



**Formation
entreprenariat
GOOD FOOD
Module 2**

**L'hygiène et la
sécurité
alimentaire**



GoodFood

MIEUX PRODUIRE, BIEN MANGER
BETER PRODUCEREN, GOED ETEN

.brussels 

24 ans d'accompagnement des acteurs agro-alimentaires en sécurité alimentaire et en développement durable

CONSEILS FOOD TECHNOLOGY

Approche
terrain

« Sur mesure »

En
collaboration
avec VOUS

- Problèmes ponctuels / urgents ☐ Gratuit
(législation, informations techniques, conseils téléphoniques, ...)
- Assistance (1^{ère} mise en place) ☐ 80% subsides
- Suivi (Maintenir 1 concept déjà mis en place) ☐ 50% subsides

BRIFOTECH

ATTENTION

Conditions

- TPE / PME
- Siège d'exploitation en région bruxelloise
- Max 200.000€ de subsides « MINIMIS »
sur les 3 dernières années

Toute une équipe
à votre service



Questions
Formations



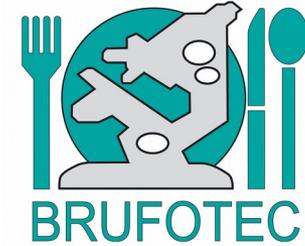
Audits
Etiquetage



Analyses
Durée de
conservation



BRUSSELS FOOD TECHNOLOGY



ASBL BRUFOTEC VZW

200 Boulevard Industriel/Industrielaan

1070 Bruxelles/Brussel

Tel 02/800.39.40

Fax 02/520 43 08

info@brufotec.be

<http://www.brufotec.be>

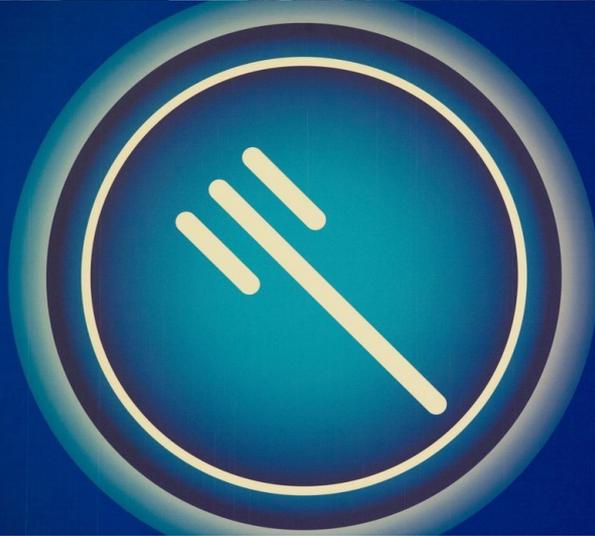
LA SECURITE ALIMENTAIRE

Keskseksa ?

Image par Steve Buissinne de Pixabay



Image par Dorian Krauss de Pixabay



AFSCA

Quel est le risque ?

Contamination ou **altération** des denrées

= Apparition ou présence de substances biologiques, chimiques ou physiques dans une quantité pouvant

▮ Rendre cette denrée **impropre à la consommation**



Image par Monsterkoi de Pixabay



▮ Mettre en **danger la santé humaine**



Photo de [Dustin Tray](#) ([Pexels](#))

“If it's not safe, it's not food”



Différentes crises au cours des 25 dernières années

1996

Vache folle

Maladie Creutzfeldt-Jakob



2011

E.Coli

dans les
concombres
espagnoles et ...



2017

Fipronil

dans les
œufs



1999

Dioxine

dans les poulets



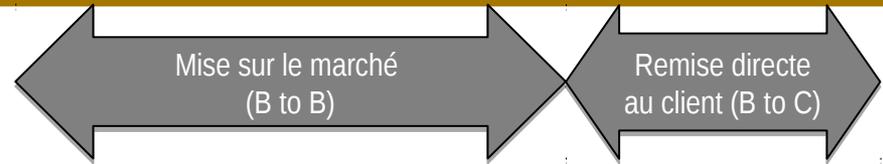
2013

Viande de cheval

dans les
surgelés



Quelques législations



Production



Transformation



Distribution



DAOV

Images issues de Pixabay : [夏沐沐 \(1\)](#), [HomeMaker \(2\)](#) [congerdesign \(3\)](#)

GENERAL FOOD LAW (Règlement 178/2002)

R 852/2004 Règles générales d'hygiène pour toutes les denrées alimentaires (commerce de détail inclus)

Alimentation

R 2073/2005 : Critères microbiologiques

DAOA



R 183/2005 Exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux

Images issues de Pixabay : [Andreas Göllner \(1\)](#), [Bohdan Chreptak \(2\)](#) [Lebensmittelfotos \(3\)](#), [lessaek1 \(4\)](#)

R 853/2004 Règles spécifiques d'hygiène pour les denrées alimentaires d'origine animale (hors commerce de détail)

**Que faut il faire?
Quelles sont vos
obligations?**

Se faire connaître auprès de l'AFSCA



formulaire de demande
(chaque activité)



ENREGISTREMENT	AUTORISATION	AGREMENT
PRIMAIRE (production agricole) <i>(production de lait - apiculture - culture fruitière ou maraîchère - ferme ovins/caprins)</i>	TRANSFO / DISTRIBUTION <i>(boulangerie, restaurant, boucherie, poissonnerie, point de vente, commerce ambulant...)</i>	TRANSFO DE PRODUITS ANIMAUX <i>(abattoir, atelier de découpe, grossiste en viande ...)</i>

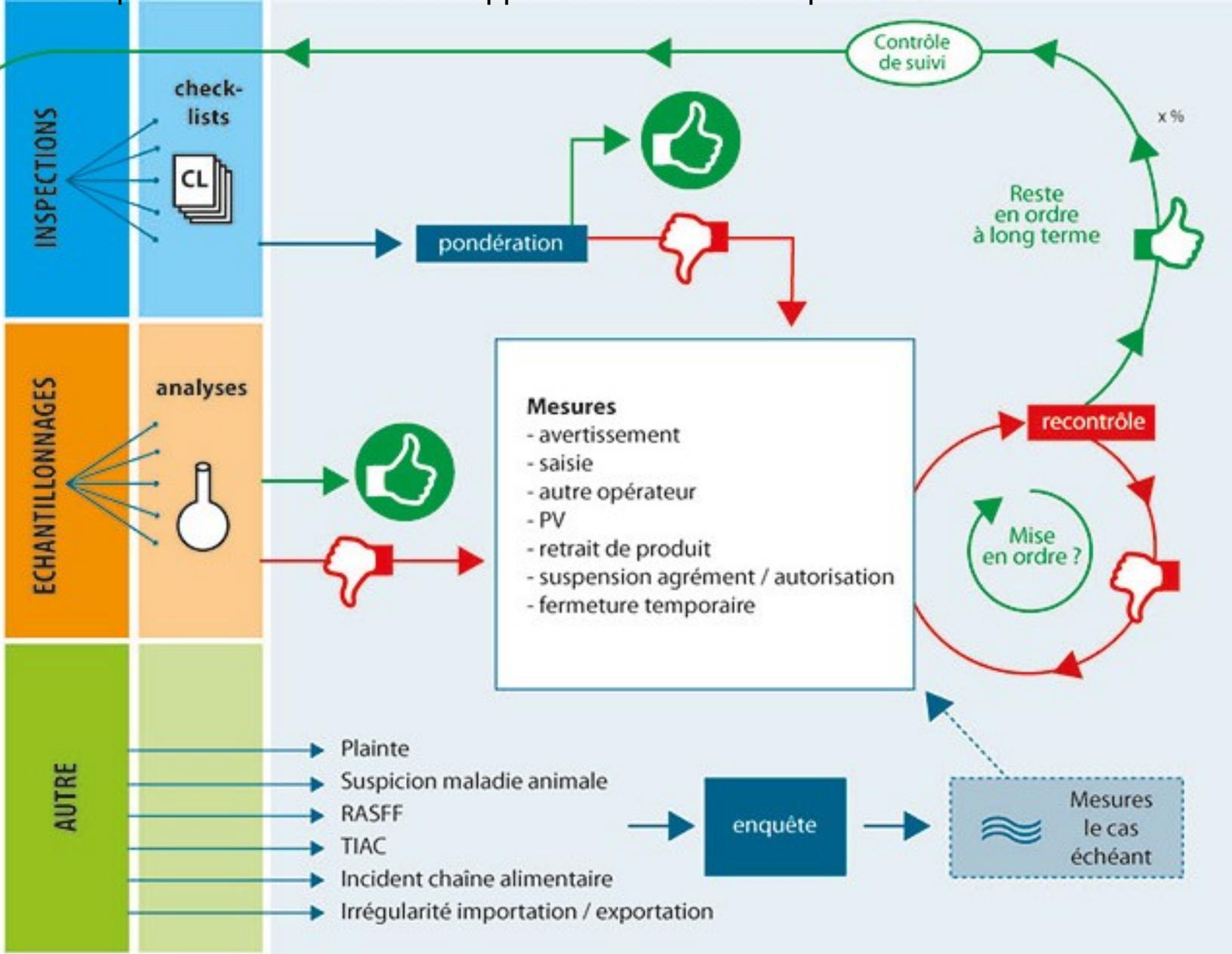
<https://www.favv-afscab.be/professionnels/agrements/#c>

