



bulletin

de l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

Mars 2005

Actualité

La charte du contrôleur

Dossier

Nouveau business plan pour l'AFSCA

Faits et chiffres

Contrôles sur des végétaux
et produits végétaux provenant de pays tiers

Sachez ce que vous mangez

Conservation correcte des denrées alimentaires

Bon à savoir

Ne pas préparer de nourriture
après une grippe intestinale

Éditeur responsable

Piet Vanthemsche

WTC Tour III — 21^{ème} étage
Boulevard Simon Bolivar 30
1000 Bruxelles

Abonnements

Le bulletin de l'AFSCA est distribué gratuitement par e-mail et par la poste. Pour vous abonner, envoyez un e-mail à communication@afsca.be ou une lettre à l'AFSCA, WTC III—21^{ème} étage, Boulevard Simon Bolivar 30, 1000 Bruxelles mentionnant «Abonnement Bulletin AFSCA». Spécifiez comment vous voulez recevoir le bulletin (par e-mail ou par la poste). N'oubliez pas de fournir votre nom, adresse et adresse e-mail.

Ont contribué à ce numéro

Piet Vanthemsche, Pascal Houbaert,
Inge Mestdagh, Bert Matthijs,
Steve Warson, Yves Vanden Bosch,
Ward Goossens, Marie-Anne Manandise,
Jan Germonpré (lay-out).

Copyrights

Les articles peuvent être repris
en mentionnant la source.

Correspondance

Vos réactions sont les bienvenues
à l'adresse mentionnée ci-dessus.

Visitez également notre site internet
www.afsca.be



L'Agence alimentaire

Actualité

La charte du contrôleur

Se faire contrôler n'est jamais très agréable. Qui n'a jamais dû ranger sa voiture sur le bas-côté pour un contrôle policier de routine? Vérification des papiers du véhicule, permis de conduire, extincteur... Même si vous êtes en ordre, vous avez toujours le sentiment d'être quelque peu incriminé d'une manière ou d'une autre. Contrôle de votre déclaration d'impôts, contrôle de votre titre de transport par le contrôleur de train,... Et – bien entendu – également si, en tant qu'entreprise dans la chaîne alimentaire, vous voyez débarquer un inspecteur ou un contrôleur de l'Agence alimentaire.

Les contrôleurs aussi sont souvent mal à l'aise, ils ne se sentent jamais les bienvenus... Même s'il n'y a rien à redire, ils prennent une partie du temps si précieux de la personne contrôlée. Et il faut le dire, ils ne sont pas toujours reçus très amicalement.

L'important lors d'un contrôle – de chaque contrôle, pas uniquement ceux de l'AFSCA – c'est qu'il puisse se dérouler en toute sérénité. Le respect mutuel est ici le mot clé. Tant les personnes contrôlées que les contrôleurs font leur travail et essaient de le faire au mieux. Les deux parties doivent donc bien savoir à quoi s'en tenir, des accords clairs sont nécessaires.

C'est pourquoi l'Agence alimentaire a adopté au début de cette année un code de conduite pour les inspecteurs et contrôleurs, fixant leurs droits et devoirs («La Charte du contrôleur»). Les principes de base sont e.a. que le contrôleur se justifie et explique quels contrôles auront lieu et dans quel but. Le contrôle peut, si nécessaire, être ajourné pour des circonstances familiales exceptionnelles.

Le phénomène d'égalité de traitement est aussi important : toute personne contrôlée se trouvant dans une même situation a le droit d'être traitée de la même manière.

Cela a également à voir avec la réputation de l'Agence. L'équité et le professionnalisme sont ici centraux, tout comme l'intégrité : en tant que contrôleur, on n'accepte aucun cadeau des personnes contrôlées. Si le contrôleur refuse un présent, ne pensez donc pas qu'il s'agisse d'impolitesse...

Un autre point est la discrétion et la protection de la sphère privée : les données ou résultats de

contrôle ne peuvent en aucun cas et d'aucune manière être confiés à des personnes ne faisant pas partie de la mission de contrôle.

Finalement, il est clair que la visite d'un contrôleur ne peut pas introduire de maladie ou autre dommage dans l'entreprise. C'est pourquoi le contrôleur suivra la réglementation en application à l'entreprise (désinfection, vêtements de l'entreprise, etc.)

