

Information sur le tabagisme dans le secteur HORECA

**A partir du 1er janvier 2007,
il est interdit, en Belgique,
de fumer dans les
établissements horeca.**

**Les informations reprises dans cette brochure ont été récoltées sur le
site <http://www.fumer-horeca.be> afin d'informer les publics cibles qui ne
disposent pas d'Internet.**

Mise en page : François DUROY – Assitant de projet

INTERDICTION DE FUMER DANS LES LIEUX PUBLICS

Depuis le 1^{er} janvier 2006, il est interdit de fumer dans les endroits accessibles au public ainsi que sur les lieux de travail à l'exception de l'HORECA.

La réglementation pour le secteur HORECA est entrée en vigueur le

1^{er} janvier 2007. Elle concerne :

- les cafétérias/cantines des infrastructures sportives : interdiction totale de fumer ;
- les restaurants, pâtisseries, tea-rooms : interdiction totale de fumer (sauf dans un fumoir isolé, fermé où on peut uniquement consommer des boissons – cet espace ne pourra pas excéder 25% de la superficie totale de l'établissement) ;
- les cafés, brasseries : autorisation de fumer à la condition toutefois de disposer d'un extracteur de fumée (15 m³ /heure/m²) et d'installer une zone « non fumeur » clairement indiquée par des signaux d'interdiction de fumer, sur la moitié de la superficie totale de l'établissement.

Par contre, l'interdiction de fumer dans les espaces HORECA est déjà d'application depuis le 01/01/2006 dans les endroits de consommation ouverts des espaces publics : bars ouverts des salles de sports, terrasses des shopping-centers, etc.).

Pour résumer, l'interdiction est donc actuellement d'application dans :

- les lieux de travail (l'employeur peut prévoir un fumoir) ;
- les espaces polyvalents des centres sportifs, les centres culturels ;
- les galeries marchandes (et les terrasses qui s'y trouvent) ;
- les magasins, les épiceries, les boutiques, les supermarchés, les salons de coiffures ;
- les gares (auparavant, il existait dans les gares certains espaces fumeurs qui sont actuellement supprimés) et les aéroports ;
- l'Horeca (avec exceptions).

Obligation est faite pour les gestionnaires de ces espaces d'**afficher visiblement une interdiction de fumer** et d'**ôter tous les cendriers**.

Pour ce qui concerne le contrôle du respect de cette interdiction, ce sont les **inspecteurs du service de contrôle TABAC du SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement** qui sont compétents pour les **lieux publics** autres que les **lieux de travail** ; pour le contrôle sur les lieux de travail, l'inspection est assurée par le **SPF Emploi et travail**.

Des **amendes** sont prévues pour les personnes refusant de respecter cet arrêté (utilisateurs, gestionnaires d'espaces publics) pouvant aller de 150 à 1.650 euros ; néanmoins nos inspecteurs vont, dans un premier temps, faire un travail de prévention et de sensibilisation.

PLAINTES concernant les endroits accessibles au public :

- E-mail : apf.inspection@health.fgov.be
- Tél : 02.524.74.50
- Fax : 02.524.74.99

A partir du 1er janvier 2007, il est interdit, en Belgique, de fumer dans les établissements horeca. Il est par contre bien sûr autorisé de prévoir un fumoir séparé.

Grâce à cette nouvelle réglementation, le législateur entend protéger les non-fumeurs contre les effets nocifs du tabagisme passif.

Une exception est faite pour :

Les débits de boissons (sauf si situé dans un espace public étendu et non isolé de celui-ci ou si situé dans une enceinte sportive) : pour pouvoir être considéré comme tel, il faut que l'activité principale et permanente consiste à servir des boissons, en ce compris boissons alcoolisées et spiritueux. Les éventuels repas servis dans ce type d'établissement doivent se limiter à des repas légers ou représenter moins d'un tiers des achats de denrées alimentaires de l'exploitant. Les personnes qui exploitent plusieurs établissements horeca peuvent également prouver cette proportion en produisant les chiffres des ventes pour chaque établissement. Un débit de boisson qui se situe dans un lieu public plus étendu, doit être séparé de l'espace public par des cloisons, une porte d'entrée et un plafond.

Les friteries, avec un maximum de 16 places assises ou debout.

