



DIRECTION GÉNÉRALE  
DE L'ENSEIGNEMENT SECONDAIRE

2ème direction

1010 BRUXELLES, le 27 novembre 1996  
Cité Administrative  
Quartier Arcades, Bloc D - 5è étage  
Boulevard Pachéco, 19 boîte 0  
FAX : 02/210.56.24

- Aux Chefs des établissements d'enseignement maternel, primaire, secondaire, ordinaire ou spécial de la Communauté française;
- Aux Directeurs (trices) des Centres P.M.S. de la Communauté française;
- Aux Administrateurs (trices) des Internats, homes d'accueil et Centres de plein air de la Communauté française;

POUR INFORMATION:

- Aux Chefs de services de l'Administration centrale;
- Aux membres du service d'Inspection;
- Aux membres du service de la Vérification de ces établissements;
- Aux associations de parents;

B/96/A2

OBJET: Inspection des denrées alimentaires  
A.R. du 4 décembre 1995, modifié par l'Arrêté du 4 août 1996, soumettant à une autorisation les lieux où des denrées alimentaires sont fabriquées ou mises dans le commerce ou sont traitées en vue de l'exportation (M.B. des 23 février et 13 août 1996).

L'arrêté royal du 4 décembre 1995, modifié par l'Arrêté du 4 août 1996, instaure un régime d'autorisation préalable pour l'exploitation des établissements où sont exercées, de manière principale ou accessoire, des activités de fabrication, de mise dans le commerce ou d'exportation de denrées alimentaires.

## CHAMP D'APPLICATION

Cette réglementation s'applique également aux cuisines de collectivité, en ce compris les cantines scolaires (restaurants scolaires, salles de restauration, salles de consommation, cuisines didactiques, infrastructures sportives et tous lieux de fabrication, de commercialisation et de présentation de produits nutritifs). Elle s'applique également pour des cuisines ou restaurants occupés par des tierces personnes (catering) qui y préparent ou y distribuent la nourriture.

En résumé, les mesures de garantie concernant la sécurité et la santé des produits alimentaires sont applicables à tous les stades de la préparation, la manufacture, la production, l'emballage, le stockage, le transport, la distribution, la manipulation et la présentation au consommateur. La nouvelle obligation d'autorisation est d'application pour tous les lieux, où l'activité particulière ou accessoire consiste en la fabrication, le commerce ou l'exportation de produits alimentaires, exploités par des personnes physiques.

Si la demande d'autorisation est nécessaire pour plusieurs locaux et que ces locaux se trouvent à différents points d'implantation, il y a lieu d'introduire une demande pour chaque point d'implantation.

## DATE D'APPLICATION

Les établissements concernés qui possèdent un restaurant scolaire ou une salle de consommation où on distribue de la nourriture, faite sur place ou apportée, sont tenus d'introduire une demande d'autorisation avant le 31 décembre 1996 conformément à la procédure visée à l'article 5 de l'Arrêté royal du 4 août 1995 dont copie en annexe.

Tout établissement du même type qui démarre ses activités après cette date doit posséder l'autorisation au moment de la première activité.

Ne sont pas soumis à autorisation les endroits où ont lieu des événements uniques sans caractère commercial tels que fête annuelle de l'école, d'un club de sport, d'une amicale etc.

## **PROCEDURE**

La demande d'obtention d'autorisation, dont modèle ci-joint, sera introduite en 2 exemplaires, auprès du service provincial d'inspection alimentaire dont vous trouverez l'adresse ci-après :

Brabant : C.A.E. Esplanade, 11ème étage, bd. Pachéco, 19, Bte 5.  
1010 Bruxelles – tél. 02/210.48.43 – Fax 02/2104816

Hainaut : Centre Albert, place Albert 4 (6ème étage),  
6000 Charleroi – tél. : 071/31.98.09 – Fax : 071/301590

Grand rue 67 (4ème étage), 7000 Mons  
Tél. 065/35.10.15 – Fax : 065/353504

Liège : Bd Frère Orban, 25 (2ème étage), 4000 Liège  
Tél. 041/52.88.55 – Fax : 041/527793

Namur : Av. Gouv. Bovesse, 39, 5100 Namur  
Tél. 081/30.19.21 – Fax : 081/30.8158

Luxembourg : Rue Dr Lomry, 3, 6600 Libramont  
Tél. 061/23.0050 – Fax : 061/230058

L'autorisation est délivrée après avis favorable de l'inspection des denrées alimentaires qui mène une enquête pour vérifier que l'établissement en cause satisfait à la réglementation sanitaire générale et spécifique.

