

Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire



## Nourrir Liège en toute sécurité, de la fourche à la fourchette

Kathy Brison AFSCA
Team vulgarisation & accompagnement



## De quoi allons nous parler?

- Les cantines scolaires :
  - Gestion et communication des allergènes. Être au top : pourquoi et comment ?
  - Les légumes du maraicher.
  - Utilisation d'œuf frais. Quelles précautions prendre ?
  - Un potager ou un poulailler à l'école. Peut-on utiliser les récoltes à la cantine ?
- Maraichers et transformateurs :
  - Conditions pour transformer les légumes sur l'exploitation ?
  - La présence de métaux lourds dans les légumes. Contrôles de l'AFSCA?
- Comment se déroule un contrôle, comment s'y préparer?



## Les allergènes

Concerne 2 à 3% de la population mondiale et 6 à 8 % des enfants



- allergie : réaction anormale de l'organisme(système immunitaire) à un allergène.
- <u>allergie alimentaire</u>: lors de l'ingestion d'un aliment et/ou d'une substance ajoutée à un aliment.
- <u>intolérance alimentaire</u>: réaction du <u>métabolisme</u> (>< système immunitaire)</li>
- symptômes
  - digestifs: diarrhée, vomissement, constipation, ...
  - cutanés : eczéma, urticaire,...
  - respiratoires : rhinite, asthme,...
  - Peut entraîner la mort du consommateur : œdèmes et/ou de réactions anaphylactiques.
- L'allergène résiste à la digestion et à la chaleur

Un aliment peut contenir plusieurs allergènes



## Contrôles plus sévères pour les allergènes







- L'AFSCA a laissé une période d'adaptation à la sortie de la législation, prônant une approche axée sur le conseil plutôt que sur la sanction
- Depuis octobre 2017, l'AFSCA sanctionne les établissements qui n'informent pas correctement les consommateurs sur la présence d'allergènes



## Bref aperçu de la législation

- Autocontrôle : procédure de gestion des allergènes
- <u>Information des consommateurs</u> sur les denrées alimentaires (Reg CE 1169/2011) :
  - Liste de 14 allergènes (annexe II)
  - Déclaration obligatoire des allergènes :
    - Denrées alimentaires préemballées
    - Denrées alimentaires non préemballées



## Liste de 14 allergènes (annexe II)

Céréales contenant du gluten, à savoir blé, épeautre, blé de Khorasan, seigle, orge, avoine Crustacés Œufs Poissons



## Liste de 14 allergènes (annexe II)

- Arachides
- Soja
- Lait (y compris le lactose)
- Fruits à coques, à savoir : amandes, noisettes, noix, noix de cajou de pécan - du Brésil - de Macadamia ou du Queensland et pistaches







## Liste de 14 allergènes (annexe II)





Graines de sésame



Lupin

Mollusques







# Déclaration obligatoire Denrées alimentaires <u>préemballées</u>

- impression distingue dans la liste des ingrédients :
  - corps de caractère : police différente, majuscule, couleur, taille, etc.
  - style : italique, gras, gras italique, souligné, etc.
  - couleur de fond
- déclaration explicite de l'allergène :

```
«fruits à coque» : amandes, noisettes, noix, pistaches, ...
```

«Céréales» ou «gluten» : blé, seigle, orge, avoine



#### **GAUFRES MOELLEUSES AUX ŒUFS**

Ingrédients : farine de <u>blé</u>, sucre, <u>œufs</u> (23%), huile de palme, sirop de glucose-fructose, stabilisant (sorbitol), sel, poudre à lever (diphosphate disodique, carbonate acide de sodium), arôme, émulsifiant (lécithine de <u>soja</u>).

#### **GAUFRES MOELLEUSES AUX ŒUFS**

Ingrédients : farine de **blé**, sucre, **œufs** (23%), huile de palme, sirop de glucose-fructose, stabilisant (sorbitol), sel, poudre à lever (diphosphate disodique, carbonate acide de sodium), arôme, émulsifiant (lécithine de **soja**).

#### **GAUFRES MOELLEUSES AUX ŒUFS**

Ingrédients: farine de **BLÉ**, sucre, **ŒUFS** (23%), huile de palme, sirop de glucose-fructose, stabilisant (sorbitol), sel, poudre à lever (diphosphate disodique, carbonate acide de sodium), arôme, émulsifiant (lécithine de **SOJA**).



