de cuisine A

Exemple de plan de cuisine avec l'emplacement des moyens de lutte contre les nuisibles :



Nom de l'entreprise :	**Exemple** **Plan de nettoyage et de désinfection**	Version formulaire : Date : Page :

Quoi ?	Quand ?	Comment ?				Qui ?
		Produit	Temps Température Concentration	Matériel	Description	
Appareillage : • Machine à découper la viande • Cutter • Fouet/batteur • …	Chaque jour ou en cas d'utilisation	Produit de nettoyage A Produit de désinfection B	Suivant les indications d'utilisation du fabricant	Gants, seau, brosse, éponge, lavette, torchon, serviettes jetables	1. débrancher les appareils électriques 2. éliminer la saleté visible 3. nettoyer l'appareillage et les pièces avec du produit nettoyant 4. rincer avec de l'eau 5. désinfecter 6. rincer avec de l'eau et laisser sécher à l'air libre *Attention au remontage hygiénique et sûr des pièces après le N&D*	Personnel de cuisine
Sol (y compris le système d'évacuation)	Chaque jour	Produit de nettoyage C Produit de désinfection D	Suivant les indications d'utilisation du fabricant	Gants, seau, brosse, éponge, serviettes jetables	1. éliminer le gros de la saleté 2. nettoyer avec un produit de nettoyage 3. rincer avec de l'eau et évacuer l'eau *Désinfecter chaque semaine les bouches d'évacuation !*	Personnel de cuisine
…						

Nom de l'entreprise :	**Formulaire d'enregistrement** **Produits non conformes/non-conformités, actions correctives et mesures correctives**	Version formulaire :
		Date :
		Page :

Informations générales	
Nom du responsable	
Date de constatation de la non-conformité	
Nature du produit	
Lot concerné	
Description de la non-conformité	
Manière d'identification du produit non conforme	
Destination du produit non conforme	
Date à laquelle le produit non conforme reçoit une destination adaptée	
Destination du produit non conforme	☐ Reprise par le fournisseur ☐ Transformation adaptée ☐ Enlèvement comme déchets ☐ Libération après contre-analyse
Autres actions entreprises	
Mesures correctives mises en œuvre	