

Syllabus HORECA



Cellule de Vulgarisation
AFSCA

Version 7

TABLE DES MATIERES

INTRODUCTION	3
ADMINISTRATIVEMENT	4
ENREGISTREMENT/ AUTORISATION	4
CONTRIBUTION	6
DISPOSITIONS GÉNÉRALES RELATIVES A L'HYGIÈNE	8
HYGIÈNE DU PERSONNEL	8
EXIGENCES D'HYGIÈNE DES LOCAUX ET ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL	10
EXIGENCES D'HYGIÈNE LORS DE LA RÉCEPTION ET DU STOCKAGE	12
EXIGENCES D'HYGIÈNE LORS DE LA PRÉPARATION ET DU SERVICE	12
QUE FAIRE DES DÉCHETS ?	13
NETTOYAGE ET DÉSINFECTION	14
LUTTE CONTRE LES NUISIBLES	15
EAU	15
HACCP	16
ORIGINE	16
DANGERS	16
7 PRINCIPE DE BASE DE L'HACCP	18
ASSOUPLISSEMENTS	19
GUIDE	22
TRAÇABILITÉ	23
REGISTRE ENTRANT	23
REGISTRE SORTANT	24
TRAÇABILITÉ INTERNE	24
DOCUMENTS À CONSERVER	24
NOTIFICATION OBLIGATOIRE	25

<u>INSPECTION N'EST PAS AUDIT</u>	<u>26</u>
<u>INSPECTION</u>	<u>26</u>
<u>AUDIT</u>	<u>27</u>
<u>ADRESSES UTILES</u>	<u>28</u>
<u>DOCUMENTS OBLIGATOIRES</u>	<u>29</u>
<u>EXEMPLES</u>	<u>30</u>

Exemples: Check-lists de contrôle

INTRODUCTION

L'Agence souhaite en collaboration avec les fédérations professionnelles du secteur de l' Ho.Re.Ca rehausser le niveau de l'hygiène où cela s'avère nécessaire.

Ce syllabus a été rédigé dans le but d'accompagner une formation en hygiène afin d'améliorer la sécurité de la chaîne alimentaire et d'assurer la protection de la santé du consommateur. Cet outil mis à votre disposition par l'AFSCA peut être utilisé et appliqué dans votre entreprise.

Attention tenez compte du fait que la réglementation est sujette à modifications et que celles-ci priment sur le contenu du présent syllabus. Soyez à l'écoute des éventuelles changements et veillez à les mettre en œuvre dans votre entreprise.

ADMINISTRATIVEMENT

ENREGISTREMENT - AUTORISATION

Tous les opérateurs actifs dans la chaîne alimentaire en Belgique doivent être connus de l'**Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA)**.

En tant qu'exploitant d'un bar ou d'un café et si vous ne servez que des boissons et/ou denrées alimentaires préemballées qui se conservent plus de 3 mois à température ambiante ainsi que les chambres d'hôtes qui se limitent au petit déjeuner, un document « **Enregistrement** » vous sera délivré par l'AFSCA.

Toutes les autres activités sont soumises à une « **Autorisation** ».

Comment se faire connaître de l'afsca ?

Vous avez accès à Internet !

www.afsca.be -> secteur professionnel -> agrément, enregistrement et autorisation -> **Modèle du formulaire de demande pour un enregistrement, une autorisation et/ou un agrément**

The screenshot shows the AFSCA website interface. At the top, there are language options (Français, Néerlandais, Allemand) and a search bar. The main header features the AFSCA logo and the text 'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire'. A navigation menu on the left lists various categories like 'Accueil', 'A propos de l'AFSCA', 'Professionnels', 'Consommateurs', etc. The main content area is titled 'Agréments, autorisations et enregistrements' and features a sub-section for 'Modèle du formulaire de demande d'enregistrement, d'autorisation, et/ou d'agrément'. This section includes a thumbnail of the form, a list of links for PDF and Word versions, and a detailed description of the form's purpose and usage. It states that the form is used by active operators in the food chain to request registration, authorization, or approval from AFSCA. It lists the actions it allows: registration, introduction of a request, notification of new activities, notification of activity cessation, and modification of administrative coordinates. It also specifies that the form must be submitted by courier, fax, or electronic mail to the provincial control unit. Metadata at the bottom indicates a publication date of August 2008, 5 pages, and PDF/Word formats. Footer information includes 'Conditions d'utilisation & disclaimer', 'Copyright © 2011 FAVV-AFSCA. Tous droits réservés', and 'Extranet'.

De plus amples informations peuvent être obtenues auprès de votre **Unité Provinciale de Contrôle (UPC)**
www.afsca.be -> contact -> unité provinciale de contrôle

Vous ne disposez pas de connexion à Internet !

Contactez votre Unité Provinciale de Contrôle (UPC):

Anvers: 03/202.27.11	Hainaut: 065/40.62.11
Brabant flamand: 016/39.01.11	Liège: 04/224.59.11
Brabant wallon: 010/42.13.40	Limbourg: 011/26.39.84
Bruxelles-Capitale: 02/211.92.00	Luxembourg: 061/21.00.60
Flandre occidentale: 050/30.37.10	Namur: 081/20.62.00
Flandre orientale: 09/210.13.00	St-Vith: 080/29.11.90

*Dès réception de votre demande dûment complétée (par voie postale **ou** par courriel), l'UPC vous enverra le document d'enregistrement ou d'autorisation. Conservez-le précieusement.*

L'autorisation ou l'enregistrement doit être affichée à un endroit visible du public. Le consommateur est dès lors informé que l'entreprise est connue de l'AFSCA.

Cette obligation d'affichage est d'application pour tous les commerces **Ho.Re.Ca** non-ambulants.

N'oubliez pas de communiquer à l'AFSCA toutes modifications de vos données administratives.



CONTRIBUTION

Tout opérateur actif dans la chaîne alimentaire est redevable d'une contribution annuelle à l'AFSCA.

Vous êtes titulaire d'un **enregistrement**, vous bénéficiez d'un tarif de faveur forfaitaire et le bonus-malus ne s'applique pas.

Vous êtes titulaire d'une **autorisation** :

VOUS N'AVEZ PAS ENCORE MIS EN PLACE DE SYSTÈME D'AUTOCONTRÔLE DANS VOTRE ENTREPRISE :

Vous êtes en infraction !

La réglementation oblige tout opérateur actif dans la chaîne alimentaire de mettre en place un système d'autocontrôle (SAC).

L'Agence considère que votre entreprise est à risque pour le consommateur et y effectuera des contrôles plus fréquents !

C'est pourquoi votre contribution est soumise au « malus » et majorée depuis 2011 de 100%.

VOUS APPLIQUEZ UN SYSTÈME D'AUTOCONTROLE DANS VOTRE ENTREPRISE :

Vous êtes en ordre avec la réglementation !

Mais vous ne pouvez bénéficier du « bonus » que si votre système d'autocontrôle est **validé/certifié** par un audit.

Le système bonus-malus ne prend court qu'après la deuxième année d'existence de votre entreprise.

Exemple: Vous débutez votre activité en 2011, le tarif de base sera appliqué à l'exercice 2011. En 2012 votre contribution sera majorée par le malus !

VOUS AVEZ FAIT VALIDER VOTRE SYSTEME D'AUTOCONTROLE PAR L'AFSCA:

Votre entreprise est digne de confiance !

Vous aurez moins de contrôles

Vous pouvez bénéficier du « bonus » : votre contribution est diminuée de 50%.

Un système d'autocontrôle certifié donne droit au « **Smiley** » Pour cela il faut que le système d'autocontrôle soit certifié par un **Organisme de Certification et d'Inspection (OCI)**

VOUS AVEZ FAIT CERTIFIER VOTRE **SYSTÈME D'AUTOCONTROLE** PAR UN ORGANISME DE CERTIFICATION AGRÉÉ PAR L'AFSCA (OCI) :

Votre entreprise est digne de confiance !

Vous aurez moins de contrôles

Vous pouvez bénéficier du « bonus » : votre contribution est diminuée de 50%.

Vous obtenez le « **Smiley** ».



www.afsca.be/smiley

DISPOSITIONS GÉNÉRALES RELATIVES À L'HYGIÈNE

L'HYGIÈNE PERSONNELLE EST INCONTOURNABLE !

L'hygiène personnelle est la base de l'hygiène en cuisine et même un des éléments clef de la sécurité de la chaîne alimentaire

Le corps humain est le siège de nombreux micro-organismes (les micro-organismes comprennent les bactéries, les germes, les microbes, les parasites, les moisissures et les virus).

La plupart d'entre eux sont **inoffensifs**.

Par contre certaines bactéries sont **utiles** et nécessaires pour la fabrication du yaourt, de la bière, du fromage, le pain...

Mais il existe aussi des micro-organismes **dangereux**.

On les retrouvent dans la terre, l'eau, chez les animaux et chez l'homme. Ils peuvent être présents dans les denrées alimentaires. Les mains sales, les lavettes, les cheveux, les vêtements sales... sont une des causes de la contamination des aliments par ces bactéries et le risque d'intoxication alimentaire est grand pour le consommateur.

Le travail dans le secteur Ho.Re.Ca relève de l'artisanat, c'est pourquoi le contact direct entre les personnes et les produits est inévitable ! Une **hygiène personnelle** et une **hygiène des mains** irréprochables permettront de maîtriser les risques de contamination bactérienne de la denrée alimentaire.

