

**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<sup>ère</sup> 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

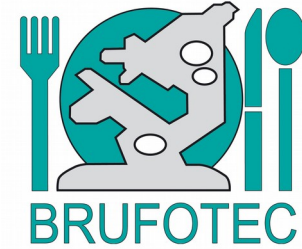


Audits  
Etiquetage

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](mailto:info@brufotec.be)

<http://www.brufotec.be>

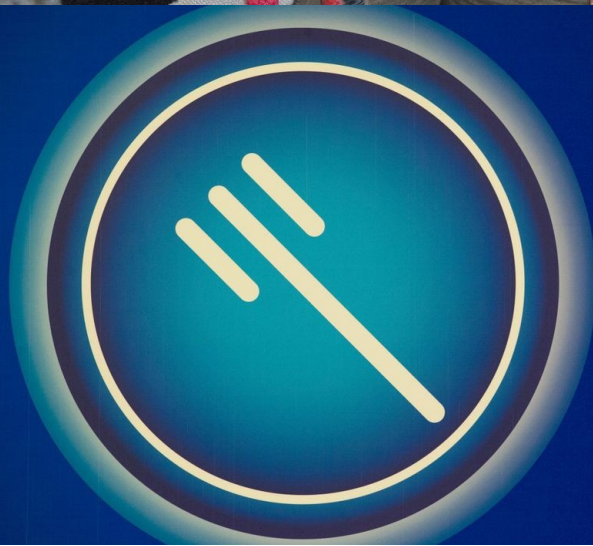
# LA SECURITE ALIMENTAIRE

## 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”



**YOPI**

# 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



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

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

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



GoodFood

**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>

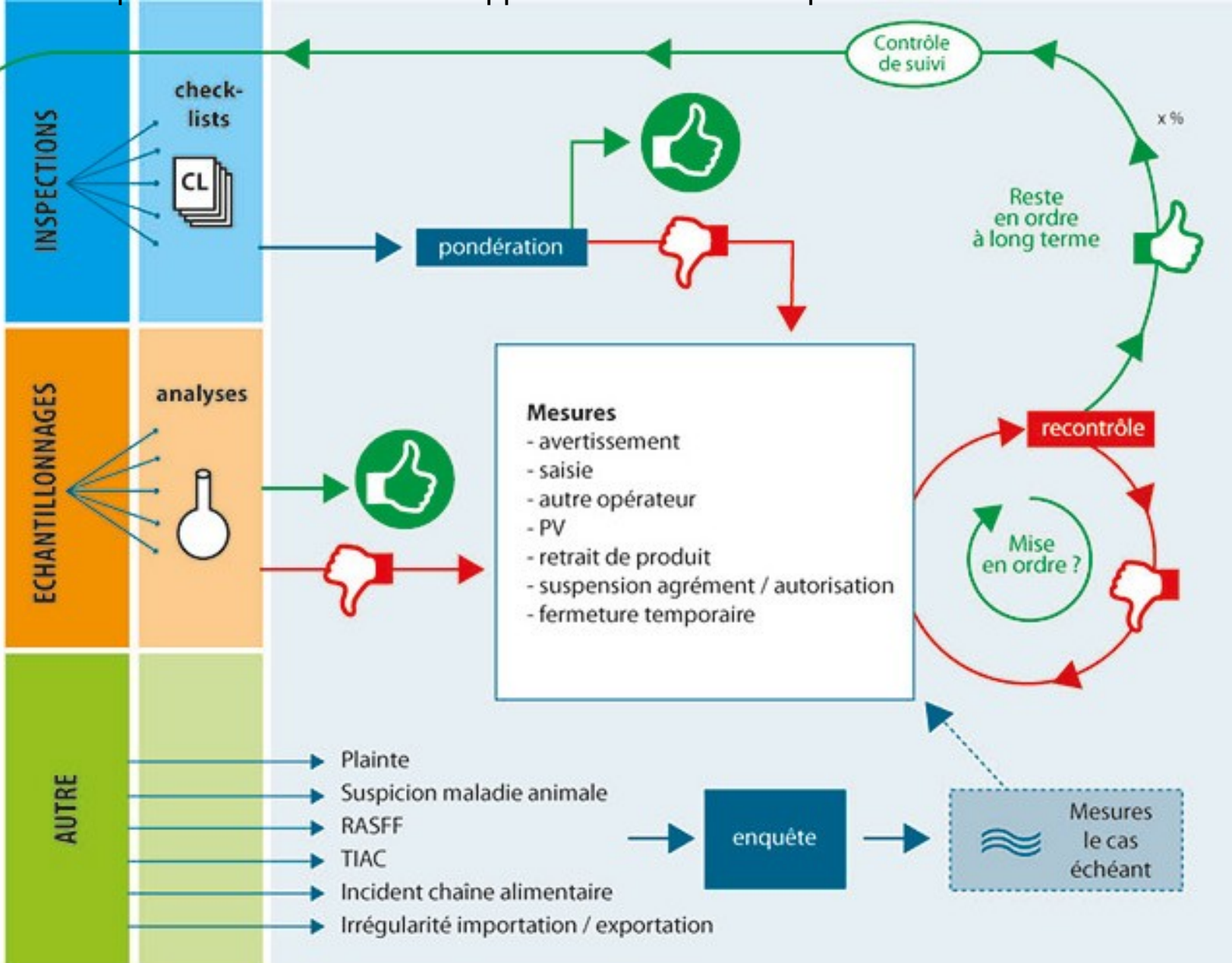
## Producteur produits primaires

- 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 »

