

Question et Réponse

En tant que boucher j'ai choisi pour le régime d'une taxation forfaitaire ? Est-ce que je suis obligé de conserver les doubles de mes tickets de caisse ou les rapports journalier et de les soumettre lors d'un contrôle ?

Oui, en effet, la législation TVA prévoit que « Lorsque l'assujetti utilise, dans le cadre de son activité économique, pour quelque motif que ce soit, une caisse enregistreuse, il doit conserver les doubles des tickets

de caisse et/ou la bande de contrôle et communiquer ces documents, sans déplacement, à toute réquisition des agents de l'administration qui a la taxe sur la valeur ajoutée dans ses attributions.

Une telle obligation existe aussi pour les contributions directes.

Ces documents doivent être conservés durant 7 ans.

Une infraction à cette obligation peut mener à une amende de € 1.000,00

Rapport d'activités AFSCA 2012 : Une chaîne alimentaire plus sûre

La sécurité alimentaire s'est encore améliorée en Belgique en 2012 par rapport à 2011. En effet le baromètre de la sécurité alimentaire, développé par le Comité scientifique de l'AFSCA, montre une évolution favorable de 2,9%.

Depuis plusieurs années, l'Agence alimentaire a mis l'accent sur la prévention et sur la formation. Cette politique porte ses fruits comme en attestent le développement de l'autocontrôle certifié dans les entreprises et les meilleurs résultats d'inspections obtenus après les formations.

L'autocontrôle consiste à contrôler des étapes clés de la production pour garantir la sécurité alimentaire des produits mis sur le marché. C'est une obligation européenne mais l'AFSCA encourage les entreprises à aller plus loin dans cette démarche en faisant certifier leur système d'autocontrôle par des audits externes.

Fin 2012, 19.534 entreprises avaient fait certifier leur système d'autocontrôle pour l'ensemble de leurs activités. Ces entreprises présentent un profil de risque avantageux avec 93% des inspections favorables contre 70% pour les autres entreprises. Pour les aider dans leurs démarches, l'AFSCA a approuvé 34 guides d'autocontrôle. Un guide est ainsi disponible pour 95% des opérateurs. Les guides pour les entreprises livrant directement aux consommateurs (boulangers, HORECA, boucheries, ...) sont, à présent, téléchargeables gratuitement sur www.afsca.be.

Depuis 2011, l'AFSCA propose une formation comme alternative aux amendes administratives dans l'HORECA. 580 établissements se

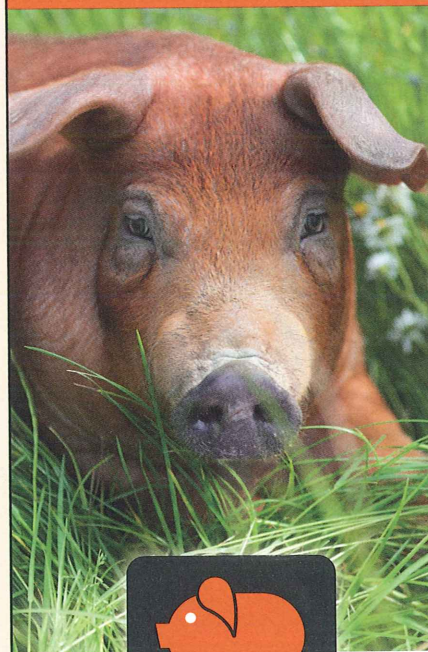
sont inscrits en 2012. Les résultats d'inspections de suivi sont significativement meilleurs suite à la formation : 70 % de contrôles favorables ensuite contre 52 % sans formation.

L'Agence alimentaire a également revu le fonctionnement de ses services pour aider les entreprises belges sur les marchés de l'exportation. 23 nouvelles possibilités d'exportation ont été négociées avec 14 pays hors Union européenne comme par exemple l'exportation de viande de porc vers la Chine, le Vietnam et l'Australie.

La Belgique reste indemne des principales maladies animales. Les mesures de lutte contre la brucellose et la tuberculose, prises en partenariat avec les associations régionales de santé animale (ARSIA et DGZ), les vétérinaires et les éleveurs ont permis à la Belgique de maintenir le statut indemne favorable pour les exportateurs.

Le SPF P&O aidé par un bureau privé a été chargé de réaliser, trois ans après la première, une seconde enquête sur la perception des entreprises contrôlées sur le travail de l'AFSCA. 27.910 entreprises actives dans les différents secteurs de la chaîne alimentaire ont été invitées à répondre anonymement à un questionnaire. 91 % des entreprises interrogées considèrent que l'AFSCA fait preuve de professionnalisme, 94 % pensent que l'AFSCA concourt à l'amélioration de la sécurité de la chaîne alimentaire et à la fiabilité des produits belges. L'appréciation globale du travail de l'AFSCA est de 8/10, ce qui est élevé pour un service de contrôle.

**Duroc d'Olives,
le porc pour
le meilleur boucher**



Contact:

• Van de Walle - 6210 Wayeux
www.vdw-grossisteenviande.be
Tél.: 071/ 88 51 57

• Piron & Gotta - 4020 Liège
www.piron-gotta.be
Tél.: 04/362 82 83

www.durocdolives.be