



DÉTAILLANT

HORECA

COLLECTIVITÉS

CRÈCHE

BOUCHERIE

BOULANGERIE

VENTE À LA FERME

AMBULANT

FRITERIE

...

AFSCA

En route vers la réussite d'un contrôle AFSCA

Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire



Table des matières

1.	Avant d'ouvrir un établissement	5
2.	Comment se passe un contrôle de l'AFSCA ?	9
2.1.	Contrôle administratif	9
2.2.	Contrôle physique	9
2.3.	Mesures possibles	10
3.	Se préparer au contrôle	12
4.	Plus d'informations pratiques	19
4.1.	Chaîne du froid: température	19
4.2.	Que signifient les dates sur l'emballage ?	22
4.3.	Allergènes	23
4.4.	Les contrôles à l'entrée des marchandises	25
4.5.	Le plan de nettoyage	26
4.6.	Le plan de lutte contre les nuisibles	27
4.7.	L'affiche pour le lavage des mains	27
5.	Vos responsabilités	29
5.1.	Autocontrôle	29
5.2.	Traçabilité	33
5.3.	Notification obligatoire	36
6.	Certification de l'autocontrôle : le smiley	37
7.	Publication des résultats d'inspection	38
	Annexe 1 : Où se procurer les guides d'autocontrôle ?	40
	Annexe 2 : Liste des ULC	42

Editeur responsable : Herman Diricks

Bd du Jardin botanique 55 - 1000 Bruxelles

Novembre 2018

Dépôt légal : D/2011/10413/8



1. Avant d'ouvrir un établissement

Cette brochure vous aide, par quelques informations pratiques, à mieux comprendre quelles sont vos obligations. Chaque opérateur actif dans la chaîne alimentaire doit être connu de l'Agence et, en fonction de ses activités, il doit, soit être uniquement enregistré, soit avoir une autorisation ou un agrément.

DÉMARCHES À ACCOMPLIR

- **Vous inscrire auprès de la Banque Carrefour des Entreprises (BCE)**

via les Guichets d'entreprise, où vous recevrez les numéros suivants :

NE: Numéro d'Entreprise (anciennement n° de TVA)

NUE: Numéro d'Unité d'Établissement

Site internet BCE : <http://economie.fgov.be> > [Thèmes > Entreprises > Créer une entreprise > Démarches pour créer une entreprise > Démarches auprès d'un guichet d'entreprises > Guichets d'entreprises agréés > Liste des guichets d'entreprises agréés](#)

- **Vous enregistrer auprès de l'AFSCA**

Le modèle du formulaire de demande d'enregistrement, d'autorisation ou d'agrément est disponible sur notre site ou auprès de votre ULC.

Site internet de l'AFSCA :

www.afsca.be > [Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements](#)

Coordonnées des ULC : voir annexe 2 (page 42)

Complétez le formulaire et envoyez-le, par courrier ou par mail, à l'ULC de la province où se situe le siège de votre établissement.

En fonction des activités que vous avez déclarées, l'AFSCA vous délivre :

- **soit un enregistrement ;**

- **soit une autorisation.**

- **Après réception de l'autorisation ou de l'enregistrement**

Les établissements et les ambulants qui procèdent à la vente ou à la fourniture de denrées alimentaires au consommateur final, à l'exception des distributeurs automatiques, ont **l'OBLIGATION D'AFFICHER les autorisations ou enregistrements délivrés par l'AFSCA à un endroit visible et accessible pour le consommateur** (en devanture d'établissement, visible de l'extérieur).

Il faut conserver la lettre de l'AFSCA (que vous avez reçue en même temps que l'affiche) dans le dossier administratif et pouvoir la présenter à chaque contrôle.

AFSCA
Agence fédérale
pour la Sécurité
de la Chaîne alimentaire

.be

Point de contact
pour les consommateurs
0800 13 550

AUTORISATION

Octroyé à :

Lit au siège social :

Pour l'exécution des activités suivantes dans la chaîne alimentaire :

Numéro(s) d'autorisation :

Imprimé le :

www.afsca.be

AFSCA
Agence fédérale
pour la Sécurité
de la Chaîne alimentaire

.be

Point de contact
pour les consommateurs
0800 13 550

ENREGISTREMENT

Octroyé à :

Lit au siège social :

Pour l'exécution des activités suivantes dans la chaîne alimentaire :

Imprimé le :

www.afsca.be

Cette brochure est un résumé des points clés pour réussir un contrôle de l'AFSCA. Plusieurs éléments disponibles sur notre site internet peuvent vous aider :

- Les guides d'autocontrôle
www.afsca.be > Professionnels > Autocontrôle > Guides d'autocontrôle > Secteur B2C - Guides d'autocontrôle
- Les check-lists d'inspection
www.afsca.be > Professionnels > Check-lists «Inspections»
- Les fiches quick-start
www.afsca.be > Professionnels > Autocontrôle > Guides d'autocontrôle > Secteur B2C - Fiches Quick Start

L'AFSCA a développé Foodweb, une banque de données pour les opérateurs : www.afsca.be > Professionnels > Foodweb

Un opérateur peut, on line, consulter son propre dossier, s'enregistrer auprès de l'AFSCA ou effectuer des modifications administratives en complétant le formulaire de demande d'enregistrement. Dans Foodweb, un opérateur peut également imprimer son affiche d'autorisation ou d'enregistrement, sans ou avec résultat d'inspection.

Vous souhaitez consulter votre dossier ?

Consultez la partie privée de

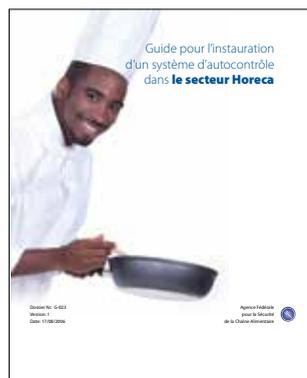
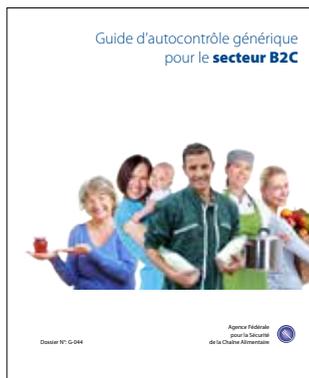


Vous souhaitez vérifier si votre fournisseur est bien enregistré auprès de l'AFSCA ?

Consultez la partie publique de



Téléchargez gratuitement votre guide d'autocontrôle correspondant à votre secteur d'activité sur www.afsca.be > Professionnels > Autocontrôle



2. Comment se passe un contrôle de l'AFSCA ?

SUR PLACE et NON-ANNONCÉ

2.1. Contrôle administratif

Le contrôle commence par la vérification des coordonnées administratives et des activités de l'opérateur.

