

# À peine un quart des établissements de restauration bruxellois respectent les règles de sécurité alimentaire

traduction libre avec *DeepL.com* de l'article de *Bruzz*

<https://www.bruzz.be/economie/amper-kwart-van-brusselse-horecazaken-orde-met-voedselveiligheid-2022-04-12>

Sur les quelque 10 000 inspections annuelles que l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA) effectuées dans les établissements horeca, à peine la moitié ont un résultat positif. A Bruxelles, à peine un quart sont en règle. Sur les quelque 10 000 inspections annuelles que l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA) effectuées dans les établissements horeca, à peine la moitié ont un résultat positif. A Bruxelles, à peine un quart sont en règle. "À Bruxelles surtout, les résultats des inspections d'hygiène sont particulièrement tristes", note M. Van Grieken.

C'est ce qui ressort des chiffres que le président du Vlaams Belang et député Tom Van Grieken a demandé au ministre des indépendants David Clarinval (MR). "À Bruxelles surtout, les résultats des inspections d'hygiène sont particulièrement tristes", note M. Van Grieken.

En 2019 et 2020, l'AFSCA a réalisé respectivement 10 880 et 9 195 inspections d'hygiène dans les établissements de restauration. Ces deux années, seule une minorité des opérateurs a reçu un rapport d'inspection favorable (44% en 2019, et 49,7% en 2020). Les chiffres pour 2020 sont plus ou moins les mêmes en Flandre-Wallonie : 52% des établissements inspectés se sont révélés conformes à toutes les règles, contre à peine 26% à Bruxelles.

## Rapports de police

Le nombre de commerçants ayant fait l'objet d'un procès-verbal pour infraction grave lors des contrôles de l'AFSCA était de 10 et 9% respectivement en Flandre et en Wallonie, tandis qu'à Bruxelles, il était de 28%.

Pour Van Grieken, les règles d'hygiène dans les restaurants bruxellois sont clairement insuffisantes. "Le fait que Bruxelles connaisse un nombre particulièrement important d'entreprises (de snacking) avec des managers immigrés qui ne connaissent pas très bien notre langue, et encore moins nos réglementations alimentaires. Il serait bon de mener des recherches ciblées sur ce sujet, afin de pouvoir s'attaquer aux problèmes de manière efficace", conclut-il.

Le ministre Clarinval précise dans sa réponse que les établissements de restauration sont en principe inspectés une fois tous les quatre ans. La fréquence réduite est d'une fois tous les six ans, la fréquence accrue d'une fois tous les deux ans. Après une inspection défavorable, une ou plusieurs réinspections suivent.