

# I. Présentation de l'AFSCA

## 1. Qu'est-ce que l'AFSCA

= Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire

L'AFSCA est un organe exécutif fédéral compétent sur tout le territoire belge, qui rassemble l'ensemble des services d'inspection et de contrôle de la chaîne agroalimentaire. Sa mission est de veiller à la sécurité de la chaîne alimentaire et à la qualité des aliments, afin de protéger la santé des hommes, des animaux et des plantes.



### Notre mission

Notre mission est de veiller à la sécurité de la chaîne alimentaire et à la qualité de nos aliments, afin de protéger la santé des hommes, des animaux et des plantes.

### Les valeurs de l'AFSCA

- Professionnalisme
- Intégrité
- Ouverture et transparence
- Respect
- Equité

# I. Présentation de l'AFSCA

## 2. Origines de l'AFSCA

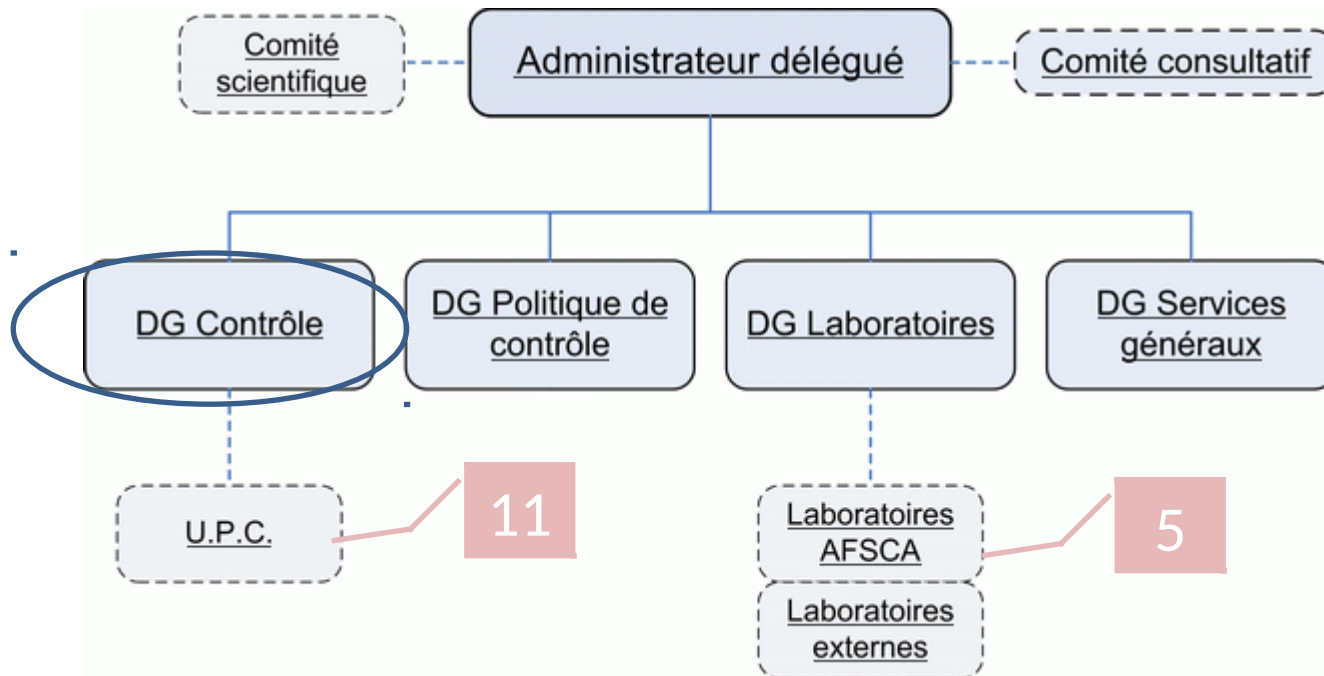
- Initiée suite aux différentes **crises alimentaires** qui ont affecté l'Europe et la Belgique à la fin des années 90, et en particulier la crise de la dioxine, l'AFSCA a été créée par la loi du 4 février 2000 (M.B. 18/02/2000).
- Plusieurs services se partageaient la gestion de la sécurité alimentaire jusqu'en 2002, date de la mise en place effective de l'Agence par **l'intégration du personnel** de ces différentes entités
- Cette création répond en outre à la volonté de **la Commission européenne** qui a fait de la sécurité alimentaire l'une de ses priorités essentielles. Le livre blanc sur la sécurité alimentaire du 12 janvier 2000 indique les grandes lignes d'une politique plus préventive: modernisation de la législation pour obtenir un ensemble de règles cohérent et transparent, renforcement des contrôles de la ferme à la table et accroissement de la capacité du système d'avis scientifiques, de façon à garantir un niveau élevé de protection de la santé humaine et des consommateurs.