Chacun a le devoir d'être formé et doit recevoir les instructions nécessaires pour être parfaitement conscient des règles d'hygiène pendant le travail.

Expliquer le **pourquoi** et le **comment** est un moyen afin d'acquérir les bonnes habitudes professionnelles.

Une bonne hygiène personnelle? Comment y arriver?

Lavez-vous les mains régulièrement avant de commencer le travail en cuisine, après chaque pause, après chaque utilisation des toilettes, après avoir touché du matériel pouvant être contaminé, après avoir vidé les poubelles... et à chaque fois que cela est nécessaire.

Relavez-vous les mains après avoir manipulé les produits crus ou cuits, les œufs frais et avant de travailler les produits pour la finition ou la garniture.

Les mains, les avant-bras et **les ongles** doivent être lavés à l'eau courante chaude et au savon liquide. N'oubliez pas d'utiliser la brosse à ongle. Les restes de savon doivent être éliminés à l'eau courante. Le séchage des mains se fait à l'aide d'essuie-mains à usage unique (ex: papier essuie-tout). Attention bannissez absolument l'essuie-mains en tissu. Les appareils de séchage à air pulsé sont interdits dans les lieux de fabrication parce qu'ils brassent l'air de la pièce et y dispersent toutes les particules contaminantes.

Les lave-mains sont entretenus quotidiennement et sont pourvus d'eau courante potable chaude et froide. Ils doivent être placés de façon judicieuse dans la cuisine. Installez de préférence le lave-mains de façon séparée, sauf si vous ne disposez que d'un seul évier.

Les blessures doivent toujours être soignées et recouvertes d'un pansement occlusif imperméable.

Le port des **bijoux** (colliers, bracelets, montres, bagues, boucles d'oreilles, broches,...) et les piercings visibles sont source de dangers physique et biologique. C'est pour ces raisons qu'ils sont proscrits lors de la manipulation des denrées alimentaires. Une tolérance est accordée pour l'alliance lisse.

Les bijoux aux mains et aux poignets peuvent être le siège de salissures et de micro-organismes qui peuvent constituer une source de contamination. Des particules peuvent se détacher des bijoux et des piercings et se retrouver dans les denrées manipulées. Ils peuvent aussi être la cause de blessures graves en s'accrochant au matériel ou aux appareils de cuisine.

Vos **cheveux** sont propres et attachés ou mieux encore couverts à l'aide d'une charlotte ou d'un couvre-chef .

Pour éviter une contamination lors du service, veillez à ce qu'il n'y ait pas de cheveux ou parties de vêtements (par exemple des boutons) qui puissent tomber dans la nourriture.

Portez des **tenues de travail** et des chaussures de protection propres, adaptées et faciles à entretenir. Les tenues de travail sont rangées séparément des vêtements de ville. Vos **effets personnels** sont rangés dans un endroit prévu à cet effet et séparé du lieu de fabrication et de stockage.

Fumer, manger, mâcher du chewing-gum et boire sont proscrits lors de la manipulation des denrées alimentaires car c'est une source de contaminations. Boire de l'eau via un jet actionné par une pédale est autorisé.

Veillez à ce que le texte "**interdiction de fumer**" ou le pictogramme soit affiché de façon claire dans les différents locaux .

Les cuillères et les fourchettes utilisées pour goûter doivent être lavées après chaque utilisation, la bouche étant un siège de micro-organismes.

Toute personne en contact avec les denrées alimentaires non emballées doit être en possession d'une attestation médicale; il en va de même pour le personnel temporaire (saisonnier ou renfort) ainsi que les étudiants. **Cette attestation doit être renouvelée tous les 3 ans.** Si le membre du personnel contracte une maladie contagieuse, une visite médicale doit être effectuée avant la reprise du travail. Il doit avoir une nouvelle attestation médicale.

Le personnel qui manipule des denrées alimentaires doit avoir reçu une **formation** adaptée aux tâches qui leur sont demandées.

EXIGENCES POUR LES LOCAUX ET L'ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Les locaux sont adaptés à l'activité de l'entreprise afin de permettre l'application des bonnes pratiques d'hygiène (BPH). Tout doit être dur, lisse, lavable, non absorbant, non toxique et régulièrement entretenus.

Dans votre entreprise veillez respecter le circuit dénommé "marche en avant" ; flux des zones sales vers les zones propres. Il est absolument impératif **d'éviter les contaminations croisées**. La méthode pour les éviter est de séparer, dans le temps ou dans l'espace, les opérations où l'on travaille le « cru » des opérations où l'on travaille le « cuit ». Le principe de ne pas croiser « le propre » et « le sale » est d'application tant pour les denrées alimentaires que pour les ustensiles, la vaisselle, les équipements... utilisés (par exemple la vaisselle sale est séparée physiquement de la vaisselle propre).

Une contamination croisée se produit lorsque les denrées alimentaires propres sont contaminées soit par des denrées contaminées, soit par du matériel sale. Les mains peuvent aussi être un vecteur de contamination. Si après avoir manipulé du poulet cru, vous ne vous lavez pas les mains avant de manipuler d'autres denrées propres, vous contaminerez celles-ci.

Seules les personnes habilitées à travailler en cuisine y ont accès. Ouvrir la porte aux **personnes étrangères** c'est ouvrir la porte aux contaminations.

Les animaux domestiques, les fleurs et les plantes sont interdits en cuisine (vecteur de maladie) à l'exception des herbes aromatiques fraîches en pot et à condition que les normes d'hygiène soient respectées.

Il faut également prémunir l'entreprise contre **les nuisibles** (cafards, souris, rats, mouches, insectes...).

Les locaux doivent être ventilés afin d'éviter l'accumulation de chaleur, de vapeur, de condensation, de poussière et d'air vicié.

Une bonne ventilation permet l'évacuation de la condensation et prévient la formation de moisissures.

Le **flux d'air** est toujours dans le sens de la zone propre vers la zone sale. Veillez à ce que l'aspiration de la hotte soit adaptée au volume du local et aux activités exercées.

Les filtres des hottes ou les systèmes d'aspirations sont nettoyés régulièrement.

*Cela évitera que l'air de la salle de consommation ne soit aspiré en cuisine!
Ou pire encore l'air des toilettes!*

Un **éclairage suffisant** est indispensable. Les équipements ne peuvent pas constituer une source de contamination (dangers physiques : éclat de verre). Les lampes et les tubes néons doivent être protégés

par une protection imperméable et incassable. Si l'ampoule est pourvue d'un film protecteur, le cache n'est pas nécessaire

Le personnel doit avoir des **toilettes propres**, entretenues et aérées.

Un sas (équipés de deux portes) doit séparer les toilettes et les urinoirs des locaux de préparation, de stockage et distribution qui stockent des denrées alimentaires non emballées. Un lavabo pourvu d'eau courante chaude et froide doit être placé dans ou à proximité des toilettes, il doit être muni de savon liquide, d'un robinet hygiénique (qui ne se manipule pas manuellement) ainsi que d'un système hygiénique pour se sécher les mains. N'oubliez pas d'afficher l'instruction "Obligation de se laver les mains après l'usage des toilettes".

Sols, murs, plafonds, portes et fenêtres

Les **sols** des locaux où des denrées alimentaires sont préparées ou conservées doivent répondre aux exigences réglementaires: durs, lisses, lavables, non absorbants, non toxiques. Ils doivent être en bon état et pouvoir être nettoyés et désinfectés facilement. L'évacuation des eaux usées doit être assurée. Les puits et les égouts sont constitués de matériaux imperméables et faciles à entretenir.

Les **murs** doivent être en bon état, pouvoir être nettoyés et désinfectés facilement, être lisses et imperméables sur une hauteur nécessaire dictée par les activités.

Les **plafonds** doivent être conçus, traités et entretenus de telle sorte que la condensation, la formation de moisissures, l'accumulation de salissures soient évitées et que des particules du plafond ne puissent pas tomber dans les préparations.

Les **fenêtres** ouvertes doivent être équipées d'une moustiquaire de telle sorte que l'on puisse les ouvrir si nécessaire lors de la fabrication tout en empêchant l'entrée des insectes et autres nuisibles. Les fenêtres et les moustiquaires doivent pouvoir être facilement entretenues.

Les **portes et poignées de porte** sont, de par leur fonction, touchées fréquemment. Elles peuvent être une source de contamination croisée non négligeable. La surface des portes doit être facile à laver et à désinfecter et n'oubliez pas les boutons et les poignées de porte !

Les **plans de travail, outils de cuisine, les équipements de cuisine et les planches à découper** sont sujets à contaminations (dangers chimiques, biologiques, physiques). Leur hygiène est évidemment très importante! De plus, tous les matériaux qui sont destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires doivent être accompagnés **d'une déclaration de conformité écrite**. Celle-ci est valable 5 ans.

Veillez à ce que les plans de travail soient constitués ou recouverts de matériaux lisses, lavables, résistants à la corrosion et non toxiques. Vos appareils de cuisine doivent être en bon état et bien entretenus. Des dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des appareils de cuisine doivent être disponibles et rangés séparément. L'ensemble des différentes méthodes et mesures d'entretien doit constituer le **plan de nettoyage (qui, quoi, comment, quelle fréquence, quel produit, quelle méthode si nécessaire)**.

Veillez à atteindre facilement les espaces cachés et les coins morts pour un entretien efficace.