# Déclaration obligatoire Denrées alimentaires non préemballées

#### Information aux consommateurs:

- Communication orale :
  - une déclaration qui précise à quel endroit et/ou comment les informations sur les allergènes peuvent être retrouvées
  - un avertissement qui précise que la composition de l'aliment est susceptible de varier
  - Le personnel en contact avec le client doit pouvoir l'informer correctement sur les allergènes présents dans les DA exposées à la vente
- Communication écrite :
  - sur un support physique ou électronique
  - à l'endroit où la denrée est offerte à la vente





## Exemple: restaurant



- les allergènes sont repris sur sa carte par plat
- plat du jour sur un tableau, avec les allergènes

pour les buffets, l'allergène est noté sur l'affichette

avec le nom du plat







# Procédure allergènes Que doit-elle reprendre?



- Identification des allergènes présents dans mes matières premières sont identifiées
- Tenue à jour des informations sur les allergènes.
- Désignation du responsable (et de son remplaçant) de la gestion des informations



# Procédure allergènes Que doit-elle reprendre?

- Gestion de la contamination croisée :
  - nettoyage
  - stockage séparé des aliments contenant des allergènes
  - analyses de contrôle
- Communication, information aux consommateurs
- Formation du personnel





## De quoi allons nous parler?

#### Les cantines scolaires :

- Gestion et communication des allergènes. Être au top : pourquoi et comment ?
- Les légumes du maraicher.
- Utilisation d'œuf frais. Quelles précautions prendre ?
- Un potager ou un poulailler à l'école. Peut-on utiliser les récoltes à la cantine ?
- Maraichers et transformateurs :
  - Conditions pour transformer les légumes sur l'exploitation ?
  - La présence de métaux lourds dans les légumes. Contrôles de l'AFSCA?
- Comment se déroule un contrôle, comment s'y préparer?



## La légumerie

- Séparer : zones sales / propres
- Plan des flux :
  - matières premières
  - déchets
- Matériel spécifique produits 'sales et propres' : planches à découper, récipients et lavabos
- Planning de travail
- Température du local : inférieur à18°C
- Conservation des légumes prédécoupés à 7°C maximum





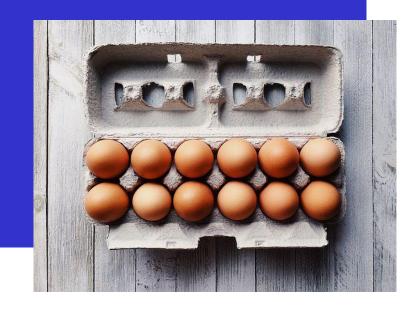
# Utilisation d'eau potable eau propre?

- utilisation d'eau potable (de distribution) obligatoire pour :
  - le nettoyage des légumes, la transformation
  - le nettoyage du matériel, l'entretien des locaux, ...
  - la glace, la vapeur en contact avec les aliments
- Analyses de l'eau
  - eau de distribution:
    - Pas obligatoire si l'eau ne subit pas de traitement (stockage, chauffage, filtrage, adoucissement, ...)
    - · Analyses obligatoire si traitement
  - eau potable autre que l'eau de distribution contrôles par un laboratoire : contrôles chimiques et microbiologiques
- Utilisation d'eau non potable (lance à incendie, entretien des poubelles, nettoyage de la cour extérieure, ...): mention 'EAU NON POTABLE'



## Usage des œufs frais

- Les œufs peuvent être contaminés avec la Salmonella :
  - en dessous de 5°C : sa multiplication est diminuée
  - au dessus de 70°C : elle est détruite
- Activités préparatoires :
  - contrôlez les dates
  - n'utilisez pas des œufs :
    - dont la date de conservation est dépassée
    - dont la coquille est fissurée ou très sale
- Conservation :
  - maintenus à température constante





## Usage des œufs frais



#### Transformation des œufs

- prévoyez, si possible, un espace réservé à la séparation des œufs
- les œufs séparés qui ne sont pas immédiatement préparé sont placés dans un récipient fermé au réfrigérateur
- placer les préparations à base d'œufs frais au frigo (mayonnaise, tiramisu, mousse au chocolat, ...)

### Après la tâche

- enlevez les coquilles immédiatement
- lavez et désinfectez les mains avant de commencer une autre tâche
- nettoyez le plan de travail



## De quoi allons nous parler?

#### Les cantines scolaires :

- Gestion et communication des allergènes. Être au top : pourquoi et comment ?
- Les légumes du maraicher.
- Utilisation d'œuf frais. Quelles précautions prendre ?
- Un potager ou un poulailler à l'école. Peut-on utiliser les récoltes à la cantine ?
- Maraichers et transformateurs :
  - Conditions pour transformer les légumes sur l'exploitation ?
  - La présence de métaux lourds dans les légumes. Contrôles de l'AFSCA?
- Comment se déroule un contrôle, comment s'y préparer?



