



© Rita Maas/THE IMAGE BANK

LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE, C'EST
L'AFFAIRE DE **TOUS**

Autocontrôle dans l'Horeca

LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE AUTOCONTRÔLE

Jeunes et moins jeunes, femmes et hommes, pauvres et riches, nous mangeons tous. Les procédés de fabrication des produits alimentaires sont certes importants, mais le consommateur est également intéressé par la manière dont les aliments sont préparés. Ceci reste un sujet sensible. Le souci de la qualité et de la sécurité est bien légitime: le consommateur a droit à un produit de qualité, savoureux et sûr. Des incidents comme la 'crise de la dioxine', la 'maladie de la vache folle, largement médiatisés, n'incitent pas particulièrement le consommateur à avoir entière confiance dans la chaîne alimentaire.

En tant que professionnel de l'Horeca, vous êtes un maillon important de cette chaîne alimentaire. Comment convaincre le consommateur de la sécurité de vos produits? Que savez-vous de l'Arrêté Royal relatif à l'autocontrôle ? Etes-vous déjà en conformité avec celui-ci?

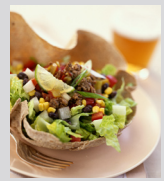
Cet Arrêté Royal du 14/11/2003 veille à la sécurité de la chaîne alimentaire en s'appuyant sur 3 principes importants:

1. Les **produits doivent être traçables « de la fourche à la fourchette »**.
2. Il y a une **obligation de notification** si des produits pouvant être nocifs pour la santé humaine ou animale sont identifiés. Dans ce cas, l'incident doit immédiatement être signalé à l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (AFSCA).
3. La mise en place d'un **système d'autocontrôle** (SAC) qui permet de détecter de manière systématique les risques alimentaires. Tous les exploitants de l'Horeca sont obligés de mettre en place un tel système de contrôle pouvant être validé (certifié) par des organismes indépendants.

Si votre établissement Horeca satisfait aux 3 principes précités, votre système d'autocontrôle pourra en effet être certifié par un audit. Possédez-vous déjà un tel certificat?

SYSTÈME D'AUTOCONTRÔLE: LA LÉGISLATION DANS LA PRATIQUE

Les exigences de l'autocontrôle sont décrites et détaillées dans le Guide sectoriel Horeca. Ce guide peut servir de ligne directrice lors de la mise en place d'un système de sécurité alimentaire dans votre entreprise.



Vous y obtenez une réponse à des questions telles que:

- Qu'est-ce qu'un formulaire d'évaluation de l'hygiène?
- Quelles marchandises entrantes doivent être enregistrées?
- Dois-je faire étalonner mon thermomètre?
- Puis-je encore utiliser des planches à découper en bois dans la cuisine?
- Doit-il y avoir un sas entre les WC et la salle de consommation?
- Qu'est-ce qu'un plan de lutte contre les nuisibles?
- Dois-je remplacer mes lavabos s'ils sont équipés de robinets actionnés à la main?

Pouvez-vous y répondre? Comment vous y retrouver dans l'ensemble des législations et règles en vigueur et quelles sont celles réellement applicables à votre établissement?

LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE AVEC LE SOURIRE

L'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire a pour responsabilité de veiller à la sécurité des aliments qui sont servis aux consommateurs. Les différentes fédérations – dans le cas présent, les Fédérations Horeca – ont élaboré un guide pratique basé sur les directives en vigueur et comprenant une check-liste. Ce Guide permet de mettre en pratique les nouvelles obligations, de manière simple mais sans faire de concession sur le plan de la sécurité alimentaire.

Consultez votre Fédération Horeca pour obtenir de plus amples informations ou surfez sur le site web www.controlealimentaire.be vous pouvez y trouver les réponses à une série de questions fréquemment posées dans le secteur.

LE BONUS DE L'AFSCA

Les établissements Horeca qui font valider leur SAC par un organisme agréé reçoivent un certificat confirmant à l'AFSCA qu'ils ont un système fiable. Les entreprises ayant des systèmes validés présentent moins de risques. C'est donc à juste titre qu'une réduction (bonus) leur est accordée sur la contribution annuelle due à l'AFSCA. Les établissements qui n'ont pas fait valider leur SAC sont considérées comme étant moins fiables et seront plus souvent contrôlées, ce qui représente un surcoût pour l'AFSCA. Leur contribution annuelle sera majorée en conséquence (malus).

CERTIFICAT DE SYSTÈMES D'AUTOCONTRÔLE

Comment obtenir un certificat pour votre SAC?

1. Vérifiez si vous travaillez conformément aux exigences du Guide (G-023).
2. Procédez aux adaptations ou complétez votre système de contrôle.
3. Faites effectuer un audit par Vinçotte.
4. Recevez un certificat vous donnant droit au bonus.
5. Informez vos clients sur votre système validé.

LE SMILEY: UN LOGO CONVIVAL

En dehors de IAFSCA, vos CLIENTS ont également intérêt à reconnaître les établissements Horeca qui travaillent conformément aux règles en vigueur. Un logo spécial – le Smiley – a été créé pour indiquer à vos clients et clients potentiels que votre établissement dispose d'un système d'autocontrôle validé. Grâce à ce logo, apposé à un endroit visible, votre client peut s'assurer que les aliments y sont préparés correctement et qu'il est donc à la bonne adresse.

En savoir plus? Surfez vers www.controlealimentaire.be.



VINÇOTTE

Service Certification
Jan Olieslagerslaan 35, B - 1800 Vilvoorde
T: +32 (0)2 674 58 34 ▪ F: +32 (0)2 674 59 62
autocontrole@vincotte.be ▪ www.controlealimentaire.be

LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

INFORMATION

VOS COORDONNÉES:

Nom:

Prénom:

Rue:

Code postal: Commune:

Tél: Fax:

E-mail:

- Je suis aussi intéressé par:
- Horeca
 - Commerce de détail
 - Boucherie
 - Friterie
 - Cuisines
 - Autres

VINÇOTTE

Service Certification

Jan Olieslagerslaan 35, B - 1800 Vilvoorde

T: +32 (0)2 674 58 34 • F: +32 (0)2 674 59 62
autocontrole@vincotte.be • www.controlealimentaire.be