

Sécurité et bien-être



*Ministère
de la Communauté
française*

- Editorial.

- Circulaire ministérielle n° 00906 - du 21/06/2004 p. 1
Examens médicaux – Personnels de l'Enseignement

- Circulaire n° 00917 - du 29/06/2004 p. 6
Etablissements d'enseignement organisé par la Communauté française.
Sécurité : Arrêté royal du 25 avril 2004 portant réglementation de L'organisation
des divertissements actifs.

- Sécurité dans le laboratoire de chimie p. 13

- Inspection dans les cuisines collectives en 2002 p. 15

- HACCP dans les cuisines p. 17

- Nettoyer sans danger p. 21

- Arrêt du Conseil d'Etat relatif aux placeurs agréés p. 23
de portes résistant au feu

- Placement de portes résistant au feu p. 26

- Prévention de la violence exercée contre le personnel p. 29
du secteur de l'enseignement

- Informations au sujet de la « Médecine du travail » p. 34

- Arrêté royal relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire p. 36
et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.

- Sommaire « Prévention à l'école » n° 25 février 2004 p. 47

- Sommaire « Prévention à l'école » n° 26 juin 2004 p. 48

-  Nouvelle « Adresse de contact » p. 49

- Changement d'adresse – Abonnement – Avis – Remarques – Suggestions p. 50

ÉDITORIAL

L'Arrêté royal du 14/11/2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire a été publié au Moniteur le 12 décembre 2003. Actuellement, seul le chapitre IV relatif à la "notification obligatoire" est en vigueur.

Le 1^{er} janvier 2005, cet arrêté sera **entièrement** applicable aux établissements scolaires et assimilés qui exploitent un restaurant. Ces dispositions légales s'appliqueront également à tous les types de distribution ou de vente de denrées alimentaires comme, par exemple, la distribution de sandwiches, potage, friandises, etc.

Cet arrêté, dont vous trouverez le texte dans cette revue, impose d'une manière générale pour chaque exploitant de cuisine scolaire l'instauration d'un système d'autocontrôle couvrant la sécurité de ses produits. Pour la sécurité des denrées alimentaires, le système d'autocontrôle doit être basé sur les principes du système de "Hazard analysis and critical control points" (système HACCP).

Pour la mise en œuvre de l'autocontrôle, il est notamment indispensable d'organiser un contrôle systématique des températures des chambres froides et des denrées à la livraison, de vérifier la conformité des produits à la réception, de vérifier si les opérations de lutte contre les nuisibles et les rongeurs ont été exécutées, etc. Ceci peut nécessiter la création et l'utilisation de listes de contrôle. La traçabilité des denrées alimentaires et notamment des produits entrant devra impérativement être assurée.

Le site internet de la Direction du SIPPT¹ du Secrétariat général reprend des informations et des listes de contrôles qui devraient aider les responsables des cuisines à mettre sur pied le système d'autocontrôle imposé par la réglementation. Des informations concernant le secteur de la restauration collective peuvent également être consultées sur le site internet de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire².

Dès à présent, j'encourage les responsables des cuisines à mettre sur pied les procédures d'autocontrôle de manière à être en mesure de respecter ces dispositions réglementaires pour le premier janvier 2005.

Henry INGBERG Secrétaire
général

¹ Le site internet de la Direction du SIPPT <http://www.espace.cfwb.be/sippt> : Voir Hygiène en cuisine : documents utiles.

² www.afsca.be.

Objet : EXAMENS MEDICAUX - PERSONNELS DE L'ENSEIGNEMENT

Réseaux : Tous

Niveaux et Services : Tous

Entrée en vigueur: immédiate

- A tous les chefs d'établissement d'enseignement fondamental ou secondaire, ordinaire, spécial, artistique, de promotion sociale, supérieur non universitaire ;
- A tous les directeurs des CPMS organisés ou subventionnés par la Communauté française ;
- Aux chefs des internats et homes d'accueil, des IMS, centres de plein air et de dépaysement, de formation technique et pédagogique organisés par la Communauté française ;

Pour information :

- Aux Organisations syndicales

Autorité : Ministre

Signataire : Christian DUPONT

Gestionnaire : AGPE (D.G. de l'Ens. de la C.F. - D.G. de l'Ens. Subv.)

Personne-ressource : Baudouin MILIS, chargé de mission,

Bureau 2^E268, Boulevard Léopold II, 44

1080 Bruxelles - Tél. : 02/413.40.83

Référence : MW/BM/bm/23.01.2004

Renvoi : Loi du 28.01.2003 (M.B. 09.04.2003) - Loi du 04.08.1996 (M.B. 18.09.1996) - A.R. du 28 mai 2003 (M.B. 16.06.2003)

Nombre de pages : Texte : 5 p

Tél. pour duplicata : 02/413.40.79

Mots-clés : examens médicaux - admission - MEDEX

Depuis la loi (fédérale) du 28 janvier 2003 relative aux examens médicaux dans le cadre des relations de travail, qui est entrée en vigueur le 19 avril 2003, une évolution est intervenue en matière d'examen d'aptitude et en cours de carrière.

Cette loi, qui s'applique à toute relation de travail (qu'elle relève du secteur privé ou du secteur public) prévoit en son article 3 les dispositions suivantes :

« Article 3

§ 1^{er}. *Les tests biologiques, examens médicaux ou les collectes d'informations orales, en vue d'obtenir des informations médicales sur l'état de santé ou des informations sur l'hérédité d'un **travailleur ou d'un candidat travailleur** ne peuvent être effectués pour d'autres considérations que celles tirées de ses aptitudes actuelles et des caractéristiques du poste à pourvoir.*

(...)

§ 3. *Les tests biologiques et **les examens médicaux** ne peuvent être demandés ou **exécutés que par le conseiller en prévention-médecin du travail** qui est attaché au département chargé de la surveillance médicale du service interne de prévention et de protection au travail ou qui est attaché au département chargé de la surveillance médicale du service externe de prévention et de protection au travail auquel l'employeur fait appel. »*

Cette loi, qui avait notamment pour vocation d'interdire (en principe) le recours aux tests génétiques ou de tests de dépistage HIV, par les employeurs, interdit dès lors tout examen médical pour un travailleur ou un candidat travailleur en dehors des cas précis qu'elle énonce.

Elle implique par ailleurs que le MEDEX (ex Service de Santé Administratif) n'est plus compétent pour effectuer les différents examens médicaux prévus par les divers statuts des personnels de l'enseignement : ce rôle, dans les cas prévus par la loi, est désormais dévolu à la médecine du travail.

Il importe dès lors d'apporter les éclaircissements nécessaires à cet égard afin de vous permettre de faire une bonne application de la loi au quotidien dans vos établissements.

1. L'EXAMEN MEDICAL D'EMBAUCHE ET L'EXAMEN MEDICAL EN VUE DE LA NOMINATION OU DE L'ENGAGEMENT A TITRE DEFINITIF :

Jusqu'à présent, le membre du personnel connaissait un mode de vérification de ses aptitudes physiques :

- *Lors de sa désignation ou de son engagement à titre temporaire ;*
Le membre du personnel devait remettre un certificat médical, de six mois de date maximum, attestant qu'il se trouvait dans les conditions de santé

telles qu'il ne puisse mettre en danger celle des élèves et des autres membres du personnel.

- *Lors de sa désignation à titre temporaire prioritaire, de son admission au stage ou de sa nomination ou de son engagement à titre définitif ;* Selon les différents statuts, le membre du personnel devait « posséder les aptitudes physiques fixées par le Gouvernement ». Les arrêtés d'application prévoient dans leur rédaction actuelle que cette condition se vérifie via un examen médical organisé par le service de santé administratif.

L'application correcte de la loi fédérale précitée implique une simplification à cet égard, à savoir la suppression de cette formalité administrative.

Dès lors, le membre du personnel ne doit plus désormais :

- produire de certificat médical lors de sa désignation ou de son engagement à titre temporaire ;
- se soumettre à un examen médical en vue de sa désignation en qualité de temporaire prioritaire, de son admission au stage ou de sa nomination ou de son engagement à titre définitif.

2. COMPETENCES DU MEDEX

L'article 3 précité de la loi fédérale vaut également pour les membres du personnel définitifs.

Le MEDEX conserve néanmoins certaines des anciennes compétences attribuées jadis au S.S.A. dans les cas suivants:

- L'examen médical pour **inaptitude physique** que le membre du personnel doit passer lorsqu'il doit comparaître devant la **Commission des Pensions**
- L'examen médical relatif à la reconnaissance de la maladie ou de l'infirmité comme « **maladie ou infirmité grave et de longue durée** » (décret du 05 juillet 2000, art. 15).

- L'examen médical dans le cadre de la réglementation sur les **accidents du travail** et des **accidents survenus sur le chemin du travail** (et des **maladies professionnelles**).

3. PARTICULARITE POUR LE MEMBRE DU PERSONNEL ENSEIGNANT DESIGNÉ OU ENGAGÉ DANS UN POSTE DIT « A RISQUE » :

Il convient cependant de rester attentif au fait que l'application de la loi du 28 janvier 2003 n'obère en rien l'application des dispositions légales relatives au bien-être au travail pour les postes à risque (loi du 04 août 1996 relative au bien-être des travailleurs dans l'exécution de leur travail et ses arrêtés d'application - Règlement Général pour la Protection du Travail (R.G.P.T.) et Code du Bien-être au Travail (C.O.D.EX.).

Ainsi :

- A. les nouveaux membres du personnel qui sont affectés à un poste à risque doivent être soumis, à l'initiative du Chef d'établissement ou du Pouvoir organisateur, à un examen médical ;
- B. en cours de carrière, les membres du personnel qui sont affectés à un poste à risque peuvent être soumis à un examen médical, pour « des considérations tirées de ses aptitudes actuelles et des caractéristiques du poste à pourvoir ».

La nouveauté de la loi du 28 janvier 2003 réside toutefois dans le respect de la procédure visée à l'article 3, §2 et dans l'arrêté d'application du 28 mai 2003.

Ainsi, l'employeur qui souhaite recourir à de tels examens médicaux :

- doit obligatoirement faire appel à la **médecine du travail** ;
- doit notamment, en terme de procédure, adresser un **envoi recommandé, dix jours** avant l'examen, pour annoncer la teneur de celui-ci : « ...le travailleur ou le candidat travailleur doit être informé par lettre **confidentielle** et recommandée, dix jours avant l'examen, du **type d'information que l'on recherche, de l'examen** auquel il sera soumis et **des raisons** pour lesquelles il sera effectué ».

4. APPLICATION IMMEDIATE DE LA LOI

Pour compléter votre information, sachez que la loi fédérale du 28 janvier 2003, en tant que norme générale de droit en matière de droit du travail, prime les textes statutaires dans lesquels apparaissent encore l'exigence de la vérification des aptitudes physiques.

Les divers textes statutaires devront donc être amendés en conséquence dans un souci de lisibilité.

Il doit cependant déjà être donné application des dispositions exposées dans le présent document, ce qui constitue pour la grande majorité des cas une avancée en matière de simplification des démarches administratives.

Je vous remercie de l'attention particulière que vous accorderez dès à présent aux dispositions de la présente circulaire.

Le Ministre de la Culture,
de la Fonction publique, de la Jeunesse et des Sports,

Christian DUPONT

Objet : **Établissements d'enseignement organisé par la Communauté française.**
Sécurité: Arrêté royal du 25 avril 2004 portant réglementation de l'organisation des divertissements actifs..

Réseaux : Établissements d'enseignement organisé par la Communauté française

Niveaux et services : Tous niveaux (sauf DIST) / Tous services /

Période :

A l'attention de(s) :

- Monsieur l'Administrateur général de l'Administration générale de l'Enseignement et de la Recherche scientifique
- Monsieur l'Administrateur général de l'Administration générale de l'Infrastructure ;
- Mesdames et Messieurs les Préfets (êtes), Directeurs (trices) des établissements d'enseignement et assimilés organisé par la Communauté française ;
- Administrateurs (trices) des internats, homes d'accueil;
- Directeurs (trices) des Centres P.M.S. de la Communauté française ;
- Directeurs (trices) des Centres de plein air de la Communauté française;
- Mesdames et Messieurs les Directeurs (trices) —Présidents (tes) des Hautes Écoles organisées par la Communauté française ;
- Directeurs (trices) des Centres d'Autoformation et de Formation continuée de Huy et technique de Frameries;
- Conseillers en prévention locaux ;
- Membres des Services d'Inspection de l'Enseignement.

Pour information :

- Aux Membres des Services d'Inspection et de Vérification de ces établissements ;
- Aux Organisations syndicales représentatives.

Autorités : AGERS - Secr. Gén. **Signataire :** Henry INGBERG Secrétaire général.
Gestionnaire : Secrétaire général
Personne(s)-ressource(s) : Direction du SIPPT : Pierre COLLARD, Directeur.
Rue Belliard, 9 — 13,
1040 BRUXELLES.

Référence facultative : PC/PC/SIPPT/998842R8.999

Renvoi(s) : -

Nombre de pages : - texte : 1 p.

- annexes :

Mots-Clés : Sécurité, divertissements actifs, sports.

Indications complémentaires :

Je souhaite attirer votre attention sur les dispositions du nouvel arrêté royal du 25 avril 2004 portant réglementation de l'organisation des divertissements actifs qui a été publié au Moniteur belge le 07/05/2004 et dont vous voudrez bien trouver copie en annexe. Cette réglementation est fondée sur la loi du 9 février 1994 relative à la sécurité des produits et des services. Cet arrêté royal s'applique dans un **nombre important** d'activités organisées par la Communauté française, telles les activités proposées par la Direction générale du Sport, les IPPJ, le service social... Certaines activités proposées par les établissements scolaires, internats, centres de plein air ... sont également visées par ce texte si elles ont un cadre exclusivement de divertissement et non pédagogique.

En effet, la définition du "divertissement actif" est la suivante :

Une activité offerte par un organisateur à un ou plusieurs consommateurs, à des fins d'amusement et/ou de délasserment, où le consommateur :

- Doit participer activement,
- Doit fournir des efforts physiques,
- Applique une certaine connaissance, habileté ou technique.

