



## Système d'autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries (\*\*)

Depuis le 1er janvier 2005, tous les opérateurs sont soumis à l'Autocontrôle, la traçabilité et la notification obligatoire. Le respect de ces trois piliers permet de garantir la sécurité des produits mis sur le marché. Connaissez-vous toutes les règles légales applicables à la viande dans le cadre de la vente au consommateur final?

Mettez-vous en pratique les procédures et enregistrements requis par le guide sectoriel G-026 concernant la sécurité, la qualité et la traçabilité

### Your tailor-made solution

En tant qu'organisme de certification agréé par l'AFSCA (Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire), Vinçotte Agrifood réalise des inspections dans le secteur de la distribution et délivre des certificats d'inspection Autocontrôle ainsi que le Smiley, signe visuel distinctif des établissements livrant leurs produits au consommateur final.

En fonction de vos activités et ateliers de transformations complémentaires (boucherie, boulangerie, HORECA) nos inspecteurs qualifiés évaluent votre système, vos pratiques, votre infrastructure et vos équipements.

### Your result

Suite à une inspection favorable

- Vous recevez un rapport détaillé qui vous permet de mieux gérer la sécurité alimentaire dans votre établissement
- Vous recevez un certificat
- Vous recevez un Smiley qui assure à votre client que vous répondez aux exigences relatives à la sécurité alimentaire et à la traçabilité
- Vinçotte encode la validation de l'audit dans la base données de l'AFSCA, ce qui réduit la fréquence des contrôles

### Please note

Arrêté royal du 14 novembre 2013 relatif à l'autocontrôle, à la notification Obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires <http://www.afsca.be/autocontro...> et standards

Guides d'autocontrôle pour l'instauration de l'Autocontrôle dans le secteur de la distribution à destination du consommateur final :

- Guide d'autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries (G-026)

(\*\*) = sous accréditation BELAC 016-INSP, 016-PROD, 016-QMS

### In which situation?

- Boulangerie
- Supermarchés avec un atelier boulangerie
- Magasins de détail avec un atelier boulangerie