Seuls ces établissements sont autorisés à prévoir simplement une zone non-fumeur. Partout ailleurs, l'interdiction de fumer est d'application à partir du 1^{er} janvier 2007.

NB : L'interdiction de fumer dans les espaces HORECA est déjà d'application depuis le 01/01/2006 dans les endroits de consommation ouverts des espaces publics : bars ouverts des salles de sports, terrasses des shopping-centers, etc.). Obligation est faite pour les gestionnaires de ces espaces d'afficher visiblement une interdiction de fumer et d'ôter tous les cendriers.

Dans ce dossier, vous découvrirez des exemples et des informations utiles sur la législation actuelle et future sur le tabagisme pour chaque type d'établissement horeca :

- 1) débit de boisson**
- 2) lieu de restauration**
- 3) lieu d hébergement**
- 4) salle**

1) Débit de boissons



Un **débit de boissons** est un établissement horeca dont l'activité principale et permanente consiste à servir des boissons, en ce compris boissons alcoolisées et spiritueux, pour la consommation sur place. Les établissements où l'on ne sert pas de spiritueux ne sont pas considérés comme des débits de boissons.

La consommation de boissons ne doit pas s'assortir de celle d'un repas. Si tel est le cas, l'établissement est considéré comme un lieu de restauration (voir page 7).

Si toutefois des repas y sont servis, il faut qu'il s'agisse de ceux figurant dans la liste des repas légers (arrêté royal du 13 juin 1984) ou que l'exploitant puisse démontrer que les denrées alimentaires représentent moins d'un tiers de ses achats. Les personnes qui exploitent plusieurs établissements horeca peuvent également prouver cette proportion en produisant les chiffres des ventes pour chaque établissement.

L'exploitant peut choisir de démontrer qu'il remplit ce critère de proportion des achats ou des ventes, soit par une déclaration sur l'honneur, soit en remplissant une attestation pour les DEBITS DE BOISSONS (voir feuille jointe). Ce document doit être présenté lors d'un contrôle des services compétents. Ceux-ci restent cependant libres d'inspecter plus en détails les chiffres de la comptabilité si cela leur semble nécessaire.

Liste de vérification pour les débits de boissons non situés dans une infrastructure sportive

Contrôlez à l'aide de cette liste simple si votre débit de boissons satisfait à la législation sur le tabac.

Partie I : uniquement pour les débits de boissons supérieurs à 50 m²

1. La zone réservée aux fumeurs est inférieure à 50 % de la superficie totale de l'espace réservé aux consommateurs.
2. La zone réservée aux fumeurs est aménagée de manière telle que la fumée n'incommoder pas les non-fumeurs.
3. Il n'y a pas de cendriers dans l'espace réservé aux non-fumeurs.
4. Il y a suffisamment de signaux d'interdiction de fumer dans l'espace réservé aux non-fumeurs pour que chacun puisse en prendre connaissance
5. On ne fume pas dans la zone réservée aux non-fumeurs.

Partie II : pour tous les débits de boissons

1. Un système de ventilation est présent (aération ou renouvellement de l'air).

2. Le système de ventilation fonctionne lorsque le débit de boissons est ouvert à la clientèle.
3. La capacité du système de ventilation est affichée de manière bien lisible sur l'appareil proprement dit ou sur la fiche technique disponible sur place.
4. La capacité du système de ventilation est d'au moins 15 m³ par heure et par m² de la superficie totale réservée aux consommateurs.
5. Le système de ventilation est nettoyé et entretenu régulièrement, de façon à pouvoir fonctionner en tout temps au maximum de sa capacité.

Votre débit de boissons est situé dans une enceinte sportive



La nouvelle législation est claire en ce qui concerne les débits de boissons situés dans une enceinte sportive : l'interdiction de fumer entre en vigueur dès le 1^{er} janvier 2007. Un fumoir séparé peut néanmoins y être installé.

Quelques exemples concrets : la buvette d'un terrain de football, la cafétéria d'une piscine ou d'un hall des sports, le débit de boissons situé sur un terrain de tennis ou de golf.

Votre débit de boissons ne se situe pas dans un lieu public plus étendu

Aucun changement n'intervient au 1^{er} janvier 2007 pour ce type d'établissement. Il reste soumis aux règles qui s'appliquent actuellement.

Si la superficie de l'espace de consommation est inférieure à 50 m², vous n'êtes pas obligé d'aménager une partie non-fumeurs. Vous devez cependant être équipé d'un système d'extraction des fumées conforme aux normes.