Couvrez les appareils qui ne sont pas régulièrement utilisés afin de les protéger de la poussière.

EXIGENCES D'HYGIÈNE LORS DE LA RECEPTION ET DU STOCKAGE

Tout commence par le choix judicieux de fournisseurs fiables. Effectuez un **contrôle systématique** des produits qui sont fournis lors de la livraison. Ne vous limitez pas à vérifier l'exactitude de votre commande, mais étendez votre vérification à la date de péremption, l'état de l'emballage, l'odeur, la couleur, l'état de fraîcheur des produits et n'oubliez surtout pas de contrôler **température** des produits avec un thermomètre lisible au degré près:

Viande fraîche: $\leq 7^{\circ}\text{C}$

Volaille, poisson et préparation de viande: $\leq 4^{\circ}\text{C}$

Surgelé: $\leq -18^{\circ}\text{C}$

Préparation chaude $\geq 60^{\circ}\text{C}$

Si les produits ne répondent pas à ces critères refusez-les lorsque vous constatez: mauvaise température, boîtes de conserve bombées, denrées périmées,...

Immédiatement après le contrôle vous rangez les livraisons à la température adéquate. Placez les denrées à réfrigérer et les produits surgelés le plus rapidement possible (endéans les 15 min) dans une enceinte appropriée.

Le stock des produits est géré suivant le principe **FIFO** (First In First Out) ou **FEFO** (First Expired First Out) veillez à ce que les étiquettes soient visibles. Ne rangez rien directement sur le sol et veillez à couvrir les denrées non emballées et les munir d'une étiquette.

Veillez à bien séparer les différents produits par exemple: emballé et non emballé, produits crus et produits cuits, ...

Vérifiez quotidiennement la température des frigos et des surgélateurs. Ils doivent tous être équipés d'un **thermomètre étalonné**, bien placé, lisible et réagissez promptement à tout écart.

Régulièrement (au minimum une fois par an), vous contrôlez que votre thermomètre à sonde affiche la bonne température. Cela peut se faire aisément par vous-même. Vous placez le thermomètre dans un bain de glace fondante. La température doit indiquer 0°C . Ensuite, placez la sonde dans de l'eau bouillante, le thermomètre doit indiquer 100°C . Si votre thermomètre indique une température différente de plus de 1°C , il n'est plus conforme. Vous devez le remplacer ou le faire étalonner par une firme spécialisée. Si votre thermomètre est en ordre de fonctionnement, il peut servir de référence pour vérifier les autres thermomètres de vos frigos et surgélateurs

EXIGENCES D'HYGIÈNE PENDANT LA PREPARATION ET LE SERVICE

Votre activité en cuisine vous amène très souvent à entrer en contact avec les denrées alimentaires, les équipements, les surfaces de travail, les ustensiles... ce qui demande des comportements adéquats.

La **décongélation** des produits doit se faire dans une enceinte réfrigérée (frigo ou chambre froide) ou via le micro ondes ou en tenant le produit dans son emballage sous un jet d'eau froide ou en cuisson directe. Ne jamais décongeler à température ambiante!

Le lavage des denrées alimentaires tels que les fruits et les légumes doit se faire dans un récipient réservé à cet usage, bien séparé de l'évier à vaisselle ou du lave-mains.

Les oeufs sont de par leur nature un produit à risque sur le plan microbiologique. Veillez donc à les manipuler avec soin. Cassez-les, si possible, dans un endroit séparé prévu à cet effet. Jetez directement les coquilles et nettoyez soigneusement le plan de travail. Lavez-vous les mains. Mettez les préparations à base d'œufs crus (tiramisu, mousse au chocolat, mayonnaise...) au frigo immédiatement après leur confection. Cela permet d'éviter le développement des bactéries éventuellement présentes dans la préparation. Le risque d'intoxication bactérienne sera maîtrisé et la santé du consommateur protégée. L'utilisation de produits d'œufs pasteurisés limite les risques de contaminations biologiques.

Veillez atteindre une température de **60°C** à cœur, au minimum, pour les préparations chaudes. Une dérogation est accordée pour certains produits tels que le steak bleu, saignant, le roastbeef, le sabayon, la sauce Hollandaise, ...

Si vous utilisez une ou des friteuses sachez qu'elles doivent être équipées d'un thermostat. L'**huile ou la graisse de friture** doit être renouvelée régulièrement. Il n'est pas judicieux de rajouter de la matière grasse pour remettre le bain à niveau. La durée d'utilisation du bain de friture dépend de l'usage qui en est fait. Les denrées panées, surgelées, ou contenant beaucoup d'humidité cuites à très haute température contribuent à l'accélération de la dégradation de la qualité des matières grasses. C'est pourquoi la température ne peut pas dépasser **180/175°C**.

Les bains-marie sont des appareils destinés à maintenir au-delà de **60°C** les produits déjà chauds. Ils ne servent donc pas à réchauffer les denrées alimentaires froides. Contrôlez régulièrement la température des préparations.

Les restes des plats revenant de la salle de consommation sont considérés comme déchets. Ils ne peuvent plus être utilisés. **Ce qui a quitté la cuisine ne revient pas en cuisine** ! Les surplus qui n'ont pas quitté la cuisine peuvent par contre être réutilisés à condition qu'ils soient emballés, datés, nommés et immédiatement réfrigéré **7°C**. Ceux-ci seront utilisés en priorité et ne seront pas mélangés aux nouvelles préparations

Lavez-vous les mains régulièrement, travaillez proprement et respectez les températures utiles..

QUE FAIRE DES DÉCHETS ?

Les déchets sont un terrain favorable pour le développement des moisissures, des micro-organismes et attirent les nuisibles (rats, souris, cafards, mouches etc.). Les déchets de toute nature doivent être évacués le plus rapidement possible. Le flux de leur évacuation doit permettre d'éviter toutes contaminations croisées entre les déchets et les denrées alimentaires. En langage professionnel on dira : **Ne pas croiser le « propre » et le « sale »**. Ici, le timing est d'une grande importance ! Les déchets (poubelles) ne passent pas par les zones propres et ils sont éliminés de façon hygiénique. Ne les accumulez pas dans les zones de préparation. Utilisez des poubelles munies d'un couvercle (de

préférence actionnée par une pédale) . Elles sont propres, étanches, reconnaissables, faciles à laver et à désinfecter. Les déchets sont éliminés au moins une fois par jour ou après chaque service. Les restes de plats ou de boissons ne sont pas réutilisés. Les restes de cuisine qu'ils soient d'origine animale ou végétale ne peuvent pas être utilisés comme aliments pour animaux.

Veillez à ce que les **aires de stockage des poubelles** soient propres et prenez les mesures adéquates pour éloigner les nuisibles. Les containers doivent être hermétiques, étanches et faciles à nettoyer. Ils sont lavés après chaque vidange. Placez-les, si possible, à l'extérieur ou dans un local séparé, ventilé dont le sol et les murs sont entretenus.

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

Tout le matériel et les surfaces qui ont été utilisés doivent être nettoyés avec soin de manière à ce que les micro-organismes (moisissures, levures, bactéries et virus) ne puissent pas y trouver de quoi se nourrir. Ceux-ci se sentent bien dans les endroits sales, sur les équipements et les ustensiles mal entretenus. La vaisselle doit être particulièrement propre. C'est pourquoi le nettoyage et la désinfection réguliers sont impératifs.

Quelle est la différence entre nettoyer et désinfecter ?

Nettoyer sous-entend éliminer les salissures, les graisses, les poussières... visibles et invisibles à l'aide d'un produit détergent.

Désinfecter est l'élimination de micro-organismes et de leurs spores par un moyen chimique .

Il faut toujours nettoyer en premier lieu et désinfecter ensuite.

Vous devez établir un **plan de nettoyage et de désinfection** pour tous les locaux, les installations, les appareils, les outils de cuisine ... Ce plan doit être réaliste et réalisable dans la pratique. Toutes les méthodes de nettoyage et de désinfection doivent y figurer .

N'hésitez pas à demander conseil à votre fournisseur de produits d'entretien.

Ce qui doit absolument figurer dans le plan de nettoyage et de désinfection :

Quoi: l'objet (ex : plan de travail, équipements, hotte, murs, sols, etc.)

Comment: cet objet est nettoyé, désinfecté, rincé, séché...

Quand: après chaque usage, tous les jours, une fois par semaine, au besoin.

Quels produits sont utilisés: détergent, désinfectant,...

Qui est responsable de l'exécution de ces tâches.

Bien suivre les instructions d'utilisation données par le fabricant. Ne pas commencer à nettoyer ou à désinfecter tant qu'il y a présence de denrées alimentaires non protégées. Veillez également à ce que le matériel de nettoyage et de désinfection soit en bon état et propre ! Ce matériel est rangé en dehors de la cuisine. Si cela s'avère impossible il doit être rangé dans un espace réservé à cet effet (dans les lieux de fabrication, à ranger dans une armoire fermée). Les produits de désinfection repris sous le vocable « biocides » doivent être autorisés par le Service Public Fédéral Santé publique (SPF) :

<http://www.health.belgium.be/eportal/Environment/Chemicalsubstances/Biocids/ListofagreedProducts/index.htm>

Suivez les instructions pour l'utilisation des produits de nettoyage et de désinfection données par le fabricant

Il est toujours possible d'utiliser un plan de nettoyage ou de désinfection d'un fournisseur de produits. Adapter le nettoyage en fonction des besoins, par exemple si vous renversez, nettoyez immédiatement.

