

- ENSEMBLE ET DÈS AUJOURD'HUI
- LUTTONS CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

# La Récup' d'Invendus

## POUR TOUS !

VOTRE GUIDE POUR PRATIQUER LA RÉCUP' D'INVENDUS EN TOUTE CONFORMITÉ



Avec le soutien de

Ce guide est le résultat d'un projet mené dans le cadre d'un financement de Bruxelles Environnement dans le cadre de la stratégie Good Food par Refresh-xl asbl, Brufotec, Resilia Solutions et Romain Boitier. Il a été co-créé avec des acteurs institutionnels et de terrain lors de 3 ateliers organisés les 30 avril 2019, 25 juin 2019 et 24 septembre 2019.

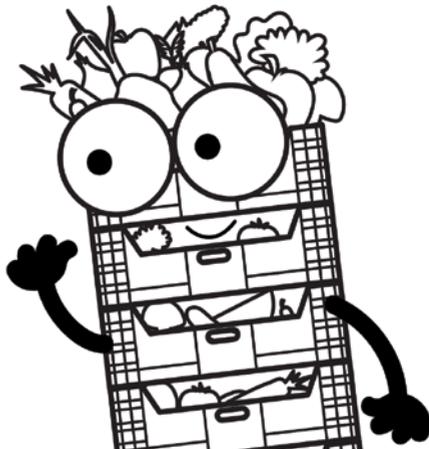
Les conseils prodigués dans ce guide n'engagent pas la responsabilité des partenaires du projet. Les acteurs de la récupération d'invendus alimentaires sont seuls responsables du suivi de la législation en vigueur, qui évolue perpétuellement. La section 5.2 du livret se réfère à la législation au mois de septembre 2019. Elle présente aussi les coordonnées de structures pouvant soutenir les acteurs de terrain dans l'assurance de leur conformité légale et sanitaire.

# Ce guide

Que vous soyez citoyen.ne, association ou autre structure, lorsque vous récupérez des invendus alimentaires, vous avez une responsabilité vis-à-vis de ceux qui consommeront les produits fabriqués à partir des invendus que vous aurez récupérés (les « consommateur.rices.s »).

Le suivi des recommandations de ce guide vous permettra de satisfaire le consommateur.rice, afin de comprendre comment respecter les normes de sécurité alimentaire de l'AFSCA – l'organe en charge de la réglementation sanitaire pour les denrées alimentaires - et de préserver la bonne réputation de l'action ou l'œuvre pour laquelle vous êtes investi.e.s !

Attention, ce guide cherche à couvrir un large champ des situations possibles que vous pourriez vivre en récupérant des invendus alimentaires. Au vu de la variété de vos profils, toutes les sections ne seront pas pertinentes pour tous.t.es. Nous vous invitons à sélectionner celles qui s'appliquent à vos situations. Il est aussi possible que certains aspects de votre activité ne soient pas développés dans ce guide, vous devez alors vous référer à d'autres guides spécifiques à votre activité. Un lexique en fin de guide reprend les termes techniques dont vous aurez besoin.



## SOMMAIRE

4

### SECTION 1 : « Comment démarrer l'activité ? »

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| 1. Enregistrement AFSCA              | 5 |
| 2. Comment dénicher des fournisseurs | 7 |
| 3. Gouvernance                       | 8 |
| 4. Financements                      | 9 |

### SECTION 2 : « Les bonnes pratiques via la méthode des 5M »

|                  |    |
|------------------|----|
| Que sont les 5M? | 11 |
| MILIEU           | 12 |
| MATERIEL         | 23 |
| MAIN D'ŒUVRE     | 27 |
| MATIERE          | 37 |
| METHODE          | 42 |

### SECTION 3 : « Les étapes de production »

|  |    |
|--|----|
| Le processus de récupération et d'utilisation                  | 47 |
| 1. Sélection des fournisseurs et réception des invendus        | 49 |
| 2. Stockage/entreposage  | 51 |
| 3. Opérations de préparation et de transformation des produits | 55 |
| 4. Conditionnement   | 59 |
| 5. Distribution  | 62 |

### SECTION 4 : « Gérer son système qualité »

|   |    |
|---|----|
| 1. Gestion documentaire                                 | 65 |
| 2. Traçabilité  | 66 |
| 3. Non-conformités, rappels et notification obligatoire | 67 |

### SECTION 5 : « Pour aller plus loin »

|  |    |
|--|----|
| 1. Quelques explications supplémentaires | 70 |
| 2. Quelques références et liens          | 75 |

### SECTION 6 : « Lexique »

77

# SECTION 1

## Comment démarrer l'activité ?

# 1

## ENREGISTREMENT AFSCA

Dès que vous traitez de denrées alimentaires en tant que personne physique, entreprise, association de droit public ou privé, dans un but lucratif ou non, vous être un opérateur et devez vous enregistrer auprès de l'AFSCA. De plus, pour certaines activités, une autorisation ou un agrément est exigé.

### Que devez-vous faire ?

① **Inscrivez-vous auprès de la Banque Carrefour des Entreprises (BCE)** via les guichets d'entreprise où vous recevrez un numéro d'entreprise (NE) et un numéro d'unité d'établissement (NUE).

② **Enregistrez-vous auprès de l'AFSCA :**

- Remplissez le formulaire de demande qui est disponible sur le site de l'AFSCA (<http://www.afsca.be/professionnels/agrements/demande>) et envoyez-le à l'Unité Locale de Contrôle (ULC).

NB : Coordonnées de l'ULC de Bruxelles :

Tél. : 02 211 92 00, Fax : 02 211 91 80, e-mail : [Info.BRU@afsca.be](mailto:Info.BRU@afsca.be)

ou

- Inscrivez vous directement dans l'application Foodweb (<http://www.afsca.be/professionnels/foodweb>).

### Comment savoir quelle activité vous devez indiquer ?

*Regardez les fiches d'activités disponibles sur le site de l'AFSCA (<http://www.afsca.be/professionnels/agrements/activites>). Celles-ci décrivent toutes les activités et précisent si vous avez besoin d'un enregistrement, d'une autorisation ou d'un agrément.*

③ **L'agrément** est exigé et délivré par l'ULC. Votre enregistrement ou votre autorisation peut être imprimé via Foodweb et doit être affiché à un endroit parfaitement visible de l'extérieur pour le consommateur si vous êtes du secteur de la distribution (business to consumer).



En outre, en tant qu'opérateur actif dans la chaîne alimentaire, vous avez l'**obligation légale de disposer d'un Système d'AutoContrôle (SAC)** afin d'assurer la sécurité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux. Pour cela, vous devez avoir mis en place :

- les **Bonnes Pratiques d'Hygiène** expliquées dans ce guide via les 5M
- un **plan HACCP** où pour chacune des étapes du process, tous les dangers et les mesures préventives à mettre en oeuvre seront identifiés, ainsi que les points critiques de contrôle (CCP), leurs valeurs limites et les actions correctives à mettre en oeuvre en cas de dépassement.

*Selon votre profil, peut-être bénéficiez-vous d'**assouplissements** (<http://www.afsca.be/professionnels/autocontrôle/assouplissements>).*

*En outre, des **guides** sont disponibles pour différents secteurs d'activité afin de vous aider à mettre votre SAC en place.*

Attention, une fois mis en place, votre SAC doit être **régulièrement vérifié** pour s'assurer que les mesures sont suffisantes et que les points critiques sont bien maîtrisés.

<http://www.afsca.be/professionnels/autocontrôle/assouplissements/>

# 2 COMMENT DÉNICHER DES FOURNISSEURS

La récupération d'inventus alimentaires nécessite de trouver des fournisseurs : des personnes et organisations qui accepteront de vous donner gracieusement des produits alimentaires qui autrement partiraient à la poubelle.

Dans les diverses sections de ce livret, nous soulignons l'importance de travailler avec des partenaires de confiance : qui respectent les règles sanitaires de conservation et de transport, de traçabilité et de dates de péremption. En contrepartie, les producteurs d'inventus alimentaires ont besoin de garanties et d'engagements en matière de volumes, fréquences de la part des personnes souhaitant récupérer les denrées périssables. C'est donc une relation de confiance qui doit être instaurée.



Au-delà des aspects purement sanitaires, il vous sera important de trouver des partenaires fiables :

- *qui vous fournissent une quantité de nourriture que vous validez (soit une quantité fixe, soit variable en fonction de vos besoins et possibilités) – Attention à ne pas devenir la poubelle de certains établissements*
- *avec lesquels les échanges sont réguliers ou ponctuels*
- *avec lesquels vous pouvez facilement communiquer*
- *avec lesquels vous établissez des responsabilités claires et précises*
- *qui valide vos activités et en comprennent le sens*

La manière d'identifier vos partenaires dépendra de votre public cible, de vos besoins et de vos moyens :

- *épiceries, petits magasins de quartier*
- *super et hypermarchés*
- *grandes surfaces*
- *marché matinal*
- *producteurs*

Pour ce qui est de l'aide alimentaire, vous trouverez des offres sur le site <https://www.bourseauxdons.be/>

Dans tous les cas, nous vous conseillons de démarcher les organisations avec un projet et une demande claire, en envisageant une convention de partenariat. Le guide « Comment créer et gérer un frigo solidaire en Région de Bruxelles-Capitale ? » vous proposera des pistes à envisager qui s'appliquent bien au-delà des simples frigos solidaires.

---

### BONNES PRATIQUES :

La Communauté Saint Vincent de Paul a établi des conventions avec les chaînes de magasins Delhaize et Colruyt. Ces conventions balisent les responsabilités de chacun et les durées de collaboration.

Le Collectif Kom Ché Ta Mère a établi une convention de dons avec Färm.

---

## 3 GOUVERNANCE

Le type de gouvernance que vous mettrez en place dépendra de votre projet : sa taille, sa vocation, le type de public cible, vos besoins, vos moyens, etc. Le point le plus important à retenir est de mettre en place une gouvernance actée (par écrit) et partagée, quelle qu'elle soit : simple ou complexe, participative ou descendante. Au-delà de la gestion de projet pure et dure, vous trouverez de nombreuses sources d'information et de formations sur le quotidien des projets associatifs et citoyens en ligne. A Bruxelles, vous pourrez notamment bénéficier des formations d'« Inspirons le quartier », ou du « Réseau Transition ».

---

### BONNES PRATIQUES :

La Communauté de Saint Vincent de Paul a rendu son système de suivi interne des transactions plus efficace en développant un outil informatique performant.

Le FreeGo de Woluwe Saint Pierre a adopté un agenda en ligne partagé.

---

La gouvernance passe aussi par l'interaction avec le public cible, la communauté, le voisinage. Ne lésinez pas sur le temps et l'énergie passés à échanger et qui ne pourront qu'améliorer votre offre, vos services, et limiter un gaspillage alimentaire déplacé.

---

## BONNES PRATIQUES :

Les bénéficiaires font des retours sur les ingrédients et la manière de les préparer au sein du Collectif Kom Ché Ta Mère. Chez FreeGo, ce sont des recettes qu'ils échantent.

A l'Entraide Ste Cécile de Ganshoren, la paroisse joue un rôle à part entière pour donner de la visibilité au projet et lui permettre d'être pérenne.

A FreeGo, les produits disponibles sont partagés par des photos postées sur sa page Facebook.

---

# 4 FINANCEMENTS

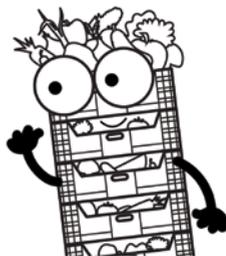
Les financements que vous pourrez obtenir pour vos projets seront divers et variés. Vous pouvez commencer par vous poser les questions suivantes :

- De QUOI avez-vous besoin : de combien et pourquoi ?
- A QUEL NIVEAU cherchez-vous un financement ? très local (par ex. voisinage), communal, régional, fédéral, voire européen ou international ?
- Pour une demande de financement, quelle est votre SPÉCIFICITÉ, qu'est ce qui fait que votre OFFRE est UNIQUE ? (projet social, environnemental, commercial, de voisinage, citoyen, ...)
- Quel TYPE de financement cherchez-vous ?
  - Nature du financement : public, privé, coopératif, philanthropique
  - Type de financeur : institutions publiques, CPAS, universités, citoyens, clients, asbl, église
  - Accès : appel à projets, à compétition, à prix, sponsoring, budgets participatifs, dons, actions de collecte de fonds, Partenariats, revenus d'une activité commerciale, dons en nature, parrainage, crowdfunding, fonds propres...

---

## BONNES PRATIQUES :

Refresh a mis à disposition de différentes associations (Medex, As Bean, FruitCollect, etc.) un frigo et un congélateur dédiés, et ce afin de faciliter le stockage des invendus alimentaires collectés en attente de distribution et/ou de transformation



---

En fonction de vos réponses à ces questions, une pléthore d'informations est disponible en ligne pour vous aider. Inspirez-vous aussi du guide « Comment créer et gérer un frigo solidaire en Région de Bruxelles-Capitale ? » qui vous propose une annexe de structures pouvant vous aider dans vos démarches et des modèles développés dans le cadre du développement d'entreprises.



# SECTION 2

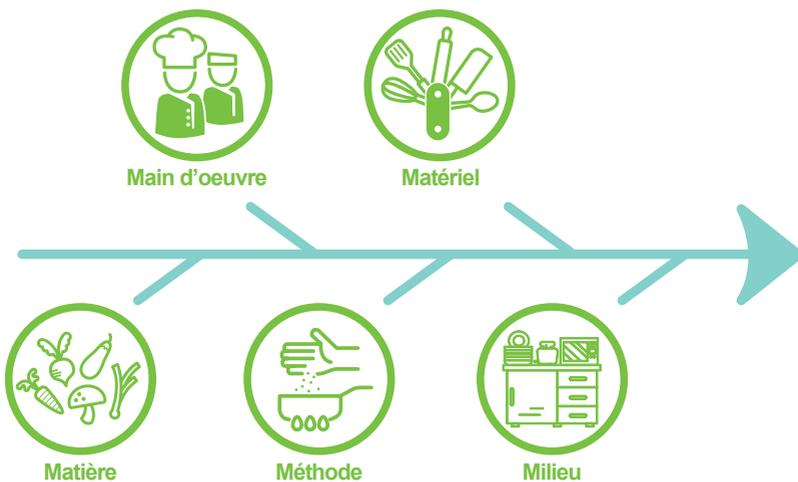
« Les bonnes pratiques via la méthode des 5M »

## Que sont les 5 M ?

La méthode des 5M est une méthode d'analyse qui sert à rechercher et à représenter de manière synthétique les différentes causes possibles d'un problème ou d'un dysfonctionnement, elle est également appelée « Méthode d'Ishikawa ».

En agro-alimentaire, ce sont donc les conditions et mesures nécessaires pour maîtriser les dangers biologiques, chimiques et physiques afin de garantir la sécurité et la salubrité des aliments tout le long de la chaîne alimentaire.

On peut donc citer le **Milieu** (locaux), le **Matériel** (ustensiles, équipements, etc.), la **Main d'œuvre** (personnel), la **Matière** (toute denrée alimentaire) et la **Méthode** (pratiques de travail) ?



Ces 5 M sont des bonnes pratiques qui sont applicables à toute activité, tout le long du processus.

# M

# MILIEU



Le milieu environnant peut avoir un impact sur la qualité sanitaire de vos produits. Bien sûr, les denrées emballées seront moins sujettes à contamination que des denrées nues, c'est pourquoi par défaut les informations présentées concernent tous les cas, et lorsqu'elles ne concernent que les denrées nues, cela est précisé.

## 1 L'EMPLACEMENT



L'endroit où vous allez implanter votre activité peut avoir une importance sur celle-ci. Que se passerait-il, par exemple, si votre local était inondé lors des crues ? Réfléchissez donc aux points suivants :

- *L'eau peut-elle entrer dans le bâtiment en cas de fortes pluies (coulées de boues, inondations, réseau d'égouttage insuffisant, bâtiment en contrebas de la route,...) ?*
- *Des fumées ou des odeurs peuvent-elles entrer dans le bâtiment (Incinérateurs, cheminées d'usine, station d'épuration,...) ?*
- *Le sol convient-il à mon activité (activités précédentes, rapports de pollution des sols,...) ?*

# LE SITE

---

Veillez à ce que les espaces autour de votre local ne soient pas sources de problèmes.

