

**06 Questions jointes de Mme Kattrin Jadin à la vice-première ministre et ministre des Affaires sociales et de la Santé publique, chargée de l'Intégration sociale, sur "les normes d'hygiène dans les cantines scolaires"**

06.02 **Sabine Laruelle**, ministre:

En 2009, l'AFSCA a contrôlé 347 des 7 582 cuisines scolaires existantes. Trente pour cent d'entre elles ont reçu une évaluation défavorable pour au moins un domaine d'inspection. Cinquante neuf pour cent des évaluations défavorables avaient trait à l'auto-contrôle et quarante pour cent concernaient l'hygiène.

Il ne peut être procédé à une comparaison avec 2006 étant donné qu'un nouveau système d'évaluation plus uniforme a été instauré en 2007.

Les inspections se déroulent sur la base d'une check-list structurée, dans laquelle chacun des éléments à contrôler a reçu un score en fonction de son importance pour la sécurité alimentaire. Les conclusions tiennent compte des manquements constatés et de leur importance.

Les résultats 2007 et 2008 étaient identiques, soit 26%. Le plan de contrôle annuel de l'AFSCA n'établit aucune distinction entre les réseaux.

Tout comme en 2007 et 2008, les manquements constatés en 2009 concernaient surtout la réception et le stockage des denrées alimentaires, la procédure de nettoyage et de désinfection, l'hygiène et la formation du personnel. Quatre procès verbaux ont été dressés, pour une amende totale de 1 200 euros. Les cuisines scolaires dont les résultats sont insuffisants doivent établir un plan d'action et subiront, le cas échéant, un contrôle de suivi.

L'AFSCA a lancé plusieurs initiatives pour améliorer la sécurité de la chaîne alimentaire dans les cuisines de collectivités. Le guide d'autocontrôle des cuisines de collectivités et établissements de soins a ainsi été publié début 2008. En 2009, en collaboration avec la Communauté flamande, la cellule d'information de l'AFSCA a organisé dans chaque province flamande une séance d'information à l'intention des écoles distribuant des repas. Une initiative identique est en cours de préparation avec la Communauté française.

Les cuisines scolaires doivent appliquer la réglementation générale relative à l'hygiène des denrées alimentaires, à savoir le règlement européen 852/2004 et l'arrêté royal du 22 décembre 2005.

Je ne puis donner aucun avis sur la question de l'externalisation des services de restauration scolaire. La plupart des écoles accordent par ailleurs une grande importance à la sécurité alimentaire.

*L'incident est clos.*