Nous attendons naturellement que nos contrôleurs qui se tiennent à ce code de conduite soient traités avec le respect nécessaire. Le respect vient des deux côtés...

Vous pouvez consulter la totalité de la charte sur notre site web www.afsca.be



Nouveau business plan pour l'AFSCA

Le 3 décembre 2004, le Conseil des Ministres a approuvé le nouveau business plan de l'administrateur délégué Piet Vanthemsche pour l'Agence alimentaire (et également les projets d'arrêtés royaux sur le nouveau mécanisme de financement de l'AFSCA). C'est en fait le deuxième business plan pour l'AFSCA.

Le premier business plan de l'administrateur délégué de l'époque avait été approuvé le 22 novembre 2000 par le gouvernement alors en fonction. Ce plan contenait les grandes lignes directrices pour le développement de l'Agence alimentaire dans les premières années de son existence, et a été repris en 2002 par notre actuel administrateur délégué.

Les objectifs qui avaient alors été postulés étaient principalement orientés sur le développement de la structure de l'agence, l'intégration des différents services dans la nouvelle organisation et l'extension d'un monitoring global de la chaîne alimentaire.

D'autres objectifs étaient le développement et l'introduction du concept d'autocontrôle et le démarrage d'une comptabilité analytique.

La plupart de ces objectifs ont été réalisés durant la période écoulée.

Le business plan

La première phase du développement de l'Agence alimentaire était donc principalement orientée sur l'intégration interne. Maintenant que cette phase est achevée, l'AFSCA devra surtout se concentrer, les années à venir, sur le développement d'une organisation au fonctionnement fiable et efficace. Cela signifie que les processus de fonctionnement doivent être organisés et optimisés plus efficacement.

En outre, l'introduction de l'autocontrôle dans les entreprises entraînera un glissement des activités, depuis les contrôles classiques vers l'exécution d'audits des systèmes d'autocontrôle.

Un nouveau business plan était donc devenu nécessaire. Ce nouveau business plan expose les lignes de force et les objectifs stratégiques de l'AFSCA pour les 5 prochaines années.

L'action future de l'AFSCA est formulée à partir des objectifs stratégiques et repose sur la réalisation d'une série de projets qui seront menés à bien dans les prochaines années:

- l'implémentation de l'autocontrôle dans les entreprises,
- l'amélioration des méthodes de fonctionnement de l'agence et la réalisation de nouveaux systèmes informatiques. (food@work et foodnet, voir «L'Agence alimentaire aujourd'hui et demain» dans le bulletin de décembre 2004).

Vision stratégique

La vision stratégique de l'AFSCA tient compte des attentes des différents partenaires et veut créer une valeur ajoutée dans cinq finalités:

- la réalisation d'une chaîne alimentaire sûre en limitant autant

Le financement

Le financement de l'AFSCA consiste principalement en deux parties:

- une partie est mise à disposition par les autorités (comme c'est par exemple le cas pour les ministères, cela s'appelle la «dotation»)
- une autre partie est composée des contributions des secteurs: les rétributions (facturation directe de prestations aux entreprises) et contributions (à charge des secteurs pour le financement des activités ne pouvant pas être imputées aux entreprises).

Les systèmes de financement existant de l'Agence alimentaire émanant des secteurs sont très divers et imposent des charges inégales aux différents secteurs. Au sein de l'AFSCA, on a oeuvré en concertation avec les secteurs, à un nouveau système de financement qui tend vers une répartition plus équitable des charges entre les différents secteurs. L'apport total des secteurs dans les frais de fonctionnement de l'AFSCA n'augmente pas du fait de ce nouveau système. Le nouveau système de financement, également approuvé le 3 décembre 2004 par le Conseil des Ministres, est basé sur les principes suivants:

- la dotation de l'État est maintenue;
- une distinction transparente est proposée entre les rétributions et les contributions à charge des opérateurs de la chaîne alimentaire:
 - une facturation directe maximale des prestations, par le biais de rétributions ;
 - des programmes de contrôles aléatoires sont solidarisés, par le biais de contributions;
 - les coûts liés à l'ESB sont financés partiellement via des rétributions, et partiellement via des contributions.

que possible l'exposition des consommateurs et en réduisant les incidents et les crises.