2.2. Contrôle physique

- **À l'aide d'une CL** (check-list = liste de points à contrôler), le contrôleur inspecte chaque point (= item) puis statue : «**CONFORME**» ou «**NON CONFORME**» ou «**NON APPLICABLE**». Le contrôleur note les commentaires pertinents relatifs à ses constatations. L'opérateur peut aussi ajouter des commentaires sur le rapport du contrôle, signé conjointement par lui-même et le contrôleur de l'AFSCA.
- **Résultat du contrôle**
Le contrôleur conclut le contrôle réalisé à l'aide de chaque check-list d'inspection selon des règles bien définies (voir 2.3.) basées sur :
 - le NOMBRE DES NON-CONFORMITES (NC) relevées ;
 - les PONDERATIONS liées à ces NC.

Le contrôle réalisé à l'aide de la check-list aboutit à une conclusion « **FAVORABLE** », « **FAVORABLE AVEC REMARQUES** » ou « **NON FAVORABLE** ».

Quelles sont les pondérations ? A chaque item (= exigence reprise dans la check-list) est attribuée une des 4 pondérations ou cotations suivantes en fonction du risque ou danger lié à cet item : 1 ; 3 ; 10 ou 10* (en ordre croissant).

2.3. Mesures possibles

Voir « Action » du tableau ci-dessous.

Type de NC	Action	Résultat d'inspection
A partir de 1 NC = 10*	PV	Non favorable
A partir de 1 NC = 10 et T > 20 %	PV	Non favorable
A partir de 1 NC = 10 et T ≤ 20 %	Avertissement	Non favorable
A partir de 1 NC = 3 et T > 20 %	Avertissement	Non favorable
A partir de 1 NC = 3 et T ≤ 20 %		Favorable avec remarques
Uniquement des NC = 1		Favorable
Pas de NC		Favorable

NC = nombre de questions (items) non conformes de la check-list

C = nombre de questions (items) conformes de la check-list

PV = Procès-verbal d'infraction

T = pourcentage total de non-conformités

$$T = \frac{NC \times 100}{C + NC}$$

- **Recontrôle : toujours effectué si le résultat est non favorable**

Un recontrôle est réalisé après le délai accordé pour mise en conformité.

Ce recontrôle :

- est payé par l'opérateur conformément à la réglementation européenne;
- ne porte que sur les non-conformités constatées lors de la dernière visite.

Il n'est pas exclu toutefois que, lors d'un recontrôle, d'autres non-conformités que celles qui font l'objet du contrôle, soient constatées. Ces nouvelles non-conformités doivent être mentionnées dans le rapport de contrôle.

- entraîne un PV (procès-verbal) si des NC avec facteur de pondération 10 ou 10* n'ont pas été corrigées et/ou si le total des corrections apportées n'atteint pas un minimum de 80%.

- **Check-lists utilisées**

Vous trouverez toutes les check-lists sur notre site :

www.afsca.be > Professionnels > Check-lists «inspections»

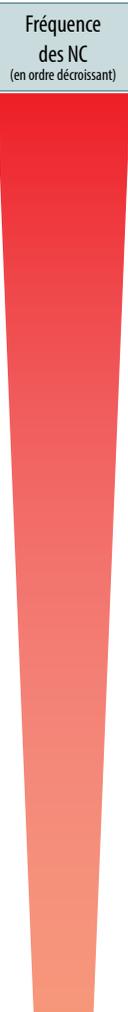
3. Se préparer au contrôle

Le but : tous les points contrôlés doivent être conformes.

NON-CONFORMITÉS les plus souvent constatées dans le secteur de la distribution (commerces de détail, horeca, cuisines de collectivités, ...).

Les différents items repris des check-lists « Infrastructure, installation et hygiène » sont répartis dans les trois tableaux ci-dessous par ordre d'importance décroissante :

- en fonction de la pondération : 10* à 1 (cotation reflétant la gravité de la non-conformité) ;
- en fonction de la fréquence : répétitivité des non-conformités constatées.

Logos / Catégories	Questions de pondération 10 de la check-list	Fréquence des NC (en ordre décroissant)
	Pour les denrées alimentaires non-préemballées, l'information sur les allergènes peut être donnée oralement sans délai (au client et au C/I) sur place où la denrée alimentaire est proposée à la vente.	
	Pour les denrées alimentaires non-préemballées, l'information écrite sur les allergènes est fournie sur un support physique ou électronique sur place où la denrée alimentaire est proposée à la vente.	
	L'analyse annuelle obligatoire d'un échantillon de viande hachée ou préparation de viande à base de viande hachée a été faite et suivie correctement.	
	Il y a un dispositif pour le lavage des mains avec de l'eau courante, du savon liquide et un système hygiénique pour le séchage des mains.	
	Distributeur automatique pour lait cru : il est clairement indiqué : lait cru. Porter à ébullition avant utilisation ; à conserver < ou = de 6°c , à consommer jusqu'au (jj/mm). (**)	
	Les températures des produits réfrigérés sont conformes et la chaîne du froid est respectée.	
	Les surfaces en contact avec les denrées alimentaires (y compris les installations et équipements) sont propres, bien nettoyées, et si nécessaire désinfectées.	
	L'espace commercial est en bon état et peut facilement être nettoyé. (*)	
	Absence de denrées alimentaires avariées ou dont la date limite de consommation est dépassée ou impropres à la consommation humaine.	
	Bonne hygiène personnelle et vêtements adéquats et propres.	

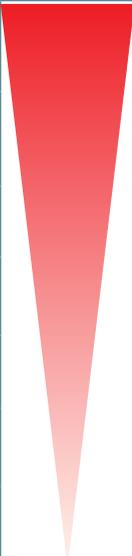
	La décongélation se fait dans des conditions adéquates.
	Les parois, le toit du site mobile sont rigides, la face interne du plancher, des parois, du toit sont constitués de matériaux durs, lisses, lavables et non toxiques. (*)
	Températures des produits surgelés sont respectées.
	La chaîne du chaud est respectée.
	Il n'y a pas d'animaux domestiques (sauf dans les locaux de consommation) ni d'animaux nuisibles.
	Les espaces/locaux où les denrées alimentaires sont préparées, manipulées ou transformées sont en bon état et propres.
	Les denrées alimentaires sont transportées à la température requise.
	De l'eau potable est utilisée là où c'est nécessaire.
	Des restes provenant d'assiettes, verres, etc... ne sont pas réutilisés.
	Les MRS (matériels à risque spécifiés) devant être retirés au niveau de l'abattoir ne sont plus présents sur les viandes dans l'établissement.

Logos / Catégories	Questions de pondération 3 de la check-list	Fréquence des NC (en ordre décroissant)
	Mention bien visible du nom ou la raison sociale, le NE (n° d'entreprise), adresse + n° de téléphone de l'exploitant et/ou le responsable de l'hygiène de l'automate.	
	Les surfaces qui ne sont pas en contact avec les denrées alimentaires sont en bon état et sont propres et peuvent être facilement nettoyées.	
	Il y a suffisamment de lavabos équipés d'eau courante chaude et froide (ou mixte), utilisation des robinets sans contact direct avec les mains, un système de lavage et de séchage hygiénique des mains et un avis selon lequel le lavage des mains est obligatoire après l'usage des toilettes.	
	Les produits stockés temporairement sont correctement emballés et étiquetés.	