# I. Présentation de l'AFSCA

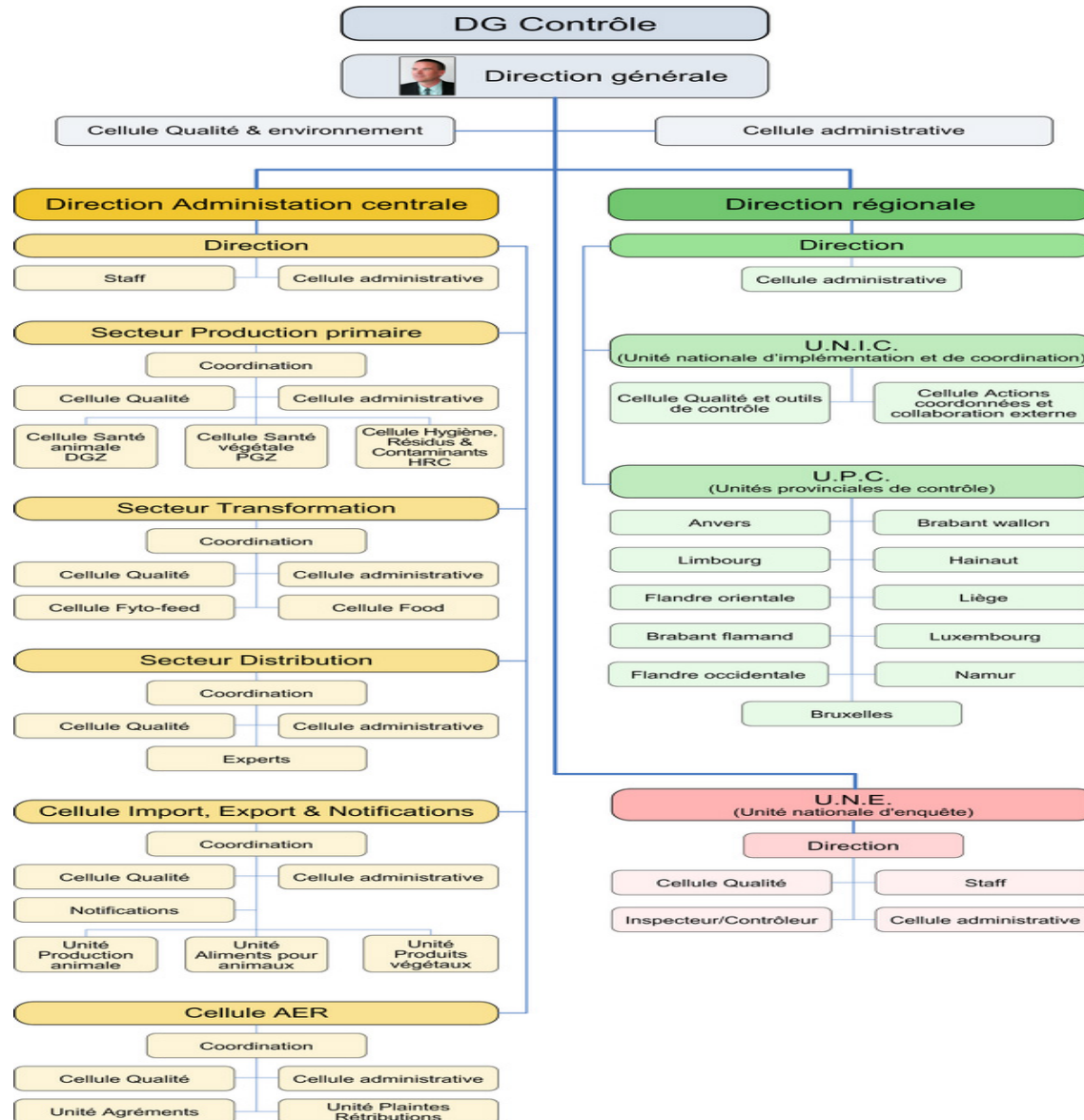
- Dans cette optique, le Parlement et le Conseil européens ont publié le Règlement n° 178/2002 ou General Food law, ainsi que 4 règlements, d'application au 1/1/2006 qui portent sur (1) l'hygiène des denrées alimentaires, (2) les règles spécifiques d'hygiène applicable aux denrées alimentaires d'origine animale, (3) les contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, et (4) les contrôles officiels des aliments pour animaux et des denrées alimentaires.
- Ces règlements servent de bases aux contrôles de l'AFSCA

