



The Food Agency at the service of the consumer and the society



Quels sont les contrôles que l'AFSCA effectue chez votre boulanger, boucher, restaurant et autres?

Après les fêtes

Le point sur la confection de repas à domicile et vente via Internet ou médias sociaux



Le saviez-vous?



Quels sont les contrôles que l'AFSCA effectue chez votre boulanger, boucher, restaurant et autres?



Après les fêtes - Recettes after party



Le point sur la confection de repas à domicile et vente via Internet ou médias sociaux



Photo-reportage Agribex 8 - 12 décembre 2015



Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

CA-Botanique - Food Safety Center
Bd. du Jardin botanique 55 - 1000 Bruxelles

Éditeur responsable

Herman Diricks

Abonnements

Le Bulletin de l'AFSCA est distribué gratuitement.
Surfez sur www.afsca.be - publications - bulletin

Ont contribué à ce numéro

Lieve Busschots, Jan Germonpré, Tatiana Giltay, Katlijn Heymans,
Daisy Huleu, Marie-Claire Tennstedt, Nir Shemmer,
Dorien Van Geert, Gert Van Kerckhove,

Copyrights

Les articles peuvent être repris en mentionnant la source.
Pour la reprise d'images: veuillez nous contacter.
Vos réactions sont les bienvenues au service Communication

www.afsca.be



Cher(e) lecteur,

En 2016 également, l'AFSCA reste au service du consommateur et de la société.

Dans ce numéro, nous vous expliquons comment l'Agence contrôle votre boulanger, votre boucher ou votre restaurant et nous vous donnons quelques recettes, basées sur l'utilisation des « restes », pour éviter le gaspillage alimentaire. Nous accordons une attention particulière à la confection des repas à domicile destinés à la vente via Internet ou les médias sociaux (ainsi qu'à leur vente sur place ...), et aux règles à respecter par ces « nouveaux chefs ».

Dans le prochain numéro nous ferons, entre autres, le point sur les «restes-restaurant».

La rédaction vous souhaite une agréable lecture ainsi qu'une nouvelle année heureuse et prospère !



Le saviez-vous?

L'AFSCA vous informe sur mesure !

Vous souhaitez être tenu au courant, et cela de façon sélective et systématique, des informations récentes publiées sur notre site Internet ?

Vous souhaitez par exemple être informé des rappels de produits, des avertissements allergènes, des nouvelles publications, des communiqués de presse, ... ?

Rien de plus simple : inscrivez-vous à notre « Newsletter on line ». Vous serez ainsi averti par email des « nouveautés » relatives à tous les sujets que vous avez sélectionnés !

Rendez-vous sur www.afsca.be et cliquez sur « Newsletter » (dans le bas de la colonne de droite).

Découvrez le nouveau look du Comité scientifique de l'AFSCA !

Le Comité scientifique est un organe consultatif de l'AFSCA qui rend des avis scientifiques indépendants en ce qui concerne l'évaluation des risques et la gestion des risques dans la chaîne alimentaire. Les avis et les communiqués de presse de ce comité représentent la position du Comité scientifique.

Par souci d'une plus grande transparence pour le monde extérieur et pour souligner davantage l'indépendance de ce Comité, un nouveau look a été donné à son site Internet, qui occupe désormais une place distincte dans le site de l'AFSCA.

Si certains avis ne s'adressent qu'à un public averti, d'autres peuvent vous intéresser en tant que consommateurs. Vous pourrez ainsi découvrir les risques microbiologiques d'une conservation non réfrigérée des sandwiches garnis (avis 10-2015), les risques de la congélation à la date limite de consommation de denrées alimentaires préemballées (avis 05-2015), les risques microbiologiques de la consommation des produits laitiers à base de lait cru (avis 02-2015) et bien d'autres choses encore...

Plus d'infos ? <http://www.favv-afsca.be/comitescientifique/>



Le Business plan 2015-2017 est désormais en ligne!

La stratégie de l'AFSCA est définie dans des business plans qui couvrent une période de 3 ans. Le dernier Business plan, qui concerne les années 2015 à 2017, a, comme le rapport d'activités 2014, été conçu sous forme de pages web et n'est donc plus disponible sous forme papier. Il s'agit d'un choix fait dans le cadre du développement durable et pour offrir plus de transparence.