## **REGLEMENTATION SANITAIRE GENERALE ET SPECIFIQUE**

a) Prescriptions relatives à l'hygiène concernant les personnes.

L'A.R. du 17 mars 1971 soumettant à un contrôle médical toutes les personnes qui, par leur fonction, viennent en contact directement avec des articles alimentaires et qui, par conséquence, peuvent les polluer ou les infecter (M.B. du 30 avril 1971).

L'art. 124 § 1 et 128 du RGPT obligeant au contrôle médical tous ceux qui, par leur activités, viennent en contact avec des articles ou des matières nutritives.

La loi du 24 janvier 1977 concernant la protection de la santé du consommateur d'articles alimentaires (M.B. du 8 avril 1977).

b) Prescriptions relatives à l'hygiène concernant les locaux et les personnes

L'A.R. du 11 octobre 1985 concernant l'hygiène des locaux et des personnes dans le secteur alimentaire (M.B. du 21 novembre 1985).

c) Responsabilité des produits de mauvaise qualité

La loi du 25 février 1991 concernant la responsabilité du fabricant de produits de mauvaise qualité (M.B. du 22 mars 1991).

d) Autres réglementations et prescriptions relatives à l'hygiène.

Le RGPT mettant en avant la sécurité et la santé des travailleurs.

Les articles 28 et 54 quater du RGPT prescrivant une analyse des risques et une gestion d'achat concernant l'équipement.

L'A.R. du 4 février 1980 concernant la mise en commerce de produits nutritifs à congeler (M.B. du 25 avril 1980).

L'A.R. du 22 janvier 1988 concernant l'usage d'huiles comestibles et graisses nutritives lors de la friture des produits nutritifs (M.B. du 30 janvier 1988).

L'A.R. du 5 décembre 1990 concernant les produits congelés (M.B. du 26 janvier 1991).

L'A.R. du 15 mai 1990 concernant la défense de fumer dans des lieux publics (M.B. du 13 juin 1990).

L'A.R. du 9 janvier 1991 concernant la détermination des conditions auxquelles doivent satisfaire des lieux fermés où des produits nutritifs et/ou des boissons sont mis en consommation et où on peut fumer (M.B. du 22 janvier 1991).

La législation sur l'environnement doit également être respectée ainsi que les directives européennes pour fabricants de charcuterie, produits laitiers ou produits à base d'oeufs.

## **ORGANISATION D'UN AUTO-CONTROLE**

Afin d'éviter des difficultés d'obtention de l'autorisation, il est indiqué de faire soi-même un contrôle concernant la législation relative à l'hygiène sur la base de l'A.R. du 11 octobre 1985.

Cet auto-contrôle portera sur la qualité de fabrication propre et sur la distribution de produits finis dès la réception des produits jusqu'à la livraison au consommateur. En cas de doute, il conviendra de demander l'avis des contrôleurs de l'inspection de l'alimentation.

## **REMARQUES IMPORTANTES**

Il faut signaler que les écoles qui ont une ou plusieurs cuisines, qui ont des locaux d'application pour la nourriture ou la préparation de dîners, ou de petits mets comme des pains garnis, se trouvent devant une nouvelle obligation.

Pour votre complète information, vous trouverez, en annexe, les textes des Arrêtés royaux du 4 décembre 1995 et 4 août 1996 ainsi qu'un formulaire de demande d'autorisation, établis par l'inspection des denrées alimentaires.

Le secrétaire général,

J. MAGY