Producteur produits primaires

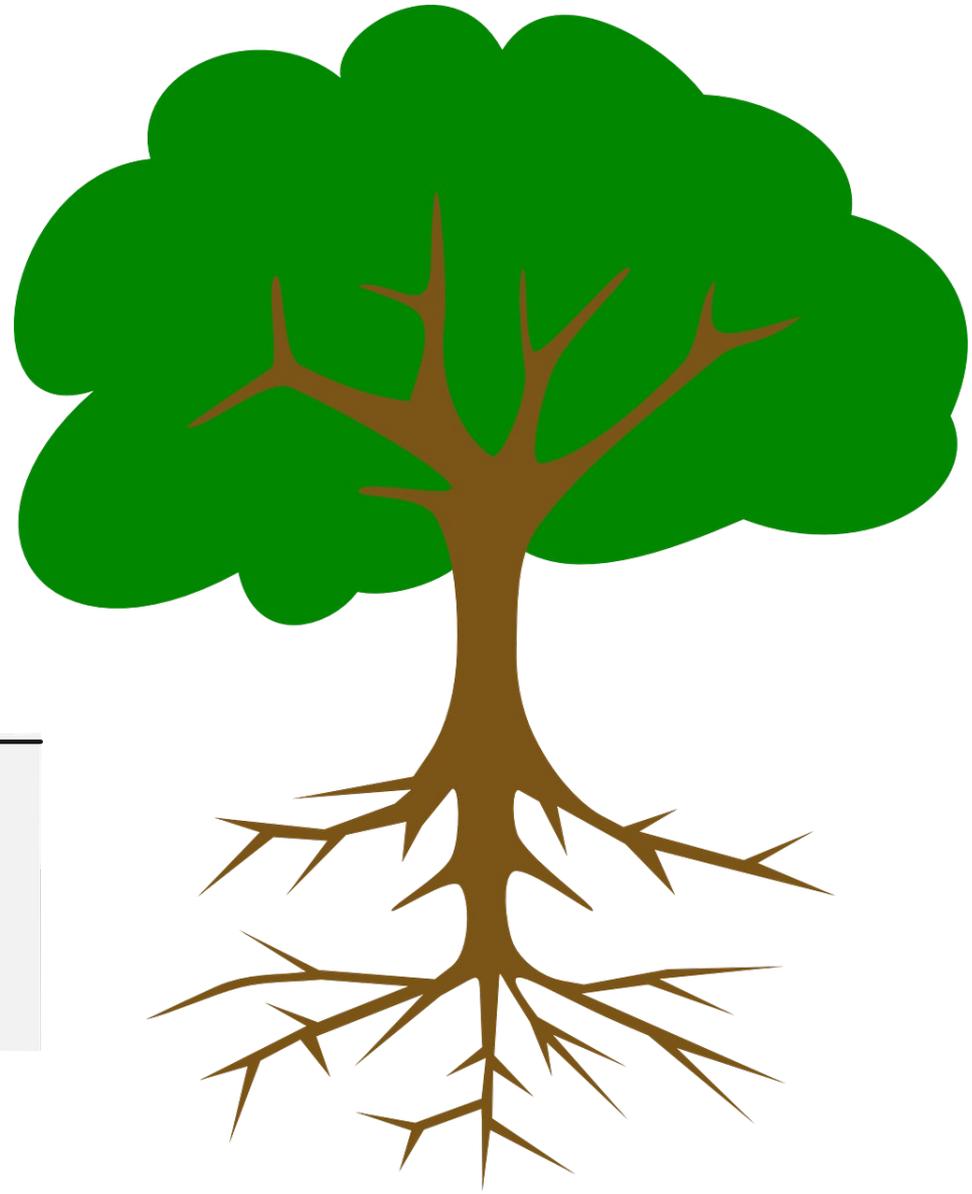
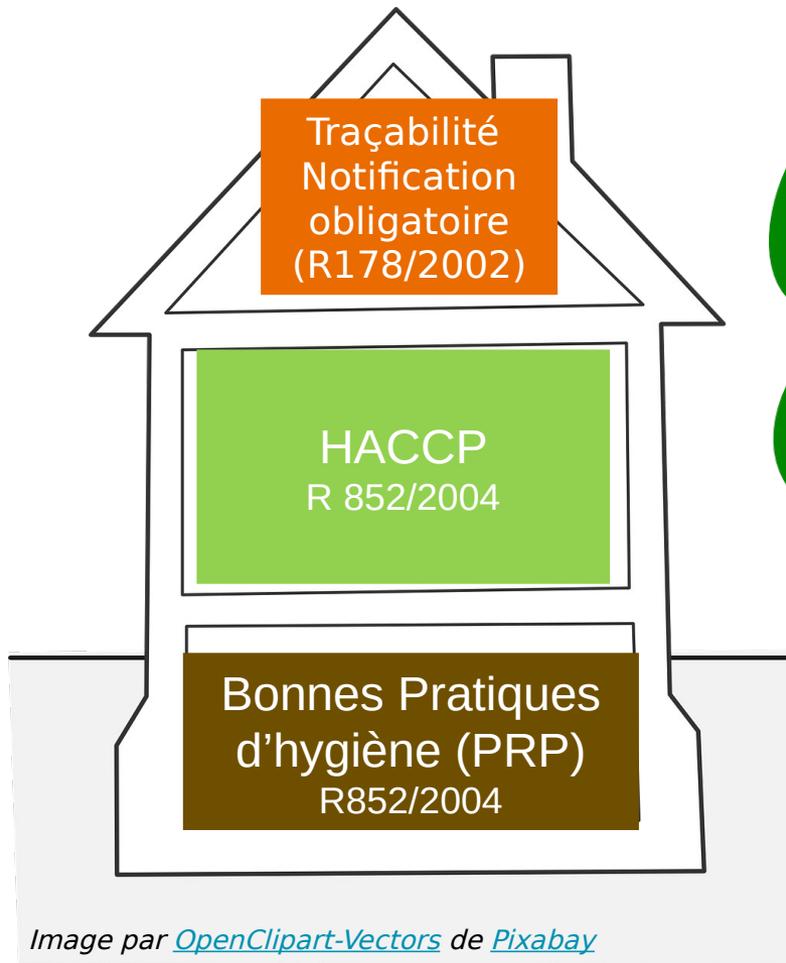
- Si **petites surfaces** de production végétale ou **peu d'animaux** = Enregistrement **SAUF si** vente à opérateurs qui utilisent produits dans le cadre d'une activité professionnelle (restaurateurs, etc.)
- Si vente de produit primaire **non transformés** (fruits, légumes, épices, ...) => enregistrement
- Si vente de produit primaire **transformés = « producteurs fermiers »** => autorisation