Jetez-y un coup d'œil si vous souhaitez connaître les objectifs de l'Agence pour les prochaines années !

<http://www.afsca.be/businessplan-fr/2015-2017/>



Rubrique publications: 2 nouvelles versions

Deux publications de l'AFSCA ont récemment été remaniées suite à une modification de la législation.

Groupements d'achats - Quelles sont les règles?

La brochure précise tout ce que vous devez savoir si vous constituez un groupement d'achats. La version actualisée explique de façon plus claire les conditions à remplir permettant de ne pas passer par l'enregistrement de l'activité auprès de l'Agence.

Voir : www.afsca.be > Consommateurs > Publications > Groupements d'achats - Quelles sont les règles?



Directives à l'attention des ambulants dans le cadre des marchés et événements

Cette brochure explique, de façon très pratique, la législation à respecter par les «ambulants» pour garantir la sécurité alimentaire. La version actualisée explique aussi les obligations d'information à propos des allergènes.

Voir : www.afsca.be > Professionnels > Publications > Publications thématiques > Directives à l'attention des ambulants dans le cadre des marchés et événements



Quels sont les contrôles que l'AFSCA effectue chez votre bo

Depuis sa création en 2000, l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire contrôle l'ensemble de la chaîne alimentaire, de la fourche à la fourchette. La plupart des consommateurs, des indépendants et des entreprises connaissent à présent l'AFSCA de nom, mais sont moins bien au courant de son fonctionnement. Malgré les nombreuses informations à leur disposition sur le site Internet de l'AFSCA www.afsca.be, bon nombre de malentendus persistent sur le déroulement des contrôles.



Chaque établissement de la chaîne alimentaire doit être connu de l'AFSCA et fait l'objet de contrôles systématiques, selon une fréquence pré-établie par l'Agence. C'est ce qu'on appelle une **inspection**, pour laquelle on utilise une check-list afin d'évaluer de manière objective tous les points à contrôler. Pour chaque point à contrôler, une pondération est attribuée, qui traduit son importance. Les **check-lists** peuvent être consultées par tous sur le site web de l'Agence www.afsca.be/checklists-fr/.

Il est ainsi possible de connaître, avant le contrôle, quels points seront contrôlés ainsi que l'importance = pondération qui leur est attribuée. D'autres outils sont également disponibles ! Un moyen très pratique pour se préparer à un contrôle est la brochure « En route vers la réussite d'un contrôle AFSCA » www.afsca.be > Professionnels > Publications > Publications thématiques > En route vers la réussite d'un contrôle AFSCA.

Lors d'un contrôle, des **échantillons** peuvent être prélevés et envoyés pour analyse dans un laboratoire.

Il arrive également qu'un contrôleur aille dans un établissement dans le cadre d'une **mission de contrôle spécifique (appelée « autre » dans le schéma)**, par exemple en raison d'un avertissement européen, d'une toxi-infection alimentaire collective, d'un incident dans la chaîne alimentaire, d'une irrégularité à l'importation ou à l'exportation d'un produit ou suite à la plainte d'un consommateur.

On parle de **MISSION** lorsqu'un contrôleur se rend dans un établissement pour une inspection, un échantillonnage ou une mission d'enquête spécifique.

ulanger, boucher, restaurant et autres?

Le résultat final peut être soit **bon = conforme** 👍 (favorable, avec ou sans remarques), ce qui satisfait autant l'opérateur que l'Agence, soit **pas bon = non conforme** 👎 (défavorable). Dans ce cas, des mesures doivent être prises. Cela peut aller d'un avertissement à un PV ou une saisie de produit, une fermeture temporaire lorsque la situation l'exige et que la santé des consommateurs est compromise et, chez les opérateurs ne manifestant aucune volonté de respecter les règles, un retrait d'agrément ou d'autorisation est possible. Chaque résultat non conforme est toujours suivi d'un **recontrôle** payant, et ce jusqu'à ce que tout soit en ordre.

A long terme, l'AFSCA fait aussi des **contrôles de suivi** afin de vérifier si l'établissement reste en ordre. Après un résultat d'échantillonnage non conforme, des mesures sont également prises, notamment en cas de danger pour le consommateur : un rappel de produits (« recall »), une destruction des produits du lot concerné, une révision de la méthode de travail, etc.