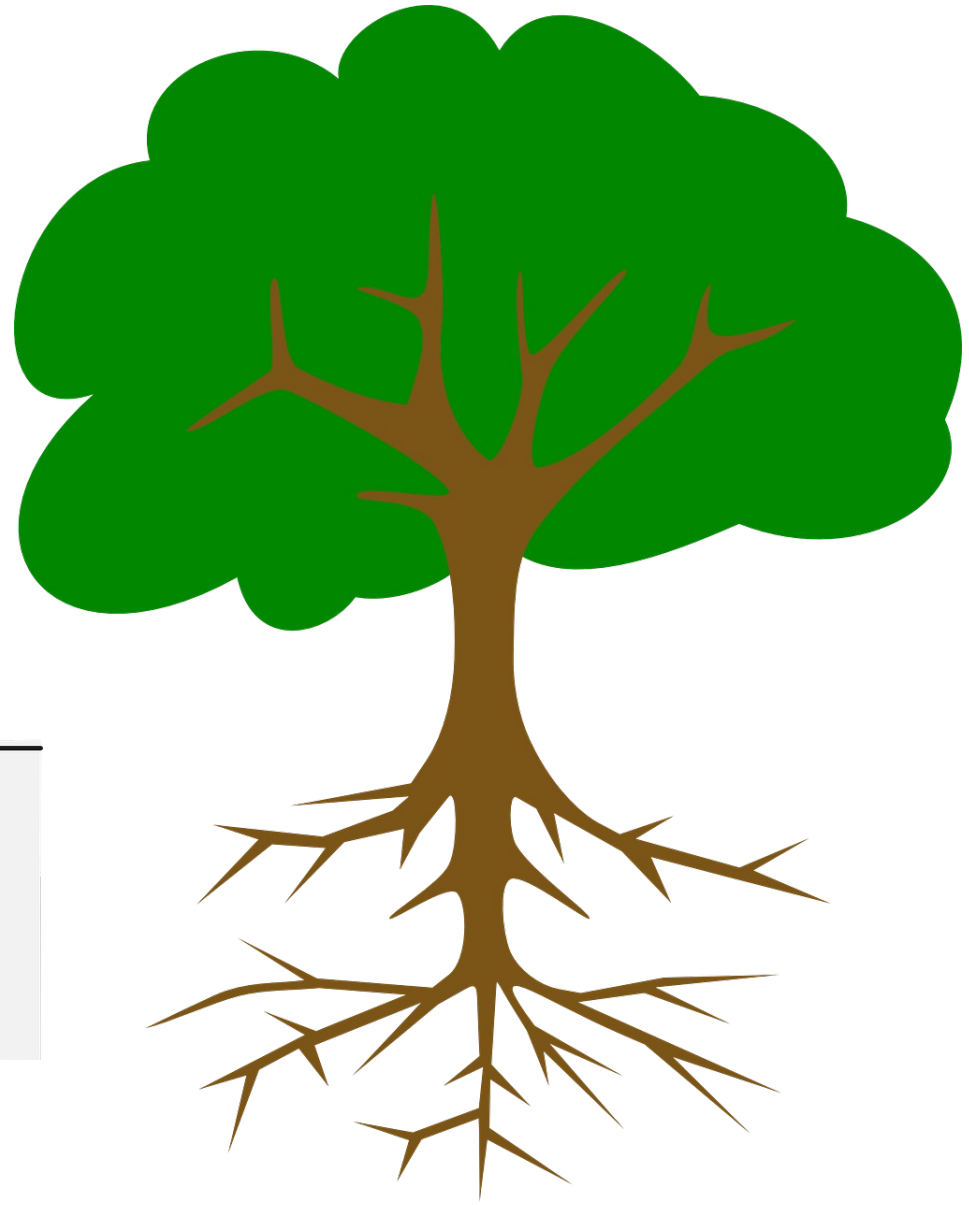
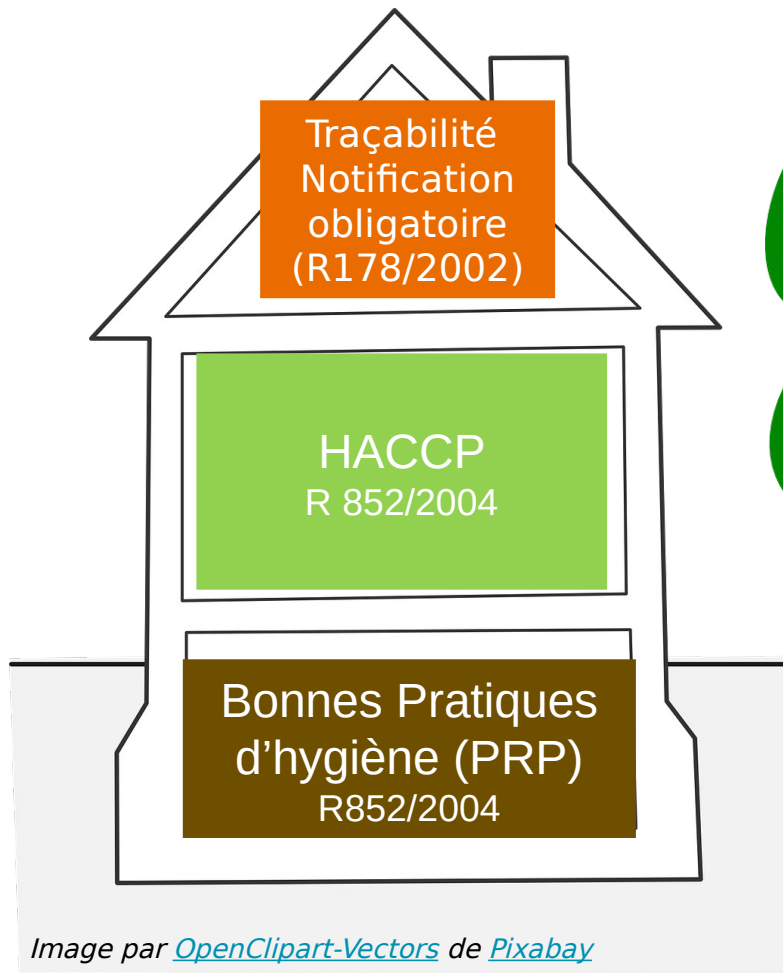
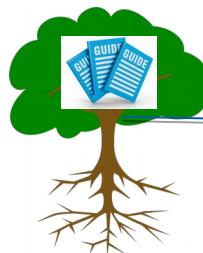
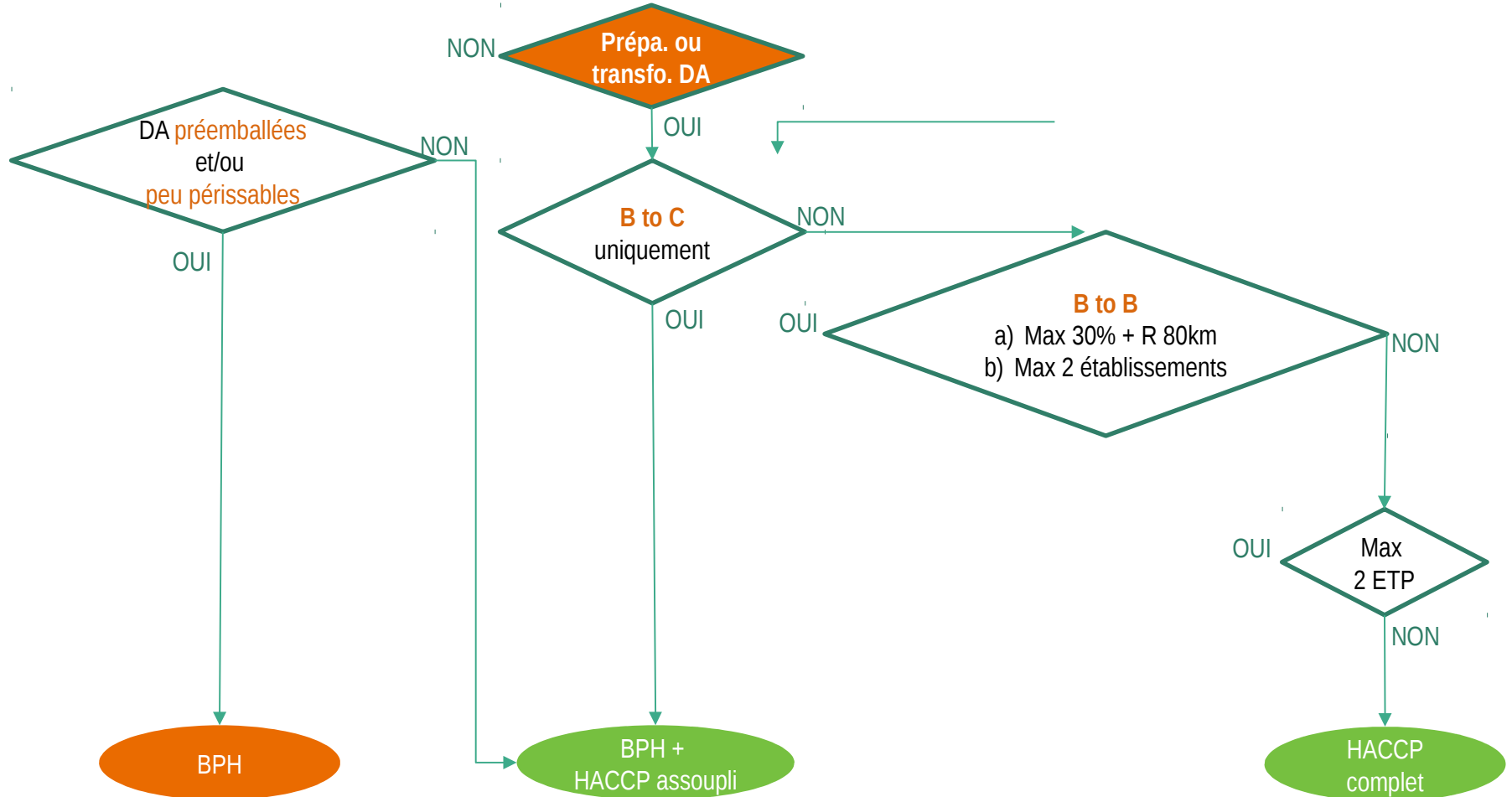