Si la superficie de l'espace de consommation excède 50 m², vous devez obligatoirement aménager une partie non-fumeurs.

La superficie de la partie réservée aux fumeurs doit être inférieure à la moitié de la superficie totale de l'espace de consommation. Un nombre suffisant de signaux d'interdiction de fumer visibles doivent être apposés dans la partie réservée aux non-fumeurs, où il ne peut y avoir de cendrier. Vous devez également avoir un système d'extraction des fumées conforme aux normes.

Vous pouvez également choisir de combiner l'installation d'un espace de consommation non-fumeurs avec un fumoir séparé. Vous apposez des signaux d'interdiction de fumer suffisamment clairs à l'entrée et à l'intérieur, et ne placez des cendriers que dans le fumoir.

Vous pouvez enfin interdire totalement de fumer dans votre débit de boissons. Dans ce cas, vous apposez un nombre suffisant de signaux d'interdiction de fumer à l'entrée et à l'intérieur et n'installez aucun cendrier. Vos clients seront obligés de respecter cette interdiction.

Votre débit de boissons se situe dans un lieu public plus étendu

Sont visés en l'occurrence les débits de boissons situés, par exemple, dans un centre commercial, une grande gare, le bar d'un hôtel. Dans ce cas, le débit de boissons se situe dans un lieu public plus étendu.

A. Votre débit de boissons est isolé du reste du lieu public plus étendu par une porte d'entrée, des cloisons et un plafond

A l'intérieur de votre débit de boissons, rien ne change au 1^{er} janvier 2007. Les règles actuelles continuent à s'appliquer.

Si la superficie de l'espace de consommation est inférieure à 50 m², vous n'êtes pas obligé d'aménager une partie non-fumeurs. Vous devez cependant être équipé d'un système d'extraction des fumées conforme aux normes.

Si la superficie de l'espace de consommation excède 50 m², vous devez obligatoirement aménager une partie non-fumeurs.

La superficie de la partie réservée aux fumeurs doit être inférieure à la moitié de la superficie totale de l'espace de consommation. Un nombre suffisant de signaux d'interdiction de fumer doivent être apposés dans la partie réservée aux non-fumeurs, où il ne peut par ailleurs y avoir aucun cendrier. Vous devez également avoir un système d'extraction des fumées conforme aux normes.

Vous pouvez également choisir de combiner l'installation d'un espace de consommation non-fumeurs avec un fumoir séparé. Vous apposez des signaux d'interdiction de fumer suffisamment clairs à l'entrée et à l'intérieur, et ne placez des cendriers que dans le fumoir.

Vous pouvez enfin interdire totalement de fumer dans votre débit de boissons. Dans ce cas, vous apposez un nombre suffisant de signaux d'interdiction de fumer à l'entrée et à l'intérieur, et n'installez aucun cendrier. Vos clients seront obligés de respecter cette interdiction.

Si vous possédez une terrasse située, non pas en plein air, mais dans l'espace public couvert, il n'est plus permis d'y fumer depuis le 1^{er} janvier 2006. Vous êtes tenu d'apposer des signaux d'interdiction de fumer et d'enlever les cendriers. Tel est par exemple le cas pour les terrasses de débits de boissons situés dans des centres commerciaux ou des gares.

B. Votre débit de boissons n'est pas complètement isolé du reste du lieu public plus étendu par une porte d'entrée, des cloisons et un plafond

Depuis le 1^{er} janvier 2006, il n'est plus permis de fumer dans votre débit de boissons. Vous devez apposer un nombre suffisant de signaux d'interdiction de fumer et enlever les cendriers.

Si vous possédez une terrasse située dans le lieu public en question, celle-ci est soumise aux mêmes règles. Tel est par exemple le cas pour les débits de boissons ouverts situés dans des centres commerciaux et possédant une terrasse située dans le couloir ou la zone où se trouve le public.

Il est en revanche permis d'aménager un fumoir séparé.

