



vente occasionnelle (p. 6)

actualité

la grippe mexicaine

dossier

projet pilote horeca Flandre

faits et chiffres

l'AFSCA aide les exportateurs

sachez ce que vous mangez

vente occasionnelle

actualité: grippe mexicaine ne dites plus grippe porcine mais bien grippe «A/H1N1»

Le virus responsable de l'épidémie actuelle de grippe humaine est un virus H1N1. Ce virus diffère de tous les variants connus de H1N1 actuellement largement répandus aussi bien dans la population humaine que porcine car il s'agit d'une recombinaison du matériel génétique viral d'origine humaine, porcine et aviaire venant d'Asie et d'Amérique du Nord.

Les raisons pour lesquelles le mutant s'est transmis à l'homme ne sont pas actuellement connues ; le virus a été observé pour la première fois au

Mexique mais on n'est pas certain de l'origine mexicaine de celui-ci.

Il est tout aussi incertain - comme cela s'est vu dans le passé pour d'autres cas de recombinaisons - que le porc ait joué le rôle de creuset de recombinaison bien que l'on ait constaté une infection par le nouveau virus H1N1 dans un élevage de porc au Canada.

C'est pourquoi au niveau international les termes «grippe porcine» et «grippe mexicaine» ne doivent plus être utilisés au profit du terme virus grippal A/H1N1.

Un chose est cependant sûre: il n'existe aucun risque avéré à consommer de la viande porcine ou des produits qui en sont dérivés. Cela ne doit toutefois pas empêcher les vétérinaires et les éleveurs de porcs de maintenir leur vigilance quant à la détection et au diagnostic de toutes maladies dans ce secteur.

Nous donnons un aperçu de quelques types de grippe à la page suivante.



Éditeur responsable

Gil Houins, CA-Botanique
Food safety Center, 8^{ème} étage
Boulevard du Jardin botanique 55, 1000 Bruxelles

Abonnements

Le bulletin de l'AFSCA est distribué gratuitement.
Surfez www.afsca.be - publications - bulletin.

Ont contribué à ce numéro

Gil Houins, Pierre Cassart, Lieve Busschots, Ingeborg Mertens, Paul Coosemans, Yasmine Ghafir, Léonard Bosshaert, Gerda Eeckhout, Nathalie Deltour, Benoît Delmotte, Marie-Anne Manandis, Jan Germonpré (rédaction finale et lay-out).

Copyrights

Les articles peuvent être repris en mentionnant la source. Pour la reprise d'images: veuillez nous contacter. Vos réactions sont les bienvenues au service Communication (adresse ci-contre).
www.afsca.be
info@afsca.be



Grippe saisonnière, grippe aviaire, grippe porcine, grippe mexicaine...
Qu'en est-il exactement ?

Chaque année survient une épidémie de **grippe classique** qui touche environ 1 à 5 % de la population. La cause de cette maladie est une contamination par le virus influenza. Il n'existe malheureusement pas un seul virus influenza mais bien des milliers de variantes et de nouvelles apparaissent constamment.

La **grippe aviaire**, dont on a déjà beaucoup parlé, est un virus H5N1 qui ne se rencontrait initialement que chez les animaux. À un certain moment, les contacts répétés et rapprochés entre homme et animal ont également provoqué des victimes humaines. La crainte est alors apparue que le virus ne s'adapte à l'homme et de cette manière se transmette d'homme à homme. Ce n'est jamais arrivé avec la grippe aviaire jusqu'à présent.

La **grippe porcine** est une forme de grippe qui, par analogie avec la grippe aviaire chez les oiseaux, est une maladie qui touche les porcs. Il s'agit d'une maladie infectieuse qui n'est pas inhabituelle chez les porcs et qui est provoquée par des virus influenza de type A. Bien qu'il s'agisse la plupart du temps de virus de type H1N1, d'autres sous-types peuvent également donner lieu à la grippe porcine (H1N2, H3N1 H3N2).

