



1



1. Introduction
2. Autocontrôle, traçabilité et notification obligatoire
3. Points de contrôle critiques
4. Quelques autres bonnes pratiques d'hygiène
5. Et si les choses tournent mal ?
6. Contrôles de l'AFSCA

2



HACCP

Ondertitel

 solucious

3



- Actif dans l'alimentation et les aliments pour animaux de compagnie
- Établi depuis 2002
- 80 membres de personnel
- Situé à Sint-Denijs-Westrem



implementatie van
normen



productontwikkeling



etikettering &
specificatiebeheer



opleidingen



audits & inspecties

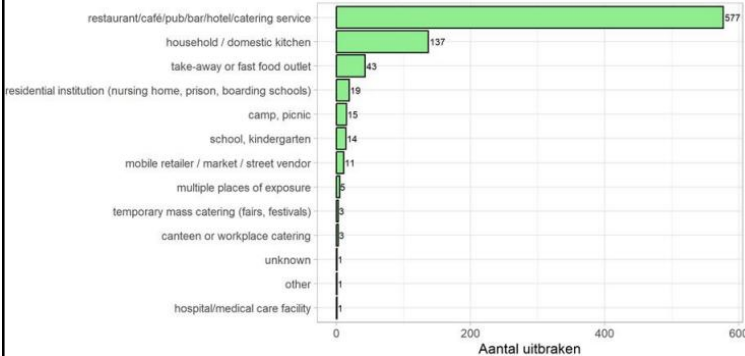


advies

 solucious

4

Quelques chiffres en Belgique



Au total, au moins **4222 personnes sont tombées malades** et **124 ont été hospitalisées** en Belgique. Deux décès sont à déplorer. Il s'agit du nombre le plus élevé de malades enregistré à ce jour.

Norovirus, Salmonella et B. cereus sont les agents les plus fréquemment identifiés comme causes d'infections d'origine alimentaire en 2022.

Les **restaurants** ont été le lieu d'exposition à un aliment contaminé dans **69,5 %** des foyers.

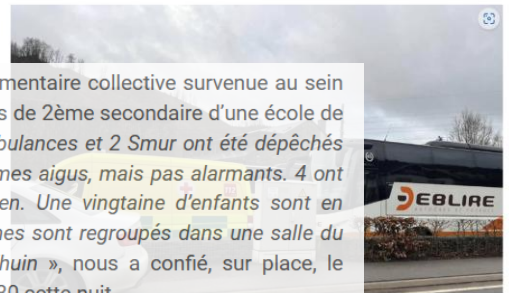
Les sources d'infection sont très diverses, mais il s'agit principalement de **repas composés (59 %)**.



5

Malmedy: 10 enfants hospitalisés cette nuit suite à une intoxication alimentaire

DR - Vedia - LL



Le plan d'urgence a été déclenché cette nuit, suite à une intoxication alimentaire collective survenue au sein de l'auberge de jeunesse de Malmedy, située à Bévercé. Plusieurs enfants de 2ème secondaire d'une école de Thuin, hébergés sur place, ont présenté des symptômes graves. « 7 ambulances et 2 Smur ont été dépêchés sur place. 10 enfants ont dû être hospitalisés, ils présentent des symptômes aigus, mais pas alarmants. 4 ont été pris en charge à l'hôpital à Malmedy, 4 à Verviers et deux à Eupen. Une vingtaine d'enfants sont en observation sur place. Les autres enfants ne présentant pas de symptômes sont regroupés dans une salle du Malmundarium, où ils déjeuneront ce matin avant de retourner vers Thuin », nous a confié, sur place, le bourgmestre de Malmedy, Jean-Paul Bastin, averti de la situation vers 4h30 cette nuit.

© 14 mars 2023 06:00 | Malmedy

La situation à l'auberge de jeunesse a été contrôlée, par les accompagnateurs dans un premier temps, puis par les services de secours ensuite. « Il n'y a pas eu de panique, y a des enfants qui n'ont pas été malades qui se réveillent ce matin sans savoir ce qu'il s'est passé. Les profs eux sont encadrés ce matin, parce que certains commençaient à accuser le coup après une nuit blanche et le stress que la situation a pu engendré. » Ces classes de l'école de Thuin occupaient toute l'auberge, il y avait 139 personnes, dont 124 élèves, 12 accompagnateurs et 3 chauffeurs de car. Les parents ont bien entendu été avertis. Les enfants qui ne sont pas malades vont pouvoir retourner vers leur domicile ce matin. « Aucun des chauffeurs n'est malade, leurs cars sont sur place, ce qui facilite aussi les déplacements », précise encore Jean-Paul Bastin.

D'après les premiers éléments, l'intoxication pourrait être due à la qualité de l'eau, mais sans certitude encore. (O.T.)



6

Introduction à l'HACCP. Qu'est-ce que l'HACCP ?



Système qui garantit la sécurité des aliments
Né en 1954 (Deming + NASA)
Méthode basée sur la prévention des risques.



solucious

7

Introduction à l'HACCP. Qu'est-ce que l'HACCP ?

**OBJECTIF : SÉCURITÉ ALIMENTAIRE =
LES CONSOMMATEURS NE COURENT
AUCUN RISQUE**

**Je travaille avec des aliments => le client
ne doit pas tomber malade**



solucious

8

Introduction à l'HACCP. Qu'est-ce que l'HACCP ?



- VO (CE) n° 853/2004 relative à l'hygiène des denrées alimentaires
- VO (CE) No 178/2002 sur la législation alimentaire
- RD 22/12/2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- RD = 13/07/2014 RD 14/11/2003 sur l'autocontrôle, la notification obligatoire et la traçabilité dans la chaîne alimentaire
- MB 22/03/2013 sur l'assouplissement des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certains établissements du secteur alimentaire

Introduction au système HACCP

Risques possibles

Gérer les différents risques !

Physique



Chimique



Résidus de vermine,
pesticides,
lubrifiants, ...

Microbiologique



Allergènes





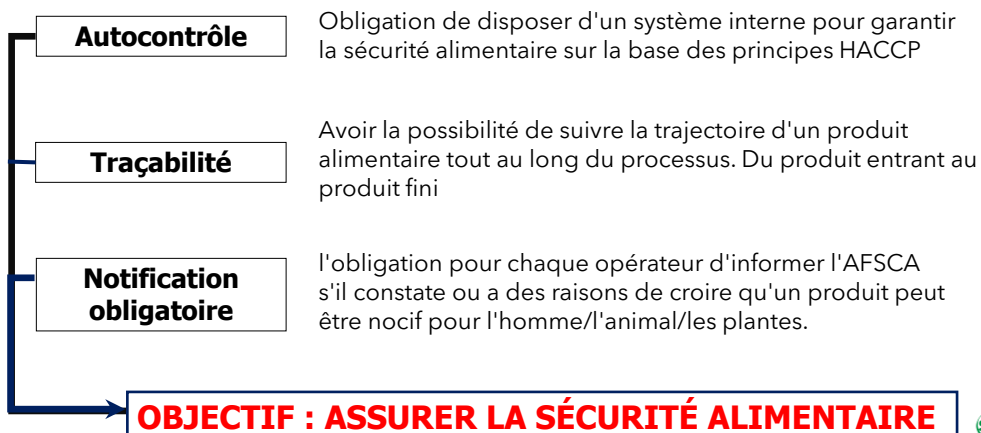
Autocontrôle, traçabilité et notification obligatoire

 solucious

11

Autocontrôle, traçabilité et notification obligatoire

Les exigences légales auxquelles nous devons répondre en tant que collectivité sont décrites : RD 14 novembre 2003 / MB 22 janvier 2004



 solucious

12

Autocontrôle

SYSTÈME D'AUTOCONTRÔLE OBLIGATOIRE

Autocontrôle = faire ses propres contrôles !

Sur quoi ? le contrôle des bonnes pratiques d'hygiène, de l'HACCP, de la traçabilité et des exigences en matière de rapports.