LUTTE CONTRE LES NUISIBLES

Les **nuisibles** constituent un risque pour la santé du consommateur. Organiser la lutte contre ceux-ci est obligatoire. Faites un plan de lutte efficace des locaux et mentionnez les endroits où les appâts, attrapes et appareils anti-insectes ont été placés.

Les animaux tels que les insectes, oiseaux ou souris sont source et transmetteur de contaminations, d'infections et de maladies. La lutte contre les nuisibles tient une place importante pour la sécurité de la chaîne alimentaire.

Veillez au bon état de construction des locaux (ex : murs lisses, lignes de cables électriques protégées et hermétiques, moustiquaires...) et appliquez les bonnes pratiques d'hygiène.

Limitez l'accès aux locaux de fabrication aux seules personnes habilitées. Faites régner l'ordre et la propreté ! Veillez à ce que l'éclairage soit suffisant. Prêtez une attention particulière aux appareils peu ou pas utilisés, ils doivent être propres. Eliminez les déchets de l'atelier aussi souvent que possible et veillez à ce que l'aire de stockage des déchets ne constitue pas un attrait pour les nuisibles.

Attention aux produits dangereux !

La lutte contre les nuisibles peut être confiée à une société spécialisée. Insistez pour que le responsable s'assure que ces produits n'entrent jamais en contact avec les denrées alimentaires. Faites régulièrement le contrôle vous-même et prenez les mesures qui s'imposent dès que vous constatez la présence de nuisibles. Cette mesure vaut également pour la conservation de ces produits toxiques (soit hors de la cuisine, soit dans une armoire fermée séparée des denrées). Veillez à ce qu'ils soient conservés dans leur emballage d'origine, correctement étiquetés. Les fiches techniques sont disponibles pour une application correcte (ex : pas de mort-au-rat dans une bouteille de lait déjà utilisée)!

Repoussez les nuisibles en mettant l'accent sur le nettoyage et l'enlèvement régulier des déchets. Faites un plan de lutte contre les nuisibles.

Il va de soi qu'il n'y a pas d'animaux domestiques dans l'entreprise. Leur présence est autorisée dans les locaux de consommation mais pas dans la cuisine !

EAU

Seule de l'eau potable peut être utilisée pour les préparations des denrées alimentaires, la fabrication des glaçons, le lavage des mains, le nettoyage des locaux de la cuisine... L'eau non potable ne peut être utilisée que pour lutter contre l'incendie ou pour procéder au refroidissement des machines. Les établissements de l'Ho.Re.Ca qui utilisent l'eau de distribution ne doivent **pas** fournir d'analyses d'eau. Ceux qui adoucissent, filtrent, stockent... l'eau doivent suivre les instructions des fabricants des appareils et effectuer les entretiens adéquats et en garder les preuves . Dans tous les autres cas l'eau doit être analysée et classer les résultats d'analyse.

exemple: remplacez les recharges de sels de votre adoucisseur à temps, de même pour les cartouches du filtre au charbon de bois, ...

HACCP

ORIGINE

HACCP est un terme né au sein de l'industrie aéronautique (la NASA) pour assurer la sécurité alimentaire.

Les initiales HACCP signifient:

Hazard (danger)

Analysis (analyse)

Critical (critique)

Control (contrôle)

Point (point)

L' HACCP est une méthode d'analyse basée sur 7 principes qui permettent de garantir la sécurité alimentaire en identifiant et en contrôlant les dangers au préalable.

DANGERS

En tant qu'exploitant d'un établissement Ho.Re.Ca vous êtes confronté à divers dangers qui peuvent compromettre la salubrité des denrées alimentaires que vous proposez au consommateur.

Ces dangers sont classés en 3 catégories:

dangers chimiques, dangers biologiques (microbiologiques) et dangers physiques.

Dangers chimiques

Ils proviennent de la présence fortuite de substances chimiques non désirées dans les denrées alimentaires. Elles peuvent causer de sérieux dégâts.

Quelques exemples:

- Substances chimiques qui peuvent être présentes naturellement dans une denrée:
- Histamine dans le poisson (thon, hareng)
- Substances vénéneuses dans les champignons
- Aflatoxines dans les pistaches
- Substances chimiques qui peuvent être présentes lors de la culture ou lors de l'emballage:
- Hormones et antibiotiques dans la viande
- Restes de pesticides dans les légumes
- Métaux lourds dans le poisson
- Substances chimiques qui peuvent se former/être présentes lors de la préparation:
- Acrylamide dans les produits cuits en friture lorsque l'huile/graisse a été portée à trop haute

température

- Restes de produits de nettoyage et/ou de désinfection si le rinçage n'a pas été suffisant
- Substances chimiques provenant des matériaux d'emballage lorsque ceux-ci ne conviennent pas pour le contact avec les aliments

Dangers biologiques

Les micro-organismes pathogènes sont des bactéries, des parasites, des levures, des moisissures, des virus.

Ils peuvent provoquer de graves maladies et même aboutir jusqu'à la mort.

Quelques exemples:

- Salmonelles dans les oeufs
- Listeria dans le lait cru
- Norovirus
- Hépatite A
- Moisissures sur des denrées avariées
- Ver solitaire
- Ver des harengs

Dangers physiques

Ce sont des corps étrangers présents fortuitement dans l'aliment qui peuvent endommager le système digestif du consommateur.

Quelques exemples:

- Morceaux de verre: un tube néon qui n'est pas protégé et qui se casse. Il projette ainsi des morceaux de verre qui peuvent entrer dans la préparation alimentaire
- Morceaux de plastique: vous ouvrez un tube d'épice et vous constatez qu'il y a des morceaux de plastique durs qui s'y trouvent
- Morceaux de métal: après la découpe de la viande vous remarquez qu'il manque un petit morceau du couteau que vous venez d'utiliser

Les allergènes

Les allergènes sont des substances qui se trouvent par nature dans la denrée alimentaire mais qui provoquent une réaction ou une intolérance lors de leur ingestion chez les personnes sensibles .

Liste des allergènes:

- Les arachides
- Le soja
- Les céréales contenant du gluten (le froment, le seigle, l'orge, l'avoine, l'épautre et le kamut)
- Les crustacés (crevettes)
- Les oeufs
- Les poissons
- Le lait (y compris le lactose)
- Les fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia)
- Le céleri
- Le lupin

- La moutarde
- Les graines de sésame
- Le dioxyde de soufre et sulfites en concentrations supérieures à 10mg/kg ou 10 mg/l

7 PRINCIPES DE BASE DE L'HACCP

La mise en place d'une procédure HACCP vous fera prendre conscience des **dangers** qui peuvent se présenter à toutes les étapes de vos activités. Le but est d'éviter que ces dangers ne deviennent nocifs pour la santé du consommateur.

Cette procédure implique les étapes suivantes :

1. ANALYSE DES DANGERS (Hazard Analysis)

Identifier et analyser les dangers.

Par exemple : le danger qu'une bactérie pathogène (qui provoque des maladies) ne se développe à cause d'une mauvaise méthode de conservation (poulet frais dans un frigo dont la température réglementaire n'est pas respectée).

2. DETERMINER LES POINTS CRITIQUES DE CONTROLE (Critical Control Point -PCC-)

Déterminer les stades auxquels une surveillance est essentielle pour prévenir un danger.

Par exemple : le contrôle de la température du poulet frais dans le frigo.

3. DETERMINER LES LIMITES CRITIQUES PAR PCC

Ces limites ne peuvent pas être dépassées sinon il y a risque de voir apparaître le danger.

Par exemple : 4°C pour la volaille fraîche dans le frigo.

4. DETERMINER UNE METHODE DE SURVEILLANCE PAR PCC

Déterminer une méthode de surveillance pour éviter que les limites critiques ne soient pas dépassées.

Par exemple : en effectuant le contrôle de la température du frigo à l'aide d'un thermomètre lisible au degré près.

5. DÉFINIR LES ACTIONS/MESURES CORRECTIVES PAR PCC

En cas de dysfonctionnement (limite critique dépassée) vous devez agir afin d'éviter tout danger.

Vous devrez également prendre les mesures pour maîtriser le risque.

Par exemple lorsque la température d'un poulet frais dépasse les 7°C vous le détruirez (=action corrective) et vous réglez la température du frigo (4°C).

6. VÉRIFIER LA PROCÉDURE

Vous vérifiez la procédure établie. Vous vous assurez de l'efficacité de votre système HACCP

Par exemple: grâce à un audit interne ou externe.

7. DOCUMENTATION

Etablir un dossier reprenant les principes de 1 à 6.

Par exemple formulaires d'enregistrement du contrôle des températures.