- la création d'une image fiable, propre à augmenter la confiance des consommateurs et à assurer une bonne compétitivité à nos entreprises
- l'apport d'un cadre juridique stable en contribuant à la simplification administrative
- la recherche de la complémentarité avec les secteurs

Les activités de contrôle vont de plus en plus dans le sens des audits, surtout dans les secteurs de la transformation et de la distribution.



- l'atteinte d'une prestation de services excellente d'un point de vue opérationnel en parvenant à un service public efficace, à l'action transparente.

Dans le business plan, l'agence a élaboré des scénarios en partant de l'hypothèse que la dotation de l'Etat reste constante et que les contributions des secteurs peuvent diminuer en fonction de l'introduction des systèmes d'autocontrôle. Les scénarios calculent quelle sera l'influence de l'introduction de systèmes d'autocontrôle sur les entreprises et sur les activités de l'AFSCA, ainsi que l'influence sur le personnel et le financement. Ils sont traduits en un plan pluriannuel.

On part du principe que les entreprises ayant un système d'autocontrôle validé (approuvé), contribuent à de meilleures garanties pour la sécurité alimentaire, et devront donc payer moins à l'AFSCA. La validation des systèmes d'autocontrôle dans les entreprises sera confiée en premier lieu à des organismes de certification accrédités (reconnus par l'AFSCA).

L'AFSCA elle-même pourvoira au contrôle de ces systèmes d'autocontrôle dans le programme de contrôle et en outre, continuera à effectuer des contrôles dans les entreprises ne disposant pas de système d'autocontrôle.

On prévoit une évaluation minutieuse du business plan et du nouveau système de financement après une période de 2 ans.

Le business plan complet et la feuille de calcul utilisés pour l'élaboration des scénarios peuvent être consultés sur le site web de l'AFSCA www.afsca.be.

Les scénarios

Les différents scénarios qui ont été élaborés sur le fonctionnement futur de l'AFSCA sont basés sur les suppositions suivantes:

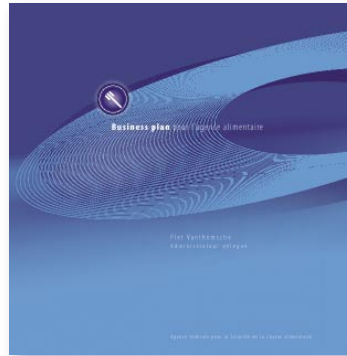
- la mission de l'AFSCA reste la même,
- les différents secteurs tiennent compte de l'obligation légale en matière d'autocontrôle,
- les projets d'automatisation planifiés sont achevés avec succès.

Les scénarios sont basés sur un modèle qui calcule l'influence de l'introduction de systèmes d'autocontrôle sur le fonctionnement de l'AFSCA et l'incidence de cette introduction sur le personnel et le budget. Il est clair que des glissements se produiront (ex. du contrôle à l'audit), les scénarios essaient de chiffrer dans quelle mesure cela surviendra. Un premier scénario idéal indique l'impact de l'introduction de systèmes d'autocontrôle validés dans toutes les entreprises des différents secteurs pour 2008. Cela conduira à une diminution du nombre de contrôleurs avec un glissement des activités au sein du plan de contrôle vers le traitement de non-conformités.

Un deuxième scénario indique les glissements dans l'optique où seulement la moitié des entreprises disposent d'un système d'autocontrôle validé en 2008. La réalité se situera probablement quelque part entre ces deux situations.

Nouvelles publications

Business plan pour l'AFSCA



Le Business plan de l'administrateur délégué Piet Vanthemsche pour l'Agence alimentaire (voir article ci-avant) est également disponible en tant que publication.

Vous pouvez le consulter sur notre site web www.afsca.be, et il a également été distribué en version imprimée aux membres du personnel de l'AFSCA ainsi qu'aux groupes-cibles spécifiques.

Si vous le souhaitez, vous pouvez demander un exemplaire imprimé via le site web.

Business plan pour l'agence alimentaire, 74 pages, impression en quatre couleurs.

Disponible en français et en néerlandais.

La sécurité alimentaire: à quel prix?