Étant donné l'offre et la diversité des activités répondant à ce critère, il est impossible de les reprendre toutes dans une liste. On peut néanmoins citer à titre d'exemples les activités suivantes: camping, trekking, randonnée de survie, parcours d'obstacles, spéléologie, activités de roller, parapente, ski alpin et de fond, canoë kayak, nage en eau vive, voile, planche à voile, ski nautique, plongée, alpinisme, escalade, promenades et randonnées...

Vous pourrez donc constater que le champ d'application de cet arrêté royal est très large. Le nouvel arrêté royal impose d'établir une analyse de risques pour chaque divertissement actif. Cette analyse comporte successivement :

- L'identification des dangers présents pendant les divertissements actifs.
- La détermination et la description précise des risques correspondant pour la sécurité des participants et des tiers.
- L'évaluation de ces risques.

Sur base de cette analyse, l'organisateur éventuellement assisté d'un spécialiste établira les mesures préventives et les appliquera pendant le divertissement actif. Ces mesures comprennent notamment des mesures techniques, des mesures d'organisation, une surveillance et un accompagnement, la délivrance d'informations, la formation de collaborateurs (personnel, moniteurs etc.), le contrôle de la connaissance de l'habileté et de la technique des participants.

Il est obligatoire de désigner, pour la durée du divertissement actif, un responsable final qui sera chargé de la coordination générale et de la sécurité.

L'organisateur devra prendre les mesures nécessaires pour garantir l'absence de danger pour les participants ou les tiers pendant les divertissements actifs dans des conditions normales ou dans d'autres conditions prévisibles. Ces mesures portent notamment sur :

- L'état de l'infrastructure utilisée pour le divertissement actif (notamment en matière de protection contre l'incendie).

- Le montage, la mise à l'épreuve, l'inspection et l'entretien des installations présentes.
- La mise à l'épreuve, l'inspection et l'entretien des produits utilisés.
- La formation des collaborateurs et les instructions données à ceux-ci.
- La formation du responsable final, les instructions et les moyens donnés à celui-ci.
- La connaissance, l'habileté et la technique des utilisateurs.
- Les consignes et informations affichées à l'usage des utilisateurs.

Il y aura lieu d'établir **par divertissement actif** une base de données reprenant les informations suivantes :

- Une liste des produits nécessaires pouvant avoir un impact sur la sécurité,
- Une description et une identification de ces produits et une définition de leurs caractéristiques.
- Un schéma, plan etc... du divertissement actif.

L'arrêté royal précise enfin que la mention de l'avertissement « Utilisation à vos risques et périls » ou toute autre mention similaire est interdite.

J'attire enfin votre attention sur la date d'entrée en vigueur de cet arrêté qui est fixée au 1^{er} juillet 2004.

Des informations complémentaires pourront être obtenues auprès du **SPF Économie, PME, Classes moyennes et Énergie**, Direction générale Qualité et Sécurité, Division Sécurité, tél. 02/206 48 08, courriel : safety.services@mineco.fgov.be, site internet : <http://mineco.fgov.be>

Je vous remercie de votre collaboration.

Le Secrétaire général,

Henry INGBERG.

SERVICE PUBLIC FEDERAL ECONOMIE, P.M.E., CLASSES MOYENNES ET ENERGIE

25 AVRIL 2004. - Arrêté royal portant réglementation de l'organisation des divertissements actifs

ALBERT II, Roi des Belges,
A tous, présents et à venir, Salut.

Vu la loi du 9 février 1994 relative à la sécurité des produits et des services, notamment l'article 4, remplacé par la loi du 4 avril 2001 et modifié par la loi du 18 décembre 2002 ;

Considérant que les formalités prescrites par la Directive 98/34/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 juin 1998 prévoyant une procédure d'information dans le domaine des normes et réglementations techniques et des règles relatives aux services de la société de l'information, modifiée par la Directive 98/48/CE du 20 juillet 1998, ont été accomplies ;

Vu l'avis du 28 avril 2003 de la Commission de la Protection des Consommateurs ; Vu l'avis 36.179/1 du Conseil d'Etat, donné le 5 février 2004 ;

Considérant que la normalisation prend une place importante dans la sécurité des produits et des services et que le respect des normes constitue une présomption de conformité à l'obligation générale de sécurité ;

Sur la proposition de Notre Ministre de la Protection de la Consommation,

Nous avons arrêté et arrêtons :

CHAPITRE 1^{er} - Définitions

Article 1^{er}. Pour l'application du présent arrêté, il faut entendre par :

1^o loi : la loi du 9 février 1994 relative à la sécurité des produits et des services ;

2^o divertissement actif : une activité offerte par un organisateur, à un ou plusieurs consommateurs, à des fins d'amusement et/ou de délasserment, où le consommateur :

- doit participer activement ;

- doit fournir des efforts physiques et
- appliquer une certaine connaissance, habileté ou technique ;

3° organisateur : tout producteur ou distributeur au sens de l'article 1^{er} de la loi, qui organise un divertissement actif ;

4° collaborateur : toute personne physique qui, sur ordre de l'organisateur, participe à la réalisation d'un divertissement actif ;

5° responsable final : le collaborateur désigné par l'organisateur pour veiller à la sécurité pendant le divertissement actif ;

6° accident grave : un accident mortel ou un accident qui engendre ou pourrait engendrer une lésion permanente ;

7° incident grave : un incident qui donne lieu ou pourrait donner lieu à un accident grave ;

CHAPITRE II. - Conditions d'exploitation

Art. 2. § 1^{er}. Un divertissement actif ne peut avoir lieu que s'il satisfait à l'obligation générale de sécurité, prévue à l'article 2 de la loi.

§ 2. Pour démontrer qu'un divertissement actif satisfait à l'obligation générale de sécurité, l'organisateur, assisté éventuellement de tiers, effectue une analyse de risques.

Cette analyse de risques comporte successivement :

1° l'identification des dangers présents pendant le divertissement actif ;

2° la détermination et la description précise des risques correspondants pour la sécurité des participants et des tiers ;

3° l'évaluation de ces risques

§ 3. Un divertissement actif en conformité avec une norme non obligatoire qui transpose une norme européenne ou, lorsqu'elle existe, une spécification technique communautaire, contenant une ou plusieurs exigences de sécurité en matière de sécurité des divertissements, est supposé, pour les aspects de dangers y afférents, satisfaire à l'obligation générale de sécurité.

Art. 3. Sur base de l'analyse de risques effectuée, l'organisateur, assisté éventuellement de tiers, établit des mesures préventives et les applique pendant le divertissement actif. Ces mesures préventives comprennent notamment :

1° des mesures techniques ;

2° des mesures d'organisation ;

- 3° une surveillance et un accompagnement ;
- 4° la délivrance d'information ;
- 5° la formation des collaborateurs ;
- 6° le contrôle de la connaissance, de l'habileté et de la technique des participants.

Art. 4. § 1^{er}. L'organisateur désigne, pour la durée du divertissement actif, un responsable final.

Le responsable final est chargé de la coordination générale et de la sécurité pendant le divertissement actif. A cet effet, il prend toutes les décisions nécessaires.

Le responsable final est présent pendant toute la durée du divertissement actif.

Si l'organisateur ne désigne pas de responsable final, il agit lui-même en qualité de responsable final.

§ 2. L'organisateur prend les mesures nécessaires pour garantir l'absence de danger pour la sécurité des participants ou de tiers pendant le divertissement actif, dans des conditions normales ou dans d'autres conditions prévisibles. Ces mesures portent, notamment sur :

- 1° le montage, la mise à l'épreuve , l'inspection et l'entretien des installations présentes ;
- 2° la mise à l'épreuve, l'inspection et l'entretien des produits utilisés ;
- 3° la formation des collaborateurs et les instructions données à ceux-ci ;
- 4° la formation du responsable final et les instructions et les moyens donnés à celui-ci ;
- 5° la connaissance, l'habileté et la technique des utilisateurs ;
- 6° les inscriptions destinées aux utilisateurs.

CHAPITRE III. - Informations

Art. 5. Le responsable final dispose, par divertissement actif, des données suivantes :

- 1° une liste des produits nécessaires au divertissement actif pouvant avoir un impact sur la sécurité ; une description et une identification de ces produits et une définition de leurs caractéristiques ;
- 2° un schéma du divertissement actif .

Art. 6. § 1er. Le responsable final prend les mesures nécessaires pour garantir que les informations suivantes soient communiquées aux participants ;

- 1° le nom ou la raison sociale de l'organisateur ;
- 2° l'adresse de l'organisateur ;
- 3° la nature des connaissances, de l'habilité ou de la technique requises ;
- 4° les informations pertinentes mentionnées à l'article 7 de la loi ;

§ 2. La mention de l'avertissement « Utilisation à vos risques et périls » ou toute autre mention similaire est interdite.

CHAPITRE IV - Surveillance

Art. 7. Le responsable final doit, durant le divertissement actif

- 1° pouvoir démontrer qu'une analyse de risques a été effectuée ;
- 2° pouvoir présenter les résultats de cette analyse de risques et les mesures préventives fixées sur cette base ;
- 3° pouvoir présenter la liste et le schéma visés à l'article 5 du présent arrêté.

Art. 8. Le responsable final informe immédiatement le service administratif, désigné par le Ministre en exécution de l'article 7 de la loi, de tout incident grave et de tout accident grave survenu à un participant ou à un tiers pendant le divertissement actif.

CHAPITRE V - Dispositions finales

Art. 9. Le présent arrêté entre en vigueur le 1er juillet 2004.

Art. 10. Notre Ministre qui a la Protection de la sécurité des consommateurs dans ses attributions est chargée de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles le 25 avril 2004.

ALBERT
Par le Roi :
La Ministre de la Protection de la Consommation,
Mme F. VAN DEN BOSSCHE

SECURITE DANS LE LABORATOIRE DE CHIMIE.

« *La sécurité au labo: chacun sa part de responsabilité* » aurait pu être le titre de cet ouvrage.

Un laboratoire de chimie comporte de nombreux dangers potentiels qui imposent de respecter des règles pour tendre vers le «risque zéro». Être conscient des risques, connaître les consignes et les appliquer, se protéger adéquatement lors des manipulations ou des expériences réalisées en classe, sont des démarches de prévention à ne jamais négliger. Un accident reste possible et, s'il survient, des procédures d'urgence doivent être connues et appliquées rapidement de manière ordonnée.

Ce manuel scolaire est un ensemble d'outils à mettre en action régulièrement pour garantir un matériel conforme et pour approcher au plus près l'objectif sécurité tout en réalisant les expériences utiles à la bonne compréhension des sciences et de la chimie en particulier. La place de ce manuel est donc dans la classe de sciences, à la disposition de tous pour élaborer ensemble un programme de prévention.

Ce document est le résultat d'un long travail principalement réalisé par la Direction du Service interne pour la Prévention et la Protection au travail (SIPPT) du Ministère de la Communauté française, en étroite collaboration avec mes collaborateurs. De nombreux partenaires m'ont aidé à concrétiser différentes actions visant à améliorer la sécurité dans les classes-laboratoires de l'Enseignement secondaire de tous les réseaux en Communauté française.

Dans le décours de l'année scolaire 2003-2004, j'ai effectivement programmé différentes mesures complémentaires pour tous les établissements organisant une classe-laboratoire de chimie:

- la circulaire Prévention des risques dans les laboratoires de chimie en décembre 2003;
- la boîte à outils de /a sécurité annexes de la circulaire, sur les sites du SIPPT et de mon cabinet;
- la circulaire introduisant la revue Prévention à l'école de l'ACPPEF, Association des conseillers en prévention des personnels de l'enseignement francophone, en janvier 2004;
- l'expertise des laboratoires de l'Enseignement secondaire, réalisée par FEDICHEM Wallonie, à ma demande, en 2001 et 2002;
- une opération de tri et de collecte des produits chimiques dans tous les établissements secondaires qui le souhaiteront, durant les mois de mars à mai 2004, en partenariat et avec la participation financière des ministres de l'Environnement, Michel FORET, en Région wallonne, et Didier GOSUIN, en Région de Bruxelles-Capitale;
- ce manuel disponible dès la rentrée scolaire 2004 dont j'offre un exemplaire à chaque établissement d'enseignement secondaire organisant une classe-laboratoire de chimie.

Je tiens à remercier tout particulièrement, pour leur engagement dans les différentes étapes de ce programme de prévention à la sécurité:

- les ministres de l'Environnement Didier GOSUIN et Michel FORÊT et leurs collaborateurs;
- les représentants des différents réseaux de l'Enseignement secondaire en Communauté française;

- Monsieur Henry INGBERG, secrétaire général de l'Enseignement obligatoire;
- l'Inspection des cours de sciences et de sciences appliquées de l'AGERS;
- Monsieur Pierre COLLARD, ingénieur et directeur, et Madame Pascale LHOEST, ingénieur et conseiller, du SIPPT ;
- Monsieur André LEGROS, président de l'ACPPEF et chargé de mission honoraire du SIPPT;
- Monsieur J.-L. CAHAY, commandant honoraire du SRI de Huy;
- FEDICHEM Wallonie;
- l'entreprise SOLVAY;
- le Centre technique et pédagogique de l'Enseignement de la Communauté française à Frameries es;
- le Centre d'autoformation et de formation continuée de la Communauté française à Tihange;
- l'asbl VIDYAS à Ramillies;
- la société FULLMARK à Bruxelles;
- le Centre Zénobe GRAMME, asbl à Hannut, subsidié par la Communauté française;
- les collaborateurs de mon cabinet qui ont mené à terme cet important dossier.

Pierre HAZETTE
Ministre de l'Enseignement secondaire
et de l'Enseignement spécial
en Communauté française

Cet ouvrage est disponible au :

Centre technique et pédagogique de l'Enseignement
de la Communauté française
Route de Bavay 70 - 7080 FRAMERIES (Belgique)

Tél.: +32 (0)65 66 73 22 ou (0)65 67 62 61

Fax: +32 (0)65 66 14 21

Courriel: ctp.frameries@ctpe.be

Prix : 18 € + 4 € (frais de port)

INSPECTION DANS LES CUISINES COLLECTIVES EN 2002

L'AFSCA dresse un bilan assez mitigé

Fin de l'année dernière, l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA) publiait son rapport d'activités 2002, le premier de la courte histoire de cette institution issue, rappelons-le, de la fusion des différents services de contrôle du ministère de la Santé publique et du ministère de l'Agriculture.

