

HYGIENE ALIMENTAIRE

Ce qu'en dit la Presse

La moitié des restaurants recalés pour cause d'hygiène insuffisante

Belga/De Morgen/HLN

La moitié des restaurants et "take-away" ne répondent pas aux normes d'hygiène. Quarante-huit pc de 53.663 établissements contrôlés ces 5 dernières années ont été recalés pour cette raison par l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire



Photo News

Les infractions sont multiples

La moitié des restaurants et « take-away » ne répondent pas aux normes d'hygiène. Quarante-huit pc de 53.663 établissements contrôlés ces 5 dernières années ont été recalés pour cette raison par l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA), selon une réponse du ministre compétent Willy Borsus (MR) à une question de la parlementaire CD&V Els Van Hoof, peut-on lire samedi dans De Morgen et Het Laatste Nieuws.

Les infractions constatées sont multiples : viande et poisson conservés dans le même frigo, produits périmés, casseroles et poêles sales, mauvaise hygiène personnelle, etc. Il peut aussi s'agir de petites erreurs administratives (formulaire mal rempli).

À partir du 30 juin, l'AFSCA publiera sur son site internet ses rapports sur les contrôles effectués et les résultats de ceux-ci.