# I. Présentation de l'AFSCA

## Organisation de l'AFSCA



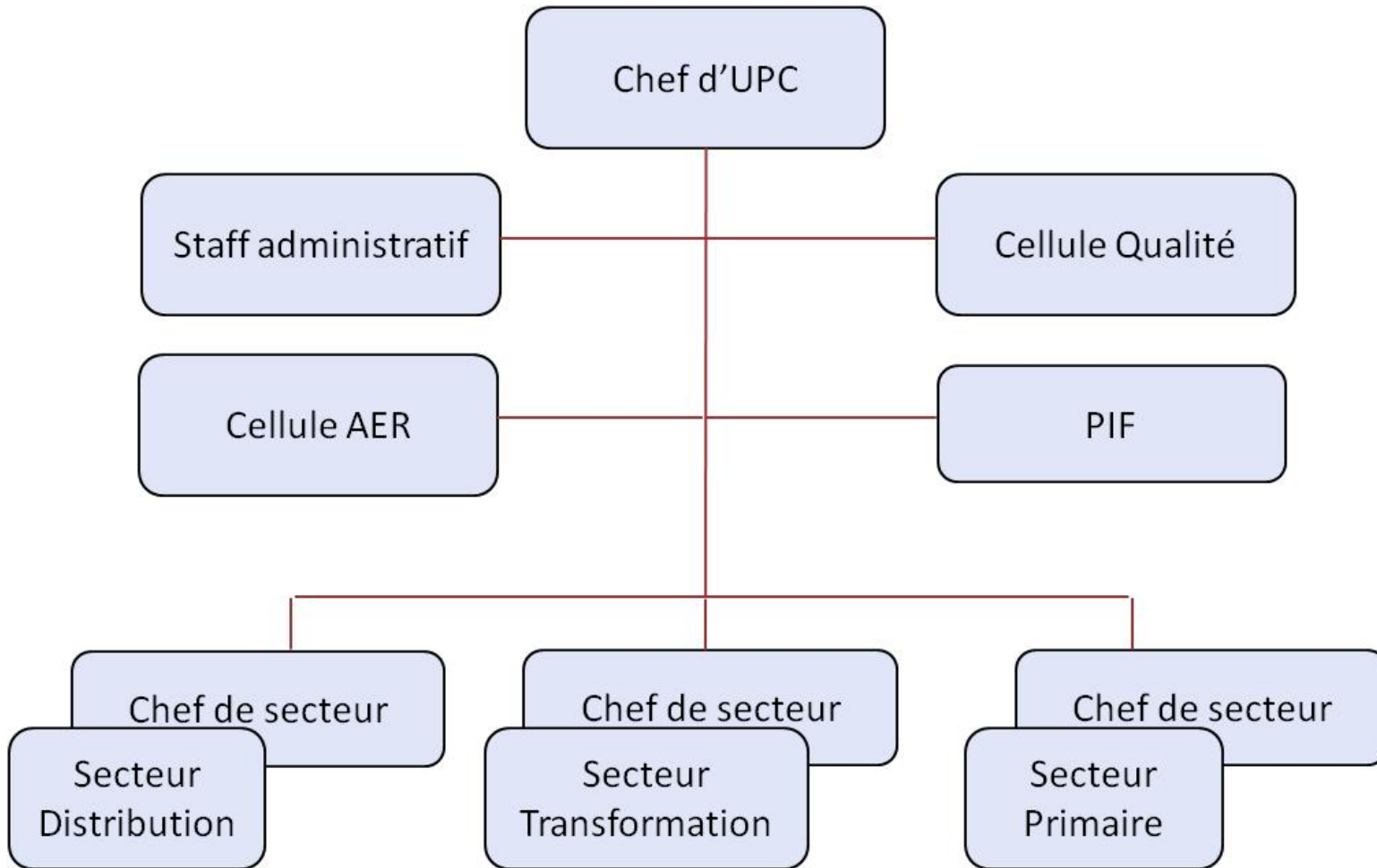
# I. Présentation de l'AFSCA



# I. Présentation de l'AFSCA



# I. Présentation de l'AFSCA



# I. Présentation de l'AFSCA

superficie province de Liège: 3844 km<sup>2</sup>

nombre d'agents: 66

nombre d'opérateurs: ±18.500

nombre d'agr./aut.: ± 8900



# I. Présentation de l'AFSCA

## 4. L'AFSCA, c'est aussi:

- l'élaboration de réglementations opérationnelles
- l'évaluation des risques susceptibles d'affecter la sécurité de la chaîne alimentaire
- l'élaboration des programmes d'inspections et analyses sur base de l'évaluation des risques ainsi que du rapportage des résultats
- la concertation avec les secteurs et les instances nationales et internationales, notamment la Commission européenne et l'OIE
- le suivi des relations internationales avec les pays tiers
- la coordination des analyses de laboratoire
- la communication aux opérateurs et aux consommateurs, et la gestion du point de contact pour ces derniers
- la prévention et la gestion de crises
- un service de médiation pour les opérateurs
- Des enquêtes coordonnées pour lutter contre les fraudes
- ...

# I. Présentation de l'AFSCA

## 6. La politique qualité de l'AFSCA

L'AFSCA a mis en place un système intégré de gestion de la qualité afin de satisfaire aux attentes de ses stakeholders ( = opérateurs , institutions, diverses instances nationales et internationales ... ) ainsi qu'aux exigences légales et normatives

- Certification ISO 9001
- Accréditation ISO 17020 pour ses processus d'inspection
- Accréditation ISO 17025 pour ses laboratoires