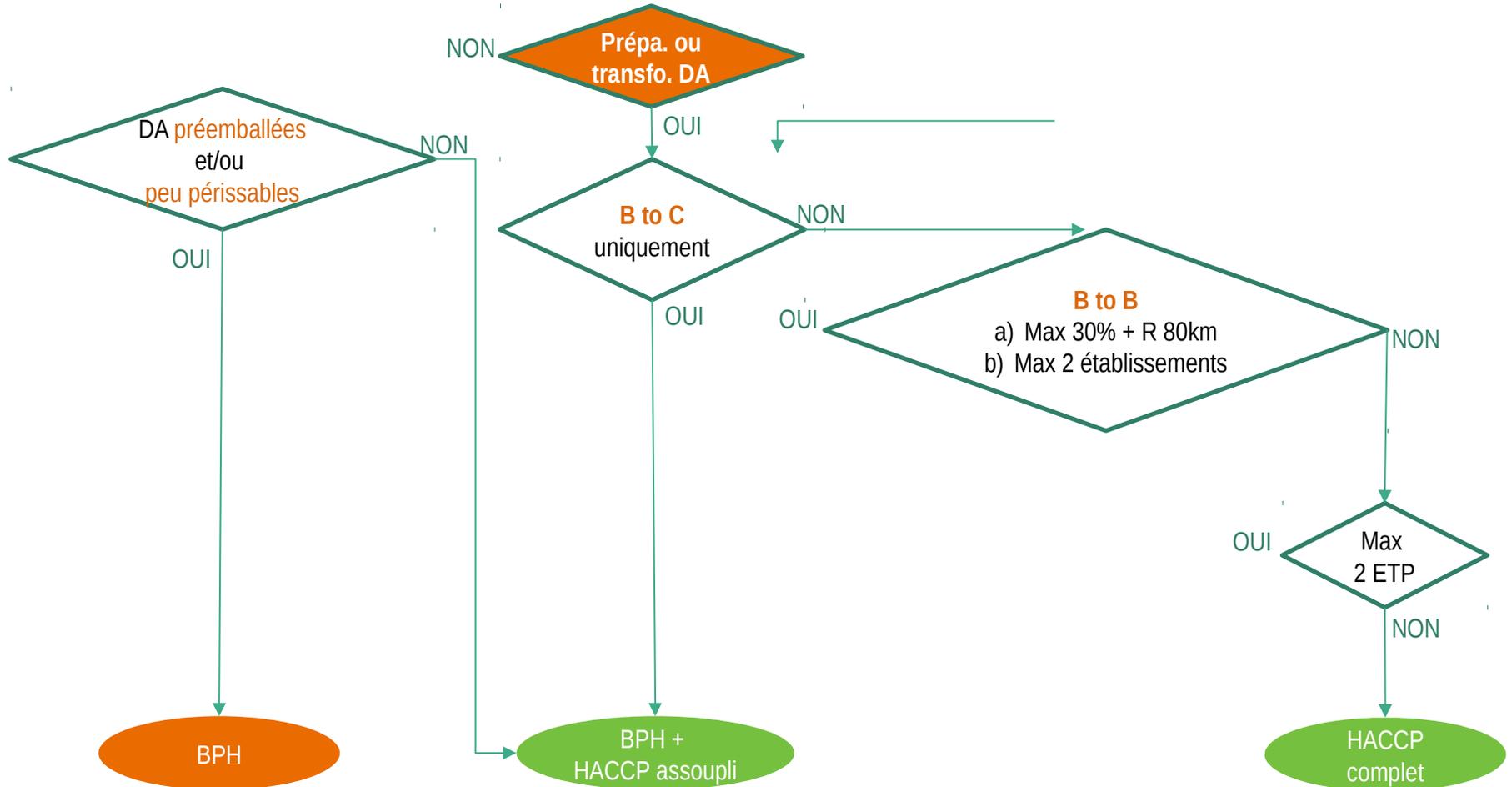
AFSCA MISSION



Mettre en place un « plan de maîtrise sanitaire »



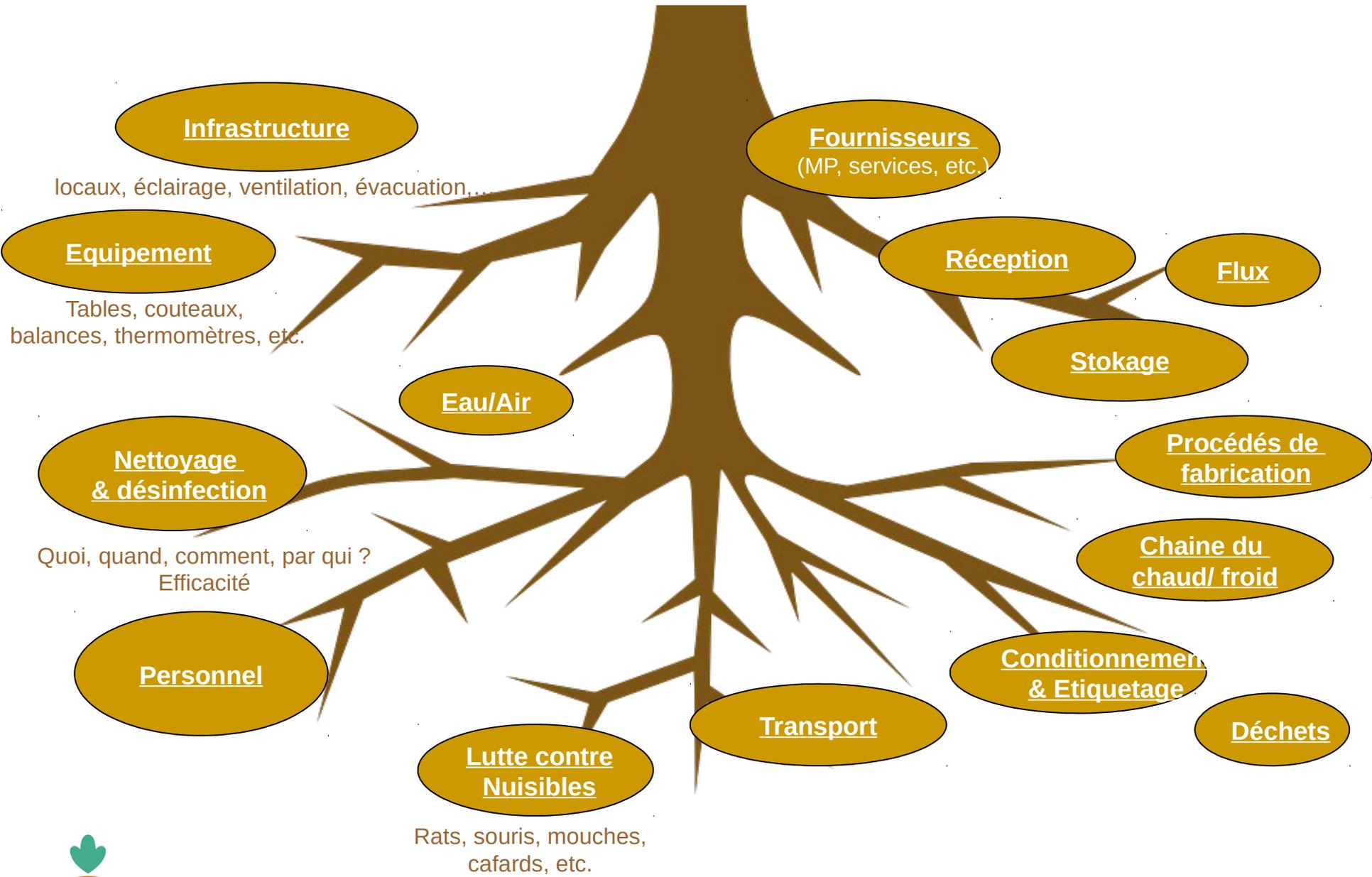
Selon votre profil...



Utilisation d'un guide



BONNES PRATIQUES
ou PRP



Santé, Tenue
Comportement
Formation, ...