Le nouveau virus qui est apparu au Mexique, et qui était appelé grippe porcine au début, n'est ni un virus influenza humain mutant, ni un virus de grippe porcine qui aurait été transmis à l'homme. Ce **virus de la grippe mexicaine** est une variante tout à fait nouvelle de H1N1, issu de la combinaison de matériel génétique d'autres virus grippaux. Le nouveau virus est donc une combinaison à la fois du virus connu de la grippe porcine, du virus de la grippe aviaire et du virus de la grippe humaine. Il s'agit donc d'une variante totalement nouvelle qui affecte les hommes et se transmet d'homme à homme. Et comme il s'agit d'une nouvelle variante, nous n'avons encore que peu voire pas de résistance naturelle vis-à-vis de celle-ci. La dénomination médicale de ce virus est virus influenza A (H1N1).

Comme on évoquait toujours la grippe porcine au début, certains personnes ont avaient peur de manger de la viande de porc. Cette inquiétude n'est pas justifiée. La viande de porc est entièrement sûre en ce qui concerne la nouvelle grippe mexicaine.

projet pilote «horeca vlaanderen»

La Cellule de vulgarisation en action!

C'est sur l'invitation d'«HORECA Vlaanderen» que la cellule de vulgarisation s'est lancée dans son premier grand projet : donner des informations de vulgarisation aux restaurateurs pour qu'ils soient fin prêts à demander un audit pour l'obtention du Smiley-AFSCA.

Les invitations ont été envoyées aux restaurateurs de chaque province néerlandophone par les différentes sections d'«HORECA Vlaanderen». Trois sessions ont été planifiées. On a compté jusqu'à 19 participants par province, chacun avec ses propres problèmes, spécificités, expériences et questions.

En l'introduction, la différence entre inspection et audit a été clairement expliquée. Les avantages financiers, à court et à long terme, et tous les autres avantages liés à l'obtention du Smiley-AFSCA ont été présentés à l'aide d'exemples clairs et précis.

Autocontrôle

La première session avait pour titre «démystification» du terme autocontrôle. Le concept d'autocontrôle est en effet un concept qui échappe à de nombreux opérateurs. Qu'est-ce que cela implique exactement ? En quoi consiste l'autocontrôle ? Une petite anecdote amusante racontée par des contrôleurs : à la question «disposez-vous d'un système d'autocontrôle?», certains opérateurs contrôlés présentaient l'attestation de contrôle technique de leur voiture! À l'aide d'une présentation basée sur le Guide de l'Horeca, un aperçu clair de ce que recouvre précisément l'autocontrôle a été donné avec des termes simples et quelques photos.

L'Unité provinciale de Contrôle était également présente ; elle vérifiait les coordonnées des personnes présentes et répondait aux questions posées par les restaurateurs au sujet des contrôles déjà effectués dans leur restaurant. Après cette première session, les opérateurs ont reçu un petit devoir à faire chez eux, de telle sorte qu'il constituait une partie de leur système d'autocontrôle. L'un des exercices consistait à effectuer un traçage complet des ingrédients nécessaires à la confection d'un plat qu'ils pouvaient



choisir librement dans leur carte de menu. Quelques exemples de situations qui pourraient éventuellement être soumises à la notification obligatoire ont été donnés et le restaurateur devait apprendre à réaliser lui-même une « évaluation du risque » à ce sujet.

Les restaurateurs ont également dû préparer la liste de contrôles internes qui figure dans le Guide.

Les points de contrôle critiques

Les réponses envoyées par les participants ont été étudiées par la cellule de vulgarisation de manière à identifier les points sensibles et à pouvoir les corriger au cours de la deuxième session. Pendant cette deuxième session, les points de contrôle critiques et les problèmes survenus dans la réalisation du travail ont été analysés de façon détaillée.

Le travail qu'ils ont reçu après la deuxième session était de compléter les fiches techniques du Guide, l'une imposée et l'autre à choisir librement.

Le smiley-AFSCA

«Le Smiley sur le gâteau» était le thème de la troisième session. L'ensemble de la check-list qui est utilisée par les OCI lors de la réalisation d'un audit de validation du système d'autocontrôle dans un restaurant, ainsi que les fils conducteurs ont été parcourus. Cette session a été préparée en collaboration avec la DG de la Politique de contrôle.

C'était un succès!