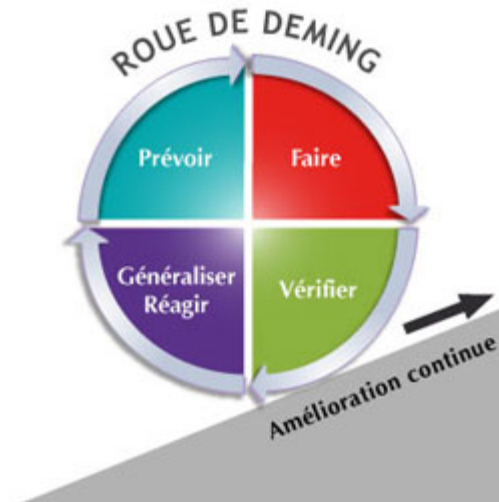


## II. Qualité et système qualité

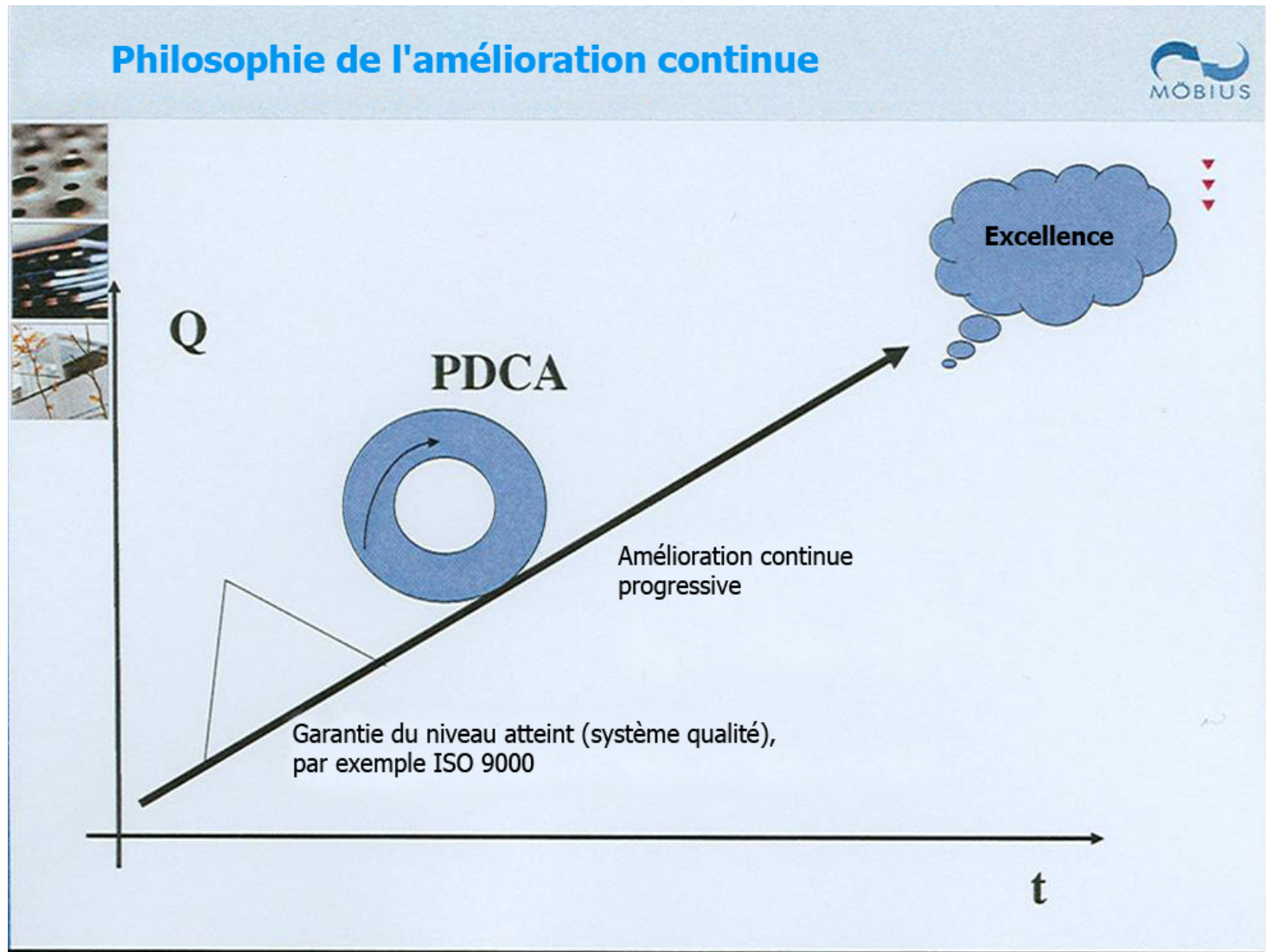
### 2. Qu'est-ce qu'un « système de management qualité »?

C'est l'ensemble de ce qu'une organisation met en place pour prouver qu'elle connaît son produit et ses clients, qu'elle contrôle son produit et qu'elle vise à l'améliorer

Evolve selon le principe de la « roue de Deming » (PDCA)



## II. Qualité et système qualité



# III. Introduction

## A. Services d'inspection et systèmes qualité

- Pourquoi?

Les services d'inspection exigent en général de leurs « clients » que ceux-ci appliquent un système qualité (GMP, HACCP,...) ou au moins, qu'ils suivent certaines règles établies.

- Rien de plus normal que les services d'inspection appliquent eux-mêmes un système qualité.
- Permet une uniformisation des inspections
- Stimule la confiance et la crédibilité vis-à-vis des inspections : garantie d'inspections conformes à une norme
- Améliore l'efficacité : système doit être vu comme un appui: gestion des stocks, obligation de moyens,...

# IV. Indépendance, Impartialité et Intégrité

L'organisme d'inspection doit avoir :

Un personnel qui n'est soumis à aucune pression commerciale, financière ou autre pouvant influencer son jugement.

- Il existe des procédures qui font que des personnes ou organisation venant de l'extérieur ne puissent pas avoir une influence sur les résultats d'inspections exécutées.



