

A LA UNE

Règlement administratif d'entretien

Établissements scolaires

Vincent.Rasquin@cfwb.be

Cité dans les circulaires de la rentrée (à connaître par cœur) dans le **numéro de septembre** de la Lettre d'informations : la circulaire **5245** relative au règlement administratif d'entretien.

Aucun établissement du réseau d'enseignement organisé par la Fédération Wallonie-Bruxelles (**F.W.B.**) n'est propriétaire du bâtiment qu'il utilise. Les bâtiments concernés appartiennent :

- soit à la F.W.B.
- soit à l'une des Société publique d'administration des bâtiments scolaires (**S.P.A.B.S.**) qui en a confié la gestion par convention à la Direction générale de l'Infrastructure (**D.G.I.**) ;
- soit à un propriétaire privé auquel la F.W.B. loue les locaux.

Ces bâtiments sont simplement mis par la D.G.I. à la disposition des établissements, internats et centres P.M.S. de l'enseignement organisé par la F.W.B. conformément au décret du 5 février 1990 précité.

Dans ce cadre, les relations, tâches et missions respectives de l'établissement scolaire, de la D.G.I. et de propriétaires tiers se doivent d'être clairement délimitées.

Ce travail avait fait l'objet d'un document complet sur la question mieux connu sous le nom de **Règlement administratif d'entretien** ou **R.A.E.** en abrégé.

Un groupe de travail piloté par la Direction générale de l'Infrastructure a actualisé ce règlement datant de **1978** avec la collaboration du SIPPT, du Centre d'Expertise juridique et de l'Administration de l'Enseignement.

Approuvé par le Gouvernement de la Fédération Wallonie-Bruxelles le 21 janvier 2015, ce document s'applique désormais à tous les établissements scolaires, internats et centres psychosociaux de l'enseignement organisé par la Fédération Wallonie-Bruxelles.

Ce R.A.E. a pour objectif d'informer les chefs d'établissement sur le partage des droits et des devoirs en matière de responsabilités fonctionnelles et financières de la gestion immobilière des bâtiments scolaires.



Il régit donc les relations entre :

- d'une part, la Direction générale de l'Infrastructure dans son rôle de propriétaire des bâtiments scolaires soit au nom de la Fédération Wallonie-Bruxelles, soit au nom d'une SPABS,
- et d'autre part, les établissements dans leur rôle d'occupants et utilisateurs.

Y figurent annexés à ce règlement administratif d'entretien plusieurs annexes qui vont vous permettre de gérer au mieux l'entretien et les contrôles de vos bâtiments, à savoir :

- ✓ Annexe 1 : Liste non exhaustive des charges de l'occupant.
- ✓ Annexe 2 : Registre de sécurité.
- ✓ Annexe 3 : Contrôles et entretiens périodiques (généralités) et recommandations spécifiques aux installations de chauffage.
- ✓ Annexe 4 : Liste des contrôles et entretiens périodiques (classement par prestataire et périodicité).
- ✓ Annexe 5 : Liste des contrôles et entretiens périodiques (classement par périodicité et prestataire).
- ✓ Annexe 6 : Convention de bail (recommandation mais pas imposition).
- ✓ Annexe 7 : Convention entre la Communauté française et les SPABS.
- ✓ Annexe 8 : Instructions de gestion des dossiers de sinistres et/ou de vandalisme.
- ✓ Annexe 9 : Circulaire n° 3162 du 07 juin 2010 de Monsieur le Secrétaire général, traitant des travaux effectués à l'initiative des établissements scolaires et de l'occupation de locaux fermés ou déclassés.
- ✓ Annexe 10 : Assurances « patrimoine immobilier ».

Ce nouveau R.A.E. insiste sur l'importance de réaliser les **contrôles et entretiens périodiques** de vos installations techniques. Ceci est crucial afin d'assurer un niveau de sécurité approprié tant pour les exploitants que les occupants de ces bâtiments.

A.F.S.C.A. - Rôles, missions et autorisations ?

Hygiène en cuisine

Catherine.Drapier@cfwb.be / Olivier.Delzenne@cfwb.be

Derrière cet acronyme d'AFSCA se cache l'**Agence Fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire**.

L'AFSCA œuvre dans l'intérêt des consommateurs et des entreprises. Son rôle est de s'assurer que les mesures d'hygiène soient respectées afin d'éliminer tout risque de contamination via la chaîne alimentaire. Elle vérifie que les différents intervenants se conforment aux règles en application.

