

## FAQ

**Au cours des différentes réunions avec l'A.F.S.C.A., la Fédération Nationale des Bouchers a posé de nombreuses questions pratiques afin d'obtenir des réponses claires dans l'intérêt des opérateurs et des contrôleurs. En vue de vous informer sur tous les sujets pratiques qui sont abordés dans les FAQ des guides d'autocontrôle du secteur B2C en vigueur depuis le 28 juillet 2015, nous publierons en 2016 dans chaque édition de notre revue trois réponses à trois questions posées à l'A.F.S.C.A.**

**Les toilettes doivent-elles être équipées de lavabos avec de l'eau courante chaude et froide?**

Non, dans les toilettes, il suffit qu'il y ait de l'eau courante froide, à condition qu'il y ait dans l'établissement, un évier avec de l'eau courante chaude et froide ou mélangée.

**Les produits peuvent-ils être transportés entre deux espaces de travail via une cour intérieure non-couverte?**

Le but est que les produits ne soient pas souillés. Pour atteindre ce

but, il convient soit d'avoir une cour couverte soit de protéger les produits pendant leur transport si la cour n'est pas couverte.

**Le local de travail où sont transformées des denrées alimentaires réfrigérées doit-il obligatoirement être équipé d'un système de réfrigération pour maintenir la température dans le local à 12 °C?**

Ce n'est pas obligatoire. La température max. légale des denrées alimentaires manipulées dans le local de travail, doit être respectée. Quand c'est nécessaire suite à une manipulation pendant la préparation, une brève fluctuation de cette température de 3°C max. est toutefois autorisée. La température dans le local de travail dépendra par conséquent des denrées alimentaires qui y sont transformées, de la durée des opérations, ...

[www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Professionnels > Autocontrôle > Secteur distribution: fiches Quick Start

## QUESTION ET REPONSE

**Dans quels délais est-ce que je dois vendre les viandes hachées et les préparations de viande fabriquées par moi-même?**

Les viandes hachées et les préparations de

viande qui en contiennent ne peuvent être mises en vente plus de 48 heures après leur élaboration. Ceci est également d'application si ces produits sont préemballés en mise en vente avec un étiquetage

complet. En tant que boucher vous devez retirer ces produits de la vente 48 heures après la production, quel que soit la date limite de consommation que vous avez déterminée et mise sur l'étiquette.

### Mercuriale des prix d'achats du Bétail Vivant Maximum du prix constaté sur les marchés suivant :

## BOVINS

Les prix sont donnés en euros au kilo VIF

		15-01-2016	22-01-2016	29-01-2016	5-02-2016
Battice	Taureaux (S)	2,70 - 3,20	2,70 - 3,20	2,70 - 3,20	2,70 - 3,20
Ciney	Taureaux Cul de Poulain	3,05 - 3,35	3,05 - 3,35	3,05 - 3,35	3,05 - 3,35
Brugge	Taureaux Cul de Poulain	3,10 - 3,25	3,10 - 3,25	3,10 - 3,25	3,10 - 3,25
	Génisse Cul de Poulain	2,95 - 3,25	2,95 - 3,25	2,95 - 3,25	2,95 - 3,25

## Remarques sur la tendance des prix

18-dec-15	Apport moindre-Vente lente
22-jan-16	Apport moindre - Vente lente
29-jan-16	
05-feb-16	