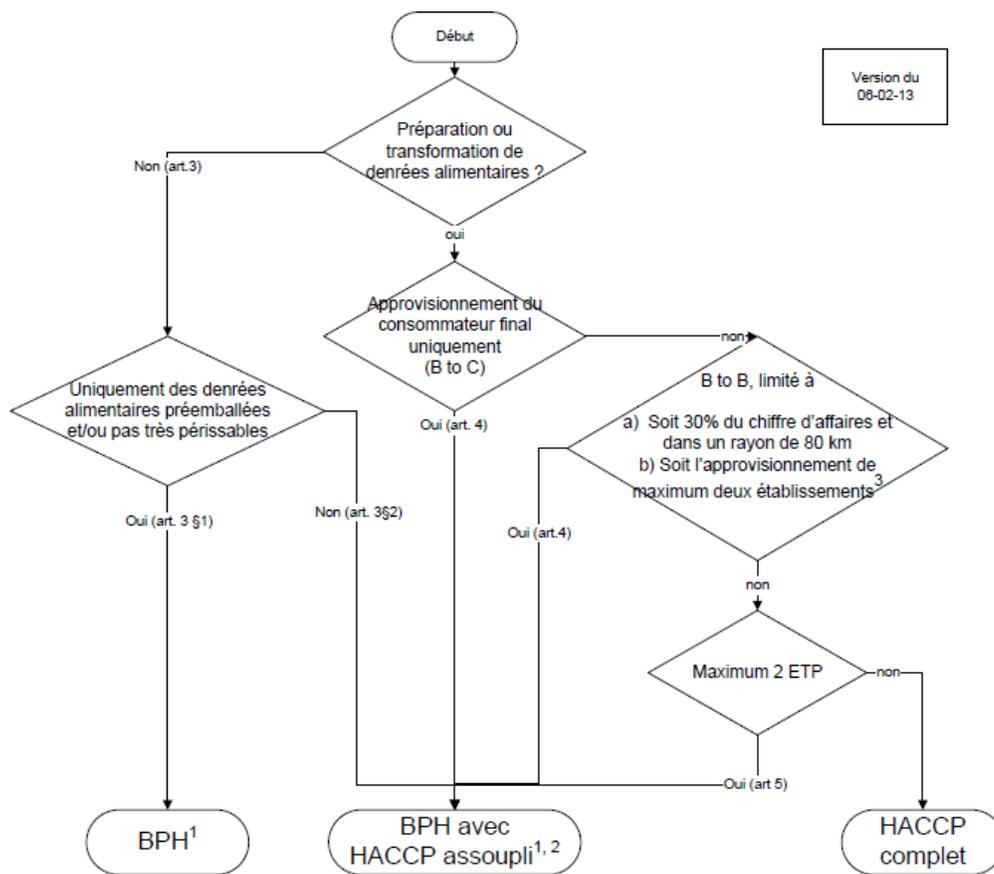
ASSOULPISSEMENTS

Tout acteur du secteur des denrées alimentaires à l'obligation de :

- Mettre en place et appliquer un système d'autocontrôle basé sur les principes HACCP.
- Utiliser un système qui garantit la traçabilité de tous les produits à tous les stades dans l'entreprise.
- Effectuer la notification obligatoire si besoin.

Le contenu du système d'autocontrôle n'est pas le même pour tout le monde . Il dépend de l'activité exercée (café, restaurant, traiteur, ...). Les petites et les moyennes entreprises peuvent ainsi bénéficier légalement d'assouplissements qui leurs permettront de mettre en place et d'appliquer le système d'autocontrôle de façon plus aisée.

Le schéma ci-dessous reprend les conditions auxquelles vous devez satisfaire pour bénéficier des assouplissements.



- 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 HACCP assoupli : possible uniquement si un guide validé est appliqué pour toutes les activités exercées par l'établissement (art 2, §2)
- ³ 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.

Le système d'autocontrôle comprend 3 volets.

1. Bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

Les entreprises qui bénéficient des assouplissements (voir schéma ci-dessus) et qui n'effectuent pas de préparation/transformation comme les cafés qui ne vendent que des boissons.

Ces entreprises ne doivent pas appliquer de procédure HACCP, il suffit qu'elles appliquent les bonnes pratiques d'hygiène (voir dispositions générales relatives à l'hygiène).

- Hygiène personnelle/corporelle du personnel
- Exigences d'hygiène des locaux et de l'espace de travail
- Exigences d'hygiène pendant la préparation et le service
- Exigences pendant le transport
- Obligation d'hygiène en général

2. BPH + HACCP light

Les entreprises peuvent bénéficier des assouplissements (voir schéma ci-dessus). Elles font de la préparation/transformation de denrées alimentaires comme une brasserie, un restaurant, snack, un traiteur, un pita bar...

Ces entreprises doivent appliquer en plus des BPH (bonnes pratiques d'hygiène) un système HACCP allégé:

L'**ANALYSE DES DANGERS**, la détermination des **PCC**, des **LIMITES CRITIQUES** et des actions/mesures **CORRECTIVES** à entreprendre ont été définis dans le cadre d'un guide approuvé par l'AFSCA.

Les entreprises qui veulent prétendre aux assouplissements doivent avoir un système d'autocontrôle (SAC) établi sur base du guide sectoriel (fédération professionnelle).

3. BPH et tout le système HACCP

Les entreprises ne bénéficient pas des assouplissements (voir schéma ci-dessus) **ou** qui font le choix de mettre en place leur propre système d'autocontrôle sont soumis au HACCP complet.

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène restent d'application.

LE GUIDE

Les différentes fédérations ont édité un guide sectoriel. Pour l'Ho.Re.ca la fédération a édité :

GUIDE POUR L'INSTAURATION D'UN SYSTEME D'AUTOCONTROLE DANS LE SECTEUR HORECA

Ce guide a été rédigé et approuvé par l'AFSCA. Il est destiné à tous les opérateurs du secteur qui tombent dans le champ d'application Ho.Re.Ca.

- Fournir des boissons qui doivent être consommées sur place dans des locaux aménagés à cet effet (cafés, salons de consommation, tea-rooms, etc.),
- Préparer des repas chauds ou froids qui sont destinés à être consommés sur place dans des locaux aménagés à cet effet (restaurants, tavernes, brasseries, snack-bars, ...) ou livrés ou emportés dans un but de vente et/ou de consommation directe,
- Restaurant
- Traiteurs (c'est à dire « les personnes qui préparent des plats cuisinés à emporter ou les livre à domicile), à l'exception de ceux qui exercent une activité de boucher.
- Snackbar
- Café – snack
- Maison de café - Tearom
- Salon de consommation des produits de boulangerie
- Café
- Marchand de gaufre
- Pizzeria
- Pitta house, pitta bar
- Ho.Re.Ca / catering (groupe)
- Salle des fêtes-catering
- Ho.Re.Ca ambulant
- Baraque à hot dog
- Baraque pour hamburger
- Baraque de beignets
- Glacier pour autant que cela soit considéré comme une activité secondaire combinée à l'activité principale Horeca (par exemple : la vente de gaufres et de glace)
- Marchand de soupe
- Sandwicherie
- Centre culturel / salle de sport
- Cinéma / théâtre / discothèque
- Hôtel et autres établissements d'hébergement touristique
- Etablissement en attente d'utilisation de licence Ho.Re.Ca
- Friterie

Le guide est une aide précieuse à la mesure du secteur et son contenu constitue une mine d'informations qui reprend les chapitres suivants:

- Bonnes pratiques d'hygiène
- HACCP
- Traçabilité
- Gestion de la responsabilité
- Validation d'un système d'autocontrôle
- Législation en vigueur

Le guide est un document pratique qui reprend les chapitres comme décrit ci-dessus. Il met à disposition des annexes pratiques telles que formulaires d'enregistrement et une liste d'exécution pour le contrôle interne de votre système d'autocontrôle.

Où se procurer le guide ?

Le guide est disponible en ligne sur le site internet de l'AFSCA :

www.afsca.be → professionnel → autocontrôle → outils spécifique par secteur d'activité → HORECA G-023



Dossier Nr: G-023
Version: 1
Date: 17/08/2006

Agence Fédérale
pour la Sécurité
de la Chaîne Alimentaire 

TRAÇABILITÉ

La traçabilité a pour intérêt de connaître à tout moment (stades de la production, transformation et distribution) le cheminement d'une denrée alimentaire déterminée. Ce qui permet de maîtriser un dysfonctionnement éventuel et d'y mettre un terme rapidement.

Par exemple lorsqu'il est constaté qu'un lot de chou rouge en bocal contient des morceaux de verre, la traçabilité permet de retrouver les conserves contaminées (danger physique). Ceci donne immédiatement la possibilité de retirer le produit incriminé du marché et ce avant qu'il ne puisse constituer un risque pour la santé publique.

REGISTRE ENTRANT

Vous devez prouver la provenance de vos produits. Un **registre des entrées** (registre In) doit figurer dans votre entreprise.

Les données suivantes doivent au moins y figurer:

-NATURE du produit

La dénomination de vente du produit telle qu'attribuée par le fournisseur ou toute autre dénomination qui y fait référence sans équivoque.

-IDENTIFICATION du produit

Une indication spécifique qui permet de différencier des produits identiques. Cela peut se faire soit à l'aide de numéro de lot, des dates de péremption, des dates de production,...

-QUANTITE

Une unité qui définit le nombre ou la quantité de produit que vous avez réceptionné.

-DATE DE RECEPTION

Date à laquelle vous avez soit acheté, soit réceptionné le produit.

-IDENTIFICATION DU FOURNISSEUR

Toutes les données concernant le lieu de provenance de vos produits.

Le choix des fournisseurs est primordial. Il doit vous fournir des produits corrects et sans danger qui sont conservés dans les conditions adéquates.

Si les documents qui sont en votre possession tels que les bons de livraison et/ou les factures de votre fournisseur mentionnent les données de traçabilité citées ci-dessus, ils peuvent alors faire office de registre d'entrée. Ils devront être conservés soigneusement.