Guideline = guide d'autocontrôle



13

Autocontrôle



[Guide d'autocontrôle générique pour le secteur B2C](#)
G-044



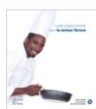
[Boulangeries et pâtisseries](#)
G-026



[Commerce de détail en alimentation générale](#)
G-007



[Boucherie-charcuterie](#)
G-003



[Horeca](#)
G-023



[Production et vente de produits laitiers à la ferme](#)
G-034



[Milieux d'accueil collectifs de la petite enfance](#)
G-041

www.afsca.be → thèmes → autocontrôle → contrôles par l'AFSCA et contrôles internes par les entreprises → contrôles internes des entreprises → Autocontrôle



14

Autocontrôle

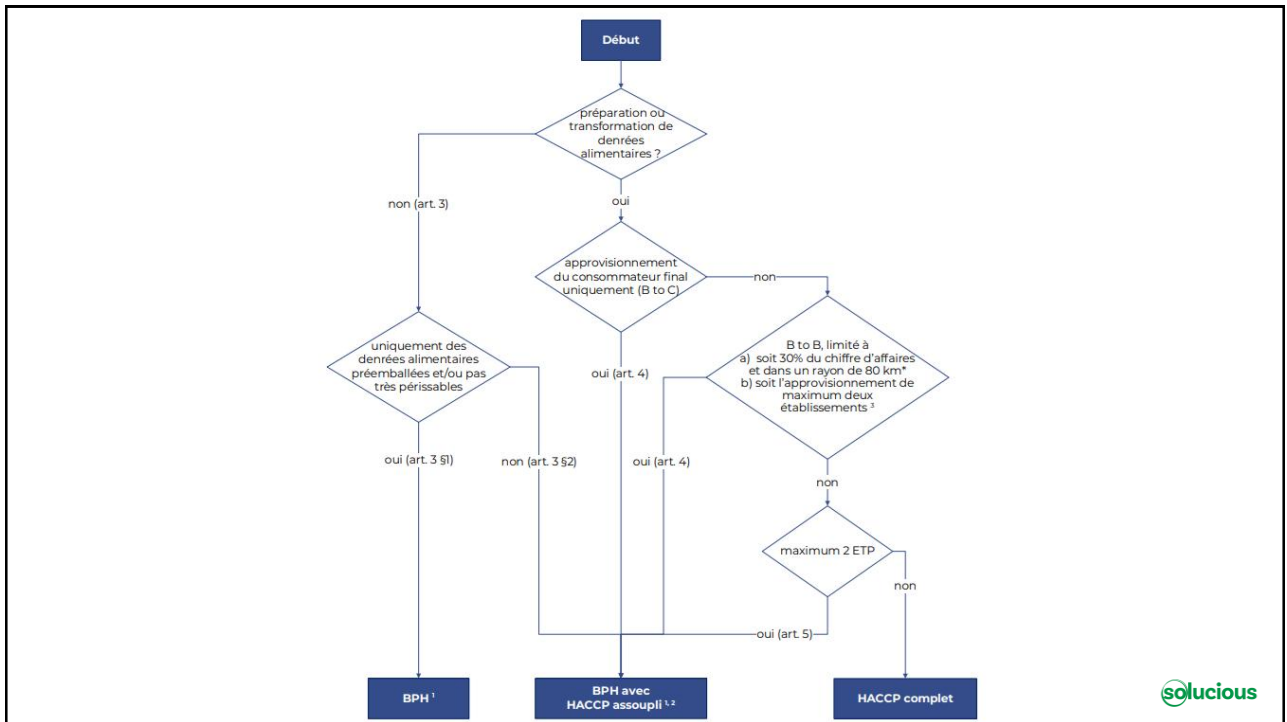
- Chaque secteur a son propre guide d'autocontrôle ou on peut opter pour **le guide générique**.
- **Assouplissement <> pas d'assouplissement**
- **BTC** (business to consumer) → gratuit
- Le guide générique d'autocontrôle comprend
 - Un **manuel de pratique générique** composé de **4 chapitres**. Ce manuel de pratique est **applicable à tous les opérateurs du secteur B2C** (également appelé secteur de la distribution). Le manuel de pratique est étayé par des annexes qui contiennent des informations supplémentaires et peuvent être consultées sans obligation.
 - Différentes fiches, que vous devez ajouter au manuel de pratique générique en fonction de vos activités ; ainsi que différents CCP et PVA liés à vos activités. Vous êtes **responsable** du choix des fiches appropriées pour couvrir vos activités.



Autocontrôle

- En fonction de vos activités, vous devrez peut-être ajouter une ou plusieurs fiches au manuel pratique générique afin de compléter votre guide d'autocontrôle. Il vous appartient de choisir les fiches appropriées pour couvrir vos activités.
- 60 fiches actuellement disponibles, classées par thème.
- www.favv.be - thèmes □ Contrôles par l'AFSCA et contrôles internes par les entreprises - Contrôles internes par les entreprises - Guide d'autocontrôle générique dans le secteur business to consumer - Fiches





17

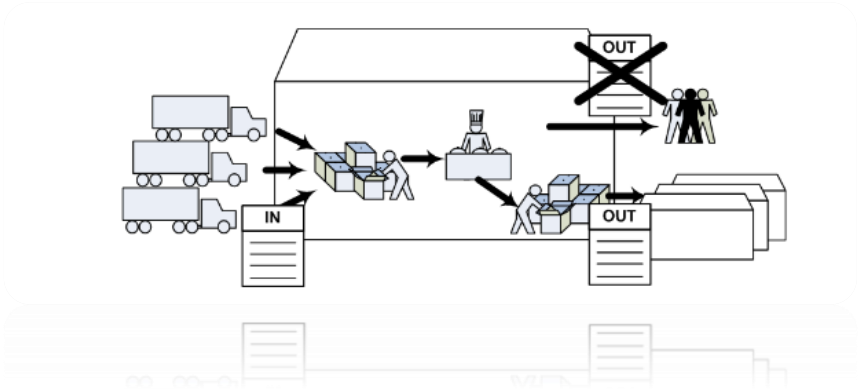
Traçabilité

- TRAÇABILITÉ = historique des produits (produit + emballage) → en cas de traçabilité assouplie :
- L'obligation **d'identification et enregistrement des produits** par les bons de livraison ou d'autre documents avec les informations obligatoires. Si les données obligatoires sont absentes sur les bons de livraison ou sur d'autres documents accompagnés cela peut être ajouté par écrit .
- **L'enregistrement des données** qui ont répercussions sur les produits que ne seront pas immédiatement manipulés ou vendus, peut se **faire dans un délai de 7 jours et au plus tard au moment de la transformation, manipulation ou mise en vente.**
- **Conservation des documents** : 6 mois après le DDM / DLC. Si pas de date de péremption → conserver 6 mois.

18

Traçabilité

TRAÇABILITÉ = historique des produits (produit + emballage)



Traçabilité

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

Fournisseur

Adresse
Téléphone : (418)
Télécopieur : (418)
Sans frais : (888)
Transporteur : R-047

FACTURÉ À

COLL. MERICI (CUISINE PEDAG.)
755, GRANDE ALLEE OUEST
QUEBEC 8h QC G1S 1C1
(418) 683-1595

EXPÉDIÉ À

COLL. MERICI (CUISINE PEDAG.)
755, GRANDE ALLEE OUEST
QUEBEC 8h QC G1S 1C1
(418) 683-1595

Page : 1 / 1

Votre vendeur :

Facture : 3594485

Commandée le : 18/02/2014

Livré le : 19/02/2014

Facturée le : 19/02/2014

Agent percepteur : *		Permis d'accès : 9402926		Permis CCL :		Permis tabac :		FACULTÉ DE : 10/04/2019			
Client		Votre commande		No commande		No de magasin		Conditions			
6831595				2227796				NET 7 JOURS / DAYS			
No Produit	Votre code	Description	Marque déposée	Emballage	Quantité commandée	Qté exp.	Unit	Prix	Montant	Tx	Sp
FRAIS UNITE											
496525		JUS CITRON (EXTRA PUR)	OMEGA	18/675 ML.	1	1	UN	0.84	0.84		
PRODUITS FRAIS											
630155		CORIANDRE MOULUE	BERTHELET	6/450 G.	1	1	UN	6.05	6.05		
672400		ASSAIS, CAJUN	MENU	6/600 G.	1	1	UN	13.97	13.97		
10862		FILM 17"x2000'	MENU	2 RLX	1	1	CA	41.20	41.20	FP	
397201		FROMAGE CHEVRE BUCHE(PAILLO	DAMAFRO	2X1 K.	1	1	CA	52.33	52.33		
640300		GRAINE PAVOT (SALIERE)	MENU	6/830 G.	1	1	UN	11.31	11.31		
13504		GRUAU	MENU	10 K.	1	1	CA	12.51	12.51		
55634		PAPIER ALUM.X-FORT 45CMX100M	ALCAN	1'S	2	2	CA	28.25	56.50	FP	

Route : 6382
Référence : 75
Total poids : 28.270

Montant taxable TPS : 97.70
Montant taxable TVP : 97.70

SOUS-TOTAL : 194.71
RABAIS : 0.00
FRAIS ADMIN. : 0.00
SURCHARGE : 0.00
TPS 132017233070001 : 4.89
TVP 1301413832700001 : 9.75
TOTAL : 209.35

Message : Venez à nos salons 2014! Québec 18 mars, Chicoutimi 15 avril, Rimouski 29 et 30 avril. On vous attend

 solucious

21

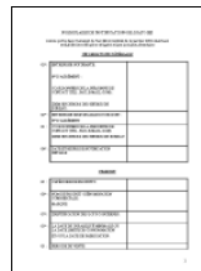
Notification obligatoire

NOTIFICATION OBLIGATOIRE

- Un produit importé, cultivé ou transformé qui est nuisible à la santé humaine/animale/végétale → déclaration obligatoire à l'AFSCA (LCE)
- Par téléphone, courrier ou fax (formulaire de notification)
- Bloquer les produits non conformes + stocker séparément

RAPPEL

- Rappel de marchandises



 solucious

22

Notification obligatoire

RECALL

- Le nom des personnes responsables ainsi que leurs coordonnées (numéro de téléphone, numéro de fax, adresse e-mail) doivent au minimum être ajoutés au plan d'action !