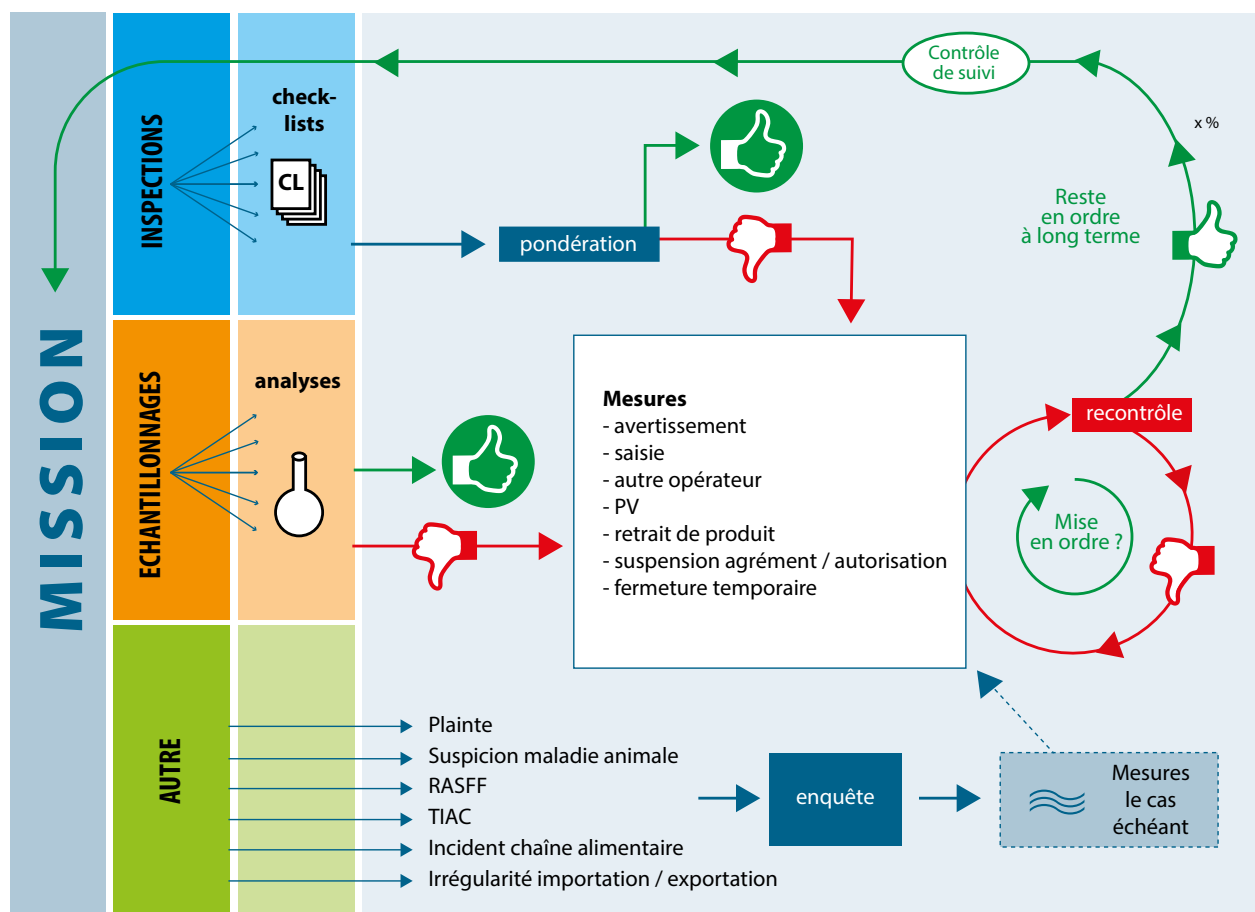
Suite à une mission d'enquête spécifique, des mesures peuvent également être prises si nécessaire.

A la fin de chaque contrôle, le contrôleur passe en revue avec l'opérateur tous les points contrôlés, et commente en particulier les points défavorables. C'est un moment important et constructif qui permet une réelle discussion.

Chaque contrôle suppose le respect mutuel des deux parties, aussi bien du contrôlé que du contrôleur. Le contrôleur qui visite l'établissement s'est engagé à faire preuve d'intégrité et d'objectivité.

Il a signé la **charte du contrôleur** : www.afsca.be > Publications > Publications thématiques > Divers > Charte de l'inspecteur et du contrôleur.

