

Note à Monsieur **INGBERG**,
Secrétaire général ff.,
Direction générale de la Culture et de la
Communication.

CELLULE SHELT

PC/VB/SHELT/960834R2.999

Sécurité: Autorisation d'exploitation des établissements où des denrées alimentaires sont fabriquées (cuisines).

L'Arrêté royal du 4.12.1995 soumet à une autorisation les lieux où des denrées alimentaires sont fabriquées ou mises dans le commerce ou traitées en vue de l'exportation.

Je vous transmets, en annexe, une copie de l'Arrêté royal et du commentaire le concernant qui nous a été communiquée par le Ministère des Affaires sociales de la Santé publique et de l'Environnement.

A l'examen de ces documents, il apparaît que :

1. Les cuisines d'écoles, d'entreprises, d'organismes publics sont visées par cet Arrêté. Dès lors, les cuisines exploitées au sein du Département sont concernées.
2. Pour les établissements existants, la demande doit être introduite au plus tard le 23.08.1996.
3. Les établissements doivent satisfaire à la réglementation sanitaire générale spécifique, ce qui ne devrait pas poser de problème dans le cas des cuisines exploitées par le Département compte tenu des derniers rapports d'audit de la société EUROFOOD.
4. La demande doit être introduite par écrit en deux exemplaires auprès des centres provinciaux dont les adresses sont reprises dans la notice de commentaire. Cette demande est rédigée sur le formulaire repris en annexe 3 par établissement.
5. L'autorisation est gratuite pour les établissements dépendant d'organismes publics qui ne poursuivent pas d'activités commerciales. A cet effet, il sera nécessaire de préciser sur la demande dont question à l'article précédent sous la rubrique « 5 Autre(s) - Cuisine d'un établissement dépendant d'un organisme public qui ne poursuit pas d'activités commerciales ».

6. L'autorisation est valable 3 ans après sa délivrance. Un renouvellement de l'autorisation doit être demandé :

- 3 mois avant l'expiration de la durée de validité de l'autorisation existante.
- En cas de modifications importantes de l'activité.
- En cas de transformations importantes de la cuisine.

7. Des recours sont possibles en cas de refus d'autorisation.

8. Les établissements qui auront reçu l'autorisation seront contrôlés régulièrement par des fonctionnaires compétents et au minimum 2 fois par an.

Je vous suggère, par conséquent, d'inviter les services compétents de votre Direction générale à introduire les dossiers d'autorisation auprès de l'Administration compétente et de transmettre à la cellule SHELT copie de la demande d'autorisation de même que de l'autorisation elle-même, lorsqu'elle aura été délivrée.

En outre, il serait nécessaire d'informer, de ces dispositions légales, les gestionnaires extérieurs d'établissements visés par celles-ci exerçant leurs activités dans des bâtiments appartenant à la Communauté française. C'est notamment le cas des cafétérias exploitées par des A.S.B.L. (Mariemont, Seneffe, Botanique ...).

Il est indispensable, dans ce cas, de vérifier que ces gestionnaires procèdent aux formalités nécessaires et obtiennent les autorisations d'exploitation.

Je reste à votre disposition pour tout autre renseignement utile.

L'Ingénieur industriel
directeur f.f.,

Pierre COLLARD.