En conclusion:

## INDEPENDANCE, IMPARTIALITE ET INTEGRITE

L'organisme d'inspection ni le personnel ne peuvent avoir un lien avec l'entité impliquée dans le contrôle



En conclusion:

## INDEPENDANCE, IMPARTIALITE ET INTEGRITE

### Exigences envers l'inspecteur:

- Pas impliqué comme consultant
- Séparation claire dans la communication entre l'inspection et la consultance si d'application
- L'inspecteur ne peut donner des conseils ressemblant à la consultance
- Conseils uniquement dans le cadre de bonnes pratiques et expérience


**→ FAIRE SIGNER UNE DECLARATION D'INDEPENDANCE PAR MISSION,  
NOTIFICATION OBLIGATOIRE LORS DE CONFLIT D'INTERET POTENTIEL**



# V. Confidentialité

- L'organisme d'inspection doit assurer la confidentialité des informations recueillies au cours de ses activités d'inspection. Les droits de propriété doivent être protégés.

> s'applique aux inspecteurs, mais aussi au personnel ayant accès aux bureaux (services de nettoyage)



Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire  
 Afdeling Inspection van de Consumenten  
 2100 Barchinestraat  
 2000 Antwerpen  
 03 2042 11 00  
 03 2042 11 00  
 fax 03 2042 11 00  
 www.afscac.be  
 NE 0207 367 233

Correspondent: Philippe Petit - Directeur  
 Téléphone: 03 2042 11 00  
 E-mail: Vols@afscac.be

Objet: Vos références: Antenne: Date: 05/02/11


Objet : à cause de votre lettre

**CONFIDENTIEL**

Monsieur/Madame **CHOLE** s'engage à ne divulguer aucune information concernant les activités de l'AFSCA, dont il pourrait avoir connaissance dans l'exercice de ses fonctions et qui serait de nature à porter préjudice à l'entreprise.

Cette obligation de confidentialité s'applique à l'égard des tiers.


Elle perdure tout au long de la durée du contrat de travail et se prolonge après la rupture de celui-ci pour quelque motif que ce soit.



Signature de l'employé  
 Dr Philippe PETIT  
 Responsable directeur  
 Unité Opérationnelle de Contrôle AFSCA  
 Spécifiant walloon

Fait à Ottignies, le 3 mai 2011  
 Signature précédée de « Lu et approuvé »

Not to be used or referred to in any way without the prior written consent of the company.



ANSUL  
 Masters in Fire Protection

"De firma ANSUL... en zijn medewerkers zijn gecompromitteerd door de vertrouwelijke met betrekking tot informatie waarvan zij wettelijk zijn verplicht om openbaar te maken voor het FAVV. De werknemers van ANSUL... verzinkt zich ertoe om geen kennis te nemen van dossiers en/of documenten waarmee zij/zij in het kader van de uitvoering van zijn/zijn werkzaamheden in contact komt, het vertrouwelijke karakter ervan te waarborgen, niet te verspreiden, niet te kopiëren of aan derden toe te dienen. Zonder schriftelijke toestemming van het FAVV mogen gegevens in geen geval meegedeeld worden aan derden. Deze verplichting wordt opgelegd op een..."

9/10/2011

S.A. ANSUL N.V.  
 Industrieweg 35  
 B-1200 Groot-Bijstroom

La société ANSUL... s'engage à assurer à l'AFSCA une totale discrétion vis-à-vis des tiers. Toute information à laquelle le personnel aurait accès au cours de ses fonctions est strictement confidentielle. Le(s) employé(s) certifie par la présente que son personnel s'engage à ne pas lire, divulguer, transmettre, vendre ou distribuer à des tiers tout document à caractère confidentiel appartenant à l'AFSCA. Le personnel a été averti du respect de ces obligations. Ce document est établi sur l'honneur.

ANSUL v.o.f. wijkdeel 33 - 3100 Barchinestraat - FR 80 v.o.f. 03 20 42 11 00 • tel 03 20 42 11 00 • fax 03 20 42 11 00  
 www.ansul.be • info@ansul.be • ANSUL is a member of the FAVV group of companies

www.ansul.be

# VI. Coopération

L'organisme = donc l' AFSCA doit participer à des échanges d'expériences avec d'autres organismes d'inspection

But:

- Encourager les organismes à échanger leurs connaissances
- Apprendre l'un de l'autre afin d'améliorer le niveau général des organismes d'inspection accrédités



## VII. Inspections et contrôles obligations opérateurs

Consultations des obligations opérateurs

Site de l' AFSCA :

<http://www.afsca.be/professionnels/>

Vous y trouvez toutes les informations nécessaires en ce qui concerne la législation et les obligations à l'origine pour exercer votre activité. (par exemple l'enregistrement)

# VII. Inspections et contrôles obligations opérateurs

**Modèle du formulaire de demande d'enregistrement, d'autorisation, et/ou d'agrément** (Décembre 2013)

»

[En version PDF](#)

[En version Word](#)

Depuis le 15/03/2006, les apiculteurs doivent se faire **enregistrer** auprès de l'AFSCA. Cette obligation est d'application pour tous les apiculteurs et est indépendante de la production de miel et du paiement éventuel d'une contribution.

Les opérateurs du secteur primaire sont redevables à l'AFSCA d'une "contribution". Cependant, les apiculteurs détenant au maximum 24 colonies productives sont exemptés du paiement de la contribution. Le calcul du nombre de colonies est réalisé sur base de la moyenne annuelle. Par colonie, on entend "un groupe d'abeilles muni d'une reine, d'environ 15.000 individus ou 1,5 kg".

