DiversiFERM

Transformation et distribution laitière innovantes
Hygiène alimentaire, les points d'attention

Mardi 4 mai 2021 - 4ème journée de réseautage

De nouveaux débouchés pour vos productions bio wallonnes

Présentation par Aurélie Lainé, pôle qualité et hygiène alimentaire

Avec le soutien de la Wallonie

Wallonie agriculture SPW

Objectif de **sécurité alimentaire** pour tous les opérateurs actifs dans la chaîne alimentaire

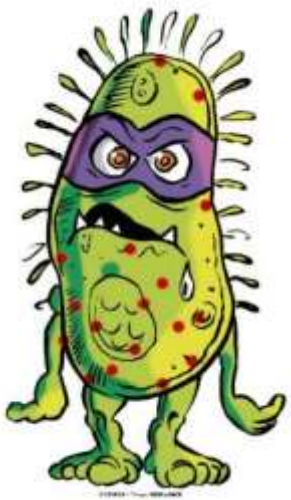
Les bonnes pratiques d'hygiène pour la sécurité alimentaire, mais pas que…

- Respect du consommateur
- Image du producteur
- Gestion des stocks
- …

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène

Qu’est-ce qu’un danger ?

Un danger est une propriété biologique, chimique ou physique qui peut rendre une denrée impropre à la consommation et provoquer un dommage au consommateur en le blessant ou en le rendant malade.



DiversiFERM

Les allergènes, un danger à part entière

- Céréales contenant du gluten
- Œufs
- Arachides
- Lait
- Graines de sésame
- Anhydride sulfureux et sulfites
- Mollusques
- Crustacés
- Poissons
- Soja
- Fruits à coque
- Moutarde
- Céleri
- Lupin

Le danger microbiologique en production laitière, un équilibre à trouver

Les indispensables

Les responsables d'altérations

Les pathogènes

D’où viennent les dangers ?

Qualité des matières premières

Travailler dans un environnement adapté à votre activité

https://www.diversiferm.be/exigences-atelier-transformation/

Des matériaux et des emballages destinés au contact avec des denrées alimentaires

Et adapté à l'utilisation prévue !

Mettre en place un plan de nettoyage et de désinfection

Matériel ou surface	Fréquence	Produit utilisé	Description
Local de transformation			
Sol	Après chaque production	Netoitou	Nettoyant
Murs	1x/mois	Assainipropre	N&D
Plafond	1x/an	Netoitou	Nettoyant
Tables	Après chaque production	Assainipropre	N&D
Frigos	1x/mois	Assainipropre	N&D
Armoires	1x/an	Assainipropre	N&D
Siphon	1x/mois	Assainipropre	N&D

Nettoyant : au choix

Désinfectant : doivent être agréés par le ministère de la Santé publique Belge → liste des biocides autorisés www.health.belgium.be