2) Lieu de restauration



Un **lieu de restauration** est un établissement horeca dont l'activité principale et permanente consiste à préparer et servir des repas et des boissons pour la consommation sur place ou non. Un établissement horeca est considéré comme un lieu de restauration si l'on n'y sert pas uniquement des repas légers et si les denrées alimentaires représentent plus d'un tiers des achats de nourriture et de boissons. Les personnes qui exploitent plusieurs établissements horeca peuvent également prouver cette proportion en produisant les chiffres des ventes pour chaque établissement. Un autre critère permettant de considérer qu'un établissement horeca est un lieu de restauration vient du fait que les boissons ne peuvent y être servies qu'avec un repas.

Le lieu de restauration que vous exploitez est une friterie



Une **friterie** est un établissement horeca dont l'activité principale consiste à préparer et servir, pour consommation immédiate et dans des récipients jetables, des repas cuits ou réchauffés exclusivement dans la graisse ou l'huile de friture. Une friterie ne peut compter que maximum 16 places assises ou debout. Si votre établissement compte davantage de places, vous devez alors vous reporter aux autres lieux de restauration (voir page 8).

Si la superficie de l'espace de consommation est inférieure à 50 m², vous n'êtes pas obligé d'aménager une partie non-fumeurs. Vous devez cependant être équipé d'un système d'extraction des fumées conforme aux normes.

Si la superficie de l'espace de consommation excède 50 m², vous devez obligatoirement aménager une partie non-fumeurs. La superficie de la partie réservée aux fumeurs doit être inférieure à la moitié de la superficie totale de l'espace de consommation. Un nombre suffisant de signaux d'interdiction de fumer doivent être apposés dans la partie réservée aux non-fumeurs, où il ne peut y avoir aucun cendrier. Vous devez également avoir un système d'extraction des fumées conforme aux normes.

Vous pouvez enfin interdire totalement de fumer dans votre friterie. Dans ce cas, vous apposez un nombre suffisant de signaux d'interdiction de fumer à l'entrée et à l'intérieur et n'installez aucun cendrier. Vos clients seront obligés de respecter cette interdiction.

Liste de vérification pour une friterie

Contrôlez à l'aide de cette liste simple si votre débit de boissons satisfait à la législation sur le tabac.

Partie I : uniquement pour les friteries de plus de 50 m²

1. La zone réservée aux fumeurs est inférieure à 50 % de la superficie totale de l'espace réservé aux consommateurs.
2. La zone réservée aux fumeurs est aménagée de manière telle que la fumée n'incommoder pas les non-fumeurs.
3. Il n'y a pas de cendriers dans l'espace réservé aux non-fumeurs.
4. Il y a suffisamment de signaux d'interdiction de fumer dans l'espace réservé aux non-fumeurs pour que chacun puisse en prendre connaissance.
5. On ne fume pas dans la zone réservée aux non-fumeurs.

Partie II : pour toutes les friteries

1. Un système de ventilation est présent (aération ou renouvellement de l'air).
2. Le système de ventilation fonctionne lorsque la friterie est ouverte à la clientèle.
3. La capacité du système de ventilation est affichée de manière bien lisible sur l'appareil proprement dit ou sur la fiche technique disponible sur place.
4. La capacité du système de ventilation est d'au moins 15 m³ par heure et par m² de la superficie totale réservée aux consommateurs.
5. Le système de ventilation est nettoyé et entretenu régulièrement, de façon à pouvoir fonctionner en tout temps au maximum de sa capacité.

Autres lieux de restauration

Dans les lieux de restauration, l'interdiction de fumer est totale. Un fumoir peut néanmoins être prévu. Dans les locaux où il est interdit de fumer, il ne peut y avoir aucun cendrier et un nombre suffisant de signaux d'interdiction de fumer doivent être apposés à des endroits bien visibles.

En tant que propriétaire, vous êtes libre de choisir d'installer ou non un fumoir.

Les salons de thé, les glaciers, les snack-pitas, les snack-bars les bars à soupe, les bars à café ou les salons de dégustation des pâtisseries ne sont pas, en principe, des lieux de restauration mais sont, en tant qu'établissement horeca, régis par les mêmes règles : l'interdiction de fumer y est d'application mais un fumoir peut être prévu.

Liste de vérification pour les lieux de restauration et autres établissements Horeca

Interdiction de fumer dans l'espace réservé aux consommateurs, mais autorisation dans un fumoir

Contrôlez à l'aide de cette liste simple si votre commerce satisfait à la législation sur le tabac.