---

Si votre local est entouré de zones non bâties:

- *Les espaces doivent être propres, entretenus et aménagés, notamment pour éviter la présence d'animaux nuisibles (souris, rats, insectes, ...) : coupez les herbes, évitez les plantations le long du bâtiment et les tas d'encombrants auxquels on ne touche jamais.*
- *Les trous dans le bâtiment doivent être bouchés pour que les nuisibles ne puissent pas y entrer. Attention aux passages de tuyaux, câbles, cheminées, ... que vous devez calfeutrer correctement.*
- *Nettoyez le site régulièrement. Gare aux déchets qui traînent !*

Si vous stockez à l'extérieur, veillez également aux points suivants :

- *L'extérieur n'est pas indiqué pour stocker les denrées alimentaires et les matériaux entrant en contact direct avec les denrées (conditionnements, matériel, ...).*
- *Les objets stockés doivent l'être de manière à éviter de constituer des cachettes pour les nuisibles et être protégés (de la pluie, ...).*
- *Les déchets doivent être stockés dans des poubelles fermées et étanches pour éviter les insectes et rongeurs. Les poubelles ne doivent pas dégager de mauvaises odeurs.*
- *Avant de faire entrer dans le bâtiment quelque chose qui a été stocké à l'extérieur, inspectez-la pour éviter de faire entrer des nuisibles ou d'autres contaminants en même temps.*



Franchissons (enfin !) la porte de notre local. La première chose à faire sera d'agencer les espaces, d'avoir des locaux « aux normes » et suffisamment spacieux.

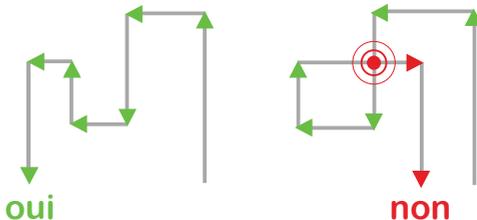
## a. Espace

Le manque de place est le problème le plus récurrent dans les organisations qui manipulent des denrées alimentaires. Prévoyez donc suffisamment d'espace que ce soit pour le stockage ou la production, n'hésitez pas à voir "grand" afin de pouvoir augmenter votre activité tout en permettant des déplacements aisés !

## b. Agencement et marche en avant

Vous devez éviter les contaminations croisées. C'est ce qui se passe, par exemple, quand un produit sûr (duquel on a enlevé un danger) croise un produit dans lequel ce danger est encore présent. Par exemple, des produits cuits versus crus, sans gluten versus avec gluten, ...

Pour éviter ces problèmes, on parle de **marche en avant**. Cela signifie qu'un produit ne revient jamais en arrière, ne croise jamais de produits à un stade de fabrication moins avancé.



### UNIQUEMENT POUR LES DENREES NUES :

Si vous avez de la place, **séparez les locaux ou les espaces** : un espace nettoyage des denrées, un pour la préparation des denrées crues, un pour la cuisson, un pour le conditionnement, ...

Si vous n'avez pas assez de place, vous pouvez **séparer les choses dans le temps** : je prépare mes denrées crues, je nettoie pendant que cela cuit et j'ai une table propre pour conditionner ensuite mes produits cuits. Mais cela signifie que personne ne prépare de denrées crues pendant qu'un autre emballe !

Il faut aussi éviter les contacts directs (et donc prévoir un sas) entre les locaux de production d'une part et les locaux sociaux d'autre part (toilettes, vestiaires, réfectoire, ...). Évitez aussi le passage direct entre le local de stockage des déchets et la production. Dans tous ces cas, il faut passer au moins deux portes pour aller de l'un à l'autre.

Enfin, certaines denrées ne peuvent pas être stockées dans les mêmes conditions et vous devrez peut-être prévoir des espaces de stockage séparés (cf. section 3 Etapes de production – Stockage).

## c. Infrastructure des locaux

Évitez que l'infrastructure en elle-même ne soit source de contamination ! Il serait malheureux d'ajouter des morceaux de briques, de verre ou autres matériaux dans les produits que vous préparez.

Il est évident que cette partie concerne principalement les denrées non-emballées, mais évitez tout de même de stocker des produits emballés près d'un mur duquel sortent des morceaux de tuyaux, par exemple.

Et cela concerne les plafonds, murs, sols, portes, fenêtres, ...



### UNIQUEMENT POUR LES DENREES NUES :

Les 4 mots importants pour l'infrastructure sont **LISSE, RÉSISTANT, LAVABLE et NON-TOXIQUE** pour permettre un nettoyage facile, empêcher les bactéries de se loger dans des aspérités, éviter de s'abîmer ou de libérer des substances toxiques lors d'éventuelles réactions avec des produits chimiques notamment ceux utilisés pour nettoyer.

Ce sont les 4 règles que doit respecter toute surface présente dans un local où peuvent se trouver des produits nus. Et donc tous les matériaux sont acceptés, tant qu'ils respectent ces règles : inox, carrelage, béton lisse et verni, ... Le bois, par contre, est largement déconseillé.

De même, évitez les aspérités, fissures, trous, peinture qui s'écaille, ... Tout endroit dans lequel peut s'infiltrer de l'eau peut devenir un nid à bactéries.

Enfin, pensez que vous allez devoir nettoyer ces locaux. Tous ces détails vous faciliteront la tâche :

- *Des joints arrondis, entre les murs et le sol ;*
- *Les structures (lampes, ...) fixées directement au plafond, sans pendre plus bas ;*
- *Les câbles et tuyaux placés dans des gaines hermétiques ;*
- *Un sol en pente pour que l'eau s'évacue naturellement vers les égouts.*

## d. Equipement des locaux

La dernière chose à faire sera d'équiper ces locaux. Outre le matériel, qui fait l'objet d'un point séparé, les locaux devront être équipés de lampes, éventuellement d'un groupe frigorifique ou d'une ventilation.

**L'éclairage** doit être suffisant pour permettre un contrôle des produits (placez un journal à terre, vous devez pouvoir le lire) et ne doit pas changer la couleur des produits (éclairage blanc). Il peut être naturel ou artificiel (ou les deux) et il est préférable de protéger les ampoules contre le bris de verre.

La **ventilation** a pour objectif de réduire la condensation ou les poussières, d'éliminer l'air contaminé et les mauvaises odeurs. Elle doit donc être «suffisante», ce qui sera observé, justement, via l'absence de condensation dans une cuisine, par exemple.

Dans les FRIGOS et SURGELATEURS, des **groupes frigorifiques**, devront être installés. Ils doivent pouvoir maintenir la température des produits, quelles que soient les conditions extérieures (pluie, vent, canicule, gel, ...).

De même, afin d'assurer l'hygiène des personnes qui manipulent des denrées nues (cf. main d'œuvre), des **lavabos** devront être installés au moins dans les toilettes et aux accès des zones de production. Pour connaître leur équipement, référez-vous au chapitre « main-d'œuvre ».

## e. Alimentations

Pour faire tourner certains équipements, vous aurez besoin de diverses alimentations : électricité, eau, air comprimé, ...

**L'ÉLECTRICITÉ**. Prévoyez donc suffisamment de **prises électriques**, sur la partie supérieure des murs ou pendant du plafond, cela rendra le nettoyage plus facile. Tout ce qui traîne est difficile à nettoyer.

**L'EAU** entrant en contact direct ou indirect (par exemple, via le nettoyage d'un équipement) avec les produits nus doit être potable. La règle est identique si l'eau est sous forme de vapeur ou de glace. La qualité de cette eau doit être régulièrement contrôlée. Les règles à ce sujet changeant régulièrement, prenez contact avec votre laboratoire ou votre consultant pour avoir les dernières mises à jour.

*Si vous utilisez de l'eau de puits ou de pluie, le réseau de distribution de cette eau doit être clairement identifié et chaque robinet doit porter une mention « eau non-potable ». Et cette eau ne peut donc, jamais, être utilisée pour nettoyer ou fabriquer les denrées alimentaires, nettoyer les locaux ou le matériel, ...*

**L'AIR COMPRIMÉ** (et les autres gaz éventuels) ne doit pas apporter de contamination au produit. Les **gaz** en bouteilles (pour les atmosphères modifiées, par exemple) doivent être fournis en qualité alimentaire, spécifiez-le à votre fournisseur.

# 4 CONFORMITÉ DU MILIEU

## a. Nettoyage et désinfection

Le nettoyage et la désinfection font **partie intégrante du système qualité** de votre organisation et ne doivent pas être considérés comme une perte de temps ou une tâche secondaire. C'est pourquoi, toutes les surfaces et équipements doivent être nettoyés **consciencieusement et régulièrement**, tous les jours si vous travaillez avec des denrées nues et si nécessaire entre des activités différentes pour éliminer une contamination (allergènes, germes, etc.).

## ETAPES PRELIMINAIRES

### Matériel & produits



Pour nettoyer efficacement, vous avez besoin de :

- **MATÉRIEL** de nettoyage adapté, propre, en bon état, résistant à la corrosion et facile à nettoyer. Il doit être conçu, construit et entretenu convenablement de manière à éviter toute contamination.

*\* Les **manches en bois** sont déconseillés car ils sont difficiles à nettoyer. Préférez des manches en inox ou matériaux synthétiques.*

*\* Les **éponges** et **lavettes** sont à proscrire, car ce sont des refuges à microbes où ils trouvent des conditions très favorables à leur développement. Préférez des éponges, lavettes à usage unique ou lavez-les régulièrement (idéalement en machine à laver à 90°C).*

- **PRODUITS** de nettoyage adaptés au type de souillure à nettoyer.

*\* Les **détergents alcalins** permettent d'enlever les dépôts d'aliments fortement collés ou trop cuits, alors que les **détergents acides** sont efficaces pour retirer les dépôts calcaires.*

Il est nécessaire de posséder et de lire les **fiches techniques et de sécurité** des produits de nettoyage et de désinfection afin de les utiliser selon les prescriptions du fabricant et de vous protéger si nécessaire (gants, lunettes de protection, ...).

- de **l'EAU** potable !

## Rangement & protection



**NE NETTOYEZ / DÉSINFECTEZ JAMAIS À PROXIMITÉ DE DENRÉES NUES.**

**Rangez les denrées alimentaires et les conditionnements** dans les zones adéquates. Les écarter ou les protéger suffisamment.

## Démontage



Afin de faciliter le nettoyage, **démontez et/ou déplacez** certains **équipements**.

# NETTOYAGE & DÉSINFECTION

## ① PRÉLAVAGE



**Évacuez les gros déchets**, éliminez la majorité des résidus alimentaires.

## ② NETTOYAGE



Le **NETTOYAGE** a pour objectif d'**éliminer les saletés visibles** (résidus de production, graisses, allergènes, ...).

Pour un **nettoyage efficace**, il faut du "**TACT**", c'est-à-dire tenir compte de :

- la **T**empérature de l'eau
- du mode d'**A**pplication (brossage, aspersion, ...)
- la **C**oncentration (dosage du produit)
- du **T**emps de contact

La personne qui nettoie devra aussi faire preuve de **motivation** et de **bonne volonté** !

## CONSEILS :

- Allez du “moins sale” vers le “plus sale” et du haut vers le bas.
- Utilisez **deux seaux différents**, un pour le lavage et un autre pour le rinçage.
- Utilisez du **matériel de nettoyage différent** (de couleur différente) pour les différentes zones (préparation, stockage, sanitaires, ...).
- Lavez le petit matériel au lave-vaisselle.
- N'oubliez pas les **joints** (chambres froides, frigos, ...), les **poignées** de porte, les grilles d'évacuation, les **distributeurs** de savon et de papier, les **poubelles**, la **ventilation**, ...

### 3 RINÇAGE



Rincez afin d'**éliminer** tous les **résidus d'aliments** et de **produits chimiques**.

*Le RINÇAGE doit avoir lieu après le nettoyage et après la désinfection. Il a pour objectif d'éliminer le danger chimique lié aux détergents et désinfectants utilisés.*

### 4 DÉSINFECTION



Désinfectez les **surfaces et équipements qui entrent en contact direct avec les denrées nues**

Vous devez également avoir du “**TACT**” pour la désinfection (Cfr. nettoyage)

*En fonction de votre activité, une DÉSINFECTION peut être nécessaire. Elle doit avoir lieu après le nettoyage (sur des surfaces visuellement propres) et a pour objectif d'éliminer les microorganismes (saletés invisibles).*

**Les produits de désinfection** doivent être **agréés par le SPF** (liste des biocides autorisés : <http://docs.health.belgium.be/ActiveProducts.pdf>)

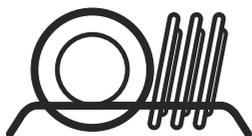
*\* Il existe des produits qui combinent nettoyage et désinfection.*

### 5 RINÇAGE



Cfr. ci-dessus (Etape 3)

## 6 SÉCHAGE



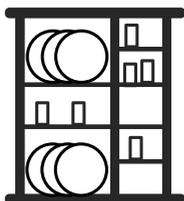
*L'objectif est d'éliminer toute trace d'eau propice au développement des microorganismes.*

**Séchez** toujours bien **les ustensiles et les équipements** en fin de nettoyage :

- Raclez avec un racloir désinfecté au préalable
- Egouttez les ustensiles et le matériel à l'envers. Cela évite aussi le dépôt de poussières et de corps étrangers.
- Si nécessaire, essuyez avec du papier à usage unique.

\* Le séchage à l'aide d'**essuies de vaisselle** est déconseillé car ils deviennent vite des "**nids à microbes**". Ils sont tolérés s'ils sont changés et lavés dès qu'ils sont trop sales/humides. N'utilisez jamais un essuie qui a été mis à sécher sans le laver au préalable (idéalement en machine à 90°C).

## 7 RANGEMENT



Une fois le nettoyage terminé, **n'oubliez pas** de :

- **Nettoyer et rincer TOUT le matériel de nettoyage** après chaque usage et de suspendre les brosses et racloirs.
- **Ranger les produits de nettoyage et de désinfection** en dehors des zones de fabrication et de stockage des denrées alimentaires. Des locaux ou armoires fermés à clé doivent être prévus à cet usage et équipés idéalement de bacs de rétention.

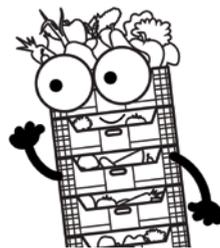
## QUELQUES CONSEILS SUPPLÉMENTAIRES:

1) **Ne mélangez JAMAIS un détergent et un désinfectant** : cela n'améliore pas l'efficacité des produits et ça risque de provoquer une réaction chimique dangereuse.

2) **Ne reconditionnez pas un produit chimique dans un autre récipient sans mettre d'étiquette avec le nom du produit, en particulier si ce sont des bouteilles d'eau ou autres boissons !**

3) **Faites attention aux réactions entre certains produits et certains matériaux** (acide et aluminium par exemple). C'est pourquoi, il faut toujours lire la fiche technique des produits.

4) **Lors de l'utilisation d'un lave-vaisselle, assurez-vous qu'il soit en bon état de fonctionnement** : filtre nettoyé, pas de résidus de calcaire, bien raccordé à un bidon de produit suffisamment rempli, programme de lavage fonctionnel,...



## b. Entretien

Ce point sera expliqué plus en détail avec le matériel.

## c. Lutte contre les nuisibles

*Le terme « nuisibles » désigne tout animal qui n'est pas commercialisé par l'entreprise, principalement les insectes (volants et rampants), les rongeurs et les oiseaux.*

Même si vous n'avez jamais été victime de ces visiteurs indésirables, **vous devez établir un plan de lutte contre les nuisibles visant à :**

- **empêcher** les nuisibles de pénétrer
- **éliminer** les refuges possibles
- **supprimer** les nuisibles qui sont parvenus à entrer



### COMMENT PRÉVENIR LES NUISIBLES ?

Les nuisibles sont attirés par les restes de nourriture, les déchets, des poubelles qui débordent, une mauvaise hygiène des locaux, ... Une bonne **gestion de l'entretien et de la propreté du bâtiment et de son environnement extérieur** permet de prévenir la prolifération des insectes et animaux indésirables. Vous devez également **éviter les possibilités de refuge** dans les zones de fabrication et de stockage (y compris les zones de stockage des déchets) en maintenant **l'ordre et la propreté !**

En plus de règles expliquées pour la conception du bâtiment, les portes, **fenêtres et autres ouvertures vers l'extérieur** des locaux de stockage et de fabrication doivent être **fermées ou protégées** (par des moustiquaires, par exemple).