Image par [Cler-Free-Vector-Images](#) de [Pixabay](#)

# Selon votre profil...

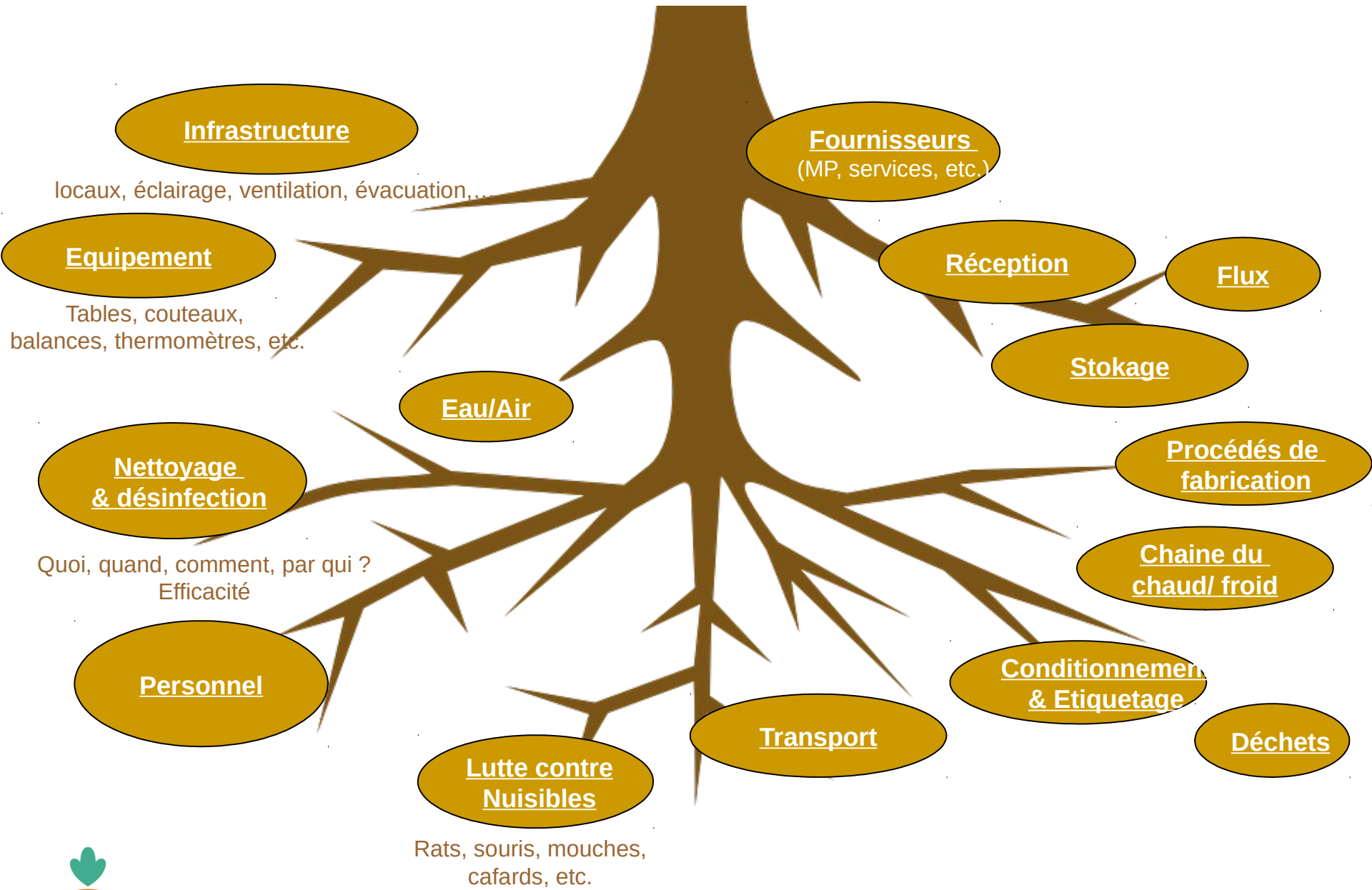


Utilisation d'un guide





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



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



Hazard

Points



Analysis

# HACCP

Analyse des dangers et des points  
critiques pour leur maîtrise

Control



Critical

# D'ou vient cette méthode ?

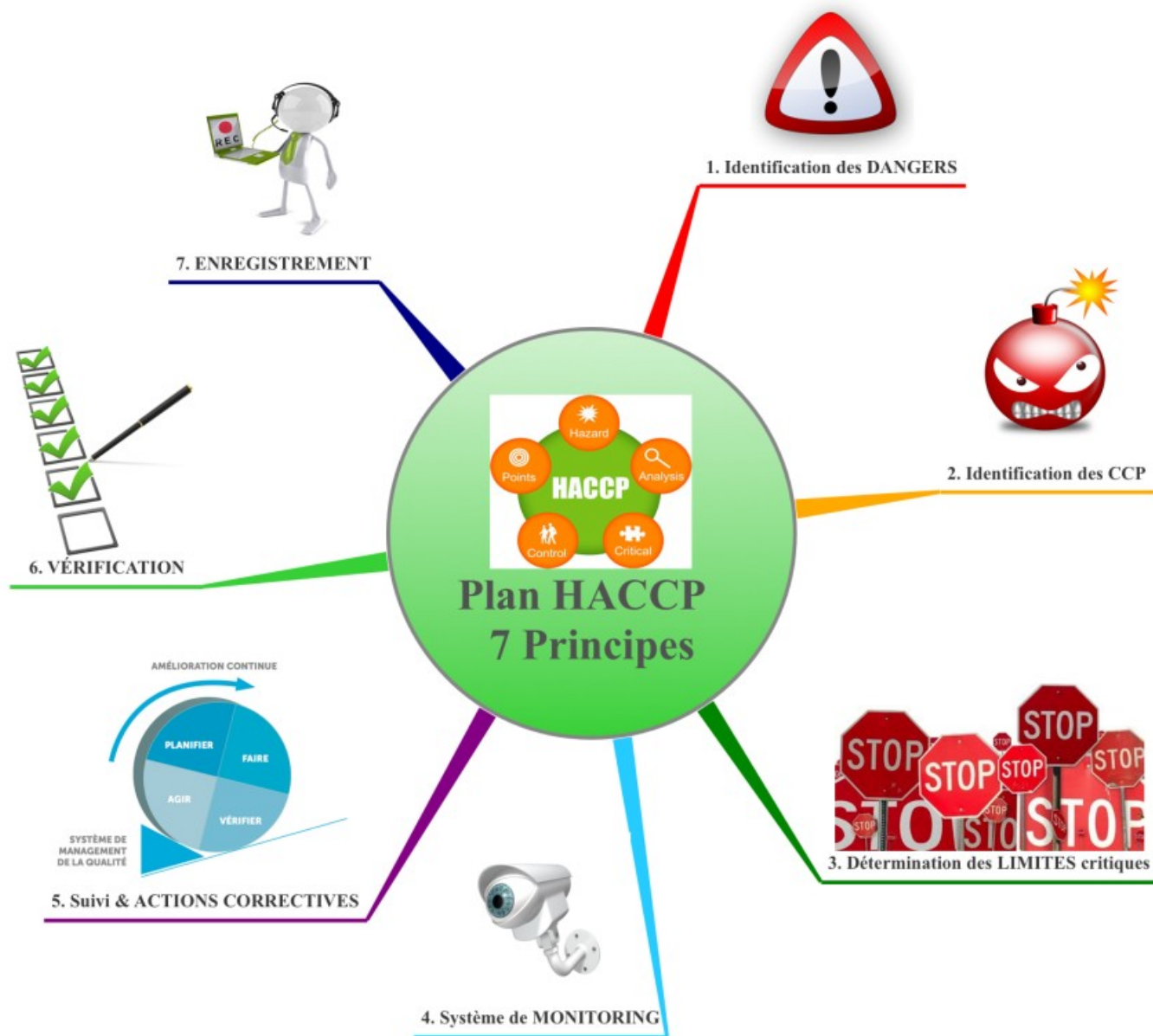
Il ne faudrait pas  
tomber malade !



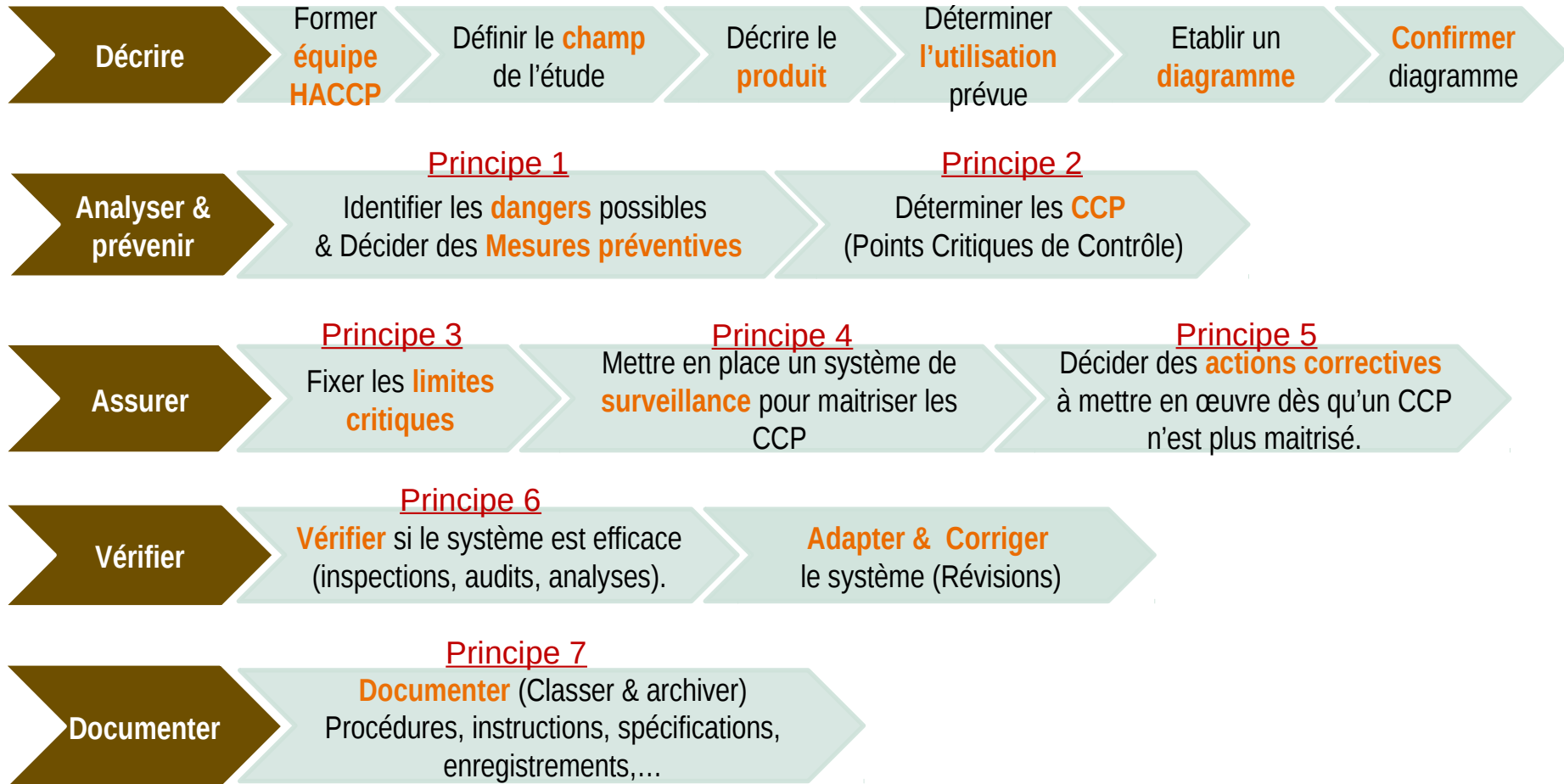