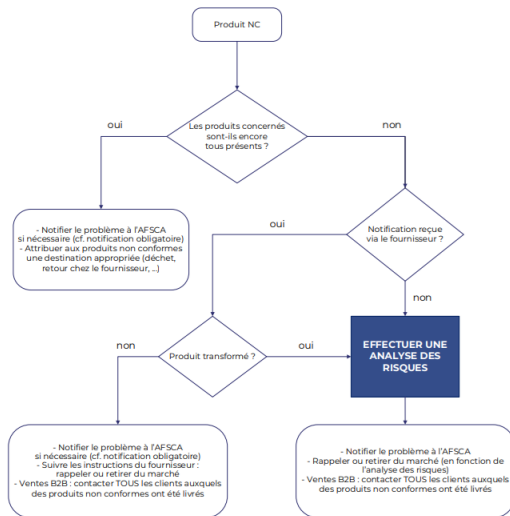
Retrait du marché et rappel de produits : marche à suivre

Coordonnées du responsable :

Nom :

Numéro de téléphone et/ou fax :

E-mail :



solucious

23

Notification obligatoire

Adresse

Unité locale de contrôle Bruxelles
Centre administratif Botanique
Food Safety Center, 1er étage
Bld du Jardin Botanique 55
B-1000 BRUXELLES, Belgique.

[Comment y accéder ?](#)

Contact

Tél. : +32 2 211 92 00
Fax : +32 2 211 91 80
Info.BRU@afsca.be

Chef d'ULC

Jacqueline DUCULOT

Chefs de secteur

Transformation et production primaire: Annelies MELLAERTS a.i.
Distribution : Guillaume BOUCHER

Demandes de certificats pour l'exportation, hors BECERT : Export.BRU@afsca.be

Pour une "notification obligatoire"

Tél. : +32 2 211 92 00
Fax : +32 2 211 91 85
Notif.BRU@afsca.be
GSM : +32 478 87 62 22 (Uniquement en cas d'extrême urgence en dehors des heures de service)

solucious

24

Notification obligatoire

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	



25

Notification obligatoire

- Attention, une affiche doit également être accrochée dans les points de vente et, dans le cas des ventes en ligne, un avis doit être publié sur le site de la boutique en ligne.
- Affiche dans les points de vente
 - Informations relatives au rappel/à l'avertissement à un endroit visible dans tous les points de vente où le produit est vendu.
 - Dans la langue de la région où se trouve le point de vente.
 - Le délai d'affichage est d'au moins deux semaines ou jusqu'à l'expiration de la date limite de consommation (DLC) du produit.



26



Points de contrôle critiques

solucious

27

CCP's

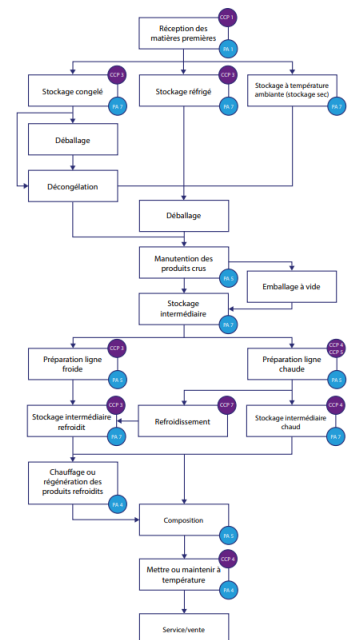


CRITICAL CONTROL POINT (CCP)

Points de contrôle critiques

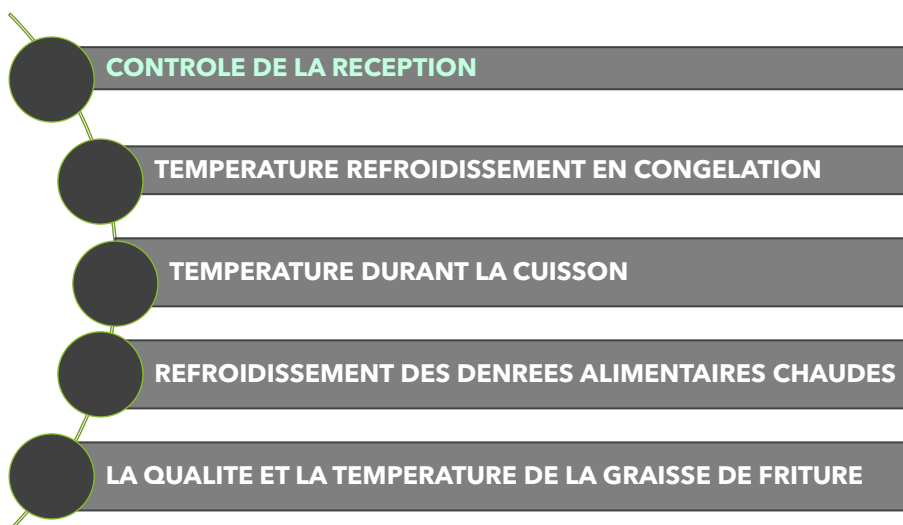
Si quelque chose ne va pas, les consommateurs pourraient tomber malades ou subir de graves préjudices..."

- Les contrôles sont obligatoires !
- Prendre des mesures en cas d'écarts.
- Enregistrements uniquement en cas d'écarts
- Il est recommandé d'enregistrer également les contrôles fréquents.



28

CCP'S



Contrôle de la réception

CCP 1- Réception des denrées alimentaires réfrigérées ou surgelées

Description	Danger/risque	Normes et valeurs limites critiques	Méthode de surveillance et fréquence	Mesures correctives et actions correctives
Réception des denrées alimentaires réfrigérées ou surgelées	x M : température trop élevée	Température indiquée par le fabricant et mentionnée sur l'étiquette Produits réfrigérés : t° maximale définie dans le Tableau 1 du manuel pratique ; Une brève et inévitable fluctuation ascendante de 3°C est autorisée à condition que cela n'entraîne pas de risque pour la santé Produits surgelés : t° maximale -18°C ; Une brève et inévitable fluctuation ascendante de 3°C est	Contrôle aléatoire de la température des marchandises à la réception (Pour la méthode « dry-aging » : mesurer la température à la surface de la viande, éviter la perforation de la viande)	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 lors de livraison par le fournisseur concerné Entreposer plus vite les produits en un lieu adapté et à une température appropriée
		autorisée à condition que cela n'entraîne pas de risque pour la santé (c.à.d. jusqu'à -15°C max)		Transformer les produits le plus vite possible pour éliminer ⁶¹ le risque ou les détruire de manière appropriée Former le personnel de sorte que le temps d'attente (= délai entre la réception et le stockage à bonne température) maximal soit respecté

Contrôle de la réception

- Notez sur le bon de livraison + compléter
- Notez la date de livraison sur les produits



30 MEI 2018

Levering aangenomen NIET gecontroleerd door voedingsdienst

Door:

[illegible]

Contrôle de la réception



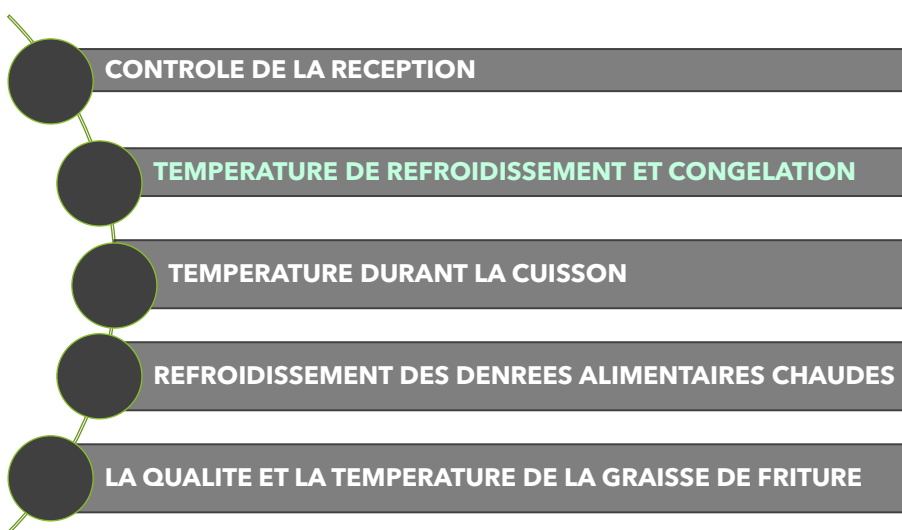
Informations générales	
Nom de la personne qui a réceptionné les produits	
Date de la livraison (éventuellement l'heure)	
Fournisseur/numéro du camion	
Nature du produit	
Lot concerné	
Il s'agit d'une non-conformité dans le domaine de	
Hygiène lors de la livraison	
Emballage	
Conservation ou fraîcheur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