Main d'oeuvre
= Personnel

Conception, Entretien,
Nettoyage et
désinfection
Étalonnage



Matériel
= Equipement

Méthode des 5M



Matière
= MP, Emballage



Méthode
= Bonnes Pratiques
Réception, Stockage,
Fabrication, Transport,
... (*Chaines du chaud/
du froid,
refroidissement,...*)



Milieu= Infrastructure
Emplacement, Conception,
Maintenance
Nettoyage et désinfection
Lutte contre les nuisibles

Système PREVENTIF
de MAITRISE des dangers
qui vise à assurer
la SECURITE & la QUALITE
de toutes les denrées alimentaires



Hazard

Points



HACCP



Analysis

Analyse des dangers et des points
critiques pour leur maîtrise

Control



Critical

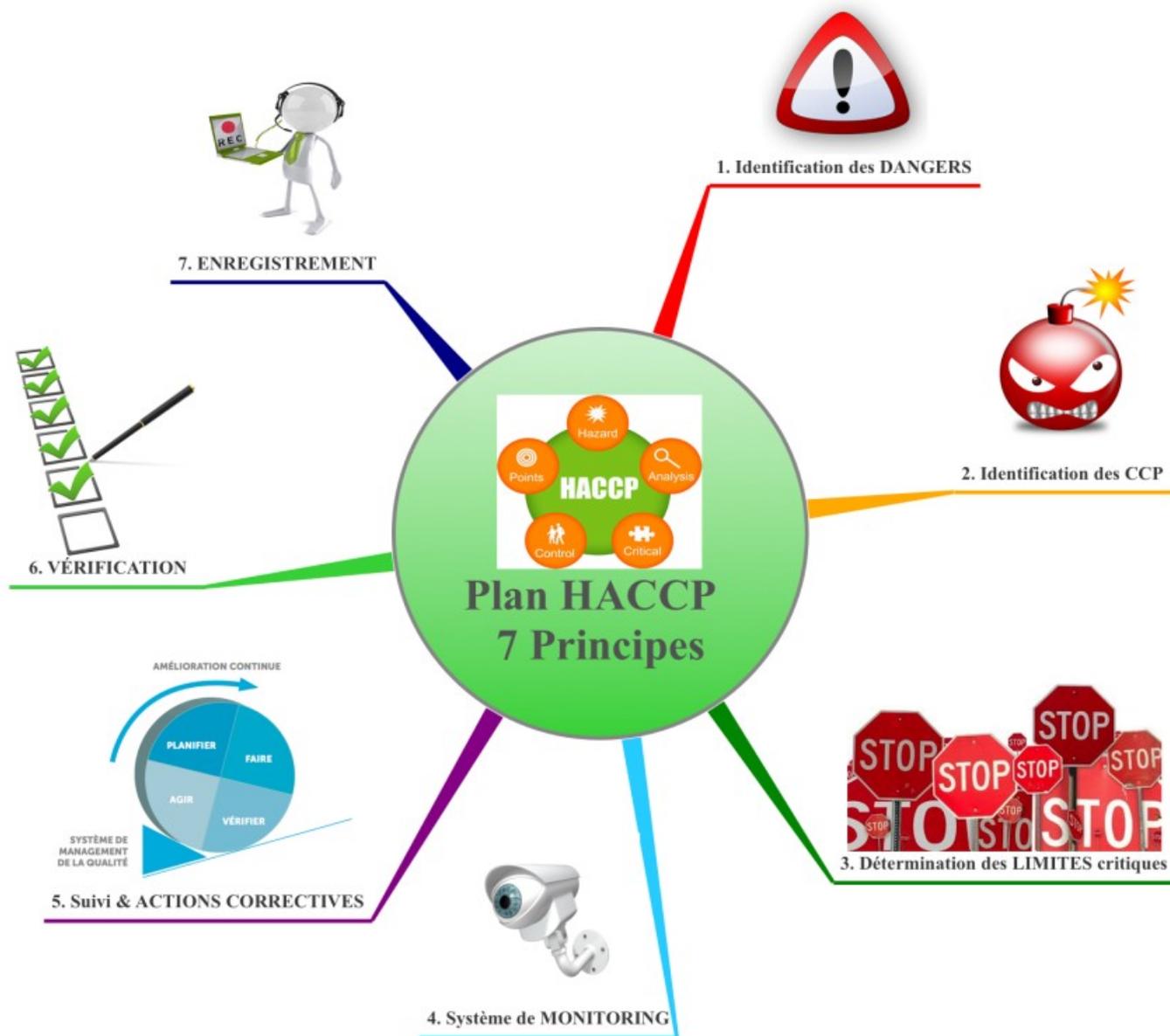
D'où vient cette méthode ?

Il ne faudrait pas
tomber malade !

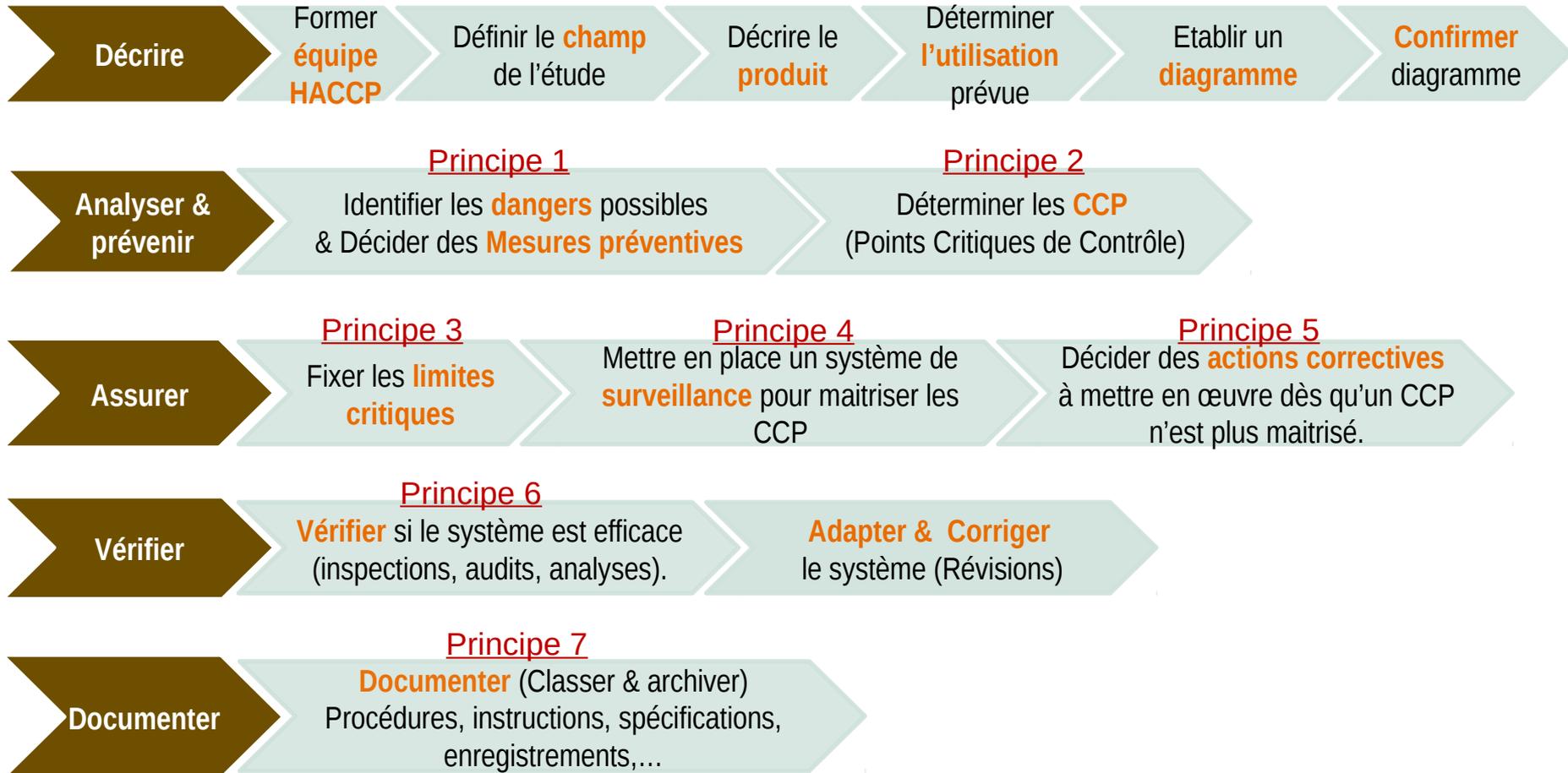


Image par Wikilimages de Pixabay

Méthode basée sur 7 principes



14 étapes



Décrire

Former
équipe
HACCP

Définir le **champ**
de l'étude

Décrire le
produit

Déterminer
l'utilisation
prévue

Etablir un
diagramme

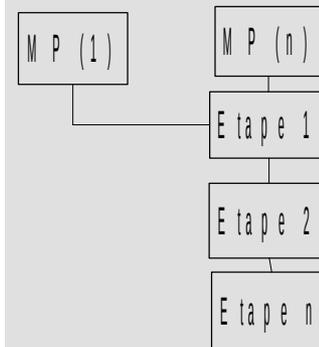
Confirmer
diagramme



COMPETENCES ≠

Forme, volume, texture,
Composition & allergènes
Caractéristiques M/P/C
Conditionnement
Stockage & distribution
Utilisation & durée de vie

