



Les écoles et l'AFSCA

**Les écoles doivent-elles disposer d'une autorisation ?
Ou un enregistrement auprès de l'AFSCA est-il suffisant ?
À quelles exigences doivent satisfaire les écoles ?
Les écoles sont-elles contrôlées par l'AFSCA ?**

Agence fédérale
pour la Sécurité

de la Chaîne alimentaire



Enregistrement ou autorisation ?



- **Enregistrement** : lorsque l'école propose uniquement des boissons et/ou des denrées alimentaires préemballées qui se conservent au moins trois mois à température ambiante, elle doit uniquement être **enregistrée** auprès de l'AFSCA. Une **contribution** annuelle est à payer à l'AFSCA.
- **Autorisation** : l'école doit disposer d'une **autorisation** lorsque :
 - elle prépare ou distribue de la nourriture (par exemple des repas chauds, même s'ils proviennent d'un traiteur) ;
 - elle propose des produits qui ne sont pas conservés à température ambiante (par exemple du yaourt réfrigéré comme collation) ou des produits qui se conservent moins de trois mois à température ambiante.La **contribution** annuelle à payer est fonction du nombre d'équivalents temps plein qui manipulent les aliments.

Une liste des tarifs des contributions est disponible sur www.afsca.be > Professionnels > Financement de l'AFSCA > Contributions > Notice explicative pour la déclaration.

Demander un enregistrement ou une autorisation

Le formulaire de demande d'enregistrement ou d'autorisation est disponible sur www.afsca.be > Professionnels > Agréments, autorisations et enregistrements. Ce formulaire, dûment complété, doit être envoyé par lettre, par fax ou par voie électronique à l'Unité Locale de Contrôle (ULC) de la province où est située l'école. L'école recevra ensuite une affiche qui doit être affichée à un endroit visible à l'extérieur de l'établissement.



Vente occasionnelle

Pour les activités qui ont lieu exceptionnellement, comme une soirée spaghetti de l'association de parents ou une fête d'école, une autorisation ou un enregistrement ne sont pas nécessaires si l'on satisfait simultanément aux conditions suivantes :

- l'association ou l'organisation **n'a pas de but lucratif** (l'activité en elle-même peut être lucrative) **et**
- les personnes participant à l'activité **ne sont pas rémunérées** pour leur prestation **et**
- l'association organise au maximum **5 activités par an** qui au total ne durent pas plus que **10 jours**.

Aucune contribution n'est facturée pour ce type d'activité.

