



Version 4
décembre 2017

Transformation et vente à la ferme



Cette brochure vous aide, par des informations pratiques, à mieux comprendre vos obligations en matière de sécurité alimentaire, en tant que producteur fermier



Agence fédérale
pour la Sécurité
de la Chaîne alimentaire



Editeur responsable: Herman Diricks
Bd du Jardin botanique 55 - 1000 Bruxelles
Juillet 2012 - Révision décembre 2017

Dépôt légal: D/2011/10413/12
V10102018

Cette brochure vous aide au moyen d'informations pratiques, à mieux comprendre et à respecter vos obligations en matière de sécurité alimentaire, en tant que producteur fermier.

Vous remarquerez que vous pouvez bénéficier de nombreux assouplissements !

Sommaire

1.	Introduction	5
2.	Responsabilité	5
3.	Enregistrement, autorisation, agrément	5
4.	Autocontrôle, bonnes pratiques d'hygiène, HACCP, assouplissements, notification obligatoire et traçabilité	7
4.1	Bonnes pratiques d'hygiène	8
4.2	Analyse des dangers et maîtrise des points critiques (HACCP)	12
4.3	Assouplissements	13
4.4	Sans oublier...	14
4.5	Étiquetage et durée de conservation des produits	14
4.5.1	Étiquetage	14
4.5.2	Durée de conservation des produits	15
4.6	Traçabilité	17
4.7	Notification obligatoire	18
5.	Analyses	19
5.1	Eau	19
5.2	Autres analyses	19
6.	Informations et points de contact	22
	Annexes	



1. Introduction

Vous élevez des animaux ou cultivez des végétaux, vous produisez du lait et vous préparez, transformez ou vendez également des denrées alimentaires telles que des produits laitiers, des confitures, des jus de fruits ou des viandes dans votre ferme ? Vous exploitez un magasin à la ferme, vous vendez vos produits artisanaux sur le marché local ou vous exploitez dans votre établissement un salon de consommation ?

Cette brochure vous aide, au moyen d'informations pratiques, à mieux comprendre vos obligations en matière de sécurité alimentaire, en tant que producteur fermier.

Vous remarquerez que vous pouvez bénéficier de nombreux assouplissements !

De cette manière, l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA) veut soutenir les initiatives à chaîne courte existantes et souligner l'importance du contact direct entre le producteur et le consommateur.

2. Responsabilité

En tant que producteur fermier, vous êtes responsable de la sécurité des aliments que vous produisez, fabriquez et vendez. En respectant les règles en matière de sécurité alimentaire, vous contribuez à une chaîne alimentaire plus sûre et vous gagnez la confiance du consommateur.

3. Enregistrement, autorisation, agrément

Vous devez enregistrer auprès de l'AFSCA toutes les activités que vous exercez au sein de la chaîne alimentaire. Pour les activités exercées dans le secteur de la production primaire, un enregistrement est la plupart du temps suffisant. Pour les activités dans les secteurs de la transformation et de la distribution, vous devez disposer le plus souvent d'un agrément ou d'une autorisation. L'annexe 1 présente un récapitulatif des différentes activités qui correspondent à la vente et à la transformation à la ferme.

Comment demander un enregistrement / une autorisation / un agrément ?

Complétez le formulaire disponible sur notre site internet et envoyez-le par lettre, fax ou e-mail à votre Unité locale de Contrôle (ULC). Vous pouvez également ajouter vous-même vos activités à votre dossier, via Foodweb.

Pour certaines activités dans le cadre desquelles vous vendez vos produits directement au consommateur, vous recevrez une affiche. Dans ce cas, vous êtes tenu d'afficher cette autorisation ou cet enregistrement à un endroit visible de l'extérieur et accessible pour le consommateur. Conservez la lettre que vous recevez avec l'affiche.



- Consultez notre page Web : www.afsca.be > Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements. Vous y trouverez le modèle du formulaire de demande d'enregistrement, d'autorisation, et/ou d'agrément.

4. Autocontrôle, bonnes pratiques d'hygiène, HACCP, assouplissements, notification obligatoire et traçabilité

Ne vous inquiétez pas !

Pour pouvoir garantir la sécurité alimentaire, il faut d'abord satisfaire aux exigences minimales d'hygiène à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution de denrées alimentaires. En d'autres termes, vous devez appliquer les **bonnes pratiques d'hygiène (BPH)**.

Si vous transformez des produits primaires dans votre ferme et si vous les vendez (par ex., vous fabriquez du fromage, de la crème glacée, de la confiture, du foie gras ou vous désossez des quartiers), vous devez aussi établir et mettre en œuvre, dans votre établissement, un système **HACCP** (analyse des dangers et maîtrise des points critiques). Ce sont des mots compliqués pour dire que vous devez **détecter et maîtriser**, pendant vos activités, les **dangers** potentiels pour la sécurité alimentaire au moyen de procédures simples. Pour la vente de produits non transformés, par exemple des fruits et légumes, les BPH suffisent et un système HACCP n'est pas requis.

Rassurez-vous, par rapport aux procédures HACCP, il existe des assouplissements tels que détaillés au point 4.3 ci-après.

L'ensemble formé par les BPH et le HACCP est appelé **l'autocontrôle**.

Si vous avez des raisons de penser que les produits que vous avez reçus ou fabriqués peuvent présenter un danger pour la sécurité de la chaîne alimentaire, vous devez immédiatement agir et faire en sorte que ces produits ne soient plus vendus. Et, vous devez immédiatement prévenir l'AFSCA. Il s'agit de la **notification obligatoire**.

Vous devez également être en mesure d'identifier les entreprises auxquelles vous livrez ou auprès desquelles vous vous approvisionnez. De cette façon, la **traçabilité** des produits est garantie tout au long de la chaîne alimentaire. C'est très important en cas d'incident !

Vous pouvez faire **valider votre système d'autocontrôle**. Cela signifie qu'un organisme de certification agréé par l'AFSCA, ou l'AFSCA elle-même, procède à un audit dans votre établissement. **Un résultat favorable signifie que votre cotisation annuelle à l'AFSCA sera réduite et que vous serez moins souvent contrôlé !**

Vous trouverez ci-dessous de plus amples informations sur l'autocontrôle, la notification obligatoire et la traçabilité.