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) + M : dépassement de la durée de conservation (+ et x M : viande "dry-aged")	Emballage propre et non endommagé Aucun objet étranger présent Produits frais (par ex. pas de tâches de moisissures sur les fruits) Produits n'ayant pas dépassé leur date de conservation Le cas échéant, la présence des marques sanitaires ou des marques d'identification nécessaires sur les produits (par ex. viande et produits de la pêche), l'étiquetage des produits (par ex. viande bovin) et les Viande : - aucune dégradation de la surface de la viande (crochets/cordes), notamment pour les matières premières pour viandes mûries à sec (viande « dry-aged ») : pas de perforations ! - absence de moisissures à la surface - couleur normale du bord séché (noir, brun ou rouge foncé en sont les couleurs normales) Viande et poisson : - aucune formation de mucus à la surface - bonne couleur et odeur	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 Demande au fournisseur des matières premières les documents nécessaires (par ex. concernant pesticides, mycotoxines, analyse microbiologique, congélation possible contre les parasites des poissons, ...) À chaque livraison de viande ou poisson : - contrôle visuel et de l'odeur - vérifier la date d'abattage (viande)/date de capture (poisson) ou d'emballage - contrôle sur base de liste de contrôle de la réception des marchandises - pays de provenance (viande)	Refuser les produits à la livraison ou retour au fournisseur après réception + identifier et isoler les produits jusqu'au retour fournisseur 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 lors de la livraison par le fournisseur concerné

CCP'S



CCP 3 – Température des denrées alimentaires réfrigérées et surgelées lors de l'entreposage, la distribution et le service

Description	Danger/risque	Normes et valeurs limites critiques	Méthode de surveillance et fréquence	Mesures correctives et actions correctives
Température denrées alimentaires réfrigérées (espace frigorifique, meubles frigorifiques pendant la vente, buffets)	x M : température trop élevée	Température indiquée par le fabricant et mentionnée sur l'étiquette Produits réfrigérés ⁶¹ : t° maximale définie dans le Tableau 1 du manuel pratique : Une brève fluctuation ascendante de 3°C est autorisée (dans certaines circonstances) à condition que cela n'entraîne pas de risque pour la santé ⁶²	Contrôle quotidien de la température des espaces frigorifiques Contrôle du bon fonctionnement (t°, ...) des meubles frigorifiques qui sont en cours d'utilisation et contiennent des produits, e.a. au début du service Contrôle aléatoire de la température des produits pendant et en fin de service via par ex. les buffets <i>(Pour la méthode « dry-aging » : mesurer la température à la surface de la viande, éviter la perforation de la viande)</i>	Enregistrer les non-conformités Ajuster la température Identifier et isoler les produits concernés Entreposage : mesurer la température du produit et prendre d'autres mesures si nécessaire : - Si la déviation est inférieure à 3°C, déplacer les produits vers une autre chambre froide dès que possible. - Si la déviation est supérieure à 3°C, évaluez si les produits peuvent encore être transformés (par ex. par traitement thermique) pour éliminer le risque. Sinon, détruire les produits de manière appropriée. Si la transformation est encore possible : préparez les produits immédiatement si possible (certainement dans les 24 heures). Si cela n'est pas possible, éliminez les produits de manière appropriée. Distribution des repas froids et service froid : - Éliminez les produits dont la température est trop élevée - Effectuez une meilleure gestion de la température lors du service des produits - Réduisez le temps entre la préparation et le début du service En cas d'une installation frigorifique en panne, faites-la réparer par un frigoriste Formation complémentaire du personnel en ce qui concerne les mesures de surveillance

Température de refroidissement et congélation

Température denrées alimentaires surgelées (surgélateur)	x M : température trop élevée	Produits surgelés : t° maximale -18°C ⁶³ ; Une brève fluctuation ascendante de 3°C est autorisée (dans certaines circonstances) à condition que cela n'entraîne pas de risque pour la santé (c.à.d. jusqu'à -15°C max)	Contrôle quotidien de la température des surgélateurs Contrôle du bon fonctionnement (t°, ...) des meubles frigorifiques qui sont en cours d'utilisation et contiennent des produits, e.a. au début du service	Enregistrer les non-conformités Ajuster la température Identifier et isoler les produits concernés Mesurez la température du produit et prenez des mesures supplémentaires si nécessaire : - Si la déviation est inférieure à 3°C, déplacer les produits vers un autre congélateur dès que possible. - Si la déviation est supérieure à 3°C mais inférieure à 8°C, déplacer les produits vers un autre congélateur dès que possible, sinon ne pas recongeler les produits mais évaluez si les produits peuvent encore être transformés (par ex. par traitement thermique) pour éliminer le risque. Sinon, détruire les produits de manière appropriée. Si la transformation est encore possible : préparez les produits immédiatement si possible (certainement dans les 24 heures). Si cela n'est pas possible, éliminez les produits de manière appropriée. En cas d'une installation frigorifique en panne, faites-la réparer par un frigoriste Formation complémentaire du personnel en ce qui concerne les mesures de surveillance
--	-------------------------------	---	---	---

Température de refroidissement et congélation



Maand / Mois : _____ **Jaar / Année :** _____

Identificatie toestel : Grote diepvries nr 1 / Surgélateur grand nr. 1

Controleer de temperatuur van de display. / Vérifiez la température sur le l'affichage.

°C	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
-13																															
-14																															
-15																															
-16																															
-17																															
-18																															
-19																															
-20																															
-21																															
-22																															
-23																															



<u>Datum / Date</u>	<u>Mogelijke oorzaak van afwijking / La cause possible de non-conformité</u>	<u>Ondernomen actie / des actions correctives</u>



37

Température de refroidissement et congélation

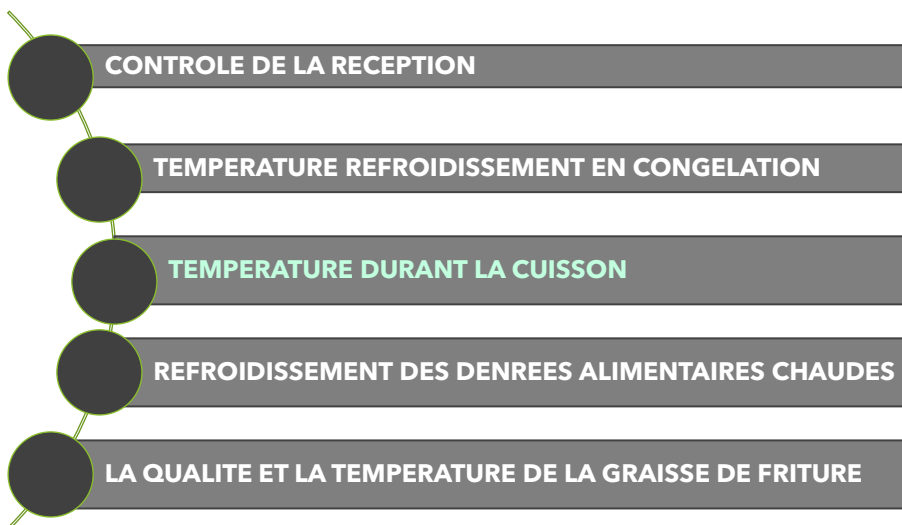


Nature des denrées alimentaires	Température de conservation (1) (ADR du 13 juillet 2004) ⁸
1) Viandes fraîches réfrigérées d'ongulés domestiques, de gibier d'élevage ongulé et de gros gibier sauvage	≤ +7,0°C
2) Abats frais réfrigérés d'ongulés domestiques, de gibier d'élevage, de gibier sauvage, de volaille 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 fondus, les cretons, le sang salé, le plasma sanguin salé et les estomacs, vessies et boyaux traités	≤ +7,0°C
7) Produits de la pêche conservés vivants	T qui n'affecte pas les caractéristiques en matière de sécurité alimentaire et de viabilité ⁹
8) 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 et les denrées alimentaires préparées prêtes à être consommées, constituées de produits de la pêche frais	T approchant celle de la glace fondante : max. de + 4°C (fluctuations de température comprises)
9) 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
10) Lait cru	≤ +6,0°C
11) Salades ou purées de pommes de terre ou de légumes, ou croquettes de pommes de terre ou de légumes, ou plats et mets composés d'une ou plusieurs de ces denrées alimentaires, ou préparations	≤ +7,0°C
12) Fruits ou légumes découpés, une ou plusieurs sortes; jus de fruits ou de légumes fraîchement pressés une ou plusieurs sortes	≤ +7,0°C
13) Graines germées ou jeunes pousses	≤ +7,0°C
14) Lait pasteurisé, crème fraîche ou pasteurisée, lait battu (babeurre), frais ou pasteurisé	≤ +7,0°C
15) Yaourt et laits fermentés autres que ceux traités thermiquement et remplis aseptiquement	≤ +7,0°C
16) Fromage frais (fromage jeune, sans croûte formée, élaboré à partir de lait ou de petit lait, et dont la pâte n'a pas été affinée), fromage râpé, fromage à pâte molle, fromage portionné ¹⁰	≤ +7,0°C
17) 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
18) Produits de la pâtisserie contenant de la crème ou des succédanés de la crème, desserts de type pudding, riz au lait, mousse au chocolat	≤ +7,0°C
19) Œufs cuits pelés	≤ +7,0°C
20) Salade de riz, de céréales, de quinoa ou de pâtes, pâtes, riz, céréales ou quinoa cuits	≤ +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