Chaque session était largement étayée d'exemples et d'illustrations. Les restaurateurs ont participé activement et posé pas mal de questions. La collaboration avec la DG Contrôle, tant les services extérieurs que l'administration centrale, s'est très bien déroulée et cela a donné lieu à un sentiment de satisfaction après chaque session, tant auprès des restaurateurs que des collaborateurs de la cellule de vulgarisation. Ce projet sera sans aucun doute renouvelé et de nouvelles sessions vont être organisées prochainement.

Un projet pilote similaire est en cours dans les provinces wallonnes.

La cellule de vulgarisation de l'AFSCA

Vous êtes responsable d'une association locale de commerçants, de l'horeca, d'une fédération professionnelle, d'une antenne régionale des Classes moyennes... ? Vous êtes impliqué dans une association et la sécurité alimentaire de votre collectivité vous interpelle ? Vous faites partie des autorités communales et voulez assurer de meilleures conditions d'hygiène alimentaire pour vos cuisines d'école, homes ? ...

La cellule de vulgarisation de l'AFSCA est à votre service ! Via la participation à des sessions d'information, un dialogue sur le terrain, des publications claires et pratiques, des participations événementielles ...

Contactez-nous,
nous sommes à votre écoute!

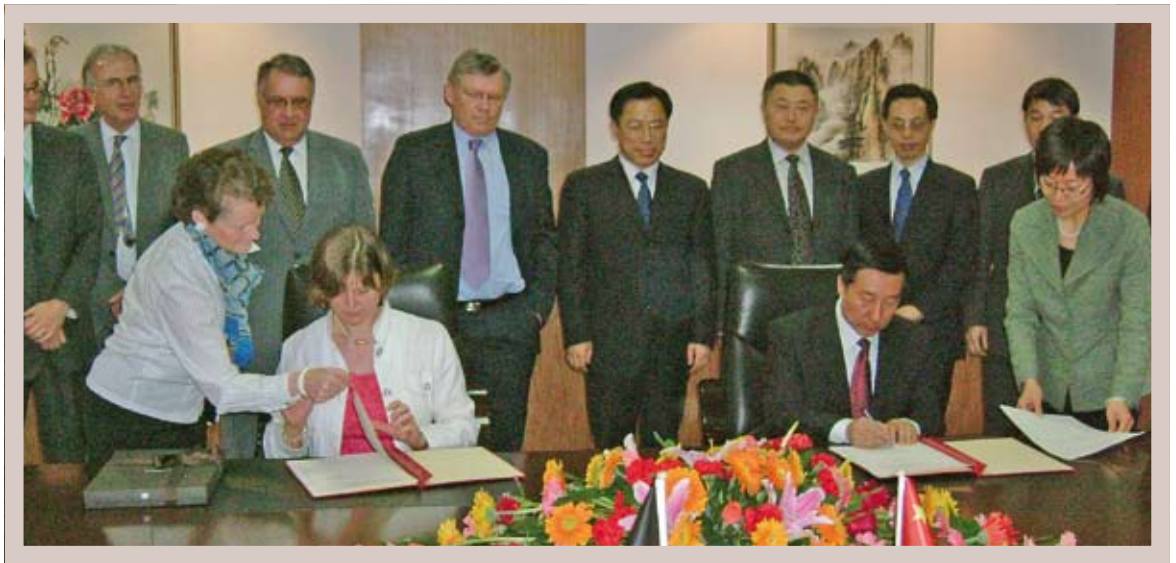
Cellule de vulgarisation de l'AFSCA
CA-Botanique
Food Safety Center
Boulevard du Jardin Botanique 55
1000 Bruxelles
Tél. : 02 211 82 25
Fax : 02 211 82 15
Courriel: voorlichtingvulgaris@afsca.be

faits et chiffres

le soutien de l'afsca aux exportateurs belges

Nouveau protocole entre la Belgique et la Chine

Le 7 avril dernier à Pékin, Madame Sabine Laruelle, Ministre des PME, des Indépendants, de l'Agriculture et de la Politique Scientifique, et son homologue chinois ont signé un protocole ouvrant une première possibilité d'exportation de viande de porc belge, vers la République Populaire de Chine.



Audit favorable

Ce protocole marque l'aboutissement de plusieurs années d'efforts de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire et fait suite à un audit favorable effectué en 2008 en Belgique par les Autorités chinoises sur les modes de production et le fonctionnement de l'AFSCA, notamment en matière de contrôles.