REGISTRE SORTANT

Si vous ne vous limitez pas à vendre directement au consommateur, mais que vous livrez aussi à d'autres entreprises qui commercialiseront le produit à leur tour, il faudra non seulement disposer d'un registre d'entrées mais également d'un **registre de sorties** (Registre Out).

Vous avez ainsi une activité d'intermédiaire et vos produits ne sont pas encore arrivés en bout de chaîne. Sans ce registre de sorties, la traçabilité s'arrête à un stade avant d'avoir atteint le consommateur final. Il ne couvre donc pas l'entièreté du cheminement des denrées alimentaires.

Tout comme le registre des entrées, le registre des sorties doit comprendre les mentions obligatoires suivantes:

-NATURE du produit

La dénomination de vente du produit telle qu'attribuée par le fournisseur ou toute autre dénomination qui y fait référence sans équivoque.

-IDENTIFICATION du produit

Une indication spécifique qui permet de différencier des produits identiques. Cela peut se faire soit à l'aide de numéro de lot, des dates de péremption, des dates de production,...

-QUANTITE

Une unité qui définit le nombre ou la quantité de produit que vous avez réceptionné.

-DATE DE RECEPTION

Date à laquelle vous avez soit acheté, soit réceptionné le produit.

-IDENTIFICATION DU FOURNISSEUR

Toutes les données concernant le lieu de provenance de vos produits.

TRAÇABILITE INTERNE

Lorsque vous êtes tenus de disposer à la fois d'un registre des entrées et d'un registre des sorties, vous devez être capable de faire le lien entre les deux registres. La manière dont vous vous y prenez relève de votre choix. Toutefois il faut respecter certaines règles :

-correspondance entre les unités utilisées (nombre, kg, litre,...)

-lien entre les produits entrants et les produits sortants

-identification des différents produits utilisés tout au long de la production

DOCUMENTS A CONSERVER

Toutes les données relatives à la traçabilité doivent être conservées deux ans après la date de durabilité minimale des denrées **ou** à défaut au minimum 2 ans.

Une exception est faite pour les petites entreprises (assouplissements) qui doivent conserver les registres durant 6 mois après la date de durabilité minimale des denrées **ou** à défaut au minimum 6 mois.

NOTIFICATION OBLIGATOIRE

Si vous êtes d'avis qu'un produit que vous avez acheté, préparé ou servi pourrait constituer un risque pour la santé du consommateur, vous avez l'obligation de le signaler à l'AFSCA.

Comment?

Tout d'abord vous prenez contact par téléphone avec votre Unité Provinciale de Contrôle (UPC) et ensuite vous confirmez l'incident par fax ou par e-mail.

Les coordonnées de contact de toutes les UPC se trouvent sur le site web de l'AFSCA:
www.afsca.be/contact

Vous pouvez également consulter ces adresses au bas de ce manuel dans le chapitre "adresses utiles".

Si nécessaire, vous prévenez vos clients et vous faites bloquer immédiatement le produit incriminé de manière à ce qu'il ne soit plus distribué.

Quelques exemples de notifications:

- Présence de germes pathogènes dépassant le seuil de tolérance pour sauvegarder la sécurité alimentaire (la norme est définie dans la réglementation).
- Présence de contaminants dépassant le seuil de tolérance admis pour sauvegarder la sécurité de la chaîne alimentaire
- Détérioration par de l'huile machine
- Outils de cuisine non conforme
- Morceaux de verre dans une préparation

INSPECTION N'EST PAS AUDIT

INSPECTION

L'une des tâches principales de l'AFSCA est d'effectuer des inspections sur le terrain. Cela signifie que le contrôleur ou l'inspecteur se rend à un endroit déterminé pour vérifier si les dispositions réglementaires en vigueur sont respectées.

Une inspection ne se fait pas de façon inconsidérée mais elle est déterminée par un certain nombre de facteurs.

Quand y a-t-il un contrôle?

L'AFSCA établit un **plan de contrôle** en fonction d'analyses de risques. Celui-ci définit les secteurs qui seront contrôlés et à quelle fréquence. Ce plan de contrôle est mis en pratique au niveau provincial dans les Unités Provinciales de Contrôle (UPC) par les inspecteurs et les contrôleurs.

En plus des contrôles de routine, il y a d'autres cas qui réclament un contrôle.

- Plaintes
- Suspicion de maladie (toxi-infection alimentaire)
- Coopération au sein d'une équipe multidisciplinaire (inspection sociale, inspection économique, douane, police...)
- Contrôle du transport routier
- Recontrôle payant après un contrôle défavorable
- Contrôle suite à une notification obligatoire
- RASFF

Qu'est-ce qui est contrôlé et comment ?

Tout ce qui tombe sous la compétence de l'AFSCA est contrôlé.

Par exemple:

- Hygiène, infrastructure et équipement (BPH)
- Autocontrôle
- Traçabilité
- Notification obligatoire
- ...

L'AFSCA a créé des check-lists afin d'effectuer des contrôles de façon uniforme et objective. Les check-lists sont classées par thème.

Les check-lists sont une aide précieuse pour le contrôleur et pour l'entreprise contrôlée. Elles permettent d'avoir une vue d'ensemble du contrôle effectué, complétées par la référence réglementaire.

Ces check-lists sont à la disposition du public sur le site web de l'AFSCA: www.afsca.be → professionnel → checklists-fr

Les inspections sont effectuées à **l'initiative de l'AFSCA** et généralement de manière inopinée.

AUDIT

Un audit est une enquête indépendante effectuée pour vérifier si le système d'autocontrôle mis en place par l'entreprise atteint les objectifs de sécurité alimentaire. Il a lieu pour la certification ou la validation du système d'autocontrôle.

Un audit ne se déroule **pas à l'initiative de l'AFSCA**. C'est l'entreprise qui doit en faire la demande.

Comme mentionné précédemment, la mise en place d'un système d'autocontrôle est une obligation légale. Par contre, la certification ou la validation du système d'autocontrôle n'est **pas obligatoire**. Elle a toutefois certains avantages :

La contribution annuelle (bonus/malus)

Un bonus est accordé aux opérateurs qui ont investi dans un système d'autocontrôle validé/certifié sous forme d'une diminution de la contribution annuelle de 50% (l'année suivant l'audit). A l'inverse la contribution annuelle est majorée (malus) pour les opérateurs qui ne disposent pas encore d'un système d'autocontrôle validé/certifié.

Fréquence des contrôles

Les opérateurs qui disposent d'un système d'autocontrôle validé/certifié seront contrôlés moins souvent par l'AFSCA parce que leurs efforts en matière d'hygiène sont déjà contrôlés et qu'ils représentent donc moins de risques pour la sécurité alimentaire.

Le "Smiley"

L'AFSCA a développé le label "Smiley" pour les opérateurs du secteur de l'Ho.Re.Ca. Lorsque vous mettez en place un système d'autocontrôle sur base du guide édité par la fédération vous pouvez le faire certifier par un **Organisme de Certification Indépendant (OCI)**. Si l'audit est favorable vous recevez le **"Smiley"** et les avantages cités précédemment. Il s'agit d'un autocollant qui prouve à vos clients que vous mettez tout en œuvre pour garantir la sécurité alimentaire.

La certification de votre système d'autocontrôle a une validité de trois ans. Passé ce délai, il faudra refaire un audit si vous voulez à nouveau bénéficier de ces avantages.

ADRESSES UTILES

UNITE PROVINCIALE DE CONTRÔLE (UPC)

UPC d'Anvers

Italiëlei 124 bus 92
2000 Antwerpen
Tel.: 03/202.27.11
Fax: 03/202.28.11

UPC de Flandre Orientale

Gaston Crommenlaan 6/1000
9050 Gent
Tel.: 09/210.13.00
Fax: 09/210.13.20

UPC de Flandre occidentale

Koning Albert I laan 122
8200 Brugge
Tel.: 050/30.37.10
Fax: 050/30.37.12

UPC du Hainaut

Avenue Thomas Edison 3
7000 Mons
Tel.: 065/40.62.11
Fax: 065/40.62.10

Antenne de St-Vith

Aachener Straße 101
4780 Sankt Vith
Tel.: 080/29.11.90
Fax: 080/29.11.99

UPC de Namur

Chaussée de Hannut 40
5004 Bouge
Tel. : 081/20.62.00
Fax: 081/20.62.02

UPC du Limbourg

Kempische Steenweg 297 bus 4
3500 Hasselt
Tel. 011/26.39.84
fax: 011/26.39.85

UPC du Brabant Flamand

Interleuvenlaan 15 blok E
3001 Leuven
Tel. 016/39.01.11
fax: 016/39.01.05

UPC de Bruxelles

Bd du Jardin Botanique 55
1000 Bruxelles
Tel. 02/211.92.00
fax: 02/211.91.80

UPC de Liège

Boulevard Frère Orban 25
4000 Luik
Tel.: 04/224.59.11
Fax: 04/224.59.01

UPC du Luxembourg

Rue du Vicinal 1
6800 Libramont
Tel.: 061/21.00.60
Fax: 061/21.00.79

UPC du Brabant Wallon

Espace Cœur de Ville 1
1340 Ottignies
Tel.: 010/42.13.40
Fax: 010/42.13.80

FÉDÉRATIONS HORECA

FED. Ho.Re.Ca Vlaanderen vzw

Adres: Anspachlaan 111/4
1000 Brussel

Tel.: 02/213.40.10

Fax.: 02/213.40.11

E-mail: info@horeca.be

FED. Ho.Re.Ca Wallonie asbl

Adresse: Av. Gouverneur Bovesse 35
5100 Jambes

Tel. : 081/72.18.88

Fax. : 081/72/18/89

E-mail : info@horecawallonie.be

FED. Ho.Re.Ca Bruxelles asbl

Adresse: Bd Anspach 111/4
1000 Bruxelles

Tel.: 02/513.78.14

Fax.: 02/503.57.10

E-mail: info@fedhorecabrussel.be

vzw Navefri-Unafri asbl

Adres : Schillekensberg 21
3460 Bekkevoort

Fax.: 013/32.35.80

E-mail: info@navefri-unafri.be

DOCUMENTS OBLIGATOIRES

- Autorisation/ Enregistrement
- Déclaration de conformité écrite pour les matériaux en contact
- Attestation médicale pour toute personne qui entre en contact avec les denrées alimentaires
- Plan de nettoyage et de désinfection
- Plan de lutte contre les nuisibles
- Registre des entrées et/ou registre des sorties = traçabilité
- Documents d'enregistrement des contrôles (en cas d'assouplissement avec utilisation du guide – uniquement les non-conformités)
- Documents des formations suivies
- Système d'autocontrôle éventuellement dans le cadre du guide
- Analyse d'eau si nécessaire