### COMMENT DÉTECTER LES NUISIBLES ?

Contrôlez régulièrement les locaux et l'environnement immédiat afin de détecter tout **signe d'infestation et de refuges** pour les nuisibles. Certains comme les insectes volants sont plus facilement décelables que d'autres, mais **certains éléments peuvent trahir leur présence** : dégâts dans les stocks, présence d'œufs, de larves, d'excréments... Il existe également des systèmes de détection (plaques de colle, lampes UV pour révélés les traces d'urine...).

*\* Pour réaliser facilement votre contrôle, laissez suffisamment d'espace entre les machines et les équipements.*

## COMMENT LUTTER CONTRE EUX ?

Les PIÈGES et APPÂTS permettent de lutter et de prévenir la prolifération des nuisibles. Ils peuvent être gérés en interne ou par une société spécialisée. Il existe différents systèmes dont voici des exemples :

- Contre les **insectes volants**, des **désinsectiseurs** (appareils électriques à lampes UV) équipés de plaques de colle ou de grilles électriques peuvent être placés aux accès de l'entreprise. Ils ne sont utilisés qu'en dehors des zones de stockage et de manipulation des denrées nues et doivent rester allumés 24h/24, 7 jours sur 7. N'oubliez pas d'entretenir ces appareils.
- Contre les **insectes rampants**, des **pièges collants** (rubans/plaquettes collantes) ou des **pièges avec appât** (phéromones, liquide sucré) sont utilisés.  
*\* La pulvérisation d'insecticides dans les locaux de production et de stockage est à proscrire car il y a un risque de contamination des denrées alimentaires et des surfaces de travail avec les retombées progressives du produit. Elle ne peut être envisagée qu'avec des précautions particulières.*
- Contre les **rongeurs**, il existe des dispositifs émettant des **ultrasons**, des **pièges à trappes, à colle ou des pièges avec appât empoisonné**. Pour ces derniers, préférez ceux où le rongeur reste emprisonné pour éviter les risques de contamination liés au poison.  
*\* Les chats ne sont pas autorisés comme moyen de lutte contre les rongeurs.*
- Contre les **oiseaux**, vous pouvez utiliser des **filets, des pics, des dispositifs de dissuasion**, ...

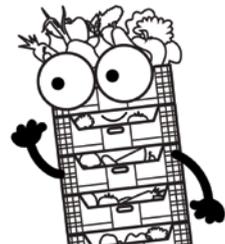
**Tous les pièges et appâts doivent être numérotés et représentés sur un plan.**

En outre, ils ne doivent pas représenter un risque de contamination directe ou indirecte des denrées alimentaires et des emballages, lors de leur utilisation, leur manipulation ou de leur stockage.

Pour l'utilisation de **pesticides**, vous devrez de préférence faire appel à une **société spécialisée**. Le traitement à l'aide de pesticides doit être effectué selon les prescriptions d'utilisation. Ces produits doivent être correctement identifiés et étiquetés et sont stockés en dehors des zones de manipulation et de stockage des denrées alimentaires. Les pesticides utilisés doivent être **agréés par le SPF Santé Publique** et vous devez être en possession des **fiches techniques et de sécurité**.

**En cas d'infestation de nuisibles, vous devrez contacter une société spécialisée afin de prendre des mesures pour les éliminer rapidement et durablement !**

*En outre, la présence de **chiens, chats et d'autres animaux domestiques** est interdite dans les zones de manipulation, de transformation, d'entreposage, de vente de denrées alimentaires car ils sont également une source de contamination via leurs poils, les poussières qu'ils transportent ... Toutefois, les chiens d'assistance accompagnant des personnes présentant un handicap sont autorisés dans les lieux publics (magasins, salles de consommation de restaurants...).*



# MATÉRIEL



LISSE - RÉSISTANT - LAVABLE - NON-TOXIQUE

## 1 L'ACHAT

Comme pour l'infrastructure, les 4 mots importants sont :

### Lisse



Le fait d'avoir du matériel lisse permet de **faciliter son nettoyage**, et **d'éviter que des bactéries ne se réfugient dans des caches** pour contaminer les produits. C'est pour cela, notamment, que le matériel en bois doit être évité car il présente régulièrement de petites fissures.

### Résistant

Le matériel doit être résistant : ce serait dommage qu'il casse à la première utilisation. Mais cette notion de résistance a d'autres implications :

- **Compatibilité avec les produits fabriqués.** Certains produits n'aiment pas certains matériaux. C'est par exemple le cas des produits acides (jus de citron, fruits découpés, ...) et de l'aluminium. Evitez donc de mettre du jus de citron ou des fruits découpés dans du papier aluminium ou d'utiliser des ustensiles en aluminium pour les préparer !
- **Résistance aux produits chimiques**, comme les produits de nettoyage.
- **Limiter les matériaux en verre.** En effet, le verre casse facilement en cas de chute, peut être propulsé à de grandes distances et est quasi indétectable. Tentez de trouver un morceau de verre dans un pot de compote...



Si vous souhaitez néanmoins utiliser du verre, il faut mettre en place des mesures préventives et un plan d'action en cas de bris de verre, qui inclura la destruction des produits présents autour du bris. La sécurité du consommateur reste la priorité !

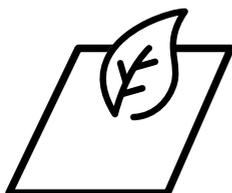
## Lavable

Vous devez laver votre équipement régulièrement. Donc, quand vous achetez des ustensiles, des machines, des meubles, pensez également à cet aspect !



Si on prend le cas d'un meuble ou d'un équipement électroménager, **vous devez nettoyer 6 côtés** : à gauche et à droite, devant et derrière, dessus et dessous.

*Pensez donc, lors de l'achat et de l'installation, à prévoir de l'espace pour passer avec une raclette. Et si vous ne savez pas déplacer l'équipement ou que vous le placez contre le mur, pensez à mettre des joints de silicone tout autour pour ne pas avoir de saletés qui rentrent dans les espaces.*



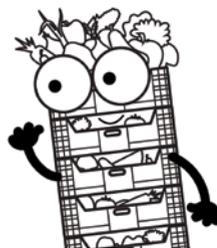
## Non-toxique

Les matériaux entrant **en contact avec les denrées alimentaires** (comme les couteaux, planches de découpe, plans de travail, ...) doivent répondre à des exigences particulières. Le respect de ces exigences est souvent rappelé par le logo Food grade: . Alternativement, vous pouvez également demander au vendeur des attestations, qui doivent mentionner le règlement 1935/2004 et, pour les matériaux en plastique, le règlement 10/2011 (cf. section 5 « Pour aller plus loin »).



Certains équipements présentent un logo « **Certifié HACCP** ».

*La présence de ce logo n'est pas réglementée en Europe et ne correspond donc à rien ! Préférez le logo Food grade , ou l'attestation de conformité aux deux règlements cités. Il existe également une certification des machines, mais qui n'a rien à voir avec la sécurité des denrées alimentaires.*



# 2 S'ASSURER QUE LE MATÉRIEL RESTE CONFORME

## a. Contrôle des frigos & surgélateurs

Pour pouvoir démontrer le respect des températures, vous devez équiper les frigos et surgélateurs (que ce soient des locaux ou des meubles) de **thermomètres**. Certains enregistrent la température tout seuls et vous préviennent même en cas de panne, ce qui réduit votre charge administrative. Voici les quelques particularités à prendre en compte :

- Si votre surgélateur fait plus de 10m<sup>3</sup>, il doit être équipé d'un thermomètre enregistreur (qui enregistre la température).
- Si vous avez un agrément, tous les frigos et surgélateurs doivent avoir un thermomètre enregistreur.
- Si vos frigos servent à présenter les produits au public, la température de ces frigos doit être visible par le public.

## b. Nettoyage et désinfection

Les règles à ce niveau sont identiques à celles mises en place pour le milieu.

## c. Entretien

Histoire de ne pas devoir remplacer le matériel et d'éviter qu'il ne tombe en panne ou que des pièces ne se retrouvent dans vos produits, il est toujours utile de l'entretenir. Pour cela, nous vous conseillons de tenir une liste du matériel disponible et des opérations d'entretien à réaliser, ainsi que leur fréquence.

Pour graisser vos équipements, utilisez des graisses Food grade , en particulier si elles peuvent entrer en contact ou contaminer les denrées alimentaires.



# MAIN D'OEUVRE



Cette section s'adresse en particulier à toutes les personnes qui ont un **contact direct avec les denrées alimentaires nues ou non-hermétiquement emballées** (par ex. ceux qui préparent, cuisinent, reconditionnent, ...). En effet, l'être humain est une source importante de contamination notamment microbiologique : la salive, les sécrétions nasales, les matières fécales, les poils, les cheveux et la peau regorgent de germes. Une bonne hygiène personnelle est donc indispensable pour prévenir la propagation des infections dans la nourriture.

## 1 TENUE & COMPORTEMENT

Afin de limiter les risques de contamination et de prévenir les toxi-infections alimentaires, certaines précautions s'imposent lorsque l'on travaille avec des denrées, **en particulier si elles sont nues** :

- Soyez propre et portez des **vêtements propres**, de préférence de couleur claire, utilisés exclusivement pour le travail. Les vêtements doivent être nettoyés de manière efficace, idéalement à 90°C afin de tuer toutes les bactéries présentes sur le tissu. Les tenues de travail doivent aussi être maintenues propres jusqu'à leur utilisation, notamment en les stockant à l'abri de toute contamination (germes ou autres contaminants).



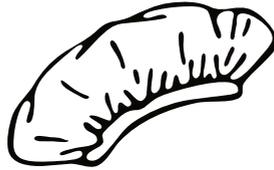
Afin d'éviter que la tenue de travail ne devienne une source de contamination pour les mains, les surfaces et les aliments manipulés :

- *Ne vous essuyez pas les mains sur votre tenue.*
- *Retirez votre tenue avant de prendre une pause, de manger, de fumer.*

- Portez un **couvre-chef** (casquette, charlotte, filet, etc.), lavable ou jetable, qui recouvre entièrement les cheveux, y compris les oreilles. Si vos cheveux sont longs, il faut les attacher et les mettre entièrement sous le couvre-chef. Si vous portez une barbe, celle-ci doit rester très courte sinon il faut porter un couvre-barbe.



Afin d'éviter la contamination de la tenue par les cheveux, nous vous conseillons de mettre d'abord votre couvre-chef puis votre tablier.



- **Enlevez** tous les **bijoux** (montres, bracelets, colliers, bagues, boucles d'oreilles...) ou tout autre objet pouvant tomber dans les aliments (piercings sur le nez ou les sourcils, épingle, etc.).

*NB : L'alliance peut être tolérée si elle est lisse.*

- Ayez des **ongles courts, propres et non vernis** (sans faux ongles).
- Ne portez **pas de faux cils** et évitez l'**excès de maquillage, de parfum et/ou de lotion après rasage**.
- Ne prenez **pas d'objets personnels** avec vous (GSM, clés, etc.)

*NB : Les objets permettant de pallier un handicap (lunettes, lentilles de contact, prothèses auditives, etc.) et les objets nécessaires pour réaliser un travail (thermomètres, crayons...) peuvent être portés mais il faut s'assurer qu'ils ne peuvent pas contaminer les aliments.*

## REMARQUES :

- Tous les **éléments jetables** (gants, couvre-chefs...) doivent être jetés après chaque usage.
- Pour certaines activités, il peut être nécessaire de porter des **chaussures de sécurité ou des couvre-chaussures**.



Savez-vous pourquoi faut-il porter une tenue de travail et un couvre-chef ? cf. section 5 « Pour aller plus loin »

De même, certains **comportements** pouvant être très contaminants doivent être évités

- Ne buvez pas, ne mangez pas, ne mâchez pas du chewing-gum dans les locaux ou les véhicules utilisés pour la préparation, le transport des produits ou le nettoyage du matériel.

**NB : Un réfectoire doit être à votre disposition pour cela. Une fontaine peut éventuellement être placée dans les locaux de travail mais il ne peut pas y avoir de verres ou de bouteilles.**

- Ne fumez pas (même la cigarette électronique).
- Évitez de tousser, de cracher, de vous moucher ou d'éternuer à proximité des denrées et lavez-vous toujours bien les mains immédiatement après.
- Ne vous grattez pas le visage ou les cheveux et n'y passez pas les mains ou doigts.
- Ne goûtez les produits avec les doigts mais utilisez une cuillère propre !
- N'utilisez pas d'essuie pour vous essuyer ou sécher les mains (même si celui-ci est fixé au tablier).



Des essuies propres peuvent être utilisés pour la vaisselle mais ils ne peuvent en aucun cas traîner ou sécher n'importe où et doivent être remplacés dès qu'ils sont humides.



# 2 LAVAGE DES MAINS



Les  **mains**  sont le principal outil de travail. Elles sont donc  **un vecteur particulièrement important de la transmission des germes** . C'est pourquoi les mains, mais aussi les avant-bras, doivent donc  **être lavés et désinfectés**  afin d'éliminer les germes et les souillures qui y sont présents. L'opération doit être  **répétée régulièrement**  au cours du travail et aussi souvent que nécessaire, principalement avant de manipuler les produits (en particulier s'ils sont nus).

Des  **installations**  pour se laver les mains doivent donc être disponibles en nombre suffisant et placées à des endroits appropriés et accessibles. Les éviers doivent être alimentés en eau courante potable, chaude et froide (pourvus d'un robinet mélangeur) et munis d'un système de récupération et d'évacuation des eaux usées. Idéalement, les lave-mains doivent être munis d'une commande non manuelle (système de détection ou commande via le pied, genoux, etc.) Ils doivent également être équipés d'un distributeur de savon liquide et de serviettes à usage unique. On peut aussi mettre un distributeur de gel désinfectant.



Vous devez veiller au bon état de fonctionnement constant des éviers (alimentation en eau et évacuation correcte) et que tous les distributeurs soient remplis. Dès que vous utilisez la dernière feuille de papier ou goutte de savon/de désinfectant, vous devez vous assurer que le distributeur soit directement et correctement rechargé afin que le prochain utilisateur puisse se laver correctement les mains.

En outre, pour vous laver correctement les mains, 2 éléments doivent être gardés à l'esprit : la  **manière**  (comment) et la  **fréquence**  (quand).



## Comment ?

1



Retrousssez vos manches (ce qui permet également d'observer si les bijoux ont bien été retirés) et mouillez-vous les mains, les poignets et les avant-bras avec de l'eau.

2



Prenez une dose de savon.

3



Frictionnez bien (minimum 20 secondes) en n'oubliant pas de frotter les avant-bras, entre les doigts, les paumes des mains et les ongles.

4



Rincez abondamment à l'eau courante pour éliminer toute trace de savon.

5



Séchez vos mains avec du papier à usage unique et le jeter ensuite dans la poubelle.

---

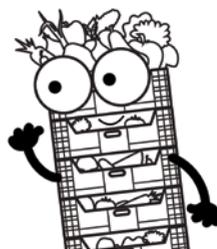
Si le **désinfectant** est disponible, prenez-en une dose et frictionnez.

\* Après le désinfectant, ne rincez pas à l'eau, ne vous séchez pas non plus les mains.

\* Le gel désinfectant ne remplace pas le lavage des mains, il complète l'action du savon. Vous devez donc vous laver les mains avant de l'appliquer !

Si l'évier n'a **pas de commande non manuelle** et que vous devez toucher le robinet avec les mains pour couper l'eau, utilisez une feuille de papier à usage unique pour ne pas resaler vos mains !

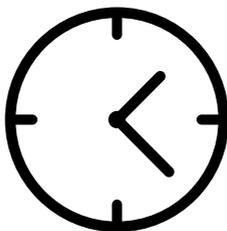
---



## Quand ?

**Régulièrement** au cours du travail, chaque fois que vous le jugez nécessaire et dès qu'il y a un risque de contamination des aliments qui vont être manipulés, notamment :

- **Avant** de commencer le travail ou lors de chaque changement de poste ou d'activité et en particulier si on manipule des produits nus.
- **Après** s'être mouché.e, avoir éternué, toussé ou touché à ses cheveux, ses oreilles, son visage...
- **Après** avoir manipulé du matériel sale (poubelle, palette, emballage souillé, etc.), des aliments potentiellement plus contaminés (déchets, produits dégradés, sales ou crus, etc.) ou présentant des allergènes (poissons, céréales, fruits à coque, etc.).
- **Après** les pauses (c'est-à-dire après avoir mangé, bu, fumé, téléphoné, etc.).
- **Après** être allé.e aux toilettes (une affiche doit être placée pour inciter au lavage des mains).