 BPH	Les non-conformités sont-elles enregistrées et gérées ?
 EQUIPMENTS	Blocage automatique de l'appareil lorsque la température autorisée est dépassée.(**)
 BPH	Les denrées alimentaires ne subissent pas de contamination.
 BPH	Il y a un contrôle d'entrée.
 BPH	La vente en libre service de pains non coupés et non emballés et de produits non emballés de boulangerie fine se passe d'une façon hygiénique. Sur la vitre est expliqué comment l'utilisateur doit se servir.
  EQUIPMENTS	Il y a suffisamment de congélateurs, pourvus de thermomètres + enregistrement si > 10 m3.
 EQUIPMENTS	Les plafonds et équipements suspendus au plafond sont en bon état et propres. Ils sont construits de manière à empêcher l'encrassement, à réduire la condensation, l'apparition de moisissures et le détachement de particules.
 EQUIPMENTS	Le sol peut facilement être nettoyé (et si nécessaire désinfecté), permet une évacuation suffisante des eaux, est en bon état et est propre. Les systèmes d'évacuation ne constituent pas un risque de contamination.
 EQUIPMENTS	Les murs peuvent facilement être nettoyés (et, si nécessaire, désinfectés) et sont en bon état et sont propres.
  EQUIPMENTS	Thermomètre facilement lisible dans chaque espace réfrigéré et dans les congélateurs.
 EQUIPMENTS	Les portes et les fenêtres sont en bon état et propres. Elles sont construites de manière à empêcher l'encrassement. Elles sont pourvues d'écrans de protection amovibles contre les insectes (si elles donnent sur l'extérieur) ou restent verrouillées pendant la production.
 ANIMAUX	Tous les sous-produits animaux sont collectés comme matières de catégorie 1 (avec risque important pour la santé publique, ex. MRS) et sont dénaturés au fur et à mesure de leur production à l'aide d'une solution aqueuse de bleu de méthylène 0,5 %.
 EQUIPMENTS	L'espace commercial est en bon état et peut facilement être nettoyé (***) .

	Les pesticides présents sont étiquetés, des fiches techniques sont disponibles et l'utilisation ne forme pas de risque de pollution des denrées alimentaires.
 EQUIPMENTS	Dans les enceintes réfrigérées où sont exposées les denrées alimentaires en vue de la vente ou livraison au consommateur final, la température est aisément visible pour le public.
EQUIPMENTS	Les locaux sont en bon état et propres.
 EQUIPMENTS	Il y a suffisamment de frigos, pourvus de thermomètres.
BPH	La conception, agencement, construction, dimensions, permettent la mise en oeuvre des bonnes pratiques d'hygiène.
	Le personnel qui manipule des denrées alimentaires reçoit une formation (en hygiène) et/ou des instructions adaptées à leur activité professionnelle.
	Les produits de nettoyage et de désinfection ne peuvent pas se trouver où des denrées alimentaires sont manipulées (sauf dans une armoire séparée).
BPH	La personne qui contrôle les frigos et les congélateurs connaît-elle les limites de température qui s'appliquent ?
BPH	Les normes et les limites de température de la chaîne du chaud et de la chaîne du froid sont-elles connues?
 EQUIPMENTS	Pour le(s) congélateur(s) dans le local de vente : thermomètre visible du public et la ligne de charge maximale est respectée pour les meubles ouverts.
	Les déchets sont déposés dans des poubelles et/ou sacs avec support et/ou des conteneurs propres en bon état dotés d'une fermeture et ne s'accumulent pas dans les locaux où se trouvent les denrées alimentaires.
BPH	Les denrées alimentaires sont réfrigérées le plus rapidement possible.
BPH	Les liquides de décongélation peuvent facilement s'écouler.
EQUIPMENTS	Les surfaces en contact avec les denrées alimentaires (y compris les installations et équipements) sont lisses, lavables, résistantes à la corrosion et non toxiques.
EQUIPMENTS	Il y a un nombre suffisant de toilettes propres, équipées d'une chasse d'eau, raccordées à un système d'évacuation, elles ne donnent pas directement accès aux locaux où les denrées alimentaires non préemballées sont manipulées ou stockées.

	<p>La température des huiles/grasses de friture des frites ou autres produits à base de pommes de terre ne dépasse pas 175°C</p> <p>La température des huiles/grasses de friture des denrées autres que les produits à base de pommes de terre ne dépasse pas 180°C.</p>	
	<p>Installations, surfaces et équipements: construction et matériaux peuvent être entretenus facilement et ils sont propres.</p>	
	<p>Viande hachée: Pendant la production, la température de la viande s'élève à maximum 4°C.</p>	
	<p>L'espace commercial et le distributeur automatique sont propres. (**)</p>	
	<p>Les denrées alimentaires sont chauffées le plus rapidement possible.</p>	
	<p>Les matériaux en contact utilisés conviennent pour être en contact avec les denrées alimentaires.</p>	
	<p>Les produits de désinfection utilisés sont autorisés.</p>	
	<p>Les poubelles et/ou sacs avec support et/ou conteneurs à déchets sont propres.</p>	
 	<p>Les dispositifs pour le transport et les récipients peuvent être nettoyés convenablement (et désinfectés), sont propres et en bon état. La contamination est évitée.</p>	
	<p>Il y a des dispositifs propres pour le lavage et, si nécessaire, la désinfection des outils et équipements, à l'eau chaude+froide ou eau mitigée.</p>	
	<p>Aires de stockage des déchets (à l'intérieur et à l'extérieur) sont propres et maintenues exemptes de nuisibles.</p>	
	<p>Un dispositif propre est disponible pour le lavage des denrées alimentaires.</p>	
 	<p>Les côtés ouverts au public sont pourvus d'un dispositif mettant les denrées alimentaires à l'abri des manipulations du public, des poussières, du soleil et des souillures. (*)</p>	
	<p>Les déchets de cuisine et les restes de repas (pas de distinction végétaux ou animaux) ne sont pas destinés à l'alimentation animale.</p>	

Logos / Catégories	Questions de pondération 1 de la check-list	Fréquence des NC (en ordre décroissant)
	Il y a un plan de lutte contre les nuisibles, complet et correctement appliqué.	
	Il y a un plan de nettoyage et de désinfection.	
	Etiquette apposée sur le conditionnement ouvert des mollusques bivalves vivants doit être conservée au minimum 60 jours.	
	Il y a suffisamment de vestiaires adéquats.	
	Les mollusques bivalves vivants ne sont pas réimmergés ou aspergés d'eau.	
	La ventilation est suffisante.	
	L'éclairage est suffisant.	

(*) *Boucherie ambulante ou poissonnerie ambulante*

(**) *Magasin avec distributeurs automatiques ou gestionnaire de distributeurs automatiques*

(***) *Restauration ambulante ou détaillant ambulante*

Vous pouvez consulter, dans les check-lists d'inspection sur www.afsca.be > [professionnels](#) > [checklists](#), les commentaires associés à chacune de ces questions.



