

Annexe

Glossaire et liste des abréviations



Action corrective	Action à prendre lorsqu'un danger se présente afin de se débarrasser de la non-conformité observée
AFSCA	Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
AM	Arrêté ministériel
Allergène	Un composé alimentaire pouvant provoquer une réaction allergique chez certaines personnes
Analyse des dangers	Le processus de collecte et d'évaluation des informations sur les dangers et sur les circonstances qui contribuent à la présence de ces dangers, permettant de décider quels sont les dangers d'importance pour la sécurité alimentaire et qui, par conséquent, doivent être repris dans le plan HACCP
AR	Arrêté royal
B2B / B to B	Business to Business (livraison à d'autres entreprises)
B2C / B to C	Business to Consumer (livraison à l'utilisateur final)
CCP	Point critique de contrôle (Critical Control Point): partie du processus au niveau de laquelle une surveillance doit être effectuée et qui est essentielle pour éviter ou éliminer un danger menaçant l'hygiène d'une denrée alimentaire ou pour ramener un danger à un niveau acceptable. Cette surveillance est systématique et doit être enregistrée si on ne bénéficie pas des assouplissements. Si les assouplissements sont d'application, seules les non-conformités, les actions correctives et mesures correctives doivent être enregistrées.
Certification	La validation du système d'autocontrôle par un organisme de certification indépendant et accrédité
Code d'activité	Code unique d'une activité qui tombe sous la compétence de l'AFSCA. Le code existe toujours d'une combinaison d'un code de lieu (PL), activité (AC) et produits (PR)
Contamination	Une contamination (micro)biologique, chimique ou physique d'une denrée alimentaire qui représente un danger pour la santé du consommateur
Contamination croisée	La situation dans laquelle une denrée alimentaire est salie ou contaminée involontairement suite au contact (in)direct avec une autre denrée alimentaire, des matériaux et surfaces dans les locaux de fabrication, les mains des collaborateurs, les déchets... Par exemple le transfert d'un allergène d'une denrée alimentaire vers une autre, mais aussi le transfert de bactéries des produits crus vers des produits transformés
Danger	Quelque chose (micro)biologique, chimique ou physique présent dans une denrée alimentaire ou l'état d'une denrée alimentaire susceptible de causer des dommages ou qui peut avoir des effets préjudiciables sur la santé du consommateur

Annexe : Glossaire et liste des abréviations

Déchets de cuisines	Les déchets végétaux et animaux qui viennent de la cuisine d'un établissement du secteur horeca ou d'une collectivité
Denrées alimentaires périssables	Denrées alimentaires avec une date limite de consommation (« à consommer jusqu'au »)
Désinfection	Opération qui a pour but de détruire les micro-organismes présents sur les équipements et sur les surfaces des locaux, la peau, ...
Eau potable	Eau de distribution ou eau de puits, eau de surface, eau recyclée ou eau de pluie traitée
Entreprise	Toute entreprise de droit privé ou de droit public, à but lucratif ou non lucratif, active dans la production, la transformation et la distribution d'un produit
EST	Encéphalopathies spongiformes transmissibles
Etablissement	Lieu, géographiquement identifiable par une adresse, où s'exerce au moins une activité ou à partir duquel elle est exercée
ETP	Équivalents temps plein
FEFO	First Expired First Out : les produits dont la date de conservation expire en premier sont utilisés en premier
Fiche d'activité	Une fiche technique reprenant les codes et descriptions du lieu, de l'activité et du produit de tous les activités AFSCA. Elles ont pour but d'aider les opérateurs, les guichets d'entreprise, les organismes de certification... à mieux comprendre les activités AFSCA.
FIFO	First In First Out: les premiers produits livrés sont les premiers utilisés
GMP	Good manufacturing practices (Bonnes pratiques de fabrication)
Guide d'autocontrôle / guide	Un guide qui peut être utilisé comme manuel d'instructions pour l'application de l'AR du 14 novembre 2003 et dans lequel sont notamment décrits les principes de base de l'autocontrôle, de la traçabilité et de la notification obligatoire
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Points : système pour l'analyse des risques, la détermination et la maîtrise des points critiques de contrôle
Infection alimentaire	Maladie inflammatoire apparue après l'ingestion de micro-organismes pathogènes vivants via l'alimentation ou l'eau de boisson.
Intoxication alimentaire	Maladie causée par la consommation de denrées alimentaires dans lesquelles des toxines sont présentes, produites par certaines bactéries pathogènes ou par d'autres bactéries qui peuvent produire des toxines



