

# QUESTION-REPONSE

**J'ai appris que l'attestation médicale ne doit être renouvelée que tous les 3 ans au lieu d'annuellement. Est-ce exacte ?**

Oui, cette nouvelle durée de validité a été introduite par la modification de l'arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires en ce qui concerne le certificat médical.

*Qui doit disposer d'une attestation médicale?*

Chaque personne qui travaille ou entre en service dans une entreprise doit disposer d'un certificat médical relatif à l'aptitude à manipuler des denrées alimentaires pour autant que l'intéressé travaille avec des denrées alimentaires non emballées ou semi-emballées (avec ou sans gants).

Pour les étudiants dans le cadre de leur scolarité, le certificat est valable pour la durée de leur formation.

Le personnel temporaire et les étudiants (jobistes) doivent aussi disposer d'un tel certificat.

## ATTENTION

Chacun, également les étudiants (jobistes) ainsi que le personnel temporaire, qui, entretemps, soit atteint d'une maladie transmissible via l'alimentation et qui dès lors ne puisse pas entrer en contact direct avec des denrées alimentaires, doit après sa guérison passer un nouveau examen médical attestant qu'à nouveau des denrées alimentaires peuvent être manipulées.

Lors d'un contrôle par l'A.F.S.C.A., l'employeur doit pouvoir présenter ces certificats

## IMPORTANT

Le renouvellement tous les 3 ans concerne seulement l'AFSCA.

Si une autre réglementation, comme par exemple la législation en matière du bien-être au travail oblige un examen annuel, il y a évidemment lieu de la respecter

*Modèle attestation médicale.*

Un modèle peut être trouvé sur le site internet de l'A.F.S.C.A. : [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Publications > Publications thématiques > Denrées alimentaires > Hygiène du personnel au sein des établissements de la chaîne alimentaire > Attestation médicale

Ce modèle sera également repris dans le Registre 2013

LE CENTRE DE COMPÉTENCE  
DES MÉTIERS DE BOUCHE

EPICURIS



IFP

Le conseiller formation  
de l'industrie alimentaire

FOCLAM

## Programme de formations pour les professionnels du secteur de la Boucherie - Charcuterie

Septembre - Décembre 2012



Avec la participation exceptionnelle  
de François Mulette, Meilleur Ouvrier  
de France en Boucherie en 2000.

FEDER - FSE



L'UNION EUROPÉENNE ET LA WALLONIE  
INVESTISSENT DANS VOTRE AVENIR.



Wallonie



Fédération Nationale des Bouchers,  
Charcutiers et Traiteurs de Belgique

MEAT EXPO

24 - 27 / 03 / 2013  
KORTRIJK XPO

[www.meatexpo.be](http://www.meatexpo.be)