## 3 PORT DES GANTS



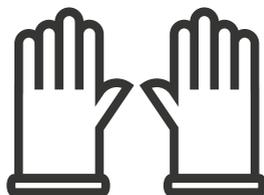
### Les gants, un faux sentiment de sécurité...

Si vos mains sont propres et ne présentent aucune lésion, le port des gants n'est pas nécessaire. En effet, les gants peuvent être trompeurs et vous donner un faux sentiment de sécurité car vous ne sentirez pas les souillures sur vos mains...

**Dans tous les cas, les gants doivent être Food grade  et leur port ne remplace en aucun cas le lavage des mains !**

**Certaines règles** doivent absolument être respectées :

- Vous devez **vous laver les mains**, et ce, avant même de prendre la paire dans la boîte.
- Les gants ne doivent servir qu'à **un seul usage**: vous ne devez jamais les laver et réutiliser.
- Vous devez **les remplacer aussitôt qu'ils sont déchirés ou souillés**, et notamment après les mêmes activités qui nous feraient nous laver les mains (par exemple : après avoir touché une surface ou un objet contaminé, après avoir manipulé des aliments souillés comme des légumes avec des traces de terre, des aliments crus ou contenant des allergènes, lorsqu'on change de tâche...).



## 4 VESTIAIRES

Les vestiaires doivent être équipés d'**armoires séparées** permettant d'une part de mettre en sécurité les vêtements de ville et les objets personnels (GSM, bijoux, portefeuille...) et d'autre part d'empêcher tout contact de ceux-ci avec les vêtements de travail afin d'éviter leur contamination par des contaminants extérieurs (germes, cheveux, corps étrangers...).

De même, les **aliments appartenant au personnel** doivent rester dans le vestiaire ou le réfectoire puisqu'il est interdit de manger ou de boire dans les zones de travail.

En outre, le **local** doit rester **propre** : Rien (ni objet, ni nourriture) ne doit traîner au sol, ni au-dessus des armoires !



Certains **objets** considérés comme **dangereux** pour la sécurité des produits sont interdits en production, notamment les agrafeuses, les cutters à lames cassables, ...

# 5 ÉTAT DE SANTÉ ET BLESSURES

Les personnes manipulant les denrées alimentaires doivent être en bon état de santé et si ce n'est pas le cas, des mesures doivent être prises.

i

Saviez-vous que certaines personnes, appelées des « Porteurs sains », peuvent être porteuses de microorganismes pathogènes (par exemple Staphylocoques) ou de parasites sans présenter de symptômes ? Ils ne se rendent dès lors pas compte qu'ils peuvent transmettre la maladie.

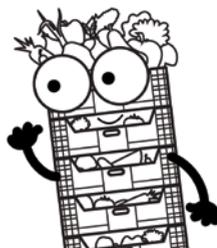
- En cas de **grippe, rhume, diarrhée, vomissements, jaunisse ou de toute autre maladie transmissible par les aliments**, vous devez être écarté.e de toute activité liée à des aliments nus. Vous devez également éviter les contacts inutiles avec les collègues afin d'éviter la propagation de la maladie.

**Remarque :**

Lors d'un **retour** d'un congé de maladie, vous devez être particulièrement vigilant.e à respecter les règles d'hygiène notamment le **lavage des mains** surtout en cas de manipulation d'aliments non protégés par un emballage. Et si vous devez prendre des **médicaments**, ceux-ci doivent rester **au vestiaire ou au réfectoire** et ne peuvent en aucun cas se retrouver dans la zone de travail.

Quand vous rendez visite à votre médecin, prévenez-le systématiquement que vous travaillez avec des denrées alimentaires.

De même, si l'un.e de vos proches est atteint.e d'une maladie contagieuse identifiée par un médecin, vous devez également le signaler pour pouvoir fixer des mesures permettant de limiter le risque au cas où vous seriez également touché par cette maladie.



- En cas d'**affections bucco-nasales ou respiratoires** (toux, nez qui coule, etc.), le port du masque est vivement conseillé et ce dernier doit être remplacé dès que nécessaire.
- En cas de **blessures**, vous devez la désinfecter et la recouvrir d'un pansement propre et étanche. De plus, si celle-ci se situe à la main ou les poignets, vous devez la protéger en portant par-dessus le pansement un gant. Il en est de même pour toutes lésions ou maladie de la peau non infectée. Par contre, si la lésion ou la maladie de la peau montre des signes d'infection, la personne doit être écartée de tout contact avec des denrées ou de l'équipement.



L'utilisation de pansements de couleur bleue permet de mieux les retrouver si ceux-ci venaient à tomber au cours des manipulations.



*La trousse à pharmacie doit être bien achalandée et facilement accessible en cas de besoin. Les dates de péremption des produits doivent être vérifiées régulièrement.*

## 6 CONTAMINATION CROISÉE

Les **déplacements** dans un établissement peuvent être une source de contamination des aliments. Il faut éviter de se déplacer d'une zone contaminée (local poubelle, etc.) vers une zone propre (local de préparation des aliments, chambre froide, etc.).

Dans le même ordre d'idée, afin de ne pas contaminer ni les zones de préparation, ni les aliments qui y sont présents, on ne peut pas y laisser entrer n'importe qui, n'importe quand. En effet, des **personnes extérieures** (visiteurs, livreurs, techniciens, clients ou bénéficiaires...) ne devraient pas entrer dans une zone de préparation sans avoir **pris des mesures** au préalable telles que porter un couvre-chef, un tablier ou vêtement de protection, des couvre-chaussures, enlever ses bijoux, et se laver les mains. De plus, tout visiteur doit, avant et après la visite, signaler s'il est atteint de maladie transmissible par les aliments.

En outre, afin d'éviter que des personnes mal intentionnées ne créent des problèmes, tout visiteur doit **être accompagné** lorsqu'il est dans les locaux de travail.

## 7 FORMATION DU PERSONNEL

Afin d'atteindre une bonne maîtrise de différents risques qui peuvent toucher les aliments, il est essentiel de **former et d'informer toute personne sur les différentes règles**, et ce avant qu'elle ne commence à y travailler. De même, il faut régulièrement motiver les différents intervenants en leur rappelant clairement l'impact et les conséquences sur les consommateurs et la viabilité du projet dans le cas où les différentes recommandations et règles reprises dans ce guide ne seraient pas respectées suffisamment. Le Règlement européen 852/2004 dit d'ailleurs que « *Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que les manutentionnaires de denrées alimentaires soient encadrés et disposent d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle* ».



# MATIÈRE



---

Tout au long du procédé de récupération des invendus, qu'il y ait transformation ou pas, il faudra s'assurer que les aliments soient de bonne qualité non seulement gustative mais aussi microbiologique et physico-chimique et qu'ils soient donc sans danger pour le consommateur. Vous devez dès lors être vigilant.e et **éliminer tout aliment qui est altéré** (odeur, couleur ou texture non conforme), **devenu impropre à la consommation ou qui aurait pu être contaminé**.

---

Lors de la récupération des invendus et tout au long des opérations, vous devez réaliser des contrôles et **ÉLIMINER TOUT ALIMENT** :

- **dont l'étiquette est absente ou illisible** (en particulier si les informations telles que Date Limite de Consommation (DLC), allergènes et numéro de lot de sont plus accessibles)
- **de qualité inacceptable**
  - DLC dépassée
  - oeufs avec coquille fendue ou sale
  - viandes ou poissons montrant une couleur et/ou odeur inhabituelles
  - fruits ou légumes pourris, noircis ou fendus
  - pommes de terre avec une chair verte ou noircie
  - produits secs ou surgelés agglomérés

---

*Saviez-vous que certaines moisissures produisent des toxines qui sont néfastes pour la santé ? Pour plus d'info, voir section « Pour aller plus loin »*

---

- **insuffisamment ou mal protégé**
  - sceau du conditionnement brisé
  - emballage ouvert ou endommagé
  - emballage sous vide ou sous atmosphère modifié ou altéré (ne colle plus au produit ou n'est plus « gonflé »)
  - contenant qui coule
  - bocal ou bouteille fendue
  - boîtes de conserve bombées, rouillées, cabossées
  - cartons humides ou montrant des tâches



Si les emballages des produits sont souillés, vous pouvez, à condition qu'ils soient hermétiques, les frotter ou les nettoyer sans les endommager. Si ce sont des emballages de groupage qui sont souillés, vous pouvez aussi transférer les unités de vente dans d'autres récipients à condition de conserver les informations reprises sur l'étiquette (nom, N° lot, DLC). Mais évitez de désemballer des produits dont l'emballage est propre.

- **dont la température est trop élevée (pour les produits réfrigérés ou surgelés)**

La température joue un rôle essentiel dans le développement des microorganismes (cf. section "Pour aller plus loin"), elle doit donc être maîtrisée tout au long des opérations.

Vous trouverez dans le tableau ci-dessous les **températures réglementées** pour certains produits. Si le produit ne fait pas partie de cette liste, la température doit être celle spécifiée par le fournisseur sur l'étiquette du produit. Il en est de même avec les produits pour lesquels le fournisseur est plus strict que la législation.

| Nature des denrées alimentaires   | Température de conservation <sup>2</sup>                      |
|---|---|
| Denrées surgelées   | ≤ - 18 ° C  |
| Viandes fraîches réfrigérées d'ongulés (bœuf, agneau, porc, etc.) et de gros gibier   | ≤ + 7,0 ° C   |
| Abats réfrigérés d'ongulés (bœuf, agneau, porc, etc.) et de gros gibier   | ≤ + 3,0 ° C   |
| Viandes fraîches réfrigérées de volaille, lapin et petit gibier   | ≤ + 4,0 ° C   |
| Viande hachée (uniquement sel, max. 1%), VSM  | ≤ + 2,0 ° C   |
| Préparations de viande  | ≤ + 4,0 ° C   |
| Produits à base de viande (cuits)   | ≤ + 7,0 ° C   |
| Produits de la pêche frais, entiers ou préparés, escargots frais et cuisses de grenouilles fraîches, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés | Température approchant celle de la glace fondante : ≤ 2,0 ° C |
| Fruits ou légumes découpés, et jus de fruits et légumes frais   | ≤ + 7,0 ° C   |
| Graines germées ou jeunes pousses   | ≤ + 7,0 ° C   |
| Produits laitiers   | ≤ + 7,0 ° C   |
| Produits d'œufs   | ≤ + 7,0 ° C   |
| Les denrées alimentaires qui portent une mention « A conserver au frais » sans indication de température spécifique de conservation.                            | ≤ + 7,0 ° C   |
| Produits chauds   | ≥ +60,0°C   |

<sup>2</sup> Une tolérance de 3°C vers le haut, tant que cette augmentation reste brève, est généralement acceptée.



- Ne laissez jamais de produits réfrigérés ou surgelés à température ambiante, rangez-les immédiatement en chambre froide positive ou négative.
- Isolez et identifiez les produits non-conformes (par une affiche) ou éliminez les directement comme déchets afin d'éviter toute confusion possible avec de bons produits.



## DLC et DDM, quelle différence ?

### DATE LIMITE DE CONSOMMATION

« à consommer jusqu'au ... »

- Présentes sur les produits les plus sensibles.
- Doit être **impérativement respectée** (même si aucune altération visuelle ou organoleptique n'est visible) car il y a des **risques importants de grave intoxication**.



### DATE DE DURABILITÉ MINIMALE

« à consommer de préférence avant le ... »

- Présente sur les produits peu sensibles (conserves, produits secs, etc.).
- A échéance, les produits ne présenteront **pas forcément de risque pour la santé mais auront perdu de leur qualité gustative et nutritionnelle**.

*Pour apprécier les diverses qualités du produit, il est préférable de le consommer avant cette date.*

*Pour les personnes les plus fragiles (enfants en bas âge, femmes enceintes, personnes âgées, personnes immunodéprimées), il est conseillé de respecter les DDM.*



# Les allergies et allergènes alimentaires

Chez les personnes qui y sont allergiques, les allergènes provoquent des réactions très désagréables (urticaire, eczéma, troubles respiratoires ou digestifs...), et même parfois mortelles dans certains cas si elles ne sont pas immédiatement traitées (chocs anaphylactiques).

Il existe de nombreux allergènes mais **14 doivent obligatoirement être déclarés et clairement mis en évidence** (gras, majuscule, autre couleur...) dans la liste des ingrédients sur l'étiquette du produit :

- 
- 1 Les céréales contenant du **GLUTEN**, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, etc.
  - 2 Les **CRUSTACÉS** et produits à base de crustacés
  - 3 Les **OEUFS** et produits à base d'œufs
  - 4 Les **POISSONS** et produits à base de poissons
  - 5 Les **ARACHIDES** et produits à base d'arachides
  - 6 Le **SOJA** et produits à base de soja
  - 7 Le **LAIT** et produits à base de lait (y compris le lactose)
  - 8 Les **FRUITS À COQUE**, à savoir : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits
  - 9 Le **CÉLERI** et produits à base de céleri
  - 10 La **MOUTARDE** et produits à base de moutarde
  - 11 Les **GRAINES DE SÉSAME** et produits à base de graines de sésame
  - 12 L'anhydride sulfureux et **SULFITES** : notamment utilisés comme additif alimentaire (conservateurs et antioxydants), on les retrouve dans les fruits et légumes séchés ou en conserve ou sous forme de jus ou de sirops, les confiseries, les vins, les pommes de terre déshydratées ou en purée et bien d'autres aliments
  - 13 Le **LUPIN** et produits à base de lupin : cette légumineuse qui ressemble à une grosse fève jaune et qui est principalement utilisée sous forme de farine en boulangerie-pâtisserie pour ses multiples qualités nutritionnelles et technologiques : elle améliore la couleur, la texture et le goût des produits
  - 14 Les **MOLLUSQUES** et produits à base de mollusques
-

La problématique avec les allergènes est qu'ils peuvent **être présents sous forme « visible »** car ingrédients constitutifs de la denrée (exemple : noisette dans la barre au chocolat noisette) et/ou **« invisible »** car constituants d'un ingrédient (exemples : présence de poisson dans certaines sauces, de céleri dans le ketchup, etc.). Dans ce cas, sa présence n'est donc pas visible immédiatement.

De plus, des **contaminations croisées** peuvent se produire avec des allergènes présents dans les locaux mais qui ne devraient pas entrer dans la composition du produit concerné. Ces allergènes « intrus » et non identifiés sur l'étiquette peuvent poser problème aux personnes allergiques qui vont les consommer. C'est pourquoi une attention constante doit être mise en œuvre. Différentes mesures pour éviter ces contaminations croisées sont expliquées dans le point « Méthode ».

---

### BONNES PRATIQUES :

Le collectif Kom Ché Ta Mère a établi une liste d'allergènes disponible en version plastifiée que chacun.e peut mettre à jour au marqueur.

---

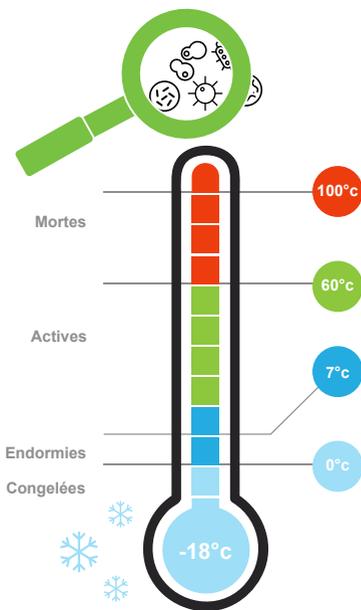


# METHODE



Cette section s'adresse tant à la collecte et redistribution d'invendus sans les transformer qu'à des projets de transformation et restauration. Les lecteurs ajusteront en fonction de leurs réalités.

## 1 CHAÎNE DU CHAUD / CHAÎNE DU FROID

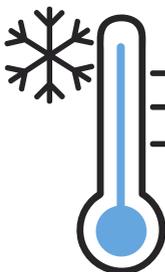


Tel qu'il est expliqué dans la section 5 « Pour aller plus loin », **la température joue un rôle important dans la multiplication des germes**. En effet, ceux-ci peuvent se diviser entre 10°C et 65°C mais en revanche ils « dorment » en dessous de 0°C et commencent à mourir au-delà de 65°C. Il existe donc deux « zones » de températures où la multiplication des germes est quasi impossible et où les denrées sont donc en « sécurité ». C'est pourquoi, on parle de la **“chaîne du froid”** comme le maintien des aliments à basses températures (idéalement en dessous de 5°C) et de la **“chaîne du chaud”** comme le maintien à des hautes températures (au-delà de 65°C).