Manuel pratique	La partie du guide d'autocontrôle générique pour les secteurs B2C qui contient les exigences génériques en matière d'autocontrôle qui sont d'application pour tous les opérateurs dans le secteur B2C
Mesure corrective	Mesure à prendre lorsqu'un danger s'est produit afin de se débarrasser de la cause du problème de sorte qu'il ne se reproduise plus
Module	Une partie du guide générique d'autocontrôle pour les secteurs B2C qui contient les exigences supplémentaire en matière d'autocontrôle pour une activité spécifique
MRS	Matériels à risque spécifiés: certains tissus des animaux liés à l'encéphalopathie spongiforme transmissible
Non-conformité	Le cas où des produits ou des processus ne satisfont pas aux normes ou exigences déterminés
Notification obligatoire	L'obligation d'un opérateur d'informer immédiatement l'AFSCA lors qu'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
Opérateur	La personne physique, (non salariée,) l'entreprise au sens de l'article 4 de la loi du 16 janvier 2003 portant création d'une Banque-Carrefour des entreprises, modernisation du registre de commerce, création de guichets-entreprises agréés et portant diverses dispositions, ou l'association de droit public ou de droit privé, assurant, dans un but lucratif ou non, des activités liées aux étapes de la production, de la transformation et de la distribution d'un produit.
Organoleptique	Sensoriel, ce qui a trait à la couleur, l'odeur, l'arôme, l'aspect et la texture
PA	Point d'attention : étape présentant un risque plus réduit au niveau de la santé publique, où les risques peuvent être maîtrisés par une surveillance renforcée et un enregistrement complémentaire des mesures globales de maîtrise si les assouplissements ne sont pas d'application.
Pasteuriser	Un procédé dans l'industrie alimentaire qui détruit les bactéries nocives dans des aliments par chauffage court, sans endommager le produit
Plan de lutte contre les nuisibles	Description écrite, détaillée et opérationnelle des méthodes utilisées pour lutter contre les insectes volants et rampants ainsi que les rongeurs et le cas échéant les oiseaux,...
Plan de nettoyage et de désinfection	Description écrite, détaillée et opérationnelle des différentes étapes de nettoyage et de désinfection
Produit préemballé	L'unité de vente, constituée d'une denrée alimentaire et de l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente ; que cet emballage recouvre entièrement ou partiellement la denrée alimentaire mais de telle façon que son contenu ne puisse pas être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une altération.

Annexe : Glossaire et liste des abréviations

Rappel	Retrait du marché d'un produit et le rappel des produits déjà fournis aux consommateurs au moyen d'une affiche dans le point de vente et/ou au moyen d'un communiqué de presse
Règl.	Règlement
Rest-au-pack	Doggy bag; Reste d'un repas d'un consommateur qui est donné à ce consommateur dans un établissement du secteur horeca
Reste d'alimentation	Reste qui revient de la table d'un établissement du secteur horeca ou une cuisine de collectivité
Secteur de la distribution	Le secteur des opérateurs, qu'ils soient ambulants ou non ambulants, qui livrent des denrées alimentaires directement au consommateur, et il est également connu comme le secteur Business-to-Consumer (secteur B2C)
Secteur de la transformation	Le secteur des opérateurs qui transforment et livrent des denrées alimentaires à d'autres opérateurs et est également connu comme secteur Business-to-Business (secteur B2B)
Stériliser	Un procédé dans l'industrie alimentaire qui détruit les micro-organismes dans les aliments, dans l'eau ou sur des surfaces par chauffage fort ou avec une dose élevée de rayonnement. Les produits stérilisés ont une durée de vie plus longue que les produits pasteurisés.
Système d'autocontrôle (SAC)	L'ensemble des mesures prises par un opérateur pour faire en sorte que les produits, à chaque étape de la production, de la transformation et de la distribution, satisfassent aux prescriptions légales en matière de sécurité alimentaire, qualité, traçabilité et notification obligatoire, et la surveillance du respect effectif de ces prescriptions
Température à cœur	Température mesurée au cœur d'un produit, d'un liquide ou d'une préparation
Traçabilité	La capacité de retracer le cheminement d'un produit à travers toutes les étapes de sa production, de sa transformation et de sa distribution.
Traiter	Manipuler sans modification importante de la denrée alimentaire: par ex. découper ou mouliner, réfrigérer activement (attention, réfrigérer activement n'est pas la même chose que le stockage réfrigéré), congeler ou décongeler (attention, ceci n'est pas la conservation des denrées déjà congelées), éplucher ou peler...
Transformer	Manipuler avec une modification importante de la denrée alimentaire: par exemple: chauffer, fumer, saler, mûrir, sécher, mariner...
Unité d'établissement (UNE)	Une entreprise ou une partie d'une entreprise située en un lieu géographiquement fixe et identifiable par une adresse, où un ou plusieurs exploitants exercent des activités liées aux étapes de production, de transformation ou de distribution d'un produit



UPC	Unité provinciale de contrôle
Utilisateur final	Le dernier consommateur d'une denrée alimentaire qui ne l'utilise pas dans ou pour une activité dans le secteur alimentaire
Valeur limite critique	Une valeur en deçà de laquelle les résultats de mesure (par ex. la température, le temps,...) peuvent fluctuer. Il s'agit souvent d'une valeur maximale ou minimale.
Validation	Le contrôle par un auditeur de l'AFSCA ou un OCI déterminant si le système de autocontrôle de l'opérateur offre des garanties suffisantes pour assurer la sécurité alimentaire