## Œufs du poulailler à la cantine?

- vous pouvez utiliser les œufs dans vos produits préparés
- Points d'attention pour l'alimentation des poules :
  - Donnez un aliment approprié pour la volaille de ponte
  - Les poules ont un accès à de l'eau potable fraîche
- Ramassez chaque jour les œufs
- Nettoyez régulièrement les pondoirs





## Œufs du poulailler à la cantine ?

- Nettoyez les œufs à sec (brosse ou éponge sèche)
- Protégez les œufs contre les chocs, le soleil.
- Conservez les œufs propres, secs et à l'abri d'odeurs étrangères, à température constante
- les œufs placés au frigo doivent y être conservés jusqu'à leur utilisation
- utilisez les œufs 28 jours au plus tard après la date de ponte





# Légumes du potager à la cantine?



- pesticides
  - autorisés à usage non professionnels : phytoweb
  - respecter le mode d'emploi, dont le délais d'attente avant récolte
- Triez la récolte :
  - les pommes pourries ou moisies peuvent contenir la patuline
  - les pommes de terre vertes contiennent la solanine
  - utilisez des légumes et des fruits les plus frais possibles
  - évitez les parties dont on suppose qu'elles ne sont pas consommées
- Lavez à l'eau potable avant leur utilisation



## Activité didactiques en classe? Vente occasionnelles?



- Activité didactique, avec l'institutrice, est permis sans que l'AFSCA n'intervienne :
  - un potage avec les légumes du potager ou après une visite du maraicher
  - préparer des crêpes à la chandeleur (avec les œufs des poules de l'école, ou des œufs achetés)
- Ventes occasionnelles, fêtes d'école sont permises sans que l'AFSCA n'intervienne :
  - sans but lucratif (mais l'activité peut être lucrative)
  - pas de rémunération des prestations des organisateurs et participants
  - 5 activités / an (10 jours maximum)



## De quoi allons nous parler?

- Les cantines scolaires :
  - Gestion et communication des allergènes. Être au top : pourquoi et comment ?
  - Les légumes du maraicher.
  - Utilisation d'œuf frais. Quelles précautions prendre?
  - Un potager ou un poulailler à l'école. Peut-on utiliser les récoltes à la cantine ?
- Maraichers et transformateurs :
  - Conditions pour transformer les légumes sur l'exploitation ?
  - La présence de métaux lourds dans les légumes. Contrôles de l'AFSCA?
- Comment se déroule un contrôle, comment s'y préparer?



# Conditions d'autorisation

- 3 aspects:
  - Infrastructures
  - Équipements
  - Conditions d'exploitation
- Autorisations ≠ selon activité :
  - Commerce détail avec transformation 1.1
  - Atelier de transformation (B2B) 1.2