## VII. Inspections et contrôles obligations opérateurs

- En ce qui concerne le miel si vous allez sur le site avec le lien : <http://www.afsca.be/apiculture/>

Vous trouverez toutes les informations qui concernent votre situation ainsi que toute la législation en vigueur.

Nous allons la parcourir ensemble si vous voulez bien selon divers points à éclaircir et coordonner.

## VII. Inspections et contrôles obligations opérateurs

- Pour le domaine de l'auto contrôle et des bonnes pratiques apicoles cela est décrit dans votre guide :

<http://www.afsca.be/autocontrole-fr/outilsspecifiques/bonnespratiquesapicoles/>

Nous pouvons en parcourir une part selon les soucis rencontrés en particulier dans la pratique.

## VII. Inspections et contrôles obligations opérateurs

- En tant que producteur situé en début de la chaîne de production, l'apiculteur est considéré comme un producteur primaire. Il a donc l'obligation de tenir un (des) registre(s) et d'appliquer les bonnes pratiques d'hygiène. Cependant, les producteurs qui ne limitent pas leurs activités à l'élevage des abeilles et à la production de leur propre miel ne relèvent pas uniquement du secteur primaire. C'est le cas, par exemple, des apiculteurs qui conditionnent le miel d'autres apiculteurs, qui commercialisent du miel qu'ils ne produisent pas eux-mêmes etc. Ces apiculteurs sont alors tenus d'appliquer l'analyse des risques au travers des points critiques (= « HACCP ») (voir annexe 3). Ce guide a pour mission de les aider à produire du miel dans les meilleures conditions et à respecter les exigences de l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire. Cette démarche reste volontaire de leur part. S'ils n'adhèrent pas au guide, ils devront cependant prouver aux contrôleurs leur respect des règles d'hygiène.

## VII. Inspections et contrôles obligations opérateurs

- Ce guide est destiné à tout apiculteur qui produit du miel extrait ou en rayons et/ou du pollen et/ou de la gelée royale, quel que soit son niveau de production
- Lors de l'exécution de missions chez les apiculteurs, les inspecteurs et contrôleurs de l'AFSCA sont parfois secondés par des assistants apicoles. Ces assistants accompagnent les missions lorsqu'une expertise technique est requise pour ouvrir, manipuler et examiner les ruches, pour prélever des échantillons, pour détruire les colonies malades, etc.
- Les assistants apicoles sont le plus souvent eux-mêmes des apiculteurs, qui ont suivi des formations spécifiques en matière de santé des abeilles. Les cours de formation annuels sont organisés par la "Fédération apicole belge" et par la "Koninklijke Vlaamse Imkersbond".



# VII. Inspections et contrôles obligations opérateurs

L'acariose, la loque américaine, la loque européenne, le petit coléoptère des ruches *Aethina tumida*, la varroase et l'acararien *Tropilaelaps* sont des maladies dites « à déclaration obligatoire » (visées par l'AR du 25/04/1988 désignant les maladies des animaux soumises à l'application du chapitre III de la loi du 24/03/1987 relative à la santé des animaux). Pour la varroase, une lutte organisée est instaurée sur tout le territoire belge. A cet effet, l'ensemble du territoire est considéré comme zone d'infestation et la déclaration n'est donc plus nécessaire.

**Varroase** ( n'est plus à déclaration obligatoire depuis le 21/03/2014)  
Avis de lutte contre la varroase 2016.

# VII. Inspections et contrôles obligations opérateurs

Deux cas peuvent se présenter :

1) L'apiculteur soupçonne ses colonies d'être atteintes ou contaminées par une des maladies à déclaration obligatoire (voir ci-dessus).

Dans ce cas il doit immédiatement en faire la déclaration à l'[Unité Provinciale de Contrôle](#) (UPC) de la province où se situe le rucher.

2) L'apiculteur constate des mortalités anormales dans ses colonies d'abeilles sans pouvoir déterminer la cause.

Dans ce cas, il est tenu de contacter de sa propre initiative un vétérinaire agréé qui instaure une recherche. Le vétérinaire agréé peut dans le cadre de cette recherche envoyer un échantillon au Laboratoire national de référence [CERVA](#). Dans ce cas, l'apiculteur doit supporter lui-même les frais d'analyse.

# VII. Inspections et contrôles obligations opérateurs

- La définition de miel : une denrée naturelle sucrée, produite à partir du nectar des fleurs par l'espèce apicole *Apis mellifera* ou des sécrétions issues des parties vivantes de plantes ou des produits sécrétés par les insectes suceurs du suc de plantes sur les parties vivantes des plantes ou des excréments laissés sur celles-ci par des insectes suceurs, qu'elles butinent, transforment en les combinant avec des matières spécifiques propres, déposent, déshydratent, entreposent et laissent mûrir dans les rayons de la ruche.  
Il y a de différentes variétés de miel qui se distinguent selon l'origine (miel de fleurs, miel de nectar, miel de miellat), ou selon la méthode de production et/ou leur présentation (miel en rayon, miel avec morceaux de rayon, miel filtré, miel centrifugé etc.). En plus il est déterminé ce qu'on entend par du miel filtré et du miel destiné à l'industrie (usage industriel à cause d'anomalies possibles).

Un chapitre important est consacré aux caractéristiques du miel. A ce sujet, il est conseillé de consulter de préférence le texte même de l'A.R. du 19/03/2004.