38

CCP'S



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 denrées alimentaires chaudes	x M : température trop basse	Température minimum 60°C²¹ Lors de la cuisson de produits de boulangerie et de snacks salés : température d'au moins 60°C et produit entièrement cuit Produits à risques (par ex. hamburgers, viande de poulet) : traitement thermique suffisant (par ex. minimum 70°C) à cœur pendant un laps de temps suffisamment long	Contrôle aléatoire de la température lors de la réception des produits chauds (par ex. lors de la réception des repas du traiteur) Contrôle quotidien de la température des produits chauds Respectez le temps et la température de cuisson Contrôle du bon fonctionnement du four au minimum une fois par an et après chaque entretien technique (par ex. via l'aiguille ou les programmes temps/température) Contrôle aléatoire (par ex. hebdomadaire) du bon fonctionnement des éléments de chauffage (par ex. dispositif de réchauffement, buffets, chariots pour garder les produits chauds, ...) Contrôle aléatoire de la température des produits pendant et en fin de service par ex. via les buffets	Enregistrer les non-conformités Identifier et isoler les produits concernés Chauffer à nouveau les produits à stocker au chaud à une température entre 55°C et 60°C. Ces produits ne peuvent en aucun cas être conservés au réfrigérateur Détruire les produits en dessous de 55°C Abréger le temps d'attente pour servir ou vendre les produits chauds Service chaud : - Régler les éléments de chauffage en cas de températures déviantes - Les produits qui ne peuvent pas être réchauffés jusqu'à 60°C doivent être servis aussi vite que possible En cas de défaut aux éléments de chauffage, faites-le réparer par un technicien Formation complémentaire du personnel en ce qui concerne les mesures de surveillance

Température des denrées alimentaires chaudes lors de la préparation, le réchauffage, la conservation, la distribution des repas et le service

- Minimum 60 °C
- Refroidir les surplus de cuisine chauds encore utilisables immédiatement (surplus chauds), les emballer et les étiqueter (nom préparation, la date de production, la date limite de consommation)
- Réchauffer les aliments dès que possible
- Essayez de passer de +10°C à +60°C en moins d'une heure.



41

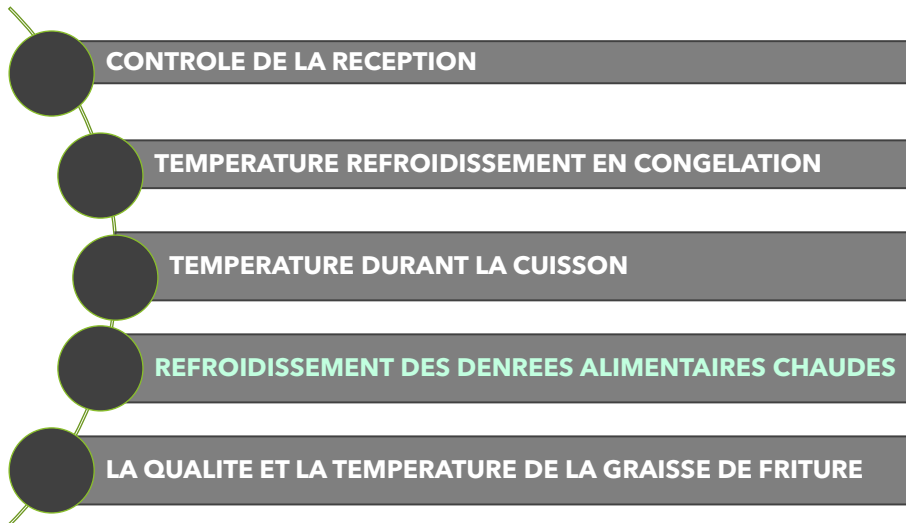
Température des denrées alimentaires chaudes lors de la préparation, le réchauffage, la conservation, la distribution des repas et le service

- Les chariots ne doivent pas provoquer de contamination : propreté, absence de corps étrangers,...
- La chaîne du froid et de la chaleur doit être respectée
- Les bains-marie sont destinés au maintien au chaud / au transport uniquement.
- Dispositif de chauffage, minimum 85 °C
- Attention aux cages d'ascenseur



42

CCP'S



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 ou plus froid en maximum 2 heures ⁽¹⁾ Après 24 heures : t° maximale telle que définie dans le Tableau 1 du manuel pratique	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)	Enregistrer les non-conformités Identifier et isoler les produits concernés Adapter la méthode de refroidissement de sorte que les produits puissent être refroidis plus rapidement : par exemple en fonction de la nature des produits, les placer sous de l'eau froide courante ou dans l'eau glacée (seulement si emballés), répartir en plus petites portions, mélanger régulièrement pour accélérer le refroidissement, ... Utiliser 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

Refroidissement des denrées alimentaires chaudes



Refroidir de 60°C à 10°C en 2 heures maximum

Après 24 heures → voir tableau

Tests de points de contrôle

Refroidir par portions :

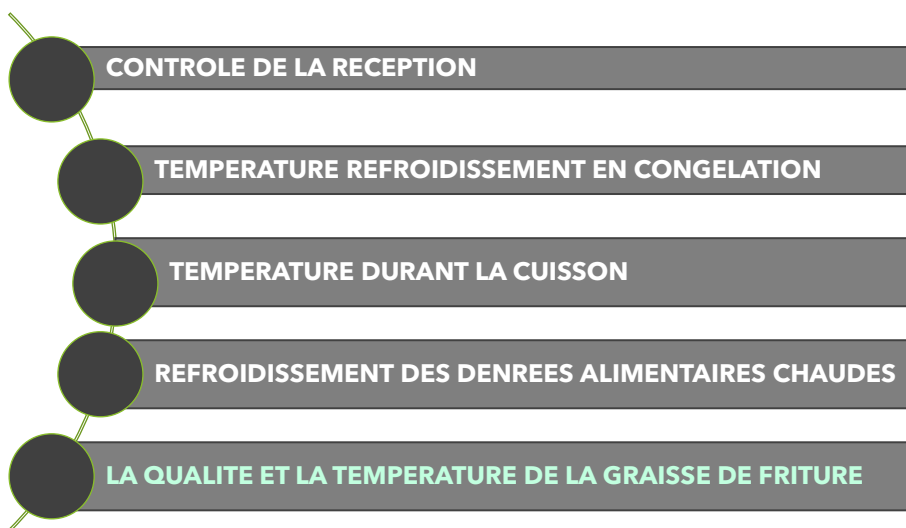
- Maximum 5 litres ou 5 kilogrammes
- Empiler les produits à refroidir sur une épaisseur maximale de 4 à 5 cm
- Disposer les produits séparément les uns des autres pendant le refroidissement
- Remuer régulièrement
- Ne pas conserver les aliments réfrigérés pendant plus de 3-4 jours



solucious

45

CCP'S



solucious

46

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 : - Frites et autres produits à base de pommes de terre : maximum légal 175°C - Produits autres que les produits à base de pommes de terre : maximum légal 180°C Une belle couleur jaune doré/claire Respecter la fréquence prévue pour le renouvellement de la graisse ou de l'huile de friture Max fraction polaire 25%	Contrôle quotidien de la température et de la qualité de la graisse ou de l'huile de friture Contrôle de la température et de la qualité de la graisse ou de l'huile de friture à chaque utilisation si la friteuse n'est pas quotidiennement utilisée Contrôle/calibrage régulier (au moins 2 fois par an) du bon fonctionnement du thermostat à l'aide d'un thermomètre -de préférence digital- lui-même vérifié Suivi de la fréquence prévue pour le renouvellement de la graisse ou de l'huile de friture	Enregistrer les non-conformités Si la friteuse n'est pas défectueuse : - Régler la température - Si un tel test est 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%) ou une teneur trop élevée en acides gras est constatée, l'huile/la graisse doit être renouvelée - Renouveler l'huile/la graisse - Eliminer correctement les produits qui ont été cuits dans une mauvaise huile/graisse comme déchets En cas de panne de la friteuse, faites-la réparer par un technicien. Après la réparation, la friteuse doit être nettoyée avant qu'elle soit à nouveau utilisée Formation complémentaire du personnel concernant l'application des bonnes méthodes de production

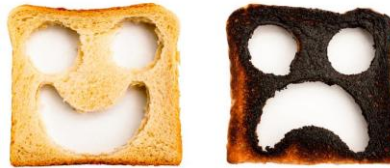
Qualité et température de l'huile de friture

- Max. 175 °C pour les plats à base de pommes de terre
- Max. 180 °C pour les plats autres que les pommes de terre
- Contrôler la qualité à l'aide d'un appareil qui mesure les graisses de friture ou des bandelettes de test - max. 25 % de particules polaires (recommandé)