4. Plus d'informations pratiques

4.1. CHAÎNE DU FROID : température

Conservation en « froid négatif » Cela signifie au surgélateur	
Types de produits	Température réglementaire: inférieure ou égale à
PRODUITS SURGELÉS À L'EXCEPTION DE GLACE (A.R. 13/07/2014 titre II, chapitre III, section II + annexe IV et A.R. 05/12/1990 Art. 5)	
La température des produits surgelés doit être stable et maintenue dans tous les points du produit	- 18°C
GLACE DE CONSOMMATION (A.R. 11/03/2004 Art. 3 §2)	
Crème glacée, glace au lait, glace, glace à l'eau, sorbet (préemballé)	- 18°C
Pour le commerce ambulant et la vente pour la consommation directe	- 9°C
GLACE A L'ITALIENNE (=SOFT ICE) (PCCB/S3/DVE/387004)	
Glace à l'italienne : température inférieure ou égale à la température comme décrite dans le système d'autocontrôle du vendeur de glace à l'italienne et dans la fiche technique de la machine à glace à l'italienne (une température inférieure ou égale à -5°C est acceptable).	

Conservation en « froid positif »

(Produits à conserver dans la chambre froide ou au frigo)

Types de produits	Température réglementaire : entre ...°C et ...°C	
DENRÉES ALIMENTAIRES D'ORIGINE ANIMALE À RÉFRIGÉRER (A.R. 13/07/2014 titre II, chapitre III, section II + annexe IV)		
Abats frais, viandes fraîches de volailles, de ratites d'élevage, de lagomorphes et de petit gibier sauvage, viandes hachées (max. 4°C pendant la préparation).	0°C	+4°C
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.	0°C	+4°C
Produits de la pêche transformés, produits transformés d'escargots, de cuisses de grenouilles, de parties comestibles de mammifères marins et reptiles aquatiques. Exceptions : <ul style="list-style-type: none"> • Produits pour lesquels le fabricant mentionne une température plus élevée sur l'emballage. Dans ce cas, cette température est acceptée. • Pour les produits suivants, la température ambiante est acceptée : <ul style="list-style-type: none"> - des produits séchés qui sont microbiologiquement stables à température ambiante - des conserves contenues dans des récipients hermétiquement clos qui, au sens microbiologique, se conservent plus de dix-huit mois. 	0°C	+4°C
Viandes fraîches d'ongulés domestiques, de gibier d'élevage ongulé et de gros gibier sauvage et produits à base de viande : Exceptions : <ul style="list-style-type: none"> • Produits à base de viande pour lesquels l'exploitant de l'établissement mentionne une température plus élevée sur l'emballage. Dans ce cas, cette température est acceptée ; • Pour les produits à base de viande suivants, la température ambiante est acceptée : <ul style="list-style-type: none"> - des produits séchés qui sont microbiologiquement stables à température ambiante (p.e. du saucisson sec, du jambon salé) ; - des conserves de viandes contenues dans des récipients hermétiquement clos qui, au sens microbiologique, se conservent plus de dix-huit mois à la température ambiante. 	0°C	+7°C

Autres produits traités d'origine animale (par exemple extraits de viande, intestins, poudre de viande...) pour lesquelles la température "T" est spécifiée par le fabricant.	0°C	"T"
Mollusques bivalves vivants, échinodermes vivants, tuniciers vivants et gastéropodes marins vivants : température qui ne doit pas avoir d'effet nocif sur la sécurité alimentaire et la viabilité de ces animaux. Cela signifie une température entre 7 et 10°C. Cette température doit être considérée comme température indicative et non comme limite d'action pour saisie. Ces animaux ne peuvent pas être exposés à des fluctuations soudaines de température car cela peut avoir un effet néfaste sur leur viabilité.	Température indicative : +10°C	
Les produits de la pêche conservés vivants doivent être maintenus dans des viviers à une température et dans des conditions qui n'affectent pas leurs caractéristiques en matière de sécurité alimentaire et de viabilité. Ces animaux ne peuvent pas être exposés à des fluctuations soudaines de température vu que cela peut avoir un effet néfaste sur leur viabilité.	Température de viabilité	
Si le fabricant mentionne une température plus basse sur l'emballage, celle-ci doit être respectée (Art. 9 §3).		
AUTRES DENRÉES ALIMENTAIRES À RÉFRIGÉRER (A.R. 13/07/2014, titre II, chapitre III, section II + annexe IV)		
<ul style="list-style-type: none"> - Lait pasteurisé, crème fraîche ou pasteurisée, lait battu (babeurre), frais ou pasteurisé à l'exception de ceux qui ont subi un traitement U.H.T. ; - Yaourt et laits fermentés autres que ceux traités thermiquement et remplis aseptiquement ; - Fromage frais ; - Produits d'œufs liquides, dont la teneur en sucre est inférieure à 50 % ou dont la teneur en sel de cuisine est inférieure à 15 % ; - Œufs cuits pelés, conservés dans un liquide ; - Les denrées alimentaires qui portent une mention qui fait apparaître qu'elles doivent être tenues au frais, sauf si cette mention est accompagnée de l'indication d'une température supérieure à 10 °C. - Produits de pâtisserie contenant soit de la crème ou des succédanés de la crème, soit une crème préparée à base de produits visés par l'arrêté royal du 24 mai 1976 concernant les poudres et autres produits composés destinés à la préparation de pudding et de denrées analogues ; <p>Exception : les viennoiseries contenant de la crème pâtissière cuite peuvent être conservées à température ambiante pendant une durée de 12h maximum.</p>	0°C	+7°C

4.2. Que signifient les dates sur l'emballage ?

Peut-on consommer et/ou vendre un produit « périmé » ?

Il faut toujours tenir compte de la durée de conservation. Mais votre comportement face à une date dépassée variera en fonction de la mention de l'étiquetage.

- **DATE LIMITE DE CONSOMMATION (= DLC)**

Lorsqu'une date limite de consommation est présente sur l'étiquette (« à consommer jusqu'au... »), soyez strict !

Au-delà de cette date, ne consommez/ne vendez plus les aliments. Des micro-organismes peuvent s'être développés et peuvent causer une intoxication alimentaire.

Attention, un aliment contaminé n'a pas toujours d'odeur ou d'aspect suspect.

- **DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (= DDM)**

Par la mention « à consommer de préférence avant le... (ou fin...) », le fabricant vous garantit que les aliments seront de qualité irréprochable jusqu'à la date mentionnée.

Au-delà, vous pouvez encore les consommer. Mais l'aspect des produits peut être moins irréprochable (goût, odeur, couleur). Le vendeur peut continuer à vendre les produits, mais sous sa responsabilité et après avoir réalisé une analyse de risque.

LES MENTIONS SUR LES ÉTIQUETTES ET LES PRÉCAUTIONS À PRENDRE

	DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM)	DATE LIMITE DE CONSOMMATION (DLC)
Mention sur l'étiquette	« À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LE ... (ou FIN...) »	« À CONSOMMER JUSQU'AU... »
Produits généralement visés (liste non exhaustive)	Produits secs (riz, spaghetti, biscuits, céréales, thé, café). Produits en conserve. Produits déshydratés, salés, fumés, congelés, surgelés. Lait stérilisé, lait UHT...	Viandes, volailles, gibier, charcuteries, plats cuisinés frais, produits laitiers (ex : lait frais pasteurisé, yaourts), poissons, ...
Dépassement de la date	Vente uniquement si le produit ne montre pas d'altération et sous votre responsabilité	Danger ! Ne plus consommer. Vente interdite.