4.1 Bonnes pratiques d'hygiène

Les bonnes pratiques d'hygiène consistent à éviter toute contamination des denrées alimentaires durant vos activités. Une contamination physique, comme un éclat de verre, peut en effet blesser le consommateur. Une contamination microbiologique par des bactéries, comme les salmonelles par exemple, peut rendre quelqu'un gravement malade. Une contamination chimique par des résidus de pesticides, des toxines de moisissures ou des dioxines peut causer des effets néfastes à long terme. Sachez que vous pouvez être vous-même une source de contamination en éternuant ou en toussant au-dessus de denrées alimentaires ou en les touchant avec des mains sales.

Les BPH en bref

- Assurez un environnement propre dans votre établissement et entretenez bien vos bâtiments.
- Les zones de production, de stockage et de vente doivent être suffisamment spacieuses pour les activités à mener. Séparez-les des locaux privés.
- Aérez suffisamment les toilettes. Elles ne peuvent pas donner directement sur les zones de production, de stockage et de vente.
- La réglementation européenne prévoit qu'il faut avoir des lavabos destinés au lavage des mains, équipés d'eau courante, chaude et froide, ainsi que de matériel pour le nettoyage et pour le séchage hygiénique des mains (par ex. savon liquide et serviettes à usage unique).
- Veillez à ce que vos locaux et votre matériel soient adéquats et bien entretenus :
 - Les plafonds, sols, murs, portes et surfaces de travail doivent être constitués de matériaux très faciles à nettoyer. Les sols, murs, portes et surfaces de travail doivent pouvoir être désinfectés.
 - Le bon fonctionnement des appareils doit être vérifié régulièrement, par exemple, la température du réfrigérateur / congélateur / comptoir réfrigéré, la température d'un pasteurisateur, le système de ventilation,....
 - Prévoyez un évier, alimenté en eau potable chaude et froide, pour le rinçage de denrées alimentaires et le nettoyage du matériel.
 - Il faut une bonne évacuation de l'eau. Il ne peut y avoir de fuites.
 - Les portes et fenêtres doivent pouvoir être fermées correctement.
 - Il faut un éclairage suffisant et les denrées alimentaires doivent être protégées à l'encontre de contaminations éventuelles par des bris de verre (par exemple en plaçant une protection sur les lampes).
 - Assurez une bonne ventilation. Si la ventilation est assurée par l'ouverture de portes ou de fenêtres, prévoyez des moustiquaires pour empêcher l'entrée

d'insectes et d'autres nuisibles. Si vous disposez d'un système de ventilation mécanique, nettoyez le ou remplacez régulièrement les filtres.

- **Évitez les contaminations croisées**

- Veillez à un stockage approprié des denrées alimentaires et à éviter tout risque de contamination. **Conservez les produits périssables au réfrigérateur ou au congélateur.** En d'autres termes, respectez la chaîne du froid !
Vous trouverez, en annexe 2, les prescriptions en matière de température.
- Séparez les différentes activités dans l'espace ou dans le temps. Par exemple., la pasteurisation du lait et le remplissage des pots de yaourt se font à différents endroits de la zone de production ou à des moments différents.
- Veillez à la «marche en avant» des produits. Par exemple, de l'américain nature prêt à être vendu ne peut pas entrer en contact avec les quartiers qui doivent encore être désossés.
- Evacuez les déchets et utilisez des poubelles qui peuvent être fermées. Les poubelles munies d'une pédale sont très pratiques. Placez les poubelles dans un endroit distinct, si nécessaire réfrigéré (par ex. pour les restes de viande), et exempt de nuisibles.
- Ne laissez pas entrer des animaux domestiques dans l'espace de production, de stockage et de vente. Les chiens guides sont autorisés dans le local de vente.
- Limitez l'accès à l'espace de production et de stockage à vous-même et à votre personnel.
- Tous les matériaux, y compris les matériaux d'emballage qui entrent en contact avec des denrées alimentaires, doivent être destinés à cet effet. Le matériau lui-même, son emballage ou les documents descriptifs portent les mots «pour denrées alimentaires» ou le logo



Respectez scrupuleusement les conditions d'utilisation du matériau ou de l'objet destiné à entrer en contact avec les denrées alimentaires et assurez-vous que l'emballage, la cuillère ou les gants adéquats sont utilisés pour votre type de produit spécifique. Par ex., conservez la crème glacée dans des récipients qui résistent à des températures de congélation.

- Les conduites, tuyaux, clapets et tapis roulants qui entrent en contact avec les denrées alimentaires doivent également convenir à cet usage. En cas de doute, contactez votre fournisseur et conservez les documents fournis.
- **Nettoyez régulièrement votre infrastructure et votre matériel**
 - Accordez une attention particulière aux surfaces de travail et au matériel : désinfectez-les régulièrement.
 - Si des activités sont séparées dans le temps, nettoyez et désinfectez entre les activités.

- Utilisez des désinfectants autorisés (biocides) : www.afsca.be > Professionnels > Autocontrôle > Informations complémentaires > Produits de désinfection (biocides) autorisés.
- Elaborez des procédures de nettoyage et de désinfection. Vous trouverez un exemple de plan de nettoyage et de désinfection à l'annexe 3.
- Stockez les produits de nettoyage et de désinfection séparément dans une armoire fermée ou un local distinct pour qu'ils ne puissent pas contaminer les denrées alimentaires.
- Contrôlez les produits qui vous sont fournis par d'autres opérateurs. L'emballage n'est-il pas endommagé ? Les produits sont-ils conformes ? Les produits à réfrigérer sont-ils livrés à bonne température ?... Si la livraison n'est pas en ordre, refusez les produits et parlez-en avec votre fournisseur. Si des problèmes persistent, changez de fournisseur si nécessaire !
- L'eau (voir aussi 5.1)
 - L'eau utilisée comme ingrédient ou pour la production de glace doit être de l'eau potable.
 - Utilisez de l'eau potable pour le lavage des denrées alimentaires, le nettoyage des surfaces et des matériaux qui entrent en contact avec des denrées alimentaires.
 - Lavez-vous les mains avec de l'eau potable.
- Evitez la présence de nuisibles et d'insectes. Elaborez des procédures de lutte contre les nuisibles et insectes : indiquez dans un plan d'action ce que vous feriez en cas de problème de nuisibles. Faites un croquis des locaux reprenant l'endroit des appâts, des pièges et des produits si ceux-ci sont présents. Utilisez des moustiquaires pour les portes et fenêtres qui restent ouvertes.
- Si vous transportez vous-même des denrées alimentaires, faites-le dans un véhicule propre et bien entretenu. Les denrées alimentaires périssables comme les produits laitiers et la viande, doivent être transportés réfrigérés, par ex. dans des glacières ou dans un véhicule réfrigéré.
- **Faites attention à votre hygiène personnelle.**
 - Portez des vêtements de protection propres et remplacez-les régulièrement.
 - Attachez les cheveux longs, portez un filet à cheveux, une casquette ou un foulard.
 - Veillez à une bonne hygiène des mains. Lavez-vous les mains, surtout après chaque passage aux toilettes, après vous être mouché, après avoir manipulé des œufs crus,
 - Ne portez ni bijoux ni maquillage. Veillez à avoir des ongles propres et coupés court. Le vernis à ongles et les faux ongles sont interdits. Recouvrez vos blessures d'un sparadrap de couleur.