**Toute rupture de la chaîne du froid ou du chaud provoque et accélère la croissance microbienne et met en péril la qualité du produit : un produit sain peut alors devenir un produit à risque.**

## Il en découle donc quelques règles:

1



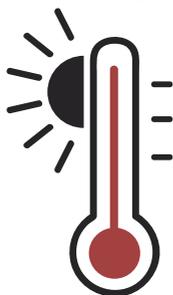
**Un produit réfrigéré doit être conservé et maintenu à une température inférieure à 5°C (ou température reprise sur l'étiquette).**

- **Au cours des étapes de stockage**, la date limite de consommation d'un produit (mentionnée sur l'étiquette) ne reste valable que si sa température de conservation est respectée. Toute augmentation de température d'un produit réfrigéré réduit sa durée de vie (DLC) et peut dégrader son aspect et ses qualités organoleptiques.

*On estime que pour chaque augmentation de 2°C de la température de conservation, la durée de conservation d'un produit est réduite de moitié. Par exemple, un aliment qui se conserve 12 jours à 4°C ne pourra se conserver que 6 jours à 6°C et que 3 jours à 8°C.*

- **Au cours des étapes de préparation** (découpe, mélange, assemblage), les produits réfrigérés ne doivent pas subir d'augmentation de température importante. Il faut donc bien s'organiser pour ne les sortir qu'à la dernière minute du frigo, les travailler rapidement et les remettre le plus vite possible au frigo.

2



**Un produit chaud doit être maintenu au-dessus de 65°C.**

Vous devez maintenir le produit chaud jusqu'au moment du service, via des plaques ou armoires chauffantes.

## 2 CONTAMINATION DES DENRÉES

Le risque de **contamination** d'une denrée est lié à l'**apparition** ou la **présence dans cette denrée alimentaire de substances biologiques, chimiques ou physiques** dans une quantité pouvant rendre cette denrée impropre à la consommation, voir mettre en danger la santé humaine.



Quelques exemples des différents types de dangers ? cf. section 5  
« Pour aller plus loin »

## Contamination directe ou croisée ?

### Contamination directe

Elle se produit lorsqu'un aliment entre directement en contact avec un contaminant, qu'il soit

- **microbiologique** : par exemple contamination par les germes pathogènes contenus dans les viscères d'un poisson par percement de celles-ci lors de l'éviscération

- **chimique** : contamination d'un aliment par des éclaboussures de produits de nettoyage aspergés à proximité, contamination par un allergène (exemple cacahuètes) incorporé dans la préparation

- **physique** : contamination par des débris de verre provenant d'une lampe qui se casse.

### Contamination croisée

Elle se produit lorsqu'un aliment entre en contact avec de l'équipement, des surfaces de travail ou des mains qui ont été contaminés et contaminent à leur tour l'aliment.

exemples:

|             |                       |         |
|-------------|-----------------------|---------|
| Cuit        | A<br>P<br>R<br>E<br>S | Cru     |
| Viande      |                       | Légumes |
| Charcuterie |                       | Fromage |
| Produit nu  |                       | Carton  |

---

Les produits cuits sont normalement moins contaminés que les produits crus car une partie des germes ont été détruits lors de la cuisson.

---

## Voici quelques règles à suivre :

- De manière générale et dès que possible, **protégez** bien les denrées alimentaires (film, couvercle, etc.) afin d'éviter toute contamination.
- Ne déposez **jamais rien directement sur le sol** (utilisez des dollys, des palettes ou des étagères).
- **Séparez toujours le "propre"** (le moins contaminé) **du "sale"** (le plus contaminé) et par conséquent les aliments crus des aliments cuits (prêts à manger). Par exemple : dans un frigo, placez les tartes sur les étagères du haut et les légumes non préparés (tomates, salades...) sur les celles du bas. De même, évitez que le jus de viande ou de poisson ne puisse s'écouler sur d'autres produits situés en-dessous.

***De la même manière, séparez les aliments contenant des allergènes de ceux qui en sont exempts.***

- **Nettoyez les ustensiles, équipements et surfaces entre chaque activité**, notamment tout ce qui a été en contact avec des aliments crus ou des allergènes. Par exemple, ne redéposez pas les filets de poulet cuits (prêts à manger) sur le plateau ayant contenu les filets crus, ne découpez pas un pâté cuit sur une planche de travail ou avec un couteau ayant servi pour découper du saumon (allergène) ou des tomates crues (plus contaminées).
- **Utilisez de préférence des ustensiles différents** pour manipuler des produits crus de nature différente ou des produits avec ou sans allergènes. Par exemple, utilisez des planches à découper de couleurs différentes, par exemple vertes pour les légumes, rouges pour les viandes, bleues pour le poisson, etc.



- **Lavez-vous les mains régulièrement** car elles peuvent véhiculer des germes.
- **Changez et nettoyez régulièrement le matériel de nettoyage** (éponges, brosses, etc.) car ils peuvent aussi être une source de contamination

## 3 GESTION DES DÉCHETS

---

Les déchets constituent un abri et un milieu idéal pour le développement des microorganismes et des animaux nuisibles.

---

Pour éviter les risques de contamination croisée, les déchets ne peuvent **jamais entrer en contact avec des denrées alimentaires**.

- Choisissez des **poubelles** ou conteneurs à déchets **étanches**, bien **hermétiques**, facilement **lavables** et actionnables sans les mains (en particulier pour les zones de manipulation de denrées nues).
- **Videz et nettoyez** régulièrement les poubelles et conteneurs à déchets.
- Maintenez le **local** de stockage des déchets **propre** afin de ne pas y attirer les nuisibles.
- **Évitez l'accumulation** des déchets et les évacuez rapidement, surtout dans les locaux où des aliments nus sont présents.
- Sortez les déchets en évitant de passer par des zones propres, sauf s'il y a une séparation dans le temps et que la zone est nettoyée après leur passage.

---

Idéalement, les déchets ne doivent pas être stockés à proximité de denrées alimentaires. Mais s'il n'y a pas suffisamment d'espace réfrigéré, ceci peut être toléré à condition que les déchets soient dans un conteneur fermé hermétiquement.

---



Dans le cas de restauration, les **restes d'aliments provenant des assiettes des consommateurs** sont considérés comme des déchets, ils ne peuvent pas être réutilisés. Néanmoins, pour éviter le gaspillage alimentaire, ils peuvent être remis au consommateur (celui qui a commandé le plat en question et ne l'a pas terminé) dans un récipient approprié "doggy bag".

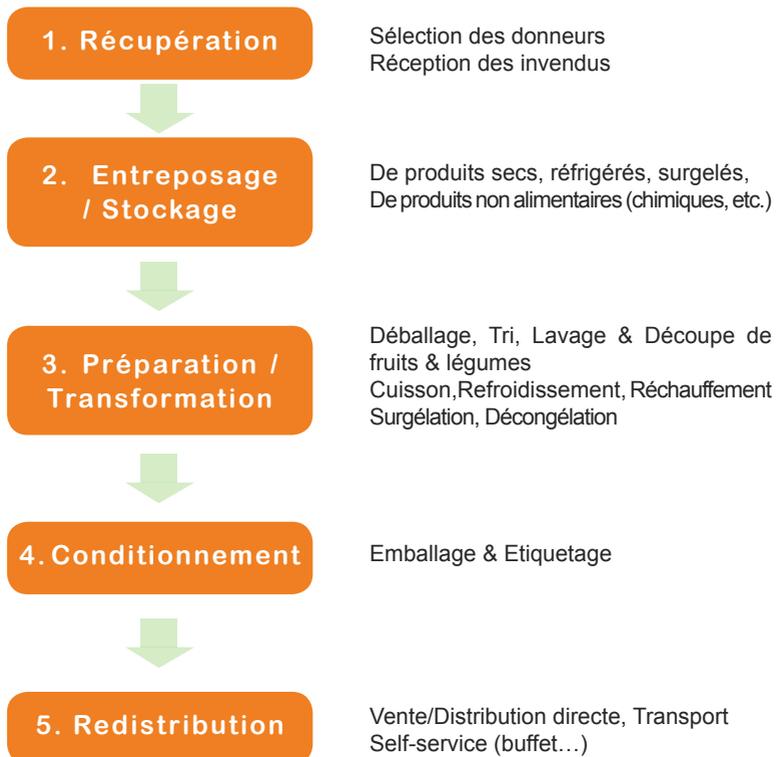


# SECTION 3

« Les étapes de production »

## LE PROCESSUS DE RÉCUPÉRATION ET D'UTILISATION

Le processus de récupération et d'utilisation des invendus peut se décomposer en différentes étapes, selon les opérations effectuées avec ceux-ci.



---

Tout au long de ces étapes, les règles explicitées dans les 5M (cf. section 2) devront être appliquées notamment pour :

---



Le **MILIEU** & le **MATÉRIEL** :

- Maintenez les locaux, les équipements et le matériel en bon état et propres et ne présentant aucun risque de contamination liée à une accumulation de saletés et/ou de poussières ou à des dégradations (rouille, écailles de peinture, bris de verre ou de plastique...)
- Assurez-vous de l'absence de nuisibles

La **MATIÈRE** : n'utilisez que des denrées de bonne qualité et conformes.

*Isoler et identifier les produits non conformes ou éliminez-les comme déchets*

La **MAIN d'ŒUVRE** (en particulier lors de manipulations de produits nus) :

- Ayez une tenue de travail et une hygiène propres et un comportement correct.
- Lavez-vous fréquemment les mains car celles-ci peuvent véhiculer toute sorte de contaminants (souillures, terre, microorganismes, allergènes...).
- Évitez l'utilisation d'essuies et de lavettes.

La **MÉTHODE** :

- Respectez la chaîne du chaud / du froid
- Faites attention aux contaminations croisées: ne déposez pas des contenants au sol et dans tous les cas ne jamais les redéposer sur les plans de travail par la suite.
- Manipulez les produits avec précaution afin d'éviter de les laisser tomber ou de dégrader leurs conditionnements.



Néanmoins ces consignes seront complétées par **certaines règles spécifiques à l'étape considérée**, tel que développé ci-après.

# 1 SÉLECTION DES FOURNISSEURS & RÉCEPTION DES INVENDUS

La récupération de produits de bonne qualité est essentielle pour le bon déroulement de la suite du processus, qu'il y ait transformation ou pas, et ce afin de ne pas vous retrouver avec plus de déchets que de produits récupérables. Il faut donc :

## a. Choisir consciemment vos « fournisseurs »

notamment sur la **qualité des produits** remis (aspect visuel, emballage, temps de conservation résiduel...) et sur les **conditions de production et de livraison** (hygiène et gestion des températures lors du processus et/ou du transport...).

Les fournisseurs (belges) doivent être enregistrés auprès de l'AFSCA et disposer d'un agrément et/ou d'une autorisation. Ils doivent pouvoir fournir les garanties que les produits récupérés satisfont aux exigences légales.

**NB :** Etablir un **convention** avec le donneur peut être une manière de s'assurer de la récupération de produits de qualité suffisante et de la transmission de toutes les informations utiles telles que :

- leur traçabilité (numéro de lot)
- leur composition et la présence éventuelle d'allergènes
- éventuellement leur origine, leur spécificité (bio, halal, etc.)
- leur mode de conservation

## b. Contrôler les produits lors de leur réception

- la température des produits si ceux-ci sont réfrigérés, surgelés ou chauds
- l'état de l'emballage
- la qualité visuelle et organoleptique (fraîcheur, odeur, couleur, texture, etc.)
- les dates (DDM et DLC)

Ces différents aspects sont détaillés dans le chapitre « Matière » de la section 2.

Dans le cas où vous récupéreriez des emballages ou récipients alimentaires, vous devrez vous assurer d'obtenir leur certificat d'alimentarité et leur adéquation avec l'usage que vous en ferez (type d'aliment, micro-ondes, surgélation, etc.)

## c. Vérifier le chauffeur & le moyen de transport

- **Hygiène du chauffeur** et l'état du **véhicule** de transport (propre et non abîmé)
- S'il n'y a **pas de risque de contamination** via la présence de produits sales, non-conformes, toxiques ou contenant des allergènes différents...
- Si les caisses de chargement sont équipées d'un **système de refroidissement suffisant** (<4°C pour les produits réfrigérés, <-18°C pour les produits surgelés) **ou** d'un système **de maintien des produits chauds** (> 65°C)

Pour des **produits surgelés, réfrigérés ou chauds** : il faut réaliser rapidement les contrôles pour éviter le réchauffement / refroidissement de ceux-ci.



Ces contrôles sont importants car en acceptant la marchandise, vous en devenez légalement responsable ! Ils doivent absolument être **enregistrés/notés** (par exemple sur le bon de livraison) afin qu'une trace écrite soit disponible en cas d'inspection par l'AFSCA.

Une **évaluation annuelle** de vos fournisseurs peut vous permettre d'avoir un aperçu de la qualité des produits remis et d'éviter ainsi de devenir la "poubelle" de certains. En outre, une **liste de vos fournisseurs** (notamment via le registre des entrées) avec leurs coordonnées pourrait s'avérer utile si vous devez les joindre en cas d'urgence.



# 2 STOCKAGE/ ENTREPOSAGE

Afin de maintenir la qualité des produits au cours du stockage, voici quelques recommandations à suivre :

## a. Bonne organisation des stocks

- Prévoyez, si possible, **différentes zones** de stockage (suffisamment grandes) pour les différents produits à stocker selon leurs exigences de conservation (surgelés, réfrigérés, produits secs...), leur type et leur contamination (en cartons, non-emballés, denrées cuites, légumes crus, viande fraîche, poisson...).

*Stockez les produits labellisés (Bio, MFSC, AFSC, etc.) aussi de manière séparée (à un endroit du local ou sur une palette différente) afin d'éviter toute confusion avec des produits identiques non labellisés.*

Les produits autres que les denrées alimentaires, en particulier les produits chimiques (détergents et désinfectants, moyens de lutte contre les nuisibles, lubrifiants, etc.) doivent être conservés séparément, si possible dans un local ou une armoire fermée.

- **Regroupez les produits identiques** (éventuellement selon un plan de stockage préétabli), avec leurs étiquettes bien en vue et tout en respectant **le principe du FEFO**, c'est-à-dire les placer de manière à mettre devant ou au-dessus ceux avec une durée de conservation plus courte (DLC ou DDM proche) afin qu'ils soient utilisés en 1<sup>er</sup>. Le FEFO permet d'avoir une bonne rotation des stocks.

*Pour les produits sans DLC ou DDM : rangez-les selon leur date d'arrivée et la fraîcheur du produit.*

## FIFO ou FEFO ?

### FIFO = First In, First Out

Signifie que les premiers produits entrés dans l'entreprise (reçus ou préparés) sortent en premier (distribués ou transformés).

### FEFO = First Expired, First Out

Signifie que les produits qui *périssent* en premier lieu seront d'abord vendus ou transformés.

Cela nécessite de contrôler régulièrement les dates de conservation (DLC, DDM) et de réorganiser les stocks selon celles-ci.

## b. Contrôle régulier des produits en stock & élimination des produits non-conformes

- **Vérifiez la qualité** visuelle des produits (aspect, couleur, odeur, fraîcheur), la validité de la **DLC** ou **DDM**, l'état des **conditionnements** (propres et intacts, sans trace ou tâche suspecte, ni déchirés, ni abîmés), la présence d'une **étiquette** lisible et si nécessaire la **température**.

*Pour plus d'explication : revoir le chapitre « Matière ».*

- Dans la mesure du possible et seulement lorsque c'est nécessaire, **éliminez les emballages de groupage fort endommagés ou souillés** et placez les produits dans d'autres bacs propres en veillant à conserver les informations du produit (étiquette avec nom, N° lot et DLC + label éventuel).

*Si le produit est altéré ou si l'emballage primaire (en contact direct avec le produit) est détérioré (déchiré, bocaux ou bouteilles fissurés, conserves bosselées, sous vide lâché (c'est-à-dire qu'il n'adhère plus au produit...), le produit doit être éliminé comme déchet.*

## c. Bonnes pratiques de rangement

- **Séparez les produits "propres" des produits "sales"** (par exemple, mettez les produits cuits au-dessus des produits crus), **isolez** les produits contenant des **allergènes** (par exemple en les plaçant dans des caisses fermées).