Image par Wikilimages de Pixabay



# 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**

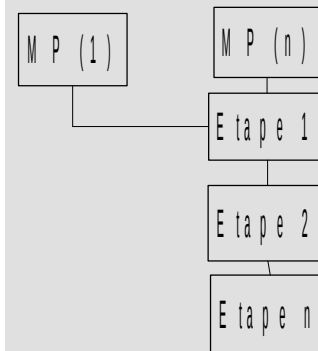
**Confirmer**  
diagramme



COMPETENCES ≠

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

Diagramme de fabrication



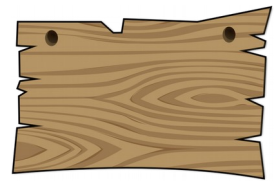
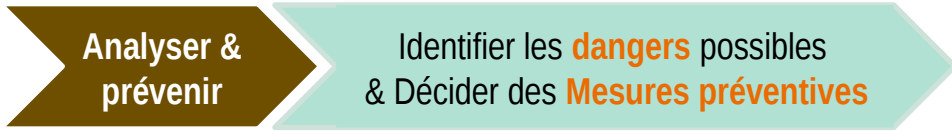
YOPI



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



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

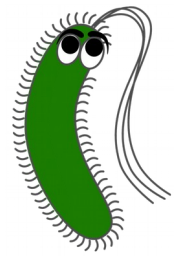


Physique

- Visible
  - Pas de croissance
- Ex : Verre, arêtes, ...

