

NUMERO D'APPEL 1722

Chaque jour, les centres d'appels urgents **112** reçoivent des centaines d'appels qu'il convient de traiter avec toute l'urgence nécessaire. Lorsque les éléments naturels frappent notre pays comme des orages ou des vents violents, les centres d'appels collectent alors de très nombreux appels supplémentaires pour des caves inondées par exemple, appels qui engorgent les centraux alors qu'il n'y a pas d'alerte vitale.

L'idée est de désengorger le **112** quand il n'y a pas d'alerte vitale, mais que l'intervention des pompiers est requise (caves inondées, arbres tombés, etc.). Le numéro d'appel **1722** ne sera activé qu'en cas de probabilité de tempête ou d'inondation et sur décision du SPF Intérieur sur base d'un code orange ou rouge déclenché par l'Institut Royal Météorologique, une heure avant l'arrivée de l'intempérie et jusqu'à quatre heures après la fin de l'alerte.

Le déclenchement du numéro sera par ailleurs toujours annoncé dans les médias.

*Appelez toujours le **112** si vous ou quelqu'un d'autre êtes (potentiellement) dans une situation de danger vital*

*Appelez le **1722** durant la période d'intempéries annoncée si vous n'avez besoin que des pompiers pour des **inondations** et/ou des **dégâts** liés à la tempête.*

<https://www.sos112.be/fr/pas-urgent>

Application pour Smartphone : 112 App

App 112 BE

Désormais, vous pouvez aussi contacter les centres d'appels urgents via app.



www.112.be

1

Télécharger

Allez dans ou Store.
Cherchez " 112 BE ".
Téléchargez et installez l'app.

2

S'enregistrer

Complétez votre nom, vos coordonnées et informations supplémentaires.

3

Appeler

Utilisez l'App en Belgique si vous avez besoin d'urgence de l'aide des pompiers, d'une ambulance ou de la police.



.be

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE DANS LES CUISINES SCOLAIRES, L'AFFAIRE DE TOUS !

Comme le prévoit l'A.R. du 7 février 1997 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, les responsables des établissements doivent s'assurer que toute personne affectée à la fabrication et/ou à la mise dans le commerce de denrées alimentaires dispose d'une formation en matière d'hygiène alimentaire en fonction de son travail.

Une formation sera organisée par le CAF et la cellule de vulgarisation de l'AFSCA aux emplacements suivants, de 9h30 à 13h00.

Dates	Localisations	Références de la formation
5 décembre 2017	CAF La Neuville, 1 Tihange	103/133
14 décembre 2017	CDPA Les Masures rue Les Chasseurs Ardennais Han-sur-Lesse	103/134
19 décembre 2017	CDPA de St Vaast Rue Omer Thiriar 232 La Louvière	103/136
30 mars 2018	Henri Maus Place de l'école des Cadet Namur	103/135

ATTENTION : maximum 30 participants / journée.

Cette formation est reconnue par l'AFSCA au titre de formation obligatoire annuelle du personnel de cuisine. Une attestation sera remise aux participants.

Public concerné : Le personnel de cuisine des établissements scolaires, des internats, des CDPA, du CAF.

Objectifs de la formation :

- Actualiser ses connaissances en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Prendre conscience des risques pour le consommateur du non-respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène
- Appréhender les directives de l'AR de novembre 2003
- Entrer en contact et échanger avec une personne ressource de l'AFSCA
- S'outiller afin de réussir un contrôle de l'AFSCA

Inscription obligatoire: [Télécharger le bulletin d'inscription](#)

Les personnes retenues recevront une convocation.