



Œufs (p. 6)

actualité

désinformation?

dossier

la politique sanitaire en Belgique

faits et chiffres

RASFF: 30 ans déjà

sachez ce que vous mangez

fraîcheur et propreté

Il ne faut pas prendre pour argent comptant la légende à laquelle tout le monde croit !

Dans le déluge d'informations qui arrivent chaque jour par des voies les plus diverses mais surtout via « la

actualité désinformation?

toile » il nous devient difficile de faire un choix rationnel et objectif. Surtout lorsqu'il peut paraître séduisant pour quelque motif que ce soit d'accorder un crédit à l'information.

Il en fut ainsi cet été où notre Point de contact a été littéralement noyé de questions ou de plaintes concernant le prétendu « tourisme » d'un paquet de viande hachée issue d'un animal sois-disant né au Canada, élevé en Australie, abattu et découpé en Belgique (heureusement dans le même zoning !). Il n'a pas fallu 3 semaines pour que, sans le moindre discernement, l'hoax fasse quasi le tour du monde, fustigeant, planiphère et itinéraire à l'appui, le prix de revient de ce pauvre paquet de viande ... qui n'avait pas quitté notre petit pays.

Saisie du problème dès la publication de « l'information », l'Agence dépêchait aussitôt ses plus fins limiers à la

recherche de l'origine de cette bévue. En fait, un « bug » informatique au niveau de l'étiqueteuse chez un seul distributeur était responsable de cette méprise. Les mesures adéquates ont été prises au niveau de l'opérateur et un recontrôle a permis de vérifier que la firme avait apporté immédiatement les corrections voulues au système informatique d'étiquetage. La viande provenait en réalité d'animaux nés, élevés, abattus et découpés en Belgique ! Il faut noter cependant que, dans ce cas d'espèce, la traçabilité du produit n'a jamais été perdue et que des informations erronées se sont retrouvées uniquement sur l'étiquetage jetant ainsi le doute au niveau des consommateurs. Il était cependant trop tard ! La rumeur s'était répandue comme une traînée de poudre et était relayée, y compris par les médias, à un point tel que l'Agence rassura aussitôt les consommateurs via un communiqué de presse.

Une tempête dans un verre d'eau ? Certes, mais un avatar qui nous incite à faire preuve de la plus grande vigilance vis-à-vis de l'information et à aiguïser notre esprit critique sans relâche. Souvent, au lieu d'accorder foi à un fait parce que nous le jugeons correct, nous jugeons au contraire qu'un fait est correct parce que nous lui accordons foi !



Agence fédérale
pour la Sécurité de la
Chaîne alimentaire

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, Damien Van Ostaeyen, Paul Coosemans, Yasmine Ghafir, Philippe Mortier, Gerda Eeckhaut, Nathalie Deltour, Benoît Delmotte, Marie-Anne Manandise, Jan Germonpré (rédaction finale et lay-out).
Imprimé à l'imprimerie de l'AFSCA.

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

Notre mission est de veiller à la sécurité de la chaîne alimentaire et à la qualité de nos aliments, afin de protéger la santé des hommes, des animaux et des plantes.



la sécurité durable

Quelques gestes simples pour associer sécurité alimentaire et développement durable. L'un n'exclut pas l'autre !

- **Les emballages:** ils sont souvent nécessaires afin de protéger les aliments. Cependant, il faut savoir faire la différence entre l'emballage de protection et le suremballage de décoration. De même, afin d'éviter l'usage des sacs plastiques, l'AFSCA peut vous fournir un sac de course réutilisable sur simple demande (dans la limite des stocks) au 0800 13 550.
- **Acheter en vrac:** les légumes, fruits et pommes de terre, frais, non préparés, peuvent souvent tout aussi bien être achetés en vrac sans emballages et ce, sans risques pour la sécurité alimentaire.
- **Respecter la chaîne du froid:** cela vous évitera de devoir jeter des aliments devant être conservés au frais avant leur date de péremption.
- **Un thermomètre dans le frigo:** il permet de régler au mieux la puissance de celui-ci en fonction des variations de température afin de minimiser sa consommation tout en préservant la chaîne du froid à son optimum. Un thermomètre peut vous être fourni sur simple demande (dans la limite des stocks) au 0800 13 550 ou via info@afsca.be.
- **Planifiez vos achats:** les aliments sont périssables et résistent plus ou moins longtemps. Planifier ses achats en fonction de la consommation prévisible permet d'éviter de jeter inutilement des aliments qui périront à la maison.
- **Soyez attentif aux dates de péremption:** si vous comptez consommer votre achat le jour même ou dans un avenir proche, il est inutile de prendre le produit dont la date de péremption est la plus éloignée. Cela évitera au magasin de devoir jeter de trop grandes quantités de produits périmés.
- **Tous les produits sont contrôlés sur base des mêmes normes:** quels que soient leur mode de production ou leur origine, les produits alimentaires présents sur le territoire belge sont contrôlés sur base des mêmes normes sanitaires garantissant un même niveau élevé de sécurité.