Présentation et analyse des résultats d'un dialogue entre trente citoyens/citoyennes belges

A l'instar d'autres pays qui ont organisé un dialogue direct sur l'alimentation, l'Agence alimentaire et le Service public fédéral Santé publique en partenariat avec la Fondation Roi Baudouin ont décidé d'impliquer étroitement les consommateurs dans le développement de la politique en matière de sécurité alimentaire.

De par ce dialogue, ils souhaitent savoir jusqu'où les consommateurs voulaient aller et ce qu'ils estiment important à l'achat de denrées alimentaires. A l'aide des résultats du dialogue, l'Agence alimentaire et le Service public fédéral Santé publique définissent jusqu'où aller dans la politique, la réglementation et le contrôle alimentaires.

Le document présente le projet ainsi que les différentes étapes et esquisse les résultats du dialogue.

Ce document correspond à une autre publication « sécurité alimentaire : à quel prix – document de présentation » qui est encore disponible.

Vous pouvez consulter les publications sur notre site web www.afsca.be. Les exemplaires imprimés sont uniquement destinés aux groupes-cibles spécifiques et ne peuvent donc pas vous être livrés.

Sécurité alimentaire: à quel prix? — Résultats du dialogue

72 pages, impression en quatre couleurs, disponible en français et néerlandais.



Contrôles sur des végétaux et produits végétaux provenant de pays tiers

Il y a déjà un petit temps de cela (juillet 2003), nous exposons dans l'article «Les contrôles vétérinaires des marchandises dans les postes d'inspection frontaliers belges» quels contrôles sont effectués sur les animaux et produits animaux qui sont importés depuis des «pays tiers», c-à-d des pays hors Union européenne. Cette fois, nous parlerons des contrôles effectués lors de l'importation de végétaux et produits végétaux provenant de pays tiers.



Pour rappel: le 1er janvier 1993, les contrôles aux frontières entre états membres de l'UE ont été supprimés par le lancement définitif du marché unique: la libre circulation des biens, personnes et services entre les états membres de l'UE. Les contrôles des échanges commerciaux entre états membres de l'UE ne se faisaient plus aux frontières «intérieures» ou aux lieux de destination mais bien aux lieux de départ.

Cela a aussi eu des répercussions pour l'organisation des contrôles sur les marchandises qui sont importées en UE à partir d'états non-européens ou pays tiers: depuis lors, ces contrôles ne sont plus effectués aux frontières «intérieures», celles-ci sont supprimées, mais bien aux frontières extérieures de l'UE, aux postes d'inspection frontaliers agréés par l'Union européenne.

Contrôles Lors de l'importation de végétaux et produits végétaux, 2 types de contrôles peuvent être distingués: d'une part les contrôles phytosanitaires imposés par la

Directive européenne 2000/29/CE (transposée en AR du 3 mai 1994) et qui doivent être effectués afin d'éviter l'introduction, en Communauté européenne, d'organismes nuisibles pour les végétaux et produits végétaux, et ce pour la protection de la propre production; d'autre part les contrôles de qualité qui sont imposés par le Règlement 1148/2001 et ayant pour objectif de contrôler le respect des normes commerciales qui ont été déterminées au niveau européen pour certains fruits et légumes.

Ces normes commerciales décrivent les prescriptions en matière de qualité, de tri, d'emballage et d'étiquetage pour certains fruits et légumes, ainsi que les écarts pouvant être tolérés.

Contrôles phytosanitaires

Lors de l'importation, depuis des pays tiers, de végétaux, produits végétaux et milieux de croissance soumis à contrôle (par exemple: agrumes; tubercules de pommes de terre; plantes de poivrons, de

maïs, de haricots; orchidées; écorces de conifères,...), 3 contrôles sont systématiquement effectués:

- un contrôle documentaire: vérifier si les documents exigés sont présents lors de l'envoi
- un contrôle de concordance: vérifier si l'envoi correspond à ce que le document indique
- un contrôle physique où l'on vérifie que les végétaux ne sont pas attaqués par des organismes nuisibles

Les contrôles doivent être effectués de façon systématique au lieu d'entrée.