- Ne fumez pas, ne mangez pas, ne buvez pas à l'endroit où vous effectuez vos activités. Évitez de contaminer les denrées alimentaires en toussant ou en éternuant.
- Lorsque vous êtes malade, par exemple lorsque vous souffrez de diarrhée ou d'un gros rhume, d'une angine, confiez le travail à une personne saine.
- Formation : la connaissance est le début de la sagesse ! Suivez une formation qui aborde en profondeur tous les aspects de la sécurité alimentaire. Transmettez vos connaissances à votre personnel, donnez-lui des instructions claires ou faites-lui suivre aussi une formation.



- Consultez notre page Web : www.afsca.be > Professionnels > Autocontrôle et nos dépliants : www.afsca.be > Professionnels > Publications > Publications thématiques :
 - Hygiène du personnel au sein des établissements de la chaîne alimentaire
 - En route vers la réussite d'un contrôle AFSCA
 - Comment aborder sereinement un contrôle AFSCA
 - Directives à l'attention des ambulants dans le cadre des marchés et événements
 - La notification obligatoire

4.2 Analyse des dangers et maîtrise des points critiques (HACCP)

A l'aide de l'HACCP, vous devez identifier et maîtriser les dangers potentiels au cours du processus de production.

- Passez vos activités à la loupe et regardez à chaque étape ce qui peut mal se passer.
Quels sont les dangers ? Il existe différents types de dangers :
 - **les dangers physiques**, par ex. des éclats de verre, des éclats de bois,
 - **les dangers chimiques**, par ex. des résidus de médicaments vétérinaires dans le lait ou la viande, des résidus de pesticides dans les légumes, la patuline dans le jus de pomme,
 - **les dangers microbiologiques**, par ex. les salmonelles dans la viande hachée, les listérias dans les fromages.
- Identifiez les **points critiques de contrôle** (PCC). Il s'agit des éléments de votre processus importants pour éviter, supprimer les dangers ou les réduire à un niveau acceptable. Ex.: vous pasteurisez le lait pour tuer les bactéries et prolonger la durée de conservation du lait. La température et la durée de pasteurisation sont des points critiques de contrôle de votre processus.
- Établissez des procédures documentées : notez tous les dangers et les points critiques de contrôle et décrivez comment vous contrôlez ces PCC en fixant des **valeurs limites critiques** et en vérifiant que ces valeurs sont respectées dans tous les processus. Exemple: pour la pasteurisation du lait, déterminez combien de temps le lait doit être maintenu à quelle température (15 s à 72°C p. ex.).
A chaque pasteurisation, contrôlez si la température et la durée souhaitées ont été atteintes. Les BPH restent importantes: un entretien adéquat du matériel (dans notre exemple, le pasteurisateur) est nécessaire.
D'autres exemples de valeurs limites critiques sont le pH, l'activité d'eau (valeur a_w), la teneur en sel,
Une valeur limite critique n'est pas nécessairement une valeur numérique. Le changement physique qui intervient dans les denrées alimentaires pendant la préparation est également une valeur limite critique que vous pouvez contrôler par l'observation visuelle. Ex.: le point d'ébullition d'un liquide peut être observé visuellement.
- Écrivez ensuite la procédure que vous suivrez si quelque chose a mal tourné.
Ex.: la pasteurisation n'a pas bien réussi, le pasteurisateur s'est arrêté après 10 s.
Vous devez réparer le pasteurisateur et ensuite, relancer la pasteurisation des produits concernés. Vous pouvez aussi, bien sûr, choisir de ne plus utiliser les pro-

duits et de les considérer comme des déchets. A vous de décider, en ayant toujours la sécurité alimentaire à l'esprit !

- Mettez en place un registre des contrôles que vous avez effectués et des solutions que vous avez appliquées en cas de problèmes.
- Évaluez si le système que vous appliquez fonctionne correctement. Un même problème revenant fréquemment est le signe que quelque chose ne va pas dans votre façon de travailler. Vous devrez repenser vos procédures et faire les ajustements nécessaires.

4.3 Assouplissements

Vous allez peut-être penser qu'instaurer un système HACCP est un gros travail. Mais vous pouvez bénéficier d'un certain nombre **d'assouplissements** quand votre activité concerne principalement la vente directe au consommateur final ou quand votre entreprise est très petite. Le schéma récapitulatif publié sur notre site internet vous permet de déterminer si vous pouvez bénéficier de ces assouplissements : www.afsca.be > Professionnels > Autocontrôle > Assouplissements pour certains établissements > Schéma récapitulatif.