Si la rigueur des contrôles de l'AFSCA est parfois décriée, elle nous permet cependant de convaincre quand il s'agit de garantir la qualité sanitaire, c'est-à-dire de garantir que nos produits sont sains et qu'ils n'introduiront aucune maladie dans le pays de destination.

Avant le début des exportations, les autorités chinoises veulent encore auditer certains opérateurs belges

désireux d'exporter de la viande de porc. Seuls ceux qui auront été sélectionnés par leurs experts seront repris sur une liste des importateurs autorisés. La route est longue pour arriver en Chine...

Vulnérable

Ces dernières années, certains marchés agroalimentaires traditionnels de la Belgique sont plus fragiles depuis qu'ils se sont déplacés vers l'est, vers la Fédération de Russie principalement.

Cette fragilité est redoutée par nos entreprises. Pour un excès de résidus d'antibiotique dans la viande ou d'un produit phytopharmaceutique dans un fruit, au-delà de la norme russe, des marchés importants se ferment brutalement. Cette insécurité a entraîné des demandes

émanant des exportateurs belges pour que l'AFSCA tente de répondre aux exigences de certains pays tiers en matières sanitaires et phytosanitaires.

La Chine mais également l'Australie, l'Inde et le Vietnam sont les plus prometteurs, mais d'autres pays ont également été contactés.

Poires

Spécifiquement pour la Chine, en plus de ce dossier « viande de porc », d'autres dossiers sont soutenus dont les plus aboutis sont ceux relatifs à l'exportation de poires Conférence, de porcs vivants « Piétrain » et de semence de bovin « Blanc Bleu Belge ».

Action de contrôle annoncée dans le secteur de la distribution à Grammont

Du 11 au 18 mai, l'Agence alimentaire a organisé dans la ville de Grammont une action de contrôle « annoncée » dans le secteur de la distribution. L'objectif de ce projet pilote était d'inciter les opérateurs à toujours être en règle avec la réglementation, qu'il y ait des contrôles ou non, afin de répondre aux exigences de l'Agence alimentaire et aux attentes du consommateur. L'établissement doit en effet être en règle lorsque le contrôleur arrive et pas seulement une fois qu'il est passé !

Lors de cette action de contrôle annoncée, 323 commerces ont reçu la visite de l'Agence alimentaire. Les restaurants (19%) et les détaillants en alimentation au détail (16 %) constituaient l'essentiel de cette action. Ils étaient suivis de près par les cuisines de collectivités (13 %), les cafés et les boulangeries (chacune 12 %), les cafés-snacks (8 %) et les bouchers (7 %). Fermaient la marche les friteries et marchands ambulants (4 % tous deux) et enfin les grossistes (3 %). Les 69 commerces qui n'étaient pas ouverts, peuvent encore s'attendre à un contrôle.

Malgré le fait qu'une campagne médiatique avait été organisée avant l'action, conjointement par la ville de Grammont et par l'AFSCA, on a constaté que le premier jour de l'action, un faible nombre de commerces était au courant. Au centre-ville, le deuxième jour, à peu près tout le monde était au courant, alors que dans les faubourgs de la ville, l'action est restée à peu près inconnue.

Malgré cela, l'objectif de l'action, à savoir la sensibilisation des opérateurs, a été atteint. Les contrôleurs ont également ressenti l'accueil qui leur a été réservé par les opérateurs comme meilleur que celui reçu lors de contrôles inopinés. Les principales infractions constatées, et ce sans distinction entre les différents types d'opérateurs, étaient liées à : l'hygiène, l'étiquetage et la réglementation sur le tabac.

A l'avenir, des actions de ce type seront organisées dans tout le pays.

Après le traitement administratif des données et les recontrôles qui doivent inévitablement avoir lieu, un rapport plus détaillé sera publié dans le prochain bulletin.

Tous les dossiers en cours ont été évoqués auprès des autorités chinoises et il semble que le protocole d'accord qui encadrera l'exportation de poires puisse aboutir rapidement. Madame Laruelle a en effet pu constater que la Chine s'est montrée ouverte à la collaboration avec la Belgique.

Exportation: vitale

Dans certains secteurs l'exportation est vitale. La Belgique est autosuffisante à 200% pour la viande de porc et elle exporte 50% de ses poires vers la Fédération de Russie ! La reconnaissance internationale dont jouit notre sélection bovine et porcine est un atout dont elle souhaite tirer parti.