Diagramme de fabrication



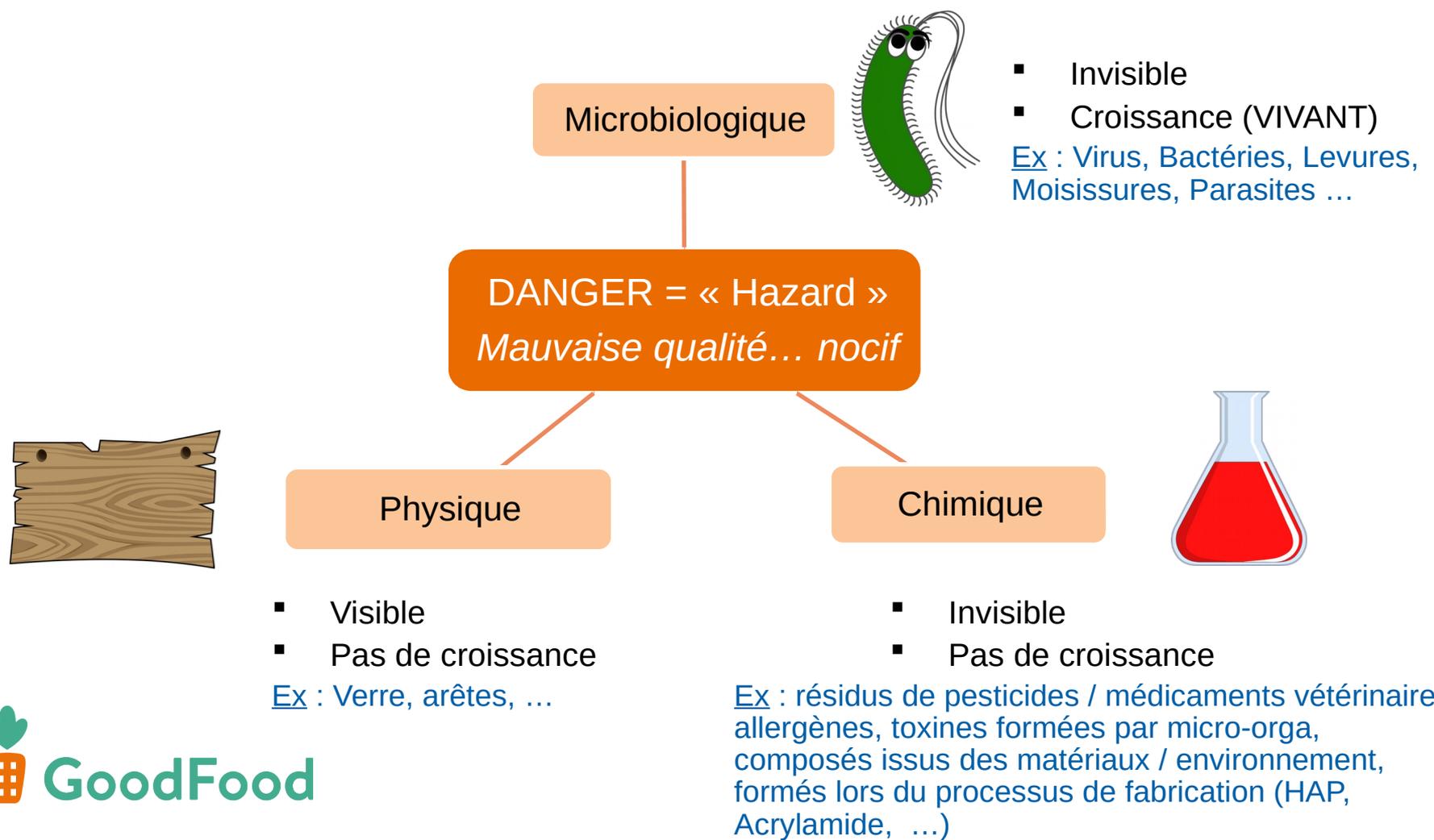
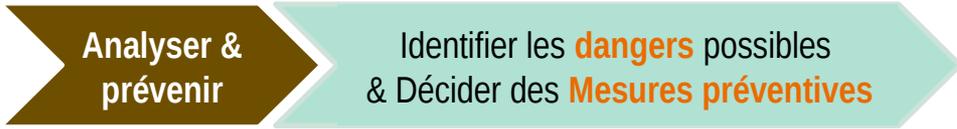
YOPI



**Aspects
réglementaires**
(analyses, tests de
conservation, ...)



- Intrants
(MP, emballages, matériel, gaz, ...)
- Opérations / Traitements
(nature, paramètre,...)
- Sortants





Listez tous les **DANGERS** auxquels on peut *raisonnablement* s'attendre à chacune des étapes

□ Pour chaque danger, définir les **RISQUES**

- **Probabilité** qu'il survienne
 - Microorganisme : Présence - Survie – Prolifération
 - Physique et chimique : Apparition - Persistance
- **Gravité** du danger (cfr. conséquences sur la santé)



Identifier les dangers à éliminer ou à ramener à un niveau acceptable pour obtenir des aliments surs



Dégager les **CAUSES** pouvant être à l'origine des dangers

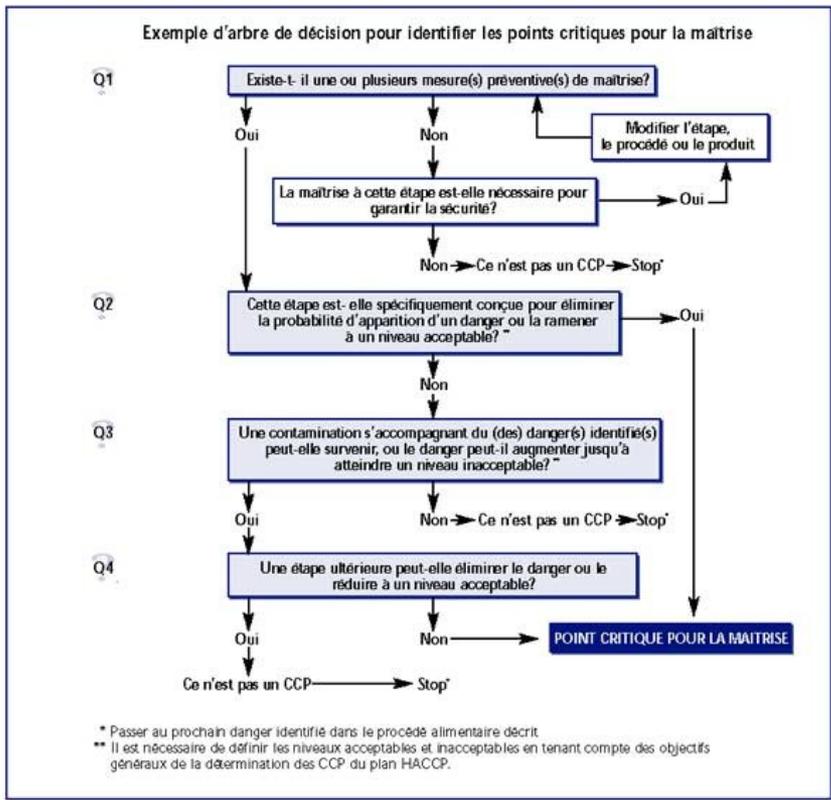
□ Décider **les mesures préventives** nécessaires à la maîtrise de chaque danger



*Plusieurs interventions sont parfois nécessaires pour maîtriser 1 danger spécifique
Plusieurs dangers peuvent être maîtrisés à l'aide d'une même intervention*



GoodFood



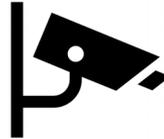
CCP = Etape déterminante pour la salubrité et la sécurité du produit (où le danger est évité, éliminé ou ramené à un niveau acceptable)



Exemples : Pasteurisation, stérilisation, détection métal, formulation (pH, aw)