Partie I : dans l'espace réservé aux consommateurs

1. La superficie du fumoir est au maximum de 25 % de la superficie totale de l'espace réservé aux consommateurs.
2. Il n'y a pas de cendriers dans l'espace réservé aux consommateurs.
3. Il y a un signal d'interdiction de fumer à l'entrée.
4. Il y a suffisamment de signaux d'interdiction de fumer dans l'espace réservé aux non-fumeurs pour que chacun puisse en prendre connaissance
5. On ne fume pas dans la zone réservée aux non-fumeurs.

Partie II : le fumoir

1. Un système de ventilation est présent (aération ou renouvellement de l'air).
2. Le système de ventilation fonctionne lorsque le fumoir est accessible à la clientèle.
3. La capacité du système de ventilation est affichée de manière bien lisible sur l'appareil proprement dit ou sur la fiche technique disponible sur place.
4. La capacité du système de ventilation est d'au moins 15 m³ par heure et par m² de la superficie du fumoir.
5. Le système de ventilation est nettoyé et entretenu régulièrement, de façon à pouvoir fonctionner en tout temps au maximum de sa capacité.
6. Le fumoir est totalement isolé par des murs, un plafond et une porte de l'espace réservé aux consommateurs.
7. Le fumoir n'a pas de passage devant être utilisé par des non-fumeurs (par exemple pour se rendre aux toilettes, au jardin, à la salle de jeux, etc.)
8. Seules des boissons sont servies à la consommation dans le fumoir.

3) Lieu d'hébergement

Un **lieu d'hébergement** est un établissement proposant un logement, par exemple, un hôtel.

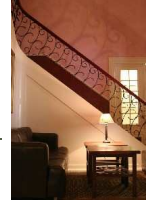
Bar : Le bar d'un hôtel est considéré comme un débit de boisson situé dans un lieu public plus étendu (voir page 5). Si vous disposez de plusieurs bars, ceux-ci sont considérés comme des débits de boissons distincts.

Restaurant : Le restaurant d'un hôtel est considéré comme un lieu de restauration (voir page 7).

Chambres d'un lieu d'hébergement : La législation actuelle continue de s'appliquer aux chambres d'un lieu d'hébergement. En d'autres termes, il est permis de fumer dans les chambres fumeurs. Pendant la durée de location de la chambre, celle-ci est considérée, sur le plan légal, comme un lieu privé. Quant

aux chambres non-fumeurs, elles ne peuvent contenir de cendrier et un signal d'interdiction de fumer doit y être apposé. En tant qu'exploitant d'un lieu d'hébergement, il vous appartient de décider du nombre de chambres non-fumeurs et de les désigner.

Parties communes d'un lieu d'hébergement : Il est interdit de fumer dans les parties communes d'un lieu d'hébergement, celles-ci faisant partie de l'espace public fréquenté à la fois par les fumeurs et les non-fumeurs. Il faut également y apposer des signaux d'interdiction de fumer. *Quelques exemples :* le hall d'entrée, le vestibule et l'ensemble des couloirs empruntés par les clients dans un hôtel, une salle de lecture ou un espace de détente. Tous ces endroits sont soumis à une interdiction de fumer.



4) Salle

Une **salle** est un espace ou bâtiment utilisé en certaines occasions.

Votre établissement horeca est une salle polyvalente ?

Une salle polyvalente remplit de multiples fonctions. Autrement dit, elle est utilisée en diverses occasions (expositions, réunions, réceptions, fêtes, etc.).

Dans la mesure où l'on n'y sert pas en permanence des boissons et des repas, les salles polyvalentes ne sont pas considérées comme des établissements horeca. Par conséquent, on ne peut pas non plus y installer un fumoir.

Votre établissement est utilisé uniquement comme débit de boissons ou lieu de restauration ?

Les espaces dont l'activité principale et permanente consiste à servir des repas ou des boissons sont considérés comme des lieux de restauration (voir page 7) ou des débites de boissons (voir page 4) et sont soumis à des règles différentes en matière de tabagisme.

5) Lexique

Etablissement Horeca

Tout lieu ou local accessible au public, quelles que soient les conditions d'accès, dont l'activité principale et permanente consiste à préparer et/ou servir des repas et/ou des boissons pour la consommation sur place ou non, et ce même gratuitement.

