



# VINCENT DE PAUL LIEGE

Conseil provincial de Liège ASBL

## FLASH INFO

AFSCA

Les exigences AFSCA en 2023 s'orientent vers une série d'exigences tout autant administratives que techniques. Ces contraintes s'ajoutent aux autres déjà appliquées et supposées connues.

Ce Flash info a pour objectif de vous aider dans ces démarches.

### Administratives:

Certains documents doivent nécessairement être accessibles physiquement (pas internet) au local et en principe connus des personnes travaillant dans le domaine des colis alimentaires:

\* le guide d'autocontrôle "G-007" sur papier dont la source se trouve au lien <https://www.favv-afsca.be/autocontrôle-fr/guides/distribution/g007/>

\* Les fiches "Quick start" (il y en a 21 à ce jour) idem et disponibles à <https://www.favv-afsca.be/professionnels/autocontrôle/guides/fichesqs/>

Ces fiches peuvent être demandées lors d'un contrôle AFSCA et une non-conformité résulte de leur absence.

- Vérifier les données que vous avez renseignées à l'AFSCA: les organisations qui distribuent des colis alimentaires sont à reprendre en rubrique

\* "code de lieu" = PL7

\* code d'activité = AC96

\* code de produit = PR57

Ces codes correspondent à la définition: "organisme caritatif type banque alimentaire distribution en lieu fixe similaire à du commerce de détail."

### Techniques:

Certains registres doivent maintenant aussi être présentés et donc en principe utilisés même hors contrôle:

\* Focus particulier en 2023 sur les **allergènes** avec les exigences suivantes:

- Un tableau reprenant la liste des 14 allergènes potentiels et à répertoriés par aliment distribué (sauf ceux où ces annotations sont déjà faites par le fabricant sur l'emballage -et notés en gras dans la composition, en principe). Voir une des fiches "Quick Start". **Ce tableau doit être visible des bénéficiaires** et mis à jour avec les nouveaux produits. **Un(e) responsable est à désigner.**

- **Une affiche permanente** expliquant que pour toute question ou doute concernant les allergènes, il y a lieu de s'adresser aux responsables à la distribution. Le principe n'est pas de savoir tout, mais de sensibiliser l'utilisateur et de lui préciser qu'en cas de doute, il convient de s'abstenir.

### Données fournisseurs :

\* Il faut un **registre d'entrée des fournisseurs**, précisant nom, adresse, produits livrés (et en principe bientôt aussi date de livraison et quantités).

## Contrôle du froid :

\* Il est demandé de créer un registre écrit des contrôles des mesures de T° par appareil avec date du contrôle et valeur de la mesure. La fréquence n'est pas précisée, mais il faut la valeur (un "ok" ne suffit pas). Se munir d'un thermomètre de contact peut être utile, voire d'un thermomètre infrarouge (le CP peut fournir des détails ou conseil sur demande, car la mesure est loin d'être évidente). Ce dernier est supposé être utilisé pour contrôler rapidement la T° d'entrée des surgelés...

\* En cas de mesure supérieure au maxi permis, le registre doit préciser l'action prise sur les aliments concernés.

Nous espérons que ce récapitulatif vous aidera dans vos démarches dans le cadre de la distribution de colis alimentaires.

En pièce jointe de ce Flash, vous trouverez d'autres informations suite à la rencontre entre la FDSS et l'AFSCA, il y a quelques semaines.

Bonne lecture,

Le Conseil provincial de Liège