Vous pouvez bénéficier des assouplissements suivants :

- **Vous ne devez pas élaborer vous-même un système HACCP.** Vous pouvez utiliser un **guide d'autocontrôle approuvé** par l'AFSCA s'il en existe un pour votre activité. On parle alors de « HACCP assoupli » ou de « HACCP light ».
- Il existe déjà un guide pour la production de produits laitiers à la ferme, pour la production de miel, pour les bouchers, les boulangers, le commerce de détail et l'horeca.
- Vous ne devez donc pas identifier vous-même les dangers, ni déterminer les points critiques de contrôle et les valeurs limites. Vous ne devez pas écrire des procédures. Vous pouvez tout simplement les reprendre et les appliquer comme indiqué dans le guide. Celles-ci doivent être adaptées à la situation spécifique de votre entreprise, si nécessaire.
- Notez uniquement dans un registre les non-conformités que vous constatez lors de vos contrôles des valeurs limites critiques et les actions correctives mises en œuvre. Conservez tous les rapports d'analyse.
- Conservez tous les registres pendant 6 mois après la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation du produit concerné. A défaut de ces données, conservez les registres pendant au moins 6 mois.

4.4 Sans oublier...

- Le goût du lait cru est, selon certains, inégalable, mais le lait peut être contaminé par des bactéries qui peuvent rendre une personne très malade. Attirez, sur ce point, l'attention des consommateurs qui vous achètent du lait cru. Dites-leur de faire bouillir le lait avant consommation. De cette façon, les bactéries seront tuées. Aux endroits où est vendu du lait cru ou du colostrum, affichez le message suivant de manière bien visible et lisible : «Lait cru / colostrum. Porter à ébullition avant utilisation». Indiquez également les conditions de conservation ainsi que la date limite de consommation : «À consommer jusqu'au [date]» et «Conserver entre 0 et 6°C».
- Le lait cru est un produit sensible. Les mesures de gestion du lait provenant d'animaux ou de cheptels non indemnes de tuberculose ou de brucellose, ainsi que pour la fièvre Q sont d'application.
- La patuline est une substance toxique produite par une moisissure et peut exercer, à long terme, des effets négatifs sur la santé des consommateurs. La patuline est plus fréquente dans les produits à base de pommes, comme le jus de pomme et la compote de pommes. N'utilisez pas de pommes avec des taches de pourriture ou des traces de moisissures.
- La viande hachée est un produit sensible d'un point de vue microbiologique. Ne préparez jamais trop de viande hachée à l'avance. Évaluez à l'avance combien vous en vendrez par jour ou ne la préparez qu'au moment où le consommateur vous en demande.

Vous devez également respecter des prescriptions spécifiques en matière d'hygiène.

Consultez nos pages Web : www.afsca.be > Professionnels > Législation > Législation relative aux denrées alimentaires > Législation relative à l'hygiène

4.5 Étiquetage et durée de conservation des produits

4.5.1 Étiquetage

Les produits pré-emballés que vous proposez au consommateur doivent porter une étiquette comportant les informations requises :

- l'appellation de vente ;
- la liste des ingrédients ; ce n'est généralement pas obligatoire pour les produits tels que le beurre, le fromage ou encore les fruits et légumes frais non préparés ;
- la quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients ;
- la date de durabilité minimale ou, pour les denrées alimentaires très périssables d'un point de vue microbiologique, la date limite de consommation ; une telle date n'est pas obligatoire pour les fruits frais, les légumes frais et les pommes de terre qui n'ont été ni épluchées, ni découpées ni préparées d'une autre manière ;
- les conditions particulières de conservation et d'utilisation ;
- le nom ou la dénomination commerciale et l'adresse du fabricant ;
- la quantité nette ;
- les allergènes (qui doivent être mis en évidence par une impression qui les distingue clairement du reste de la liste des ingrédients) ;
- le % d'alcool si la teneur en alcool est supérieure à 1,2 %. Par ex. dans la liqueur aux œufs.

Attention : les allergènes doivent également être disponibles pour les denrées alimentaires non-préemballées.

4.5.2 Durée de conservation des produits

La date limite de consommation (mention sur l'étiquette : 'à consommer jusqu'au' ou 'DLC') est apposée sur des denrées alimentaires très périssables (par ex. fromage au lait cru, viande fraîche, ...). Après cette date, ces produits ne peuvent plus être vendus ni consommés en raison des risques possibles pour la santé du consommateur.

La date de durabilité minimale (mention sur l'étiquette : 'à consommer de préférence avant (fin)' ou 'DDM') est mentionnée sur les produits pré-emballés microbiologiquement moins sensibles (ex. jus de fruit UHT). Jusqu'à cette date, le fabricant garantit un produit sûr et de qualité. Après cette date, cette garantie de qualité disparaît, mais il n'y a pas nécessairement un risque pour la santé si l'emballage est intact et si les produits sont conservés comme indiqué sur l'emballage. La qualité du produit diminue en fonction du type de denrée alimentaire et de la durée de dépassement de la date.

Pour déterminer la durée de conservation (DLC / DDM) d'un produit, vous devez faire effectuer des tests de durée de conservation. Le laboratoire que vous aurez désigné effectuera des analyses microbiologiques et/ou des tests organoleptiques (goût, texture, couleur, odeur...) sur le produit fraîchement fabriqué et à différents moments prédéterminés. Sur la base des résultats d'analyse, une DLC ou une DDM sera fixée, en tenant compte du fait que, à la fin de la durée de conservation, le produit doit encore être un produit sûr et de qualité. En effet, le goût et l'aspect doivent être conservés jusqu'à la DLC ou la DDM !

Consultez nos pages Web :

- www.afsca.be > Professionnels > Denrées alimentaires > Etiquetage des denrées alimentaires,
- www.afsca.be > Professionnels > Denrées alimentaires > Dates de péremption
- www.afsca.be > Professionnels > Denrées alimentaires > Allergènes



4.6 Traçabilité

La traçabilité est la possibilité de retrouver le trajet parcouru par une denrée alimentaire. Selon le principe «un pas en avant, un pas en arrière», vous devez pouvoir identifier qui vous a approvisionné et à qui vous avez livré. C'est important dans le cas d'un incident qui présente un danger pour la sécurité de la chaîne alimentaire. Les produits concernés peuvent être alors rapidement tracés et retirés du marché.