Qualité et température de l'huile de friture

- Quand on chauffe un aliment, le sucre réagit avec l'acide aminé appelé asparagine. Cette interaction est responsable de la coloration brune et peut générer de l'acrylamide.
- Lors de la friture, du rôtissage, du barbecue, de la cuisson au four ou du gril.
- Produits à risque : pommes de terre, café, chips, biscuits, céréales
- Risque pour la santé : cancer



solucious

49

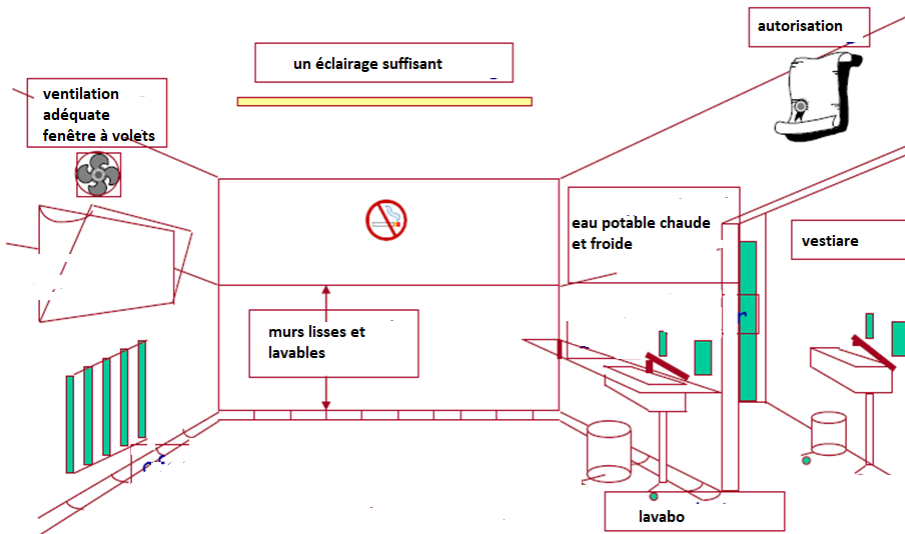


Bonnes pratiques d'hygiène

solucious

50

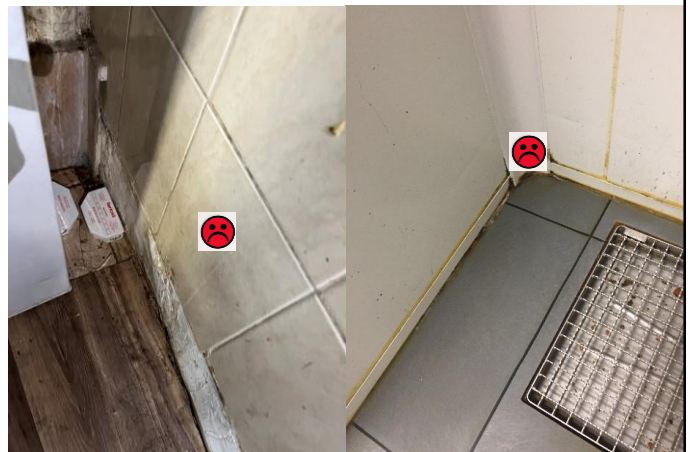
Bonnes pratiques d'hygiène : infrastructure



solucious

51

Bonnes pratiques d'hygiène : infrastructure



solucious

52

Bonnes pratiques d'hygiène : infrastructure

- Sols et murs en matériaux lavables
- Étagères lavables
- Disposés de manière ordonnée et claire
- Les produits ne sont pas posés directement sur le sol
- Tout est couvert



solucious

53

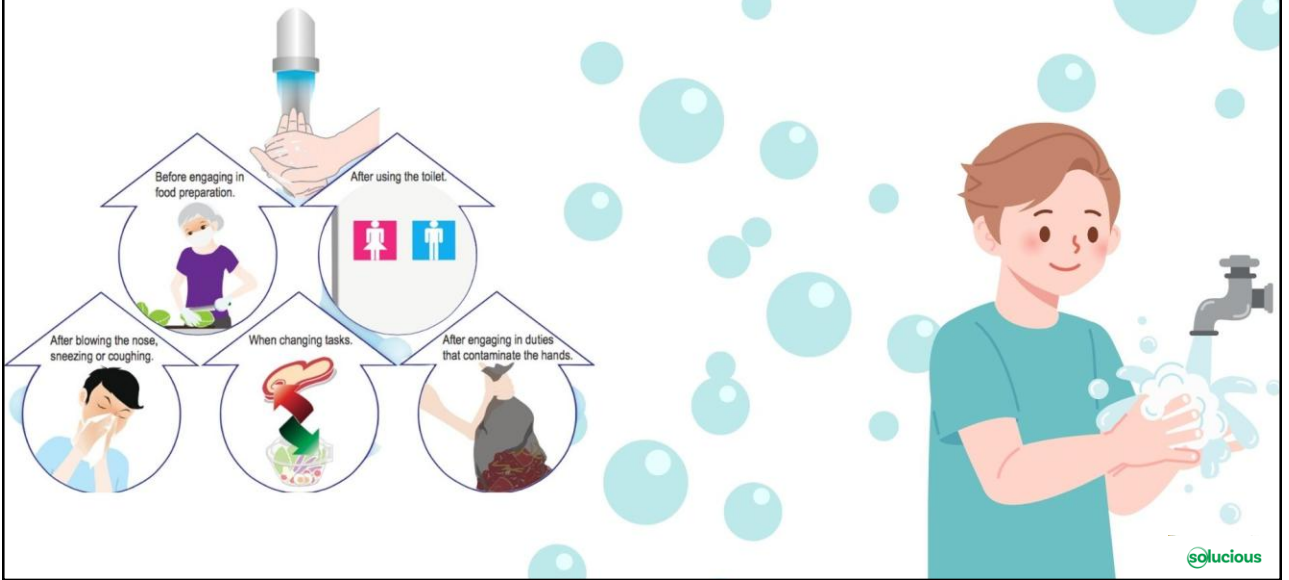
Bonnes pratiques d'hygiène : culture de la sécurité alimentaire

- La culture de la sécurité alimentaire concerne la façon dont une entreprise et ses employés gèrent la sécurité alimentaire au quotidien.
- L'objectif est que chacun soit conscient des risques et de l'importance de la sécurité alimentaire.
- Évaluation par des audits, des enquêtes auprès du personnel, des observations, des analyses d'incidents...

solucious

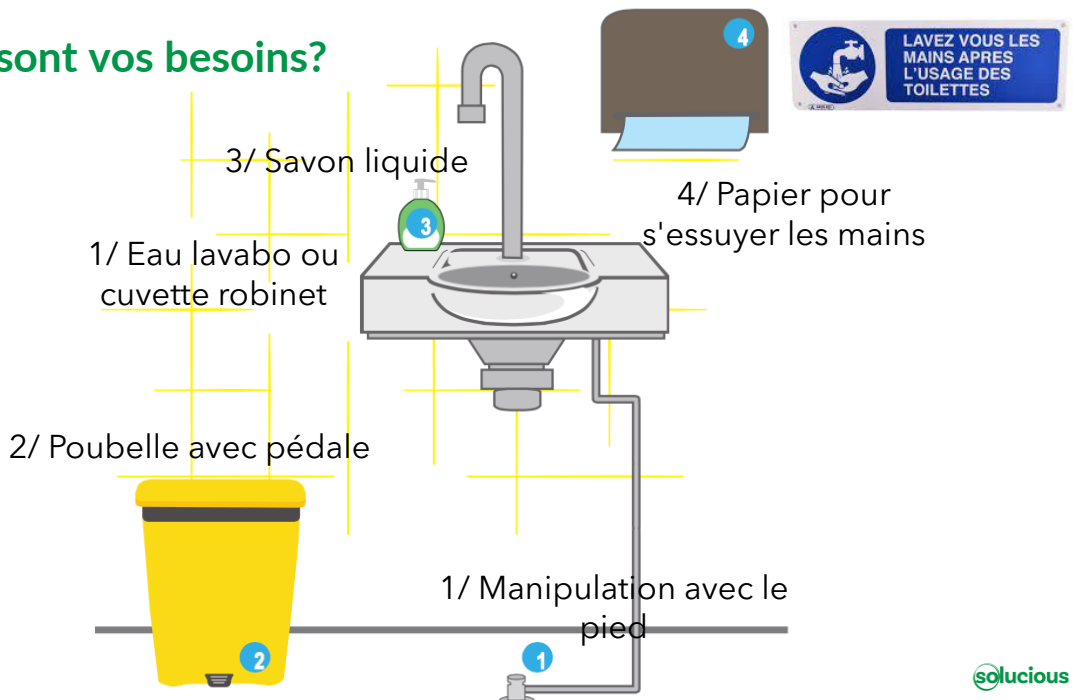
54

Bonnes pratiques d'hygiène : se laver les mains



55

Quels sont vos besoins?