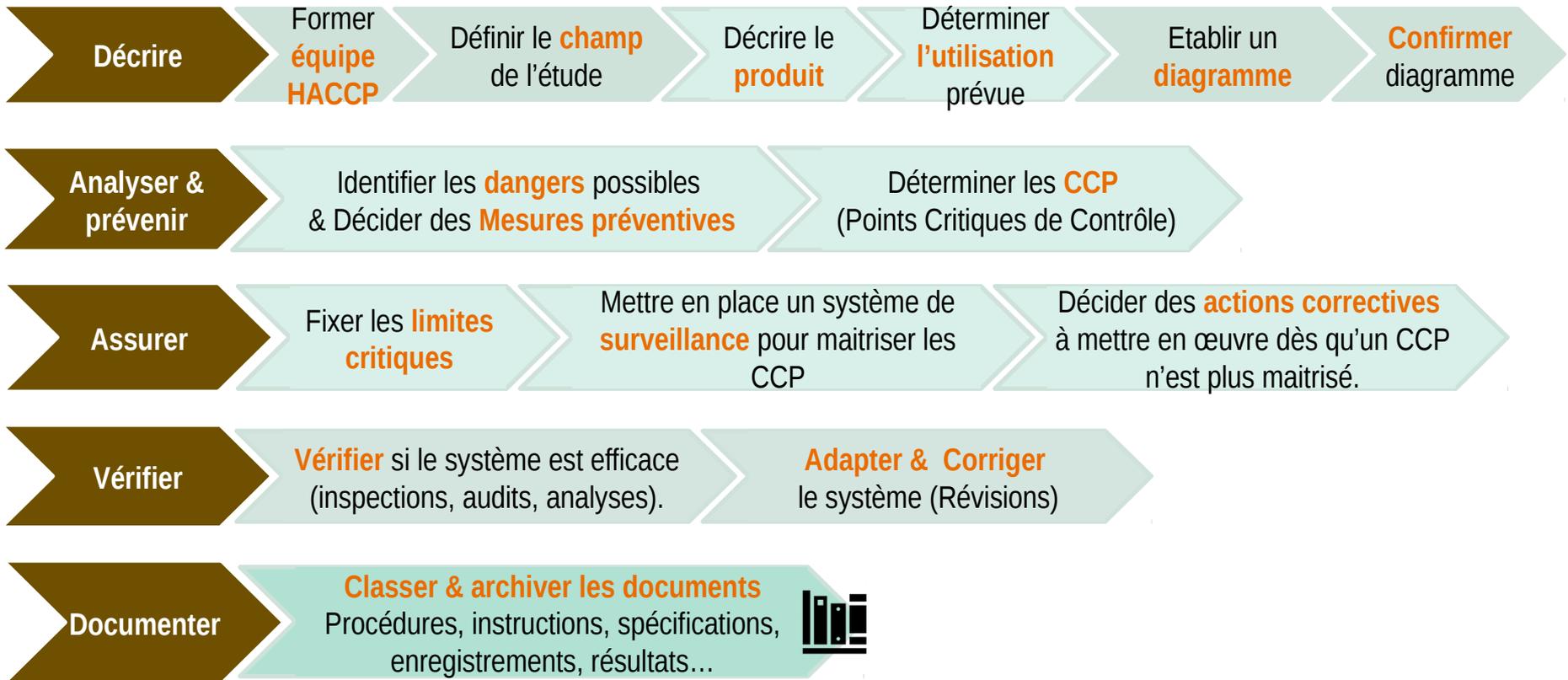


Exercer un contrôle

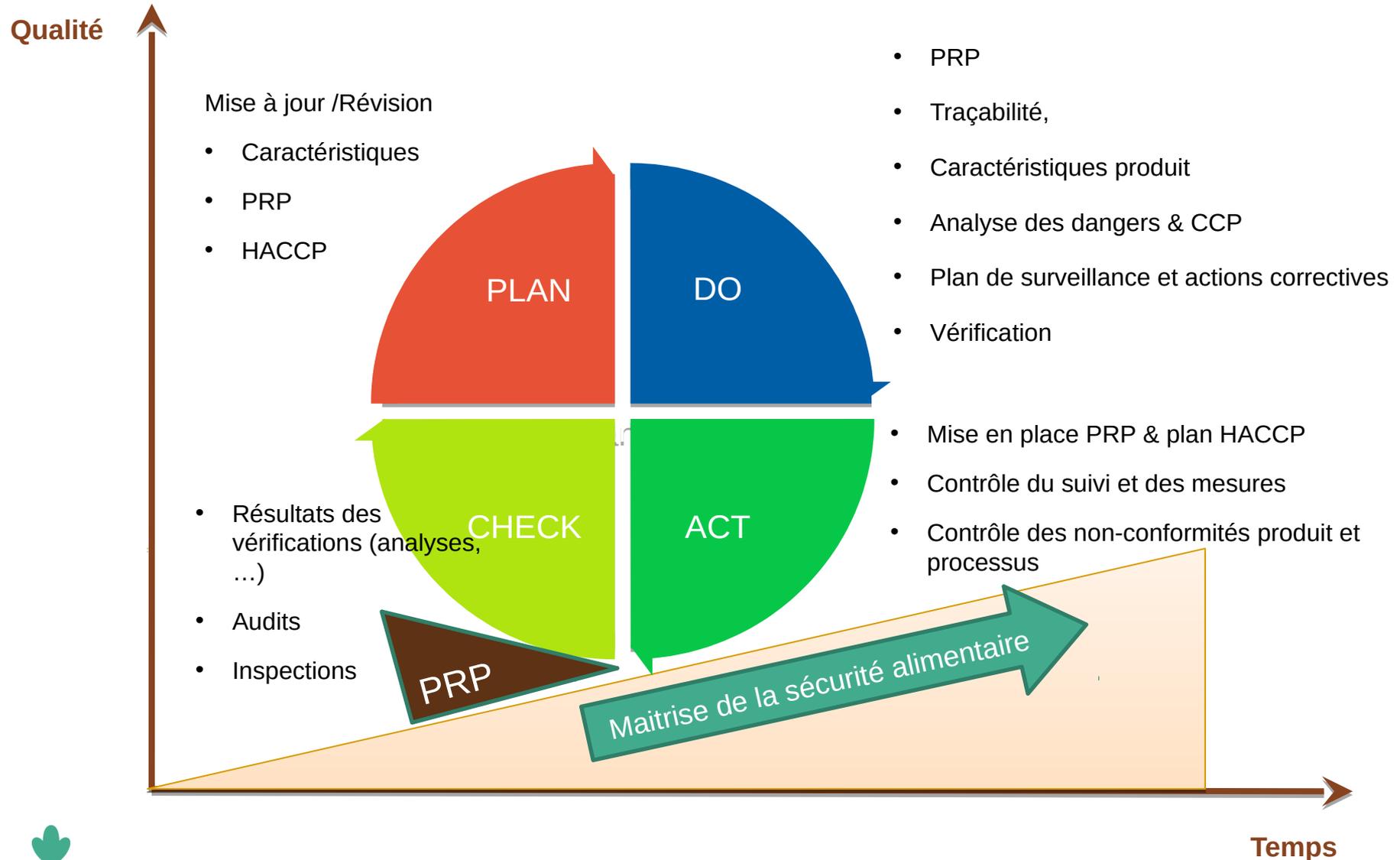


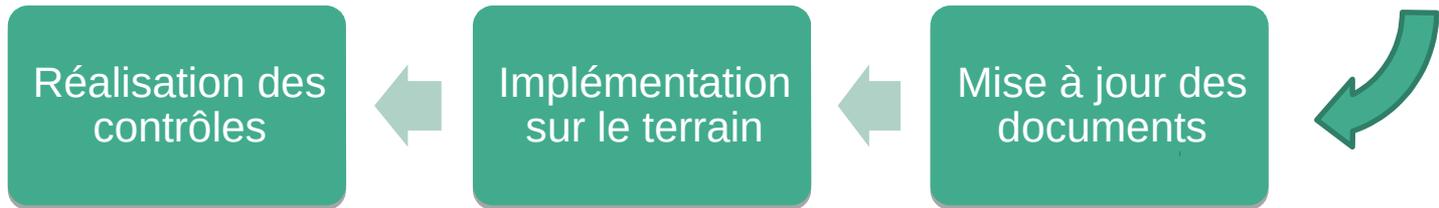
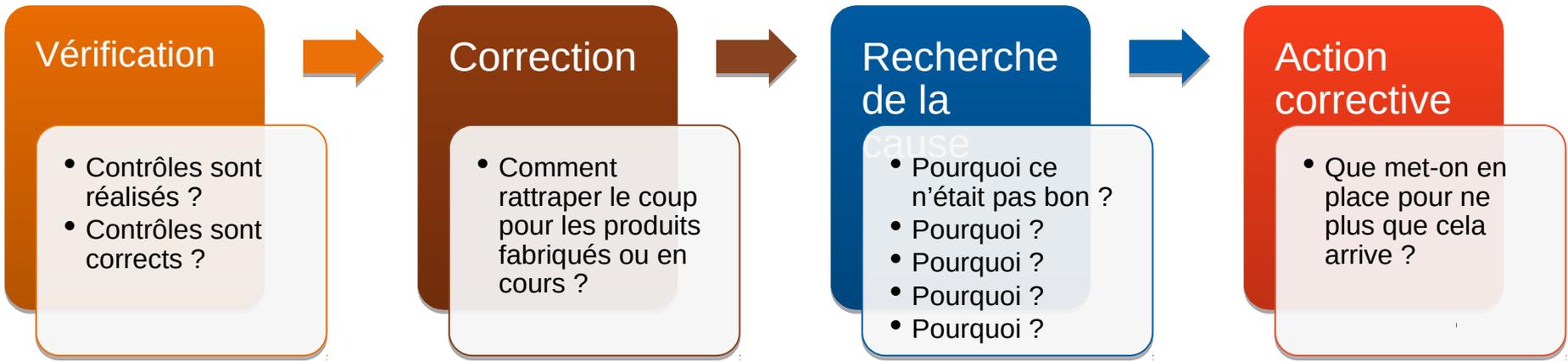
Paramètre à surveiller	Limites critiques	Surveillance	Actions correctives
Présence de métaux	Métal > 0,2 mm	Passer chaque produit au détecteur de métal	Éliminer produit rejeté par le détecteur





Maintien au quotidien





- Comment cela se passe ?
- Comment peut-on évoluer ?



Traçabilidade & Notificação



Semence



Culture



Récolte



Transfo 1



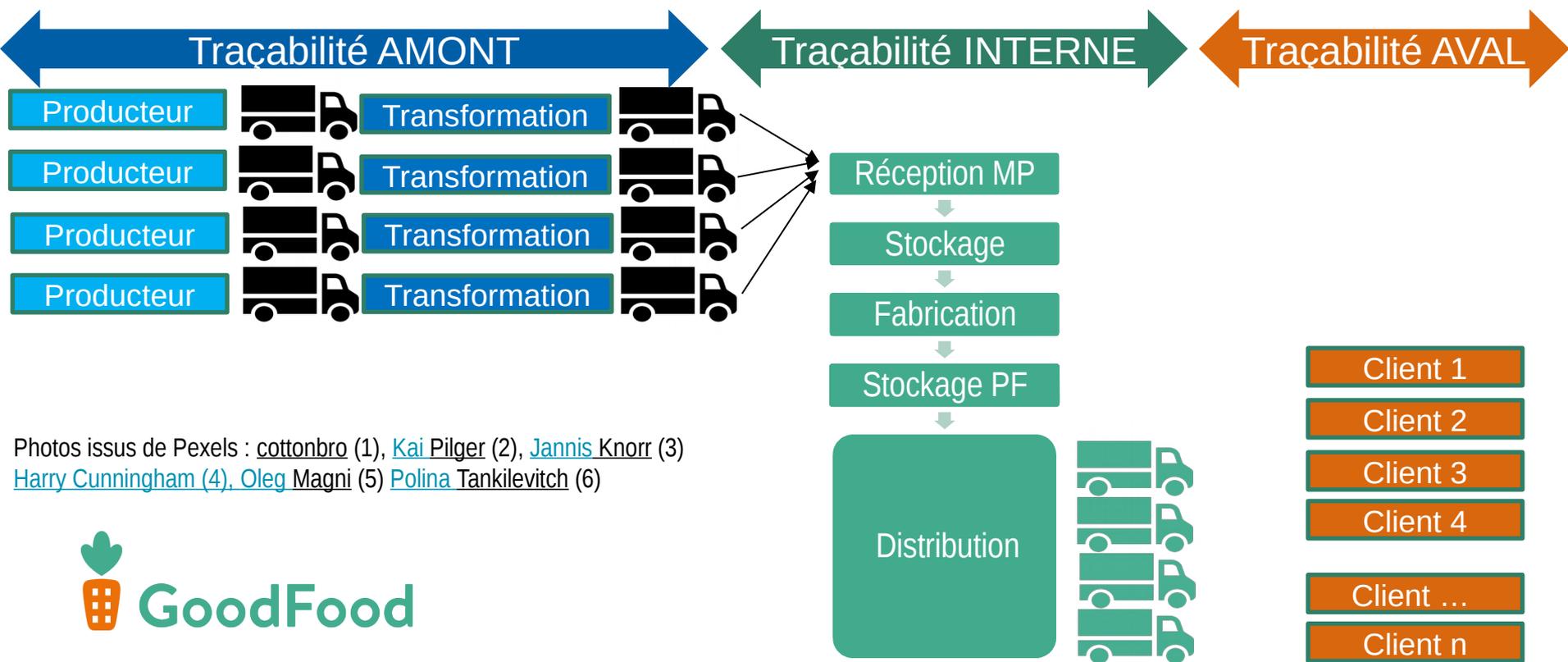
Transfo 2



Vente

« 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 »

R 178/2002 - [AR du 14 novembre 2003](#)



Photos issus de Pexels : [cottonbro](#) (1), [Kai Pilger](#) (2), [Jannis Knorr](#) (3)
[Harry Cunningham](#) (4), [Oleg Magni](#) (5) [Polina Tankilevitch](#) (6)

Traçabilité

B to B

(vente à d'autres entreprises)

- ✓ Registre d'entrée
- ✓ Traçabilité interne
- ✓ Registre de sortie

B to C

(vente directement au consommateur final)

- ✓ Registre d'entrée
- ✓ (Traçabilité interne)

Y compris dons à des banques alimentaires et/ou associations caritatives

Registre d'entrée

- ✓ Date de réception (jj-mm-aaaa)
 - ✓ Fournisseur
 - ✓ Nature du produit, identification du produit (n° de lot, date de péremption, de production), quantité
