

Vous possédez des chambres d'hôte  
ou un hébergement de vacances,  
et vous proposez également  
des repas et/ou boissons à vos hôtes ?



**L'AFSCA vous accompagne !**



1. L'administratif, un jeu d'enfant !	4
2. Quelle différence entre un enregistrement et une autorisation ?	6
3. Dès le départ, jonglez avec les règles de base pour garantir à vos hôtes des repas sûrs.	8
4. Abordez nos contrôles en toute sérénité.	14
5. L'AFSCA, votre partenaire pour un projet sûr et réussi.	15
6. Bonne route !	15

Via cette brochure, l'AFSCA vous accompagne dans les différentes démarches à entreprendre et vous donne ses bons conseils afin de garantir la réussite de votre projet !

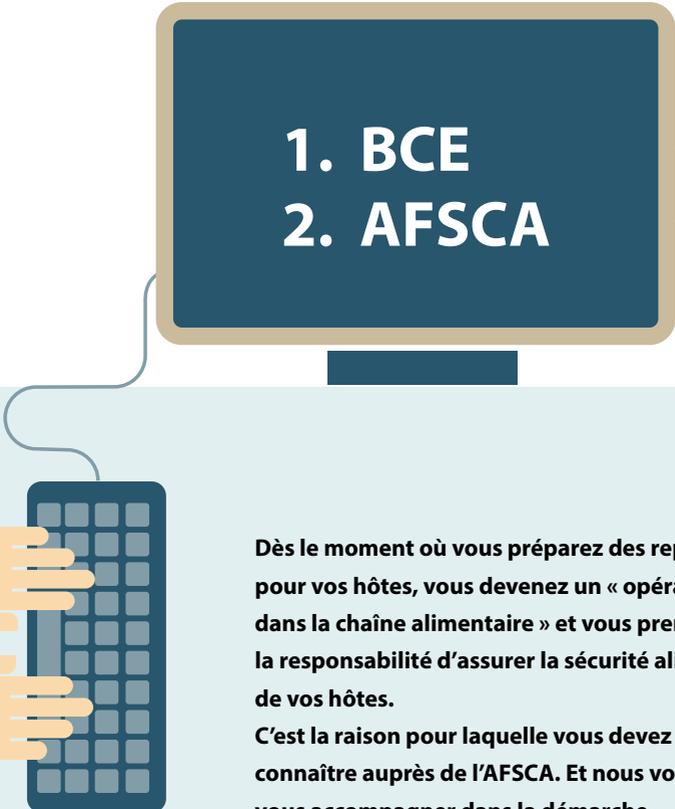
Vous y trouverez quelques informations de base en ce qui concerne vos responsabilités en matière de sécurité alimentaire et le fonctionnement des contrôles réalisés par l'Agence alimentaire dans de tels établissements.

Vous trouverez davantage de détails et d'informations dans le guide générique G-044 (<http://www.afsca.be/autocontrole-fr/guides/distribution/generique/default.asp>).

Bonne lecture !



# 1. L'administratif, un jeu d'enfant !

- 
1. BCE  
2. AFSCA

**Dès le moment où vous préparez des repas pour vos hôtes, vous devenez un « opérateur actif dans la chaîne alimentaire » et vous prenez la responsabilité d'assurer la sécurité alimentaire de vos hôtes.**

**C'est la raison pour laquelle vous devez vous faire connaître auprès de l'AFSCA. Et nous voulons vous accompagner dans la démarche.**

## Première étape

### Inscrivez-vous auprès de la banque Carrefour des Entreprises (BCE)

où vous recevrez les numéros suivants :

- un Numéro d'Entreprise (anciennement n° de TVA) : NE
- un Numéro d'Unité d'Etablissement : NUE

Site web de la BCE :

<https://economie.fgov.be/fr/themes/entreprises/banque-carrefour-des>

## Deuxième étape

**Inscrivez vos activités auprès de l'AFSCA** à l'aide du « formulaire de demande d'enregistrement et d'autorisation » mis à votre disposition sur notre site internet :

[www.afsca.be/professionnels/agrements/demande/](http://www.afsca.be/professionnels/agrements/demande/)

Renvoyez-le à l'Unité locale de contrôle (ULC) de la région dans laquelle se trouve votre établissement.