Dans tous les cas, même lorsque la date de péremption n'est pas encore dépassée, veillez à ce que l'emballage ne soit pas endommagé, déchiré, bombé, bosselé (boîte de conserve) ou rouillé (risque de microfuites).

Plus d'informations sur www.afsca.be > [Denrées alimentaires](#) > [Circulaires Denrées alimentaires](#) > [Dates de péremption](#).

4.3. Allergènes

Qu'est-ce qu'un allergène ?

- Un allergène est un composé alimentaire pouvant provoquer une réaction allergique ou une intolérance chez certaines personnes.
- Les réactions de l'organisme contre ces allergènes conduisent p.ex. à un gonflement et picotement des lèvres et de la bouche, des vertiges, des vomissements, de la diarrhée, des troubles respiratoires, des démangeaisons, des éruptions cutanées et même parfois à un choc anaphylactique avec issue fatale ou non. Il est donc très important que le consommateur soit informé correctement de la présence des allergènes dans les produits.
- De très petites quantités d'allergènes peuvent déjà provoquer des réactions importantes chez les personnes sensibles.
- Il est important de savoir que le pouvoir allergique d'un aliment ne diminue pas avec un traitement thermique. Certains allergènes (par ex. des arachides) deviennent même plus allergisants après avoir subi un traitement thermique.
- Liste des 14 allergènes à mentionner : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.

Comment les allergènes se retrouvent-ils dans les denrées alimentaires ?

- Les allergènes sont des composés susceptibles d'être présents dans une denrée alimentaire comme ingrédient via la recette ou via une contamination croisée par d'autres produits.
- Par contamination croisée via les mains ou un récipient, des traces d'un allergène peuvent se retrouver dans une denrée alimentaire.

Comment traiter le risque des allergènes ?

- Evitez la contamination croisée. Prenez les mesures de précaution nécessaires afin d'éviter autant que possible une contamination croisée lorsque vous travaillez avec des allergènes. Par ex. la séparation spatiale ou temporelle du processus de production, l'utilisation de récipients et autre matériel ...
- Veillez à ce que le consommateur puisse à tout moment recevoir les informations correctes sur les allergènes. Les informations sur les allergènes présents dans les ingrédients doivent vous avoir été transmises via une mention sur l'emballage ou par une fiche technique de vos fournisseurs.
- Denrées alimentaires préemballées :
 - ✓ Mentionnez les allergènes présents dans la liste des ingrédients ou, si aucune liste d'ingrédients n'est présente, le nom de l'allergène doit être mentionné après le terme « contient ».
 - ✓ Accentuez les allergènes de telle manière à pouvoir être distingués clairement du reste des ingrédients.
- Denrées alimentaires non préemballées :
 - ✓ Affichez une déclaration de manière visible pour le consommateur, qui signale clairement à quel endroit et/ou comment les informations sur les allergènes peuvent être retrouvées, ainsi qu'un avertissement selon lequel la composition de l'aliment est susceptible de varier.
 - ✓ La transmission des informations au consommateur peut se faire par écrit ou oralement. Dans le cas d'une communication orale, élaborer une procédure écrite qui décrit comment les informations correctes seront communiquées et formez le personnel à cet effet.

Plus d'informations sur :

www.afsca.be > [Professionnels](#) > [Autocontrôle](#) > [Guides d'autocontrôle](#) > [Secteur B2C - Fiches Quick Start](#) > [Allergènes](#)

www.afsca.be > [Professionnels](#) > [Denrées alimentaires](#) > [Circulaires Denrées alimentaires](#) > [Informations sur les allergènes](#)



Soyez fort vigilant aux allergènes présents et à bien les communiquer à vos clients. Le consommateur y est très regardant, et l'AFSCA aussi.

4.4. Les contrôles à l'entrée des marchandises

Ce contrôle doit porter sur :

- l'aspect des aliments ;
- l'intégrité des emballages (pas déchirés, bombés ni rouillés) ;
- les DLC (date limite de consommation) ; et DDM (date de durabilité minimale) ;
- les températures de conservation.



Un thermomètre est indispensable
pour mesurer la température
des denrées périssables



4.5. Le PLAN DE NETTOYAGE

Le plan de nettoyage doit définir clairement les tâches (quoi, quand ou fréquence, produits utilisés et méthode d'utilisation + toute autre information utile et spécifique à l'entreprise). Les tâches de nettoyage réalisées par chaque membre du personnel sont enregistrées dans un formulaire d'enregistrement.

Exemple de plan de nettoyage utilisable dans la pratique. Chaque opérateur peut le compléter selon ses propres besoins. En effet, le formulaire d'enregistrement doit être adapté au fonctionnement spécifique de l'opérateur.

PLAN DE NETTOYAGE

Quoi ?	Qui ?	Quand ? (fréquence)	Comment ?	
			Produits	Technique de nettoyage
Sol (cuisine)	Sacha	1 / jour	Détergent X (+ Désinfectant Y)	Évacuer le plus possible Serpillère + Rinçage après savonnée
Frigo	Chloé	1 / ...	Détergent X	Éponge, ... + Rinçage après savonnée
	Chloé		Désinfectant Y	Laisser agir ... minutes (selon notice du produit)
Murs, y compris les prises et interrupteurs, plinthes, déco...	Sophie			
Hotte	Chloé			
Armoires, étagères				
Matériel de nettoyage : seau, balai, serpillière,...	Sacha	1 / ...	Détergent X (+ Désinfectant Y)	
...				

Exemple concret dans votre guide d'autocontrôle : www.afsca.be > Professionnels > Autocontrôle > Guides d'autocontrôle > Secteur B2C - Guides d'autocontrôle

4.6. Le PLAN DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES

Le plan de lutte contre les nuisibles est un schéma qui indique les emplacements où sont disposés (si nécessaire) les appâts et autres pièges (rongeurs et insectes).

Ces emplacements sont numérotés. Il définit le cas échéant clairement les tâches (quoi, quand ou fréquence de surveillance, produits utilisés et méthode d'utilisation + toutes autres informations utiles et spécifiques à l'entreprise).

Les actions mises en œuvre sont enregistrées (sur une fiche papier, dans un fichier excel, via le classement des bons de prestations d'une société spécialisée, etc...).

Remarque importante !

Attention aux contaminations croisées : lampe à insectes au-dessus d'un plan de travail, appâts au-dessus de denrées alimentaires, pulvérisations...

Un exemple utilisable dans la pratique :

Un croquis des locaux (à main levée), avec emplacement des différents moyens de lutte, peut suffire à condition qu'il soit adapté aux besoins de l'entreprise.

4.7. L'AFFICHE pour le LAVAGE DES MAINS

À l'attention du personnel :
Lavage des mains obligatoire
après chaque passage aux toilettes

Exemple d'affiche :



À afficher de manière clairement visible sous forme plastifiée ou à l'encre indélébile





5. Vos responsabilités

Le consommateur a droit à des aliments sûrs !