*Ne superposez jamais des caisses de produits différents notamment s'ils contiennent des allergènes afin d'éviter que d'éventuels contaminants ou allergènes ne passent d'un produit à l'autre (par exemple du liquide qui coule...).*

*Dans les chambres froides, ne mettez pas des produits « sales » (légumes pleins de terre, cartons souillés) près du ventilateur du groupe de froid de façon à éviter la dispersion de contaminants.*

- **Évitez les empilements instables ou trop imposants** qui pourraient s'effondrer ou détériorer les produits situés en dessous.
- Ne déposez **rien au sol**, rangez les produits sur des palettes ou des étagères propres, de préférence en plastique ou en inox (plus résistantes et plus facilement lavables).
- Laissez un **espace (+/- 30 cm) entre les marchandises et le mur** de façon à avoir accès à l'arrière et à faciliter les opérations de nettoyage et de désinfection ainsi que pour éviter la contamination par les nuisibles.

## d. Recommandations spécifiques selon la zone de stockage

### Chambres froides positives ou négatives

- **Réglez la température** des enceintes afin qu'elle soit suffisamment basse pour répondre aux exigences de conservation des produits stockés, qu'elles soient légales ou spécifiées par le fournisseur.

*Il faut toujours respecter l'exigence la plus stricte, même si le fournisseur est plus strict que la législation.*

*Si dans un même local de stockage réfrigéré, des produits ont des exigences de température de conservation différentes, régler la température du local sur l'exigence la plus stricte (T° la plus basse).*

*Voir le tableau des produits et température de stockage réglementée (Cf. Matière)*

- **Contrôlez et enregistrez la température tous les jours** soit de manière manuelle via des thermomètres indépendants placés dans l'enceinte, soit de manière automatique via un système informatique raccordés à des sondes de températures présentes dans l'enceinte et à une alarme qui envoie des sms en cas d'alerte (obligatoire si vous avez un agrément et pour les surgélateurs de plus de 10m<sup>3</sup>).

*Une brève fluctuation de ces températures est autorisée lorsque cela est nécessaire (pendant la préparation, le transport, l'entreposage, l'étalage et la livraison) à condition que cela ne comporte aucun risque pour la santé et que la température exigée ne soit pas dépassée de plus de 3°C.*



- **Quelques recommandations** pour assurer une bonne gestion du froid :
  - **Entretenez** et contrôlez régulièrement les **groupes de froid** par le fournisseur.
  - Assurez-vous des **dégivrages** réguliers et de l'**étanchéité** des joints des portes.
  - Favorisez la **circulation du froid** en plaçant les produits sur des étagères perforées et en évitant de surcharger les enceintes (limitez le volume de produits stockés et laissez des espaces entre les produits).
  - Gardez les **portes fermées** au maximum (ou du moins ne pas ouvrir trop souvent et trop longtemps) afin d'éviter la perte de froid et la formation de condensation ou de givre qui détériore en outre les cartons.

### Locaux de stockage des produits secs (conserves, bœufs, emballages, etc.)

- **Nettoyez à sec** afin d'éviter l'humidification.
- Maintenez dans des **conditionnements fermés hermétiquement**, à l'abri de toute dégradation ou contamination.

### Locaux de stockage des produits chimiques

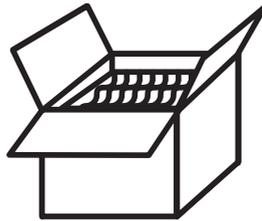
- N'y stockez **que des produits chimiques**.
- Veillez à ce que les produits soient **clairement identifiés** (éviter tout transfert dans un autre récipient sans une identification claire).
- Si nécessaire, placez un **bac de rétention** afin d'éviter que des éventuels écoulements ne contaminent les produits.



# OPÉRATIONS DE PRÉPARATION & DE TRANSFORMATION DES PRODUITS

## a. Déballage

- **Contrôlez la qualité** des produits et **l'état des conditionnements** (par exemple, les conserves sans coups, ni rouille et ni gonflement, les emballages sous vide ou sous atmosphère modifiée intacts).
- Si possible, **nettoyez les conditionnements sales** avant de les ouvrir (par exemple, boîtes de conserves ou bocaux poussiéreux).
- Vérifiez la **propreté du matériel utilisé pour déballer ou ouvrir les conditionnements** (ciseaux, ouvre-boîte, couteaux...).
- Veillez à ce qu'**aucun morceau d'emballage** n'aboutisse dans les aliments lors de l'ouverture (par exemple morceau de plastique, limaille de fer provenant d'une boîte de conserve).
- Après ouverture, **éliminez** rapidement les **emballages**, surtout ceux en verre (bouteilles, bocaux) afin d'éviter tout bris de verre.
- **Lavez-vous efficacement les mains**, surtout après avoir manipulé du matériel ou des emballages souillés ( cartons, cageots en bois...).



## b. Tri, lavage & découpe de fruits & légumes

---

La terre, le petit caillou ou la petite limace dans la salade n'ont jamais eu le meilleur effet... Mais il existe d'autres contaminants bien plus néfastes pour la santé qui sont eux « invisibles » à l'œil. Ce sont les micro-organismes pathogènes, les toxines issues de moisissures ou encore les résidus de fertilisants, de pesticides, etc. Certains de ces contaminants, bien que présents à l'extérieur du produit, peuvent contaminer l'intérieur du produit, voire même d'autres produits. C'est pourquoi, **il est primordial de trier les fruits et légumes et de bien les laver avant de les découper.**

---

## Voici quelques règles à suivre :

- **Triez** et jetez les fruits et légumes pourris ou moisis car ils peuvent contenir des TOXINES. Vérifiez aussi l'intérieur du fruit notamment le trognon ! *Par exemple, les pommes moisies peuvent être contaminées par de la "patuline" et les pommes de terre devenues vertes lors de leur croissance par de la "solanine".*

Ces substances sont toxiques pour la santé et ne sont pas détruites par la cuisson. Il en existe bien d'autres dans les fruits, les légumes et les céréales.

- Avant utilisation, **rincez ou lavez** toujours les fruits et les légumes, même s'ils sont bio.

Pour ce faire :

- Utilisez un évier ou un bac réservé au lavage des légumes afin d'éviter tout risque de contamination par des résidus de produits chimiques issus de savon pour les mains ou de produit de nettoyage et de désinfection (produit vaisselle).

- Utilisez de l'eau potable fraîche.

- **Découpez** les produits avec des planches (d'une couleur spécifique, par exemple vertes) et des couteaux propres et en bon état.

*Afin qu'ils puissent atteindre, après la découpe, la température de consigne de 7°C, il est préférable de placer les fruits et légumes entiers au frigo avant de les découper.*

N'oubliez pas de nettoyer et désinfecter tout équipement utilisé. Certains appareils (presse-fruits, hachoir, etc.) nécessitent d'ailleurs d'être démontés pour être correctement nettoyés et désinfectés.

- **Mesures spécifique pour les allergènes** : Après le lavage et la découpe d'un aliment allergène (p.ex. le céleri), nettoyez l'évier ou le bac de lavage, la brosse, le plan de travail, le couteau et vos mains.

## c. Surgélation

### Voici quelques points d'attention :

- **Surgelez** le produit **au plus tôt** après sa préparation ou sa réception. Au plus le produit est frais lorsqu'il est surgelé, au plus le produit congelé sera de bonne qualité.
- Surgelez **le plus rapidement possible**, éventuellement en fractionnant le produit en petit volume.
- Indiquez la **date de congélation** (« congelé le... »).

NB : Si un produit a été préparé par vous, conditionnez-le dans des emballages propres et bien fermés (sachet, etc.) et indiquez la date de préparation. Sinon, laissez visible la DLC initiale du produit.

- **Conservez maximum 6 mois** les produits surgelés par vos soins.

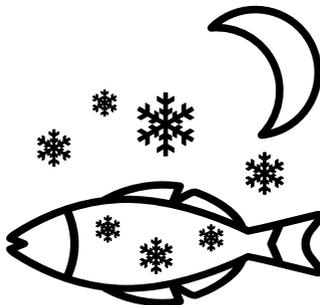
Outre les mentions légales habituelles, tout produit distribué sous forme surgelée doit reprendre sur son étiquette les mentions « **SURGELÉ** » (en plus de la dénomination de vente) et « **NE PAS RECONGELER APRÈS DÉCONGÉLATION** ».

## d. Décongélation

La surgélation ne tue pas les bactéries, elle stabilise juste leur croissance. Au moment de la décongélation (et donc du réchauffement du produit), les bactéries vont se réveiller et recommencer à se multiplier. Les surfaces extérieures de l'aliment, qui se décongèlent en premier, se trouvent alors exposées trop longtemps à des températures propices à la multiplication des microorganismes pathogènes.

- **Ne décongelez jamais à température ambiante** mais décongelez les produits :
  - au frigo,
  - au four à micro-ondes,
  - en même temps que la cuisson, c'est-à-dire sans réaliser de réelle étape de décongélation,
  - en plongeant dans de l'eau froide le produit congelé, à condition qu'il soit préemballé.
- Veillez à **éliminer le liquide de décongélation** car il contient beaucoup de germes.
- Indiquez la **date de décongélation** et **utilisez** le produit décongelé **dans les 48h maximum**.

**Il ne faut jamais recongeler un produit décongelé sauf s'il a subi un traitement thermique intensif (par exemple, une sauce bolognaise préparée avec de la viande hachée décongelée, une soupe préparée avec des légumes décongelés).**



## e. Cuisson

---

Lorsque l'on chauffe un produit à une température supérieure à 60°C pendant suffisamment longtemps, on peut détruire les bactéries présentes (mais pas les toxines). La destruction des germes dépend de la température de cuisson mais aussi de la durée de celle-ci.

---

**Vous devez donc :**

- **Atteindre 60°C au cœur du produit** et le maintenir à cette température:
  - Avant utilisation, vérifiez que les programmes du four permettent d'atteindre les valeurs désirées de temps et de température.
  - N'oubliez pas de vérifier régulièrement l'état du four notamment des éléments de chauffe.
  - Contrôlez la température du produit en fin de cuisson.
- **Eviter de brûler les aliments** lors de cuisson, de barbecue, de grillage, de fumage car **certaines substances toxiques peuvent se former** (acrylamide, HAP's, etc.)

*Si le type de préparation ne permet pas d'atteindre 60°C (rosbif rosé, sauce béarnaise, etc.), il faut augmenter la vigilance quant à la qualité et la fraîcheur des produits utilisés et aux règles d'hygiène au cours des différentes étapes. De plus, ces produits doivent être préparés au dernier moment et servis immédiatement.*

## f. Refroidissement / réchauffage

---

Dans la Méthode, nous avons vu que le maintien de la chaîne du froid ou de la chaîne du chaud permet de garantir la sécurité et la qualité des produits. **Le passage de l'un à l'autre doit donc se faire rapidement afin de laisser le moins de temps possible aux germes pour se multiplier.**

---

- **Refroidissez rapidement : Passez de 65°C à 10°C en moins de 2h.**

*Il ne faut donc pas refroidir à température ambiante mais il faut pas non plus en plaçant des produits très chauds réchauffer ceux déjà présents dans le frigo !*

Voici quelques conseils pour faciliter et accélérer le refroidissement :

- Utilisez une **cellule de refroidissement rapide**.
- Rincez sous l'**eau froide** (riz, pâtes, pommes-de-terre, etc.) ou placez les récipients d'aliments chauds (par exemple une casserole de soupe) dans un **bain d'eau glacée**.
- **Fractionnez le volume** du produit à refroidir en plus petites portions ou utilisez des larges contenants peu profonds (et dont le matériau favorise un transfert thermique)

*NB : Veillez à ne pas fermer hermétiquement les contenants durant le refroidissement afin de permettre l'évacuation de la chaleur.*

- **Réchauffez rapidement** des aliments déjà cuits et réfrigérés : **Passez de 10°C à 60°C en moins d'1h.**
  - Utilisez des **équipements prévus à cet effet qui permettent de monter rapidement en température** (four, plaques de cuisson, etc.). N'utilisez en aucun cas les équipements conçus pour maintenir les produits chauds dans un comptoir de service (plaques chaudes, lampes chauffantes...).
  - Veillez à **mélanger** pour répartir la chaleur uniformément au sein du plat et à **maintenir** les aliments **couverts** après réchauffage (en particulier si utilisation du four à micro-ondes).

# 4

## CONDITIONNEMENT

### a. Emballage

Les conditionnements (films, sachets, raviers...) utilisés doivent être de **qualité alimentaire et adaptés** à l'usage prévu (type de contenu, traitement prévu, etc.) sinon des substances chimiques peuvent migrer depuis les matériaux d'emballage vers les aliments. Avant de les utiliser pour emballer des denrées, il faut s'assurer qu'ils soient **intacts et propres**. Une fois l'emballage terminé, il faut contrôler que la **denrée soit correctement protégée et le conditionnement bien fermé**.

### b. Etiquetage

- Pour les denrées que vous distribuerez de manière pré-emballée, vous devrez apposer une **étiquette**, conçue de manière à ne pas pouvoir être détachée ou réutilisée, avec les **informations** suivantes :
  - la **dénomination de vente**.
  - la **liste des ingrédients** dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale. *La quantité de certains ingrédients doit être précisée si ceux-ci apparaissent dans la dénomination de vente ou si une image ou représentation graphique figure sur l'étiquette.*
  - le **numéro de lot**.
  - la date de durabilité minimale (**DDM**) ou la date limite de consommation (**DLC**).
  - le **nom et l'adresse** du fabricant, de l'importateur, du conditionneur ou du vendeur (une seule adresse au sein de l'Union Européenne).

- la **quantité nette** ou le **contenu net**.
- une **déclaration nutritionnelle**.
- la liste des **allergènes**.
- le **lieu d'origine** ou de **provenance** si son omission peut tromper le consommateur.
- les **conditions spécifiques de conservation** ("à conserver à 7°C maximum", "à conserver au réfrigérateur", "à conserver à l'abri de l'humidité et de la chaleur"... ) et les **conditions d'utilisation** si la denrée alimentaire ne peut pas être utilisée correctement sans celles-ci.

**L'étiquette doit être rédigée dans la langue des marchés où elle sera commercialisée.**

- Pour les **denrées alimentaires non-préemballées**, seule la **déclaration des allergènes est obligatoire**. Cependant, le personnel doit pouvoir informer le client des mentions qui sont prévues sur l'étiquette (DLC, T° de conservation, etc.).

*Pour plus amples informations : [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Professionnels > Denrées alimentaires > Etiquetage des denrées alimentaires.*

---

Afin de déterminer quelles sont les **mentions d'étiquetage obligatoires**, vous pouvez vous référer à l'arbre décisionnel établi par le SPF Santé publique en collaboration avec le SPF Economie et l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (cfr. Section 6 « Pour aller plus loin »).

L'étiquette concerne aussi bien les denrées mises sur le marché (données, vendues...) à destination du consommateur, qu'à destination des collectivités.

---



## Denrées alimentaires préemballées ou non-préemballées ?

| Denrée alimentaire préemballée  | Denrée alimentaire non-préemballée   |
|---|--|
| <p>Unité de vente (constituée par une denrée alimentaire et son emballage qui recouvre entièrement ou partiellement la denrée alimentaire)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- qui a été conditionnée avant sa présentation à la vente ou au don</li> </ul> <p style="text-align: center;">et</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- qui est destinée à être présentée en l'état au consommateur final et aux collectivités</li> </ul> <p style="text-align: center;">et</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dont le contenu ne peut être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification</li> </ul> <p style="color: #e67e22;">Si la modification ou l'ouverture de l'emballage est réversible (et si les autres critères de la définition sont remplis), la denrée est considérée comme préemballée.</p> <p><i>Ex : pain emballé à l'avance dans un sachet dont les bords ont été roulés, produits divers (plat préparé, salade de viande, ...) mis à l'avance dans un récipient fermé, même si le couvercle n'est pas scellé.</i></p> | <p>Denrée</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dont l'emballage n'est pas scellé</li> <li>- qui n'a pas été conditionnée avant sa présentation à la vente ou au don, mais qui est emballée sur le lieu de vente à la demande du consommateur (pour lui être fourni directement). <i>Par exemple: pain mis en sachet par le boulanger, pralines choisies par le client et mises en ballotin sur place, pizza à emporter, mise en ravier d'un plat préparé mis en ravier chez le traiteur, ...</i></li> <li>- qui est préemballée en vue de sa vente ou don immédiats. Ce sont les denrées qui sont vendues ou données dans l'établissement où elles ont été : <ul style="list-style-type: none"> <li>• fabriquées (ou dans les établissements qui sont exploités par le même opérateur que l'établissement où elles ont été fabriquées)</li> <li>• emballées à condition que : <ol style="list-style-type: none"> <li>a) la vente ou le don ait lieu au plus tard le jour suivant l'emballage, et</li> <li>b) une date d'emballage soit indiquée sur l'emballage ou que l'opérateur puisse démontrer avec certitude à l'autorité compétente, à l'aide d'un système interne, que ces denrées alimentaires sont vendues au plus tard le jour suivant l'emballage.</li> </ol> </li> </ul> </li> <li>- qui est conditionnée dans un emballage seulement après avoir fait l'objet d'une commande préalable (notamment dans le cas de la vente à distance). <i>Par exemple: pizzas ou autres repas commandés et livrés à domicile ou livrés à des collectivités (écoles, hôpitaux, maisons de retraite, CPAS...), sandwichs garnis faisant l'objet d'une commande à l'avance</i></li> </ul> |

# 5 DISTRIBUTION

Les produits finis peuvent être distribués:

- par un service chaud ou froid dans un restaurant ou un self-service,
- par vente ou remise directe au consommateur final,
- par transport.