(coordonnées disponibles sur

[www.afsca.be/professionnels/contact/ulc/](http://www.afsca.be/professionnels/contact/ulc/)).

Si vous avez besoin d'aide pour compléter ce formulaire, sachez que l'AFSCA est à votre disposition via l'ULC.

## 2. Quelle différence entre un enregistrement et une autorisation ?



Si vous proposez **uniquement** des chambres d'hôtes avec petit-déjeuner, vous ne devez disposer que d'un **ENREGISTREMENT**. Il vous suffit alors d'inscrire l'activité « Chambre avec déjeuner » dans le formulaire à remplir.

Si vous proposez **plus qu'un petit-déjeuner**, comme par exemple une pension complète, vous devez disposer d'une **AUTORISATION**. Vous devez alors déclarer l'activité concernée auprès de l'AFSCA (<http://www.favv.be/professionnels/agrements/activites/>), par exemple débit de boissons, restauration, vente au détail,...



A la réception de ce formulaire de demande dûment complété, l'AFSCA vous enverra une attestation papier « **enregistrement** » ou « **autorisation** » que vous devrez afficher à un endroit bien visible de l'extérieur pour vos hôtes. La réception de cette attestation vous donnera le droit de débiter votre activité.



Etant inscrit dans notre base de données, **une contribution annuelle sera à payer à l'AFSCA**. Si vous disposez d'un simple enregistrement, vous payerez un montant forfaitaire. Si vous disposez d'une autorisation, vous payerez un montant variable, notamment en fonction du nombre de vos collaborateurs (si vous en avez).

**L'AFSCA est consciente du fait que démarrer une activité demande des ressources importantes. Dès lors, pour la première année, vous bénéficierez d'un tarif réduit appelé « tarif starter ». Un petit geste qui vous aidera à vous lancer dans votre nouvelle activité.**

Pour en savoir plus sur le montant de ces contributions, consultez les tarifs :

[www.afsca.be/financement/contributions/](http://www.afsca.be/financement/contributions/)

### 3. Dès le départ, jonglez avec les règles de base pour garantir à vos hôtes des repas sûrs.

---

Un conseil que nous vous donnons : adoptez les bons réflexes de sécurité alimentaire **dès le démarrage** de votre activité ! Pour vous aider, des règles ont été établies et des outils développés par l'AFSCA sont à votre disposition.

Comme toute entreprise active dans la chaîne alimentaire, vous êtes le premier garant de la sécurité alimentaire dans votre établissement. Pour vous aider, et comme le demande le législateur, mettez en place votre « système d'autocontrôle », qui permet de réduire au maximum les risques en matière de sécurité alimentaire. Nous vous expliquons cela plus concrètement ci-après.



### **3.1. Assurez une bonne traçabilité de vos produits.**

Pour garantir une bonne traçabilité, vous devez être capable de retracer le cheminement des produits que vous offrez, depuis leur entrée dans votre établissement jusqu'à leur livraison à vos hôtes, à l'aide d'un « registre d'entrée ». Et cela, pour qu'en cas d'éventuel problème, on puisse identifier rapidement l'origine et la destination des produits.

Petite astuce : il vous suffit par exemple de classer chronologiquement vos documents commerciaux (s'ils contiennent toutes les données) (bons de livraison, bons d'achat, factures, ...) et de les conserver au moins 6 mois (après la date de péremption des produits).

Notez bien que le registre d'entrée doit comporter au moins les données suivantes :

- la nature du produit, la quantité, le fournisseur, la date d'achat et/ou de livraison ;
- les numéros de lot, les dates de péremption ou d'autres mentions figurant sur l'emballage et permettant d'identifier le produit ;
- lorsque vous faites des achats au marché ou chez un détaillant par exemple, il n'est pas toujours possible de prendre note des données d'identification du produit. Dans ce cas, notez les données du fournisseur ainsi que la date d'achat ou de réception des produits.