NATURE	DE LA DEMAN	DE			_
Cette demand	le concerne :				
	des) nouvelle(s) a				
		lusieurs activité(s)			
		vité(s) n'ayant jamais été exerc	cée(s)		
	rêt total des activi	ites Ionnées administratives			
					_
II. IDENTIF	ICATION DE L	OPERATEUR (ENTREPR	ISE/PERSONNE PH	YSIQUE)	
Numéro d'en	treprise/Numéro :	registre national/NISS <sup>(1)</sup> :			
Dénomination	n sociale <sup>(2)</sup> *: _				
Nom <sup>(3)</sup> :		Pr	énom <sup>(3)</sup> :		
Abréviation (	<sup>7)</sup> •:	Fo	orme juridique <sup>(2)</sup> •:		_
Adresse *:			N°:	Boîte:	
	Code postal:	Commune:	Pay	5:	
Téléphone:		Fax:	E-mail:		
arrêtés d'exécut Les personnes supérieur droit a Si un de ces n ultérieurs de cel qui concerne les Les personnes	ion, indiquent ici leur physiques indiquent de la carte SIS), iuméros est indiqué, i lles-ci pour autant qu étrangers, juridiques selon le di	uuprès de la Banque-carrefour des en numéro d'entreprisa isi leur numéro d'identification du il ne faus pas remplir les données d us ces données aient déjà été commu roit étranger ou international qui ne :	Registre national ou leur l' 'identification marquées d'i niquées à la BCE, à votre c disposent pas d'un siège en	VISS (ce numéro se trouve dans li un *, ni communiquer les modific ommune ou à une mutualité belge Belgique et qui ne sont pas enregi	le co catio c en istro
srrètés d'exècuts Les personnes Si un de ces n ultérieurs de cel Les personnes Les personnes dans la BCE ind tous-mentionnés 3/A complèter s 3/A complèter s	ion, indiquent ici leur physiques indiquent de la carte SIS). umeros est indique, lles-ci pour autant qu étrangers. juridiques selon le d iquent ici leur numer estemant par les entre eulemant par les entre eulemant par les pers	numéro d'entreprise. isi leur numéro d'identification du il ne faut pas remplir les données d le ces données aient déjà été commu roit étranger ou international qui ne roit étranger ou international et le t o d'identification international et le t	Registre national ou leur i 'identification marquées d' riquées à la BCE, à votre c disposent pas d'un siège en type de numéro et complèten personnes physiques.	VISS (ce numéro se trouve dans li un *, ni communiquer les modific ommune ou à une mutualité belge Belgique et qui ne sont pas enregi	le co catio c en istro
arrète d'exècut Les personnes rupérieur droit i Si un de ces n ultérieurs de ces qui concern cel qui concern el es personnes fans la BCE ind cusa-mentionnée A complèter s  III. IDENTII	ion, indiquent ici leur physiques indiquent de la carte SIS). umderos est indique, les-ci pour sustant qu dtrangers, juridiques selon le di iguant ici leur numde es. eulamant par les entre culemant par les pers eulamant par les pers	numèro d'entroprise. isi leur numèro d'identification du il ne faut pas remplir les données de se cas données aient déjà été commu roit étranger ou international qui ne to d'identification international et le te aprises. connes physiques et les entroprises en connes physiques et les entroprises en	Registre national ou leur I 'identification marquées d'i tisquées à la BCE, d votre c disposent pas d'un siège en gype de numéro et complèten personnes physiques.	VISS (ce numéro se trouve dans li un *, ni communiquer les modific ommune ou à une mutualité belge Belgique et qui ne sont pas enregi	le co catio c en istro
irrète d'axècut Les personnes uppèrieur droit e Si un de ces n iltèrieurs de cei tui concerne les Les personnes lans la SE la aconfere s A complèter s U. Co	ion, indiquent ici leur physiques indiquent de la carte SIS). umderos est indique, les-ci pour sustant qu dtrangers, juridiques selon le di iguant ici leur numde es. eulamant par les entre culemant par les pers eulamant par les pers	numbro d'antroprise.  is leur numbro d'identification du  il ne faut pas remplir les données di  il es écondes sient défi dété commu- roit étranger ou international qui ne  or d'identification international et le  toprises.  années physiques et les entroprises en  L'UNITÉ D'ÉTABLISSEMI  nt (1/4);	Registre national ou leur I 'identification marquées d'i tisquées à la BCE, d votre c disposent pas d'un siège en gype de numéro et complèten personnes physiques.	VISS (ce numéro se trouve dans li un *, ni communiquer les modific ommune ou à une mutualité belge Belgique et qui ne sont pas enregi	le co catio c en istro
arrète d'exècut  Les personer droit e  5i un de ces n  tilerieurs de cei  qui concerne les  Les persones  dans la BCE ind  vous-mentionne  13 A completer s  TA completer s  UN COMPLETE S	ion, indiquent ici leur physiques indiquent de la carte SIS).  inuméros est indique, de la carte SIS lles-ci pour autent qui drangers.  juridiques selon le di liguent ici leur numéro est indique, de la carte de	numbro d'actroprise.  is leur mumbro d'identification du il ne faut pas remplir les données de  es es données aient défi d'at commu- roit drangér ou international qui ne o d'identification international et le orgenies.  L'UNITÉ D'ÉTABLISSEME  nt (1/10):	Registre national ou leur I 'identification marquées d' i'dentification marquées d' tiquées d' la SCE, d votore d disposent pas d'un niège en disposent pas d'un niège en personnes physiques.	VISS (ce numéro se trouve dans l un *, ni communiquer les modific emmune ou à une mutualité belge Belgique et qui ne sont pas arregi e égatement les données d'identifi	le co catio c en istro
