

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.

1. Quel guide doit-être utilisé par un magasin qui fait du "bake off" ?

Le guide d'autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries (G-026) et le guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle

pour le commerce de détail en alimentation (G007) couvrent la cuisson des produits de pain et pâtisserie précuits. Un de ces guides peut être utilisé, dépendant des autres activités du magasin.

2. Peut-on conserver le guide sous format électronique, ainsi que d'autres documents comme par exemple le journal des réclamations, le plan de lutte contre les nuisibles, le plan de nettoyage et de désinfection ...?

Oui, mais les documents doivent se trouver à la disposition de ceux qui doivent les utiliser (par exemple, le plan de nettoyage et désinfection doit être accessible à ceux qui assurent le nettoyage et la désinfection). De plus, ces documents doivent toujours pouvoir être présentés lors d'un audit ou d'une inspection.

3. De quelle manière peut-on satisfaire aux exigences en matière de formation et de preuves requises?

Le personnel doit être formé. Cela peut se faire sous la forme de cours dans un établissement d'enseignement, d'explications données par l'exploitant à son personnel ... Pour les formations reçues à l'extérieur, il faut conserver les attestations. Pour les formations effectuées en interne, il faut enregistrer la date de la formation, sa nature, l'identité des personnes formées. Le placement, dans les locaux, d'affiches ou des fiches¹ quick start rappelant les bonnes pratiques d'hygiène ou de fabrication peut être considéré comme faisant partie de la formation.

¹ www.afsca.be > Professionnels > Autocontrôle > Secteur distribution: fiches Quick Start

QUESTION ET REPONSE

Quelle est la situation actuelle par rapport au système de de caisse enregistreuse (SCE) ?

Suite à l'arrêt du Conseil d'Etat du 14 octobre 2015, le cabinet ministériel restreint a décidé d'adapter la législation sur la limite qui est d'application quant à l'utilisation obligatoire du système de caisse enregistreuse (SCE). Cette limite d'obligation a été fixée à un chiffre d'affaire de 25.000 euros. En d'autres termes, la règle des 10 % du chiffre d'affaires composé de la consommation de repas sur place (restaurant et traiteur) est supprimée. Comme cela était le cas auparavant, la simple livraison (sans services supplémentaires) ne relève donc pas de cette réglementation.

Il y a 3 situations possibles.

1. Votre entreprise tombe à présent pour la première fois dans l'obligation suite à cette nouvelle limite :

Vous devez vous enregistrer au plus tard le 31.03.2016 en tant qu'entreprise horeca sur l'application en ligne SCE du SPF Finances.

Vous devez avoir enregistré la livraison d'un système de caisse enregistreuse et d'un FDM (boîte noire) dans l'application en ligne SCE du SPF Finances au plus tard le 30.06.2016.

2. Votre entreprise était sous « l'ancienne »

mesure mais ne s'y trouve à présent plus suite à la nouvelle limite:

Vous avez le choix :

Vous pouvez continuer à travailler avec un SCE.

Vous ne voulez plus travailler avec un SCE. Vous devez donc à nouveau délivrer des souches TVA.

3. Votre entreprise était déjà sous « l'ancienne » mesure et s'y trouve toujours suite à la nouvelle limite.

3. Votre entreprise était déjà sous « l'ancienne » mesure et s'y trouve toujours suite à la nouvelle limite :

Rien ne change. Votre SCE doit encore toujours être actif pour le 31.12.2015.

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			
		18-12-2015	25-12-2015	1-01-2016	8-01-2016
Battice	Taureaux (S)	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
25-dec-15	Apport important - Vente rapide
01-jan-16	
08-jan-16	Vente rapide