Depuis le 1er janvier 2005, il est possible d'effectuer un contrôle de concordance et un contrôle physique au lieu de destination pour autant que l'on satisfasse à certaines conditions (Directive 2004/103/CE, AM du 23 décembre 2004)

- le lieu de destination doit être agréé par l'Agence alimentaire en tant que lieu d'inspection officiel. Ce lieu d'inspection doit disposer de l'équipement nécessaire pour l'exécution de contrôles phytosanitaires; il doit disposer d'un local de quarantaine pour l'entreposage de produits sur lesquels on a décelé des organismes nuisibles lors du contrôle physique et il doit être placé sous surveillance douanière;
- certaines garanties doivent être offertes durant le transport (par ex. emballages de produits fermés ou scellés) et l'entreposage des marchandises (par ex. entreposage dans un local séparé en attendant l'inspection).

Il est même possible de faire effectuer le contrôle phytosanitaire dans un autre état membre, à condition qu'il existe un accord entre la Belgique et l'autre état membre en ce qui concerne la reconnaissance réciproque des lieux d'inspection de chacun.

Pour le moment, il n'existe qu'un accord avec les Pays-Bas.

En 2003, 16.932 envois de végétaux, produits végétaux et milieux de croissance soumis à contrôle ont été présentés. 29 envois ont été refusés et détruits, 10.847 envois ont été importés, 6.044 envois ont été autorisés au transit, dont 5.965 destinés à un autre Etat membre et 79 à un pays tiers.

Quant aux envois restants, ils ont reçu une autre destination.

Matériaux d'emballage en bois Saviez-vous que le matériel d'emballage en bois (palettes, caisses, tambours,...) qui peut être présent dans n'importe quel envoi (des végétaux aux conserves alimentaires, en passant par les appareils électroniques), est également soumis à des contrôles de l'Agence alimentaire?

Des organismes nuisibles pouvant attaquer nos espèces indigènes peuvent en effet se cacher dans le bois utilisé pour la fabrication de ce matériel d'emballage. Les contrôles sur le matériel d'emballage en bois sont effectués de façon aléatoire. Lors du contrôle physique, on fait attention à la présence de trous de vers dans le bois qui indiquent que celui-ci est probablement attaqué par des larves de certains xylophages.

En 2003, 3.376 envois de matériaux d'emballage en bois ont été déclarés. Trois quarts de ces envois provenaient de la Chine. 943 d'entre eux, soit 28 %, ont été soumis à un contrôle phytosanitaire. 83 % des envois, soit 2.801 envois, ont été autorisés à l'importation, 567 ont reçu une autorisation de transit (dont 1 destiné à un pays tiers), et 8 envois ont reçu une autre destination.

Interceptions

Les envois pour lesquels des organismes nuisibles sont décelés lors des contrôles officiels (documents, concordance, phytosanitaire) sont retenus («interceptés») et doivent être signalés à la Commission européenne.

En 2003, la Belgique a envoyé 75 notifications d'interception pour des végétaux, des produits végétaux et des matériaux d'emballage en bois. 35 interceptions étaient liées au contrôle documentaire, la raison principale étant l'absence (18) ou le caractère incomplet (13) du certificat phytosanitaire.

Les autres notifications d'interception se rapportaient à la détection

d'organismes de quarantaine, dont les plus fréquemment rencontrés étaient *Thrips palmi* (10 notifications) et *Bemisia tabaci* (6 notifications). Ces deux organismes ont toujours été constatés dans des envois de fleurs coupées.

Le tableau 1 indique quels produits ont été interceptés, ainsi que le pays de provenance de ces produits.

De tous les envois interceptés, 35 ont été détruits (principalement fleurs coupées, fruits et légumes, ainsi que 6 envois avec matériaux d'emballage en bois), 14 ont été débloqués après la présentation des documents nécessaires, et 26 ont été débloqués après l'application d'un traitement approprié (bois et bonzaïs).

Contrôles de qualité

Les fruits et légumes provenant de pays tiers et soumis à obligation de contrôle (ex. fraises, kiwis, ail, épinards, carottes,...) doivent également être soumis à un contrôle documentaire, à un contrôle de concordance et à un contrôle physique. Lors du contrôle physique, on vérifie si les fruits satisfont aux normes commerciales déterminées.

En 2003, 5.973 envois qui devaient être soumis à un contrôle de qualité ont été présentés en provenance de pays tiers, ce qui représente une quantité totale de 613.532 tonnes.

Les envois qui ne satisfont pas aux exigences de qualité européennes doivent être signalés à la Commission européenne. En 2003, 127 envois ont été jugés non-conformes en Belgique.

