

COMMUNIQUE

Les établissements doivent afficher leur autorisation AFSCA

11/09/2008

Le 22 août a été publié au Moniteur Belge un arrêté royal du 30 juillet 2008 qui modifie certaines conditions pour les opérateurs qui sont contrôlés par l'AFSCA.

Une nouveauté importante consiste en l'obligation qu'ont désormais un certain nombre d'établissements de la chaîne alimentaire d'afficher l'autorisation de l'AFSCA. Il s'agit des établissements qui livrent ou vendent directement des denrées alimentaires aux consommateurs et qui, sur base de cette législation, doivent disposer d'une autorisation de l'Agence alimentaire.

Sont toutefois exclus de cette obligation : les vendeurs de boissons et/ou de denrées alimentaires préemballées d'une durée de conservation de plus de 3 mois à température ambiante.

Tous les opérateurs qui relèvent de cette obligation ont reçu au cours des dernières semaines une affiche au format A4. L'affiche contient une description de l'(des) activité(s) pour la(les)quelle(s) une autorisation leur a été délivrée (commerce de détail en denrées alimentaires, poissonnerie, boucherie, pâtisserie-confiserie, HORECA, ...), et enfin le numéro gratuit auquel les consommateurs peuvent adresser leurs plaintes ou leurs questions : **0800/13 550**.

Avec cette obligation adoptée en concertation avec les organisations professionnelles et de consommateurs, l'AFSCA veut atteindre les objectifs suivants :

- éliminer toute concurrence déloyale entre opérateurs : il y a, en effet, encore des opérateurs qui ne se font pas connaître et qui se soustraient donc aux contrôles de l'Agence alimentaire. Par ailleurs, nous essayons intensivement de détecter ces opérateurs via la Banque-Carrefour des Entreprises et d'autres banques de données.
- offrir aux consommateurs la garantie que le restaurant, le magasin, .. qu'ils fréquentent est effectivement contrôlé par l'Agence alimentaire.

Les établissements qui ne disposent pas d'une autorisation (par exemple les librairies qui ont un présentoir à friandises) doivent être simplement enregistrés auprès de l'AFSCA. Les consommateurs peuvent vérifier s'ils le sont d'une manière toute simple :



en consultant une application web "Bood-on-web" sur le site internet de l'AFSCA : www.afsca.be

Afin que les consommateurs aient une idée claire de qui doit ou ne doit pas afficher une autorisation, voici quelques exemples :

Qui <u>doit</u> afficher une autorisation?	Qui <u>ne doit pas</u> afficher d'autorisation?
<ul style="list-style-type: none">- les boucheries- les poissonneries- les restaurants, snackbars, pitabars, friteries ...- les cantines scolaires- les restaurants d'entreprise- les crèches- les boulangeries (qu'elles cuisent elles-mêmes leur pain ou pas)- les glaciers- le commerce de détail en fruits et légumes	<ul style="list-style-type: none">- les bars sans restauration- les discothèques- les chambres d'hôte- les cinémas avec vente de friandises- les librairies qui vendent des friandises et des boissons (pas de glaces)- les discounts de boissons- les pharmacies- les commerçants ambulants- la vente par automates

personne de contact pour la presse francophone Pierre Cassart : 0477.69.35.65