- **En cas de vente directe aux consommateurs, vous ne devez pas garder de registre des produits sortants.**
- Vous devez garder des **registres** :
 - avec les données de vos fournisseurs et des opérateurs auxquels vous livrez,
 - la nature et la quantité des produits,
 - l'identification des produits sur base des numéros de lot, ou pour les produits que vous fabriquez vous-même par exemple, sur base de la date de péremption ou de la date de production,
 - la date de réception/livraison.
- Pour savoir quelles matières premières sont utilisées pour quels produits finis, vous conservez des fiches de recette ou de produit (traçabilité interne)
- Si vous pouvez bénéficier des **assouplissements** :
 - vous pouvez remplacer le registre par un classement des bons de livraison ou des autres documents commerciaux. Vous pouvez ajouter à la main les données manquantes.
 - votre classement ou registre doit être mis à jour dans les 7 jours suivant la réception des produits et au plus tard au moment de la transformation ou de la vente.
 - vous conservez ce classement pendant 6 mois après la période de validité du produit (DLC ou DDM) ou, à défaut, pendant au moins 6 mois.

Consultez notre page Web : www.afsca.be > Professionnels > Autocontrôle > Traçabilité

4.7 Notification obligatoire

Vous soupçonnez qu'un produit que vous avez fabriqué ou reçu, puisse constituer un danger pour la santé publique ?

Que faire ?

Avertissez immédiatement l'AFSCA, via votre ULC, du risque et des mesures déjà prises pour limiter ce risque.

Dans quelles situations notifier ?

- Dans tous les cas où des matières premières que vous recevez présentent un danger, même si ce dernier pourrait être éliminé dans la suite du processus de production.

Que faire ?

- ne plus utiliser le produit et le bloquer,
- signaler à l'AFSCA (ULC) le fournisseur responsable (traçabilité ascendante).
- Lorsque le produit n'est pas conforme à cause du processus de fabrication, de transformation ou du stockage et que le produit n'est plus sous votre contrôle.

Que faire ?

- retirer directement de la vente le produit non conforme et avertir l'AFSCA (via votre ULC),
- lorsque le produit non-conforme est déjà parvenu au consommateur et qu'il présente un risque pour la sécurité de la chaîne alimentaire, rappeler le produit, informer l'AFSCA (ULC) et informer les acheteurs et les consommateurs.

Consultez notre page Web :

- www.afsca.be > Professionnels > Notification obligatoire,
- et notre brochure : www.afsca.be > Professionnels > Publications > Publications thématiques > Divers > La notification obligatoire

5. Analyses

Vous devez effectuer vous-même un certain nombre d'analyses pour vérifier le respect des normes légales.

5.1 Eau

Si vous utilisez de l'eau de distribution non traitée, vous ne devez pas faire effectuer d'analyses de cette eau.

Si vous utilisez de l'eau de puits, de l'eau de surface traitée, de l'eau de pluie traitée ou de l'eau de distribution traitée, l'eau doit être analysée selon la fréquence prévue par l'AR du 14/01/2002 et répondre aux normes visées dans cet AR. Mais il y a des exceptions. Ces cas particuliers sont décrits dans la circulaire relative au contrôle de la qualité des eaux dans le secteur des denrées alimentaires : www.afsca.be > Professionnels > Denrées alimentaires > Circulaires denrées alimentaires.

5.2 Autres analyses

- Lait cru destiné à la consommation :
 - Pour le lait cru vendu directement au consommateur ou au commerce de détail local, des règles spécifiques s'appliquent.
Législation : arrêté royal du 07/01/2014 relatif à l'approvisionnement direct par un producteur primaire du consommateur final ou du commerce de détail local en petites quantités de certaines denrées alimentaires d'origine animale.
- Lait destiné à être transformé et produits laitiers :
 - Si le lait cru, produit dans votre entreprise, est collecté, par exemple par une laiterie, vous ne devez plus analyser la teneur en germes, en cellules somatiques et en résidus de médicaments vétérinaires de ce lait.
Si le lait n'est pas collecté, faites contrôler, au moins tous les 3 mois, la teneur en germes (lait de vaches, chèvres, moutons, chevaux) et la teneur en cellules somatiques (lait de vache).
Contrôlez, après traitement des animaux et à l'expiration de la période d'attente, si des résidus de médicaments vétérinaires sont encore présents dans le lait de ces animaux.
Législation : Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29/04/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

- Il est conseillé d'effectuer, au moins tous les 6 mois, une analyse microbiologique sur un échantillon de chaque groupe de produits ou famille de produits (voir également *le guide d'autocontrôle pour la production et la vente de produits laitiers à la ferme*).

Législation : Règlement (CE) n ° 2073/2005 du 15/11/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires,
A.R. du 26/04/2009 concernant des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

- Viande :
 - Pour la viande hachée et les préparations à base de viande hachée (par exemple, américain préparé, martino, oiseaux sans tête), des critères spécifiques s'appliquent pour en ce qui concerne les *Salmonella*, les *E. Coli* et les germes aérobies totaux. La viande hachée de volaille et les préparations à base de viande de volaille destinées à être consommées cuites, doivent également satisfaire au critère pour *Campylobacter*. Pour plus d'informations, consultez sur le site Web de l'AFSCA la circulaire concernant les analyses microbiologiques dans les débits de viandes et l'AR du 26/04/2009 concernant des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.
- Autres produits tels que confitures, jus de fruits et de légumes non pasteurisés, fruits et légumes pré-coupés...:
 - Il est conseillé de faire analyser, annuellement, deux échantillons par groupe de produits.
Législation : Règlement (CE) n ° 2073/2005 de la Commission du 15/11/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

Consultez le site Web de l'AFSCA :

- www.afsca.be > Professionnels > Législation > Législation relative aux denrées alimentaires > Législation relative à l'hygiène
- www.afsca.be > Professionnels > Denrées alimentaires > Qualité des eaux dans le secteur alimentaire
- www.afsca.be > Professionnels > Denrées alimentaires > Circulaires Denrées alimentaires > Analyses microbiologiques dans les débits de viandes
- www.afsca.be > Professionnels > Publications > Publications thématiques > Denrées alimentaires > Limites d'action pour les contaminants microbiologiques dans les denrées alimentaires



6. Informations et points de contact

- Site Web de l'AFSCA :
 - Informations sur les guides d'autocontrôle (www.afsca.be > Professionnels > Autocontrôle > Guides d'autocontrôle)
 - Manuel relatif aux distributeurs automatiques de lait (www.afsca.be > Professionnels > Production animale > Produits animaux > Lait et colostrum)
 - La cellule de vulgarisation est à votre service! (www.afsca.be > Professionnels > Cellule de vulgarisation)