Les envois non-conformes étaient à peu près uniformément répartis entre fruits et légumes.

La plupart des envois ont été jugés non-conformes en raison d'un étiquetage incorrect (52) ou de la présence de pourriture (42). 23 envois ont été définitivement refusés, 43 approuvés après ré-étiquetage et 35 envois renvoyés vers un autre Etat membre.

Produit	Provenance	Nombre d'interceptions	
Fleurs coupées	Israël	13	25
	Thaïlande	10	
	Côte d'Ivoire	1	
	Kenya	1	
Matériaux d'emballage en bois	Chine	18	18
Bonzaïs	Chine	10	15
	Japon	5	
Fruits et légumes	Cameroun	1	14
	Gambie	1	
	Inde	1	
	Israël	4	
	Pakistan	1	
	Sénégal	1	
	Afrique du Sud	1	
	Thaïlande	3	
	Turquie	1	
Plantes aquatiques	Cameroun	1	3
	Singapour	1	
	Thaïlande	1	

Tableau 1: Interceptions lors des contrôles phytosanitaires

Classe de produit	Nombre de non-conformités	
Fruits		
Agrumes (principalement oranges)	19	66(52%)
Groseilles et petits fruits (principalement raisins)	10	
Fruits à pépins (principalement pommes)	15	
Fruits à noyau (principalement prunes)	19	
Autres	3	
Légumes		
Légumes-fruits (principalement melons)	28	61(48%)
Légumes à bulbe (principalement oignons)	29	
Champignons	4	

Tableau 2: Non-conformités lors des contrôles de qualité

Pour finir: certains fruits et légumes sont autant soumis à un contrôle de qualité qu'à un contrôle phytosanitaire (ex. agrumes, pommes, céleri).

(Source: rapport d'activités 2003)

Conservation correcte des denrées alimentaires

Lorsque nous achetons des denrées alimentaires, c'est la plupart du temps pour «s'en sortir quelques jours». Une méthode de conservation correcte est essentielle pour les garder fraîches, saines et savoureuses. Ces conseils de conservation peuvent vous y aider.

Au frigo! Placez naturellement les denrées périssables au frigo. Beurre, fromage, œufs, légumes frais, charcuterie, viandes ou poisson frais... mais également toutes les denrées alimentaires dont l'étiquette mentionne «conserver au frais». Ne les en sortez que peu de temps avant de les servir.

Lorsque vous avez préparé de la nourriture que vous ne comptez pas servir immédiatement, il faut la laisser (couverte !) au frigo jusqu'au moment de passer à table. Les restes ? Refroidissez-les au plus vite, couvrez-les et au frigo ! Si vous n'utilisez pas entièrement le contenu d'une boîte de conserve, versez le dans un récipient avec couvercle et mettez le au frigo. Ne le conservez pas dans la boîte ouverte et certainement pas à température ambiante.

Les viandes méritent une attention particulière. Les viandes doivent absolument être conservées correctement afin d'éviter la propagation de bactéries. Placez les viandes crues ou les viandes de volailles dans le tiroir inférieur du frigo (juste au dessus des casiers à légumes) de sorte qu'elles n'entrent pas en contact avec les autres aliments. Ne les laissez pas dans les papiers d'emballage du boucher car de l'humidité peut facilement s'en écouler. Placez-les dans des boîtes de conservation fermées. Conservez-les séparées des viandes déjà préparées (que vous mettez sur le rayon du dessus). Cela vaut également pour le poisson frais.

Papier cellophane? Vous pouvez tranquillement utiliser du papier cellophane pour (ré)emballer des denrées alimentaires ou pour couvrir des récipients. Mais tenez compte de ce qui suit.

- Ne l'utilisez pas pour couvrir des plats dans le four ou sur des marmites ou casseroles sur le feu, il peut en effet fondre et finir dans la nourriture.
- Le papier cellophane peut être utilisé pour couvrir des plats dans le four à micro-ondes mais veillez à ce qu'il ne touche pas les aliments.
- Ne l'utilisez qu'une seule fois, si vous ne consommez pas tout, conserver alors les aliments dans une nouvelle feuille de papier cellophane.