Le marché chinois, qui va s'ouvrir grâce à ce protocole, représente donc une première opportunité majeure pour nos opérateurs. L'AFSCA met tout en œuvre pour en créer d'autres, et pour hâter les processus d'accord que les pays tiers tentent généralement de retarder.

Collaboration

Si ce protocole a été conclu grâce à la contribution active de l'Ambassade de Belgique à Pékin, il faut ajouter que le soutien de plusieurs entités est essentiel. Ainsi le Service public fédéral Affaires étrangères, nos organisations régionales de promotion économique (AWEX, Brussels Export et Flanders Investment and Trade) basées dans les différents pays tiers, et les Fédérations des exportateurs concourent à la réussite des démarches des Relations internationales de l'AFSCA auprès des pays tiers.

sachez ce que vous mangez

opération 'vente de tartes', 'gaufres', bbq...

Sachez ce que vous mangez... et ce que vous donnez à manger !

Le club de basket organise un repas 'spaghettis' pour récolter de l'argent pour son nouveau local... Le groupe local des scouts vend des gaufres pour alléger quelque peu le prix de son camp... Vous vous occupez vous-même du barbecue à la fête de votre quartier... Ces activités ont une chose en commun : des denrées alimentaires sont vendues à des consommateurs, et les vendeurs ne sont pas des 'opérateurs' professionnels. Mais qu'en est-il de la sécurité alimentaire ? Certaines formalités doivent-elles être remplies pour l'AFSCA ? Quelques mots d'explication.

Vente occasionnelle

Ces activités ont un dénominateur commun : celui de la «vente occasionnelle». Tant que les activités restent limitées, un enregistrement à l'Agence n'est pas nécessaire, même si ces activités rapportent de l'argent. Il y a toutefois des conditions.

- Il ne peut y avoir plus de 5 de ces activités organisées par an.
- Chaque activité ne peut pas durer plus de 10 jours.
- Les collaborateurs doivent être des bénévoles. Ce qui signifie qu'ils ne peuvent eux-mêmes tirer aucun avantage pécuniaire de ces actions.

Si vous avez des questions ou en cas d'activités qui durent plus de 10 jours, contactez l'Unité provinciale de Contrôle (UPC) de l'Agence dans la province où se déroule votre activité. Vous trouverez les coordonnées des UPC sur le site internet de l'AFSCA www.afsca.be, à la rubrique «contacts».

Des produits sûrs

Lorsque vous organisez une telle activité, vous êtes vous-même responsable des produits : vous les vendez, en effet, à un consommateur. Veillez à vous procurer des ingrédients sûrs. Achetez-les dans un magasin connu de l'AFSCA. Pensez à la traçabilité.

Si quelqu'un tombe malade après avoir mangé vos gaufres, vous devez pouvoir vérifier d'où proviennent tous les produits utilisés.

- Faites vos achats uniquement dans un commerce enregistré auprès de l'Agence ou disposant d'une autorisation. Vous pouvez facilement le vérifier via l'application Bood-on-Web sur notre site web (www.afsca.be -> professionnels -> agréments,... -> Bood on Web).
- S'il se produit quelque chose, il faut pouvoir vérifier d'où viennent les produits. Qui a produit les biscuits, la farine ou le vin ? Quel magasin les a fournis ? De quel boucher vient la viande hachée pour les spaghettis ?

C'est pourquoi vous devez garder les bons de livraison ou les factures, à condition qu'elles contiennent les informations nécessaires (produit, fournisseur, date d'achat, numéro de lot...). Sinon, notez tout ; c'est peut-être beaucoup de travail, mais – et espérons que cela ne soit pas nécessaire – cela peut venir à point ! Vérifiez si les numéros de lot indiqués sur ces bons correspondent à ce que vous recevez.

- Examinez l'étiquette. Elle doit se trouver sur l'emballage. Vérifiez les dates de péremption. Les emballages ne peuvent pas être déchirés.

Un mot d'ordre : propreté

Quand vous cuisez des crêpes, lors d'une vente de gaufres, d'une soirée spaghettis ou d'un barbecue, ou plus généralement pour toute activité où vous préparez des aliments, vous devez respecter les « Bonnes Pratiques d'Hygiène » (BPH).