Le miel destiné à la consommation humaine et qui est commercialisé doit toujours répondre aux caractéristiques stipulées dans l'A.R. du 19/03/2004 relatif au miel. En particulier les résidus antibiotiques ne sont pas admis dans le miel mais à ce propos voir l'avis du comité scientifique ([avis 2001/11](#)) concernant les résidus antibiotiques et de sulfonamides dans le miel.

# VII. Inspections et contrôles

## obligations opérateurs

L'A.R. du 13/11/1999 relatif à l'étiquetage de denrées alimentaires préemballées est à appliquer. Cependant l'A.R. du 19/03/2004 prévoit un nombre de dérogations ou de règles supplémentaires spécifiques.

### Informations devant figurer sur l'étiquette du miel préemballé

La dénomination de vente : les définitions comme mentionnées dans l'art. 1 § 2 de l'A.R. du 19/03/2004 sont à appliquer. Sauf dans le cas du miel filtré et du miel destiné à l'industrie, les dénominations de vente peuvent être complétées par les indications ayant trait par exemple à l'origine régionale, territoriale ou topographique, si le produit provient entièrement de l'origine indiquée ; à l'origine florale ou végétale, si le produit provient entièrement ou essentiellement de l'origine indiquée et en possède les caractéristiques organoleptiques, physico-chimiques et microscopiques. (art. 3 § 1, 3°)

- Aucune liste avec les ingrédients n'est nécessaire.
- La date de la durabilité minimale (au maximum 2 ans après la mise en pots, en fonction de la teneur en humidité)
- Le fabricant s'il le juge opportun peut mentionner les conditions adéquates de stockage ou d'utilisation, par exemple en matière de température de conservation. Cette mention est toutefois obligatoire pour la gelée royale et le pollen (voir Guide sectoriel). Si une mention est faite, elle doit être claire (p.ex. en matière de température de stockage la mention doit être de préférence donnée à une température explicite ; que plutôt « frais » ou « chaud »).
- Le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou de l'emballeur, ou d'un vendeur établi dans la communauté européenne.
- Le poids net
- L'endroit de l'origine ou de la provenance si l'omettre pourrait tromper le consommateur en ce qui concerne l'origine ou la provenance effective du produit alimentaire. Le pays (ou le pays) d'origine où le miel est rassemblé, est mentionné sur l'étiquette. Si le miel a toutefois comme origine plus d'un Etat membre ou plus d'un pays tiers, la mention suivante peut être utilisée :
  - mélange de miels originaires de la CE ;
  - mélange de miels non originaires de la CE ;
  - mélange de miels originaires et non originaires de la CE.
- Lorsque la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation figure dans l'étiquetage, celle-ci se compose de l'indication, en clair et dans l'ordre, au moins par mois et année (A.R. du 09/02/1990, art. 5). Cependant, le numéro de lot sera clairement indiqué sur l'étiquette. En l'absence de cette indication, le jour, mois et année est exigé sur l'étiquette.

## Etiquetage du miel

# VII. Inspections et contrôles obligations opérateurs

Pour l'emballage du miel, il n'y a pas d'exigences particulières. L'emballage doit satisfaire aux exigences de l'A.R. du 11/05/1992 concernant les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires c-à-d l'emballage doit être propre et doit être en bon état, être séparé facilement du miel. Il doit être approprié pour entrer en contact avec le miel. On peut le vérifier comme suit : soit par la mention « compatible pour les denrées alimentaires » ou « compatible pour denrées et boissons », ou le symbole du verre avec la fourche. Si des doutes subsistent, une déclaration peut être demandée au producteur d'emballage.

# VII. Inspections et contrôles obligations opérateurs

- On entend par autocontrôle l'ensemble des mesures prises par l'apiculteur pour faire en sorte que les produits, à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution et dont il a la gestion :
  - répondent aux prescriptions réglementaires relatives à la sécurité alimentaire ;
  - répondent aux prescriptions réglementaires relatives à la qualité des produits ; pour lesquels l'Agence est compétente ;
  - répondent aux prescriptions du chapitre III de l'A.R. du 14/11/ 2003 sur la traçabilité et la surveillance du respect effectif de ces prescriptions.

Les apiculteurs qui fabriquent ou transforment des denrées alimentaires (miel, gelée royale, pollen) , ne sont pas tenus de réaliser leur propre analyse de risque et de se conformer à l'obligation d'appliquer une procédure HACCP formelle si les objectifs de prévention, d'élimination ou de réduction des dangers à des niveaux acceptables sont atteints en se basant sur le "guide des bonnes pratiques apicoles". Ce guide, rédigé par le secteur et approuvé par l'AFSCA, est disponible auprès de l' "Informatiecentrum voor Bijenteelt" et auprès du CARI.

Concernant les procédures de surveillance, l'obligation de tenir un enregistrement des contrôles effectués peut se limiter aux enregistrements des non conformités. Néanmoins, l'ensemble des résultats d'analyse doit être conservé 5 ans.

# VII. Inspections et contrôles obligations opérateurs

## **Traçabilité (A.R. du 14/11/2003 et A.M. du 24/10/2005)**

Les entreprises, les unités d'exploitation belges et leurs exploitants doivent être identifiés et leurs coordonnées doivent être enregistrées par l'Agence. Tout apiculteur doit disposer de systèmes ou de procédures permettant d'enregistrer pour les produits entrants : nature du produit (miel, reine, ...), identification, quantité, date de réception, identification de l'unité d'exploitation qui fournit le produit.

