


















Checklist adaptée pour les commerçants du secteur de la distribution

Dans le cadre des mesures relatives au coronavirus, les contrôles dans le secteur de la distribution ont été adaptés. L'AFSCA a donc adapté son document d'inspection : la « checklist adaptée ». Selon la situation, il est toujours possible qu'un contrôle soit réalisé de manière plus large que les points abordés dans cette checklist et ce, dans le but de garantir la sécurité alimentaire.

CATÉGORIE		POINTS CONTRÔLÉS DURANT LA VISITE	EXPLICATIONS
Infrastructure : aspects généraux		Des lave-mains doivent être présents en nombre suffisant. Ils doivent être pourvus d'eau courante chaude et froide (ou d'un mitigeur), de robinets actionnables sans contact direct avec les mains, d'un dispositif hygiénique pour le lavage et le séchage des mains et d'une affiche bien visible indiquant que le lavage des mains est obligatoire après passage aux toilettes.	Votre personnel et vous-même devez avoir la possibilité de vous laver les mains à proximité immédiate de l'endroit où des denrées alimentaires sont manipulées. La présence d'eau froide peut être suffisante à proximité des toilettes. Dans les locaux où des denrées alimentaires sont manipulées, un évier pourvu d'eau froide et d'eau chaude (ou d'un mitigeur) doit être présent. Par dispositif hygiénique, on entend : actionnable sans contact direct avec les mains, par exemple à l'aide d'un bouton poussoir, d'un capteur électronique, d'un dispositif actionnable avec le pied, le genou ou le coude ; un sèche-mains électrique automatique à air pulsé, muni de filtres bactériologiques, ... Les robinets actionnables avec les mains sont tolérés si des instructions sont affichées en vue d'une utilisation hygiénique. Un dispositif hygiénique pour le lavage des mains peut par exemple être du savon liquide.
		La présence d'animaux domestiques est interdite (sauf dans la salle de consommation), et il ne peut pas y avoir d'animaux nuisibles.	Les animaux domestiques et les nuisibles sont susceptibles de transmettre des germes pathogènes. La présence de quelques insectes volants ne doit pas être notée comme non-conformité mais doit être mentionnée en commentaire.
Infrastructure : espaces où des denrées alimentaires non préemballées sont manipulées		Les espaces/locaux où des denrées alimentaires sont préparées, manipulées ou transformées, doivent être propres et en bon état.	Propre : il n'y a pas de saleté visible, à l'exception de la saleté produite au moment même de l'activité.
		Les surfaces en contact avec les denrées alimentaires (y compris les équipements et le matériel de cuisine) doivent être propres, bien nettoyées et, si nécessaire, désinfectées.	Contrôlez notamment l'ouvre-boîte, la machine à glace, le pied du mixeur plongeur, le mixeur,...



Bonnes méthodes de fabrication et bonnes pratiques d'hygiène

CATÉGORIE		POINTS CONTRÔLÉS DURANT LA VISITE	EXPLICATIONS
		Il ne peut y avoir de denrées alimentaires avariées ou dont la date limite de consommation est dépassée, ou de denrées impropres à la consommation humaine.	Au minimum deux produits sont contrôlés sur base aléatoire.
		Pour les denrées alimentaires non préemballées, les informations sur les allergènes doivent être disponibles par écrit, à l'endroit où la denrée alimentaire est proposée à la vente ; elles doivent être lisibles, correctes et complètes.	En l'absence d'informations écrites, vous ou un membre de votre personnel devez être en mesure de communiquer ces informations oralement au consommateur. Si les informations sur les allergènes sont transmises à la fois par écrit et oralement au consommateur, tous les points relatifs aux allergènes doivent être évalués.
		Pour les denrées alimentaires non préemballées, les informations sur les allergènes doivent pouvoir être données oralement sans délai à l'endroit où la denrée alimentaire est proposée à la vente.	Ces informations seront contrôlées de manière aléatoire pour au moins 2 denrées alimentaires et/ou boissons.
		Les températures des denrées alimentaires réfrigérées doivent être conformes et la chaîne du froid doit être respectée.	Chaîne du froid : la température maximale pour la chaîne du froid est de 7°C. Plus d'informations à ce sujet dans la Fiche Quick Start « Températures » . *
		Les températures des produits surgelés doivent être respectées.	-18°C ou t° inférieure
		La chaîne du chaud doit être respectée (minimum 60°C)	Chaîne du chaud : la température minimale pour la chaîne du chaud doit être supérieure à 60°C.
		La décongélation se fait dans des conditions adéquates.	Décongélation au réfrigérateur ou au four à micro-ondes, sous l'eau courante froide (uniquement pour les produits emballés hermétiquement), pas à température ambiante. Le liquide de décongélation est retiré. Les produits ne sont pas recongelés sans traitement thermique préalable.
		Les restes d'aliments provenant des assiettes, verres, etc. ne sont pas réutilisés.	
		De l'eau potable est utilisée là où cela est nécessaire.	Là où cela est nécessaire : lorsque de l'eau est utilisée comme ingrédient, par exemple pour produire des glaçons ou de la vapeur. Lorsque l'eau entre en contact avec les denrées alimentaires, par exemple lors du lavage des aliments et lors du nettoyage des surfaces entrant en contact avec les aliments (sauf exceptions prévues dans le guide d'autocontrôle **). Les analyses de l'eau potable sont disponibles, si nécessaire (par ex. pour l'eau de puits).
		Bonne hygiène personnelle et vêtements adéquats et propres.	Cela signifie concrètement : vêtements propres (par exemple : tablier...), cheveux attachés, pas de bijoux aux mains ni aux avant-bras (une alliance est autorisée), pas d'affections cutanées ou de blessures aux mains non protégées, ongles courts, propres et non vernis, pas de faux ongles (sauf si l'on porte des gants). Il n'est pas permis de manger à proximité des denrées alimentaires. Boire est autorisé à condition de le faire de manière hygiénique. Fumer est interdit !
		Les denrées alimentaires doivent être transportées à la température requise.	Tant lors du transport au sein de votre établissement (par ex. chariots) que lors du transport depuis et vers d'autres entreprises. Chaîne du chaud : la température minimale pour la chaîne du chaud doit être supérieure à 60°C. Chaîne du froid : la température maximale pour la chaîne du froid est de 7°C. Plus d'informations à ce sujet dans la Fiche Quick Start « Températures » . *

(*) www.afsca.be > Professionnels > Autocontrôle > Guides > Fiches Quick Start

(**) www.afsca.be > Professionnels > Autocontrôle > Guides > Secteurs business to consumer > Guide générique