- Guides :
 - **Les versions digitales des guides pour le secteur de la distribution** peuvent être obtenues gratuitement sur notre site internet (www.afsca.be > Professionnels > Aucontrôle > Guides d'autocontrôle > Guides d'autocontrôle dans le secteur de la distribution (Business to Consumer))

 - **Miel**
Fédération Apicole Belge ou Koninklijke Vlaamse Imkersbond

- Accompagnement pour la production de produits laitiers de ferme :
 - **Accueil Champêtre en Wallonie**
Adresse : Chaussée de Namur, 47 - 5030 Gembloux
Tél.: 081/627.458
E-mail : accueilchampetre@fwa.be
 - **Faculté universitaire des Sciences agronomiques de Gembloux,**
Diversiferm, Passage des Déportés, 2 - 5030 Gembloux
ou infos@diversiferm.be - 081 62 23 17
 - **Steunpunt hoeveproducten,** Remylaan 4b - 3018 Wijgmaal, ou steunpunthoeveproducten@Ons.be
 - **ILVO Eenheid Technologie en Voeding, TAD Zuivel,** Brusselsesteenweg 370 - 9090 Melle ou katleen.coudijzer@ilvo.vlaanderen.be



Pour chaque activité, vous trouvez sur notre site internet une fiche donnant plus de détails sur le contenu de l'activité et sur les conditions qui y sont liées. Pour plus d'informations, consultez ces fiches : www.afsca.be > Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements > Fiches d'activité.

1. SECTEUR DE LA VIANDE

Activité	Description de l'activité, <u>en plus de la production primaire</u>	De quel enregistrement, autorisation ou agrément avez-vous besoin pour des activités <u>en plus de la production primaire</u> ?
<p>1.1 Abattage de volailles et de lagomorphes (lapins) à la ferme et vente</p>	<p>Dans votre exploitation vous procédez à l'abattage de volailles (poules, dindes, pintades, canards, oies..., sauf autruches) et/ou de lapins que vous avez élevés vous-même dans votre exploitation. Vous vendez des carcasses entières à la ferme ou sur le marché local (= le marché public dans la commune où se trouve votre exploitation et celui des communes limitrophes). Une expertise vétérinaire n'est pas exigée. À la demande du consommateur, vous pouvez, en sa présence, découper en morceaux les carcasses qui lui ont été vendues. Les abats (le foie, le coeur, le gésier) peuvent être vendus au même consommateur. Vous pouvez donc également vendre au consommateur le foie gras frais entier d'une carcasse de canard ou d'oie.</p> <p>Si, sur le site de production, vous exploitez également une boucherie ou un restaurant à la ferme (une autorisation est obligatoire), vous pouvez y transformer la carcasse (ex. faire du vol-au-vent, découper entièrement les carcasses, faire du foie gras, ...). Vous ne fournissez pas de produits transformés à d'autres bouchers, restaurants ou autres commerces.</p> <p>Vous pouvez également procéder à l'abattage de volailles et de lapins apportés par le consommateur et destinés à sa consommation dans le cercle familial, avec l'accord préalable de votre ULC.</p>	<p>Situation I Vous abattez chaque année maximum 500 volailles et/ou maximum 250 lapins. Abattage à la ferme et vente à la ferme > pas d'enregistrement ou d'autorisation complémentaire nécessaire. L'enregistrement de l'activité primaire (détention de poulets de chair ou de lapins) suffit. Abattage à la ferme et vente sur le marché local > autorisation 2.5 'Abattages dans l'exploitation agricole'</p> <p>Situation II Vous abattez chaque année entre 500 et 7500 volailles et/ou entre 250 et 1000 lapins. Abattage à la ferme, vente à la ferme et/ou vente sur le marché local > autorisation 2.5 'Abattages dans l'exploitation agricole'</p> <p>Situation III Vous abattez chaque année maximum 7500 volailles et/ou maximum 1000 lapins, que vous utilisez dans votre propre boucherie ou restaurant. > autorisation 2.5 'Abattages dans l'exploitation agricole' et autorisation 1.1 ou 2.1 pour le restaurant ou la boucherie</p>

		<p>Situation IV</p> <p>Si vous ne voulez pas de restriction sur le volume d'abattage et la vente à d'autres opérateurs, vous devez obtenir un agrément. Cet agrément implique le respect de règles supplémentaires plus rigoureuses. Adressez-vous à votre ULC.</p>
<p>1.2</p> <p>Production et vente de foie gras</p>	<p>Vous pouvez abattre des canards ou des oies (sans limite de nombre) dans votre exploitation en vue de la production de foie gras pour autant que vous faites appel à l'ULC pour l'expertise ante-mortem et que vous livrez ensuite les carcasses non-eviscérées à un abattoir ou à un atelier de découpe pour y retirer les foies. Les foies vous reviennent après l'expertise post-mortem.</p> <p>Vous avez une boucherie ou un restaurant (une autorisation est obligatoire) où vous transformez les foies. Vous vendez le foie gras directement aux consommateurs.</p> <p>En outre, vous pouvez réaliser jusque maximum 30 % du chiffre d'affaires de la boucherie à la ferme ou du restaurant via la vente à d'autres opérateurs actifs dans la chaîne alimentaire (ex. autres débits de viandes, restaurants, supermarchés, épiceries,...), dans un rayon de maximum 80 km.</p>	<p>Abattage à la ferme</p> <p>> agrément 1.1.3 'Locaux d'abattages dans l'exploitation agricole' et autorisation 1.1 ou 2.1 pour le restaurant ou la boucherie</p> <p>Si vous voulez traiter les foies en foie gras et n'être soumis à aucune restriction sur les ventes à d'autres opérateurs, vous devez obtenir un agrément en plus de l'agrément pour l'abattage. Cet agrément implique le respect de règles supplémentaires plus rigoureuses. Adressez-vous à votre ULC.</p>
<p>1.3</p> <p>Boucherie à la ferme</p>	<p>Vous disposez d'une autorisation "Boucher et/ou charcutier". Vous transformez de la viande expertisée (bœuf, porc, mouton...) et vous fabriquez éventuellement des produits dérivés (ex., viande hachée, jambon fumé, blanc de poulet, foie gras,...). Vous vendez la viande et les produits dérivés directement aux consommateurs. En outre, vous pouvez réaliser jusque maximum 30 % du chiffre d'affaires de la boucherie via la vente à d'autres opérateurs actifs dans la chaîne alimentaire et qui vendent les produits directement au consommateur (par ex. autres débits de viandes, restaurants, supermarchés, épiceries, cuisines de collectivités (écoles)...), dans un rayon de maximum 80 km.</p>	<p>Boucherie à la ferme et vente à la ferme, vente sur le marché, porte-à-porte</p> <p>> autorisation 2.1 'Débits de viandes'</p> <p>Si vous ne voulez pas de restriction sur les ventes à d'autres opérateurs, vous devez obtenir un agrément. Cet agrément implique le respect de règles supplémentaires plus rigoureuses. Adressez-vous à votre ULC.</p>

