

## Hygiène dans le secteur alimentaire

### SECURITE, HYGIENE ET ENVIRONNEMENT

Des contrôles réguliers en matière d'hygiène alimentaire sont réalisés par le service communal de l'hygiène (et par Brulabo).

*Que faut-il faire si on désire émettre **une plainte** lorsque des manquements aux règles usuelles de **l'hygiène** sont constatés:*

- sur les marchés publics;
- dans les établissements accessibles au public qui vendent des denrées alimentaires (restaurants, débits de boissons, snacks, tea-room, magasins d'alimentation, maisons de repos, hôtels et établissements d'hébergement, théâtres, cinémas, salles de fêtes)?
- écrire un email ou une lettre au responsable du service ;
- **l'inspecteur de l'hygiène effectue une visite d'hygiène.**

*A quel prix ?*

- Gratuit

### AFSCA

**La mission de** l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (AFSCA) est de veiller à la sécurité de la chaîne alimentaire et à la qualité de nos aliments, afin de protéger la santé des hommes, des animaux et des plantes.

La fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires nécessite l'obtention préalable d'une autorisation délivrée par l'AFSCA. Vous pouvez obtenir de plus amples informations à ce sujet à l'adresse suivante :

AFSCA  
Centre administratif Botanique  
Food Safety Center  
Boulevard du Jardin Botanique, 55  
B-1000 Bruxelles