Intéressé par les résultats des activités de l'Agence ? Consultez notre rapport d'activités : ww.afsca.be/rapportactivites/2014/



Après les fêtes



Après un événement festif (fêtes de fin d'année, anniversaire, ...), subsistent les bons souvenirs mais parfois aussi beaucoup « de restes ». Qu'en faire ? Nous avons malheureusement trop souvent la mauvaise habitude de tout jeter. Cet article vous propose quelques préparations créatives à base de restes, et cela sans danger pour votre sécurité alimentaire.

Aux Pays-Bas, on parle d'un «kliekjesdag», un jour où on cuisine exclusivement avec des restes. Nous n'avons pas de mot aussi charmant en Belgique. Nous parlerons donc du « jour des restes»

Il est important que les aliments qui n'ont pas été consommés ne restent pas trop longtemps à table si vous désirez les réutiliser. Mettez les le plus rapidement possible dans le réfrigérateur ou le congélateur et utilisez les récipients adéquats pour la conservation.

Les préparations à base de viande peuvent être conservées durant 2 à 3 jours au réfrigérateur. Celles à base de poisson cuit ne peuvent y être conservées que 1 à 2 jours. Dans le congélateur, elles peuvent être conservées jusqu'à 6 mois.

Si vous réutilisez les restes et les réchauffez à nouveau, veillez à les réchauffer suffisamment pour éliminer toutes les bactéries. Si des restes subsistent encore, vous ne pouvez toutefois plus les réutiliser une troisième fois ; il y a des limites au recyclage alimentaire.

Quant aux restes de fruits, vous pouvez parfaitement les congeler afin de préparer un délicieux smoothie plus tard. Les restes de légumes peuvent être transformés en une savoureuse soupe. Quant au pain, laissez le sécher. Vous pouvez ensuite le broyer à l'aide d'un mixer pour en faire de la chapelure ou pour préparer un pudding. Ou encore l'utiliser pour un croque-monsieur de luxe avec le reste de saumon fumé et de fromage de chèvre.

Pour décorer vos menus festifs, vous n'utilisez souvent que quelques brins des fines herbes. Que faire de l'excédent ? Vous pouvez parfaitement les congeler. Les saveurs seront préservées. Vous pouvez aussi les faire sécher dans un petit sachet pour une utilisation ultérieure.

Avec le surplus de pâtes et le riz, vous pouvez préparer une délicieuse salade froide ou un plat gratiné avec les restes de viande, de poisson ou de la volaille.

Les combinaisons sont infinies : d'un wok à une quiche en passant par une bonne vieille omelette espagnole (Tortilla) ou italienne (Frittata).

Bon appétit !

Recettes after party ou utilisation des «restes»

Frittata à l'aide de restes

Ingrédients pour 4 personnes

- 6 œufs
- Crème
- Fromage (râpé ou en copeaux)
- Légumes (coupés en petits morceaux)
- Champignons hachés finement
- Pommes de terre
- Viande (poulet, jambon ou dinde)

Préparation

Battez les œufs avec la crème, assaisonnez à l'aide de sel et de poivre.

Dans une poêle antiadhésive, faites revenir les légumes (s'ils ne sont pas encore cuits) avec un peu d'huile d'olive.

Faites frire les pommes de terre et la viande, puis ajoutez le mélange d'œufs et de crème et laissez cuire le tout à feu doux.

Saupoudrez de fromage en dernière minute. Ne cuisez pas à trop haute température afin que l'œuf ne coagule pas.



Plat de riz

- riz cuit
- Légumes et viande ou poisson
- Epices (poivre, sel, paprika, ail, épices chili)
- Deux œufs battus

Faites votre propre nasi avec le reste de riz!

Cuisez préalablement au four ou dans un wok les restes de légumes, de viande ou de poisson et ajoutez le reste de riz. Ajoutez un peu d'huile d'olive et /ou de sauce de soja.

Assaisonnez bien. Ajoutez les œufs battus et mélangez avec le riz.