Un conseil du groupe de travail développement durable de l'AFSCA

la politique sanitaire en Belgique

table ronde du 9 juillet 2009

La politique sanitaire en Belgique est dépendante de plusieurs facteurs qui sont directement liés entre eux: le statut officiellement indemne de notre pays par rapport à certaines maladies (par ex. brucellose depuis 2003, leucose depuis 1999), les relations commerciales avec certains pays qui ne possèdent pas un statut indemne pour certaines maladies ce qui entraîne la mise en place d'une vigilance sanitaire des mouvements d'animaux en provenance de ces pays, le respect de l'application des normes de l'OIE (organisation mondiale de la santé animale), et l'apparition possible de maladies émergentes.

Table ronde

Afin de pouvoir garantir la sécurité sanitaire de notre cheptel au niveau national et international une table ronde a été organisée par l'AFSCA ce 9 juillet 2009 avec les différents acteurs du contrôle sanitaire en Belgique. Une réflexion y a été menée sur notre programme de surveillance sanitaire pour l'avenir. Une étude a été réalisée afin de pouvoir offrir toutes les garanties du maintien de l'absence de maladies ainsi que de la détection rapide d'une éventuelle (ré)introduction de ces maladies dans notre cheptel. Cette étude nous démontre qu'il faut un minimum de 30.000 échantillons sanguins pour couvrir cette garantie.

Orientations et propositions

1. Les échanges intracommunautaires avec un état membre à risque, c'est-à-dire non officiellement indemne de maladies
 - analyses brucellose – leucose directement à l'importation sur des bovins de plus d'un an et une analyse de rappel
 - il faudra donc en tenir compte lors de la sélection des tests en vérifiant l'origine du pays de naissance des bovins
2. Les échanges intracommunautaires avec un état membre officiellement indemne de maladies et échanges au niveau national.



Une analyse brucellose – leucose pendant la campagne hivernale parmi une sélection aléatoire des bovins importés ou achetés durant les 12 derniers mois. Cette méthode évite une approche discriminatoire et inacceptable pour la Commission européenne si l'analyse était programmée uniquement sur les bovins importés.

3. La campagne hivernale

Il s'agit d'une sélection totalement aléatoire visant la détection par analyse sanguine d'une série de maladies des animaux pour une détermination proactive et standardisée de la séroprévalence des maladies afin de connaître la situation et de pouvoir en assurer le suivi.

4. L'analyse des avortements

L'objectif est de réaliser d'une part une enquête épidémiologique et d'autre part un diagnostic étiologique afin de déceler un problème éventuel au niveau d'une exploitation.

5. La gestion de l'administration sanitaire

Ceci représente les tâches réalisées dans le cadre des activités décrites dans l'étude (programmation, planification et enregistrement des résultats), des activités dans le cadre de la certification des ruminants (contrôle, vérification et centralisation des résultats, vaccination dans le cadre de la certification...), ainsi que d'un soutien scientifique (analyse, synthèse, interprétation, développement de nouvelles activités, promotion et sensibilisation des acteurs du secteur sanitaire).

6. La mise en place d'une sérothèque

Il s'agit du conditionnement, du stockage des échantillons de sérum provenant de l'échantillonnage aléatoire afin de permettre une analyse rétroactive.

7. Les maladies émergentes

Comprendre, analyser et suivre les nouveaux développements des

maladies émergentes ou ré émergentes des animaux.

8. Le budget

L'AFSCA se félicite de la bonne collaboration avec les partenaires auxquels elle délègue une partie importante de la surveillance sanitaire et y consacre annuellement plus de 2.600.000 €.

Conclusions

Cette nouvelle approche de la stratégie sanitaire illustre la volonté de concertation de l'Agence et permettra de conserver notre statut de pays indemne de maladies, mais également de pouvoir garantir la qualité de nos produits ainsi que les échanges avec nos partenaires commerciaux grâce à une traçabilité optimale et un contrôle sanitaire rigoureux de nos animaux.

faits et chiffres

rasff : trente ans déjà !

Rapid Alert System for Food and Feed

La Commission européenne dispose d'un système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux qui ne satisfont pas aux exigences de qualité sanitaire : le Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF). Les informations reprises dans ce RASFF sont destinées aux autorités des états membres de l'Union européenne afin qu'une action puisse rapidement être entreprise.