Activité	Description de l'activité, <u>en plus de la production primaire</u>	De quel enregistrement, autorisation ou agrément avez-vous besoin pour des activités <u>en plus de la production primaire</u> ?
<p>2.1 Vente de lait cru</p>	<p>Vous vendez le lait cru produit dans votre exploitation directement aux consommateurs. Vous pouvez également vendre le lait à un commerce de détail local qui approvisionne directement le consommateur final, ou vendre directement le lait cru via un distributeur automatique.</p>	<p>Lait cru non emballé : Vente à la ferme, au porte-à-porte, sur des marchés ou à un commerce de détail, que ce soit ou non via un distributeur automatique, dans un rayon de 80 km > Vous n'avez pas besoin d'enregistrement ou d'autorisation supplémentaire. L'enregistrement de l'activité primaire (production de lait) suffit.</p> <p>Lait cru emballé : Vente à la ferme, au porte-à-porte, sur des marchés ou à un commerce de détail dans un rayon de 80 km ou via un distributeur automatique situé au sein de la ferme ou visible depuis la ferme > autorisation 4.3 'Etablissement où le lait est préemballé ou transformé dans l'exploitation de production' Si le distributeur automatique de lait emballé ne se situe pas au sein de votre exploitation ni à proximité immédiate de celle-ci (visible depuis votre exploitation), une autorisation supplémentaire est requise. > autorisation 1.1 'Commerce de détail de denrées alimentaires'</p>
<p>2.2 Transformation et vente de lait à la ferme</p>	<p>Vous transformez à la ferme le lait produit dans votre exploitation. Vous vendez les produits de votre exploitation directement aux consommateurs.</p> <p>En outre, vous pouvez réaliser jusque maximum 30 % du chiffre d'affaires de la vente des produits que vous fabriquez via la vente à d'autres opérateurs non agréés actifs dans la chaîne alimentaire (ex. autres magasins à la ferme, restaurants, supermarchés, épiceries, cuisines de collectivités (écoles)...), dans un rayon de maximum 80 km.</p>	<p>Transformation du lait à la ferme et vente de produits laitiers au magasin de la ferme, sur le marché, au porte-à-porte ou via un distributeur automatique situé dans la ferme ou visible depuis la ferme > autorisation 4.3 'Etablissements où le lait est préemballé ou transformé dans l'exploitation de production' Vous pouvez également acheter et transformer du lait. Pour connaître les conditions, consultez la circulaire « Autorisation et agrément pour les producteurs de produits laitiers fermiers et utilisation des guides d'autocontrôle ».</p>

		Si vous ne voulez pas de restriction sur les ventes à d'autres opérateurs, vous devez obtenir un agrément pour la transformation du lait. Cet agrément implique le respect de règles supplémentaires plus rigoureuses. Adressez-vous à votre ULC.
--	--	---

3. SECTEUR DES OEUFS

Activité	Description de l'activité, <u>en plus de la production primaire</u>	De quel enregistrement, autorisation ou agrément avez-vous besoin pour des activités <u>en plus de la production primaire</u> ?
<p>3.1 Vente d'œufs</p>	<p>Vous vendez des œufs de votre exploitation directement aux consommateurs. Excepté pour les œufs de poule, vous pouvez également, depuis l'exploitation de production, livrer des œufs directement à un commerce de détail local qui approvisionne directement le consommateur.</p>	<p>Vente dans l'exploitation de production ou vente au porte-à-porte dans un rayon de 80 km</p> <p>> Vous n'avez pas besoin d'enregistrement ou d'autorisation supplémentaire. Jusqu'à 50 volailles et moins de 15.000 oeufs vendus par an, vous ne devez même pas faire enregistrer votre activité primaire. Dans les autres cas, l'enregistrement de votre activité primaire suffit (détention de volailles de ponte). Vous ne devez pas estampiller les oeufs avec votre code de producteur.</p> <p>Vente sur le marché, dans les 80 km</p> <p>> un enregistrement pour la détention de volailles de ponte suffit et est obligatoire à partir de 50 volailles ou de plus de 15.000 œufs vendus par an. Attention ! Si vous détenez plus de 50 poules pondeuses, les œufs doivent être estampillés avec votre code de producteur. Les œufs ne doivent/peuvent pas être calibrés.</p>

		<p>Vente d'œufs autres que des œufs de poule à des commerces de détail situés dans les 80 km</p> <p>> Vous n'avez pas besoin d'enregistrement ou d'autorisation supplémentaire. L'enregistrement de votre activité primaire suffit (détenition de volailles de ponte)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consultez notre page Web : www.afsca.be > Professionnels > Production animale > Produits animaux > Œufs > Normes de commercialisation applicables aux œufs
<p>3.2 Distributeurs automatiques d'œufs</p>	<p>Vous vendez des œufs de votre exploitation directement aux consommateurs au moyen d'un distributeur automatique. Ce distributeur automatique doit être installé dans un rayon de 80 km autour de l'exploitation de production.</p>	<p>Vente via un distributeur automatique</p> <p>> Vous n'avez pas besoin d'enregistrement ou d'autorisation supplémentaire. Jusqu'à 50 volailles ou moins de 15.000 oeufs vendus par an, vous ne devez même pas faire enregistrer votre activité primaire. Dans les autres cas, l'enregistrement de votre activité primaire suffit (détenition de volailles de ponte).</p>