arrète d'exècut  Les personer droit e  5i un de ces n  tilerieurs de cei  qui concerne les  Les persones  dans la BCE ind  vous-mentionne  13 A completer s  TA completer s  UN COMPLETE S	ion, indiquent is lew physiques indiquent de la carre SIS). unméros at indique, lles-ci pour autont qu divengers, juridiques selon le di iguent is leur numéro, activitant que diquent is leur numéro, activitant par les centificant par les centificant par les persité d'établissemes en commerciale (2). Rue:	numbro d'actroprise.  is leur mumbro d'identification du il ne faut pas remplir les données de  es es données aient défi d'at commu- roit drangér ou international qui ne o d'identification international et le orgenies.  L'UNITÉ D'ÉTABLISSEME  nt (1/10):	Registre national ou leur i 'identification marquées d' i'dentification marquées de niquées de la BCE, d votre disposent pas d'un siège en spys de numéro et complèten personnes physiques.	VISS (ce numéro se trouve dans li un *, ni communiquer les modific ommune ou à une mutualité belge Belgique et qui ne sont pas enregi	le co catio c en istro
urrètis d'acteut Les personnes d'acteut Les personnes d'acteur supérieur d'acteur d'	ion, indiquent ici leur physiques indiquent de la carte SIS).  Indiquent de la carte SIS de la	numbro d'entroprite.  is leur mumbro d'identification du  il ne faut pas remplir les données di  il es faut pas remplir les données di  es es données sient défi dét commu-  roit dirungér ou international qui ne  o d'identification international qui ne  od'identification international  es prises.  années physiques et les entroprises en  L'UNITÉ D'ÉTABLISSEMI  nt (1/10):   *  Commune:	Registre national ou leur i 'identification marquées d' i'dentification marquées de niquées de la BCE, d votre disposent pas d'un siège en spys de numéro et complèten personnes physiques.	VISS (ce numero se trouve dans li un *, ni communiquer les modific ommune ou à une mutualité belge Belgique et qui ne sont pas enregi i égalemant les données d'idansifi de production de la contra del contra de la contra del l	le co catio c en istro
servitis d'endeut.  Les personnes uppérieur d'est il  si un de ces in  ultérieurs de cel  pui concerne les  Les personnes  dans la BEE index les  les personnes  dans la BEE index les  les personnes  dans la BEE index  les personnes  les les les les  les les les  les les les les  les les les les  les les les les  les les les  les les les les  les les les les  les les les les  les les les  les les les  les les les  les les les les  les les les les  les les les les  les les les  les les les les les  les les les les les  les les les les les  les les les les les  les les les les les les  les les les les les les  les les les les les les les  les les les les les les les  les les les les les les les les les  les les les les les les les les les les	ion, indiquent ici leur physiques indiquent de la carte 315).  metro as i endique, l'est est est est est est est est est est	numbro d'entroprite.  is leur unurbo d'identification du  il ne faut pau remplir les données di  il es faut pau remplir les données di  es es données aient déjé dèt commun-  roit dirunger ou international qui ne  o d'identification international et le i  esprises.  enemes physiques et les entroprises en  L'UNITÉ D'ÉTABLISSEMI  nt (1/10):  *:  Commune:	Registre national ou leur i identification marquées d'i identification marquées d'i siquées d la SCE, à voire c disposent pas d'un siège en gue de numéro et complèter personnes physiques.  ENT  N°:  I	VISS (ce numbro se trouve dans li un *, ni communiquer les modific ommune ou à une mutualité belge Belgique et qui ne sont pas enregi i également les données d'idensifi de partier de les données d'idensifi Boîte:	le co
rarbita d'acteut Les personnes upérieur droit d'a litricure d'act utilitricure d'act utilitricure de cel utilitricure d'un Dénomination Adresse (2)  Téléphone: Données d'id Nom:	ion, indiquent ici leur physiques indiquent de la carte 335).  Ilea-ci pour autant qui direction de la carte 335).  Ilea-ci pour autant qui divengers.  Ilea-ci pour autant qui divengers.  Ilea-ci pour autant qui divengers.  Ilea-ci pour autant qui divengers carte leur autant que de serie de la carte de la	numbro d'actroprite.  is leur numbro d'identification du il ne faut pas remplir les données de es données alent diffé dit communité es d'identification international qui ne e d'identification international et le egorites.  L'UNITÉ D'ÉTABLISSEMI nt (1/12):	Registre national ou leur I 'identification marquees d'i 'identification marquees d'i tiquées à la SCE, à veore « dispasent pas d'un niège en gue de numbre et complètes personnes physiques.  ENT  N°:  I  E-mail:  Fonctit	VISS (ce numéro se trouve dans li un *, ni communiquer les modific emmune ou à une mutualité belge emmune ou à une mutualité belge selejique et qui ne sont pas enrege et gainment les données d'identific	le ce catio c en istrè deati
rarbita d'acteut Les personnes upérieur droit d'a litricure d'act utilitricure d'act utilitricure de cel utilitricure d'un Dénomination Adresse (2)  Téléphone: Données d'id Nom:	ion, indiquent ici leur physiques indiquent de la carte 335).  Ilea-ci pour autant qui direction de la carte 335).  Ilea-ci pour autant qui divengers.  Ilea-ci pour autant qui divengers.  Ilea-ci pour autant qui divengers.  Ilea-ci pour autant qui divengers carte leur autant que de serie de la carte de la	numbro d'antroprite.  is leur mundro d'identification du il ne faut pas remplir les données di e ces données aient déjà été commu- roit étranger ou international qui ne e d'identification international qui ne e d'identification international et le 1 egrises. ennes physiques et les entreprises en L'UNITÉ D'ÉTABLISSEME  tt (UNITÉ D'ÉTABLISSEME  tt (UNITÉ D'ÉTABLISSEME  *:  Commune:  Fax:  personne de contact ( <sup>(2)</sup> ):	Registre national ou leur I 'identification marquees d'i 'identification marquees d'i tiquées à la SCE, à veore « dispasent pas d'un niège en gue de numbre et complètes personnes physiques.  ENT  N°:  I  E-mail:  Fonctit	VISS (ce numéro se trouve dans li un *, ni communiquer les modific emmune ou à une mutualité belge emmune ou à une mutualité belge selejique et qui ne sont pas enrege et gainment les données d'identific	le co