- Contrôlez la cuisine et vérifiez si le matériel est propre et en bon état. Les tables, planches à découper, assiettes et plats, bref tout ce qui entre en contact avec les denrées alimentaires doit en principe être lisse, facile à nettoyer, inoxydable et fait en matériaux non toxiques. Ceci vaut également pour le matériel utilisé pour un barbecue en plein air.
- L'hygiène personnelle est très importante. Avant de commencer, lavez-vous bien les mains avec du savon liquide et séchez-les. Utilisez de préférence un rouleau d'essuie-tout ou des essuies jetables plutôt que des essuies en tissu ; ainsi vous ne transmettez pas de contaminations. Il doit y avoir de l'eau potable courante et un lavabo pour les mains, avec du savon liquide et des essuies jetables ou du papier pour se sécher les mains. Ne portez pas de bagues ni de bijoux pendant la préparation des aliments. Tenez vos cheveux bien attachés et mettez des vêtements propres. Il est évidemment interdit

de fumer en cuisant de la nourriture, et les chiens et chats iront plutôt se promener ailleurs. Pour le nettoyage des denrées alimentaires aussi (les légumes pour le barbecue ou la sauce à spaghetti), il y a lieu d'utiliser de l'eau potable.

- Ne mettez pas de matériel ou de denrées alimentaires sur le sol, ni de récipients sales sur votre plan de travail. Veillez donc à ce que le sale n'entre pas en contact avec le propre. Les déchets doivent être jetés dans une poubelle avec couvercle. Ne mettez pas cette poubelle dans la cuisine et veillez à ce qu'elle soit évacuée à temps, de sorte que les animaux nuisibles n'y ont pas accès.
- Il y a peut-être parmi vos généreux donateurs quelques personnes qui ont des poules et qui vous donneront des œufs gratuitement, mais les œufs que vous utilisez pour vos gaufres ou crêpes doivent être estampillés, car ainsi vous savez qu'ils ont été contrôlés. Achetez-les donc au magasin. N'oubliez pas de vérifier la date de péremption ! Les coquilles d'œufs peuvent être contaminées, jetez-les donc directement à la poubelle et lavez-vous les mains.
- Veillez à une bonne ventilation et n'oubliez pas les moustiquaires lorsque les fenêtres sont ouvertes. Pas de courant d'air des toilettes vers la cuisine. En cas d'activité à l'extérieur, couvrez les produits alimentaires de telle sorte que les insectes ou animaux nuisibles n'y aient pas accès.

Le chaud et le froid

Vous travaillez avec des denrées périssables ou réfrigérées ? Vous cuisez une partie de la viande du barbecue à l'avance en prévision d'un afflux massif de convives ? Alors vous devez songer à ce grand principe : le froid reste froid, le chaud reste chaud.

- Respectez la chaîne du froid. Lorsque vous achetez des denrées alimentaires réfrigérées, transportez-les dans un frigo box propre avec des blocs réfrigérants, ainsi elles resteront toujours fraîches. Achetez-les au dernier moment et mettez-les dans le frigo dès votre arrivée.
- Le frigo que vous utilisez doit être capable de refroidir jusqu'à une température ne dépassant pas les 7°C. S'il ne comporte pas de thermomètre, vous pouvez toujours demander gratuitement un thermomètre de frigo à l'AFSCA (via le site web, rubrique « publications »). Une réfrigération doit aussi (et dans tout les cas) être prévue lors d'une activité en plein air. Conserver les produits à réfrigérer à 7°C maximum, sauf si l'étiquette porte d'autres indications, par exemple pour la viande hachée (4°C).
- Outre la chaîne du froid, la « chaîne du chaud » est aussi importante. Gardez vos denrées au chaud (sauce spaghetti !), veillez à ce que la température soit au moins de 65°C. Les saucisses de poulet au BBQ sont délicieuses, mais elles doivent être parfaitement cuites !
- Lorsque les crêpes ou les gaufres sont prêtes, portez-les aussi vite que possible à vos clients ou veillez à ce qu'ils viennent les chercher dès que possible. Si vous les emballez dans un film plastique, vérifiez s'il convient à la conservation de denrées alimentaires. Si vous voyez sur la boîte un gobelet et une fourchette, vous savez que vous pouvez utiliser ce film.