Repas légers

La liste des repas légers est extraite de l'arrêté royal du 13 juin 1984. Ces repas ne peuvent être servis qu'avec du pain. Il s'agit de potages ; croques et toutes sortes de

toasts ; croquettes, à l'exception de croquettes de pommes de terre ; vol-au-vent ; boudins noirs et boudins blancs ; brochettes grillées ; pains garnis, hamburgers, hot-dogs, pitas et croissants ; pâtes, pizzas, quiches ou autres tartes salées ; salades froides ; assiettes anglaises ; oeufs préparés ; desserts : crêpes, glaces, gaufres, gâteaux, brioches, yaourts et milk-shakes.

Signal d'interdiction de fumer

Les signaux d'interdiction de fumer doivent être apposés dans les espaces et zones non-fumeurs. Vous devez les placer à l'entrée et à des endroits bien visibles dans l'espace proprement dit. Il doit y en avoir suffisamment pour que tout un chacun puisse prendre connaissance de l'interdiction de fumer.. Le signal d'interdiction de fumer doit faire au moins 9 cm de diamètre, figurer sur un fond de couleur blanche, bordé et barré de rouge. L'image ne peut être ni modifiée, ni endommagée.

Fumoir

Un fumoir est un local séparé où il est permis de fumer. Ce local doit être clairement identifié et délimité. Le fumoir doit en outre être installé de manière à réduire au maximum les inconvénients de la fumée pour les non-fumeurs. Cela signifie, entre autres, que le fumoir ne peut être une zone de passage (vers le jardin ou les toilettes, p.ex.). La superficie du fumoir ne peut pas excéder un quart de la superficie totale dans laquelle les plats et/ou les boissons sont servis à la consommation. Dans le fumoir, seules des boissons (apéritif, café, etc) peuvent être servies. Le fumoir doit en outre être équipé d'un système d'extraction des fumées ou d'épuration d'air. Seules des boissons peuvent y être servies (apéritif, café, etc.).

Système d'extraction des fumées

Le système d'extraction des fumées (appareil d'extraction de la fumée de cigarette ou de renouvellement de l'air) doit être en fonctionnement lorsque des consommateurs sont présents. Ceux-ci doivent être incommodés le moins possible par le soufflement ou le bruit. Il convient de les protéger contre l'inhalation d'air vicié provenant de la cheminée, de la cuisine ou d'autres sources. La capacité de débit horaire doit être indiquée sur chaque appareil. Cette mention peut aussi être inscrite éventuellement sur le mode d'emploi, pour autant que ce document soit disponible en permanence dans l'établissement. Le débit minimal de renouvellement ou de purification de l'air dans le local est de 15 m³ par heure et par mètre carré, soit $S \times 15$. Pour un débit de boissons, le S équivaut à la superficie totale de l'espace de consommation. Pour un lieu de restauration ou tout autre établissement horeca, le S correspond à la superficie du fumoir (les éléments étant exprimés en m² et arrondis à l'unité supérieure). Le résultat de cette opération est arrondi vers la centaine inférieure. Seuls les vestiaires, débarras, cages d'escaliers et toilettes ne sont pas pris en compte pour le calcul de la superficie. Le débit de renouvellement ou de purification de l'air peut être calculé en additionnant les débits des différents appareils dans un même lieu. Le rendement de renouvellement ou de purification doit être maximal. Il est dès lors indispensable d'utiliser les appareils correctement et de bien les entretenir. Les appareils qui filtrent l'air au moyen d'un filtre à air ou d'un système électrostatique ou ionisant sont également considérés comme des systèmes d'extraction des fumées.

Contact

Pour des questions très spécifiques, vous pouvez consulter la rubrique "FAQ" (colonne de droite du site <http://www.fumer-horeca.be>). Les textes législatifs sont repris sous la rubrique "Législation". Vous trouverez également une liste des points que le service d'inspection vérifie lors d'un contrôle sur la page "[Liste de contrôle](#)".

D'autres questions ? Faites-les nous parvenir à l'adresse fumer-horeca@health.fgov.be.

Adresse générale

Service public fédéral (SPF) Santé publique,
Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement
Eurostation II
Place Victor Horta, 40 bte 10
1060 Bruxelles

Téléphone : +32 (0)2 524.71.11 - Call Center : +32 (0)2 524.97.97
E-mail : info@health.fgov.be

Fonctionnaire d'information

Téléphone : +32 (0)2 524.90.90
E-mail : fonctionnaire-information@health.fgov.be

