

Passeport pour l'autocontrôle

Qualité, bonnes pratiques, HACCP, autocontrôle, notification obligatoire, traçabilité... autant de mots qui, au fil des années, deviennent de plus en plus communs pour vous, acteurs de la chaîne alimentaire. Communs, certes, mais leurs fondements sont-ils pour autant intégrés de façon optimale dans l'organisation de votre établissement ? Etes-vous conscients de vos responsabilités par rapport aux produits vendus aux consommateurs ?



Suite aux récentes évolutions du cadre légal de la sécurité alimentaire, une démarche commune doit être adoptée par tous les opérateurs de la chaîne alimentaire, y compris vous, acteurs du secteur Horeca : tout exploitant doit mettre en place un système d'autocontrôle fiable, garantir la traçabilité de ses produits et s'engager à notifier, sans délai, à l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (A.F.S.C.A.), toute information sur des faits susceptibles de mettre en péril la sécurité de la chaîne alimentaire.

Pour vous aider à instaurer votre système autocontrôle, les trois fédérations Ho.Re.Ca régionales ont pris l'initiative de rédiger un guide sectoriel : le « Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur Horeca ». Ce guide a été approuvé par l'A.F.S.C.A. et est devenu la référence sectorielle en matière d'autocontrôle.

L'objectif du parcours de formation qui vous est proposé par Horeca formation Wallonie pourrait se résumer à ceci : vous aider à intégrer l'aspect « sécurité alimentaire » dans l'organisation quotidienne de votre établissement, dans le respect des exigences légales et de la façon la plus efficace et harmonieuse possible. Parce que le défi d'aujourd'hui est bien là pour toute entreprise agro-alimentaire et pour les entreprises actives dans le secteur Horeca en particulier.

La formation est organisée sous forme d'un parcours de 4 modules complémentaires, couvrant les différents aspects liés à l'autocontrôle et développés dans le guide sectoriel Horeca. Les 4 modules étant complémentaires, le parcours de formation doit être suivi dans son intégralité par les participants pour en tirer un profit maximum.

LES DIFFÉRENTS MODULES

1. Hygiène et bonnes pratiques en restauration
2. HACCP : comment faire?
3. La traçabilité dans le secteur Horeca
4. La préparation à la validation de votre système d'autocontrôle (S.A.C.)

POUR QUI ?

Les modules s'adressent à tous les travailleurs du secteur Horeca, qui interviennent dans la chaîne alimentaire. A la fin du parcours, les participants recevront un certificat, qu'ils pourront faire valoir, notamment auprès de l'A.F.S.C.A., comme preuve de leur connaissance des nouvelles exigences en matière de sécurité alimentaire et de leur bonne volonté en matière de mise aux normes.

Passeport pour l'autocontrôle

FORMULAIRE D'INSCRIPTION

A compléter en caractères d'imprimerie

CANDIDAT

Nom :

Prénom :

Date de naissance : / / Homme Femme

Adresse : N° :

Code postal : Commune :

Téléphone : Gsm :

E-mail :

Fonction/métier :

Nationalité : Belge UE Autre :

Numéro national :

Age : Moins de 26 ans de 26 à 44 ans 45 ans et plus

Plus haut diplôme obtenu : Inférieur au niveau secondaire

Niveau secondaire Supérieur au niveau secondaire

Autre :

DONNÉES DE L'EMPLOYEUR

Nom de l'entreprise :

Forme juridique (S.P.R.L., S.A., ...):

Adresse : N° :

Code postal : Commune :

Téléphone : Fax :

E-mail :

Personne de contact dans l'entreprise :

Site web :

N° d'ONSS : N° d'entreprise :

Type d'entreprise :

A renvoyer clairement complété par fax au n° 081/72.18.89

Les données reprises sur ce formulaire seront traitées dans le respect de la vie privée et exclusivement destinées à des fins de formation.