## 3.2. Respectez les bonnes pratiques d'hygiène (BPH).

Cela consiste tout simplement à respecter les règles élémentaires d'hygiène, qui concernent :

1. L'hygiène personnelle
2. L'environnement de l'entreprise, la disposition des locaux et le flux de déplacement des denrées alimentaires et du personnel
3. L'aménagement et l'entretien de l'infrastructure et des équipements
4. Les installations éventuelles dédiées au personnel
5. L'entretien, le nettoyage et la désinfection
6. La qualité de l'eau
7. La gestion des déchets
8. La lutte contre les nuisibles
9. La formation du personnel en matière de sécurité alimentaire
10. La santé du personnel (dans la mesure où celle-ci peut avoir une incidence sur la sécurité alimentaire)
11. Les règles d'hygiène spécifiques à l'achat, la réception et l'entreposage
  - L'achat et la réception des denrées alimentaires
  - L'entreposage des denrées alimentaires
  - Les règles spécifiques d'hygiène lors de l'utilisation de vos propres matières premières (œufs frais, légumes, herbes aromatiques...)
12. Les règles d'hygiène spécifiques à la préparation des aliments

### 3.3. Les températures.

Contrôlez si la température de vos denrées alimentaires est conforme aux températures de conservation légales (voir tableau ci-après), et cela :

- lors de vos achats de produits réfrigérés ou surgelés en magasin. Contrôlez l'affichage (digital) de la température des comptoirs frigorifiques ou des surgélateurs.  
Si la température s'écarte de la norme, n'achetez pas le produit ;
- lors de la livraison de produits par un fournisseur. Contrôlez les températures ;
- dans vos propres réfrigérateurs et congélateurs. Effectuez un suivi quotidien de la température à l'aide d'un thermomètre ou d'un affichage digital externe.  
Attention : la température dans la partie supérieure d'un réfrigérateur/congélateur est la plupart du temps plus élevée que celle dans la partie inférieure. Tenez donc compte de la température mesurée la plus élevée.
- lorsque vous servez des buffets froids ou chauds (par exemple avec bain-marie).  
Contrôlez la température des plats à l'aide d'un thermomètre à sonde.
- lorsque vous servez des repas chauds (par ex. buffet chaud), les denrées alimentaires doivent être chauffées le plus rapidement possible et ensuite être maintenues chaudes à une température de minimum 60 °C. Le bain-marie ne convient pas pour chauffer les aliments, mais peut servir à les maintenir chauds.
- lorsque des aliments sont conservés réfrigérés ou sont destinés à être servis froids (par ex. buffet froid), ils doivent être réfrigérés le plus rapidement possible après la préparation (dans les deux heures après avoir été chauffés, leur température doit descendre en dessous de 10 °C) et être conservés à une température de réfrigération ne présentant aucun risque pour la santé (voir les températures légales).

Températures de conservation légales pour quelques denrées alimentaires :

Denrée alimentaire	Températures de conservation légales (°C)
Charcuterie	0 à 4 °C
Lait pasteurisé, yaourt et fromage frais	0 à 7 °C
Produits à base de crème pâtissière	0 à 7 °C
Produits portant la mention « A réfrigérer » ou « A conserver au frais » sur l'emballage	0 à 7 °C
Œufs cuits durs pelés	0 à 7 °C
Produits chauds	Min 60 °C
Produits surgelés	Max -18 °C

**Remarques :**

- Les œufs frais peuvent être conservés dans ou hors du réfrigérateur mais il faut éviter qu'ils soient soumis à des variations de température. Si vous les conservez au frigo, laissez-les alors au frigo jusqu'au moment où vous les utilisez en cuisine.
- Respectez toujours la température de conservation mentionnée sur l'emballage d'une denrée, même si elle diffère de celle mentionnée dans le tableau ci-dessus.

