



Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

Vendeurs occasionnels dans les marchés de Noël, les festivals, les foires, les fêtes scolaires...

Températures de conservation légales des denrées alimentaires

Vianes fraîches	Max 7°C
Haché, haché préparé	Max 4°C
Vianes fraîches de volaille	Max 4°C
Poisson frais	Température de la glace fondante (max 4°C)
Poisson fumé	Max. 4 °C
Denrées à réfrigérer : sandwichs garnis, plats froids, gâteaux à la crème pâtissière...	Max 7°C
Autres denrées à réfrigérer	Suivant l'indication sur l'emballage
Plats chauds (bain marie)	Min 60°C
Huile ou graisse de friture	Max 180°C
Produits surgelés	-18°C ou plus froid
Glace (pour faire des boules)	-9°C ou plus froid
Glace à l'italienne (soft)	-5°C ou plus froid

Les Unités provinciales de Contrôle (UPC)

Unités Provinciales de Contrôle	Téléphone	Adresse Email pour les infos	Fax
Brabant wallon	010 421340	info.BRW@afsca.be	010 421380
Bruxelles	02 2119200	info.BRU@afscabe	02 2119180
Hainaut	065 406211	info.HAI@afsca.be	065 406210
Liège	04 2245911	info.LIE@afsca.be	04 2245901
Luxembourg	061 210060	info.LUX@afsca.be	061 210079
Namur	081 206200	info.NAM@afsca.be	081 206202
Anvers	03 2022711	info.ANT@favv.be	03 2022811
Brabant flamand	016 390111	info.VBR@favv.be	016 390105
Flandre occidentale	050 303710	info.WVL@favv.be	050 303712
Flandre orientale	09 2101300	info.OVL@favv.be	09 2101320
Limbourg	011 263984	info.LIM@favv.be	011 263985

Les contrôleurs de l'AFSCA utilisent une check-list dans le cadre de leur contrôle. Tous les points contrôlés y sont repris et on y fait également référence à la législation actuelle. Ces check-lists sont accessibles au public sur : <http://www.afsca.be/checklists-fr/> et peuvent vous aider à vous contrôler.

Editeur responsable: Gil Houins
Bd du Jardin botanique 55 - 1000 Bruxelles
D/2012/ /10413/22
V06112012



Les premières
étapes vers une
alimentation
sûre...

Cette brochure est destinée aux personnes exerçant à titre exceptionnel une activité dans le secteur des denrées alimentaires. Cette activité doit être uniquement exercée dans un but de bienfaisance et donc ne posséder aucun caractère commercial.

Conditions

Les vendeurs occasionnels ne doivent pas être enregistrés à l'AFSCA lorsqu'il s'agit :

- d'associations ou d'organisations à but non lucratif
- dont les collaborateurs ne peuvent recevoir aucune rémunération et
- qui exercent un maximum de 5 activités par an qui ne peuvent durer plus de 10 jours au total.

Si une de 3 conditions n'est pas satisfaite, l'AFSCA ne vous considère pas comme un vendeur occasionnel et vous devez disposer d'un enregistrement ou d'une autorisation. Pour ce faire, adressez-vous à l'Unité provinciale de Contrôle (UPC) de votre province (voir verso).



Même si votre activité n'a pas un but commercial, vous êtes néanmoins susceptible d'être contrôlé et devez respecter les obligations suivantes :

Hygiène du point de vente

Votre stand, véhicule, étal, ... doit être bien équipé afin de permettre d'y travailler proprement. Il faut donc prévoir:

- un endroit où se laver les mains à l'eau courante potable (éventuellement un jerrycan muni d'un robinet), du savon liquide et du papier à usage unique pour s'essuyer les mains (pas d'essuies) ;
- des surfaces propres et facilement lavables si elles entrent en contact avec des denrées alimentaires ;
- une poubelle munie d'un couvercle. Veillez à ce que les déchets ne puissent pas souiller les denrées alimentaires ;
- des frigos ou congélateurs qui fonctionnent correctement et pourvus d'un thermomètre facilement lisible si la conservation des denrées le requiert.



Hygiène personnelle

Veillez à...

- avoir une tenue adéquate et propre ;
- maintenir vos cheveux en ordre (les cheveux longs sont attachés) ;
- vous laver les mains après un passage aux toilettes, avant de commencer le travail ou après avoir manipulé des produits sales ;
- soigner vos blessures aux bras et aux mains et les couvrir d'un pansement ;
- garder vos mains et avant-bras nets (propres, ongles courts, pas de vernis ni de bijoux) ;
- ne pas fumer.

Méthode de travail et respect des températures de conservation correctes des denrées alimentaires

Durant le travail, pensez à :

- contrôler régulièrement la température des frigos, comptoirs frigorifiques, congélateurs, armoires de maintien en température, bain-marie, ... au moyen d'un thermomètre (températures légales, voir verso) ;
- décongeler les denrées alimentaires dans des conditions appropriées (dans un espace refroidi ou dans le micro-ondes). Ne dégelez rien à température ambiante ;
- un bain-marie sert à maintenir le chaud, pas à réchauffer, ne placez donc dans le bain-marie que des produits déjà chauffés ;
- changer régulièrement l'huile ou la graisse de friture. La température de la graisse/de l'huile ne peut pas dépasser les 180°C (un thermostat est requis) ;
- N'utiliser que des matériaux d'emballage appropriés pour les denrées alimentaires, avec ce sigle :