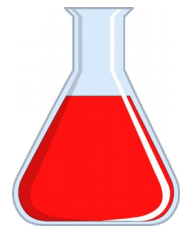
DANGER = « Hazard »  
*Mauvaise qualité... nocif*

Microbiologique



- Invisible
  - Croissance (VIVANT)
- Ex : Virus, Bactéries, Levures, Moisissures, Parasites ...

Chimique



- Invisible
- Pas de croissance

Ex : résidus de pesticides / médicaments vétérinaire, allergènes, toxines formées par micro-orga, composés issus des matériaux / environnement, formés lors du processus de fabrication (HAP, Acrylamide, ...)



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

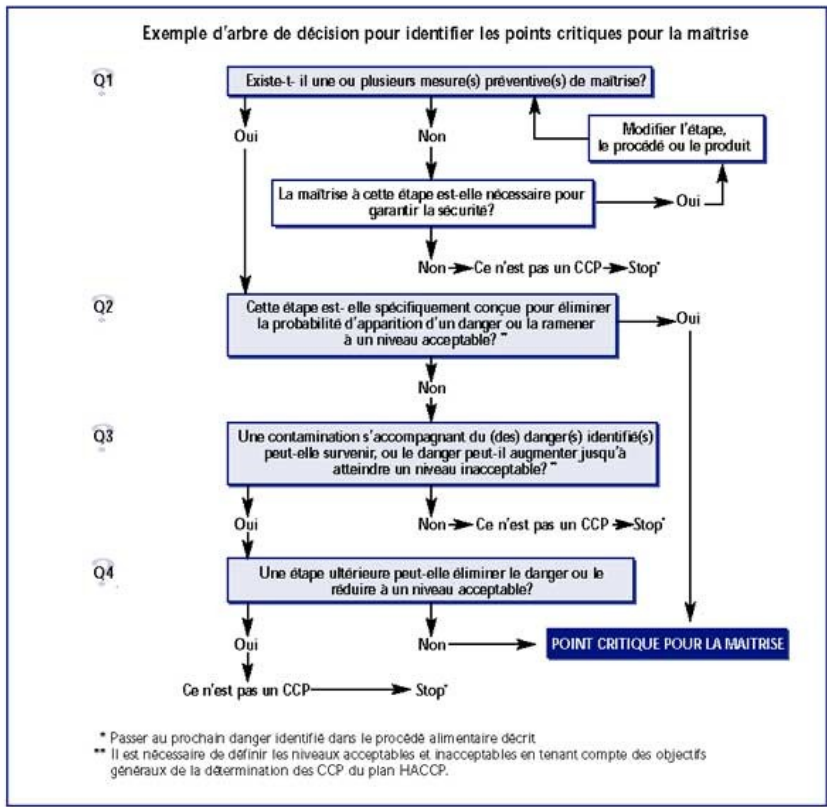
□ Décider **les mesures préventives** nécessaires à la maîtrise de chaque danger



*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)

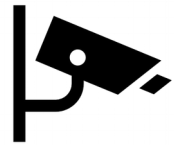


Exemples : Pasteurisation, stérilisation, détection métal, formulation (pH, aw)