Colophon

Rédacteur en chef : Pierre Collard. Ing. Conseiller en prévention - Directeur du Service interne pour la Prévention et la Protection au Travail (SIPPT)

Coordination, maquette et publication : Olivier Delzenne. Ing. Conseiller en prévention Niveau I - Attaché principal (Sippi@cfwb.be)

● Guide sectoriel

Afin d'aider chaque entreprise à atteindre les résultats demandés, les secteurs professionnels ont rédigé des guides sectoriels d'autocontrôle que l'AFSCA a ensuite approuvés (exemple : Cuisines de collectivités et maisons de soins)

Le guide est d'application pour des cuisines, cantines et cafétérias, des institutions suivantes:

- entreprises;
- établissements scolaires (écoles, restaurants universitaires, ...);
- établissements de soins (hôpitaux, maisons de repos, ...);
- ateliers protégés;
- prisons;
- auberges de jeunesse, centres de jour, centres de vacances, centres de formation,
- internats;
- associations (sportives);
- salles de fêtes;
- traiteurs.

Ce guide donne les principes de base par rapport à l'autocontrôle, la traçabilité et la notification obligatoire. Il peut donc servir de ligne directrice à suivre et permet de simplifier la mise en marche de ce système.

● Formation et recyclage du personnel

Il importe de rappeler que chaque établissement où l'on prépare et distribue de la nourriture doit former le personnel concerné. Dans cette formation sont inclus les règlements et consignes au sein de la cuisine mais également les directives HACCP et les instructions de travail.

La formation sera également adaptée à la cuisine concernée et ses équipements.

Un recyclage est à programmer annuellement.




L'AR du 22 décembre 2005 est remplacé par l'AR du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Celui-ci abroge :


- l'arrêté royal du 4 février 1980 relatif à la mise dans le commerce de denrées alimentaires réfrigérées,
- l'arrêté royal du 10 novembre 2005 relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale,
- l'arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

● Aptitude médicale et surveillance

Lors de l'entrée en service d'une personne dans un établissement de la chaîne alimentaire, le médecin de l'entreprise ou le médecin de famille procède à un examen médical et établit un "certificat médical relatif à l'aptitude à manipuler des denrées alimentaires" (Format )



Sa validité est de **3 ans**.

Pour plus d'informations, consultez la brochure de l'AFSCA : "Hygiène du personnel au sein des établissements de la chaîne alimentaire" (Format )

● Déclaration, enregistrement et autorisation

Tout établissement qui manipule ou distribue de la nourriture doit le renseigner à l'AFSCA via un document disponible sur le site de l'AFSCA

Ce formulaire permet aux opérateurs actifs dans la chaîne alimentaire d'effectuer différentes démarches auprès de l'AFSCA.

Il leur permet:

- de s'enregistrer;
- d'introduire une demande d'agrément ou d'autorisation;
- de notifier leur(s) (nouvelle(s) activité(s);
- de notifier une cessation d'activité(s);
- de modifier leurs coordonnées administratives.

Ce formulaire doit être transmis par courrier, par fax ou par voie électronique auprès du chef de l'unité provinciale de contrôle (UPC) de la province où est situé l'établissement.

En outre, la circulaire n° 4190 du 17/10/2012 relative à l'AFSCA précise toujours qu'une copie de votre formulaire de déclaration et du tableau de régulation de la contribution AFSCA doit être transmise aux personnes de contact de W.B.E. :

- ✓ ERCOLINI Pierre
Tél : 02/690.81.35
Courriel : pierre.ercolini@cfwb.be
- ✓ VANDERBEKEN Frank
Tél : 02/690.81.41
Courriel : frank.vanderbeken@cfwb.be



Cette déclaration entraîne, envers l'AFSCA, une facturation et des contrôles sur site.

Les contrôles peuvent donner aussi lieu à facturation et, s'il échet, à une mise en demeure en cas de non-conformité, voire des amendes en cas de manquement grave.

● Consommateurs informés !






Complémentaire, l'AFSCA a mis en place récemment une plateforme permettant aux consommateurs de se renseigner sur le bon enregistrement des opérateurs auprès de l'AFSCA mais également de la présence d'un système d'autocontrôle crédible (donc contrôlé et validé par un OIC – Organisme Indépendant de Contrôle) et in fine de **consulter les résultats des inspections effectuées** par l'AFSCA : **FoodWeb**

Quelques ressources en ligne :

Dossier thématique - Direction du SIPPT :

AFSCA – espace « professionnels » dont de nombreuses publications dont par exemple :

- *Bonnes pratiques d'hygiène lors du contrôle d'un établissement actif dans la chaîne alimentaire* (Format )
- *Hygiène du personnel au sein des établissements de la chaîne alimentaire* (Format )
- *En route vers la réussite d'un contrôle AFSCA* (Format )