# Conditions d'autorisation

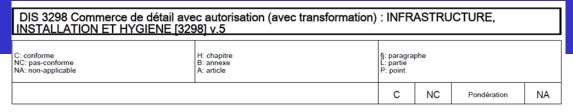


- Conditions infrastructures : locaux, toilettes et lavabo, vestiaires
- Conditions équipements :
  - ventilation, éclairage, évacuation des eaux, ...
  - sol, mur, plafond, portes, fenêtres
  - évier : lavage des denrées alimentaires, du matériel
- Conditions d'exploitation : BPH, autocontrôle, transport, gestion des déchets, eau, hygiène personnelle, ...



### Infrastructures / locaux

- facilement nettoyés/désinfectés
- espace de travail suffisant pour l'exécution hygiénique de toutes les opérations
- ventilation suffisante, naturelle ou mécanique
- éclairage suffisant, naturel ou artificiel
- évacuation des eaux suffisante
- entreposage des produits de nettoyage et désinfectants correct
- permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène



#### Infrastructure : exigences générales

Les locaux, par leur conception, agencement, dimensions et emplacement permettent la mise en oeuvre des bonnes pratiques d'hygiène.     Règlement européen: 852/2004 Å 82 H1 P2 (1*)     L'entretien et le nettoyage peuvent être effectués de manière adéquate. La contamination croisée est empêchée. Pas de désordre et l'encrassement est évité (aussi autour de l'établissement). L'accès à des animaux nuisibles est empêché.	0	0	3	0
2. Les locaux (à l'exception des locaux de production) sont en bon état et propres. Réglement européen: 852/2004 A4 B2 H1 P1 (1') Locaux sont bien entretenus, in n'y a pas de particules détachées, pas de peinture écaillée. PROPRE: Il n'y a pas de souillure visible sauf de la souillure produite au moment de l'activité.	0	0	3	0
La ventilation est suffisante.     Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H1 P5 (1*)     Pas de condensation ou de nuisance olfactive. Le système de ventilation doit être conçu de manière à permettre d'accéder aisément aux filtres et aux autres éléments	0	0	1	0
4. L'éclairage est suffisant.	0	0	1	0





a Sécurité de la Chaîne alimentaire

## Infrastructures / sol, murs, plafond

- revêtement sol : bien entretenu, facile à laver/désinfecter, étanche, non absorbant, lavable et non toxique
- murs : bien entretenus, faciles à laver/désinfecter, étanches, non absorbants, lavables et non toxiques, surface lisse jusqu'à une hauteur convenable
- plafond : empêcher encrassement, réduire la condensation, l'apparition de moisissure et le déversement de particules





## Infrastructures / fenêtres et portes

- fenêtres avec accès sur l'extérieur, équipées de moustiquaires
- si l'ouverture des fenêtres peuvent entrainer une contamination, elles doivent rester fermées pendant la production
- portes faciles à nettoyer/désinfecter (surfaces lisses et non absorbantes)
- surfaces en contact avec les DA: bien entretenues, faciles à laver/désinfecter, matériaux lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxiques

est aussi autorisée. (Dans les petites entreprises, un évier situé dans le local de travail peut suffir pour

le lavage des denrées alimentaires/vaisselle/lavage des mains).

4. 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. Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H2 P1d,e (1¹) Portes et fenêtres ferment bien et sont entièrement lisses et lavables. Les poignées de portes /fenêtres sont propres.	0	0	3	0
5. Les surfaces en contact avec les denrées alimentaires (y compris les installations et équipements) sont lisses, lavables, résistantes à la corrosion et non toxiques.  Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H5 P1 (1*)  Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H2 P1f (1*)  Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H3 PP2b (1*)  Etanche / non absorbant / lavable.	0	0	3	0
Les surfaces en contact avec les denrées alimentaires (y compris les installations et équipements) sont propres, bien nettoyées, et si nécessaire désinfectées.     Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H5 P1 (1*)     Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H2 P1f (1*)     Vérifier entre autre l'ouvre-boîte, la machine à glace, la tête du mixeur plongeur, le mixer,	0	0	10	0
7. Un dispositif propre est disponible pour le lavage des denrées alimentaires.  *Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H2 P3 (1*)  *Utilisation d'un bassin ou d'un récipient amovible placé dans l'évier pour laver les denrées alimentaires	0	0	3	0



## De quoi allons nous parler?

- Les cantines scolaires :
  - Gestion et communication des allergènes. Être au top : pourquoi et comment ?
  - Les légumes du maraicher.
  - Utilisation d'œuf frais. Quelles précautions prendre ?
  - Un potager ou un poulailler à l'école. Peut-on utiliser les récoltes à la cantine ?
- Maraichers et transformateurs :
  - Conditions pour transformer les légumes sur l'exploitation ?
  - La présence de métaux lourds dans les légumes. Contrôles de l'AFSCA?
- Comment se déroule un contrôle, comment s'y préparer?