Qu'il les achète dans une petite ou une grande entreprise. De là l'obligation pour toutes les entreprises de développer et de mettre en pratique un système d'autocontrôle et de traçabilité, et de respecter la notification obligatoire.

5.1. AUTOCONTRÔLE

A l'aide du schéma de la page suivante, vérifiez si votre entreprise peut bénéficier des assouplissements et quel système d'autocontrôle vous devez mettre en œuvre dans votre établissement.

L'autocontrôle est un ensemble de mesures servant à surveiller la sécurité des produits mis à la disposition des consommateurs par votre entreprise. L'autocontrôle est obligatoire depuis le 01/01/2005 (des assouplissements sont accordés depuis le 01/01/2006 pour les PME).

En collaboration avec l'AFSCA, les organisations professionnelles ont rédigé des guides pour vous aider à mettre facilement en place un système d'autocontrôle dans votre établissement (voir p 40).

Consultez notre site internet :

www.afsca.be > Professionnels > Autocontrôle > Guides d'autocontrôle

Les fiches Quick Start ont été développées en complément des guides d'autocontrôle pour le secteur de la distribution (business to consumer). **Ces fiches ne remplacent pas le guide !**

Elles exposent de manière simple et pratique les principes essentiels en matière de sécurité alimentaire.

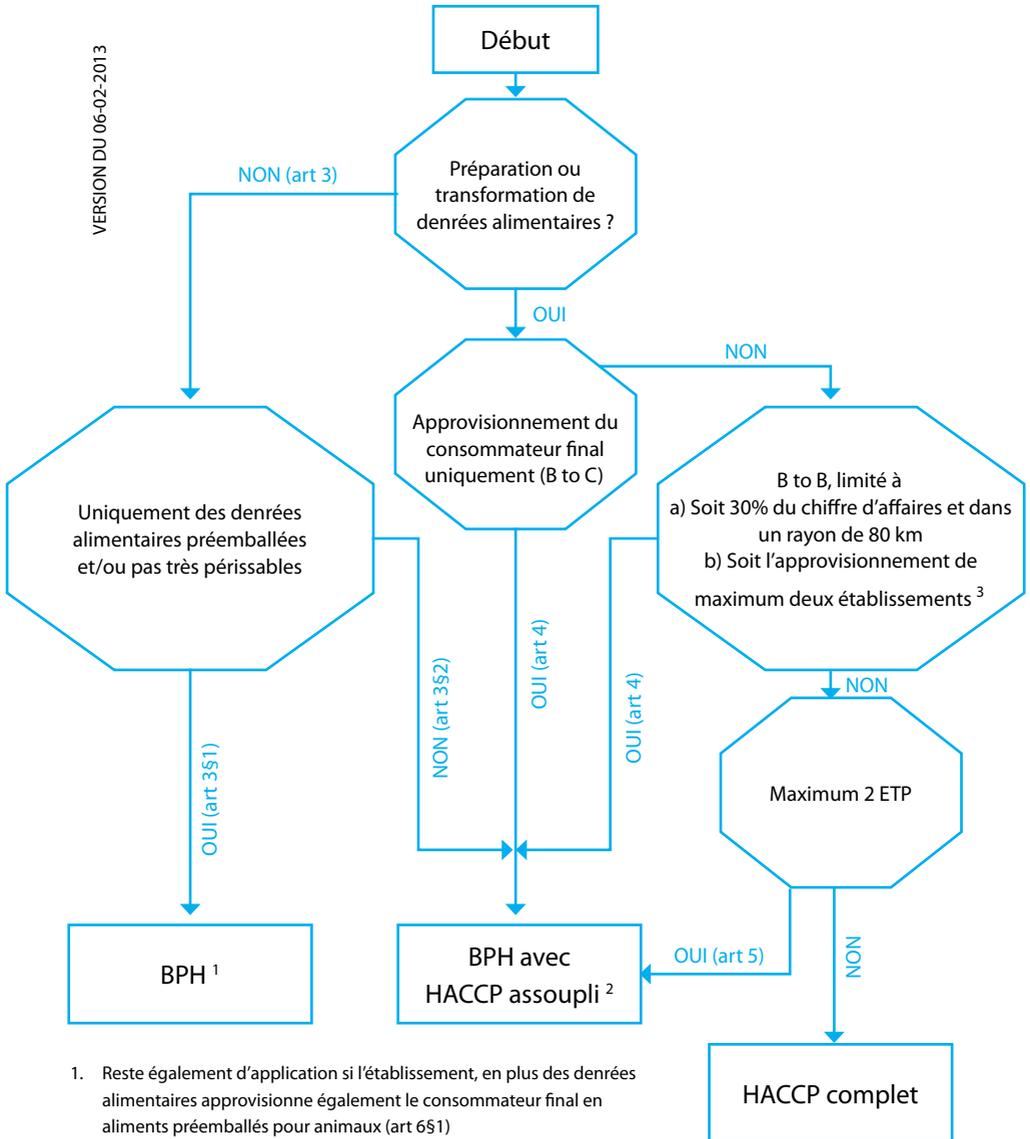
Vous pouvez télécharger ces fiches :

www.afsca.be > Professionnels > Autocontrôle > Guides > fiches Quick Start

Nous vous conseillons d'imprimer les fiches et de les afficher de sorte que tous les membres du personnel y aient accès.

Mon entreprise a-t-elle droit à un assouplissement de l'autocontrôle ?

VERSION DU 06-02-2013



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.

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE (BPH)

CELA CONSISTE À RESPECTER LES RÈGLES ÉLÉMENTAIRES D'HYGIÈNE EN CE QUI CONCERNE :

- la conception des infrastructures et des équipements ;
- la manipulation des denrées alimentaires, y compris l'emballage, le transport et le stockage ;
- le traitement et la gestion des déchets alimentaires ;
- la lutte contre les nuisibles ;
- le nettoyage et la désinfection ;
- la qualité des eaux utilisées ;
- la maîtrise de la chaîne du froid et/ou la chaîne du chaud ainsi que l'enregistrement et la gestion des non-conformités ;
- la santé du personnel pour autant qu'elle ait des effets sur la sécurité de la chaîne alimentaire ;
- l'hygiène corporelle de toute personne entrant en contact avec les denrées alimentaires ;
- la formation du personnel.

BPH

HACCP (Hasard Analysis Critical Control Points) LIGHT ou ASSOULI

Dans la pratique, pour les petites entreprises, cela revient à une simplification de leurs obligations tout en prévoyant une marge suffisante pour le respect des traditions et de l'authenticité des produits artisanaux et des particularités de ces petites entreprises.

Le respect de l'« AUTOCONTRÔLE (ou HACCP) ASSOULI » consiste à respecter les principes suivants (en plus des Bonnes Pratiques d'Hygiène dont le respect est un préalable) :

- les dangers, l'identification des points critiques et les actions correctives peuvent être préalablement définis **dans le cadre d'un guide** ;
- les seuils critiques peuvent être fixés sur base des normes réglementaires concernées et/ou en absence de normes, sur base de l'observation sensorielle et/ou d'un **guide** ;
- concernant les procédures de surveillance, l'obligation d'enregistrer les contrôles effectués (par exemple les températures des frigos) peut se limiter aux enregistrements des non-conformités. Néanmoins, l'ensemble des résultats d'analyse doit être conservé ;
- **la documentation relative au système HACCP peut être remplacée par un guide** ;
- les enregistrements des non-conformités doivent être conservés 6 mois après l'expiration de la date de durabilité minimale ou de la date limite de consommation ou à défaut au minimum 6 mois.

