

À partir de juillet 2021, nous utiliserons une nouvelle procédure de contrôle. Nous le ferons en plusieurs étapes. Nous commençons avec le secteur de la distribution, à l'exception du secteur de l'Horeca avec lequel nous débiterons dès septembre. En 2022 cette nouvelle procédure s'appliquera au secteur de la transformation et en 2023 au secteur de la production primaire.

Qu'est ce que cela implique pour vous qui travaillez dans le secteur de la distribution? La fréquence des contrôles (1) et le contenu (2) vont changer.

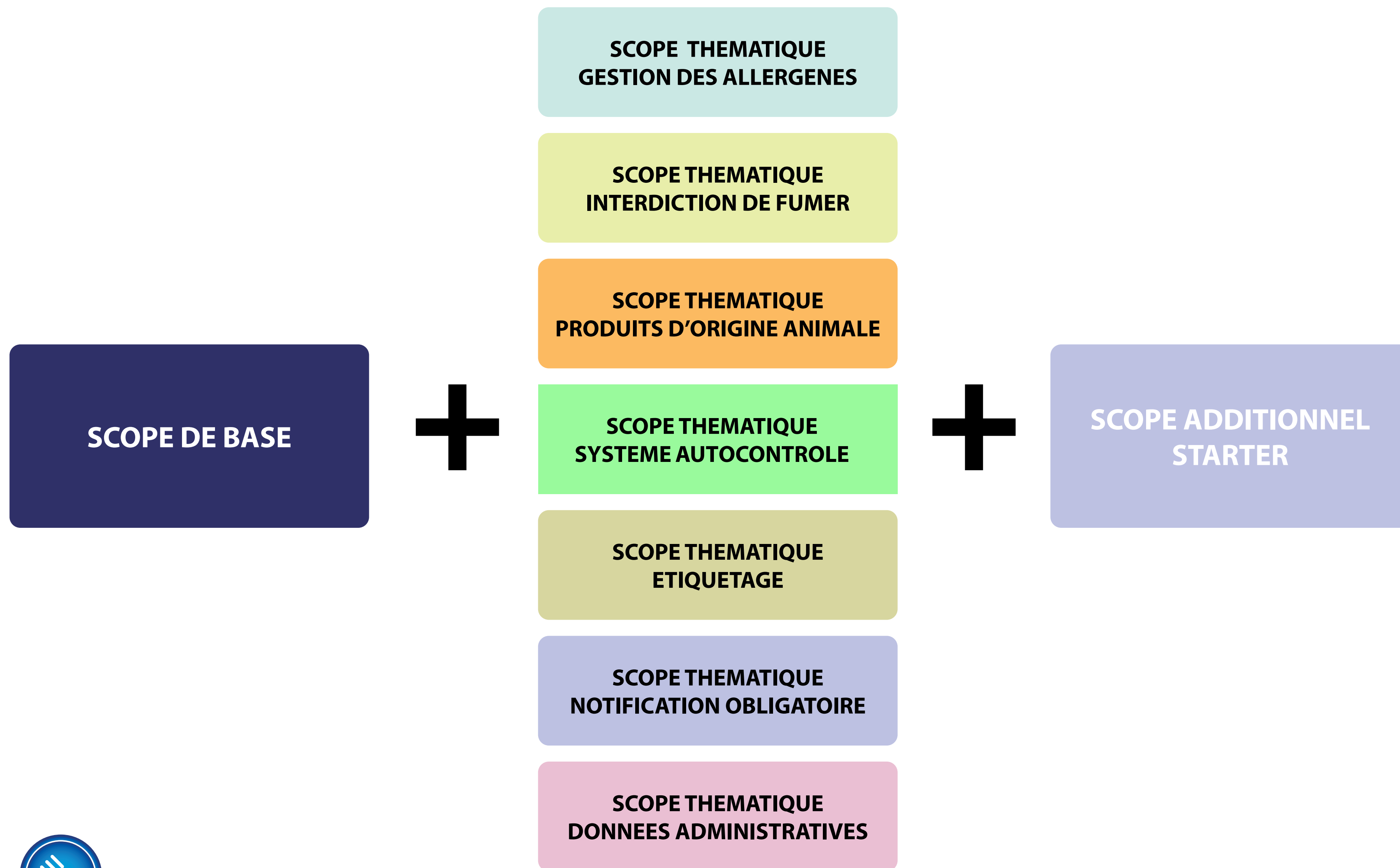
- 1) Le contrôle de toutes les activités soumises à une autorisation du secteur de la distribution est réalisé tous les 4 ans. À l'exception des cuisines de collectivités qui préparent des repas sur places à des personnes sensibles. Celles-ci sont contrôlées tout les deux ans. Les nouveaux établissements sous autorisation seront contrôlés dans les deux premières années. La fréquence de contrôle des activités soumises à un enregistrement et des ambulants reste inchangée.
- 2) Les obligations réglementaires n'ont pas changé, mais le contenu des contrôles est optimisé pour mettre l'accent sur le résultat. Par exemple, les items qui présentent un risque élevé ou qui sont souvent non-conformes sont examinés lors de chaque contrôle. Nous appelons cet ensemble le "scope de base".