Question du mois au point de contact

Vous souhaitez joindre le point de contact...?

Nous sommes là pour ça!

Mais pour pouvoir correctement traiter votre question ou votre plainte, nous vous demandons de bien vouloir suivre les recommandations suivantes:

- Si vous avez une raison d'introduire une plainte, faites-le rapidement. Introduire une plainte trois semaines après les faits n'est guère utile : la plupart du temps, on ne retrouve plus aucune trace.
- Mentionnez toutes les informations pouvant être pertinentes pour la plainte: nom de l'entreprise, nature (magasin, restaurant), adresse, ... sur lesquels porte la plainte. Conservez si possible le produit qui a donné lieu à la plainte.
- Mentionnez également vos coordonnées afin que nous puissions vous recontacter : nom, adresse, numéro de téléphone, adresse e-mail éventuelle. Nous vous garantissons l'anonymat.

Si vous essayez de nous joindre par téléphone après les heures de bureau, vous serez en contact avec notre répondeur, nous écouterons votre message le lendemain matin. Énoncez votre message de manière lente et claire. Donnez également votre adresse et votre numéro de téléphone, lentement, clairement et répétez ces informations.



Nous avons réalisé un petit dépliant qui précise pourquoi vous pouvez vous adresser au point de contact et comment déposer une plainte. Vous pouvez le consulter et le commander sur notre site web www.afsca.be sous la rubrique « Publications ».

0800/13 550 (numéro gratuit)
pointdecontact@afsca.be

foire de libramont

(du 24 au 27 juillet 2009)



Cette année encore, l'Agence alimentaire est à nouveau présente à la Foire de Libramont, la plus grande exposition agricole en plein air.

Pour la deuxième fois, nous y participons dans un stand fédéral intégré, « l'Espace fédéral », où seront également présents les SPF Economie et Finances, le SPP Politique scientifique et l'IRM, le CERVA, le BIRB et l'INASTI.

Venez nous rendre visite au stand 33.A21 dans le hall Walexpo!

Info: www.foiredelibramont.com



Pas moins de cinq nouvelles publications cette fois-ci:

- « Avec le smiley, ajoutez un sourire à votre système d'autocontrôle ! », un feuillet expliquant aux exploitants d'établissements horeca et de cuisines de collectivité les avantages du Smiley et comment l'obtenir
- « La cellule de vulgarisation », une brève présentation de cette nouvelle section du service de communication pour quoi vous pouvez faire appel à elle
- « La notification obligatoire » : de quoi il s'agit, quand procéder à une notification, bloquer ou non les marchandises, les retirer du marché ou les rappeler, comment informer le public... Publication destinée aux opérateurs de la chaîne alimentaire, aux laboratoires, aux organismes d'inspection et de certification et à toute personne exerçant à titre professionnel une surveillance sur les élevages, notamment les vétérinaires. Voir également l'article « Retrait du marché ou rappel de produit ? » du bulletin précédent.
- « Directives à l'attention des ambulants dans le cadre des marchés hebdomadaires où des denrées alimentaires sont mises en vente ». Une publication de la cellule de vulgarisation : directives pour le transport, conditions auxquelles doivent satisfaire les installations dans lesquelles les denrées alimentaires sont présentées à la vente, nettoyage et lutte contre les organismes nuisibles, hygiène, températures à respecter, traitement des déchets... Publication destinée aux personnes qui, à titre professionnel, mettent en vente des denrées alimentaires sur des marchés (donc pas les vendeurs occasionnels, même si certaines règles s'appliquent également à eux, par exemple en matière d'hygiène et de respect des températures).
- Et notre folder sur le point de contact, dont il est question dans la rubrique « question du mois ».

Vous pouvez consulter ces publications sur le site internet de l'AFSCA www.afsca.be, en français, néerlandais et allemand. Vous pouvez également les commander en français et en néerlandais, et sous peu également en allemand.



bulletin de l'agence alimentaire

Paraît 5 fois par an — mai-juin 2009

Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
CA-Botanique - Food Safety Center - Bd. du Jardin botanique 55 - 1000 Bruxelles