5.2. TRAÇABILITÉ

Qu'est-ce que cela signifie ?

Chaque produit a une origine et une destination. En cas d'incident sérieux, il est important d'identifier rapidement l'une et l'autre.

La traçabilité consiste à pouvoir retracer le chemin suivi par un produit. Vous devez donc savoir d'où vient votre produit : UN PAS EN ARRIERE.

Et si vous livrez votre produit à d'autres opérateurs, vous devez savoir où il va : UN PAS EN AVANT.

Tenez à jour un registre d'entrée (registre in), qui doit contenir les données de traçabilité suivantes :

- **Nature du produit** : il peut s'agir de la dénomination usuelle qui est attribuée au produit par le fournisseur ou une autre dénomination ou code qui y fait référence sans équivoque. Outre la nature proprement dite du produit, cela peut aussi comprendre des données sur le type, le conditionnement, etc. ...
- **Identification du produit** : il s'agit de la dénomination et/ou du code qui fait clairement et explicitement référence à des informations complémentaires figurant sur l'emballage, les étiquettes (au sens large), les documents d'accompagnement ou accessibles par voie électronique d'un établissement. Exemples : numéro de lot, date de durabilité, date de production, référence d'un document d'accompagnement ou d'un fichier électronique contenant les numéros de lot ou d'autres codes d'identification (numéro de bon de livraison, numéro de document de transport spécifique, ...), ...
- **Les petites entreprises qui ont un système d'enregistrement basé sur un classement des bons de livraison peuvent, au besoin, inscrire sur les bons de livraison les informations nécessaires pour cette identification.**
- **Quantité du produit.**
- **Date de réception** : dans la plupart des cas, l'indication du jour, du mois et de l'année suffit.
- **Unité d'établissement de provenance** : il faut pouvoir reconstituer très rapidement le cheminement physique d'un produit. Le lieu d'où vient le produit (unité d'établissement) est une donnée importante qui doit être reprise dans le registre d'entrée.

Tenez à jour un registre de sortie (registre out) si nécessaire (uniquement pour les produits vendus à d'autres opérateurs), qui doit contenir non seulement la nature, l'identification, la quantité du produit mais aussi les données de traçabilité suivantes :

- **Date de livraison** : dans la plupart des cas, l'indication du jour, du mois et de l'année suffit.
- **Unité d'établissement de destination** : il faut pouvoir reconstituer très rapidement le cheminement physique d'un produit. Le lieu où va le produit (unité d'établissement) est une donnée importante qui doit être reprise dans le registre de sortie.

Conservez vos registres d'entrée (registre in) et de sortie (registre out) (si d'application) :

- pour les entreprises qui ne bénéficient pas d'assouplissements : 2 ans après la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation.
En cas d'absence de ces dates, ils doivent être conservés durant au moins 2 ans ;
- pour les entreprises qui bénéficient d'assouplissements : l'obligation de traçabilité peut se limiter au classement chronologique des documents commerciaux (bons de livraison et factures) endéans les 7 jours et au plus tard au moment de la transformation ou de la vente. La conservation des documents de traçabilité est réduite à 6 mois après la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation ou, à défaut, à 6 mois au minimum.

Etablissez un enregistrement de la traçabilité interne : c'est-à-dire une relation entre les entrées (produits entrants) et les sorties (produits sortants). Le but est de pouvoir retrouver quelles matières premières ont été utilisées pour quels produits finis. En cas de problèmes de sécurité alimentaire, cela permet de limiter l'ampleur d'un rappel de produits ou de lever un blocage.

Pour les petites entreprises, une traçabilité interne limitée peut être obtenue grâce à des enregistrements des jours et heures où les matières premières ont été utilisées et où les produits finis ont été terminés.

Pour plus d'informations :

www.afsca.be > Professionnels > Autocontrôle > Traçabilité

Quelques exemples :

- Certains opérateurs classent et complètent leurs documents commerciaux (factures, notes d'envois, bons de livraisons) et y ajoutent les numéros de lots des produits éventuellement manquants.
- D'autres découpent les étiquettes des denrées préemballées et les placent dans une boîte. En fin de semaine, pour les conserver, ils utilisent une sous-videuse ou des sacs de congélation (ne pas oublier de noter sur le sac le n° de la semaine et l'année - ou la date du jour - au marqueur indélébile).
- Certains responsables de collectivité qui préparent les menus à l'avance utilisent un agenda dans lequel sont notées les références (numéro de lot, DLC, etc. ... voir le point « registre d'entrée » plus haut) des matières premières utilisées. Le but est de pouvoir retrouver quelles matières premières ont été utilisées pour quels menus préparés.
- Certains opérateurs qui fabriquent eux-mêmes des produits composés de plusieurs denrées, utilisent un registre (agenda) dans lequel, à la date du jour, ils indiquent le numéro de lot (DLC, etc. ... voir le point « registre d'entrée » plus haut) des matières premières utilisées. Le but est de pouvoir retrouver quelles matières premières ont été utilisées pour quels produits finis.
 - ▶ Exemple : un boulanger qui fait du pain « linéa » le mercredi et le vendredi doit, lors de l'ouverture d'un nouveau sac de farine le mardi, noter la référence de la farine au jour de fabrication. S'il n'utilise pas l'entièreté du sac de farine le mardi, le boulanger ne doit pas noter la référence du sac de farine restant le vendredi puisqu'il suffit de remonter dans le temps pour retrouver les données du sac ouvert (en l'occurrence le mardi précédent) : simple mais terriblement efficace !
 - ▶ Le même principe est d'application chez le boucher, pour le hachis préparé, les saucisses de campagne ou le filet américain préparé maison.
- Si nécessaire, certains combinent plusieurs de ces possibilités pour satisfaire à l'obligation de traçabilité.

5.3. Notification obligatoire

Tout exploitant doit informer immédiatement l'AFSCA lorsqu'il considère ou a des raisons de penser QU'UN PRODUIT qu'il a importé, produit, cultivé, élevé, transformé, fabriqué ou distribué PEUT ÊTRE PRÉJUDICIALE À LA SANTÉ HUMAINE, ANIMALE OU VÉGÉTALE. C'est le cas par exemple s'il y a un corps étranger dans une denrée que vous avez achetée ou vendue ou si certains de vos clients vous signalent une intoxication alimentaire collective après un repas dans votre restaurant.

Que faire ?

1. **BLOQUER les denrées à risque**
2. **Informez IMMÉDIATEMENT l'AFSCA, via son ULC (UNITÉ LOCALE DE CONTRÔLE)**
3. **Coopérer pleinement avec les services de l'AFSCA**
4. **Informez vos clients et si nécessaire le public.**

Comment ?