Dans ce document figure un chapitre sur les audits HACCP menés dans les cuisines de collectivité. Si dans l'ensemble l'hygiène des cuisines peut être qualifiée d'assez bonne à bonne, des manquements ont été observés essentiellement au niveau des locaux, de l'équipement et du nettoyage.

En 2002, l'AFSCA a mené des visites de contrôle dans 871 cuisines de collectivité - principalement des cuisines en gestion propre - dans les établissements scolaires, les maisons de repos, les soins de santé et les crèches. Lors de chacune de leurs visites d'inspection, les agents se sont basés sur des check-lists d'hygiène, sur le guide pour l'audit des systèmes basés sur les principes HACCP et les instruments de mesure de la température afin de vérifier la conformité aux prescriptions.

ECOLES

496 écoles ont fait l'objet d'une visite d'inspection en 2002. L'hygiène générale dans ces cuisines est qualifiée « d'assez bonne » dans le rapport d'activités. Quant aux non-conformités, elles se rapportent surtout à l'aménagement des locaux et à l'équipement ainsi qu'au programme de nettoyage et de désinfection. L'hygiène personnelle, les conditions de stockage et de conservation ainsi que la température des aliments présentaient en revanche moins de manquements.

Pour ce qui est des procédures de sécurité, l'AFSCA fait observer que seules 23 % des cuisines scolaires contrôlées donnaient satisfaction sur ce point. Pire, dans 63 % des cas, il n'y a aucune mise en œuvre des procédures de sécurité. Mais il faut nuancer ce constat puisque le rapport d'activités ajoute : « On a toutefois constaté que, bien que les principes de bases sur l'HACCP n'ont pas été mis sur papier que dans une mesure limitée (peu de documentation, pas de plan HCCP développé), un certain nombre de principes sont tout de même fréquemment appliqués dans la pratique. Ceci explique les chiffres plus élevés pour l'application des principes HACCP par rapport aux chiffres sur l'existence d'un plan HACCP ».

A la lecture de ce rapport d'activités 2002, on apprend également que seules 10 % des cuisines scolaires disposent d'un guide de bonnes pratiques d'hygiène.

Et ce document de conclure pour les cuisines et cantines scolaires qu'il y a « encore beaucoup de travail à faire ». Dans 25 % des cas, les visites d'inspection ont donné lieu à un commentaire verbal, dans 75 % des cas à un rapport écrit ou à un avertissement.

Source : Métiers de Bouche
Le magazine des professionnels de la restauration collective
N° 76 - Janvier-Février 2004
SOPREST : Avenue Prekelinden 163b - 1200 BRUXELLES.

Remarques

En 2002 ont commencé des visites d'inspection systématiques dans les cuisines de collectivités (principalement les hôpitaux, écoles, maisons de repos et les crèches) afin de vérifier si les prescriptions légales en matière d'hygiène générale des denrées alimentaires sont respectées (AR du 07-02-1997). On a aussi bien examiné ce qu'il en était de l'hygiène générale dans les cuisines, que la mesure dans laquelle les procédures de sécurité nécessaires basées sur les principes HACCP étaient présentes et appliquées. Les rapports d'inspection ont démontré qu'en général, l'hygiène dans les cuisines de collectivités est relativement correcte. Il en va tout autrement des procédures de sécurité, qui semblaient souvent insuffisantes voire absentes (voir l'article «Hygiène et procédures de sécurité dans les cuisines de collectivités, encore un long chemin à parcourir» dans le Bulletin de septembre 2003, de l'Agence Fédérale pour la sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA).

Étant donné que les « clients » de ces cuisines de collectivités sont tout de même pour la plupart des groupes de population à risques (enfants, personnes âgées, malades, ...). L'Agence alimentaire a décidé de contrôler plus sévèrement ces établissements à partir de 2004. Un certain nombre d'intoxications alimentaires dans de tels établissements durant l'été et l'automne 2003 démontrent que ce n'est pas une mesure superflue ...

Dans le cadre de sa campagne d'information pour les cuisines de collectivités, l'Agence alimentaire a développé un document sous le titre «Mesures minimales d'hygiène pour certaines opérations dans /es établissements de la Restauration collective». Comme le titre le dit déjà, il s'agit bien des exigences minimales en matière d'hygiène et ce document ne remplace donc pas la réglementation en la matière (arrêté royal du 07 février 1997), qui fixe encore d'autres exigences (voir Bulletin - mars 2004 de l'AFSCA). Il s'agit d'une « première étape » décrivant un certain nombre d'exigences de base. Certaines de ces « règles » sont d'ailleurs également utiles pour le «simple» consommateur.

HACCP DANS LA CUISINE

L'arrêté royal du 7 février 1997 relatif à l'hygiène générale des denrées alimentaires impose à tous les producteurs (y compris les cuisines collectives) dans la chaîne alimentaire d'établir et d'appliquer des procédures de sécurité basées sur le système HACCP. De même, l'arrêté récemment publié relatif à l'autocontrôle, à la traçabilité et à la notification obligatoire oblige les opérateurs de la chaîne alimentaire à instaurer un système d'autocontrôle basé sur les principes HACCP.

HACCP est l'abréviation de « Hazard Analysis Critical Control Points », ce qui signifie : une analyse des dangers possibles et des points critiques qu'on doit contrôler pour pouvoir maîtriser ce risque. Tout un programme, et pour beaucoup une notion inconnue (beaucoup de producteurs en ont d'ailleurs un peu peur!) ; c'est pourquoi l'Agence alimentaire a élaboré un guide spécialement pour les cuisines de collectivités, un guide complet comprenant une série d'exemples. Le guide complet peut être consulté sur le site web de l'Agence alimentaire, mais le présent article lève déjà un coin du voile.

QUATORZE ETAPES

Le système HACCP est un système de contrôle préventif qui permet de garantir ou d'améliorer la qualité hygiénique des denrées alimentaires. C'est un système structuré composé de 14 étapes, dont 6 « étapes préparatoires » et 8 « étapes d'exécution », ces dernières comprenant ce qu'on appelle aussi parfois les « sept principes de base HACCP ». Nous allons les passer en revue pour vous.

Six étapes préparatoires

Celles-ci ont pour but de faire en sorte que les connaissances préalables nécessaires et les structures soient présentes pour mettre en place effectivement le système HACCP (dans les sept étapes d'exécution) :

- **Étape une** : la constitution de l'équipe HACCP, qui doit veiller à ce que les principes HACCP soient appliqués correctement et en connaissance de cause. Cette équipe pourrait par exemple se composer du chef cuisinier, du diététicien, du responsable de la gestion des stocks,... Il est à conseiller que ces gens se forment spécialement aux principes HACCP.

- **Étape deux** : Quel est notre domaine d'action? Quels Produits offrons-nous? Le résultat pourrait être une liste de plusieurs catégories de produits (produits frais mangés froids, produits frais qui sont cuits ou frits, produits surgelés, ...)
- **Étape trois** : collecte de toutes les données applicables au produit (ou aux catégories de produits). On peut le faire, par exemple, en établissant par produit une fiche individuelle reprenant notamment la description du produit (légume, charcuterie,...), le fournisseur, le mode de transport, la température de conservation, ... Cela permet de contrôler de manière relativement simple les différents paramètres ou étapes intermédiaires de la production.
- **Étape quatre** : comment le produit est-il utilisé (est-il, par exemple, mangé chaud ou froid) ? Comment le conservons- nous ? C'est en fait une suite logique de l'étape trois.
- **Étape cinq** : est la description de la manière dont le produit est fabriqué, le processus de fabrication, et indique aussi quels locaux, matériel et appareils sont utilisés à cet effet. Le résultat est un diagramme de fabrication. Cette étape comporte aussi les plans de nettoyage, l'aménagement des locaux, etc.
- **Étape six** : le diagramme de production est confronté à la réalité. Tout est-il bien présent ? Avons-nous l'appareillage nécessaire? Etc.

Étapes 7 à 14

Ces étapes forment un tout cohérent et doivent être appliquées dans l'ordre logique imposé par la méthode.

- **Étape sept** (ou principe 1) : quels sont les dangers possibles et pourquoi peuvent-ils apparaître (risques) ? En termes de sécurité alimentaire, les dangers peuvent être de nature biologique (bactéries, champignons, parasites), ou bien de nature chimique (poisons, pesticides, antibiotiques, additifs non autorisés), ou encore de nature physique (éclats de verre, matériau d'emballage, corps étrangers dans la nourriture). Les causes possibles pour lesquelles ces dangers peuvent se présenter sont certaines situations, certains usages ou manipulations qui peuvent introduire ou aggraver les dangers à chaque phase du processus. L'analyse des risques consiste à évaluer les dangers et leurs causes, et à examiner lesquels peuvent constituer un danger pour la sécurité alimentaire (et donc lesquels doivent être intégrés dans le plan HACCP). Le guide donne une série d'exemples pour chaque type de danger.
- **Étape huit** (ou principe 2) : consiste à déterminer (un nombre limité de) points critiques qui doivent être contrôlés. Ce peut être une phase du processus de production (par exemple la conservation), une procédure, une manière d'agir (de laver la vaisselle, par exemple) qui permet d'éliminer ou de réduire un risque inacceptable. Dans la cuisine, le fait de servir des mets chauds pourrait, par exemple être un point critique (température!)
- **Étape neuf** (ou troisième principe) : on fixe les limites critiques pour les points de contrôle établis à l'étape précédente. Pour le point de contrôle « servir des plats

chauds », la limite critique est de + 65° (la température des mets ne peut, en effet, descendre en-dessous de + 65°).

- **Étape dix** (ou principe 4) : consiste à mettre en place un système pour mesurer les limites critiques (monitoring) et à établir qui en est responsable. Toujours dans notre exemple de « servir des plats chauds », cela pourrait consister à placer une sonde de température dans les plats, la température étant notée à intervalles réguliers par le responsable du service.
- **Étape onze** (ou cinquième principe) : consiste à déterminer ce qui est à faire au cas où cela tourne quand même mal (actions correctives). Cela doit être fixé sur papier. Toujours dans notre exemple : si la température de service tombe en-dessous des + 65°, une action à court terme peut, par exemple, consister à réchauffer le produit ou, si les mets sont restés froid trop longtemps à simplement les jeter. A plus long terme, une action corrective peut consister en une révision de la procédure ou une adaptation de l'infrastructure (par exemple, l'emploi de conteneurs isolants).
- **Étape douze** (ou principe 6) : vérification du système ! Le système mis en place fonctionne-t-il convenablement ? Des échantillonnages et analyses des mets servis peuvent, par exemple, donner une indication. Si quelque chose s'avère fonctionner de façon incorrecte quelque part, le système doit être ajusté.
- **Étape treize** ou principe 7 (nous y sommes presque) : documentez votre système ! Tenez à jour tous vos documents de travail et toute la documentation, sinon vous ne saurez peut-être plus, dans quelques mois, pourquoi vous avez pris telle décision ou pourquoi vous avez mis en place telle procédure. Cette documentation est d'ailleurs une « pièce justificative » quand les auditeurs de l'Agence alimentaire passeront ...
- **Étape quatorze** : établissez si nécessaire un planning d'échantillonnage et d'analyse qui vous permette de garantir à tout moment le bon fonctionnement du système.

Mesures minimales en matière d'hygiène

On peut clairement voir dans ce qui précède que cela ne peut fonctionner si une série de règles minimales d'hygiène ne sont pas d'abord respectées, règles qui sont décrites dans le document à consulter sur le site web et dont on peut trouver un résumé ailleurs dans ce numéro. L'un ne va pas sans l'autre.

Une question de responsabilité

La méthode HACCP permet de contrôler certains points critiques auxquels on n'aurait même pas songé jadis. La connaissance des produits et de leur processus de fabrication s'en trouve d'ailleurs améliorée, ce qui réduit déjà en soi le risque pour la santé publique.

Mais comme tout système de gestion de la qualité, l'instauration de la méthode HACCP requiert l'engagement des responsables de l'établissement et la collaboration active et motivée de tout le

personnel, quel que soit leur domaine d'action dans le restaurant (cela va des diététiciens au personnel d'entretien).

Ici aussi, la sécurité alimentaire est une responsabilité partagée ...

Source : Bulletin - MARS 2004
De l'Agence Fédérale pour la sécurité de la Chaîne Alimentaire Éditeur
responsable : Piet VANTHEMSCHE
WTC Tour III - 21ième étage
Boulevard Simon Bolivar 30 - 1000 BRUXELLES

Site internet <http://www.afsca.be> www.favv-afsca.fgov.be

Pour en savoir plus :

- *Santé des travailleurs*
Les 14 étapes de la méthode HACCP

La Sécurité au travail - numéro 11 / 27 mai 2004 Éditions
KLUWER
Avenue Louise 326, Boîte 56 - 1050 BRUXELLES
Appel gratuit : 0800 16868
- *Mesures minimales d'hygiène pour certaines opérations dans /es établissements du secteur HORECA. (7 pages)*
- *Guide de bonnes pratiques en matière d'hygiène*
Ce guide contient un certain nombre de check-lists qui doivent vous permettre de suivre de près la surveillance de l'hygiène.
Gratuit pour les membres de l'HORECA, non-membres 49 € + TVA.

HORECA Marketing asbl
Boulevard Anspach 111 B 4 - 1000 BRUXELLES Tél.: 02 -
513 78 14 - 02 - 523 64 84
Site web: www.horeca.be

NETTOYER SANS DANGER

A l'approche du printemps, les envies de grand nettoyage se font pressantes. Les rayons de soleil reviennent et s'accompagnent d'un regain d'énergie. Énergie positive qui nous pousse à sortir seaux, gants, raclettes, chiffons et autres produits miracles pour rafraîchir nos maisons. Une habitude qui peut sembler bien anodine et qui pourtant mérite d'être réfléchi. Quels produits utilisez-vous ? Quels sont leurs conséquences sur l'environnement et sur votre santé ?

APPRIVOISEZ VOS MICROBES 1

Désinfecter devient incontournable : la publicité vous y incite et la panoplie de produits combinés (type gel avec javel) ne cesse d'augmenter : même les lingettes anti-bactériennes existent ! Or, l'emploi de ces agents désinfectants n'est pas sans conséquence pour notre santé et nos environnements. Ils sont ainsi classés comme « irritants » et ne devraient s'utiliser que dans des pièces ventilées et sans être mélangés à d'autres produits.

