

## Un produit sûr c'est aussi un produit traçable!

Tout produit a une origine et une destination: pouvoir établir ce chemin, c'est la traçabilité!

Dans votre cas, seule l'origine importe!

### Comment établir une traçabilité fiable?

Le simple classement soigneux, par ordre chronologique, de vos bons de livraison suffit.

### Combien de temps garder ces documents?

6 mois après la consommation

## Qu'est-ce que la notification obligatoire?

Un accident peut toujours arriver:

- eau devenue non potable (après inondation par exemple)
- produits altérés
- toxi-infection alimentaire et plainte de vos clients

si c'est le cas: retirez tout de suite le produit de la consommation et prévenez votre UPC (unité provinciale de contrôle, voir liste ci-après)

Évitez les dangers  
Gardez vos bons de livraison  
Avertissez des accidents

Unités provinciales de contrôle

Unité Provinciale de Contrôle	Téléphone	E-mail pour les notifications	E-mail pour les Infos	Numéro de fax
Liege	04/224.59.11	notif.LIE@afscabe	info.LIE@afscabe	04/224.59.01
Luxembourg	061/21.00.60	notif.LUX@afscabe	info.LUX@afscabe	061/21.00.79
Namur	081/20.62.00	notif.NAM@afscabe	info.NAM@afscabe	081/20.62.01
Hainaut	065/40.62.11	notif.HAI@afscabe	info.HAI@afscabe	065/40.62.10
Brabant wallon	010/42.13.40	notif.BRW@afscabe	info.BRW@afscabe	010/42.13.80
Bruxelles	02/211.82.11	notif.BRU@afscabe	info.BRU@afscabe	02/208.33.89
Brabant flamand	016/39.01.11	notif.VBR@favv.be	info.VBR@favv.be	016/39.01.05
Limbourg	011/26.39.84	notif.LIM@favv.be	info.LIM@favv.be	011/26.39.85
Anvers	03/202.27.11	notif.ANT@favv.be	info.ANT@favv.be	03/20.22.811
Flandre orientale	09/210.13.00	notif.OVL@favv.be	info.OVL@favv.be	09/210.13.13
Flandre occidentale	050/30.37.10	notif.WVL@favv.be	info.WVL@favv.be	050/30.37.12

Nuit et week-end: voir [www.afscabe.be](http://www.afscabe.be)

l'autocontrôle dans ma petite entreprise de vente directe au consommateur...



un jeu d'enfant!



.be

## Vous exploitez

Un bar  
Un café  
Une chambre d'hôte  
Un hôtel avec petit-déjeuner  
Un commerce de détail limité  
aux denrées préemballées  
non périssables

## Être en règle avec l'AFSCA

- En matière d'enregistrement
- En matière d'autocontrôle



...un jeu d'enfant!

## Vous avez-dit enregistrement?

En tant que «vendeur» de denrées alimentaires, l'AR du 16/01/2006 vous impose d'être enregistré auprès de l'AFSCA.

Plus d'info?

- Votre Unité provinciale de Contrôle
- [www.afsca.be](http://www.afsca.be) - secteurs professionnels - autocontrôle - assouplissements

## Vous avez-dit autocontrôle?

L'autocontrôle est une démarche obligatoire visant la sécurité des produits dans toute la chaîne alimentaire.



Pour les petites entreprises avec vente directe au consommateur cette contrainte se limite à 3 volets importants:

un produit sûr

un produit traçable

une obligation de notification

## Un produit sûr, c'est un produit sans danger

Grâce à leur autocontrôle, vos fournisseurs s'assurent de vous vendre des produits sûrs. À votre tour, vous devez veiller à ce que les produits que vous vendez le soient aussi !

## Comment assurer votre autocontrôle?

**Dans la plupart des cas: les bonnes pratiques d'hygiène suffisent!**

- Des installations propres et adaptées (nettoyage régulier, poubelles...)
- Du matériel soigné (verres, couverts, instruments... lavés et séchés)
- De l'ordre et du rangement
- Une bonne hygiène personnelle
- Une tenue soignée et fraîche
- Pas de rongeurs ni d'insectes
- Des produits frais et bien conservés (beurre, confiture...)
- Des dates de consommation bien respectées
- Un frigo efficace, propre et utilisé au mieux (thermomètre, température inférieure à 5° C...)