56

Bonnes pratiques d'hygiène : les mains



 solucious

57

Bonnes pratiques d'hygiène : les mains

- Couleur bleue
- Remplacer immédiatement les gants cassés
- Utiliser des gants pour une tâche spécifique
- Le lavage et la désinfection des mains restent obligatoires
- Jeter les gants usagés



 solucious

58

Bonnes pratiques d'hygiène



- Ne pas fumer, boire, mâcher....
- Pas de bijoux, de maquillage et d'ongles artificiels
- Ongles : propres et courts
- Cheveux attachés + couvre-chef
- Personnel malade
- Plaies soignées et protégées
- Vêtements de travail : propres + remplacés régulièrement
- Pas de stylos, briquets... dans les poches



 solucious

59

Bonnes pratiques d'hygiène : vêtements

- Séparation des vêtements de travail et des vêtements personnels
- Les repas doivent être consommés de préférence dans un endroit prévu ou dans la salle à manger. Si le personnel consomme ses repas dans la cuisine, cela ne peut se faire qu'après la préparation des repas et lorsque la cuisine n'est plus utilisée.
- Ensuite, la cuisine doit être nettoyée et désinfectée.
- Il est permis de boire (= consommer de l'eau) dans la production à un point d'eau.
- Il est interdit de fumer.

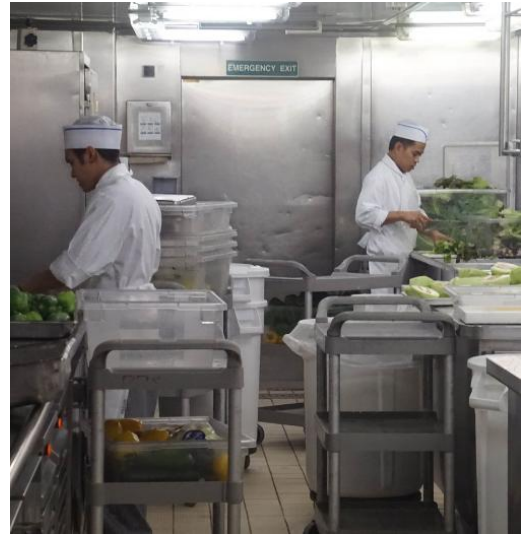


 solucious

60

Bonnes pratiques d'hygiène : prévention de la contamination

- Séparation des produits crus (y compris les œufs crus) et des produits transformés
- La chapelure et le liquide de panure ne sont pas contaminés.
- Les aliments sont couverts, à l'abri du public (à l'exception des légumes frais, des fruits frais et des amuses-bouches).
- Pas de lampes à insectes au-dessus des aliments non emballés.
- Pas de présence d'objets personnels dans la zone de travail.
- Les plateaux ne peuvent PAS être posés directement sur le sol.



solucious

61

Bonnes pratiques d'hygiène : décongélation

- La décongélation se fait par petites portions au réfrigérateur, au four à micro-ondes ou dans un récipient sous l'eau courante froide. Sauf pour le pain.
- Ne jamais décongeler à température ambiante ou au bain-marie
- Les produits décongelés doivent être conservés pendant 48 heures maximum à 4°C.
- Recueillir le liquide de décongélation dans un récipient séparé



solucious

62

Bonnes pratiques d'hygiène : calibrage

- Étalonnage des thermomètres min. 1x/an
- L'étalonnage externe est une option
- Effectuez-le vous-même : eau glacée + eau bouillante



Exemple de formulaire d'enregistrement pour le calibrage des thermomètres

Nom appareil de mesure :	
Numéro appareil de mesure :	
Utilisé pour :	
Etapas de calibrage/contrôle :	
Fréquence de calibrage/contrôle :	
Limite de rejet :	

[illegible]

Bonnes pratiques d'hygiène : nuisibles



Prendre des mesures préventives :

- Installer des moustiquaires contre les mouches et les insectes volants
- Un bon nettoyage
- Ne pas laisser les portes ouvertes
- Gestion des déchets
- Ne pas créer de cachettes et s'assurer qu'il n'y a pas de sources d'attraction pour les nuisibles
- Contrôler régulièrement la présence de nuisibles ! Même si l'on ne voit pas de nuisibles, mais que l'on remarque des passages, des excréments, des lieux de reproduction, des emballages ou du matériel rongés, ou des odeurs désagréables, il faut agir immédiatement !
- Plan de lutte contre les parasites (éventuellement par l'intermédiaire d'une entreprise externe)

Bonnes pratiques d'hygiène : nuisibles

- L'emplacement des systèmes de lutte → pas de risque de contamination des produits (aliments, emballages...)
- Utilisation de produits antiparasitaires → suivre les instructions du fabricant. (mode d'emploi & fiches techniques des pesticides utilisés disponibles)
- Biocides → autorisés par le SPF Santé publique (www.favv.be > professionnels > autocontrôle > informations complémentaires > désinfectants autorisés (biocides))
- Désinfectants → pièce / armoire séparée



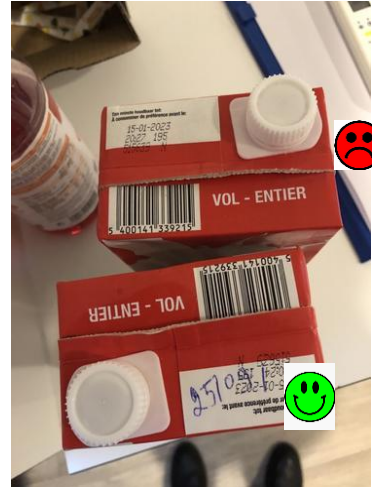
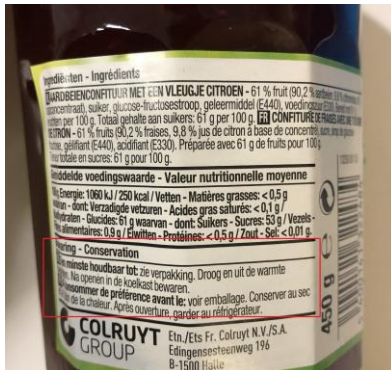
Bonnes pratiques d'hygiène : l'eau

- Eau potable
 - Eau du réseau → pas d'analyses en cas de assouplissement
 - Utilisation d'eau de puits → **analyses obligatoires** → <http://www.favv.be> → Secteurs professionnels → Denrées alimentaires → Qualité de l'eau dans le secteur alimentaire)
 - Résultats → conservés pendant trois ans
- Eau non potable → mention "eau non potable" visible et indélébile. Utilisation uniquement en cas d'incendie!



Contrôle de la date de durabilité minimale et de la date limite de consommation

- FIFO = First IN, First out
- FEFO = First expired, First out
- Attention à la mention "à conserver au réfrigérateur après ouverture".



solucious

67



Date Limite de Consommation

Ne plus utiliser après la date indiquée !



Date de Durabilité Minimale

Encore consommable après la date indiquée

à condition que : bien conservé, emballage intact, aspect correct, odeur correcte,...

Un magasin peut encore vendre un produit dont la DDM est dépassée mais il endosse la responsabilité de sa qualité.



solucious

68

Bonnes pratiques d'hygiène - durée de conservation

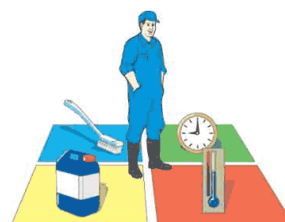
- Pour les produits surgelés, la date de congélation et la date limite de consommation doivent être indiquées sur l'emballage.
- Sorti du congélateur → étiquetage
- A utiliser dans les 48 heures
- Ne pas recongeler après décongélation !
- Sur les produits entamés, la date d'ouverture doit être indiquée.
- Les produits fabriqués à la maison ou divisés en portions et conservés, doivent avoir les informations suivantes sur l'étiquette :
 - Nom du produit
 - la date de production



69

Bonnes pratiques d'hygiène : nettoyage et désinfection

- Qui nettoie quoi, où et quand
- Attention aux concentrations de produits chimiques
- Produits avec un circuit ouvert → www.biocide.be



Détergent

- Fonction → éliminer la saleté visible
- Fiche technique / fiche de sécurité

Désinfectant

- Fonction éliminer les salissures invisibles = bactéries
- Utilisation uniquement autorisée (avec numéro d'autorisation).
www.health.fgov.be → Environnement
 → Produits chimiques → Biocides →
 Liste des produits autorisés → Liste des biocides autorisés
- Fiche technique / fiche de sécurité



70

Bonnes pratiques d'hygiène : nettoyage et désinfection

- Nettoyer le matériel de nettoyage après utilisation et le ranger proprement.
- Matériaux en PVC (pas de bois)
- Recommandé : matériel en différentes couleurs



solucious

71

Bonnes pratiques d'hygiène : nettoyage et désinfection



→ Les produits d'entretien et autres substances dangereuses sont placés dans une pièce ou un placard séparé et bien ventilé, où il n'y a pas d'aliments non emballés.

solucious

72

Bonnes pratiques d'hygiène : nettoyage et désinfection

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 <i>Attention au remontage hygiénique et sûr des pièces après le N&D</i>	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 <i>Désinfecter chaque semaine les bouches d'évacuation !</i>	Personnel de cuisine
...						

solucious

73

Bonnes pratiques d'hygiène : matériaux en contact avec les aliments

- Les matériaux et objets d'emballage doivent pouvoir entrer en contact avec les denrées alimentaires
- Porter le logo de qualité alimentaire
- La déclaration de conformité → n'est plus obligatoire, seulement en l'absence du logo.