Produits dangereux, déchets dangereux

Lors de leur production, de leur utilisation, de leur rejet avec les eaux domestiques et enfin lors de l'élimination de leurs emballages, ces produits peuvent parfois se combiner avec d'autres molécules et former des composés toxiques, persistants qui s'accumulent dans la chaîne alimentaire. Les emballages de ces produits et les restes des produits eux-mêmes représentent des déchets qui nécessitent un traitement particulier pour polluer moins l'environnement.

Les microbes sont partout

Bon à savoir : une fois désinfecté, un endroit est recolonisé dans l'heure qui suit par d'autres microbes qui deviennent de plus en plus résistants aux produits et ainsi plus dangereux (un peu comme les antibiotiques qui perdent leur efficacité à cause d'un abus d'utilisation qui a permis à certains microbes d'y résister). Les produits de nettoyage désinfectants, quant à eux, n'améliorent même pas le nettoyage ! Pour une même efficacité, ces produits nécessitent des dosages plus élevés qu'un produit ordinaire et génèrent donc plus de rejets dans les eaux et de déchets d'emballage.

UN NETTOIE-TOUT CONCENTRE SUFFIT

Le nettoyage une fois par semaine de votre logement avec un seul produit d'entretien universel aux caractéristiques « écologiques » (produit concentré, agents tensioactifs d'origine végétale, sans conservateur ni colorant et parfumé aux huiles essentielles naturelles), suffit pour qu'une maison « respire la propreté et la santé ». Pour détartre la robinetterie et la salle de bain, le même produit avec un peu de vinaigre sera tout aussi utile et suffisant. Dans le commerce, ce type de produit existe d'ailleurs tout prêt et parfamera tout autant votre intérieur.

L'emploi d'un nettoie-tout concentré, vous permettra de nettoyer votre logement de manière

efficace, de faire des économies et de préserver votre santé et l'environnement en réduisant la quantité et la nocivité des déchets et des rejets d'eaux usées à l'évier. Pour le nettoyage de la cuisine ou de la salle de bain, les détergents que l'on trouve dans les produits d'entretien classiques ont une action antibactérienne suffisante.

Que faire des flacons de produits dangereux ?

Qu'il s'agisse d'emballages vides ayant contenu des produits dangereux ou des restes de ces produits, ils doivent être éliminés dans le respect de l'environnement et surtout ni via le sac blanc, ni via l'évier ou le WC s'il s'agit de liquides. A Bruxelles, une collecte spécifique existe pour cela, ce sont les coins verts. Certains sont fixes (parc à conteneur de votre commune, déchetteries régionales) ou mobiles (camionnettes de Bruxelles-Propreté qui stationnent durant une heure en divers lieux de la Région). Renseignez-vous pour connaître le coin vert le plus proche de chez vous.

En savoir plus :

Pour savoir comment éviter les déchets dangereux (produits de nettoyage, mais aussi peinture, colles, etc.), demandez la brochure gratuite *Moins de déchets dangereux dans nos maisons* » au 02 775 75 75 ou info@ibgebim.be

L'observatoire Bruxellois de la Consommation Durable (OBCD) a réalisé des études de déshabillage de certains produits dangereux. Pour en connaître les résultats, consultez leur site internet : www.observ.be

Pour connaître les services offerts par Bruxelles-Propreté concernant la collecte sélective des déchets dangereux, contactez Bruxelles-Propreté au 0800/9 81 81 ou www.bruxelles-proprete.be

PROPRE MEME SANS DETERGENT ?

La panoplie de moyens pour nettoyer son chez-soi est infinie... Et l'on s'y perd, il y a de quoi. Outre le nettoyant tout usage de composition écologique, vous trouverez aussi dans les rayons de votre grande surface des lavettes en micro-fibres. Ces lavettes particulièrement efficaces ne nécessitent pas de détergent. Elles s'utilisent à sec ou humides (juste un peu d'eau). Il en existe de plusieurs types à des prix très différents qui influent sur la qualité de nettoyage et la durée de vie de la lavette. Vous les trouverez en de nombreux formats, de la lavette à la serpillière. Pour garder longtemps leurs propriétés, ces lavettes doivent être utilisées et entretenues en suivant les recommandations du fabricant (souvent : pas d'usage de javel et pas d'assouplissant dans la machine à laver). A tester pour un nettoyage 100 % éco-économique !

Source : Ma Ville ... Notre planète
Trimestriel - Février 2004.
Administration de l'Environnement et de l'Énergie de la Région de
Bruxelles-Capitale
Gulledelle 100 - 1200 Bruxelles
Info : 02 - 775 75 75 - www.ibgebim.be



Au placeur certifié de portes résistant au feu (et son employeur auquel il a donné mandat)

Liège, le 14 juin 2004

Arrêt du Conseil d'Etat relatif aux placeurs agréés de portes résistant au feu.

Madame, Monsieur,

Par ce courrier, nous tenons à clarifier la situation résultant de l'arrêt du Conseil d'Etat mentionné ci-dessus.

A la demande de l'association des menuisiers de Bruxelles, Halle-Vilvoorde, le Conseil d'Etat a récemment annulé le paragraphe relatif à l'obligation de la marque Bénor/Atg pour des portes résistant au feu et de leur placement par des placeurs agréés par le Ministère de l'Intérieur (Arrêts n° 129.614 et 129.615 du 23 mars 2004).

La marque Bénor/Atg des portes résistant au feu.

La marque Bénor/Atg n'est pas supprimée, mais il n'est plus obligatoire de démontrer la résistance au feu des portes par la marque Bénor/Atg. Cette obligation figurait dans le même paragraphe que l'agrément des placeurs qui a été annulé par le Conseil d'Etat.

Étant donné l'importance de la qualité des portes résistant au feu dans le compartimentage, des initiatives législatives sont attendues pour rendre de nouveau obligatoire la marque Bénor/Atg (ou marque équivalente).

En même temps, la procédure Bénor/Atg sera adaptée de façon à être conforme à la Directive « Produits de Construction » de l'Union Européenne.

Le placeur agréé de portes résistant au feu.

L'agrément des placeurs de portes résistant au feu par le Ministre est actuellement annulé. Cet agrément faisait suite à un certificat ISIB. Selon le Conseil d'Etat, cet agrément n'est pas fondé sur une loi appropriée. La certification par ISIB des placeurs de portes résistant au feu n'est pas mise en cause. Cette certification est un système volontaire qui garantit la qualité du placement.

Étant donné l'importance d'un placement correct des portes résistant au feu pour garantir le compartimentage, ISIB va maintenir cette certification des placeurs sur base volontaire. Par ailleurs, des initiatives législatives seront prises pour rendre la certification de nouveau obligatoire sur une base légale valable.

Nous nous attendons à ce que la plupart des maîtres d'ouvrage, des architectes et des services d'incendie exigent que les portes résistant au feu soient placées par des placeurs certifiés, de façon à avoir une plus grande garantie sur un placement correct. Dans ces cas, la certification reste contractuellement obligatoire.

La certification vous donne les avantages suivants :

- une assistance technique d'ISIB, lorsque des problèmes se présentent lors d'un placement ;
- des informations sur l'évolution relative au placement des portes résistant au feu ;
- un label de qualité envers vos clients ou les services d'incendie ;

En outre, vous disposez d' un préjugé favorable des maîtres d'ouvrage ou des architectes lorsque des solutions particulières doivent être recherchées :

- moins de contestations par vos clients ou les services d'incendie ;
- le soutien d'ISIB lorsque des responsabilités et le placement correct sont mis en cause.

Nous vous proposons donc de conserver sur base volontaire votre certification, qui était préalable à l'agrément, et de continuer à respecter les procédures ISIB. Ceci donnera une continuité à votre certification et des avantages évidents si la certification devenait à nouveau légalement obligatoire.

Les placeurs agréés, qui ont satisfait aux conditions de la certification et y satisfont toujours, recevront prochainement leur certificat.

Prof. Honoraire Dr. Ir. R. MINNE

Dr. Ir. A. BRULS

Président.

Directeur Technique

Source : **Institut de Sécurité Incendie (ISIB) asbl**
Rue de Paris 15
4020 LIEGE

Tél.: +32 (0)4 340 42 70 - Fax : +32 (0)4 340 42 79

E-mail : ISIB.Eslangen@skynet.be ou ISIB.Xbronckart@skynet.be

Site web : <http://users.skynet.be/ISIB/Fr.htm>

Note de la rédaction :

Dans la pratique, il faut continuer à exiger que les portes résistant au feu soient placées et entretenues par des placeurs possédant la certification «ISIB».



Si la porte est placée conformément à l'agrément, le placeur doit apposer son étiquette en superposition du label Bénor/Atg. Pour les portes doubles, il suffit d'appliquer une seule étiquette ISIB, de préférence sur le vantail mobile.

Si un détail prescrit par l'agrément ne peut être respecté, le placeur doit proposer une solution alternative à ISIB. Sur cette base ISIB fera une proposition d'extension limitée de l'agrément et après accord des instances compétentes, transmettra l'accord au placeur. Dans ce cas, la porte garde son caractère Rf, le placeur doit appliquer son étiquette et noter sur le formulaire d'attestation de placement le numéro de l'extension. Si aucune solution équivalente n'est possible, le placeur note dans son attestation le détail non conforme. Dans ce cas, il ne peut pas appliquer son étiquette.

A la fin du chantier, le placeur remplit son attestation de placement en 4 exemplaires ; dont une des copies est adressée à ISIB et une autre au maître de l'ouvrage ou son représentant.

L'attestation de placement comprend les données suivantes (voir figure) :

- le numéro du certificat / agrément du placeur ;
- la date d'envoi ;
- le nom du placeur certifié / agréé ;
- le(s) numéro(s) d'(es) agrément(s) technique(s) des portes placées ;
- la description précise de la localisation des portes placées (par exemple, porte entre restaurant et cuisine, porte de la chaufferie, portes d'appartements) ou un plan explicatif ;
- le nombre de certifiée par agrément technique (en distinguant les portes simples et doubles), le nombre de portes placées comprend les portes pour lesquelles des non-conformités sont précisées sur l'attestation ;
- le nombre d'étiquettes ISIB qui ont été collées ;
- les non-conformités aux prescriptions des placements non imputables au placeur et éventuellement le responsable ;
- le nom de l'entreprise en charge du placement, c'est-à-dire l'employeur du placeur s'il y lieu ;
- la signature du placeur agréé.

**ISIB
XXXX**

Numéro du placeur: 58076
Date: _____

**PORTES RESISTANT AU FEU
BENOR/ATG**

ATTESTATION DE PLACEMENT

Le soussigné _____ certifié par ISIB comme placeur de portes résistant au feu, certifie par la présente que les portes mentionnées ci-dessous, sont placées conformément à l'agrément technique BENOR/ATG concerné et aux règles de l'art:

- adresse du bâtiment Rue, n° _____
Code Postal _____ Localité _____

propriétaire: _____

- numéro(s) de l' (des) agrément(s) technique(s) BENOR/ATG: _____

- localisation des portes (descriptif ou plan en annexe): _____

- nombre de portes certifiées: _____

- nombre d'étiquettes collées: _____

Détails non conformes par rapport aux prescriptions de pose et justification: _____

Pour l'entreprise chargée de placement: _____ le placeur certifié

Annexer: La localisation des portes, le libellé de l'agrément technique BENOR/ATG et la répartition de feu strict décrits sur un plan en annexe.

BENOR!
FR 1/2 N

A RENDRE AU MAÎTRE DE L'OUVRAGE OU SON REPRÉSENTANT.

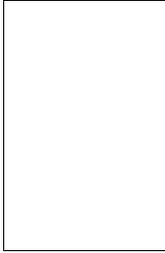
Labels on the right:
 - Jour-mois-année
 - Nom du placeur
 - Localisation chantier
 - Maître de l'ouvrage / propriétaire
 - Localisation portes
 - Nombre de portes
 - Nombre d'étiquettes
 - Non conformité
 - Signature placeur
 - Données de l'employeur

Cette procédure est décrite en détail dans l'extrait de la procédure n° 6.

Étant donné que la plupart des contrôles par coup de sonde (voir procédure 8) sont effectués par ISIB sur base des attestations de placement, celles-ci doivent être remplies et envoyées aux deux parties concernées immédiatement après achèvement du chantier.

Lorsque le délai d'exécution d'un chantier dépasse 3 mois, des attestations intermédiaires doivent être établies, de façon à permettre éventuellement un contrôle en cours de chantier.

CHECKLISTE PENDANT LE PLACEMENT D'UNE PORTE RESISTANT AU FEU

Date :	Lieu :			
<u>Etiquette Bénor/Atg :</u>	Valeurs mesurées	Valeurs prescrites	Contrôle (*) (c/nc/pa)	Remarques
<u>Vantail :</u> dimensions (h x l) épaisseur produit foisonnant				
<u>Vitrage :</u> dimensions (h x l) épaisseur pare-close				
<u>Huisserie :</u> matériau dimensions				
<u>Listel :</u> matériau dimensions (a x b)				
<u>Chambranles :</u> matériau dimensions				
<u>Mur :</u> distance huisserie/mur matériau resserrage : matériau				
<u>Serrure :</u> dimensions caisse de serrure dimensions tête dimensions mortaise produit foisonnant				
<u>Paumelles :</u> type/dimensions nombre position				
<u>Jeux :</u> linteau côté serrure côté paumelles seuil				
<u>Autres :</u>				

(*) c : conforme; nc : non conforme ; pa : pas d'application

PREVENTION DE LA VIOLENCE EXERCEE CONTRE LE PERSONNEL DU SECTEUR DE L'ENSEIGNEMENT

Introduction

Les violences commises dans les écoles et d'autres établissements d'enseignement suscitent des inquiétudes croissantes. Les résultats d'une enquête européenne réalisée en 2000 indiquent que 4% des employés ont fait l'objet de violences au travail (sur leur lieu de travail ou à l'extérieur) et que, en outre, 12% des travailleurs du secteur de l'enseignement ont déclaré avoir fait l'objet d'intimidations (1).