*Si la température mesurée s'écarte de la température légale, il s'agit d'une anomalie (non-conformité) à laquelle vous devez remédier. Vous devez noter cette non-conformité sur le « formulaire d'enregistrement des non-conformités » (voir point 5) et conserver ce document pendant au moins 6 mois.*

### **3.4. Soyez attentifs à la présence d'allergènes dans vos denrées, et informez correctement vos hôtes.**

Un allergène est un composé alimentaire pouvant provoquer une réaction allergique chez certaines personnes. D'autres composés peuvent provoquer des intolérances.

Plus d'infos ? [Fiche Quick Start « Allergènes »](#).

Les allergènes peuvent être présents dans les aliments :

- soit en tant qu'ingrédients faisant partie de la recette ;
- soit par contamination via les mains ou un récipient contenant des traces d'allergènes (contamination dite croisée).

Prenez les mesures de précaution nécessaires pour éviter une contamination croisée lorsque vous manipulez des aliments contenant des allergènes. Par exemple, après chaque opération, lavez-vous les mains et nettoyez les ustensiles utilisés ; ne préparez pas en même temps des plats qui contiennent des allergènes et d'autres plats qui n'en contiennent pas, préparez-les éventuellement à des moments différents,...

Vous êtes également soumis à l'obligation légale d'informer correctement vos hôtes sur la présence d'allergènes dans les aliments/plats que vous leur proposez. Ceci peut se faire par écrit (sur le menu, par exemple) ou oralement. Veillez à toujours bien vous informer sur les produits que vous servez afin de pouvoir répondre à toutes les questions. Vos hôtes sont également susceptibles d'avoir des intolérances alimentaires. Des obligations légales existent aussi à ce sujet ! Pour en savoir plus :

<http://www.favv-afsc.fgov.be/viepratique/allergies/>

### **3.5. Si vous suspectez un problème de sécurité alimentaire, prévenez-nous.**

Si vous pensez qu'un produit que vous avez acheté est susceptible de nuire à la santé, ou qu'une personne est probablement tombée malade à la suite d'un repas, vous êtes tenu d'en avertir l'AFSCA. C'est ce qu'on appelle la « notification obligatoire ».

Commencez par bloquer les produits suspectés et prenez directement contact par téléphone avec votre ULC (coordonnées disponibles sur

[www.afsca.be/professionnels/contact/ulc/](http://www.afsca.be/professionnels/contact/ulc/)).

## 4. Abordez nos contrôles en toute sérénité.

---

Si vous disposez uniquement d'un **enregistrement**, vous ne serez pas soumis à un contrôle de l'AFSCA, sauf si une plainte d'un consommateur, d'un autre commerçant ou d'un autre organisme nous parvient.

Si vous disposez d'une **autorisation**, vous recevrez notre visite, selon une fréquence définie dans notre business plan et en fonction de votre activité.

### Comment se passent ces contrôles ?

Nos contrôles ne sont pas annoncés. Pour effectuer les contrôles, les contrôleurs utilisent des check-lists (CL) spécifiques à l'activité contrôlée. Toutes ces CL sont consultables sur notre site :

[www.afsca.be/professionnels/checklists/](http://www.afsca.be/professionnels/checklists/).

Consultez-les !

A la fin du contrôle, notre contrôleur prend le temps avec vous de revenir sur les éventuels points d'amélioration.

C'est aussi pour vous l'occasion de poser vos questions !



## 5. L'AFSCA, votre partenaire pour un projet sûr et réussi.

---

L'AFSCA vous accompagne dans la réussite de votre projet ! Nous disposons en effet d'une cellule d'accompagnement qui propose des formations de groupe gratuites afin de soutenir les petites entreprises. Si vous avez des difficultés à comprendre la législation et à la mettre en place dans votre établissement, n'hésitez pas à prendre contact avec nos formateurs. Les sessions de formation peuvent être organisées par la cellule elle-même ou à la demande, selon certains critères. Pour en savoir plus : <http://www.afsca.be/cva/>

Sachez aussi que nous avons développé pour vous de nombreux outils didactiques, et ce afin de vous aider au mieux.