Confection de repas à domicile et vente via Internet ou m

Une nouvelle tendance se fait de plus en plus connaître sur le web ces derniers mois : celle de concocter des plats maisons et de les proposer à la vente aux internautes via plateformes ou médias sociaux. En quelques clics, ces nouveaux clients commandent en ligne le plat de leur choix et se rendent ensuite chez le « chef privé » pour payer et emporter leur commande, ou la consommer sur place. C'est un moyen pour ces « chefs privés » de partager leur passion, pour d'autres de créer des liens sociaux ou encore d'essayer un nouveau concept commercial.

Il va de soi que ce type d'activité doit se faire dans les conditions d'hygiène et d'infrastructure permettant aux clients de consommer ces préparations sans danger. Peu de personnes le savent mais, comme pour toute activité réalisée dans la chaîne alimentaire, il est nécessaire que ces « nouveaux chefs » possèdent une autorisation de l'AFSCA. Ils sont en effet des « opérateurs actifs dans la chaîne alimentaire ».

Les opérateurs qui agissent sans but lucratif ou dans l'intérêt de la collectivité, en tant qu'association et organisation n'exerçant une activité que de façon bénévole, maximum 5 fois par an et pour une durée maximale de 10 jours, bénéficient toutefois d'une dérogation : ils ne doivent pas disposer d'autorisation.

Avant le démarrage de l'activité, les « chefs » (sauf ceux qui bénéficient d'une dérogation) doivent donc se faire enregistrer auprès de l'AFSCA comme traiteur ou, si la consommation a lieu sur place, comme restaurateur, et être en possession d'une autorisation délivrée par l'Agence. Vous pouvez retrouver sur notre site Internet plus d'informations concernant la description de l'activité « traiteur/restaurateur » : www.afsca.be > Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements > Listes d'activités AFSCA > Fiches d'activité.

Comment s'enregistrer à l'AFSCA?

Il suffit de compléter le formulaire disponible sur le site Internet de l'Agence (www.afsca.be > Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements > Modèle du formulaire de demande d'enregistrement, d'autorisation, et/ou d'agrément) et de le renvoyer à l'Unité Provinciale de Contrôle de la province dans laquelle sera réalisée l'activité.

Attention : pour compléter ce formulaire, une inscription auprès de la Banque Carrefour des Entreprises (BCE) est indispensable car elle permet d'obtenir un numéro d'entreprise et d'unité d'établissement.



Informez-vous si vous désirez démarrer votre activité !

Toutes les informations dont vous avez besoin sont disponibles sur le site Internet de l'AFSCA (www.afsca.be > Professionnels)

• La Législation

- Législation relative à l'hygiène
Le Règlement 852/2004 annexe II précise toutes les règles d'hygiène relatives à l'infrastructure, à l'équipement et aux denrées alimentaires.
Voir : www.afsca.be > Professionnels > Denrées alimentaires > Législation relative à l'Hygiène > Hygiène des denrées alimentaires.
- Législation relative à l'étiquetage
A.R. du 13/09/1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.
Voir : www.afsca.be > Professionnels > Denrées alimentaires > Etiquetage > Législation relative à l'étiquetage des denrées alimentaires.
- Législation relative à l'autocontrôle, la traçabilité et la notification obligatoire
Voir : www.afsca.be > Professionnels > Autocontrôle > Législation de base de l'autocontrôle.

• Les guides d'autocontrôle

- Afin de mieux comprendre ce qu'est l'autocontrôle et ce qu'il implique concrètement pour les opérateurs, les fédérations professionnelles ont conçu des guides facilitant sa mise en place. Ces guides sont disponibles gratuitement.
Voir : www.afsca.be > Professionnels > Autocontrôle > Guides > Secteur business to consumer.

• Les check lists d'inspection

- Les activités de préparation de plats à domicile sont, au même titre que les autres activités, contrôlées de manière systématique par l'AFSCA à une fréquence prédéfinie. Afin de se familiariser avec ces inspections, chaque nouveau « chef » peut télécharger la check-list de contrôle « DIS 2094 » utilisée par les agents de l'AFSCA et se faire ainsi une idée précise des différents points contrôlés.
Voir : www.afsca.be > Professionnels > Check-lists «Inspections» > Distribution.

• Plus d'informations

- La brochure « **En route vers la réussite d'un contrôle AFSCA** »
Voir : www.afsca.be > Professionnels > Publications > Publications thématiques > En route vers la réussite d'un contrôle AFSCA.
- « **Les fiches Quick Start** » autocontrôle
Voir : www.afsca.be > Professionnels > Autocontrôle > Guides > Fiches Quick Start.
- La vidéo « **Comment se déroule un contrôle dans l'horeca** »
Voir : www.afsca.be > Professionnels > Publications > Publications audiovisuelles > Comment se déroule un contrôle dans l'horeca.