4. SECTEUR DES FRUITS, LÉGUMES ET GRANDES CULTURES

Activité	Description de l'activité, <u>en plus de la production primaire</u>	De quel enregistrement, autorisation ou agrément avez-vous besoin pour des activités <u>en plus de la production primaire</u> ?
<p>4.1 Vente de fruits frais, de légumes frais et de produits de grandes cultures</p>	<p>Vous vendez des fruits frais, des légumes frais et des produits de grandes cultures de votre exploitation directement aux consommateurs.</p>	<p>Vente de fruits, de légumes et de produits de grandes cultures à la ferme, sur les marchés ou au porte-à-porte</p> <p>> Vous n'avez pas besoin d'enregistrement ou d'autorisation supplémentaire. Jusqu'à 50 ares de pommes de terre et de fruits haute tige, ou 25 ares de fruits basse tige, ou 10 ares d'autres produits végétaux, vous ne devez même pas faire enregistrer votre activité primaire. Dans les autres cas, l'enregistrement de votre activité primaire suffit (culture maraîchère, culture fruitière ou grandes cultures).</p> <p>Tenez cependant compte du fait que les normes de commercialisation pour la vente de fruits et légumes (hors pommes de terre) sont d'application en cas de vente sur les marchés ou au porte-à-porte.</p>

	En outre, vous pouvez vendre vos fruits frais, légumes frais et produits de grandes cultures à d'autres opérateurs actifs dans la chaîne alimentaire.	Vente de fruits, de légumes et de produits de grandes cultures à d'autres opérateurs actifs dans la chaîne alimentaire > Vous n'avez pas besoin d'enregistrement ou d'autorisation supplémentaire. L'enregistrement de votre activité primaire (culture maraîchère, culture fruitière ou grandes cultures) est obligatoire et suffisant.
4.2 Transformation et vente de fruits, de légumes et de produits de grandes cultures	Vous transformez à la ferme des légumes et/ou des fruits (jus de fruits, confitures, compotes, cornichons en bocaux...) et vous les vendez directement aux consommateurs. En outre, vous pouvez réaliser jusque maximum 30 % du chiffre d'affaires de la vente des produits que vous fabriquez via la vente à d'autres opérateurs non agréés actifs dans la chaîne alimentaire (ex. autres magasins à la ferme, restaurants, supermarchés, épiceries, cuisines de collectivités (écoles)...), dans un rayon de maximum 80 km.	Transformation de fruits, de légumes et de produits de grandes cultures et vente de fruits transformés, légumes transformés et produits de grandes cultures transformés dans le magasin de la ferme, sur le marché, au porte-à-porte > autorisation 1.1 'Commerce de détail de denrées alimentaires'
4.3 Distributeurs automatiques de fruits, de légumes et de produits de grandes cultures	Vous vendez directement aux consommateurs des fruits et légumes frais non transformés et/ou des produits de grandes cultures issus de votre exploitation par le biais d'un distributeur automatique.	Vente via un distributeur automatique > Vous n'avez pas besoin d'enregistrement ou d'autorisation supplémentaire. Jusqu'à 50 ares de pommes de terre et de fruits haute tige, ou 25 ares de fruits basse tige ou 10 ares d'autres produits végétaux, vous ne devez même pas faire enregistrer votre activité primaire. Dans les autres cas, l'enregistrement de votre activité primaire suffit (culture maraîchère, culture fruitière ou grandes cultures).

5.

SECTEUR DU MIEL

Activité	Description de l'activité, <u>en plus de la production primaire</u>	De quel enregistrement, autorisation ou agrément avez-vous besoin pour des activités <u>en plus de la production primaire</u> ?
5.1 Production et vente de miel	Vous êtes apiculteur et vous fabriquez du miel, dans l'établissement de production, à partir des produits provenant de vos ruches.	Production de miel et vente de miel sur le site de production, sur le marché, au porte-à-porte > Vous n'avez pas besoin d'enregistrement ou d'autorisation supplémentaire. L'enregistrement de vos activités primaires suffit (détection d'abeilles et fabrication de produits apicoles).

<p>6.1 Préparation de produits divers</p>	<p>Vous fabriquez des produits divers autres que ceux énumérés ci-dessus, par exemple, du chocolat à tartiner, de la mousse au chocolat, de l'advocaat, de la soupe, du pain ... et vous les vendez directement aux consommateurs. En outre, vous pouvez réaliser jusque maximum 30 % du chiffre d'affaires de la vente des produits que vous fabriquez via la vente à d'autres opérateurs non agréés actifs dans la chaîne alimentaire (ex. autres magasins à la ferme, restaurants, supermarchés, épiceries, cuisines de collectivités (écoles)...), dans un rayon de maximum 80 km.</p>	<p>Fabrication de produits divers, vente de produits divers dans le magasin de la ferme, sur le marché, au porte-à-porte > autorisation 1.1 'Commerce de détail de denrées alimentaires'</p>
<p>6.2 Horeca</p>	<p>Vous disposez d'un salon de consommation dans votre exploitation.</p> <p>Vous disposez de chambres d'hôtes et vous proposez le petit déjeuner.</p> <p>Vous disposez de chambres d'hôtes et vous proposez des repas complets.</p>	<p>Salon de consommation > autorisation 1.1 'Commerce de détail de denrées alimentaires'</p> <p>Chambres d'hôtes et petit déjeuner > enregistrement 'Chambre avec déjeuner'</p> <p>Chambres d'hôtes et repas > autorisation 1.1 'Commerce de détail de denrées alimentaires'</p>

Annexe 2 : des prescriptions en matière de 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. 10/11/2005 Art. 9, 4°, 6°, 11° 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. 11/06/2004 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 telle que 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)

Température réglementaire :
entre
...°C et ...°C

Types de produits

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. 7°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 à la température ambiante. 	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 issues traitées 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"
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 ; Exception: les viennoiseries contenant de la crème pâtissière cuite peuvent être conservées à température ambiante pendant une durée de 12h maximum.	0°C	+7°C

Annexe 3 : exemple d'un plan de nettoyage

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

Annexe 4 : coordonnées des ULC

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



Version 4
décembre 2017



Agence fédérale
pour la Sécurité
de la Chaîne alimentaire

CA-Botanique
Food Safety Center
Bd du Jardin botanique 55
1000 Bruxelles
Tél.: 02 211 82 11
www.afsca.be

