#### **A black screen with blue text  AI-generated content may be incorrect.Français Comprendre les inspections des restaurants en Belgique : Points Clés des Inspections**

L'arrêté royal du 22 octobre 1996 en Belgique décrit les réglementations essentielles en matière de sécurité alimentaire que les restaurateurs doivent respecter pour garantir la conformité et se préparer aux inspections. Voici un aperçu adapté aux restaurateurs ainsi qu'une liste de contrôle regroupée par domaines clés pour la préparation des inspections.

#### **Aperçu de l'arrêté royal**

L'arrêté royal met l'accent sur la sécurité alimentaire, l'hygiène et la prévention des maladies d'origine alimentaire. Il couvre des domaines tels que :

**• Hygiène générale**

**• Manipulation et stockage des aliments**

**• Assainissement des équipements**

**• Formation du personnel**

#### **Points clés des inspections des restaurants**

#### **1. Hygiène générale**

**• Propreté des installations**

* Assurez-vous que toutes les zones, y compris la salle à manger, la cuisine et les toilettes, sont propres et exemptes de parasites.
* Désinfectez régulièrement les surfaces et les ustensiles.

**• Gestion des déchets**

* Élimination appropriée des déchets ; maintenez une zone de déchets propre.
* Utilisez des conteneurs à déchets appropriés avec des couvercles.

**• Lutte antiparasitaire**

* Mettez en œuvre un plan de lutte antiparasitaire et conservez des registres des inspections et des traitements.

#### **2. Manipulation et stockage des aliments**

**• Contrôle de la température**

* Vérifiez que les réfrigérateurs sont à 4 °C (39 °F) ou moins et les congélateurs à -18 °C (0 °F).
* ****Tenez des registres de température pour les zones de stockage des aliments.

****• Pratiques de préparation des aliments

* Assurez-vous que les planches à découper et les ustensiles sont séparés pour la viande crue, la volaille et les légumes.
* Vérifiez que les employés sont formés aux pratiques de manipulation sécuritaire des aliments.

• Étiquetage des aliments

* Assurez-vous que tous les aliments sont correctement étiquetés avec les dates de péremption.
* Mettez en œuvre un système premier entré, premier sorti (FIFO) pour l'inventaire.

#### **3. Assainissement de l'équipement**

**• Protocoles de nettoyage**

* Établissez un programme de nettoyage de routine pour tout l'équipement de cuisine.
* Utilisez des agents de nettoyage approuvés et maintenez les fiches de données de sécurité (FDS) pour les produits chimiques.

**• Lavage de la vaisselle**

* Assurez-vous que le lave-vaisselle atteint les températures requises pour la désinfection.
* Lavez à la main si nécessaire, en suivant les étapes de désinfection appropriées.

#### **4. Formation du personnel**

**• Formation à l'hygiène**

* Assurez-vous que tout le personnel reçoit une formation sur les protocoles de sécurité alimentaire et l'hygiène personnelle.
* Tenez des registres des séances de formation et de la participation.

**• Contrôles de santé**

* Mettez en œuvre une politique de contrôle de santé pour les employés qui manipulent des aliments.
* Assurez-vous que le personnel est conscient de la nécessité de signaler les maladies ou les symptômes.

****

#### **A black screen with blue text  AI-generated content may be incorrect.5. Documentation et dossiers**

**• Dossiers de conformité**

* Tenez des registres des contrôles de sécurité alimentaire et des dossiers de formation.
* Conservez des copies des inspections du service de santé et des mesures correctives prises.

**• Procédures d'urgence**

* Affichez clairement les numéros de téléphone et les procédures d'urgence dans les zones réservées au personnel.
* Formez le personnel sur les protocoles d'urgence et les procédures d'évacuation.

#### **Étapes finales**

**• Auto-inspections régulières**

* Effectuez des évaluations régulières par rapport à cette liste de contrôle pour garantir une conformité continue.

**• Restez à jour**

* Tenez-vous au courant de tout changement apporté à la réglementation sur la sécurité alimentaire et mettez à jour les pratiques en conséquence.

Suivre cette liste de contrôle vous aidera non seulement à vous assurer que votre restaurant est prêt pour les inspections, mais favorisera également une culture de sécurité alimentaire et d'hygiène au sein de votre établissement.

****