## a. Self-service

### Règles communes

- **Contrôlez la température** à cœur des produits placés sur le self.  
*Une tolérance de 30 min maximum est acceptée pour les produits dont la température est entre 55 et 60°C, il faut ensuite les réchauffer pour être au-delà de 60°C.*
- **Limitez le temps d'exposition** des produits au self notamment en réduisant les quantités exposées et rechargeant régulièrement.
- **Ne réutilisez jamais des excédents** qui sont restés plus de deux heures dans un comptoir de service chaud.
- **Ne réchauffez** les excédents qu'**une seule fois maximum**.
- Conservez les excédents de plats froids au maximum 24 heures au réfrigérateur.
- Protégez les aliments via des vitrines, des vitres à clapet, des pare-haleines et fournir des ustensiles pour que les consommateurs puissent se servir (pincés, cuillères, louches, etc.).

### « Self » froid

- **Refroidissez suffisamment les produits avant** de les placer au "self" froid.

Maintenez la chaîne du froid via l'utilisation de plaques froides, de présentoirs de glace, de comptoirs réfrigérés.

*Pour le présentoir de glace : assurez-vous que les produits soient bien enfoncés dans la glace et rajouter de la glace régulièrement au cours de la journée.*

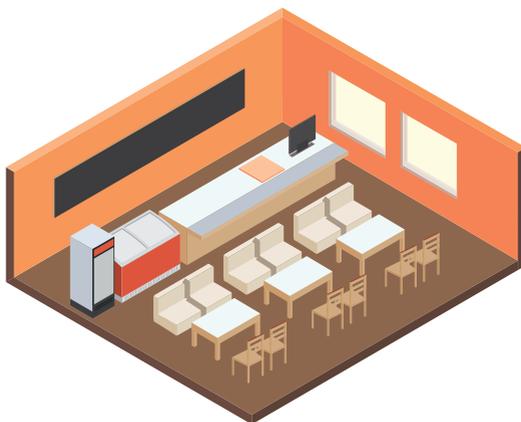
Si les produits sont en contact direct avec la glace, veillez à ce que celle-ci soit conforme pour contact alimentaire (eau potable).

## « Self » chaud

- **Réchauffez les produits à au moins 60°C** avant de les placer sur le « self » chaud.
- Maintenez la chaîne du chaud via l'utilisation de plaques chaudes, de lampes chauffantes, de bain-marie, etc.

*Les bains-marie ou plaques chauffantes ne doivent pas être utilisés pour réchauffer les produits.*

Pour garantir une température des produits de minimum 60°C, la température du bain-marie doit être au moins à 85°C. En outre, pour maintenir son fonctionnement optimum, l'eau des bains-marie doit être changée et l'appareil nettoyé chaque jour.



## b. Vente/remise directe

- Si le produit est **PRÉEMBALLÉ**, vérifiez:
  - que le **produit et son emballage** sont conformes,
  - que l'**étiquette** est bien présente, lisible et conforme,
  - que la **température** du produit respecte les prescriptions, notamment celle de l'étiquette.
- Si le produit n'est **PAS PRÉEMBALLÉ**, sachez informer les bénéficiaires ou clients des mentions importantes telles que :
  - les **allergènes** présents,
  - la **durée et la température de conservation** du produit,
  - le **mode d'utilisation** du produit si nécessaire.

## c. Transport

- Que le transport soit réalisé par vos soins ou par ceux du fournisseur, il faut veiller à ce qu'il se fasse dans de **bonnes conditions** notamment **d'hygiène** mais surtout de **respect des températures** pour les produits réfrigérés, surgelés et chauds. Dans ce cas, il faut donc s'assurer que le véhicule possède les équipements adaptés (compartiment réfrigéré via un groupe de froid enclenché au préalable, bacs isothermes équipés d'éléments refroidissants ou chauffants...) pour garantir **le maintien des températures** :
  - des produits chauds :  $\geq 60^{\circ}\text{C}$
  - des produits surgelés :  $\leq -18^{\circ}\text{C}$
  - des produits frais : la température la plus basse parmi les produits frais à livrer

Si des produits réfrigérés et surgelés sont transportés en même temps, prévoyez un compartiment ou un bac isotherme par température.
- **Avant de charger**, vérifiez **l'hygiène du chauffeur, la propreté et la température du véhicule** (tel que décrit à la réception) et la température des produits (respect des températures prescrites).
- **Lors du chargement**, veillez :
  - à **ne pas endommager** les conditionnements,
  - à **mettre rapidement** les produits dans les compartiments ou bacs isothermes adéquats,
  - à la **stabilité** du chargement.
- **Après le chargement**, **fermez rapidement les portes**.
- **Pendant la livraison** :
  - **Gardez les portes /les bacs isothermes fermé(e)s** autant que possible,
  - **Contrôlez régulièrement la température** de l'enceinte.

Complétez le bon de commande avec l'heure de livraison, la température des produits lors de la livraison, la signature du client pour réception.



# SECTION 4

« Gérer son système qualité »

## 1 GÉSTION DOCUMENTAIRE

### a. Quels documents ?

Vous devez conserver les documents suivants et les rendre disponibles pour tout contrôle:

#### Milieu

- Le plan avec les flux de production,
- Le dossier de lutte contre les nuisibles : le plan avec le positionnement des moyens de lutte, les fiches techniques des produits utilisés, les résultats des contrôles, les actions prises, les dates de renouvellement des produits...

#### Matériel

- L'enregistrement des entretiens techniques et des étalonnages/calibrages des appareils de mesure,
- Les fiches techniques de tous les produits utilisés (huiles, détergents, désinfectants, etc.),
- Les procédures et enregistrements liés aux opérations de nettoyage et de désinfection.

#### Matière

- Les fiches techniques des produits et des emballages utilisés,
- Les contrôles à la réception,
- Les registres d'entrée et de sortie (nécessaires pour la traçabilité).

#### Main d'œuvre

- Les règles d'hygiène pour le personnel et les visiteurs,
- Les certificats médicaux,
- Les preuves de formation du personnel.

## Méthode

- Les enregistrements des contrôles de température manuels ou électroniques (pour stockage, transport, cuisson, service...),
- Les enregistrements de tous les autres contrôles effectués (huile de friture...),
- Les enregistrements des non-conformités, des plaintes, des retours et des rappels ainsi que les notifications obligatoires ainsi que des actions correctives menées.

## b. Combien de temps ?

Les documents doivent être conservés deux ans après la durée de vie du produit.

# 2 TRAÇABILITÉ

---

La traçabilité est la capacité de retracer le cheminement d'un produit à travers toutes les étapes de sa production, de sa transformation et de sa distribution. C'est une obligation légale (AR du 14/11/2003). On peut l'établir au moyen d'un registre d'entrée et d'un registre de sortie et d'une traçabilité interne pour faire le lien.

---

## a. Registre d'entrée ("IN")

Il reprend les données suivantes:

- La **nature** du produit (sa dénomination),
- L'**identification** du produit (N° de lot, date de production, DLC/DDM, etc.),
- La **quantité**,
- La **date de réception** (jour/mois/année au minimum, heure si nécessaire),
- Le fournisseur, y compris l'adresse exacte d'où les marchandises sont expédiées.

Pour les associations caritatives et banques alimentaires, la liste des unités d'établissements d'où proviennent les produits est suffisante.

## b. Registre de sortie (“OUT”)

Il reprend:

- La **nature** du produit (sa dénomination),
- L'**identification** du produit (N° de lot, date de production, DLC/DDM, etc.),
- La **quantité**,
- La **date d'expédition** (jour/mois/année au minimum, heure si nécessaire).
- La destination (client, autre établissement), y compris l'adresse exacte où les marchandises sont livrées

## c. Lien entre les 2

La traçabilité interne permet de faire le lien entre les matières premières utilisées et le produit fini obtenu.

*NB : Pour les produits livrés directement au consommateur final, elle n'est pas obligatoire. En cas de livraison à des associations caritatives et banques alimentaires, la liste des unités d'établissement des associations caritatives et banques alimentaires auxquelles des produits sont livrés est suffisante, un registre “OUT” complet n'est pas obligatoire.*

# 3 NON-CONFORMITÉS, RAPPELS ET NOTIFICATION OBLIGATOIRE

## a. Quelques définitions

- Une **non-conformité** est un produit ou un processus qui ne satisfait pas aux normes ou exigences déterminées.
- Le **rappel** est le retrait d'un produit du marché ou de la distribution, que ce soit chez les clients, dans les points de vente, de distribution, voire chez les consommateurs.
- La **notification obligatoire** est l'obligation d'informer immédiatement l'AFSCA lorsqu'un opérateur considère ou a des raisons de penser qu'un produit qu'il a cultivé, élevé, produit, transformé, fabriqué, importé ou distribué peut être préjudiciable à la santé humaine, animale ou végétale.

## b. Que faire en cas de suspicion d'une non-conformité ?

Identifier les produits non conformes (avec affiches, auto-collant, etc.) et les mettre en quarantaine (afin de ne pas les confondre avec des produits conformes ).

Estimer les risques pour le consommateur & décider de la destination des produits non-conformes (retournés chez le fournisseur, éliminés comme déchet, retraités, à une autre fin que la consommation humaine par exemple consommation animale, débloqués si non-conformité non confirmée).

Rechercher les causes de la non-conformité (chez vous/ chez le fournisseur).

Prendre des actions correctives pour résoudre le problème directement et des mesures correctives afin que le problème ne se reproduise pas à long terme.

Vérifier que les mesures mises en oeuvre sont efficaces et que le problème ne se reproduit plus.

Lors d'un problème / d'une non-conformité, il faut toujours enregistrer :

- La **date** de constatation,
- Les **produits concernés** (identification exacte),
- Les **causes** des non-conformités,
- Les **actions** et **mesures** entreprises,
- La **personne** qui a géré la non-conformité.

NB : Une non-conformité n'est pas toujours accompagnée de produits non-conformes (par exemple, la présence d'animaux nuisibles) mais doit aussi être enregistrée.

## c. Que faire si le produit non-conforme représente un danger pour la sécurité des consommateurs ?

Le produit doit être retiré du marché (c'est-à-dire des points de vente ou de distribution) et faire l'objet d'un rappel s'il se trouve déjà chez le consommateur final. A cette fin, il est parfois nécessaire de faire un communiqué via la presse, les médias, les réseaux sociaux ou vos canaux de communication habituels. Ce rappel peut être mis en place suite à une décision de l'AFSCA mais aussi du fournisseur ou du responsable de ce produit.



Pour tout produit non-conforme constaté, il faut:

- Evaluer les risques pour les autres produits fabriqués ou conservés dans des conditions similaires,
- Bloquer et traiter de façon adéquate les autres produits encore disponibles.



Pour vous aider à identifier les cas qui doivent faire l'objet d'une notification en Belgique, consultez le document « *Notification obligatoire et limites de notification* » sur <http://www.afsca.be/notificationobligatoire/limitesdenotification/>.

# SECTION 5

« Pour aller plus loin »

## 1 QUELQUES EXPLICATIONS SUPPLÉMENTAIRES

### a. Pourquoi lutter contre les nuisibles ?

- Ces **nuisibles** peuvent être la source:
    - d'une **contamination directe** des produits, du matériel et de l'équipement par leur présence, leurs œufs, leurs larves et leurs déjections,
    - ainsi que d'une **contamination indirecte** en étant un vecteur de contamination entre les déchets et les aliments, par exemple.
- Ils peuvent également causer des **pertes financières** en dégradant les emballages des denrées stockées, les machines et les équipements mais aussi en ternissant l'image de votre établissement.

### b. Pourquoi faut-il porter une tenue de travail et un couvre-chef ?

- La **tenue de travail** a pour objectif de se protéger des blessures (cf. chaussures de sécurité) et des salissures mais aussi d'éviter la contamination des produits par les contaminants présents sur nos vêtements de ville (poussières, souillures, poils, pellicules, micro-organismes...).
- Nous perdons chaque jour environ 80 cheveux et ceux-ci sont porteurs de 100.000 germes par cm<sup>2</sup>. En tombant, **les cheveux et donc leurs germes peuvent contaminer les produits**. En outre, il n'est jamais agréable de trouver un cheveu dans un produit que l'on est en train de manger !

## c. La température, facteur important dans le développement des micro-organismes

La température idéale pour la plupart des microorganismes se situe **entre 5 et 60°C** car c'est dans cette fourchette de températures qu'elles peuvent **se multiplier plus ou moins vite**. Au-delà de 65°C, une grande majorité des microorganismes cessent de se multiplier. Plus ils subissent des températures élevées pendant de longues périodes, plus on a des chances de les tuer.

Par contre, contrairement à ce que beaucoup pensent, **le froid ne les tue pas** ! En dessous de 5°C, les microorganismes s'engourdissent (tout comme nous) et ralentissent leur multiplication pour être totalement inactifs (« endormis ») à des températures négatives (par exemple dans un surgélateur). Mais ils ne sont pas morts ! Dès que la température remonte au-delà de 5°C, ils reprennent leur multiplication. D'ailleurs, si le froid les tuait, pourquoi aurions-nous des pics de grippe, de rhume ou de gastro en hiver ?

C'est à une température ambiante (entre 25 et 40°C) que leur vitesse de reproduction est la plus rapide. En effet, dans les meilleures conditions, il leur faut à peine une vingtaine de minutes pour se diviser. Par conséquent, à partir d'un seul germe, on obtient 8 germes ( $2^3$ ) après une heure, 64 ( $2^6$ ) après 2 heures, 4.096 ( $2^{12}$ ) après 4 heures et plus de 68 milliards ( $2^{36}$ ) après 12h!

Il faut cependant préciser que d'autres paramètres peuvent également influencer leur multiplication: le degré d'acidité, l'activité de l'eau et la présence ou non d'oxygène.

## d. Aliments sensibles au développement des microorganismes ou pas ?

Selon leur sensibilité au développement des microorganismes, les aliments peuvent être classés comme « sensibles » (et donc potentiellement dangereux) ou pas.

- On considère comme « **sensibles** » ceux qui sont **susceptibles de permettre la croissance de microorganismes** (notamment des pathogènes) **et/ou la formation de toxines**. Ils nécessitent un contrôle de la température et de la durée de conservation. Ils sont souvent riches en protéines, présentent une teneur élevée en eau et sont faibles en acidité.

*Par exemple: viandes et produits de viandes crues et cuites, charcuteries et autres, œufs, poissons et fruits de mer crus, fumés ou transformés, germes crus (soja, cresson, radis, etc.), fruits et légumes préparés et découpés, lait et produits laitiers, pâtes alimentaires fraîches, plats préparés...*

- Les autres aliments, moins susceptibles de permettre la croissance de microorganismes pathogènes ou la formation de toxines, ne nécessitent généralement pas un contrôle de la température ou de la durée de conservation. Attention, cela ne signifie pas qu'ils ne représentent aucun risque pour la santé. En effet, même s'ils ne sont pas susceptibles de permettre la croissance de microorganismes, des germes pathogènes ou des toxines peuvent s'y trouver et ces aliments peuvent dès lors devenir des vecteurs de contamination.