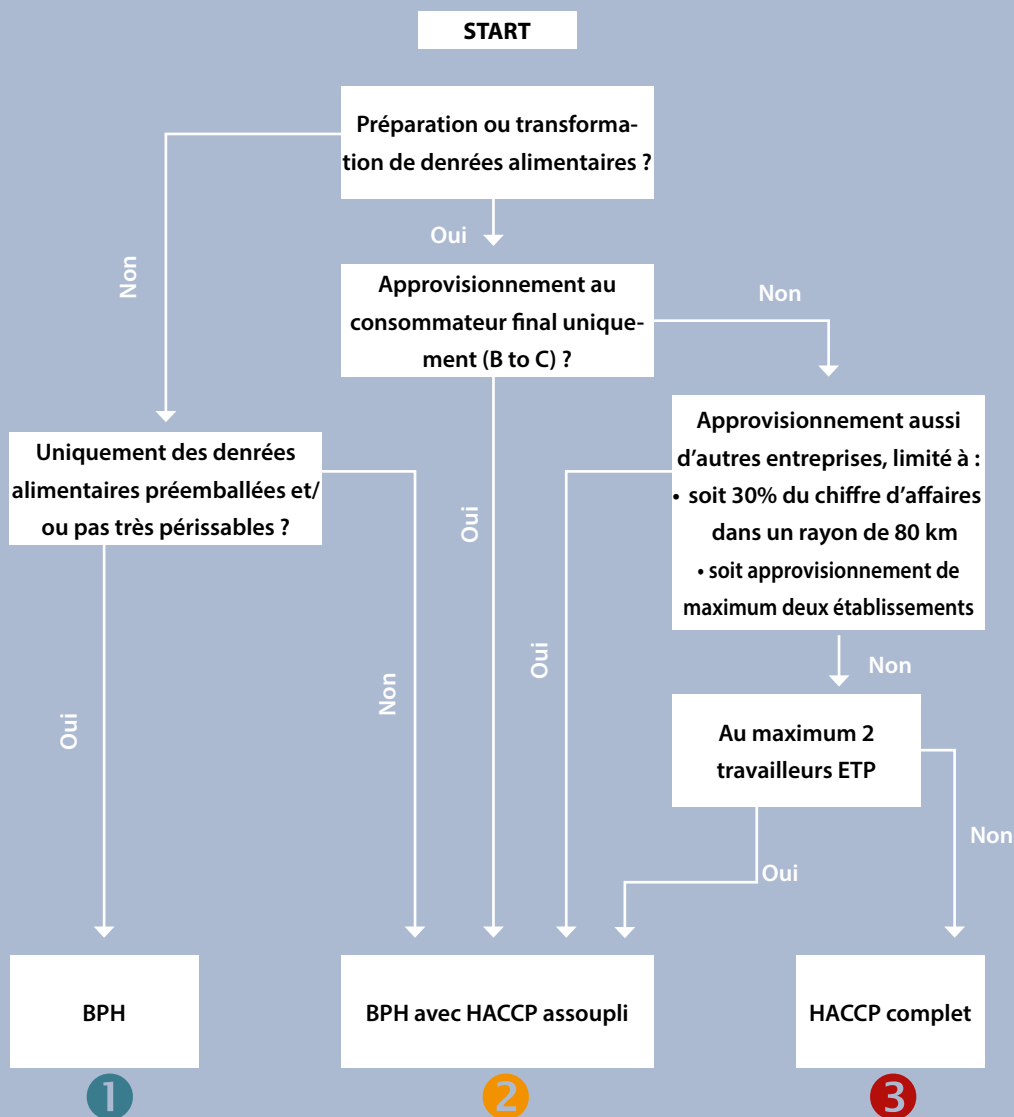
Activités didactiques

Lorsque des élèves préparent des aliments dans le cadre de leur formation et consomment eux-mêmes les plats, cette activité est considérée comme didactique. Dans ce cas, un enregistrement ou une autorisation n'est pas nécessaire. Il n'y a pas lieu de payer une contribution. Par contre, lorsque les préparations sont distribuées entre autres à des élèves, à des professeurs ou à des tiers, l'activité n'est plus considérée comme didactique et une autorisation est donc nécessaire.



À quelles exigences doivent satisfaire les écoles ?

La mise en place d'un système d'autocontrôle correct est une obligation légale.
Le type de système d'autocontrôle à mettre en œuvre dépend de l'activité exercée
(voir schéma ci-après).



Situation 1: bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

Le risque est ici plutôt limité. Il suffit donc de respecter les bonnes pratiques d'hygiène, mais également de mettre en place un système de traçabilité. La notification obligatoire est également d'application

Situation 2: BPH avec HACCP assoupli

Dans ce cas, les bonnes pratiques d'hygiène doivent être respectées et un système de traçabilité doit être mis en place. La notification obligatoire est également d'application. De plus, un plan HACCP assoupli est requis.

Ce plan doit se faire à l'aide d'un des guides spécifiques d'autocontrôle approuvés. Le contenu de ces guides peut simplement être repris et mis en application. Les guides sont disponibles sur www.afsca.be > Professionnels > Autocontrôle > Guides d'autocontrôle > Guides d'autocontrôle dans le secteur de la distribution (Business to Consumer).

Situation 3: HACCP complet

Dans ce cas, les bonnes pratiques d'hygiène doivent être respectées, un système de traçabilité doit être mis en place et la notification obligatoire est d'application. De plus, un plan HACCP complet est nécessaire.

Le guide spécifique d'autocontrôle peut être utilisé comme base mais ne peut pas être repris tel quel. Pour ce plan HACCP, l'école doit faire réaliser sa propre étude par une équipe HACCP interne.

Pour plus d'informations, allez voir sur www.afsca.be > Professionnels > Autocontrôle.

Les écoles sont-elles contrôlées par l'AFSCA ?

Afin de garantir la sécurité alimentaire, l'AFSCA réalise des contrôles dans tous les secteurs. Ces contrôles ont lieu à l'aide de check-lists qui sont disponibles sur www.afsca.be > Professionnels > Check-lists "inspections" > Distribution.

Tous les établissements enregistrés ou autorisés sont contrôlés.

Les activités didactiques et les ventes occasionnelles ne sont pas systématiquement contrôlées. Cela n'empêche pas que, pour garantir la sécurité alimentaire, les obligations légales doivent être respectées.



Liens utiles

Les documents suivants peuvent vous aider à vous préparer à une inspection :

- Check-lists pour le secteur distribution : www.afsca.be > Professionnels > Check-lists "inspections" > Distribution
- Guides d'autocontrôle pour le secteur de la distribution : www.afsca.be > Professionnels > Autocontrôle > Guides d'autocontrôle > Guides d'autocontrôle dans le secteur de la distribution (Business to Consumer)
- Quick Start Fiches : www.afsca.be > Professionnels > Autocontrôle > Guides d'autocontrôle Secteur distribution > fiches Quick Start
- Brochures et publications :
 - www.afsca.be > Professionnels > Publications > Publications thématiques > En route vers la réussite d'un contrôle AFSCA
 - www.afsca.be > Professionnels > Publications > Publications thématiques > Hygiène du personnel au sein des établissements de la chaîne alimentaire
 - www.afsca.be > Professionnels > Publications > Publications thématiques > Transformation et vente à la ferme
 - www.afsca.be > Professionnels > Publications > Publications thématiques > Mesures minimales d'hygiène pour les friteries
 - www.afsca.be > Professionnels > Publications > Publications thématiques > Autocontrôle & Smiley
 - ...

Afin de répondre à la demande récurrente de toujours plus de transparence, l'AFSCA publie depuis 2015 les résultats des inspections chez les opérateurs qui vendent des denrées alimentaires au consommateur final (B2C). Les cuisines d'école sont aussi concernées. Vous trouverez plus d'informations sur www.afsca.be > Professionnels > Publication des résultats d'inspection

Important : ce dépliant est destiné aux écoles qui mettent des denrées alimentaires à disposition. Votre école exerce-t-elle encore d'autres activités dans la chaîne alimentaire ? Par exemple, s'agit-il d'une école agricole qui cultive des végétaux, ou d'une école qui a des lapins dans le jardin ou qui dispose d'un potager, d'une école avec un atelier de découpe de viandes, ... Prenez alors contact avec l'Unité locale de contrôle de votre province (voir page suivante).

Les Unités Locales de Contrôle

Les coordonnées des Unités Locales de Contrôle sont disponibles sur notre site internet via le lien :
www.afsca.be/ulc