# Métaux lourds dans les légumes, l'AFSCA contrôle!



### 3 types de contaminants chimiques, fonction de leur origine :

- pollution de l'air, du sol ou de l'eau : métaux lourds (Cd, Pb, Hg, As) et les dioxines
- naturellement présents dans les plantes : mycotoxines
- se forment suite au traitement : acrylamide et HAP

+/- 8000 échantillons/an : 98% résultats conforme

#### Plus d'information:

http://www.favv-

afsca.fgov.be/consommateurs/viepratique/autres/contaminantschimiques/



## De quoi allons nous parler?

- Les cantines scolaires :
  - Gestion et communication des allergènes. Être au top : pourquoi et comment ?
  - Les légumes du maraicher.
  - Utilisation d'œuf frais. Quelles précautions prendre?
  - Un potager ou un poulailler à l'école. Peut-on utiliser les récoltes à la cantine ?
- Maraichers et transformateurs :
  - Conditions pour transformer les légumes sur l'exploitation ?
  - La présence de métaux lourds dans les légumes. Contrôles de l'AFSCA?
- Comment se déroule un contrôle, comment s'y préparer?



### Comment se déroule un contrôle?

- inspection = contrôle du respect de certaines prescriptions légales
- prélèvement d'échantillons
- non annoncé
- fréquence (évaluation des risques fonction de l'activité)







## Comment se déroule un contrôle?

1. Contrôle physique : inspection des locaux, du matériel et de l'hygiène dans l'établissement

4 phases

2.Contrôle documentaire : registre de traçabilité, procédure allergènes, plan de nettoyage, fiches alimentarité pour les matériaux en contact avec les aliments, ...





## Comment se déroule un contrôle?

### 3. Rédaction du rapport

4 phases

### 4.Débriefing:

- constations du contrôleur, points éventuels à améliorer
- copie du rapport





#### Abordons le contrôle en toute sérénité

- Comment se déroule le contrôle ?
- Quels outils utilise le contrôleur ?
- Comment me préparer au contrôle?
- Et si je ne suis pas entièrement en ordre?
- Les non conformités les plus fréquentes en

production primaire

L'autocontrôle



WHAT

WHEN

WHO

## L'outil du contrôleur : la check-list

- check-lists (selon activité)
- reprennent les différents éléments à contrôler
- basées sur les textes légaux
- disponibles sur notre site web





#### Professionnels

- A propos de l'AFSCA
- Organigramme
- Contact
- Agréments, autorisations et enregistrements
- Autocontrôle
- Check-lists "Inspections"
- Denrées alimentaires
- Exportation pays tiers
- Financement de l'AFSCA
- Importation pays tiers
- Laboratoires
- Législation
- Notification obligatoire
- Production animale / Santé animale
- Production végétale
- Vente à la ferme
- Vétérinaires indépendants
- Bio-ingénieurs, ingénieurs industriels, bacheliers et masters indépendants
- Publications
- Utiles
- Cellule de vulgarisation et d'accompagnement
- Service de médiation
- Comités
- Comité consultatif
- Comité d'audit
- Comité scientifique
- ▶ Consommateurs

#### Check-lists "Inspections"



Pour effectuer ses inspections, l'AFSCA utilise un système de checklists. Cet outil permet d'uniformiser les contrôles et de les rendre les plus objectifs possibles.

Ces check-lists sont mises à disposition des opérateurs dans un but de transparence et d'information.

Elles sont basées sur les textes légaux.

Vous pouvez désormais consulter les check-lists à l'aide d'un module de recherche.

Accéder à l'application

Aide sur l'application (PDF)

Check-lists archivées avant le 1er janvier 2017 :

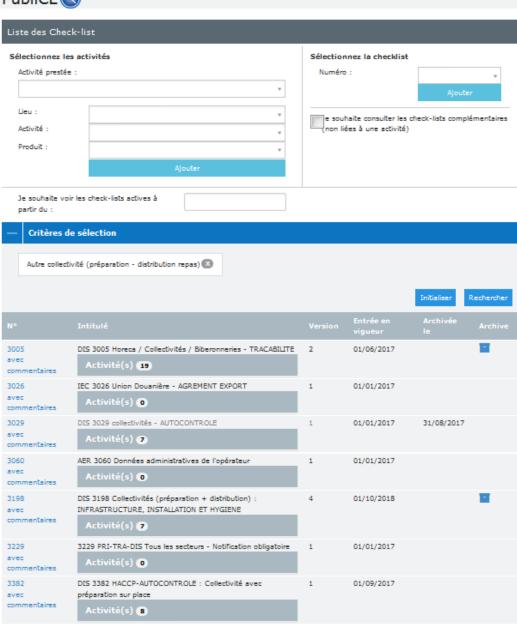
- » Distribution
- » Production primaire
- » Transformation
- » Import, Export et Notifications

