

- [Accueil](#) >
- [Actualités](#) >
- [Archives 2023](#) >
- Comment se préparer aux contrôles de l'AFSCA ?

Comment se préparer aux contrôles de l'AFSCA ?

Catégorie

Actualité

Publication

15/04/2023

Comment se préparer aux contrôles de l'AFSCA ?

L'AFSCA cherche en permanence à s'améliorer, c'est la raison pour laquelle, en concertation avec les organisations sectorielles concernées, **une nouvelle méthodologie de contrôle** a été élaborée. Cette nouvelle méthode de contrôle a été mise en place en plusieurs étapes. **Elle est désormais effective dans tout le secteur de la distribution. Elle s'applique au secteur de la transformation depuis début 2022 et est d'application depuis cette année 2023 pour le secteur de la production primaire.**

Afin de garantir une transparence totale et de s'assurer de la bonne compréhension par chacune et chacun, cette nouvelle approche de contrôle a été communiquée à plusieurs reprises aux fédérations professionnelles et aux associations de consommateurs avec lesquelles l'AFSCA se concerta régulièrement.

Pour faire court, les obligations réglementaires n'ont pas changé, mais le contenu des contrôles est optimisé pour mettre l'accent sur le résultat.

Comment vous préparer en toute sérénité à une visite de l'AFSCA ?

Conseils pratiques - Les 15 points incontournables

- 1. Présence de dispositif pour le lavage des mains** : il y a suffisamment de lavabos équipés d'eau courante chaude et froide (ou mixte), utilisation des robinets sans contact direct avec les mains, un système de lavage et de séchage hygiénique des mains et un avis selon lequel le lavage des mains est obligatoire après l'usage des toilettes.
- 2. Absence d'animaux domestiques et de nuisibles** : il n'y a pas d'animaux domestiques (exception possible dans l'espace de consommation) ni d'animaux nuisibles.
- 3. Locaux propres** : les espaces/locaux où des denrées alimentaires sont préparées, manipulées ou transformées sont en bon état et propres.
- 4. Surfaces propres** : les surfaces en contact avec les denrées alimentaires (y compris les installations et équipements) sont propres, bien nettoyées, et si nécessaire désinfectées.
- 5. Absence de denrées alimentaires avariées** ou dont la date limite de consommation est dépassée ou impropres à la consommation humaine.
- 6. Communication sur les allergènes** : pour les denrées alimentaires non-préemballées, la transmission des informations sur les allergènes PAR ÉCRIT est disponible à l'endroit où la denrée alimentaire est mise en vente, clairement lisible, exacte et complète. Pour plus d'infos, consultez la page du site web de l'AFSCA dédiée à ce sujet : <https://www.favv-afsca.be/professionnels/denreesalimentaires/allergenes/>
- 7. Pour les denrées alimentaires non-préemballées**, l'information sur les allergènes peut être donnée oralement sans délai (au client et au C/I) sur place où la denrée alimentaire est proposée à la vente.
- 8. Respect de la chaîne du chaud/du froid** : les températures des produits réfrigérés sont conformes et la chaîne du froid est respectée.
- 9. Les températures des produits surgelés sont respectées**
- 10. La chaîne du chaud est respectée (minimum 60 °C)**
- 11. Décongélation de denrées selon les bonnes pratiques** et dans des conditions adéquates.
- 12. Des restes** provenant d'assiettes, verres, etc... ne sont pas réutilisés.
- 13. De l'eau potable** est utilisée là où c'est nécessaire.
- 14. Bonne hygiène personnelle** et vêtements adéquats et propres.
- 15. Les denrées alimentaires sont transportées** à la température requise.

Pour plus d'infos [n'hésitez pas à aller consulter notre présentation de cette nouvelle procédure de contrôle](#)

A bon entendre, voici **le top 3 des non-conformités constatées lors des contrôles en 2021** :

- l'absence d'information sur les allergènes qui doit être communiquée au client ;

- les espaces/locaux où les aliments sont préparés, manipulés ou transformés ne sont pas en bon état et ne sont pas propres;
- l'absence d'un dispositif pour le lavage des mains avec de l'eau courante et/ou l'absence de savon liquide et/ou l'absence d'un système hygiénique pour le séchage des mains.

[Retour aux actualités](#)