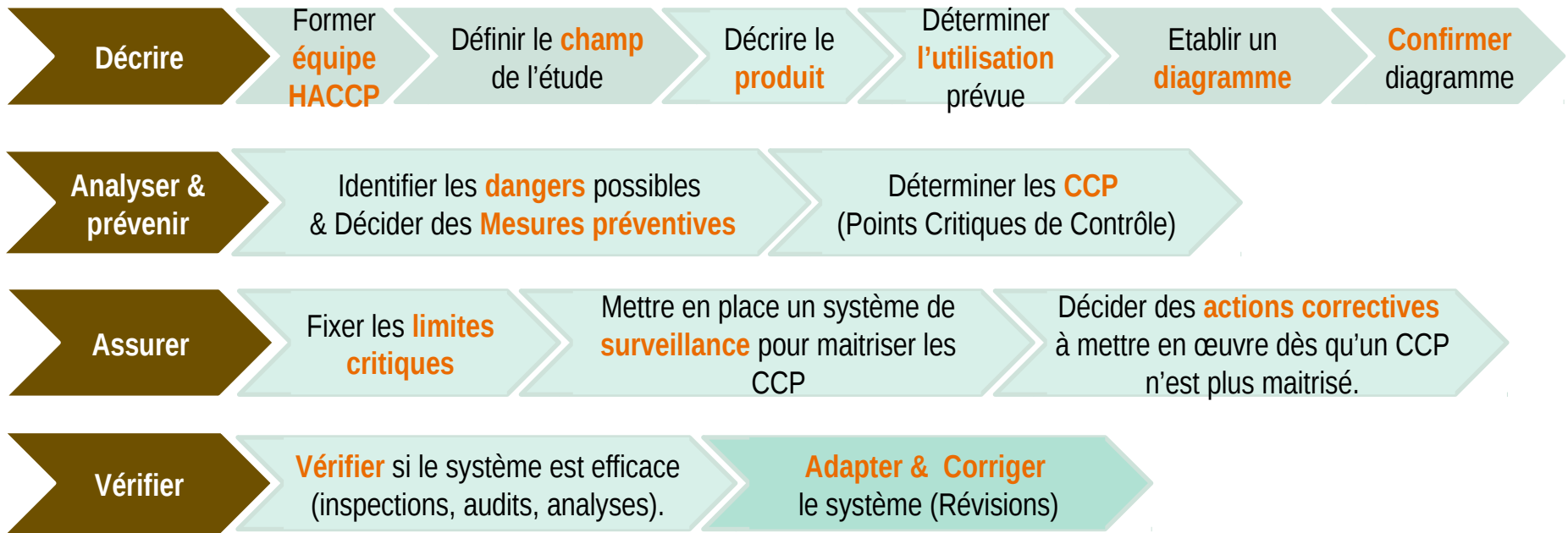


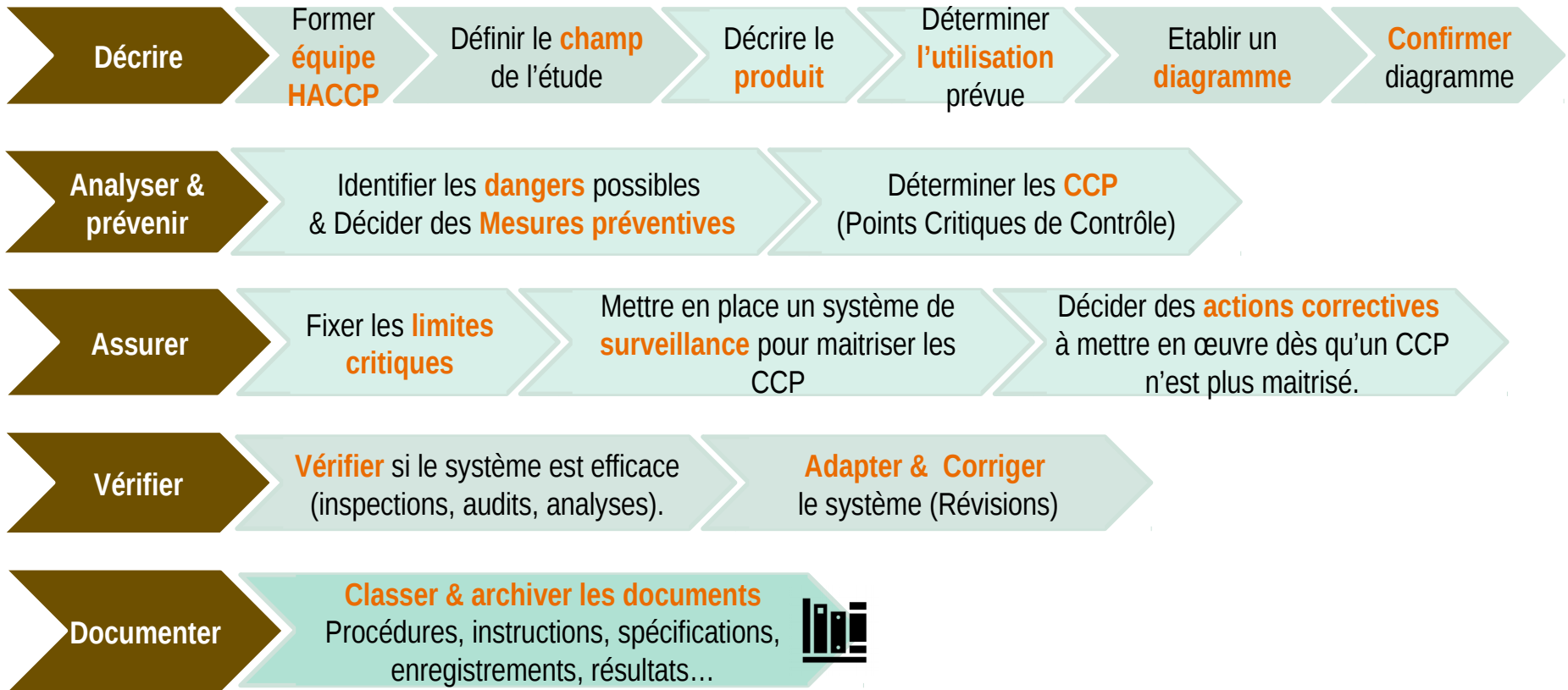
Exercer un contrôle



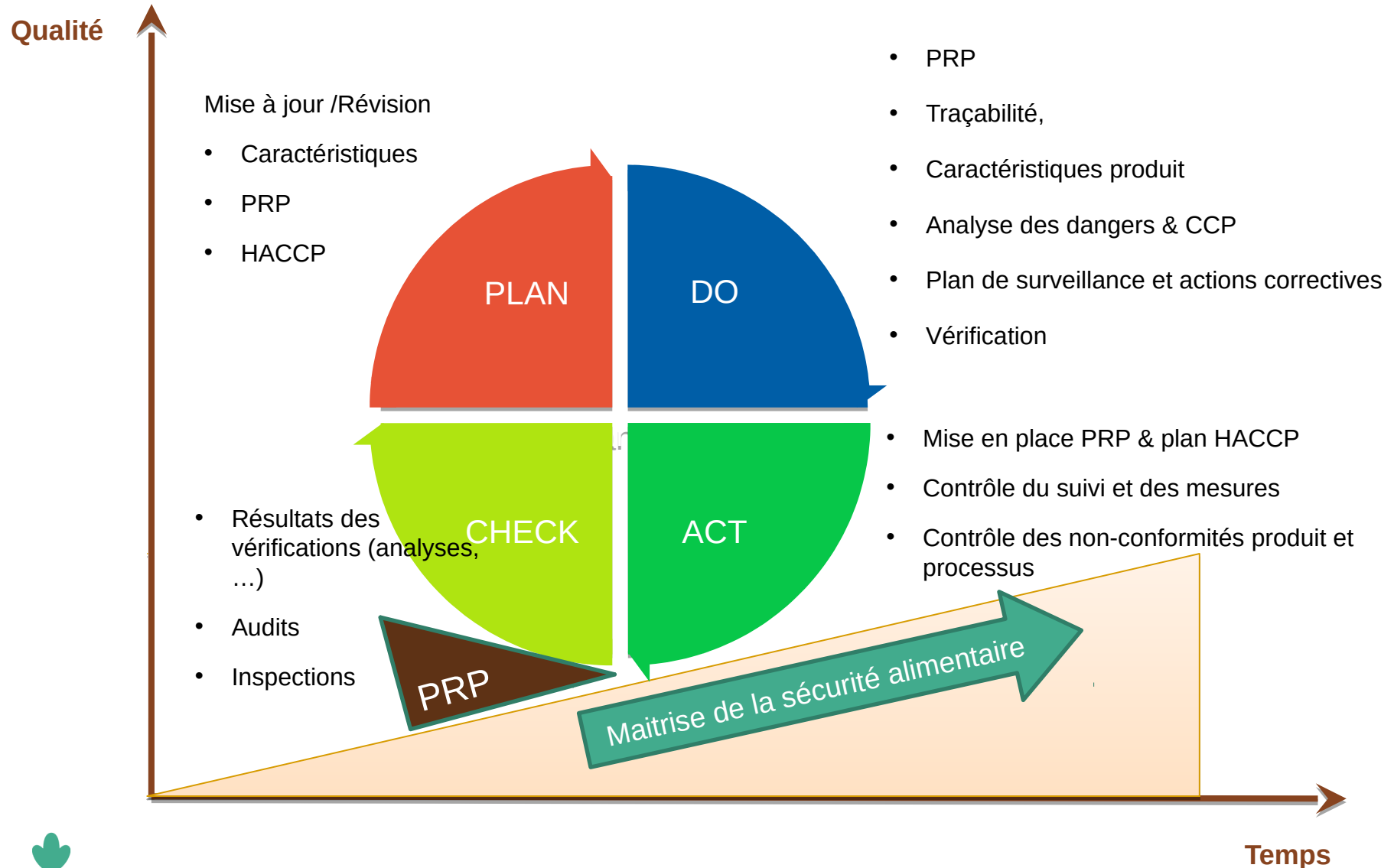


Paramètre à surveiller	Limites critiques	Surveillance	Actions correctives
Présence de métaux	Métal > 0,2 mm	Passer chaque produit au détecteur de métal	Éliminer produit rejeté par le détecteur

