



Communiqué de presse (16/03/2020)



COVID-19 : Les établissements horeca peuvent proposer un service traiteur ou de livraison à domicile. En soutien à ces établissements, l'AFSCA leur facilite la tâche en affirmant qu'aucune demande d'enregistrement de cette nouvelle activité n'est nécessaire.

Les mesures édictées par le gouvernement fédéral dans le cadre du COVID-19 visent à éviter les contacts entre individus et à maximiser le social distancing. Les établissements horeca doivent pour cela fermer leurs salles mais peuvent continuer à fonctionner comme traiteur ou en livraisons à domicile. Ils ne doivent pas enregistrer cette activité auprès de l'AFSCA, qui rappelle les règles d'hygiène à suivre.

Entreprises horeca qui veulent effectuer l'activité de traiteur

Chaque entreprise active dans le secteur horeca dispose d'une autorisation de l'AFSCA. Ces entreprises peuvent maintenant proposer des services traiteur où les clients peuvent venir chercher des repas, et où ils peuvent également livrer les repas au domicile des clients. Il est demandé aux entreprises de prendre les mesures nécessaires pour empêcher les files d'attente. Durant toute la période des mesures, l'AFSCA considérera cela comme une activité qui ne nécessite pas d'enregistrement séparé. Les activités traiteur sont donc couvertes par l'autorisation existante de l'entreprise.

Règles d'hygiène générales

Il est important que les règles d'hygiène générales soient respectées. Par exemple, le personnel doit se laver régulièrement les mains avec du savon et de l'eau. Les surfaces sur lesquelles ils travaillent et le matériel avec lequel les aliments sont préparés doivent être nettoyés correctement. Les personnes malades ne sont pas autorisées à travailler. En outre, il est également important que la distance sociale soit respectée lorsque les établissements de restauration travaillent avec des plats à emporter. Une distance physique reste souhaitable entre le personnel et le client, mais aussi entre clients. Les opérateurs dans la restauration doivent donc veiller à éviter les files d'attente.

Le transport des denrées alimentaires

Les températures légales de conservation des denrées alimentaires à réfrigérer ou des produits surgelés doivent être garanties, que ce soit dans un véhicule frigorifique ou, à défaut, dans des boîtes réfrigérées, des sacs/bacs isothermes contenant des blocs réfrigérants, ... Le véhicule, ainsi que les équipements de réfrigération, doivent être en bon état et faire l'objet d'un nettoyage régulier. Durant le transport, la température doit être contrôlable au moyen d'un thermomètre facilement lisible et judicieusement placé.

Températures de conservation : rappel

Chaîne du chaud : La température minimale sécuritaire pour la chaîne du chaud se situe à 60°C minimum.

Chaîne du froid : La température maximale sécuritaire pour la chaîne du froid est de 7°C. Durant les livraisons, ces seuils de températures doivent être respectés afin d'éviter le développement de bactéries.

Les matériaux en contact avec les denrées alimentaires

Les matériaux utilisés pour emballer les plats et denrées alimentaires ainsi que les instruments de cuisine doivent être adaptés pour entrer en contact avec les denrées alimentaires (plats, emballages, seaux, ...). Ce symbole en est la preuve :



Allergènes

Il est nécessaire de pouvoir informer le consommateur de la présence du ou des allergènes contenus dans le produit (par exemple œuf dans la mayonnaise). L'information peut être soit écrite (sur le menu, sur l'étiquette, ...), soit communiquée oralement.

Plus d'infos sur les allergènes :

http://www.afsca.be/professionnels/autocontrôle/guides/fichesqs/documents/2018-08-27_20_QSF_allergenes.pdf

Plus d'informations sur <https://www.info-coronavirus.be/fr/faqs>

Le Ministre Ducarme ajoute: « *Les mesures indispensables prises pour endiguer la propagation du coronavirus impactent l'ensemble de nos indépendants et notamment le secteur Horeca. Il est important de rappeler que nos restaurateurs sont autorisés à livrer des repas à domicile, proposer des repas à emporter ou un service traiteur sans qu'il soit nécessaire de demander une nouvelle autorisation à l'Afsca. L'Agence se tient aux côtés de nos restaurateurs en ces moments difficiles. Le gouvernement fédéral continue par ailleurs de travailler pour mettre en place rapidement de nouvelles mesures de soutien pour les indépendants et le secteur Horeca.* »



Personne de contact pour la presse:
Stéphanie Maquoi
stephanie.maquoi@afsca.be
Tél. : 0478 69 57 84