CHECK-LIST DE CONTROLE

I. EXIGENCES D'HYGIÈNE DES LOCAUX ET DE L'ENVIRONNEMENT

ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL ET AMENAGEMENT DES LOCAUX

- Marche en avant à partir des zones sales vers les zones propres
- Locaux réservés à la préparation, au portionnement ou à la distribution des denrées alimentaires-DA
- Accès réservé au personnel compétent
- Pas d'animaux domestiques, ni fleurs, ni plantes
- Température et condition d'humidité adéquates dans les locaux
- Le système de ventilation est adéquat et suffisant (absence de condensation ou de vapeur)
- Le flux d'air se déplace des zones propres vers les zones sales
- Les filtres du système d'aération sont régulièrement nettoyés
- Il y a suffisamment de lumière
- Les ampoules et néons sont protégés par des protections imperméables et incassables

LOCAUX A L'USAGE DU PERSONNEL (VESTIAIRE, TOILETTES, RÉFECTOIRE)

- Il y a un lave-mains, un distributeur de savon liquide et un système de séchage hygiénique pour sécher
- les mains (rouleau de papier ou tout autre système à usage unique) directement à la sortie des toilettes
- Les toilettes sont propres, convenablement équipées et bien aérées
- Les toilettes sont physiquement séparées de la cuisine et de l'espace de service par un sas
- Un avis « se laver les mains après le passage aux toilettes » est clairement visible

SOLS, MURS, PLAFONDS, PORTES, FENÊTRES

- Tous les revêtements de sols sont en bon état et sont bien entretenus
- Tous les revêtements de sols sont constitués de matériaux imperméables, supportent un nettoyage et une désinfection répétés
- Les surfaces murales sont en bon état et sont bien entretenues

- Les surfaces murales sont constituées de matériaux lisses imperméables à l'eau et à la graisse jusqu'à
- une hauteur convenable pour l'usage qui en est fait dans le local. Elles supportent un nettoyage et une
- désinfection répétés
- Les plafonds et autres équipements suspendus sont en bon état et sont bien entretenus (pas de traces
- de salissures)
- La condensation, la formation de moisissure et l'accumulation de particules sont limitées. Il n'y a pas
- d'écaillures de peinture
- Les fenêtres et autres ouvertures sont en bon état et bien entretenues
- Les fenêtres qui s'ouvrent vers l'extérieur sont équipées de moustiquaires amovibles
- Les fenêtres restent fermées pendant la fabrication des denrées alimentaires
- Les portes sont en bon état et sont bien entretenues
- Les portes sont constituées de matériaux adaptés aux opérations de nettoyage et de désinfection
- Les poignées de porte sont propres et bien entretenues
- Un système suffisant d'évacuation des eaux usées, sans reflux ni odeur est présent

PLANS DE TRAVAIL, OUTILS ET APPAREILS DE CUISINE

- Les plans de travail sont constitués de matériaux lisses, lavables, résistants à la corrosion et non toxiques
- Les plans de travail sont en bon état
- Les appareils de cuisine sont en bon état et bien entretenus
- Les appareils de cuisine sont propres avant leur usage
- Des dispositifs spécifiques pour le nettoyage et la désinfection des ustensiles et appareils de cuisine sont présents
- Il y a une alimentation suffisante en eau potable chaude et froide
- Il y a un plan de nettoyage et de désinfection pour le matériel
- Les appareils sont placés de manière à faciliter l'entretien de l'espace environnant
- L'utilisation de graisses ou autres additifs chimiques pour empêcher la corrosion ou pour lubrifier les équipements est conforme aux bonnes pratiques d'hygiène
- Les ustensiles et appareils de cuisine qui ne sont pas utilisés sont protégés de la poussière

II. EXIGENCES D'HYGIÈNE PENDANT LES PRÉPARATIONS ET LE SERVICE

RÉCEPTION ET STOCKAGE DES FOURNITURES

- Toutes les marchandises entrantes sont systématiquement contrôlées (de manière visuelle et/ou par mesures)
- Les marchandises non-conformes aux spécifications sont refusées
- L'enregistrement des contrôles est effectué
- La température des produits réfrigérés et/ou surgelés est mesurée à la réception en respect du plan de contrôle
- Il y a une date limite de consommation (ou une mention « à consommer de préférence avant le XXX » sur le produit entrant, et si pas, il faut l'y apposer
- Les produits même s'ils sont correctement emballés ne sont jamais disposés directement sur le sol
- Les denrées alimentaires réfrigérées ou surgelées sont amenées le plus rapidement possible (en moins de 15 minutes) dans l'endroit de stockage approprié
- Dans le lieu de stockage la date de fabrication et la durée de conservation et/ou la date limite d'utilisation sont clairement visibles (étiquetage visible)
- Les étagères au niveau du stockage sont fabriquées en matériaux faciles à nettoyer et si nécessaire à désinfecter
- Les produits d'entretien et autres produits chimiques (pesticides, déboucheurs, produits de rinçage, etc) sont stockés dans un local séparé (en dehors de la cuisine) et bien ventilé
- Les chambres froides sont bien entretenues et dans un état de propreté visuelle acceptable
- Au niveau du stockage, une séparation stricte est faite entre les denrées alimentaires « sales » (légumes et fruits non lavés, volaille non déplumée, gibier non dépiauté...) et « propres ».
- De même qu'entre les produits emballés et ceux qui ne sont pas protégés, mais également entre les produits cuits et les produits crus
- Les denrées alimentaires présentes dans les chambres froides sont conditionnées ou recouvertes et datées
- Les surgélateurs d'une capacité supérieure à 10 m³ sont équipés d'un système d'enregistrement automatique de la température
- La température des réfrigérateurs et surgélateurs est contrôlée et enregistrée régulièrement (au moins une fois par jour)
- Le frigo pour les viandes est réglé sur une température inférieure ou égale à +7°C

- Le frigo pour les volailles, le poisson est réglé à une température inférieure ou égale à +4°C
- Le frigo pour les fruits et légumes est réglé à une température de 5 à +14°C
- L'espace de surgélation est réglé à une température inférieure à -18°C

PRÉPARATION

- Les déchets sont triés et directement évacués surtout s'il s'agit d'entrailles
- Les denrées alimentaires sont rincées si possible dans un évier spécifique qui n'est pas utilisé pour se laver les mains ou pour la « plonge » (s'il y a un seul évier, il est nettoyé à fond avant utilisation ou on utilise un bac ou un seau réservé pour le rinçage)
- Les planches à découper en bois ne présentent aucune fissure ou sont fabriquées en bois dur, non absorbant et sont faciles à nettoyer et à désinfecter
- Des planches différentes sont utilisées pour la découpe de produits crus et de produits cuits
- Les produits préparés ou portionnés pour être utilisés ultérieurement, sont étiquetés: nature, date de production, une date de péremption
- Les produits préparés ou portionnés pour un usage différé portent une date limite de consommation (DLC)
- Les dates de ponte et de péremption des œufs sont contrôlées et respectées
- Les coquilles des œufs cassés sont éliminées directement
- Les préparations à base d'œufs qui ne subissent pas de traitement thermique sont immédiatement mises au frigo
- La décongélation se fait en petite portion au frigo, micro-ondes ou dans le sachet d'emballage fermé, sous un jet d'eau froide
- Le liquide de décongélation est évacué immédiatement, et à ne jamais utiliser dans des préparations

CONFECTION À CHAUD ET A FROID

- La température à cœur d'une préparation chaude est d'au moins 60 °C (pour des raisons pratiques liées aux produits -grosses pièces de viande, impossible de consommer car trop chaud...- il est admis que la température soit inférieure à 60°C seulement durant l'étape de service ou de distribution et ce pendant le moins de temps possible; maximum 30 minutes)
- La température de la graisse de friture ne dépasse jamais 180°C
- Le personnel qui réalise la cuisson sous-vide a été formé à cette technique

- La cuisson sous vide et le conditionnement sous vide se font dans des conditions rigoureuses d'hygiène
- Les restes chauds qui peuvent être réutilisés sont immédiatement refroidis, emballés et étiquetés
- Les poches à douilles réutilisables sont d'une propreté irréprochable
- Les plats qui sont conservés chauds sont autant que possible recouverts