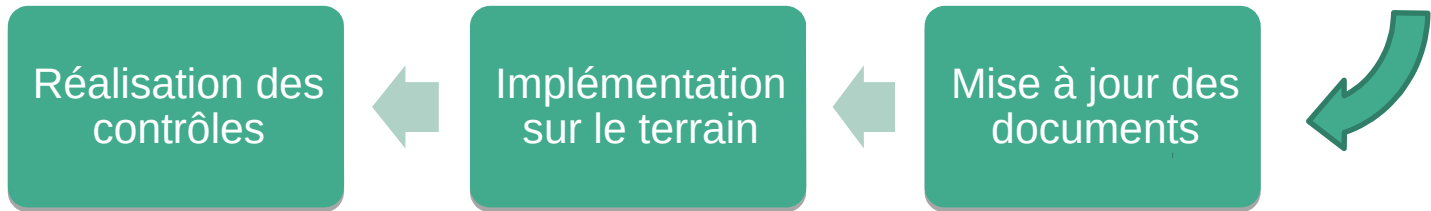
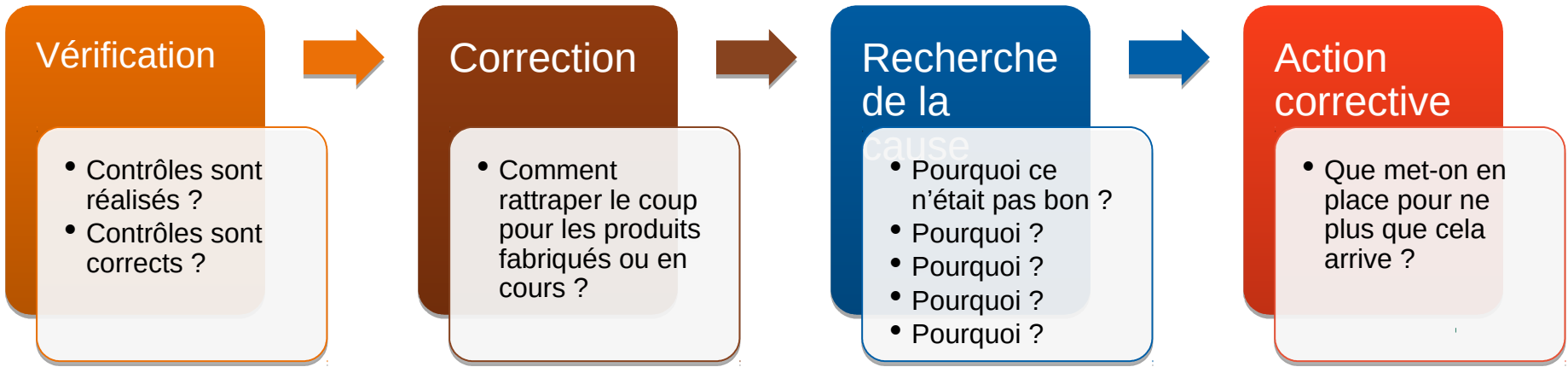