Déclaration de conformité concernant les matériaux et des objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires ¹

Le fabricant ou son fondé de pouvoir établi dans la Communauté:

Nom du fabricant:

Adresse complète:

Représenté dans la Communauté par (uniquement si le fabricant n'est pas établi dans la Communauté):

Nom du fondé de pouvoir:

Adresse complète:

Déclare que le produit décrit ci-dessous:

(nom du produit, marque, type, numéro de série etc.)

est conforme aux dispositions (ici le fabricant/importateur inscrit avec quelles réglementations européennes il déclare la conformité de son produit et si d'application avec quelles législations belges), dans les conditions d'utilisation suivantes:

- type(s) de denrée(s) alimentaire(s) destinée(s) à être mise(s) en contact avec ceux-ci;
- durée et température du traitement et de l'entreposage au contact de la denrée alimentaire;

solucious

74



Que faire si les choses tournent mal ?

Que faire si les choses tournent mal ?

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 ?

Que faire si les choses tournent mal ?

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	

Que faire si les choses tournent mal ?

- Passez en revue chaque année toutes les non-conformités, les actions correctives et les mesures correctives que vous avez enregistrées au cours de l'année.
- Si une non-conformité a été identifiée à plusieurs reprises, des actions supplémentaires peuvent s'avérer nécessaires.
- Conservez une trace de cet examen annuel et, en cas échéance, des mesures correctives supplémentaires que vous avez pris doivent être notées.



AFSCA

solucious

79

AFSCA

- Vérifier la conformité à la législation
- Délivrer des permis
- Imposition d'amendes ou fermeture d'entreprises en cas d'infraction
- Informer les consommateurs



Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire
Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

.be



solucious

80

AFSCA

- Savoir comment ?
- www.afsca.be → contrôles par l'AFSCA et contrôles internes par les entreprises → check-lists « inspections » → accéder à l'application
- Moyenne : 1x/3 ans
- Système de notation par question → 1 / 3 / 10 / 10*

NL | FR | DE
PubliciCL

Liste des Check-list

Sélectionnez les activités

Activité prestée :

Lieu :

Activité :

Produit :

Ajouter

Sélectionnez la checklist

Numéro :

Ajouter

☐ Je souhaite consulter les check-lists complémentaires (non liées à une activité)

Je souhaite voir les check-lists actives à partir du :

+ Critères de sélection

Initialiser Rechercher



81

AFSCA

C: conforme NC: pas-conforme NA: non-applicable	H: chapitre B: annexe A: article	§: paragraphe L: partie P: point	C	NC	Pondération	NA
---	--	--	---	----	-------------	----

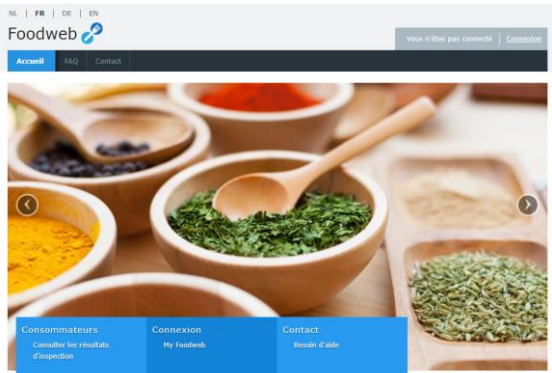
1. Notification obligatoire

1. L'exploitant est au courant des raisons pour lesquelles la notification est obligatoire à l'AFSCA et il est au courant de la manière de notifier à l'AFSCA. <i>Arrêté royal: 14/11/2003 A8 (1°)</i> C=oui; NC=non. Si l'exploitant n'est pas au courant : donner des informations supplémentaires (www.afsca.be/notificationobligatoire/)	O	O	0	O
2. L'opérateur dispose d'une procédure de retrait du marché des produits. <i>Arrêté royal: 14/11/2003 A8 (1°)</i> Pas d'application lorsque les produits ne relèvent pas des compétences de l'AFSCA. Pas d'application pour les produits primaires non destinés à la consommation. Conforme si l'opérateur dispose d'un guide et sait comment la procédure s'applique.	O	O	1	O
3. S'il y a eu récemment un motif de notification à l'AFSCA, l'exploitant l'a effectivement notifié correctement. <i>Arrêté royal: 14/11/2003 A8 (1°)</i> La vérification se fait sur base du contrôle des résultats des analyses, des procédures de surveillance, des plaintes, des retours... S'il n'y a pas eu de motif, remplir NA. "Récemment" = entre l'inspection en cours et l'inspection "notification" précédente.	O	O	10*	O
4. S'il y a eu récemment un motif de retrait du marché des produits et/ou rappel de produits quand ces produits ont atteint le consommateur, l'exploitant a effectivement procédé correctement à ce retrait et/ou rappel. <i>Arrêté royal: 14/11/2003 A8 (1°)</i> La vérification se fait sur base du contrôle des résultats des analyses, des procédures de surveillance, des plaintes, des retours... S'il n'y a pas eu de motif, remplir NA. "Récemment" = entre l'inspection en cours et l'inspection "notification" précédente.	O	O	10*	O



82

AFSCA



- Depuis juillet 2015, les résultats des inspections de sont disponibles
- www.afsca.be → foodweb

Catégorie	Symbole visible dans Foodweb	Signification
Excellent		Vous avez un Smiley ou un système d'autocontrôle certifié pour toutes vos activités B2C.
Très bien		Lors de la dernière inspection ou lors de l'audit effectué par l'AFSCA, vous avez obtenu un résultat "favorable" ou "favorable avec remarques" pour toutes vos activités B2C.
Bien		Lors de la dernière inspection, vous avez obtenu un résultat "défavorable" mais lors du recontrôle, vous avez pu démontrer la correction des problèmes constatés. Lors de ce recontrôle, vous avez donc obtenu un résultat "favorable" ou "favorable avec remarques".
Satisfaisant		Lors de la dernière inspection, vous avez obtenu un résultat "défavorable" et vous avez reçu un avertissement. Vous attendez un recontrôle.
A améliorer		Lors de la dernière inspection, vous avez obtenu un résultat "défavorable" et vous avez reçu un procès verbal (PV). Vous attendez un recontrôle.
A améliorer		Lors de la dernière inspection, vous avez obtenu un résultat "défavorable" et lors du recontrôle, vous n'avez pas pu démontrer la correction des problèmes constatés. Lors de ce recontrôle, vous avez donc obtenu un résultat "défavorable" et vous avez reçu un PV.

solucious



Totaal aantal uitgevoerde inspecties (alle sectoren samen): 107.508 inspectiemissies in 2024, die ongeveer 58.000 bedrijven omvatten.

Detailhandel-/distributiesector (horeca, supermarkten, bakkerijen, slagerijen, viswinkels, grootkeukens):

- 21.558 geïnspecteerde bedrijven.
- Meer dan 22.000 inspectiemissies bij detailhandelaars.
- 63,4% behaalde gunstige inspectieresultaten in deze sector (dat wil zeggen dat minder dan 6,3 op 10 volledig conform waren).

solucious

Les repas surgelés peuvent être décongelés à température ambiante.

Les plats témoins ne sont pas obligatoires.

Neem deel op www.kahoot.it
of met de Kahoot!-app

Spel-PIN:

698 235



La température des repas chauds doit être d'au moins 50 °C lors du réchauffage.

La viande hachée doit être conservée à 7°C.

Les frites peuvent être cuites à une température maximale de 175 °C dans l'huile de friture.

Le bain-marie a pour objectif de réchauffer les repas

Un produit désinfectant doit disposer d'un numéro d'autorisation (numéro BE), sinon il ne peut pas être utilisé en cuisine

Ce logo indique-t-il que le matériel est adapté au lave-vaisselle ?



VOEDSELVEILIGHEID

solucious

85



Conclusion

solucious

86

Conclusion

- Le devoir de chaque employé est de prêter attention à l'hygiène
- Autocontrôle = se contrôler soi même
- Directive : guide d'autocontrôle
- Organisme de contrôle AFSCA



87



Natasja De Troch

Consultant AMNorman
32 (0)491 59 83 86

Natasja.detroch@amnorman.be



Ines Lamont

Consultant AMNorman
32 (0)479 01 16 56

Ines.lamont@amnorman.be



Kortrijksesteenweg 1121 bus 0202
9051 Sint-Denijs-Westrem
info@amnorman.be



88