Deux types de communications peuvent être envoyées par les états membres, en fonction de la gravité de la situation.

- Dans le premier cas, le RASFF donne des **alertes** sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux commercialisés dans plusieurs pays de l'Union européenne et pouvant présenter un danger direct pour la santé publique de sorte qu'une intervention directe est nécessaire. L'alerte est lancée par le pays qui a découvert le problème et pris des initiatives. Il s'agit par exemple du retrait du marché et de l'organisation de ce que l'on appelle un 'recall'. Lors d'un recall, le public est averti de la présence sur le marché d'un produit potentiellement dangereux et est appelé à rapporter le produit. Des communiqués de presse apparaissent régulièrement sur notre site web suite à une communication RASFF.

- Dans le deuxième cas, des **communications d'information** sont envoyées lorsque des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux potentiellement dangereux sont uniquement présents dans le pays qui en fait la notification. Dans ce cas, les autres pays ne doivent pas entreprendre d'action directe. Il s'agit souvent de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux refusés lors de contrôles aux frontières de l'Union européenne. Ces produits ne se trouvent donc pas sur le marché ou sont récupérés.

Le RASFF fête en 2009 ses trente ans d'existence !

Dans le cadre de cette célébration de trois jours, différents événements ont été organisés par la Commission européenne. Les festivités ont débuté par une conférence de haut niveau à Bruxelles, siège de la CE, avec des participants de différents

états membres et de pays hors Europe, pour un total de 90 pays participants. Des représentants des organisations de consommateurs du monde entier et des secteurs professionnels ont également pris part à cette conférence.

Le 17 juillet, la célébration a été clôturée par une visite de la criée aux fruits et légumes de Malines.

Peu d'entre nous le savent mais Sint-Katelijne-Waver est la plus grande coopérative de cultivateurs d'Europe pour la vente de légumes.

Plus de 130 participants des différents points de contact RASFF des états membres et des autorités de sécurité alimentaire du monde entier ont visité la criée. C'est avec la plus grande attention que, répartis en différents groupes, ils ont suivi la manière dont la traçabilité est appliquée et quels programmes sont utilisés pour la surveillance de la sécurité alimentaire.

Dès leur arrivée, les invités ont pu assister à la vente à la criée de différents produits et l'établissement leur a assuré une visite guidée de la criée, expliquant son fonctionnement et la part réservée au marché local et à l'exportation. Au cours de cette visite, les participants ont pu voir sur place comment les inspecteurs de l'UPC d'Anvers réalisent leurs contrôles phytosanitaires et les contrôles de

qualité. Les contrôles de la traçabilité ont aussi été clairement expliqués.

A l'aide d'exemple parlants, les responsables de la criée ont expliqué comment ils procèdent avec les communications RASFF, les retraits du marché, les avertissements aux consommateurs, l'affichage d'avertissements jusqu'à la rédaction d'un communiqué de presse afin d'organiser l'éventuel rappel des produits chez le consommateur. Tout cela est naturellement précédé d'une analyse du risque approfondie réalisée par l'AFSCA.

Dans un exposé détaillé, l'Ir Sabina Devlieghere, a d'abord présenté l'Agence et en quoi consiste sa mission particulièrement dans le domaine des fruits et légumes.

L'échantillonnage a été expliqué, depuis la programmation en passant par la planification, la réalisation jusqu'au dispatching des échantillons vers les différents labos.

Le mode de rapportage, ainsi que les mesures en cas de non conformités ont été expliqués de manière très vivante et à l'aide d'exemples choisis.

Le contrôle des produits ne provenant pas de pays de l'UE était également un sujet important de la présentation. Si nos producteurs et leurs produits subissent des contrôles, les produits originaires de pays tiers entrant sur le territoire européen sont également sévèrement contrôlés.

Le fonctionnement du PIF (poste d'inspection frontalier), la procédure en cas de résultats défavorables, comment tout cela est suivi, rien n'a été oublié.

Pas étonnant donc que l'assistance ait suivi très attentivement l'exposé. L'intéressante demi-heure de questions qui a suivi en est la preuve.

Erratum

Une sérieuse coquille s'est glissée dans le texte de l'article «opération Vente de tartes, gaufres, bbq...» à la rubrique «sachez ce que vous mangez» du dernier numéro, dans le paragraphe intitulé «Vente occasionnelle». Selon ce qui est écrit, on pourrait croire que la vente occasionnelle peut être pratiquée 50 jours par an. Or, ce n'est pas le cas. Le texte correct est le suivant :

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, et pour une durée totale de maximum 10 jours par an. (...)*

Nos excuses pour cette erreur. Le reste de l'article est correct.