#### Publication utile:

» Charte de l'inspecteur et du contrôleur









	Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire								
	ULC:								
	Date :								
	Opérateur :NUE :								
	Adresse:								
DIS 3198 Collectivités (préparation + distribution) : INFRASTRUCTURE, INSTALLATION ET HYGIENE [3198] v.4									
		H: chapitre B: annexe A: article	§: paragraphe L: partie P: point						
			С	NC	Pondération	NA			
1. Infrasti	ructure : exigences générales								
oeuvre des Règlement L'entretien empêchée.	, par leur conception, agencement, din bonnes pratiques d'hygiène. européen: 852/2004 A4 B2 H1 P2 (1*) et le nettoyage peuvent être effectués. Pas de désordre et l'encrassement es ux nuisibles est empêché.	0	0	3	0				
Règlement Locaux sor	(à l'exception des locaux de productio européen: 852/2004 A4 B2 H1 P1 (1*) It bien entretenus, il n'y a pas de partic Il n'y a pas de souillure visible sauf de	0	0	3	0				
Règlement	on est suffisante. européen: 852/2004 A4 B2 H1 P5 (1*) idensation ou de nuisance olfactive.	0	0	1	0				
<ol> <li>L'éclairage est suffisant. Règlement européen: 852/2004 A4 B2 H1 P7 (1*) Il y a un éclairage dans tous les locaux où les denrées alimentaires sont manipulées (C/I peut lire son thermomètre).</li> </ol>			0	0	1	0			



## L'outil du contrôleur : la check-list

- les éléments de la check-list peut être coché en :
  - conforme
  - non-conforme
  - non-applicable (non-contrôlable ou qui ne doit pas l'être)
- pondération (importance du point contrôlé) :
  - 1, 3 : non-conformité mineure
  - 10,10\* : non-conformité majeure



#### Abordons le contrôle en toute sérénité

- Comment se déroule le contrôle ?
- Quels outils utilise le contrôleur ?
- Comment me préparer au contrôle?
- Et si je ne suis pas entièrement en ordre?
- Les non conformités les plus fréquentes en

production primaire

L'autocontrôle

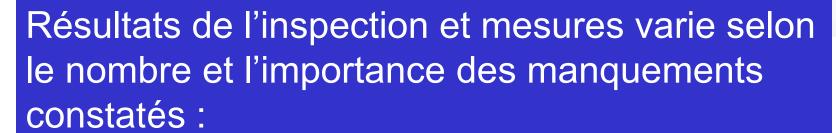


WHAT

WHEN

WHO

# Et si je ne suis pas en ordre?



- non-favorable : + de 20% de NC mineures ou 1 NC majeure
- Mesures (selon quantité et gravité des manquements) : avertissement ou un procès-verbal d'infraction



	Type de NC	Mesure	Résultat d'inspection				
1	A partir de 1 NC = 10*	PV	Non favorable				
2	A partir de 1 NC = 10 et T > 20 %	PV	Non favorable				
3	A partir de 1 NC = 10 et T $\leq$ 20 %	Avertissement	Non favorable				
4	A partir de 1 NC = 3 et T $>$ 20 %	Avertissement	Non favorable				
5	A partir de 1 NC = 3 et T ≤ 20 %		Favorable avec remarques				
6	Uniquement des NC = 1		Favorable				
7	Pas de NC		Favorable				





## Recontrôle pour vérifier la mise en ordre :

- un délai défini, en accord avec le contrôlé
- payant à la ½ heure
- sur les NC uniquement
- PV d'infraction si les NC n'ont pas été corrigées



## Rapport annuel des activités de l'AFSCA



AFSCA - RAPPORT D'ACTIVITÉS 2017 Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire

RECHERCHER

AàZ

L'AFSCA

Au service des consommateurs

Au service des professionnels Relations internationales - Export

Inspections

Santé animale & végétale, TIAC

Échantillonnages et analyses

Contrôles à l'importation Lutte contre la fraude

Baromètres

Formation et accompagnement des professionnels

Soutien à l'exportation

Service de médiation





Inspections: résultats globaux

Analyses: résultats globaux

Système d'autocontrôle et guides

Faits et chiffres (PDF)

Rapports d'activités précédents



Publication des résultats d'inspection

Journée découverte entreprise

Point de contact pour les consommateurs

Actions ciblées







# Exemples de non conformités majeures en cuisine de collectivité

- information allergènes au client (35,4% orale / 14,9% écrite)
- non-respect des températures DA réfrigérées et chaîne du froid (5,0%)
- o propreté insuffisante surfaces en contact avec DA (4,5%)
- hygiène personnelle insuffisante, vêtements sales et non appropriés (4,5%)
- DA avariées ou avec DLC dépassée ou impropres à la consommation (3,8%)



# Avez-vous des questions?