# Maintien au quotidien







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



# Traçabilidade & Notificação



Semence



Culture



Récolte



Transfo 1



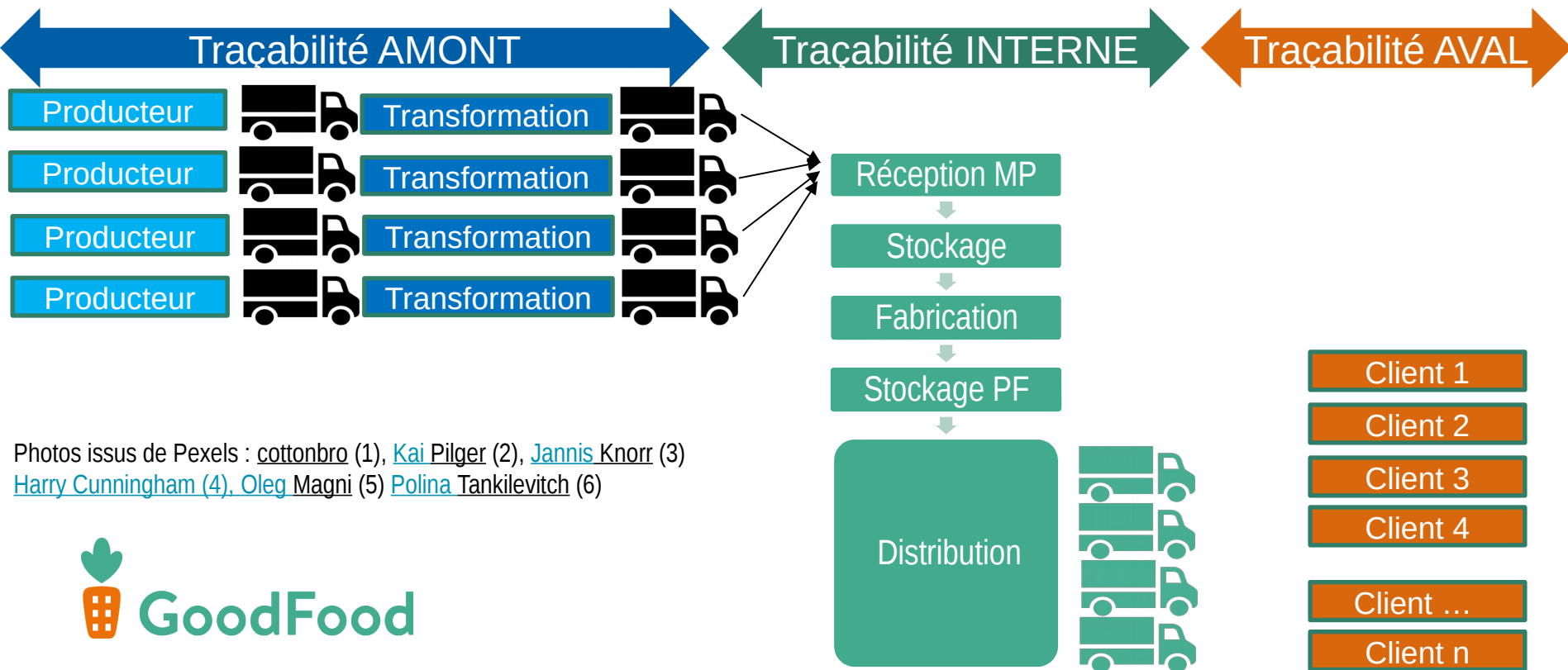
Transfo 2



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

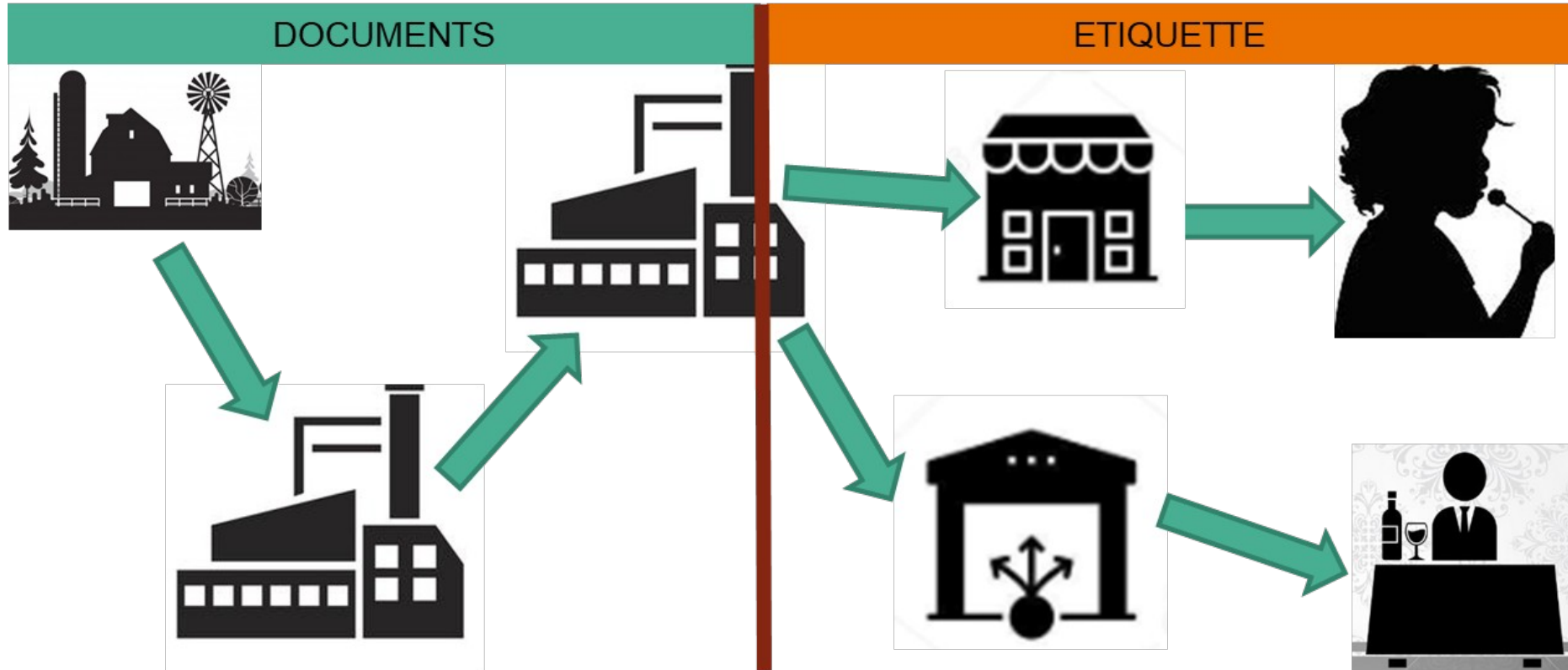


Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

# 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

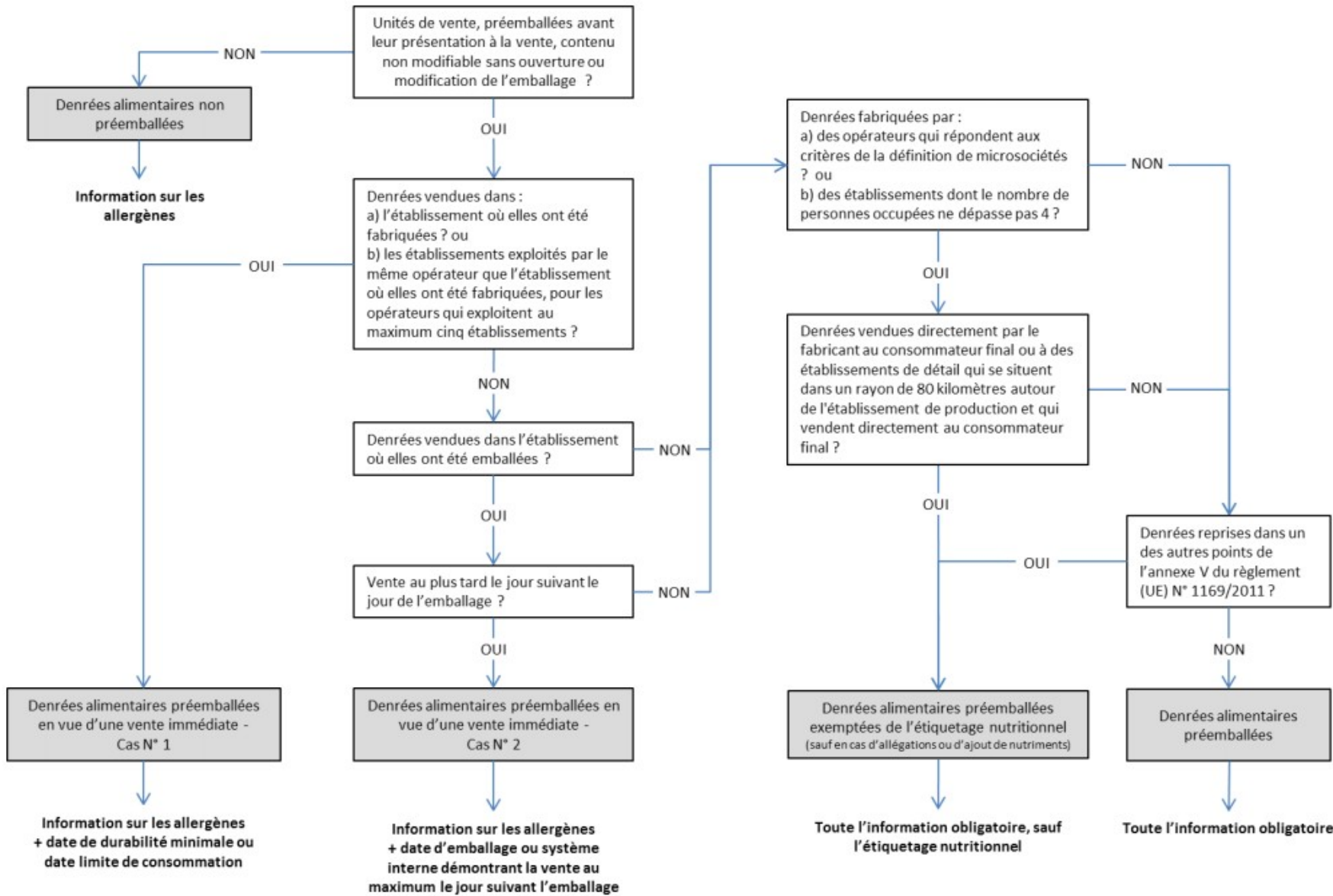


MOLLUSQUES





# 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](mailto:info@brufotec.be)

<http://www.brufotec.be>