SERVICE, REFROIDISSEMENT, RÉGÉNÉRATION, TRAITEMENT DES RESTES

- La température des produits à refroidir est amenée le plus rapidement possible (au maximum dans les 2 heures) à une température à cœur inférieure à 10°C
- La température des bains-marie est réglée au minimum sur 85 °C
- La température des plats chauds est contrôlée régulièrement
- La température à cœur d'une préparation chaude est d'au moins 60 °C (pour des raisons pratiques liées aux produits -grosses pièces de viande, impossible de consommer car trop chaud...- il est admis que la température soit inférieure à 60°C seulement durant l'étape de service ou de distribution et ce pendant le moins de temps possible; maximum 30 minutes)
- Les plats réfrigérés sont réchauffés le plus rapidement possible (de 10 à 60°C en moins d'une heure)
- Les préparations froides sont toujours conservées à une température inférieure à 7°C
- La température des comptoirs frigo est vérifiée quotidiennement surtout aux endroits les plus défavorables
- Les produits de natures différentes sont séparés (produits crus, produits non transformés, produits transformés)
- Lors du service une vitre de protection est prévue si les clients peuvent directement accéder aux plats
- L'installation de débit de la bière et l'installation de débit de jus de fruits ou autres boissons et de matériel de production de jus de fruits ou boissons sont régulièrement entretenues
- Les restes qui proviennent des tables, ainsi que les snacks d'apéritifs ne sont jamais réutilisés
- Les excédents de cuisine utilisables sont traités directement après le service (refroidissement rapide des plats chauds, mise au frigo le plus rapidement possible des plats froids,...)

DEBARRASSER, VAISSELLE, EAU, TRANSPORT

- La vaisselle propre est rangée le plus rapidement possible à l'abri de la poussière
- La vaisselle propre est physiquement séparée de la vaisselle sale

- Seule de l'eau potable est utilisée pour la préparation des aliments, nettoyage - désinfection et le lavage des mains
- Des résultats d'analyse d'eau sont disponibles en cas d'utilisation d'eau de puits
- En cas d'utilisation d'eau non potable, une mention "eau non potable" est clairement visible et inscrite de manière indélébile
- La glace entrant en contact avec des aliments est exclusivement faite à partir d'eau potable
- Toute vapeur entrant en contact avec des aliments est exclusivement faite à partir d'eau potable
- Les plats sont transportés à une température soit inférieure ou égale à +7°C, soit supérieure ou égale à 60°C
- Lors du transport, les mesures de précaution nécessaires sont prises pour éviter toute contamination des denrées qui sont toujours protégées (contamination croisée)

III. HYGIÈNE/ DISPOSITIONS GÉNÉRALES

DECHETS, VIDANGES ET LINGE DE TABLE, LUTTE CONTRE LES NUISIBLES, ENTRETIEN, DESINFECTION

- Pas d'accumulation de déchets → Les déchets sont rassemblés dans des conteneurs facilement reconnaissables
- Les conteneurs à déchets sont équipés d'un couvercle facile à nettoyer, à commande non manuelle
- Les conteneurs à déchets sont propres et bien entretenus
- Les déchets sont évacués de la cuisine au moins chaque jour ou après chaque service
- Les déchets ne croisent pas les zones propres et sont éliminés de façon hygiénique
- Les emballages consignés (vidanges) sont stockés dans un endroit séparé
- Le linge propre n'entre pas en contact avec le linge sale
- Les mesures nécessaires sont prises pour empêcher l'accès des insectes (volants et rampants) et des rongeurs dans la cuisine et ainsi que dans les autres locaux
- Plan de nettoyage et de désinfection réalisable et complet pour les différents locaux, l'équipement et les ustensiles
- Les opérations de nettoyage et de désinfection sont effectuées en respectant le mode d'emploi du fabricant
- Les opérations de nettoyage et de désinfection ne sont pas effectuées en présence de denrées non protégées

- Le matériel de nettoyage et de désinfection est propre et en bon état
- Le matériel de nettoyage et de désinfection est stocké en dehors de la cuisine
- Les opérations de nettoyage sont réalisées correctement avant d'effectuer la désinfection
- Les produits de désinfection utilisés sont des produits agréés par l'Autorité compétente

HYGIÈNE PERSONNELLE

- Attestation médicale pour toutes les personnes qui manipulent les denrées alimentaires
- Hygiène personnelle générale et hygiène des mains respectées
- Formation du personnel adaptée pour toutes les personnes qui manipulent, préparent, ou servent des DA
- Le personnel porte des vêtements de travail et des chaussures adaptées et propres
- La chevelure est complètement recouverte d'un couvre-chef
- Les blessures sur les mains, les bras et avant-bras sont soignées et recouvertes d'un pansement occlusif
- Manger, mâcher du chewing-gum et fumer sont strictement interdits dans les locaux où des denrées alimentaires sont préparées
- La mention "interdit de fumer" ou un pictogramme sont affichés dans les locaux de façon claire et lisible
- Le personnel se lave les mains avant de commencer à travailler
- Le personnel se lave les mains après chaque passage aux toilettes
- Le personnel se lave les mains après avoir touché du matériel qui pourrait être potentiellement contaminé
- Le personnel se lave les mains après avoir manipulé des produits crus ou des œufs frais et avant de manipuler des produits préparés
- Le personnel se lave les mains après avoir manipulé les poubelles
- Le personnel se lave les mains avec de l'eau potable et du savon liquide
- Les mains, les avant-bras et les ongles courts du personnel sont propres et bien soignés
- Présence d'un nombre suffisant de lave-mains bien placés dans les locaux à des endroits stratégiques
- Les lave-mains sont entretenus tous les jours
- Les lave-mains sont équipés de distributeurs de savon liquide ou de savon désinfectant

- Les lave-mains sont équipés de rouleau de papier à usage unique ou d'un système hygiénique pour se sécher les mains
- Les lave-mains sont réservés exclusivement au lavage des mains (sauf si on ne dispose que d'un seul évier)

IV. TRAÇABILITÉ

EXIGENCE POUR LA TRACABILITE DES DENREES ALIMENTAIRES ENTRANTES

- L'unité d'exploitation est enregistrée auprès de l'Agence (en complétant et en envoyant le formulaire d'enregistrement)
- L'unité d'exploitation a une liste de fournisseurs
- La nature des marchandises entrantes est enregistrée
- L'identification des denrées alimentaires entrantes est enregistrée
- Le nombre des marchandises entrantes est enregistré
- Le fournisseur est inscrit
- La date de réception des marchandises entrantes est enregistrée
- Les produits sont identifiés en utilisant la même identification que le fournisseur
- Les enregistrements des données de traçabilité sont conservés pendant au moins 2 ans (au moins 6 mois pour les petites unités d'exploitation)

EXIGENCE POUR LA TRACABILITE DES DENREES ALIMENTAIRES SORTANTES

- Dans le cas de ventes à d'autres opérateurs, la nature des denrées alimentaires sortantes est enregistrée
- Dans le cas de ventes à d'autres opérateurs, la quantité de marchandises sortantes est enregistrée
- Dans le cas de ventes à d'autres opérateurs, la date d'envoi des marchandises sortantes est enregistrée
- Dans le cas de ventes à d'autres opérateurs, l'identité et l'unité d'établissement réceptionnant les marchandises sont enregistrées
- Les enregistrements des données de traçabilité sont conservées pendant au moins 2 ans (au moins 6 mois pour les petites unités d'exploitation)

LIEN INTERNE ENTRE LA TRACABILITE ENTRANTE ET SORTANTE

- Dans le cas de ventes à d'autres opérateurs, l'exploitant doit mettre un système interne qui permet de faire le lien entre les denrées alimentaires entrantes et sortantes en tenant compte du processus de fabrication.
- Les enregistrements des données de traçabilité sont conservées pendant au moins 2 ans (au moins 6 mois pour les petites unités d'exploitation)

V. HACCP EXIGENCES GENERALES

LES PRINCIPES HACCP

- L'unité d'exploitation a approuvé les schémas de travail de la production
- Tous les risques potentiels ont été identifiés et une analyse de ces risques a été réalisée
- Les points critiques de contrôle (PCC) ont été identifiés (pour les petites entreprises la maîtrise des points critiques de contrôle est proposée dans le guide)
- Pour chaque PCC identifié, des limites valides ont été définies (pour les petites entreprises les limites critiques proposées sont dans le guide)
- Les procédures de surveillance efficaces ont été établies et appliquées (pour les petites entreprises les procédures proposées sont dans le guide)
- Il y a des actions correctives prédéfinies (pour les petites entreprises, les mesures correctives proposées sont dans le guide)
- Les procédures de vérification sont effectuées
- Un système documentaire et des enregistrements sont mis en place et appliqué (pour les petites entreprises, le guide propose des formulaires personnalisables)

VI. HYGIENE GENERALE, GESTION DES EXIGENCES

- Le responsable de l'établissement dispose d'un système et/ou d'une procédure de gestion des plaintes
- Le responsable de l'établissement dispose d'un système et/ou d'une procédure de renvoi des produits non-conformes
- Le système d'autocontrôle est régulièrement révisé

VII. EXIGENCES CONCERNANT LES RAPPORTS DE L'AFSCA

L'unité a mis en place une procédure de notification dans son système d'autocontrôle intégré