La présente fiche d'information fournit des conseils pratiques aux employeurs et aux travailleurs du secteur de l'enseignement sur les mesures à prendre à cet égard. Le harcèlement moral et le harcèlement commis par des collègues de travail ne sont pas abordés ici (2).

Qu'est-ce que la violence sur le lieu de travail ?

L'expression « violence sur le lieu de travail » décrit toute injure, menace ou attaque dont fait l'objet une personne sur son lieu de travail et qui met en danger sa sécurité, sa santé, son bien-être ou son efficacité professionnelle. Elle englobe les insultes, menaces et agressions physiques ou psychologiques commises par des personnes extérieures à l'établissement envers un travailleur dans l'exercice de ses fonctions. Ces violences peuvent avoir une dimension raciale ou sexuelle. Toute violence envers le personnel est un problème de sécurité et de santé au travail, qui doit être résolu au niveau de l'organisation. Il n'appartient pas à l'individu de le faire.

Les actes de violence se produisent en général dans les situations caractérisées par des tensions ou des pressions intenses ou réprimées et dans lesquelles des problèmes personnels sont en jeu. Les conflits auxquels aucune solution appropriée n'a été trouvée peuvent s'exacerber jusqu'à la violence. Les travailleurs du secteur de l'enseignement sont parfois victimes de violence, parce que les agresseurs les considèrent comme des «représentants» de l'institution ou du système.

Les auteurs de violences envers le personnel du secteur de l'enseignement peuvent être des élèves, des anciens élèves, des parents, des visiteurs ou des intrus. Leurs victimes ne sont pas seulement les enseignants, mais aussi les assistants d'enseignement, le personnel d'entretien, les techniciens de surface, le personnel des cantines, les secrétaires et tout autre membre du personnel de soutien.

Les activités à haut risque

Les travailleurs les plus vulnérables sont ceux dont le travail demande :

- qu'ils aient des rapports directs avec les élèves et avec ceux qui en ont la charge ;
- qu'ils travaillent seuls ou tard ;
- qu'ils fassent des visites à l'extérieur ou à domicile ;
- qu'ils s'occupent d'enfants en difficultés d'apprentissage.

Les conséquences des violences

Les violences commises dans l'enseignement touchent non seulement ceux qui en sont directement les victimes, mais aussi les personnes qui partagent le même environnement (personnel, enfants et jeunes adultes). Les réactions des victimes ou des témoins face à des actes de violence dépendent de la personnalité de ceux-ci, des stratégies d'ajustement qu'ils ont apprises, du cadre physique et des normes et règles de l'organisation. Leurs réactions immédiates peuvent être passives (acceptation ou évitement) ou actives (négociation ou autodéfense physique).

Pour l'individu, les actes de violences ont les conséquences suivantes :

- atteintes physiques ;
- stress ;
- traumatisme émotionnel ;
- sentiments d'impuissance ;
- démotivation.

Pour l'employeur et l'établissement, les conséquences sont les suivantes :

- forte rotation des effectifs ;
- augmentation de l'absentéisme et des congés de maladie ;
- augmentation des frais d'assurance.

L'évaluation des risques, la prévention et la protection

Les employeurs ont l'obligation d'évaluer les risques pour la sécurité et la santé des travailleurs et de prendre des mesures pour éliminer ou maîtriser ces risques (3).

Ce processus peut être divisé en plusieurs étapes :

- planification de l'évaluation en consultation avec les travailleurs ;
- inventaires des dangers ;
- identification des personnes susceptibles d'en être victimes, des lieux où cela risque de se produire et de la manière dont cela arrive ;
- évaluation de la gravité des risques et élaboration des mesures à prendre ;
- mise en œuvre des mesures destinées à éliminer ou réduire le risque ;
- suivi et évaluation des mesures.

La société attend des écoles qu'elles défendent les principes de dignité et de respect, tandis que les employeurs sont obligés par la loi de prévenir ou limiter les violences. Les règles d'une école et les attitudes des responsables sont importantes. Certaines mesures initiales (élaboration d'une politique relative à la violence, procédures de déclaration ainsi que formation et éducation) peuvent à long terme contribuer à favoriser un climat organisationnel positif, caractérisé par l'importance attachée à la dignité et à la sécurité des personnes. Il arrive souvent que les incidents de violence soient sous-déclarés, ce qui occulte l'étendue du problème.

La violence a pour cause des facteurs sociaux, structurels, organisationnels ou environnementaux complexes, et il n'existe pas de panacée universelle. La prévention se déroule à deux niveaux : elle consiste à empêcher les actes de violence de se produire et à apporter un soutien à la victime lorsqu'ils surviennent.

Les solutions de prévention doivent être mises en œuvre après l'évaluation des risques, en utilisant au besoin les informations disponibles auprès des autorités, en coopération avec elles.

- (1) Troisième enquête européenne sur les conditions de travail 2000, Fondation européenne pour l'amélioration des conditions de vie et de travail (<http://www.eurofound.ie/publications/EFO121.htm>).
- (2) Pour avoir des informations sur ce sujet, voir fiche d'information n° 23 de l'Agence (<http://agency.osha.eu.int/publications/factsheets/23/fr/index.htm>)
- (3) Directive 89/391/CEE du Conseil du 12 juin 1989 concernant la mise en œuvre de mesures visant à promouvoir l'amélioration de la sécurité et de la santé des travailleurs au travail, transposée dans la législation de tous les États membres.

Listes de contrôle n° 1 : prévention des violences envers le personnel

Amélioration du cadre physique

- Est-il possible d'améliorer la visibilité et l'éclairage aux endroits où il y a risque de violence?
- Est-il possible de mieux contrôler l'accès des personnes sur le lieu de travail et d'améliorer la visibilité des entrées, pour mieux surveiller les allées et venues ?
- Est-il possible de remplacer les outils, le matériel et les meubles susceptibles de servir d'arme?
- Est-il possible d'améliorer les mesures de sécurité physique (par exemple les alarmes) ?
- Est-il de créer un cadre physique positif (par exemple couleurs, climatisation) ?

Mesures administratives

- Est-il possible d'améliorer la politique antiviolence et de l'afficher de manière visible ?
- Le personnel, les parents et les élèves sont-ils informés de leurs droits et de leurs responsabilités ?
- Un comité responsable de la sécurité a-t-il été établi pour examiner ce problème ?
- Des procédures adaptées ont-elles été mises en place dans l'éventualité d'un incident ? Quand ont-elles été révisées ? Les dossiers de suivi des incidents sont-ils adéquats et sont-ils passés en revue afin de repérer les tendances ou les risques éventuels ?

- Est-il possible d'améliorer la concertation sur les questions de violence entre les travailleurs et les responsables ?
- La question de la violence fait-elle l'objet d'une attention suffisante dans l'évaluation des risques ?
- Des pratiques de travail sûres ont-elles été adoptées (par exemple accompagnement de collègues, travail du soir, supervision des élèves par deux membres du personnel dans la mesure du possible) ?
- Les effectifs sont-ils suffisants, compte tenu du nombre d'élèves, pour garantir la sécurité du personnel ?
- Le personnel est-il en mesure de coopérer à l'élaboration de ses méthodes de travail ?
- Des structures de soutien (par exemple des services d'aide psychosociale) sont-elles disponibles ?
- Des services psychopédagogiques, offrant conseils et soutien, sont-ils disponibles ?
- Comment la surveillance des visiteurs s'opère-t-elle dans les locaux de l'école ?

Stratégies comportementales

- Les travailleurs et les élèves ont-ils suivi une formation sur les manières non violentes de réagir et sur la résolution des conflits ?
- Une formation a-t-elle été dispensée sur la reconnaissance des signes précurseurs des actes de violence ?
- Les élèves et les parents ont-ils participé à l'élaboration d'une politique de tolérance zéro envers la violence, les comportements discriminatoires verbaux et non verbaux ainsi que les brimades et le harcèlement ?
- Un sentiment de solidarité et de coopération est-il favorisé ?

Sensibilisation et partenariats

- Les autorités responsables participent-elles aux programmes de sensibilisation nationaux appropriés ?
- Existe-t-il une coopération entre le personnel de l'école, le conseil d'administration, les parents, les élèves, les autorités responsables et les syndicats ?
- L'école encourage-t-elle des attitudes positives, la tolérance le respect des autres ?
- Les informations sur les bonnes pratiques font-elles l'objet d'une diffusion ?

Liste de contrôle n° 2 : limitation, des dommages après les incidents de violence

Il est important que le personnel ait connaissance des procédures à suivre en cas d'incident de violence, afin d'empêcher que la victime ne subisse d'autres atteintes et de limiter les dommages.

Dans ce contexte, il faut en particulier :

- que la victime ou le témoin d'un acte de violence ne restent pas seuls durant les heures qui suivent les événements ;
- que les responsables de l'établissement s'intéressent à la victime, lui manifestent leur sympathie et lui apportent un soutien ;
- qu'un soutien psychologique soit fourni à la victime immédiatement après l'incident, ainsi

- que par la suite, si elle souffre de stress post-traumatique ;
- que la victime bénéficie d'un soutien pour remplir les formalités administratives et légales nécessaires (par exemple la déclaration de l'incident) ;
 - que les autres travailleurs soient informés ;
 - que l'évaluation des risques soit examinée, pour vérifier si d'autres mesures sont nécessaires.

Informations complémentaires

Adresse de site web de l'Agence européenne pour la sécurité et la santé au travail:
<http://agency.osha.eu.int>

Le matériel de l'Agence concernant la prévention des risques psychosociaux au travail est disponible à l'adresse suivante : <http://osha.eu.int/ew2002/>

Le matériel de l'Agence concernant les bonnes pratiques en matière de sécurité et de santé dans le secteur de l'enseignement peut être consulté à l'adresse suivante :
<http://europez.osha.eu.int/good practice/secor/education/>

« S'adapter aux changements du travail et de la société : une nouvelle stratégie communautaire de santé et de sécurité 2002-2006 », Commission européenne, 2002
(<http://europe.osha.eu.int/systems/strategies/future/>)

Fiches d'information de l'Agence européenne pour la sécurité et la santé au travail

Elles peuvent être téléchargées gratuitement dans toutes les langues communautaires à l'adresse suivante : <http://agency.osha.eu.int/publications/factsheets/>

- N° 4 - Prévenir les troubles musculo-squelettiques d'origine professionnelle
- N° 13 - Une gestion efficace pour la prévention des accidents
- N° 14 - Prévention des glissades , des faux pas et des chutes sur les lieux de travail
- N° 22 - Stress au travail
- N° 24 - La violence au travail
- N° 31 - Conseils pratiques aux travailleurs pour maîtriser le stress lié au travail et ses causes
- N° 32 - Problèmes psychosociaux et stress au travail
- N° 45 - Gestion de la sécurité et de la santé au travail dans le secteur de l'enseignement
- N° 46 - Sécurité et santé au travail dans le secteur de l'enseignement

Source : Agence européenne pour la sécurité et la santé au travail
Gran Via 33, E - 48009 BILBAO
Tél. 0034 - 944 79 43 60 Fax: 0034 - 944 79 43 83
E-mail: information@osha.eu.int

Informations au sujet de la « Médecine du travail » du Ministère de la Communauté française.

Comme annoncé par /a circulaire du 20 octobre 2000 (réf : 200/LZ/A W/CJ), l'association momentanée SPM T-ARISTA a été désignée comme service externe de Prévention et de Protection au Travail (S.E.P.P.T) chargée de /a Médecine du Travail pour /es membres du personne/ relevant du Comité de secteur 9 du Ministère (établissements scolaires et assimilés et personnel relevant du Secteur 9 de l'Administration générale de l'Enseignement et de /a Recherche scientifique).

MONSIEUR LE Docteur Ricardo MUNIZ
Médecin Directeur pour la Communauté française
ARISTA asbl
Avenue Henri Jaspar 18
1060 BRUXELLES

- **Coordinatrice avec C.F.:** Madame Schuermans Suzanne
Tél : 02/5337453
Fax : 02/5337496

- **Etablissements scolaires dépendant d'ARISTA :**
 - Province du Hainaut
 - Province du Brabant Wallon
 - Bruxelles Capitale

- **Services déconcentrés :**
 - CHARLEROI :** Docteur DWELSCHAUWERS
Secrétariat : Madame NALBONE
Boulevard Zoé brion 27
6000 CHARLEROI
Tél : 071/20 50 00 Fax : 071/321851

 - LA LOUVIERE :** DOCTEUR Huguette CELERIER
Rue de LONGTAIN 18
7100 LA LOUVIERE
Secrétariat : Monsieur MAGNATA
Tél : 064/238630 Fax : 064/260691

 - MONS :** DOCTEUR VALERIE BIENFAIT
Boulevard GENDEBIEN 17
7000 MONS
Secrétariat : Madame JACQUY
Tél : 065/316876 Fax : 065/840741

 - TOURNAI :** DOCTEUR LAURENCE FAYT
Rue DE LA MADELEINE 30
7500 TOURNAI
secrétariat : Madame KUBKA
Tél : 069/223891 Fax : 069/840452

S.P.M.T.

Monsieur le Docteur JEAN MARDAGA

Directeur général

Quai Orban 32-34 (entrée rue de Seraing) 4020 LIEGE

Tél : 04-3446262

Fax :04-3446263 - 04-3446286

- Etablissements scolaires dépendant de SPMT :
 - Province du Luxembourg
 - Province de Namur
 - Province de Liège

- Services déconcentrés :

Division de LIEGE : Quai Orban 32-34 à 4020 Liège

Madame REGA (pour les demandes d'examens médicaux, les factures) Tél : 04 /3446255
-Fax : 04/3446261

Madame DETHIER (pour les listes, les déclarations des travailleurs,
visites des locaux, rapport de visite,...) Tél : 04/3446291 -Fax : 04/3446261

Madame PAULIS Tél : 04/3446267 ou **Madame MENTEN** Tél : 04/3446265
(sélections médicales, convocations, R.V., ...)