Papier aluminium? Le papier aluminium est également utile pour recouvrir les aliments (l'emballage classique de vos tartines que vous emportez au boulot...) Mais ne l'employez de préférence pas pour les denrées alimentaires avec une forte acidité comme les tomates, le chou, la rhubarbe,... Certainement pas s'ils doivent y être conservés longtemps car le goût peut en être altéré.

Surgeler et dégeler Pour une plus longue conservation, placez l'alimentation au surgélateur. C'est valable surtout pour les denrées surgelées que vous avez achetées et que vous n'utilisez pas immédiatement. Vous pouvez aussi congeler vous-mêmes des viandes ou des légumes. La plupart des congélateurs ont un compartiment spécial de surgélation et/ou une position de surgélation permettant la surgélation rapide. La manière dont vous congélez dépend des denrées alimentaires en question, consultez à cet effet la note explicative de votre surgélateur. Contrôlez aussi régulièrement la température de votre surgélateur: elle doit constamment être inférieure à -18°C .

Faites dégeler les denrées surgelées dans le four à micro-ondes si vous souhaitez les préparer directement. Dans le cas contraire, faites les dégeler dans le frigo. Si vous faites cela à température ambiante, la probabilité que des micro-organismes nuisibles se développent est élevée. Lorsque vous dégelez des viandes, de grandes quantités de liquide peuvent s'en dégager. Celui-ci contient toujours une certaine quantité de bactéries qui se propageront à tout ce qui entre en contact avec le liquide. Placez donc les viandes à dégeler dans un récipient fermé dans le bas de votre frigo de sorte que rien ne puisse s'écouler sur d'autres aliments. Utilisez les viandes dégelées endéans les deux jours car elles sont aussi fragiles que des viandes fraîches.

Congeler les restes? Cela se peut mais seulement une fois. Et la règle générale reste naturellement d'application : ne recongelez jamais des produits dégelés!

(selon «Storing Food»,
Food Standards Agency, UK)

A chaque aliment sa place!

L'emplacement dans le frigo est important, non seulement parce qu'il y a différentes zones de température dans votre frigo mais également afin d'éviter toute contamination croisée.



- 1 Petits pots ouverts (couverts), canettes (boissons fraîches)
- 2 Oeufs
- 3 Beurre, fromage, médicaments
- 4 Restes de repas, charcuterie, soupe, pâtisserie (couvert!)
- 5 Viandes crues, poisson (couvert)
- 6 Pots (confiture, mayonnaise), petites bouteilles
- 7 Fruits et légumes
- 8 Grandes bouteilles et boîtes (lait, boissons fraîches, jus de fruits, etc.)

Question du mois du point de contact

Animaux de compagnie au magasin ?

Pouvez vous emmener votre chien ou votre chat dans des magasins d'alimentation ?

Vous ne pouvez pas faire entrer votre chien ou votre chat chez le boulanger ou le boucher, sauf s'il s'agit de locaux de dégustation comme les tearooms ou restaurants ou friteries avec une salle de consommation.

Les personnes atteintes d'un handicap visuel et qui utilisent à cet effet un chien d'aveugle peuvent entrer avec leur animal dans un magasin d'alimentation à condition que l'animal ait reçu à cette fin une attestation de son dresseur.

Toutes ces précisions se trouvent dans l'Arrêté royal du 7 février 1997 relatif à l'hygiène générale des denrées alimentaires, et principalement en annexe:

Chapitre III:

Autres exigences générales d'hygiène

3.1. Exigences générales d'hygiène dans les locaux et pour les équipements

.....

3.1.4. La présence d'animaux domestiques est interdite dans les locaux

Cette interdiction n'est pas d'application:

- aux animaux de compagnie introduits dans les locaux ou parties de locaux utilisés exclusivement pour la consommation de denrées alimentaires, à condition que les animaux ne constituent aucun risque de contamination;
- aux chiens dressés ou en cours de dressage destinés à assister les handicapés de la vue et autres handicapés moteur dans leurs déplacements, dans les locaux de mise dans le commerce de denrées alimentaires uniquement. Le dresseur doit pouvoir fournir une attestation rédigée à cet effet.



Non, minou ne peut pas entrer dans le magasin...