Pensez donc à consulter les fiches Quick-start. On y expose de manière simple et pratique les principes essentiels en matière de sécurité alimentaire :

[www.afsca.be/professionnels/autocontrole/guides/fichesqs/](http://www.afsca.be/professionnels/autocontrole/guides/fichesqs/)

Consultez également le guide d'autocontrôle générique. Ce guide, qui regroupe toutes les informations pertinentes pour les activités B2C, contient entre autres divers formulaires types directement utilisables dans votre activité, comme par exemple : le formulaire d'enregistrement des non-conformités :

[www.afsca.be/autocontrole-fr/guides/distribution/generique/](http://www.afsca.be/autocontrole-fr/guides/distribution/generique/)

## 6. Bonne route !

---

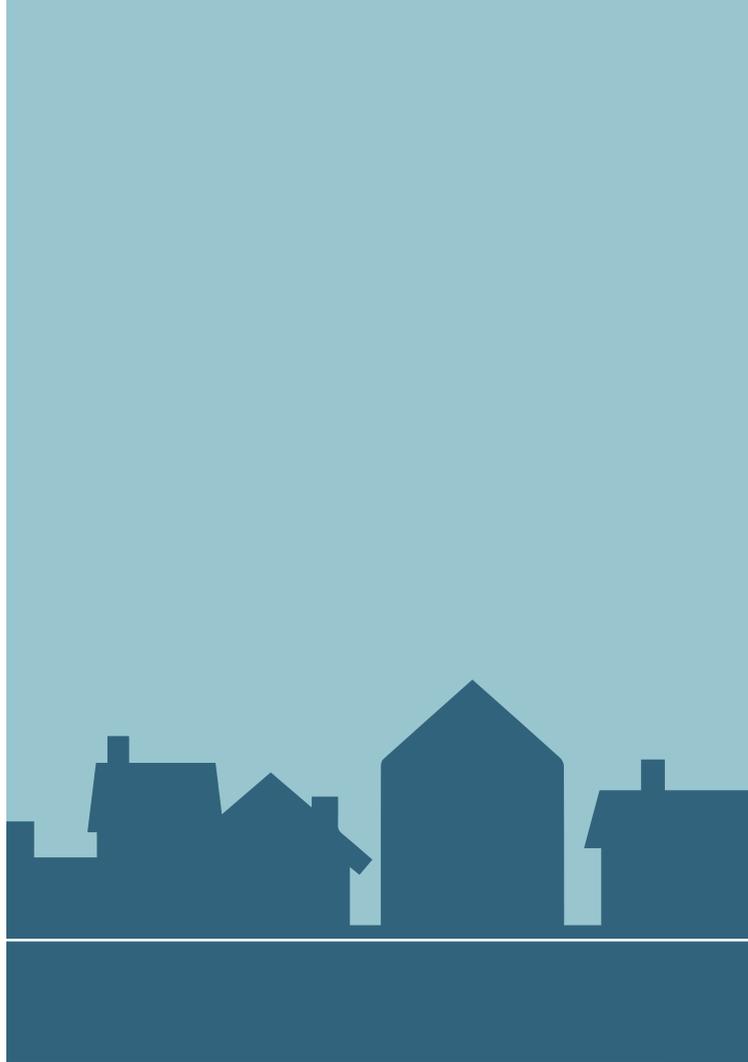
Si vous êtes bien informé(e) et bien préparé(e), servir des plats sûrs et recevoir la visite de nos contrôleurs sera pour vous un jeu d'enfant. Nous avons donc créé cette brochure récapitulative pour vous mettre sur les bons rails !

Et si vous avez encore d'autres questions, n'hésitez pas à prendre contact avec nos ULC [www.afsca.be/professionnels/contact/ulc/](http://www.afsca.be/professionnels/contact/ulc/) au sein desquelles travaillent nos contrôleurs.

Ils sont à votre disposition pour vous aider à répondre à vos obligations et à assurer la sécurité alimentaire de vos hôtes.

Un mécontentement sur nos prestations ? Vous pouvez contacter notre service médiation !

<http://www.favv-afsca.be/servicemediation/contact/>



**Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire**

CA-Botanique  
Food Safety Center  
Boulevard de Jardin Botanique 55  
1000 Bruxelles

[www.afsca.be](http://www.afsca.be)