Madame BICHEROUX (infirmière) Tél : 04/3446280 -Fax :04/3446286

Monsieur MONFRERE (fiches médicales) tél : 04/3446290

Division de NAMUR :Rue E. Thibaut 1A à 5000 NAMUR

Tél : 081/735656 -Fax : 081/737502-728757

Madame SOMME (convocations, R.V.)Tél : 081/728746

Madame WUYTS ou **Madame BORSU** Tél : 081/728749

Madame POTIER (visites des locaux) Tél : 081/728744-Fax : 081/737502

Madame PETERBROECK (infirmière) Tél : 081/728750

POUR TOUTES INFORMATIONS CONCERNANT LA MEDECINE DU TRAVAIL , VEUILLEZ CONTACTER :

RESPONSABLE : **Monsieur CAMBIER Yves** TEL :02/2135958

SECRETARIAT
Madame M. DE CLERC 02/2135993
Madame C. LORY 02/2135992
Monsieur M. DUBOIS 02/2135994
Monsieur A. DELCOURT 02/2135995

L'Agence a choisi de déléguer la validation d'un système, l'exploitant peut lui-même choisir l'organisme de certification auquel il veut faire appel, pour autant que celui-ci soit agréé à cette fin par l'agence.

Le secteur a demandé la mise en place d'une procédure de règlement des litiges au cas où se produiraient des situations conflictuelles entre une entreprise et un organisme de certification. Ceci relève toutefois de la compétence de l'organisme d'accréditation (Belac pour la Belgique). L'Agence ne peut intervenir en cas d'avis négatif d'un organisme de certification. Elle est cependant la garante de l'interprétation des textes légaux et peut donc intervenir s'il y a une divergence dans l'interprétation.

§ 1^{er}. 1° La validation de l'application consiste à effectuer un audit vérifiant, pour autant qu'il existe, l'application du guide par exploitation. Dans ce contexte, les organismes certificateurs peuvent uniquement valider les systèmes conformes aux guides approuvés.

§ 2. 2° La possibilité de confier d'autres contrôles classiques à des organismes d'inspection accrédités est donnée mais elle est limitée à des conditions exceptionnelles. En cas de crise due à une contamination dans la chaîne alimentaire par exemple, la possibilité doit être donnée à l'AFSCA de faire appel à de tels organismes pour faire face à ses obligations (échantillonnage, contrôle du rappel des produits contaminés, etc. _).

L'Agence reste en tout état de cause compétente pour dénoncer les infractions auprès des Parquets.

Art. 11. Pour la production primaire, ce délai plus long se justifie étant donné que l'historique peut donner des informations importantes au vu de la sécurité de la chaîne alimentaire.

La possibilité de déroger est prévue. Ceci peut être le cas pour les produits avec une période de conservation limitée.

Le Ministre pourrait déroger concernant les délais de conservation des documents dans certains secteurs si la protection de la sécurité de la chaîne alimentaire le permet et si des problèmes de stockage des informations se posent.

Nous avons l'honneur d'être,

Sire,
de Votre Majesté,
le très respectueux
et très fidèle servent.

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,
R. DEMOTTE

14 NOVEMBRE 2003. — Arrêté royal relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire

ALBERT II, Koning der Belgen,

Aan allen die nu zijn en hierna wezen zullen, Onze Groet.

Vu la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes, modifiée par les lois des 3 août 1955, 25 juillet 1960, 21 mars 1964, 15 avril 1965, 13 juillet 1981, 22 décembre 1989,

20 juillet 1991 et par l'arrêté royal du 9 janvier 1992 et par les lois des

21 décembre 1994, 20 décembre 1995, 29 avril 1996, 27 mai 1997, 13 février 1998, 17 novembre 1998, 8 décembre 1998 et par l'arrêté royal du 22 février 2001 et par les lois des 30 décembre 2001 et 2 août 2002, notamment les articles 13 à 15;

Vu la loi du 15 avril 1965 concernant l'expertise et le commerce du poisson, des volailles, des lapins et du gibier et modifiant la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes, modifiée par les lois des 13 juillet 1981, 22 avril 1982, 20 juillet 1991, 20 décembre 1995, 29 avril 1996, 27 mai 1997, 17 novembre 1998, 8 décembre 1998 et par l'arrêté royal du 22 février 2001 et par la loi du 2 août 2002, notamment les articles 3 et 4;

Vu la loi du 11 juillet 1969 relative aux pesticides et aux matières premières pour l'agriculture, l'horticulture, la sylviculture et l'élevage, modifiée par les lois des 21 décembre 1998, 5 février 1999 et par l'arrêté royal du 22 février 2001, notamment les articles 2 et 5;

Vu la loi du 28 mars 1975 relative au commerce des produits de l'agriculture, de l'horticulture et de la pêche maritime, modifiée par la loi du 29 décembre 1990 et par l'arrêté royal du 25 octobre 1995 et par la loi du 5 février 1999 et par l'arrêté royal du 22 février 2001, notamment l'article 3;

Vu la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits, modifiée par les lois des 22 mars 1989, 9 février 1994, 10 décembre 1997, 12 août 2000 et par l'arrêté royal du 22 février 2001 et par les lois des 4 avril 2001 et 18 décembre 2002, notamment les articles 2 et 3;

Vu la loi du 21 juin 1983 relative aux aliments médicamenteux pour animaux, modifiée par les arrêtés royaux des 7 mars 1995 et 22 février 2001, notamment l'article 3;

Vu la loi du 24 mars 1987 relative à la santé des animaux, modifiée par les lois des 29 décembre 1990, 20 juillet 1991, 6 août 1993, 21 décembre 1994, 20 décembre 1995, 23 mars 1998, 5 février 1999 et par l'arrêté royal du 22 février 2001, notamment l'article 8;

Vu la loi du 4 février 2000 relative à la création de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, modifiée par les lois des 13 juillet 2001 et 24 décembre 2002, notamment les articles 4 et 5;

Vu l'arrêté royal du 22 février 2001 organisant les contrôles effectués par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire et modifiant diverses dispositions légales, modifié par les lois des 19 juillet et 30 décembre 2001, notamment l'article 4, § 3, inséré par la loi du 28 mars 2003;

Vu le Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires;

Vu l'avis du Comité Consultatif de l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, donné le 29 janvier 2003;

Vu l'avis du Comité Scientifique de l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, donné le 4 avril 2003;

Vu l'avis de l'Inspection des Finances donné le 21 mars 2003;

Vu l'accord de Notre Ministre du budget donné le 3 avril 2003;

Vu l'accord des Régions donné le 29 septembre 2003;

Vu l'avis de la Commission Européenne, donné le 18 juin 2003;

Vu l'avis 35.835/1/V du Conseil d'Etat, donné le 4 septembre 2003, en application de l'article 84, § 1^{er}, alinéa 1^{er}, l', des lois coordonnées sur le Conseil d'Etat;

Sur la proposition de Notre Ministre des Affaires Sociales et de la Santé publique et de l'avis de Nos Ministres qui en ont délibéré en Conseil,

Nous avons arrêté et arrêtons :

CHAPITRE 1^{er}. - *Champ d'application et définitions*

Article 1^{er}. Le présent arrêté s'applique à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution de produits.

Le présent arrêté ne s'applique pas à la production primaire destinée à un usage domestique privé.

Art. 2. Pour l'application du présent arrêté il faut entendre par :

- 1° l'Agence : l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire;
- 2° Le Ministre : le Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions;
- 3° Qualité : toutes les caractéristiques relatives à la nature, à l'état, à la composition, aux aspects nutritionnels, à l'emballage et à l'étiquetage;
- 4° Production primaire : la production, l'élevage et la culture de produits primaires, y compris la récolte, la traite et la production d'animaux d'élevage avant l'abattage; cette notion couvre également la chasse, la pêche et la cueillette de produits sauvages;
- 5° Entreprise : toute entreprise publique ou privée assurant, dans un but lucratif ou non, des activités liées aux étapes de la production, de la transformation et de la distribution d'un produit;

6° Unité d'exploitation : une entreprise ou une partie d'une entreprise située en un lieu fixe géographiquement déterminé et identifiable par une adresse, où un ou plusieurs exploitants exercent des activités liées aux étapes de la production, de la transformation ou de la distribution d'un produit;

7° Exploitant : la personne physique ou morale responsable du respect des prescriptions fixées dans le présent arrêté, dans l'unité d'exploitation dont elle a la gestion journalière;

8° Produit : tout produit ou substance relevant de la compétence de l'Agence aux termes de la loi du 4 février 2000;

9° Denrée alimentaire : tout produit, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain.

Ce terme recouvre les boissons, les gommages à mâcher et toute substance, y compris l'eau, intégrée intentionnellement dans les denrées alimentaires au cours de leur fabrication, de leur préparation ou de leur traitement.

Cette définition ne couvre pas :

- les aliments pour animaux,
- les animaux vivants à moins qu'ils ne soient préparés en vue de la consommation humaine,
- les plantes avant leur récolte,
- les médicaments au sens de la loi du 25 mars 1964 sur les médicaments et de l'arrêté royal du 3 juillet 1969 relatif à l'enregistrement des médicaments,
- les cosmétiques au sens de l'arrêté royal du 15 octobre 1997 relatif aux produits cosmétiques,
- le tabac et les produits du tabac au sens de l'arrêté royal du 13 août 1990 relatif à la fabrication et à la mise dans le commerce de produits à base de tabac et de produits similaires,
- les stupéfiants et les substances psychotropes au sens de la Convention unique sur les stupéfiants signée à New York le 30 mars 1961 ainsi que de la Convention des Nations unies sur les substances psychotropes signée à Vienne le 21 février 1971;
- les résidus et contaminants;

10° Mise sur le marché : la détention de produits en vue de leur vente, y compris l'offre en vue de la vente ou toute autre forme de cession, à titre gratuit ou onéreux, ainsi que la vente, la distribution et les autres formes de cession proprement dites;

11° Étapes de la production, de la transformation et de la distribution : toutes les étapes, dont l'importation, y compris la production primaire ou la fabrication d'un produit, jusque et y compris son emballage, son entreposage, son transport, sa vente, sa distribution ou sa livraison au consommateur final ou à l'utilisateur;

12° Autocontrôle : l'ensemble de mesures prises par les exploitants pour faire en sorte que les produits à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution et dont ils ont en charge la gestion :

- répondent aux prescriptions réglementaires relatives à la sécurité alimentaire;
- répondent aux prescriptions réglementaires relatives à la qualité des produits, pour lesquelles l'Agence est compétente;
- répondent aux prescriptions du chapitre 3 sur la traçabilité et la surveillance du respect effectif de ces prescriptions;

13° Traçabilité : la capacité de retracer le cheminement d'un produit, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution;

14° Identification : toute dénomination et/ou code qui fait clairement et explicitement référence à l'étiquetage du produit ou aux données enregistrées d'une entreprise, d'un exploitant ou d'une unité d'exploitation;

15° Étiquetage : les mentions, indications, marques de fabrique ou commerciales, images ou signes se rapportant à un produit et figurant sur tout emballage, document, écriteau, étiquette, bague ou collerette accompagnant ou se référant à ce produit.

CHAPITRE II. - L'autocontrôle

Art. 3. § 1^{er}. Tout exploitant, sauf pour ce qui concerne la production primaire, doit instaurer, appliquer et maintenir un système d'autocontrôle couvrant la sécurité de ses produits.

§ 2. Pour la sécurité des denrées alimentaires le système d'autocontrôle doit être basé sur les principes suivants du système de "Hazard analysis and critical control points" (système HACCP) :

1° l'identification de tout danger qu'il y a lieu d'éviter, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable;

2° l'identification des points critiques de contrôle au niveau desquels un contrôle est indispensable pour éviter ou éliminer un danger ou pour le ramener à un niveau acceptable;

3° l'établissement, aux points critiques de contrôle, des limites critiques qui différencient l'acceptabilité de l'inacceptabilité pour la prévention, l'élimination ou la réduction des dangers identifiés;

4° l'établissement et l'application de procédures de surveillance efficaces des points critiques de contrôle;

5° l'établissement d'actions correctives lorsque la surveillance révèle qu'un point critique de contrôle n'est pas entièrement maîtrisé;

6° l'établissement de procédures permettant de vérifier si les mesures visées aux points 1° à 5° fonctionnent correctement. Des procédures de vérification sont exécutées régulièrement. Les procédures sont réexaminées chaque fois que le processus de production de l'entreprise est modifié de telle manière que la sécurité alimentaire pourrait en être affectée;

7° l'établissement de documents et de registres adaptés à la nature et à la taille de l'entreprise, afin de prouver l'application effective des mesures décrites aux points 1° à 6° inclus;

8° si nécessaire l'établissement de plans d'échantillonnages et d'analyses permettant de s'assurer de la validité du système d'autocontrôle.

Les Ministres ayant la Santé publique et les Classes moyennes dans leurs attributions déterminent, le cas échéant, sur base de facteurs sociaux, économiques ou traditionnels, les modalités d'application à certains secteurs, sous-secteurs ou catégories d'entreprises, concernant les obligations figurant dans le présent § . Ces modalités d'application ne peuvent pas avoir d'influence préjudiciable sur la sécurité des denrées alimentaires.

§ 3. Tout exploitant, peut instaurer, appliquer et maintenir un système d'autocontrôle assurant la qualité de ses produits.

§ 4. 1° Tout exploitant dans le domaine de la production primaire doit, d'une part effectuer un contrôle régulier des prescriptions en matière d'hygiène prévues à l'annexe I du présent arrêté, et d'autre part tenir un registre tel que repris à l'annexe II du présent arrêté.

2° Les dispositions des annexes 1 et 2 sont aussi d'application pour les activités suivantes qui sont en rapport avec la production primaire :

a) le transport, le stockage et la manipulation des produits primaires sur le lieu de production, pour autant que leur nature ne soit pas profondément modifiée;

b) en cas de produits d'origine végétale, produits de poissons et gibier, les transports entre le lieu de production et une firme, de produits préparés, mais pas encore dans le but de les vendre ou de les livrer au consommateur.

CHAPITRE III. - La traçabilité

Section 1^{er}. - Identification et enregistrement des entreprises et des unités d'exploitation.

Art. 4. Les entreprises, les unités d'exploitation belges et leurs exploitants doivent être identifiés et leurs coordonnées doivent être enregistrées par l'Agence.

Section 2. - Identification et enregistrement des produits

Art. 5. Sans préjudice des dispositions réglementaires en vigueur, le Ministre peut, en vue de faciliter la traçabilité des produits mis sur le marché, fixer des mentions d'étiquetage supplémentaires.

