


SOMMAIRE N° 16 - OCTOBRE 2004.

- Editorial.
- Circulaire ministérielle n° 00906 - du 21/06/2004
Examens médicaux – Personnels de l'Enseignement p. 1
- 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
de portes résistant au feu p. 23
- Placement de portes résistant au feu p. 26
- Prévention de la violence exercée contre le personnel
du secteur de l'enseignement p. 29
- Informations au sujet de la « Médecine du travail » p. 34
- Arrêté royal relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire
et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire. p. 36
- 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.

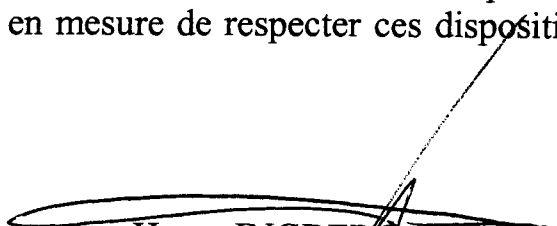
Le 1^{er} janvier 2005, cet arrêté sera **entièrement** applicable aux établissements scolaires et assimilés qui exploitent un restaurant. Ces dispositions légales s'appliqueront également à tous les types de distribution ou de vente de denrées alimentaires comme, par exemple, la distribution de sandwichs,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

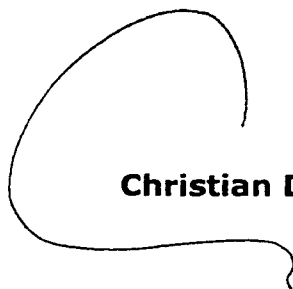
Pour compléter votre information, sachez que la loi fédérale du 28 janvier 2003, en tant que norme générale de droit en matière de droit du travail, prime les textes statutaires dans lesquels apparaissent encore l'exigence de la vérification des aptitudes physiques.

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,**

A large, stylized handwritten signature in black ink, consisting of a large loop on the left and a tail that curves downwards and to the right.

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.

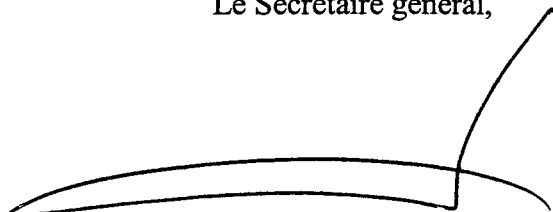
L'arrêté royal précise enfin que la mention de l'avertissement « Utilisation à vos risques et périls » ou toute autre mention similaire est interdite.

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,

A handwritten signature in black ink, consisting of a long horizontal stroke followed by a vertical stroke that curves upwards and to the right, ending in a small hook.

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'habilité 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. § 1^{er}. 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 1^{er} 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 la 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 FORÊT, 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;
- 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).

Etant 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 les 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 « Hasard 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) :

- **Etape 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.

- **Etape 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, ...)
- **Etape 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.
- **Etape 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.
- **Etape 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.
- **Etape six :** le diagramme de production est confronté à la réalité. Tout est-il bien présent ? Avons-nous l'appareillage nécessaire ? Etc.

Etapes 7 à 14

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

- **Etape 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.
- **Etape 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 !)
- **Etape 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°).

- **Etape 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.
- **Etape 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 froids 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).
- **Etape 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.
- **Etape 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 ...
- **Etape 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
Editeur responsable : Piet VANTHEMSCHE
WTC Tour III - 21^{ème} 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
Editions KLUWER
Avenue Louise 326, Boîte 56 - 1050 BRUXELLES
Appel gratuit : 0800 16868
- ***Mesures minimales d'hygiène pour certaines opérations dans les 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