

COMMUNIQUE

L'Agence alimentaire s'inscrit en faux contre une description caricaturale des demandes de contribution à l'égard des écoles

Faisant suite à la publication d'informations erronées quant aux contributions dont sont redevables les écoles, l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire tient à souligner la mise au point suivante :

L'AR du 16 janvier 2006 relatif aux agréments, autorisations et enregistrements délivrés par l'AFSCA précise qu'un certain nombre de catégories d'opérateurs ne sont pas considérés comme des « opérateurs actifs » au sein de la chaîne alimentaire, notamment la catégorie citée au § 2, 2° de l'article 1^{er} :

les établissements offrant gratuitement des boissons aux clients, visiteurs ou membres du personnel, à **condition qu'ils n'exercent pas d'autres activités dans la chaîne alimentaire**. Concrètement, cela signifie que les écoles qui offrent du café à leur corps enseignant ne doivent donc pas payer de contribution à l'Agence alimentaire pour cette activité !

Si ces écoles ont reçu une invitation à payer, il leur suffit d'informer via le call center qu'elles ne sont pas actives au sein de la chaîne alimentaire.

En revanche, si des écoles ont une cantine scolaire et/ou offrent des boissons ou repas à leurs élèves, elles doivent toutefois se faire **enregistrer** auprès de l'Agence alimentaire et verser une contribution annuelle.

Tous les opérateurs actifs au sein de la chaîne alimentaire sont en effet redevables d'une contribution à l'Agence alimentaire fédérale. Cette contribution, participe au financement des contrôles visant à vérifier si les denrées alimentaires offertes répondent aux exigences de qualité et aux critères en matière de sécurité.

En 2005, l'AFSCA a contrôlé 639 écoles ; la pertinence de ces contrôles ne peut être qu'avérée eu égard aux résultats fournis :

- Manquements relatifs à l'hygiène générale : non conformes : 62,2%
- Non respect de la chaîne de froid : non conformes : 23,3%
- Non respect de la chaîne de chaud : non conformes : 27,9%
- Non respect des températures de fritures : non conformes : 27,5%
- Présence de système HACCP : non conformes : 79,6%
- Traçabilité : non conformes : 41,4%

Plus d'information sur www.afsca.be