Question du mois au Point de contact

Que donner à mon enfant comme collation journalière ou pour fêter son anniversaire en classe?

Que peut-on ou non apporter? Il est important que la direction de l'école, les parents et les élèves se mettent d'accord sur ce sujet. Certaines écoles précisent leurs exigences dans le règlement interne. Certaines écoles, par exemple, n'autorisent pas le chocolat.

Conservation - Il n'y a aucune obligation légale à ce qu'une école mette un réfrigérateur à disposition, mais c'est fortement conseillé. Si l'école en possède un, il faut veiller à ce que la température soit correcte (1-5°C)

Dans ce cas, vous pouvez donner à vos enfants des produits laitiers tels que des yaourts, des puddings,.. Ceux-ci étant susceptibles de se détériorer rapidement même à température ambiante, il est préférable de les placer dans le frigo dès l'arrivée en classe.

Si l'école ne possède pas de réfrigérateur, il faut adapter la nature des collations.

Les aliments qui ne nécessitent pas de réfrigération (tels que les cakes ou autres friandises) sont des alternatives, de même que les fruits. Ces derniers offrent en plus l'avantage de contenir beaucoup de vitamines! Les mousses au chocolat, tiramisus, préparations à base de crème au beurre ou de crème fraîche sont déconseillés.

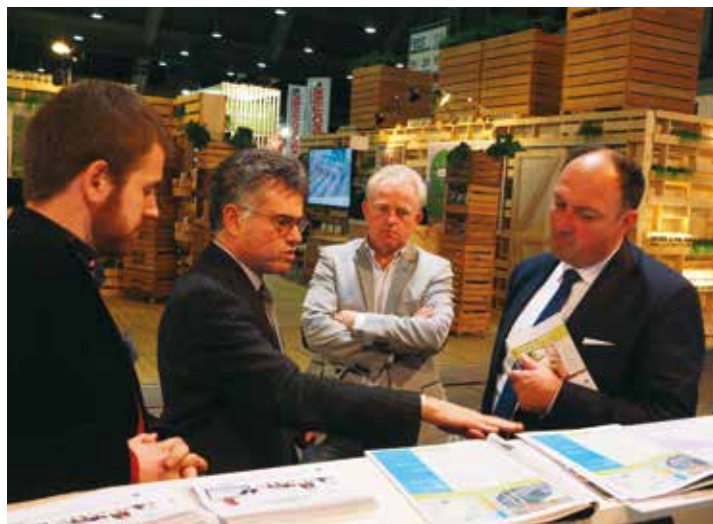
Une autre solution consiste à utiliser des sacs isothermes ou des packs de glace pour assurer une bonne conservation.

Hygiène - Lorsque les élèves apportent en classe des préparations faites maison, ou qu'ils préparent eux-mêmes à l'école un petit quatre heures, il est important de respecter les règles d'hygiène de base (se laver les mains, travailler sur une surface propre avec du matériel propre) ainsi que les méthodes adéquates de conservation des aliments (respecter la chaîne du froid et/ou la chaîne du chaud, les dates de péremption). Ces petits conseils sont d'application aussi bien à la maison qu'à l'école!

L'AFSCA était présente à Agribex, la foire agricole du Heysel à Bruxelles. 2000 personnes sont venues nous rendre visite durant ces 6 jours, dont Willy Borsus, le Ministre fédéral de l'Agriculture et ministre de tutelle de l'Agence, qui s'est intéressé de près à l'attention portée par l'Agence aux petits producteurs fermiers.

La brochure « transformation et vente à la ferme » a été particulièrement demandée par les visiteurs.

Plus d'infos sur cette brochure ? www.afsca.be > Publications > Publications thématiques > Transformation et vente à la ferme.



Bulletin de l'Agence alimentaire

Trimestriel - janvier 2016

Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
CA-Botanique - Food Safety Center
Bd. du Jardin botanique 55 - 1000 Bruxelles

Bureau de dépôt 1000 Bruxelles X
Autorisation: P910664



PB-PP | B-31278
BELGIE(N) - BELGIQUE