En bref

Changements d'adresse des services provinciaux

Les services provinciaux de l'AFSCA sont peu à peu regroupés. En 2004, les unités provinciales de contrôle d'Anvers, Flandre occidentale, Brabant flamand et Namur se sont installées dans de nouveaux bâtiments. Début 2005 suivront les UPC de Liège, du Luxembourg et du Limbourg. Cela entraîne évidemment quelques changements d'adresse. Vous trouverez ci-dessous la liste actualisée des adresses.

Anvers

Italiëlei 124 bus 92, 2000 Antwerpen
Tél. 03/202.27.11 — Fax 03/202.28.11

Bruxelles

WTC III – 2^{ème} étage
Boulevard Simon Bolivar 30 bte 3, 1000 Bruxelles
Tél. 02/208.34.61 — Fax 02/208.34.60

Hainaut

Chemin de l'Inquiétude bloc 9, 7000 Mons
Tél. 065/34.14.81 — Fax 065/36.16.82

Limbourg

Kempische Steenweg 297 bus 4, 3500 Hasselt
Tél. 011/26.39.84 — Fax 011/26.39.85

Liège

Boulevard Frère Orban 25, 4000 Liège
Tél. 04/224.59.11 — Fax 04/224.59.01

Luxembourg

Rue du Vicinal 1 – 2^{ème} étage, 6800 Libramont
Tél. 061/21.00.71 — Fax 061/21.00.79

Namur

Chaussée de Hannut 40, 5004 Bouge
Tél. 081/20.62.00 — Fax 081/20.62.02

Flandre orientale

RAC Ter Plaeten
Sint-Lievenslaan 33a, 9000 Gent
Tél. 09/268.63.80 — Fax 09/224.33.04

Brabant flamand

Greenhill Campus
Interleuvenlaan 15 blok e, 3001 Leuven
Tél. 016/39.01.11 — Fax 016/39.01.05

Brabant wallon

Avenue solvay 5, 1300 Wavre
Tél. 010/23.88.30 — Fax 010/24.37.60

Flandre occidentale

Koning Albert I-laan 122, 8200 Brugge
Tél. 050/30.37.10 — Fax 050/30.37.12

L'Agence alimentaire à l'Expo Meat & Fresh 2005

L'Expo Meat & Fresh 2005 est la 10^{ème} foire nationale avec des produits et un équipement total pour l'ensemble du secteur du «frais». Elle se déroulera du 20 au 23 mars aux halles des expos de Courtrai.

L'Expo Meat & Fresh 2005 est une foire professionnelle et accueille tous les bouchers-traiteurs (indépendants ou sous contrat de travail), exploitants de magasin de produits frais, autre commerce alimentaire ou supermarché, représentants de collectivités, responsables de l'industrie des viandes et autres professionnels du secteur de l'alimentation.



La participation de l'Agence alimentaire correspond à son approche de communication orientée vers les secteurs professionnels.

Info: www.meat-fresh.be

Bon à savoir

Ne pas préparer de nourriture après une grippe intestinale

De nombreux cas de grippe intestinale ont récemment fait leur apparition. La grippe intestinale n'est pas une grippe, elle est provoquée par un tout autre virus (Norovirus, face au virus de l'influenza pour une simple grippe). Le vaccin antigrippal n'est donc d'aucun secours contre la grippe intestinale.

C'est en réalité une sorte d'infection alimentaire, mais provoquée par un virus, à côté des intoxications alimentaires plus connues, dues à la *Salmonella* et au *Campylobacter*.

Dans une enquête de la Voedsel en Waren Autoriteit (VWA) au Pays-Bas, sur 13 plaintes d'infections alimentaires, le Norovirus a été décelé dans quatre cas. Dans un des cas, le type de virus présent dans les fèces a directement pu être lié avec la nourriture consommée.

En règle générale, les crustacés tels

que les moules et les huîtres ainsi que les légumes crus (non cuits) sont les sources principales des infections alimentaires.

Mais pour les Norovirus, la plupart des infections sont provoquées par le contact entre le patient et ses semblables. Même lorsque les troubles caractéristiques disparaissent, les patients atteints de grippe intestinale demeurent une source d'infection.

La VWA conseille donc aux personnes ayant eu une grippe intestinale de ne pas préparer de nourriture pendant 2 à 3 jours après la disparition des troubles et les jours suivants, de prendre des précautions d'hygiène supplémentaires.

(Source: VWA, 14/01/2005)

www.vwa.nl