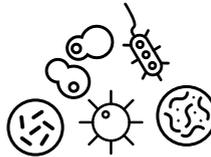
*Parexemple: des conserves, des produits secs (pâtes alimentaires, riz...), des produits de boulangerie et pâtisserie sans garniture, des huiles végétales, des herbes séchées...*

---

Saviez-vous que les microorganismes pathogènes ne changent pas nécessairement l'odeur ou l'aspect visuel des aliments ? Une bonne raison de faire preuve de vigilance en tout temps!

---

Outre ce risque de multiplication des germes, d'autres dangers peuvent être présents dans les aliments.



## e. Quels sont les différents types de contaminants ? Quelques exemples...

- **Microbiologique** : tout parasite ou micro-organisme (bactéries, virus, levures, moisissures...) qu'il soit pathogène ou pas.
- **Physique** : tout corps étranger (plomb, arrêtes, petits cailloux, débris de plastique, morceaux de verre, de métal, de bois...) présent dans l'aliment et qui pourrait s'avérer dangereux lors de l'ingestion (perforation du tube digestif...).
- **Chimique** : toute substance chimique présente dans l'aliment initialement (dioxine, pesticide, métaux lourds, allergènes...), qui se forme au cours de la transformation (toxines produites par des moisissures, histamine dans le poisson, acrylamide) ou introduite via les pratiques de travail (détergent, désinfectant, produit de lutte contre les nuisibles, lubrifiant, etc.). Ces substances sont également toxiques pour la santé et non recommandées.

## f. Saviez-vous que certaines moisissures produisent des toxines qui sont néfastes pour la santé ?

En effet, les moisissures elles-mêmes ne sont pas vraiment dangereuses, mais certaines produisent des toxines, véritables poisons naturels, qu'on appelle « mycotoxines ». Il existe plusieurs sortes de mycotoxines: la patuline dans la pomme, l'ochratoxine A dans les céréales, les aflatoxines M1 dans le lait, le cacao, le vin... et bien d'autres sortes dans les noix, les pistaches, le maïs...

En outre, les traitements thermiques (cuisson, pasteurisation, etc.) vont détruire les moisissures mais pas ces toxines qui résistent très bien à la chaleur...

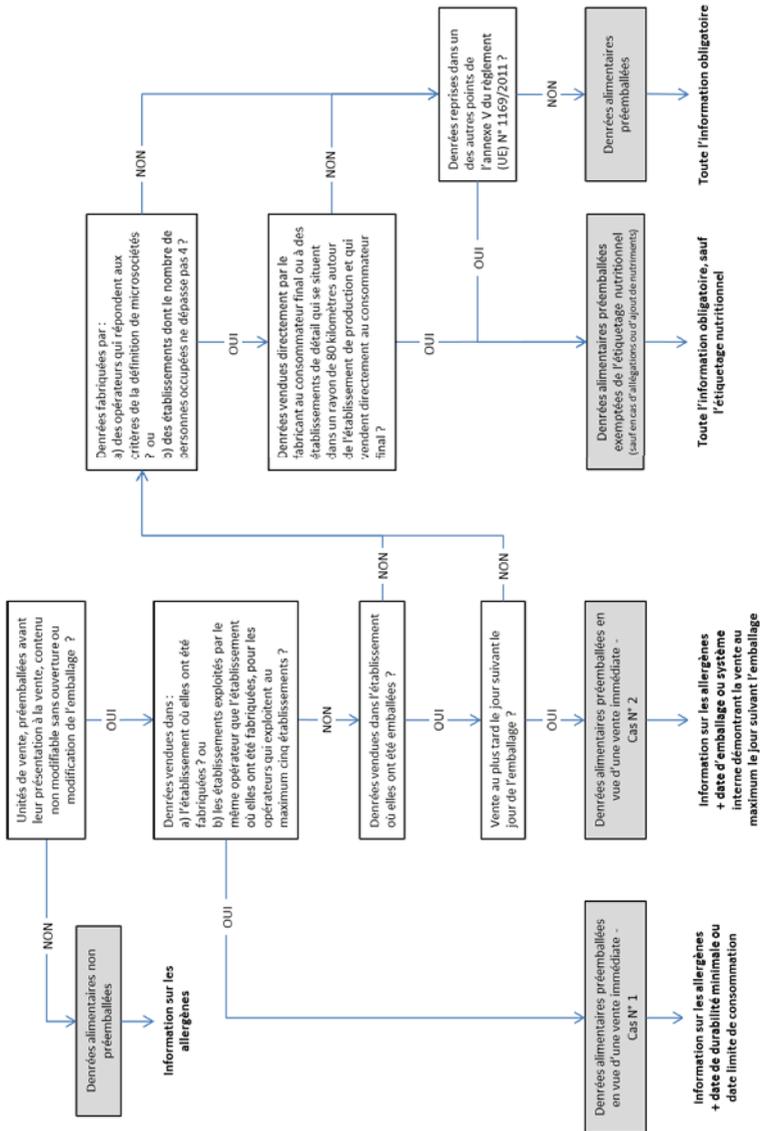
Quels sont les conséquences si on ingère un aliment contenant des mycotoxines ? Généralement, à court terme, pas grand-chose : pas de vomissement, de diarrhée... Par contre, celles-ci peuvent s'accumuler dans notre organisme et sont pour certaines cancérigènes.

En outre, la moisissure a la particularité de se propager très vite, grâce aux nombreuses spores qu'elle produit et qui peuvent se disséminer facilement. Si un fruit commence à moisir au milieu d'autres, il faut donc le retirer au plus vite!

*NB : Toutes les moisissures ne sont pas néfastes pour la santé, certaines sont même utilisées dans la fabrication de produits alimentaires tels que le camembert, le brie, le Roquefort, etc.*



## f. Quel étiquetage dois-je mettre sur mon produit ?



SOURCE:

[www.afsca.be/dennreesalimentaires/etiquetage/\\_documents/2017-04-07\\_qna\\_prepacked\\_and\\_non\\_prepacked\\_final\\_fr\\_0.pdf](http://www.afsca.be/dennreesalimentaires/etiquetage/_documents/2017-04-07_qna_prepacked_and_non_prepacked_final_fr_0.pdf)

# 2 QUELQUES RÉFÉRENCES ET LIENS

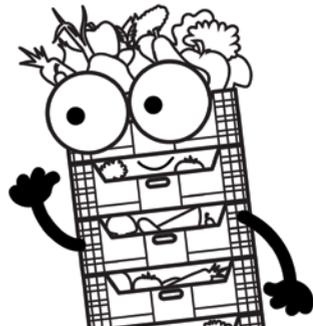
## a. Informations relatives à l'AFSCA

Bien que ce guide tente de tenir compte de la réglementation principale (notamment disponible sur site web de l'AFSCA), celle-ci évolue en permanence. Il est donc très important que vous suiviez cette évolution et la preniez en compte. Afin de **rester au courant des principales modifications de la réglementation**, inscrivez-vous aux newsletters de l'AFSCA :

[www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Professionnels > Newsletter

Pour plus d'info, vous pouvez consulter:

- Les agréments, autorisations et enregistrements  
<http://www.afsca.be/professionnels/agrements/conditions/>
- Les bonnes pratiques d'hygiène  
<http://www.afsca.be/professionnels/autocontrole/hygiene/>
- Haccp et haccp assoupli  
<http://www.afsca.be/professionnels/autocontrole/haccp/>
- Les guides spécifiques à votre activité disponible sur le site de l'AFSCA  
<http://www.afsca.be/professionnels/autocontrole/guides/>
- Les check-lists d'inspections de l'AFSCA  
<http://www.afsca.be/professionnels/checklists/>



## b. Les législations

- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du conseil du 29/04/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (CELEX : 32004R0852)
- A.R. du 13/07/2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (NUMAC : 2014018271)
- 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 (CELEX : 32004R0853)
- A.R. du 30/11/2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale. (NUMAC : 2015018401)
- Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15/11/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires (CELEX : 32005R2073)
- A.R. du 26/04/2009 concernant des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires (NUMAC : 2009024173)
- Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25/10/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (CELEX : 32011R1169)
- Règlement (CE) N° 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27/10/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE (CELEX : 32004R1935)
- Règlement (UE) N° 10/2011 de la Commission du 14 janvier 2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (CELEX : 32011R0010)

---

Il existe beaucoup d'autres législations applicables à l'agro-alimentaire : bien plus de 2000!

N'hésitez pas à prendre contact avec des experts ou à consulter les guides de bonnes pratiques spécifiques à une activité pour avoir la liste complète des textes qui vous concernent.

**VÉRIFIEZ** que votre législation est à jour!

Les sites belge et européen de publication des textes de loi vous offrent la possibilité de consulter la législation consolidée, c'est-à-dire un texte dans lequel les éventuelles modifications ont été intégrées. Pensez à toujours utiliser la version à jour !

**Belgique:** <http://www.ejustice.just.fgov.be/loi/loi.htm> Utilisez le numéro NUMAC pour faciliter vos recherches.

**Europe:** <https://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fr> Sur la droite, indiquez le numéro et l'année du texte (p.ex.852 et 2004) ou le numéro celex. Le site vous propose dans la recherche un lien vers la dernière version.

# SECTION 6

## « Lexique »

(issu de l'annexe 6 du G-044  
version 1 dd 26/4/2016)

**Action corrective:** Action à prendre lorsqu'un danger se présente afin de se débarrasser de la non-conformité observée.

**AFSCA:** Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

**Allergène:** Un composé alimentaire pouvant provoquer une réaction allergique chez certaines personnes.

**Contamination:** Une contamination (micro)biologique, chimique ou physique d'une denrée alimentaire qui représente un danger pour la santé du consommateur.

**Contamination croisée:** La situation dans laquelle une denrée alimentaire est salie ou contaminée involontairement suite au contact (in)direct avec une autre denrée alimentaire, des matériaux et surfaces dans les locaux de fabrication, les mains des collaborateurs, les déchets... Par exemple le transfert d'un allergène d'une denrée alimentaire vers une autre, mais aussi le transfert de bactéries des produits crus vers des produits transformés.

**Danger:** Quelque chose (micro)biologique, chimique ou physique présent dans une denrée alimentaire ou l'état d'une denrée alimentaire susceptible de causer des dommages ou qui peut avoir des effets préjudiciables sur la santé du consommateur.

**Déchets:** Les déchets végétaux et animaux qui viennent de la cuisine d'un établissement du secteur horeca, d'une collectivité ou d'un détaillant.

**Denrées alimentaires:** Denrées alimentaires avec une date limite de consommation (« à périssables consommer jusqu'au »).

**Désinfection Opération:** qui a pour but de détruire les micro-organismes présents sur les équipements et sur les surfaces des locaux, la peau...

**Doggy bag:** Reste d'un repas d'un consommateur qui est donné à ce consommateur dans un établissement du secteur horeca.

**Eau potable:** Eau de distribution ou eau de puits, eau de surface, eau recyclée ou eau de pluie traitée.

**Entreprise:** Toute entreprise de droit privé ou de droit public, à but lucratif ou non lucratif, active dans la production, la transformation et la distribution d'un produit.

**Etablissement:** Lieu, géographiquement identifiable par une adresse, où s'exerce au moins une activité ou à partir duquel elle est exercée.

**FEFO First Expired First Out:** les produits dont la date de conservation expire en premier sont utilisés en premier.

**Fiche d'activité:** Une fiche technique reprenant les codes et descriptions du lieu, de l'activité et du produit de tous les activités AFSCA. Elles ont pour but d'aider les opérateurs, les guichets d'entreprise, les organismes de certification (...) à mieux comprendre les activités AFSCA.

**FIFO First In First Out:** les premiers produits livrés sont les premiers utilisés.

**Guide:** Un guide qui peut être utilisé comme manuel d'instructions pour l'application de l'AR du 14 novembre 2003 et dans lequel sont notamment décrits les principes de base de l'autocontrôle, de la traçabilité et de la notification obligatoire.

**HACCP Hazard Analysis Critical Control Points:** système pour l'analyse des risques, la détermination et la maîtrise des points critiques de contrôle.

**Infection alimentaire:** Maladie inflammatoire apparue après l'ingestion de micro-organismes pathogènes vivants via l'alimentation ou l'eau de boisson.

**Mesure corrective:** Mesure à prendre lorsqu'un danger s'est produit afin de se débarrasser de la cause du problème de sorte qu'il ne se reproduise plus.

**Non-conformité:** Le cas où des produits ou des processus ne satisfont pas aux normes ou exigences déterminées.

**Notification obligatoire:** L'obligation d'un opérateur d'informer immédiatement l'AFSCA lorsqu'il considère ou a des raisons de penser qu'un produit qu'il a importé, produit, cultivé, élevé, transformé, fabriqué ou distribué peut être préjudiciable à la santé humaine, animale ou végétale.

**Opérateur:** La personne physique, (non salariée,) l'entreprise au sens de l'article 4 de la loi du 16 janvier 2003 portant création d'une Banque-Carrefour des entreprises, modernisation du registre de commerce, création de guichets entreprises agréés et portant diverses dispositions, ou l'association de droit public ou de droit privé, assurant, dans un but lucratif ou non, des activités liées aux étapes de la production, de la transformation et de la distribution d'un produit.

**Organoleptique Sensoriel:** ce qui a trait à la couleur, l'odeur, l'arôme, l'aspect et la texture.

**PA Point d'attention:** étape présentant un risque plus réduit au niveau de la santé publique, où les risques peuvent être maîtrisés par une surveillance renforcée et un enregistrement complémentaire des mesures globales de maîtrise si les assouplissements ne sont pas d'application.

**Pasteurisation:** Un procédé dans l'industrie alimentaire qui détruit les bactéries nocives dans des aliments par chauffage court, sans endommager le produit.

**Plan de lutte contre les nuisibles:** Description écrite, détaillée et opérationnelle des méthodes utilisées pour lutter contre les insectes volants et rampants ainsi que les rongeurs et le cas échéant les oiseaux...

**Rappel:** Retrait du marché d'un produit et le rappel des produits déjà fournis aux consommateurs au moyen d'une affiche dans le point de vente et/ou au moyen d'un communiqué de presse.

**Secteur de la distribution:** Le secteur des opérateurs, qu'ils soient ambulants ou non ambulants, qui livrent des denrées alimentaires directement au consommateur. Il est également connu comme le secteur Business-to-Consumer (secteur B2C).

**Système d'autocontrôle (SAC):** L'ensemble des mesures prises par un opérateur pour faire en sorte que les produits, à chaque étape de la production, de la transformation et de la distribution, satisfassent aux prescriptions légales en matière de sécurité alimentaire, qualité, traçabilité et notification obligatoire, et la surveillance du respect effectif de ces prescriptions.

**Température à cœur:** Température mesurée au cœur d'un produit, d'un liquide ou d'une préparation.

**Traçabilité:** La capacité de retracer le cheminement d'un produit à travers toutes les étapes de sa production, de sa transformation et de sa distribution.

**Traiter:** Manipuler sans modification importante de la denrée alimentaire: par ex. découper ou mouler, réfrigérer activement (attention, réfrigérer activement n'est pas la même chose que le stockage réfrigéré), congeler ou décongeler (attention, ceci n'est pas la conservation des denrées déjà congelées), éplucher ou peler.

**Transformer:** Manipuler avec une modification importante de la denrée alimentaire: par exemple: chauffer, fumer, saler, mûrir, sécher, mariner...

**Unité d'établissement (UNE):** Une entreprise ou une partie d'une entreprise située en un lieu géographiquement fixe et identifiable par une adresse, où un ou plusieurs exploitants exercent des activités liées aux étapes de production, de transformation ou de distribution d'un produit.

**Validation:** Le contrôle par un auditeur de l'AFSCA ou un OCI déterminant si le système d'autocontrôle de l'opérateur offre des garanties suffisantes pour assurer la sécurité alimentaire.

# Crédits

## Éditeur Responsable :

Laurent Dennemont  
REFRESH XL asbl  
info@refresh.brussels  
www.refresh.brussels

## Coordination :

Marcelline Bonneau  
Resilia Solutions SPRL  
marcelline@resilia-solutions.eu  
www.resilia-solutions.eu

## Expertise :

Géraldine Mariaul, Nicolas Pourbaix, Mathieu Colmant, Romain Alaerts  
BRUFOTEC  
gma@brufotec.be  
www.brufotec.be

## Mise en page, graphisme et illustrations :

Romain Boitier  
romain.boitier@gmail.com  
www.behindthemirror.fr

Imprimé à Bruxelles, février 2020.

© Source: freepik.com / vecteezy.com / flaticon.com

Nous demandons à être tenus informés de toute copie ou utilisation partielle ou totale de ce guide.

MERCI POUR VOTRE LECTURE