- ⇒ Classement chronologique des bons de livraison possible

Registre de sortie

- ✓ Date de livraison (jj-mm-aaaa)
 - ✓ Client
 - ✓ Nature du produit, identification du produit (n° de lot, date de péremption, de production), quantité
- ⇒ Classement chronologique des bons de livraison possible

Traçabilité interne

= lien entre le registre d'entrée et le registre de sortie

□ Savoir quel ingrédient a été utilisé dans quelle préparation, quand et en quelle quantité

Traçabilité - assouplissements

- **Conditions :**

- ✓ B to C
- ✓ + B to B : max 30% du chiffre d'affaire dans un rayon de 80km

Bénéfices :

- ✓ Enregistrement des informations des produits entrants endéans les 7 jours et au plus tard au moment de la transformation ou de la vente
- ✓ Durée de conservation des documents de traçabilité : 6 mois + DDM ou DLC

NOTIFICATION

Tout exploitant doit **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.



Rappel de la société Crottins de chèvre au lait cru

- ✓ **CROTTINS DE CHEVRE AU LAIT CRU 125g – plusieurs variétés**
- ✓ **Présence possible de la bactérie E. coli (STEC)**
- ✓ Dates de péremption (DDM) : comprises entre le 04/04 et le 23/04/2021
- ✓ Numéros de lot : **2112401, 2113101, 2113201 & 2113301**
- ✓ Produits vendus en Belgique via différents magasins d'alimentation, grossistes et magasins Carrefour
- ✓ Infos via