Art. 6. § 1^{er}. Tout exploitant doit disposer de systèmes ou de procédures permettant d'enregistrer pour les produits entrants : la nature, l'identification, la quantité, la date de réception, l'identification de l'unité d'exploitation qui fournit le produit et, le cas échéant, d'autres données prescrites par le Ministre.

Le Ministre peut, selon le secteur et le produit, imposer des tests de validation complémentaires concernant l'identification et les caractéristiques du produit ou de l'unité d'exploitation qui fournit le produit.

§ 2. Tout exploitant doit disposer pour les produits sortants, de systèmes ou de procédures permettant d'enregistrer : la nature, l'identification, la quantité, la date de livraison, l'identification de l'unité d'exploitation qui prend livraison du produit et, le cas échéant, d'autres données prescrites par le Ministre.

Le Ministre peut, selon le secteur et le produit, imposer des tests de validation complémentaires concernant l'identification et les caractéristiques de l'unité d'exploitation qui prend livraison du produit.

§ 3. Tout exploitant doit disposer de systèmes ou de procédures permettant d'établir la relation entre les produits entrants et les produits sortants et permettant leur traçabilité à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

En concertation avec le secteur concerné, le Ministre détermine jusqu'à quel niveau cette relation doit être indiquée.

Section 3. - Mode d'enregistrement et de mise à disposition des données

Art. 7. § 1^{er}. Les dispositions suivantes sont applicables aux identifications et enregistrements visés aux articles 5 et 6 :

2° Pour les enregistrements, il faut faire appel autant que possible à des calculs de contrôle intégrés ou à d'autres techniques excluant les erreurs;

Pour les unités d'exploitation non-belges qui ne disposent pas d'une identification unique au sein de l'Europe, le nom et l'adresse doivent être enregistrés au lieu de l'identification.

3° Pour l'identification des unités d'exploitation, il y a lieu d'utiliser, pour autant qu'il existe, le numéro d'identification fédéral unique ou un autre numéro reconnu par l'Agence qui peut être mis en relation avec celui-ci.

4° Les produits doivent être enregistrés dans l'unité d'exploitation qui prend livraison du produit au moyen de la même identification que celle qui leur a été donnée par l'unité d'exploitation qui fournit le produit.

§ 2. Afin de donner à l'Agence la possibilité d'avoir rapidement un aperçu complet de la traçabilité des produits, le Ministre peut :

– pour autant que cela n'ait pas encore été fixé dans une autre réglementation, déterminer le format sous lequel les données enregistrées, dont il est question à l'article 6, doivent être mises à la disposition de l'Agence;

– en fonction du secteur ou du produit, prescrire de stocker les données enregistrées, dont il est question à l'article 6, dans une banque de données agréée par lui, et fixer les modalités de cette opération.

CHAPITRE IV. - Notification obligatoire

Art. 8. § 1^{er}. Tout exploitant informe immédiatement l'Agence lorsqu'il considère ou a des raisons de penser qu'un produit qu'il a importé, produit, cultivé, élevé, transformé, fabriqué ou distribué peut être préjudiciable à la santé humaine, animale ou végétale. Il informe l'Agence des mesures qu'il a prises pour prévenir les risques et n'empêche ni ne décourage personne de coopérer avec l'Agence, conformément aux législations et pratiques juridiques, lorsque cela peut permettre de prévenir, réduire ou éliminer un risque provoqué par un produit.

Tout laboratoire, organisme d'inspection ou de certification ou tout professionnel assurant le suivi sanitaire des élevages qui a des raisons de penser qu'un produit qui a été mis sur le marché ne répond pas aux prescriptions relatives à la sécurité alimentaire en informe immédiatement l'Agence.

§ 2. Si un exploitant considère ou a des raisons de penser qu'un produit qu'il a importé, produit, cultivé, élevé, transformé, fabriqué ou distribué ne répond pas aux prescriptions relatives à la sécurité alimentaire, il engage immédiatement les procédures de retrait du marché du produit en question, lorsque celui-ci ne se trouve plus sous son contrôle direct et en informe l'Agence. Lorsque le produit peut avoir atteint le consommateur, l'exploitant informe les consommateurs de façon effective, le cas échéant par un communiqué de presse, et précise des raisons du retrait et, au besoin, rappelle les produits déjà fournis aux consommateurs lorsque les autres mesures sont insuffisantes pour atteindre un niveau élevé de protection de la santé.

Tout exploitant responsable d'activités de commerce de détail ou de distribution qui n'affectent pas l'emballage, l'étiquetage, la sécurité ou l'intégrité des produits engage, dans les limites de ses activités propres, les procédures de retrait du marché d'un produit ne répondant pas aux prescriptions relatives à la sécurité alimentaire et contribue à la sécurité alimentaire en transmettant les informations nécessaires pour retracer le cheminement d'un produit et en coopérant aux mesures prises par les producteurs, les transformateurs, les fabricants et/ou l'Agence.

§ 3. Les exploitants collaborent avec l'Agence en ce qui concerne les actions engagées pour éviter ou réduire les risques présentés par un produit qu'ils fournissent ou ont fourni.

Les produits ne répondant pas aux prescriptions relatives à la sécurité alimentaire sont détruits, sauf si d'une autre façon ils pourraient répondre aux exigences de l'Agence.

§ 4. Les dispositions des §§ 1^{er}, 2 et 3 sont également d'application pour les produits obtenus dans des conditions comparables aux produits visés.

§ 5. Le Ministre détermine les modalités de la notification et de la collaboration visée aux § 1^{er} et § 3.

§ 6. La notification n'est pas requise dans le cas où un danger est constaté et généré dans l'entreprise ou lors du processus de transformation, alors que le système d'autocontrôle prévoit des actions correctives internes permettant d'éliminer ou de réduire à un niveau acceptable ce danger et pour autant que la traçabilité de ces actions correctives sont garanties.

CHAPITRE V. - *Guides*

Art. 9. § 1^{er}. Pour satisfaire aux dispositions de l'article 3, §§ 1^{er}, 2, 3 et 4 l'exploitant peut utiliser des guides approuvés par l'Agence établis par secteur ou par sous-secteur.

Les guides sont rédigés et diffusés par les différents secteurs ou sous-secteurs, en concertation avec les représentants des parties intéressées dont les intérêts peuvent réellement être en cause.

Les dispositions des guides doivent donner une représentation pratique et adéquate des mesures requises pour satisfaire aux dispositions de l'article 3, §§ 1^{er}, 2, et éventuellement 3 et 4.

§ 2. Pour pouvoir être approuvés par l'Agence, les guides doivent au moins satisfaire aux prescriptions reprises à l'annexe III du présent arrêté.

§ 3. Pour l'approbation des guides par l'Agence, le dossier doit être introduit par un secteur ou un sous-secteur, et la procédure suivante doit être respectée :

1° le demandeur introduit auprès de l'Agence une demande d'approbation accompagnée de cinq exemplaires de la documentation décrivant le système;

2° l'Agence vérifie si les conditions figurant au § 2 sont respectées et soumet le dossier pour avis au Comité Scientifique de l'Agence. Le demandeur met à la disposition de l'Agence toute information supplémentaire jugée utile par cette dernière;

3° le demandeur adapte les documents pour tenir compte des remarques formulées par l'Agence.

§ 4. A l'initiative du demandeur ou à la demande de l'Agence, le guide peut toujours être remanié selon la procédure décrite au § 3.

§ 5. L'approbation du guide est suspendue si les conditions mentionnées dans le présent article ne sont plus respectées. Le projet de suspension est signifié à l'intéressé par lettre recommandée.

L'intéressé dispose de quinze jours après réception de cette lettre pour introduire son objection par pli recommandé.

L'objection introduite suspend la décision de suspension.

L'Agence dispose de soixante jours après réception de cette objection pour porter sa décision définitive à la connaissance de l'intéressé par lettre recommandée.

CHAPITRE VI. - *Délégation*

Art. 10. § 1^{er}. L'Agence peut confier à des organismes d'inspection ou de certification qui ont été accrédités à cette fin et qui sont agréés par elle

2° la validation de l'application des systèmes visés à l'article 3, §§ 1^{er} 2, 3 et 4;

3° dans des circonstances exceptionnelles, le contrôle des garanties offertes par ces systèmes, appliqués par les exploitants.

§ 2 Pour pouvoir être agréés, les organismes visés au § 1^{er} doivent satisfaire aux prescriptions suivantes :

1° être accrédités selon les normes EN 45004 - type A (ISO 17020), EN 45011 ou EN 45012 (série ISO 17000) selon les règles fixées par les guides approuvés ou, à défaut, selon les règles spécifiques émises par l'Agence;

2° les inspecteurs et/ou auditeurs doivent satisfaire aux exigences suivantes :

- formation de base de niveau supérieur dans une matière liée à la sécurité alimentaire. Pour les inspections et audits dans le secteur primaire, une formation de niveau secondaire supérieur peut-être admise;
- disposer d'une expérience professionnelle pertinente d'au moins deux ans dans une entité de production ou comme collaborateur du service qualité dans le secteur ou sous-secteur concerné;
- avoir une qualification d'inspecteur et/ou d'auditeur correspondant aux exigences requises au niveau international pour la norme d'accréditation utilisée, entre autres le Guide ISO 19011 pour ce qui concerne l'accréditation selon la norme EN 45012;
- recevoir au sein de l'organisme une formation adéquate et continue;

3° un auditeur ou un inspecteur peut, sous sa responsabilité, déléguer certaines tâches de prélèvement ou de mesurage à d'autres personnes de l'organisme disposant d'autres qualifications que celles décrites au point 2' ci-dessus, à condition que ces personnes soient formellement qualifiées pour les missions qui leur sont déléguées;

4° l'indépendance de jugement des inspecteurs et/ou auditeurs doit être garantie. L'organisme et son personnel ne doivent s'engager dans aucune activité incompatible avec leur indépendance de jugement et leur intégrité en ce qui concerne leur activité d'inspection ou de certification;

5° le personnel de l'organisme est lié par le secret professionnel pour tout ce qu'il apprend dans l'exercice de ses fonctions dans le cadre des dispositions du présent arrêté, sauf à l'égard du personnel mandaté par l'Agence.

§ 3. Pour pouvoir être agréés, les organismes visés au § 1^{er} doivent également satisfaire aux prescriptions suivantes :

1° suivre les instructions imposées par l'Agence concernant l'application de la réglementation;

2° tenir compte des rapports d'inspection des agents de l'Agence, disponibles chez l'exploitant;

3° participer à des programmes de validation et d'échantillonnage à la demande de l'Agence et selon les modalités fixées par elle;

4° avertir immédiatement l'Agence de toute infraction constatée qui met en danger la sécurité des produits concernés;

5° mettre à la disposition de l'Agence les rapports des audits ou inspections et tenir à la disposition de l'Agence toute autre documentation relative aux entreprises;

6° informer immédiatement l'Agence de toute modification majeure survenant dans la structure de l'organisme, son personnel et son organisation pour ce qui concerne les activités soumises au présent agrément;

7° ne mettre à la disposition de tiers aucune information recueillie dans le cadre des missions de contrôle et émanant de l'Agence ou des entreprises contrôlées, sauf autorisation écrite de l'organisation qui est à la base de l'information.

§ 4. La demande d'agrément est introduite auprès de l'Agence, en même temps que :

1° une copie du certificat d'accréditation avec le domaine d'application et deux copies du manuel de qualité;

2° la preuve du respect des conditions mentionnées au § 2;

3° une déclaration sur l'honneur que les conditions fixées au § 3 seront strictement respectées.

§ 5. L'agrément est délivré pour une période maximale de 3 ans et peut être prolongé chaque fois pour une période maximale de la même durée.

La demande de prolongation doit être introduite au moins 3 mois avant l'échéance de la durée de validité de l'agrément précédent selon la procédure décrite au § 4.

§ 6. L'agrément est suspendu si les conditions reprises aux § 2 et § 3 ci-dessus ne sont plus remplies. La suspension est signifiée à l'intéressé par lettre recommandée.

L'intéressé dispose de quinze jours après réception de cette lettre pour introduire son objection par lettre recommandée à la poste. L'objection introduite suspend la décision de suspension de l'agrément. L'Agence dispose de soixante jours après réception de cette objection pour porter sa décision définitive à la connaissance de l'intéressé par lettre recommandée.

CHAPITRE VII. - *Dispositions générales*

Art. 11. Tous les documents se rapportant à l'autocontrôle et à la traçabilité doivent être conservés durant les deux années suivant l'expiration de la période de validité du produit concerné ou à défaut minimum deux ans. Pour la production primaire la durée de conservation de ces documents est de cinq ans.

Les Ministres ayant la Santé publique et les Classes moyennes dans leurs attributions peuvent déroger à ces dispositions pour certains secteurs ou produits.

L'ensemble de ces documents doit pouvoir être présenté aux personnes chargées du contrôle à leur demande.

Art. 12. Les guides de bonnes pratiques d'hygiène qui ont été approuvés conformément aux articles 6 et 7 de l'arrêté royal du 7 février 1997 relatif à l'hygiène générale des denrées alimentaires restent d'application après l'entrée en vigueur du présent arrêté.

CHAPITRE VIII. - *Infractions et dispositions pénales*

Art. 13. Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont recherchées, constatées et punies conformément aux dispositions de l'arrêté royal du 22 février 2001 organisant les contrôles effectués par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire et modifiant diverses dispositions légales.

CHAPITRE IX. - *Dispositions finales*

Art. 14. Le présent arrêté entre en vigueur le 1^{er} janvier 2005 à l'exception des dispositions du chapitre 4 qui entre en vigueur le 1^{er} janvier 2004.

Art. 15. Notre Ministre des Affaires Sociales et de la Santé publique est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 14 novembre 2003.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,

R. DEMOTTE

Annexe I

Règles générales d'hygiène applicables à la production primaire

1. Les exploitants veillent dans la mesure du possible à ce que les produits primaires soient protégés contre toute contamination (compte tenu de toute transformation ultérieure des produits primaires).