**D'abord téléphoner à votre ULC (annexe 2 p. 42) :
un service de garde est prévu**

et



**envoyer ensuite, par e-mail ou par fax, un formulaire dûment
complété**



Voir

www.afsca.be > Professionnels > Notification obligatoire

6. Certification de l'autocontrôle : le smiley

Et pourquoi pas une certification de votre système d'autocontrôle ?



Montrez à vos clients que vous travaillez correctement et que vous avez fait auditer votre système d'autocontrôle.

Si le résultat de cet audit est satisfaisant, vous pourrez :

- afficher ce logo smiley.
- avoir moins de contrôles de l'AFSCA.
- bénéficier d'un bonus important sur votre cotisation annuelle.

Plus d'information : www.afsca.be > Professionnels > Smiley

7. Publication des résultats d'inspections

S'inscrivant dans une démarche vers plus de transparence, l'AFSCA met à disposition du consommateur un nouveau type d'information. Le résultat de la dernière inspection « infrastructure, installation et hygiène » des opérateurs du B2C (boulangerie, friteries, snack, horeca, cuisines de collectivités, etc...) est désormais accessible. Cette information est consultable sur : www.afsca.be > Professionnels > Foodweb

Le résultat de cette inspection est traduit en symboles, allant du « excellent » jusqu'au « à améliorer », accompagnés d'une courte description de leur signification.

De plus amples détails sont disponibles sur le site internet de l'Agence :

www.afsca.be > Professionnels > Publication des résultats

Des questions ? Contactez publiesul@afsca.be

SYMBOLE visible dans Foodweb	SIGNIFICATION
 Excellent	Vous avez un Smiley ou un système d'autocontrôle certifié pour toutes vos activités B2C.
 Très bien	Vous avez obtenu un résultat «favorable» ou «favorable avec remarques» lors de votre dernière inspection ou audit par l'AFSCA pour toutes vos activités B2C.
 Bien	Vous avez obtenu un résultat «défavorable» lors de votre dernière inspection mais vous avez pu démontrer la correction des problèmes lors du recontrôle. Lors du recontrôle, vous avez donc obtenu un résultat «favorable» ou «favorable avec remarques».
 Satisfaisant Évaluation provisoire en attendant un recontrôle	Vous avez obtenu un résultat «défavorable» lors de votre dernière inspection et vous avez reçu un avertissement. Vous attendez un recontrôle.
 À améliorer Évaluation provisoire en attendant un recontrôle	Vous avez obtenu un résultat «défavorable» lors de votre dernière inspection et vous avez reçu un PV. Vous attendez un recontrôle.
 À améliorer	Vous avez obtenu un résultat «défavorable» lors de votre dernière inspection et vous n'avez pas pu démontrer la correction des problèmes lors du recontrôle. Lors du recontrôle, vous avez donc obtenu un résultat «défavorable» et un PV a été dressé.
 Pas d'inspection récente	Vous n'avez encore jamais été contrôlé OU Vous avez été contrôlé pour la première fois et vous avez obtenu un résultat «défavorable». Vous attendez un recontrôle OU Votre dernière inspection a eu lieu dans un délai supérieur à la fréquence d'inspection établie par l'AFSCA.



ANNEXE 1 : Où se procurer les guides d'autocontrôle ?
La version papier est disponible sur demande aux organismes suivants
contre les frais d'envois :

<p>BOUCHER Guide d'autocontrôle en boucherie (G-003)</p>	<p>Fédération Nationale des bouchers, charcutiers et traiteurs de Belgique Adresse : Avenue Houba de Strooper 784, 1020 Bruxelles Tél.: 02 735 24 70 Fax : 02 736 64 93 E-mail : info@federation-bouchers.be</p>
<p>COMMERCE DE DÉTAIL Guide d'autocontrôle pour le commerce de détail en alimentation générale (G-007)</p>	<p>COMEOS Adresse : Avenue E. Van Nieuwenhuyse 8, 1160 Bruxelles Tél. : 02 788 05 00 Fax : 02 788 05 01 E-mail : info@comeos.be</p> <p>UNIZO-VDV Adresse : Willebroekkaai 37, 1000 Bruxelles Tél. : 02 212 26 31 Fax : 02 230 93 54 E-mail : veronique.bert@unizo.be</p> <p>UCM Rue Colonel Bourg 123-125 1140 Bruxelles (Evere) Tél: + 32 2 775 03 80 Fax: +32 2 762 78 64 E-mail: secretariat.fnucm@ucm.be</p>
<p>HORECA Guide d'autocontrôle dans le secteur Horeca (G-023)</p>	<p>FED. Ho.Re.Ca Wallonie asbl Adresse : Avenue Gouverneur Bovesse 35 Bte 1, 5100 Jambes Tél. : 081 72 18 88 Fax : 081 72 18 89 E-mail : info@horecawallonie.be</p> <p>FED. Ho.Re.Ca Bruxelles asbl Adresse : Bd Anspach 111/1, 1000 Bruxelles Tél. : 02 513 78 14 Fax : 02 503 57 17 E-mail : horeca@fedhorecabruxelles.be</p> <p>FED. Ho.Re.Ca Vlaanderen Adresse : Bd Anspach 111/1, 1000 Bruxelles Tél. : 02 513 78 14 Fax : 02 503 57 17 E-mail : horeca@fedhorecabruxelles.be</p> <p>FED. Ho.Re.Ca Vlaanderen Adres: Anspachlaan 111, bus 4, 1000 Brussel Tel.: 02 213 40 10 Fax: 02 213 40 11 E-mail: info@horeca.be</p>

	<p>vzw NAVEFRI-UNAFRI asbl Adresse : Schillekensberg 21, 3460 Bekkevoort Tél. 0494/51 04 89 E-mail : info@navefri-unafri.be</p>
<p>CUISINE DE COLLECTIVITÉ MAISON DE SOINS Guide d'autocontrôle pour le secteur des cuisines de collectivités et les maisons de soins (G-025)</p>	<p>VGRB – Vereniging voor Gemeenschapsrestaurateurs België Adresse : Eikenberglaan 23, 3020 Winksele Tél. : 016 48 97 98 E-mail : VGRB@VGRB.be</p>
<p>BOULANGER PÂTISSIER Guide d'autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries (G-026)</p>	<p>Confédération belge B.P.C.G. asbl Adresse : Bd. Mettwie 83/42, 1080 Bruxelles Tél. : 02 469 20 00 Fax : 02 469 21 40 E-mail : bbci-bpcg@scarlet.be</p>

Vous pouvez télécharger gratuitement la version électronique sur

www.afsca.be > Professionnels > Autocontrôle > Guides d'autocontrôle > Secteur B2C – Guides d'autocontrôle

ANNEXE 2 : Unités Locales de contrôle (ULC)

Les coordonnées des Unités Locales de Contrôle sont disponibles sur notre site internet via le lien : www.afsca.be/ulc

**Des plaintes sur nos prestations ?
Adressez-vous au Service de médiation :
0800 13 455**



Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

AC-Botanique
Food Safety Center
Bd du Jardin Botanique 55
1000 Bruxelles

Tel.: 02 211 82 11

www.afsca.be