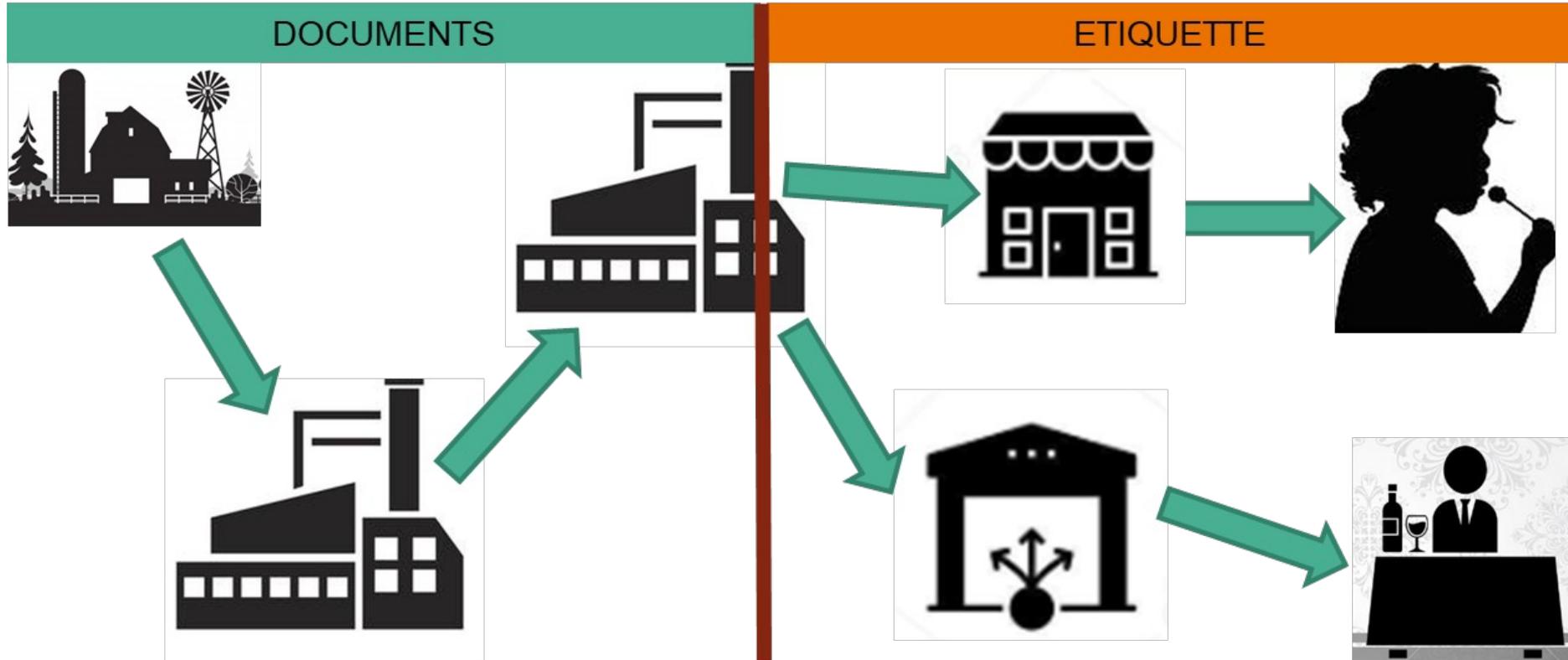


Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

Étiquetage

A partir de quand faut-il mettre une étiquette ?

Destiné au consommateur final ou pas ?



Denrée alimentaire préemballée ?

Vente immédiate ?

L'étiquetage – Mentions obligatoires

1. Dénomination (Nom légal, usuel, descriptif)
+ Mentions supplémentaires (état de la denrée, irradiation, remplacements, ajouts, reconstitutions)
2. Liste des ingrédients (ordre décroissant)
3. Liste des allergènes (14 allergènes légaux, identifiés, répétés au besoin)
4. Quantités d'ingrédients ou catégories d'ingrédients (si dénomination, image, sous-entendu)
5. Quantité nette de la DA
6. DLC ou DDM, et la date de congélation
7. Conditions de conservation et/ou d'utilisation
8. Coordonnées de l'exploitant
9. Pays d'origine ou lieu de provenance
10. Mode d'emploi (si absence rend usage approprié difficile)
11. Taux d'alcool
12. Déclaration nutritionnelle
13. Mentions complémentaires (viande, poisson,...)
+ [Le numéro de lot](#) (cfr Directive 2011/91)





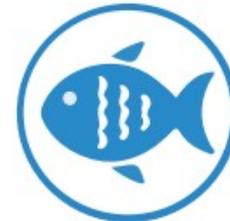
GLUTEN



CRUSTACÉS



OEUFS



POISSONS



ARACHIDES



SOJA



LAIT



FRUITS À COQUE



CÉLERI



MOUTARDE



SÉSAME



SULFITES



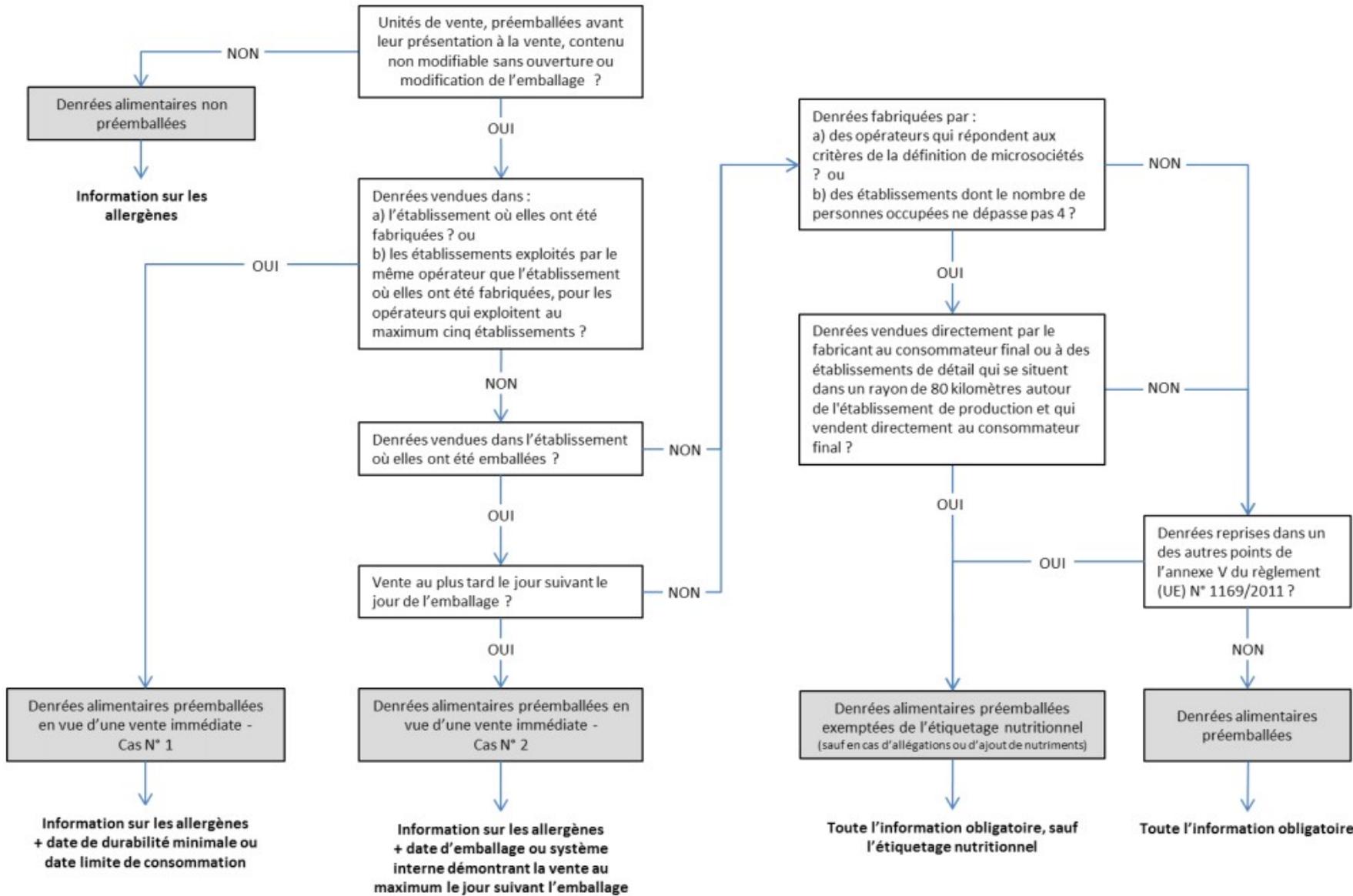
LUPIN



MOLLUSQUES



Arbre décisionnel pour déterminer quelles sont les mentions d'étiquetage obligatoires



Où nous contacter ?

ASBL BRUFOTEC VZW

Boulevard industriel, 200
1070 Bruxelles/Brussel

Tel : 02/800.39.40

Fax : 02/800.39.41

info@brufotec.be

<http://www.brufotec.be>