Nettoyage et désinfection avec T A C T

Température

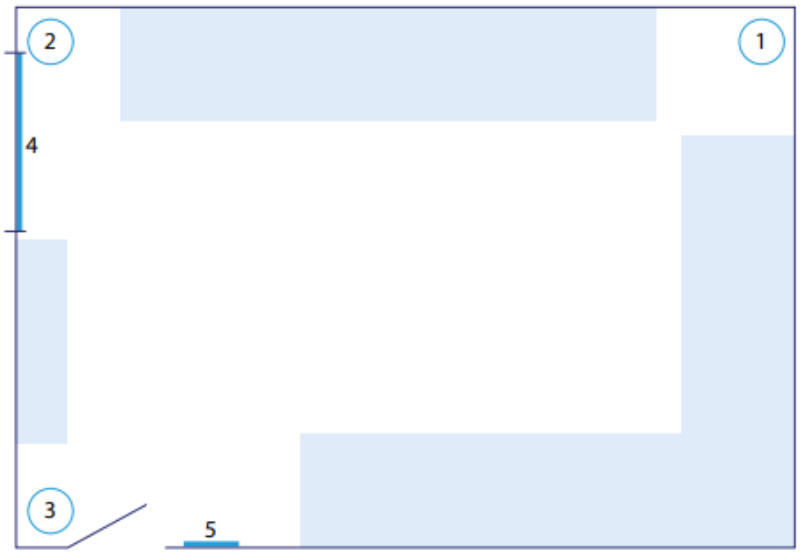
Action

Concentration

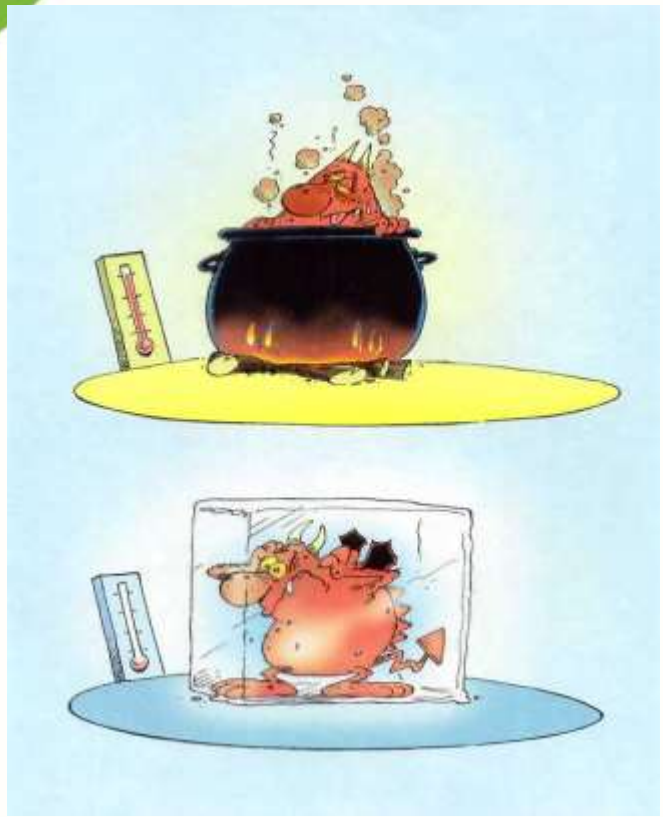
Temps

Mettre en place un plan de lutte contre les nuisibles

Type de lutte	Emplacement	Numéro	Date de placement	Placé par	Fréquence du contrôle	TÀ contrôler par
Souricière	Voir plan	1	01/02/2013	Entreprise externe x	Chaque semaine	Aide de cuisine A
					Chaque mois	Entreprise externe x
...						
Lampe anti-insectes	Voir plan	5	10/03/2012	Interne	Chaque semaine	Aide de cuisine A



Maintien de la chaine du froid



+ 65°C

ZONE A RISQUE ELEVE

+ 10°C

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène

La vente en vrac

Image par pixabay.com

- Gestion des stocks (DCL – DDM)
- Communication des allergènes
- Gestion des contaminations croisées
- Emballages et gestion des bocaux réutilisables
- Contenants amené par le client

DiversiFERM

L'AFSCA encourage les initiatives durables et si vous aussi, vous aimez l'écologie, voici quelques conseils pour prendre le train du zéro déchet.

Que dit la législation ?

La législation alimentaire n'interdit pas que les consommateurs apportent eux-mêmes un emballage pour emporter leurs achats. Ce n'est pas pour autant qu'un commerçant doit accepter toutes les situations qui se présentent à lui.

Devez-vous accepter tous les types d'emballage ?

La législation autorise les contenants (réutilisables) des consommateurs mais sous certaines conditions :

- Le contenant doit être **propre.**
- Il doit être **approprié** à l'emballage d'aliments (un sac en plastique reçu lors de l'achat de chaussures ne convient pas, le bidon en plastique ayant contenu du produit à lessiver non plus ...).
- Un emballage approprié porte le **logo d'un verre et d'une fourchette.** (voir ci-contre).
- Un aliment acide ne peut pas être emporté dans un contenant en aluminium (risque de réaction chimique).

Si vous estimez que l'emballage apporté par le consommateur ne répond pas aux critères ci-dessus, **vous pouvez le refuser.** Rappelez-vous que vous êtes le garant de la sécurité alimentaire !

Et le principe de responsabilité dans tout ça ?

Votre responsabilité

Vous êtes professionnel et donc responsable de la propreté et de l'hygiène de votre comptoir, de vos étalages et de votre matériel.

La responsabilité du client

Par contre, une fois que vous avez livré l'aliment dans les contenants proposés, c'est le consommateur qui est responsable de la qualité des produits emportés.

Plus d'information ?

www.afsca.be > Consommateurs > Vie pratique > Pour vos achats > Faire ses courses alimentaires avec ses propres récipients : bien sûr !

Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
www.afsca.be - 0800 13 550

https://www.favv-afsca.be/professionnels/publications/thematiques/contenantsreutilisables/

Vendre en vrac du lait cru

Image par pixabay.com

Température de conservation max +6°C

Durée de conservation max. 72h après la traite la plus ancienne

À faire bouillir avant consommation

Vendre en vrac du yaourt

https://fr.pngtree.com/so/petit-déjeuner png de fr.pngtree.com

Arrêté Royal du 18 mars 1980

Art. 3.*§ 1er. Est interdit le commerce des denrées visées par le présent arrêté:*

[...] 6° qui ne sont pas préemballées ou dont l'état de l'emballage n'est pas de nature à prévenir une contamination microbienne ou autre;

[...]

Se former à la transformation laitière

EPASC à Ciney

CARAH à Ath

https://www.diversiferm.be/formations/

Bergerie d'Acremont à Bertrix (fromages uniquement)

Comment nous contacter ?

www.diversiferm.be

081/62.23.17

infos@diversiferm.be