Vous trouverez le contenu du contrôle dans le schéma ci-dessous. Le scope de base est complété par des scopes thématiques et additionnels.

[CLIQUEZ SUR LE SCOPE POUR VOIR LE CONTENU](#)

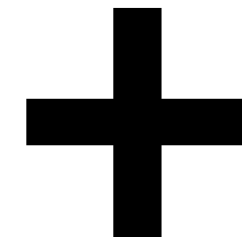


Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire



HISTORIQUE

- Suivi des non-conformités de l'inspection précédente (si inspection précédente défavorable)



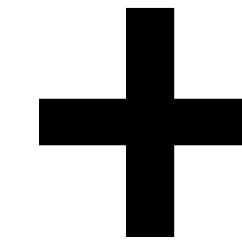
ITEMS DE BASE

Généraux:

- Température
- Hygiène personnelle
- Hygiène des locaux
- Denrées alimentaires avariées
- Animaux nuisibles / domestiques
- ...

Si c'est applicable:

- Température huiles/grasses de friture
- Température durant la production de la viande hachée
- Analyse de la viande hachée
- Analyse d'eau si utilisation d'eau de puit
- ...



TRACABILITE

- Quand et d'où viennent les produits? (IN)
- Achat uniquement chez des opérateurs enregistrés à l'AFSCA
- Quand et à qui les produits ont été vendus? (OUT – uniquement vente B2B)



CONTROLE LORSQU'IL Y A PRÉSENCE DE DENRÉES ALIMENTAIRES NON PRÉEMBALLÉES

Contenu :



COMMUNICATION ÉCRITE:

- Disponible immédiatement
- Clairement lisible
- Juste et complète
- ...

ou



COMMUNICATION ORALE:

- Communiqué sans délais
- Présence d'une procédure écrite
- Juste et complète
- ...



CONTROLE CHEZ LES OPÉRATEURS HORECA

Contenu:

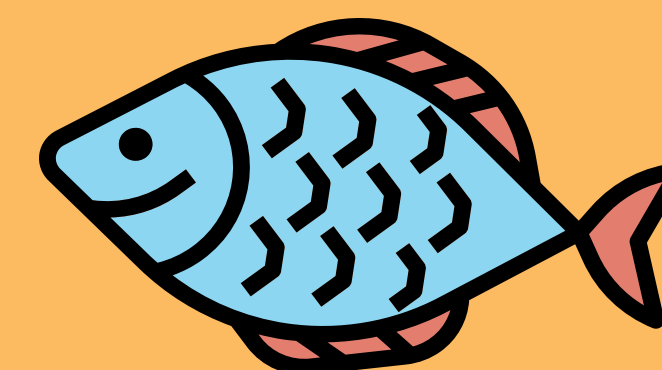
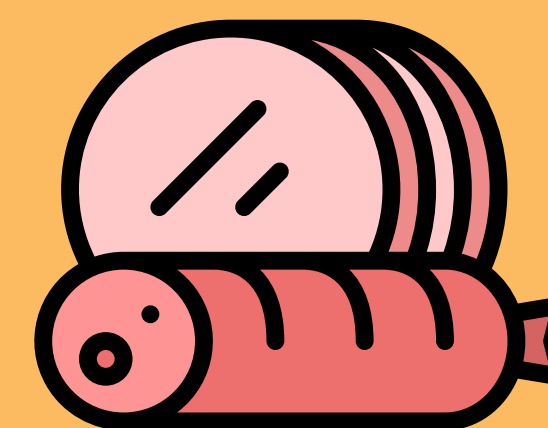
- Respect de l'interdiction de fumer
- Présence de panneaux d'interdiction de fumer
- Respect des règles pour le fumoir
- ...



CONTROLE DES COMMERCES DE VIANDE ET DE POISSON

Contenu:

- Traçabilité des produits animaux
- Sous produits animaux



CUISINES DE COLLECTIVITÉS AVEC PRÉPARATION ET DISTRIBUTION SUR PLACE

Contrôlé:

- Si le système d'autocontrôle est validé, en cas de résultat défavorable:
 - scope de base
 - scope thématique gestion des allergènes
 - scope thématique notification obligatoire
- Si le système d'autocontrôle n'est pas validé --> une inspection sur deux

Contenu: controle élargi

- Assouplissements : bonne application du guide d'autocontrôle
- Pas d'assouplissements: développement et application d'un système d'autocontrôle propre à l'établissement

POUR LES AUTRES ACTIVITÉS

Contrôlé avec fréquence fixe:

- Une inspection sur deux



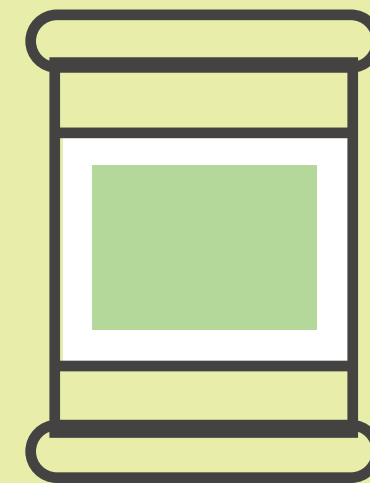
Contenu : Controle limité

- Normes et limites de températures
- Gestion des non conformités et enregistrement
- Connaissance du guide d'autocontrôle



CONTROLE AVEC NOMBRE FIXE: VARIE EN FONCTION DE L'ACTIVITE

Contenu:



- Etiquetage
 - Informations obligatoires
 - Informations spécifiques
 - Valeurs nutritionnelles
 - ...



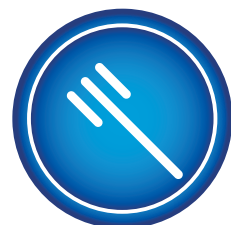
- Quick scan (10 produits sélectionnés de manière aléatoire seront examinés pour les conditions d'étiquetage générales)
- Compléments alimentaires
- ...



CONTROLE AVEC FREQUENCE FIXE: VARIE EN FONCTION DE L'ACTIVITÉ

Contenu:

- Connaissance de la notification obligatoire
- Procédure de retrait du marché est disponible
- La notification obligatoire est appliquée correctement (si nécessaire)
- ...



CONTROLE ETENDU POUR LES STARTERS, Y COMPRIS DES POINTS AVEC UN RISQUE FAIBLE

Prévu après 2022

Contenu:

- Plan de lutte contre les nuisibles
- Présence de thermomètre
- Les matériaux en contact avec les aliments sont prévus pour cet usage
- Stockage séparé des produits de nettoyage et de désinfection
- ...