Tout apiculteur doit disposer de systèmes ou de procédures permettant d'enregistrer pour les produits entrants: nature, identification, quantité, date de livraison, identification de l'unité d'exploitation qui réceptionne le produit.

L'apiculteur doit disposer de systèmes ou de procédures permettant d'établir la relation entre les produits entrants et les produits sortants et permettant leur traçabilité à toutes les étapes de la production.

En ce qui concerne la traçabilité, tout récipient contenant du miel doit être muni d'une étiquette sur laquelle l'identification de la récolte (miel provenant d'un même rucher et d'une même récolte) et celle du lot (miel provenant d'une ou de plusieurs récoltes ou mélanges de différentes sortes de miel) doivent être mentionnées.

D'autres renseignements sur les registres sont disponibles dans le guide sectoriel.

Tous les documents se rapportant à l'autocontrôle et à la traçabilité doivent être conservés minimum 5 ans.

# VII. Inspections et contrôles

## obligations opérateurs

### Notification obligatoire (A.R. du 14/11/2003)

Tout apiculteur informe immédiatement l'AFSCA lorsqu'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. Il informe l'Agence des mesures qu'il a prises pour prévenir les risques.

Ces dispositions sont également valables pour les maladies à déclaration obligatoire qui figurent au chapitre 2.2.

Les formulaires pour la notification obligatoire sont disponibles dans la page "Notification obligatoire":

- Annexe 1 (DOC): Formulaire de notification obligatoire
- Annexe 3 (DOC): Formulaire pour les exploitants du secteur de la production animale primaire

Tous les documents se rapportant à l'autocontrôle et à la traçabilité doivent être conservés minimum 5 ans.

-



# VII. Inspections et contrôles

## obligations opérateurs

### Registres (A.R. du 14/11/2003)

Les apiculteurs doivent tenir des registres dans lesquels sont renseignés :

- la nature et l'origine du miel , d'autres aliments ou de substances odoriférantes ou attractives, éventuellement fournis aux abeilles;
- les médicaments à usage vétérinaire administrés ou d'autres traitements subis par les abeilles, ainsi que les dates d'administration ou de traitement et les délais d'attente ;
- la présence de maladies pouvant compromettre la sécurité des produits d'origine animale ;
- les résultats d'analyses d'échantillons revêtant une importance pour la santé publique prélevés sur les animaux ou d'autres échantillons prélevés à des fins de diagnostic ;
- tous les contrôles applicables aux abeilles ou aux produits de l'apiculture (miel, gelée royale, pollen).

• Les apiculteurs doivent conserver les registres durant au moins cinq années, et tenir à la disposition de l'AFSCA, des autorités régionales et des exploitants destinataires des firmes agro-alimentaires les informations pertinentes figurant dans ces registres.

# VII. Inspections et contrôles

## obligations opérateurs

- Pour la désinfection, on doit utiliser des désinfectants autorisés dans le secteur alimentaire (voir sur le site <http://portal.health.fgov.be>).
- • On doit toujours terminer par un rinçage à l'eau potable.
- ☞ • Pour une meilleure désinfection des éléments en bois et métalliques, il est souhaitable de les passer à la flamme nue.
- • La désinfection avec un produit agréé à base d'eau de javel offre une bonne alternative pour les matériaux synthétiques. Si l'eau de javel est à 12° chlorométriques, il faut en diluer 1 litre dans 10 litres d'eau. Si elle est à 48° chlorométriques, la dilution est de 250 ml dans 10 litres d'eau.
- • On doit toujours terminer par un rinçage à l'eau potable.
- ☞ • Pour neutraliser les spores pathogènes présentes, plongez les éléments de ruche en bois, après nettoyage et séchage, dans la cire micro-cristalline (10 minutes à 150°C).

# VII. Inspections et contrôles obligations opérateurs

- En tant que producteur secondaire, vous devez réaliser votre propre analyse de risques et appliquer une procédure HACCP (analyse des points critiques). Ce guide n'apporte pas les éléments nécessaires pour réaliser une telle étude.
- Cependant, le législateur a prévu des mesures d'assouplissement pour les petits producteurs :
- - qui livrent directement aux consommateurs et dont les locaux d'exploitation sont inférieurs à 400 m<sup>2</sup> ou qui travaillent avec au maximum 5 personnes (équivalents temps plein), - qui livrent à des entreprises et qui travaillent avec au maximum 2 personnes (équivalents temps plein).
- Ces mesures d'assouplissement sont d'application si, en suivant ce guide de bonnes pratiques, - les objectifs de prévention, d'élimination ou de réduction des dangers vous conduisent à des niveaux acceptables, - vous tenez un enregistrement des problèmes rencontrés (non conformités), - tous vos documents sont conservés au moins 6 mois après la date de durabilité.

# VII. Inspections et contrôles obligations opérateurs

- Dans le cas où le miel présente un risque alimentaire : avertir le plus rapidement possible les services de l'AFSCA. Voir le site de l'AFSCA -> plan du site -> notification : formulaire de notification obligatoire

**MERCI A TOUS**