2. Sans préjudice de l'obligation générale visée au point 1, les exploitants doivent satisfaire aux dispositions légales communautaires et nationales qui sont d'application concernant la maîtrise des risques pour la production primaire, en ce compris :

a) les mesures visant à garder sous contrôle la pollution par l'air, le sol, l'eau, les aliments des animaux, les engrais, les médicaments à usage vétérinaire, les pesticides et biocides, ainsi que le stockage, la manipulation et l'enlèvement des déchets, et

b) les mesures se rapportant à la santé et au bien-être des animaux et à la santé des végétaux, et qui ont des conséquences pour la santé de l'homme, y compris les programmes de surveillance et de lutte contre les zoonoses et les agents zoonotiques.

3. Les exploitants qui élèvent, récoltent ou chassent des animaux, ou produisent des produits primaires d'origine animale, prennent des mesures efficaces en vue, si nécessaire :

a) de nettoyer toute infrastructure utilisée pour la production primaire, y compris l'infrastructure de stockage et de manipulation des aliments pour animaux, et de la désinfecter au besoin de manière adéquate après le nettoyage;

b) de garder propres l'équipement, les récipients, les caisses, véhicules et navires, et au besoin de les désinfecter de manière adéquate après le nettoyage (avant de les utiliser pour des animaux vivants ou des produits d'origine animale);

c) de veiller, dans la mesure du possible, à la propreté des animaux de boucherie et des animaux en production;

d) de toujours utiliser de l'eau potable ou de l'eau propre si cela s'avère nécessaire pour éviter une contamination;

e) de veiller à ce que le personnel qui manipule les produits soit en bonne santé et soit mis au courant des risques sanitaires;

f) d'éviter, dans la mesure du possible, que des organismes nuisibles provoquent une contamination;

g) de stocker et de manipuler les déchets et substances dangereuses de manière à éviter toute contamination;

h) d'empêcher l'introduction et la propagation de maladies infectieuses transmissibles à l'homme via les denrées alimentaires, notamment en prenant des mesures de précaution lors de l'introduction de nouveaux animaux et de signaler à l'Agence les foyers présumés de ce type de maladie;

i) de tenir compte des analyses d'échantillons prélevés sur des animaux ou d'autres échantillons qui revêtent une importance pour la santé publique; et

j) d'utiliser correctement, conformément à la législation en vigueur, les additifs pour les aliments pour animaux et les médicaments à usage vétérinaire.

4. Les exploitants qui produisent ou récoltent des produits végétaux prennent des mesures efficaces en vue, le cas échéant

a) de garder propres les équipements, le matériel, les récipients, boîtes et véhicules (utilisés pour les produits végétaux), et au besoin de les désinfecter de manière appropriée après le nettoyage;

b) de garantir si nécessaire la propreté des produits végétaux;

c) de toujours utiliser de l'eau potable ou de l'eau propre lorsque cela s'avère nécessaire en vue d'éviter une contamination;

d) de veiller à ce que le personnel qui manipule les produits soit en bonne santé et soit mis au courant des risques sanitaires;

e) d'empêcher, dans la mesure du possible, que des organismes nuisibles provoquent une contamination;

f) de stocker et de manipuler les déchets et substances dangereuses de manière à éviter toute contamination; et

g) de tenir compte des analyses d'échantillons prélevés sur des végétaux ou d'autres échantillons, qui revêtent une importance pour la santé publique.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,

R. DEMOTTE

Annexe II

La tenue de registres pour la production primaire

1. Les exploitants doivent tenir à jour des registres concernant les mesures de maîtrise des risques pour les denrées alimentaires.

2. Les exploitants qui élèvent des animaux ou produisent des produits primaires d'origine animale, doivent en particulier tenir des registres dans lesquels sont renseignés :

a) la nature et l'origine des aliments pour animaux;

b) les médicaments à usage vétérinaire administrés ou d'autres traitements subis par les animaux, ainsi que les dates d'administration ou de traitement et les délais d'attente;

c) la présence de maladies pouvant compromettre la sécurité des produits d'origine animale;

d) les résultats d'analyses d'échantillons revêtant une importance pour la santé publique prélevés sur les animaux ou d'autres échantillons prélevés à des fins de diagnostic;

e) tous les contrôles applicables aux animaux ou aux produits d'origine animale.

3. Les exploitants qui produisent ou récoltent des produits végétaux doivent en particulier tenir des registres sur lesquels sont renseignés :

a) l'utilisation de pesticides et de biocides;

b) la présence d'organismes nuisibles ou de maladies pouvant compromettre la sécurité des produits d'origine végétale; et

c) les résultats d'analyses d'échantillons prélevés sur des végétaux ou d'autres échantillons, revêtant une importance pour la santé publique.

4. Les exploitants doivent conserver les registres durant au moins cinq années, et tenir à la disposition de l'Agence, des autorités régionales et des exploitants destinataires des firmes agro-alimentaires les informations pertinentes figurant dans ces registres.

5. D'autres personnes telles que des vétérinaires, des agronomes et des techniciens agricoles peuvent assister les exploitants dans la tenue à jour des registres.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,

R. DEMOTTE

Annexe III

Instructions pour les guides

1. Définir le champ d'application

Dans un guide doivent être déterminés clairement quelles activités (l'ensemble ou une partie d'une filière, étapes), quels procédés de fabrication ou de mise dans le commerce et quels produits sont visés.

Un même champ d'application (mêmes activités et/ou même gamme de produits) ne peut pas être couvert par des guides différents. Les chevauchements éventuels entre les champs d'application de guides différents doivent être réduits au minimum.

2. Définir l'utilisation attendue

Il faut définir tous les utilisateurs potentiels et expliquer comment ils doivent utiliser le guide (mode d'emploi, instructions, ...). Par exemple, il est nécessaire d'indiquer quel est l'objectif du guide, quelles sont les informations contenues dans le guide, comment ces informations sont liées aux exigences légales, comment utiliser concrètement ces informations,

3. Identifier le groupe de travail et les consultations

Un guide doit identifier l'(les) association(s) professionnelle(s) qui a (ont) pris l'initiative de l'élaborer. Il doit indiquer la représentativité de cette (ces) association(s) dans le(s) secteur(s) concerné(s) (exemple : % d'entreprises du secteur qui sont membres de l'association).

Le groupe de travail qui a été mandaté pour élaborer et rédiger le guide (nom, qualité, origine et compétences de tous les membres) doit être identifié.

Dans un guide doivent apparaître toutes les parties dont les intérêts sont touchés et comment toutes ces parties ont été consultées lors de son élaboration.

4. Identifier les moyens

Dans un guide doivent être référencés tous les moyens et compétences qui ont été utilisés pour son élaboration. Par exemple : recours à un bureau conseil, études réalisées par un centre universitaire, analyses, références bibliographiques,

5. Directives concernant le contenu

a) Les dispositions d'un guide doivent être adaptées aux utilisateurs visés. Ceux-ci doivent pouvoir comprendre et utiliser dans la pratique un guide de manière très aisée.

b) Un guide peut être élaboré à partir :

- d'une analyse des dangers liés aux activités, aux procédés, aux équipements, au personnel, à l'environnement et aux produits concernés;
- des codes d'usage internationaux recommandés concernant les produits couverts;
- des différentes exigences de la législation;
- de toutes autres sources pertinentes.

c) Toutes les exigences essentielles d'hygiène doivent être développées et précisées par les dispositions d'un guide. Ces dispositions et la manière de les appliquer doivent être adaptées aux entreprises du secteur considéré (voir champ d'application et utilisation attendue). Ces dispositions du guide ne peuvent pas paraphraser les exigences réglementaires de base.

d) Un guide doit prendre en considération tous les types de dangers de contamination des produits (biologique, chimique et physique).

e) Un guide ne peut pas contenir d'interprétations, de dérogations ou de contradictions portant sur tout ou partie des exigences essentielles réglementaires.

f) Les exemples concrets de système d'autocontrôle qui sont décrits dans le guide doivent être précédés de l'avertissement suivant ou d'un avertissement analogue :

" L'exemple n'est donné qu'à titre d'illustration; en aucun cas, cet exemple ne peut être utilisé tel quel pour la mise en place du système d'autocontrôle dans une entreprise particulière. »

g) Un guide ne peut comporter que les aspects qui sont en rapport avec la sécurité alimentaire, les aspects en rapport avec la qualité des produits pour lesquels l'Agence est compétente et la traçabilité. Les autres aspects qui n'entrent pas dans la compétence de l'Agence doivent être repris dans d'autres guides.

h) Un guide décrit également les règles applicables aux organismes agréés pour vérifier l'application du guide dans les entreprises du secteur. Ces prescriptions contiendront au minimum les éléments suivants :

- les normes de référence pour l'accréditation de l'organisme (norme de référence EN 45004, EN 45011 ou EN 45012 ou la série ISO 17000);
- si un système de certification est utilisé, les règles de certification à utiliser, y compris la périodicité et la portée des audits de suivi;
- si un système d'inspection est utilisé, la périodicité des inspections:
- la documentation au sujet de la qualité, les enregistrements et les aspects techniques à vérifier au minimum par les auditeurs/inspecteurs;
- les éventuelles règles d'échantillonnage et d'analyse des produits;
- le temps minimum à consacrer par les auditeurs/inspecteurs en entreprise pour vérifier l'application du guide;
- contenu minimal des rapports;
- des exigences spécifiques éventuelles concernant les qualifications des inspecteurs/auditeurs.

6. ;

Tous les éléments repris dans le guide doivent être présentés avec clarté, cohérence et logique.

7. Diffusion

Dans un guide doivent être précisées les conditions de mise à disposition de celui-ci. Ces conditions doivent être accessibles à toute personne dont l'intérêt pour le guide est motivé.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,
R. DEMOTTE



« Prévention à l'école » n° 26 ~ juin 2004

Sommaire

- Le mot du Président. p. 2
- Décès de notre Vice-Président p. 3
- Échos de l'Assemblée générale p. 4
- La sécurité dans les laboratoires de chimie
des établissements scolaires en Wallonie p. 5
- Circulaire n° 00851 du 17/05/2004 « Ministre Pierre HAZETTE » p. 6
- Note de la rédaction p. 7
- Explication thématique concernant l'arrêté royal du 28/05/2003
relatif à la surveillance de la santé des travailleurs p. 10
- Mise en œuvre du décret PSE :
« Une expérience dans la province de Namur » p. 16
- Dangereuses baladeuses p. 19
- Déroulez - les cordons électriques p. 22
- Fiche sur le poste de travail p. 26
- Les bacs à sable p. 30
- Table de tennis de table p. 33
- Prévention et Intérim « Action jobiste 2004 » p. 34
- Jadis, l'Almanach p. 36
- Un magazine : pour qui, pour quoi ? p. 40
- Avis - Remarques - Suggestions p. 41
- Cotisations 2004 p. 42

Adresse de contact :

A.C.P.P.E.F.
André LEGROS
Jagersdal 12
1600 Sint Pieters-Leeuw
Tél/fax: 02 - 378 45 38
E-mail: sorgel@freegates.be

Site web : <http://www.acppef.be.tf>

Siège social : 1082 Bruxelles



« Prévention à l'école » n° 27 — octobre 2004

Sommaire

- Hommage à notre Vice-Président. p. 2
- Le mot du Président p. 4
- Décision portant désignation ACOMO p. 7
- Lettre de mission « ACOMO » P. 9
- Circulaire n° 00919 du 09107/2004 Ministre P. HAZETTE « **Rectificatif** » p. 12
- Procès-verbal réunion du Conseil d'administration du 8 octobre 2004 p. 13
- Électricité « Disjoncteurs différentiels » p. 14
- Électricité : les principes élémentaires de sécurité p. 16
- Le cartable écologique p. 17
- Accidents domestiques : Restez vigilants cet été. p. 22
- Lu pour vous : Fin de l'anarchie pour les labos des écoles p. 24
- Le déménagement du SPF p. 26
- L'Institut Roger Guilbert s'intéresse à la sécurité dans les établissements scolaires p. 29
- L'ordinateur pire qu'un W-C p. 32
- Peut-on encore consommer le contenu des boîtes de conserves bosselées? p. 33
- Promenades « Art nouveau » à Namur p. 34
- Un magazine : pour qui, pour quoi? p. 40
- Avis - Remarques - Suggestions p. 41
- Croquis CRESEPT www.cresept.be p. 42

Adresse de contact :

A.C.P.P.E.F.
André LEGROS
Jagersdal 12
1600 Sint Pieters-Leeuw
Tél/fax: 02 - 378 45 38
E-mail: sorgel@freegates.be

Site web : <http://www.acppef.be.tf>

Siège social : 1082 Bruxelles

La rédaction souhaiterait votre active collaboration à cette revue.
Faites nous parvenir **régulièrement** vos avis, remarques, suggestions ainsi que vos questions, les problèmes que vous souhaiteriez voir abordés et surtout, ... **vos articles.**



Nouvelle Adresse de contact :

**La Direction du SIPPT et la Cellule du SEPPT ont déménagés.
Les anciens numéros de téléphone sont toujours actifs.**

Les nouveaux bureaux sont situés :

***Rue Belliard 9 - 13
1040 Bruxelles***

**MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE
Service interne de prévention et de protection
(Anciennement Cellule SHELТ)**

**Monsieur Pierre COLLARD
Ingénieur – Directeur
8 étage
Rue Belliard 9– 13
1040 Bruxelles**

**Tél : 02 - 213 59 55 (secrétariat)
Fax : 02–213 59 51**

Site INTERNET : <http://www.espace.cfwb.be/sippt>

**« Sécurité et Bien-être » est envoyé gratuitement aux établissements scolaires et Institutions assimilées du Ministère de la Communauté française et aux personnes qui ont renvoyé le formulaire « Tenez-nous au courant » paru dans le n° 5 d'octobre 2000.
Toute personne qui en fera la demande pourra recevoir la dite revue gratuitement, sous réserve d'acceptation du responsable de la cellule SIPPT.**

La Rédaction.

A renvoyer sous enveloppe affranchie

Talon à renvoyer à Monsieur Pierre COLLARD, Ingénieur - Directeur, SIPPT, 8^{ième} étage,
rue Belliard 9 - 13, 1040 Bruxelles.

Nom : Prénom : Tél. :

Établissement :
.....

Adresse (privée ou professionnelle) (1)

Rue / Av / Bld : N° Bte

Code postal : Localité :

Changement d'adresse - Abonnement - Avis - Remarques - Suggestions. (1)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

(1) Biffer les mentions inutiles