Formation du personnel 28

HACCP EN PRATIQUE

Chaque opérateur qui exploite un commerce de denrées alimentaires, ainsi également le boucher et son personnel, est obligé d'appliquer les règles en matière de HACCP

L'application du H.A.C.C.P., ou en d'autres termes, l'exécution d'un autocontrôle, signifie contrôler soi-même si les règles devant aboutir à des denrées alimentaires sures, sont respectées.

Comme déjà expliqué dans l'édition précédente HACCP signifie la description, le jugement et la maîtrise des dangers pertinents pour la sécurité alimentaire

A cet effet, chaque salarié doit remplir une tâche et prendre ses responsabilités. L'hygiène et la traçabilité est un travail d'équipe durant laquelle des règles strictes et des bonnes dispositions constituent la base.

Il est évident que la mise au point et l'élaboration d'un tel système est un travail pratiquement irréalisable par le boucher.

C'est pour cette raison que nous, en tant qu'organisation professionnelle représentative, avons effectué cet énorme travail aboutissant à l'approbation par A.F.S.C.A. du « Guide d'autocontrôle en boucherie »

Il s'ensuit en pratique, que chacun doit appliquer un système de H.A.C.C.P., que chaque boucher doit avoir ce guide à sa disposition et l'appliquer.

Afin de répondre facilement aux obligations, chaque année nous mettons des documents à remplir réimprimés à disposition de nos membres bouchers pour effectuer les enregistrements obligatoires.

Comment ce Guide doit être appliqué et la gestion qui en découle dépend de la taille de la boucherie et des activités exercées.

Vous en apprendrez plus dans la prochaine édition de la Boucherie Belge.

Le(s) soussigné(s) membre(s) du personnel déclare(nt) qu'en complément de la formation permanente, fournie par leur patron ou son préposé, il(s) a (ont) pris connaissance du contenu de cet article.

Rubrique question-réponse

Mon frère et moi exploitent une boucherie. Bien que nous exploitions un seul commerce, j'apprends de l'AFSCA que chacun d'entre nous doit payer sa contribution annuelle
Est-ce correct ?

Il arrive que 2 membres de la famille ou des partenaires commerciaux exploitent une boucherie sans pour autant créer une société. Cette exploitation s'effectue sous forme de ce qu'on appelle « une association de fait », une association par laquelle deux ou plusieurs personnes s'associent pour poursuivre un but d'intérêt général.

Une telle collaboration ne dispose pas d'une personnalité juridique comme c'est le cas pour une société. Une association pareille est considérée comme « entreprise individuelle » dans laquelle plusieurs personnes sont responsables et qui sont dès lors solidairement responsable pour tous les engagements.

Il s'ensuit que l'AFSCA n'enregistre pas d'activité aux noms d'associations de fait car celles-ci ne possèdent pas de personnalité juridique

Cela signifie, dans notre exemple les deux frères sont considérés comme deux opérateurs. Chacun doit être enregistrés auprès de l'AFSCA avec comme résultat qu'annuellement 2 fois des contributions devront être payées.

Sur le formulaire annuel devant être rempli par les deux frères, le numéro d'unité d'exploitation, qui, par la Banque Carrefour des Entreprises (BCE) est attribuée à chacun, doit être mentionnée.

EXEMPLE

Jean et Pierre Boucher exploitent ensemble une boucherie

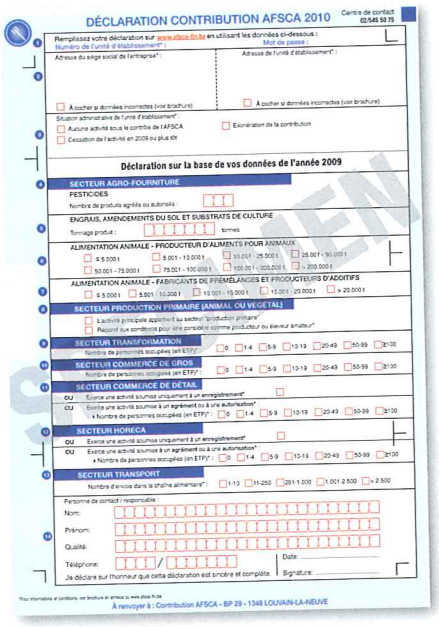
Données dans la BCE

Association de fait Jean et Pierre Boucher
Numéro d'entreprise (*): 0345.678.912
Unité d'exploitation : NEANT

Jean Boucher :
Numéro d'entreprise : 0123.456.789
Unité d'exploitation : 2.123.456.789

Pierre Boucher :
Numéro d'entreprise : 0234.567.891
Unité d'exploitation : 2.234.567.891

(*) Ce numéro d'entreprise est attribué par la TVA pour répondre aux obligations en matière de la TVA)


DÉCLARATION CONTRIBUTION AFSCA 2010

Déclaration sur la base de vos données de l'année 2009

SECTEUR AGRO-FOURNITURE

SECTEUR PRODUCTION PRIMAIRE (ANIMAL OU VEGETAL)

SECTEUR TRANSFORMATION

SECTEUR COMMERCE DE GROS

SECTEUR COMMERCE DE DÉTAIL

SECTEUR HORECA

SECTEUR TRANSPORT