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

Résultats définitifs : 50 % de mesures en moins

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. Il a été procédé à 323 visites de contrôle réparties dans 99 commerces de l'horeca, 30 cuisines de collectivités, 63 commerces de détail, 57 cafés, 29 boulangeries, 31 débits de viande et de poisson et 1 commerce de gros. Au total, 997 check-lists ont été complétées par les contrôleurs. Les check-lists concernaient l'hygiène (303), l'autocontrôle (149), la traçabilité (187), le tabac (128), les déchets (20), la notification obligatoire (196) et l'étiquetage (14).

Malgré le caractère annoncé de l'action, il a fallu procéder à 3 fermetures immédiates. En outre, 72 avertissements et 11 PV ont été dressés.

Les mesures étaient surtout dues à des infractions aux règles d'hygiène, quelques-unes pour infraction à la réglementation sur le tabac et aux règles en matière d'étiquetage. Elles concernaient différents types d'opérateurs : 9 cuisines de collectivités, notamment des maisons de repos et des écoles, 42 établissements horeca, notamment des restaurants et des pita-bars, 6 débits de viande et de poisson, 6 commerce de détail, 14 cafés et 9 boulangeries.

Comparativement aux contrôles inopinés effectués au cours des premiers mois de 2009 à Grammont, l'AFSCA a dressé 30 % d'avertissements et 60 % de PV en moins, ce qui fait donc au total presque 50 % de mesures en moins suite à l'annonce de l'action de contrôle.

Il convient d'ajouter que la collaboration avec la ville de Grammont était excellente.

Vu l'importante diminution du nombre de mesures qui ont dû être prises, une telle action est susceptible d'être répétée, dans le but d'évoluer vers des établissements en règle à l'arrivée du contrôleur, et pas seulement à son départ.

sachez ce que vous mangez

fraîcheur et propreté

L'œuf et la sécurité alimentaire

L'œuf qui entre dans notre alimentation courante provient généralement de la poule de l'espèce « *Gallus gallus* ». On trouve aussi des œufs de caille sur les étals des magasins. L'œuf est une entité complète qui permet à l'embryon de volaille de se développer dans de bonnes conditions. L'intérieur contient en effet tous les éléments nécessaires au développement de l'embryon jusqu'au stade de poussin. La coquille, enveloppe calcaire poreuse, a pour fonction de protéger l'embryon du monde extérieur tout en permettant sa respiration grâce au passage de l'air.

L'œuf fait partie intégrante de notre alimentation. Pour ses qualités nutritionnelles, gastronomiques... et pour son prix... démocratique. C'est un aliment présent tous les jours du manière ou d'une autre sur notre table. C'est pourquoi il faut être vigilant quant à sa qualité sanitaire, avec deux exigences : fraîcheur et propreté. Voici donc quelques conseils et informations.

Ne pas laver les œufs !

Durant toute la chaîne de vente, l'œuf est conservé de préférence à température ambiante et stable. Pourquoi ne pas le réfrigérer tant qu'il est dans le commerce ? Si l'œuf a été réfrigéré puis laissé à température ambiante, il peut se couvrir d'une pellicule d'eau par condensation. Ceci favorisera la prolifération des bactéries sur la coquille et probablement leur pénétration dans l'œuf. Pour cette même raison, il est recommandé de ne pas laver les coquilles d'œufs. Par contre, il est conseillé au consommateur final de réfrigérer l'œuf après son achat, en le séparant le plus possible des autres aliments.

A propos de contamination, le souci de l'hygiène commence précisément là où l'œuf a été pondu. Le poulailler doit être propre afin d'éviter les souillures sur la coquille. Il arrive que la coquille de l'œuf soit souillée par des morceaux de plume ou d'excrément de poule. Mais le contenu de l'œuf n'est pas en



danger ... tant que la coquille n'est pas mouillée ou qu'il est manipulé correctement lors de sa préparation.

Contamination croisée

Lors de la préparation des œufs, le cuisinier aura pour priorité d'éviter les contaminations croisées. La première étape est le lavage des mains à l'eau et au savon. Ensuite, le travail se fera sur une table de travail propre et dans des ustensiles propres. Les coquilles vides sont jetées immédiatement. Dès que l'opération de cassage des œufs est terminée, tout ce qui a été utilisé est lavé ou jeté et les mains à nouveau lavées.

L'étiquette

Les œufs préemballés vendus au consommateur doivent être étiquetés. Comment s'y retrouver ? Dans les magasins, il n'est proposé au consommateur que des œufs de catégorie A. Sachez qu'il s'agit d'œufs frais qui ne subissent aucun traitement de conservation, comme la pasteurisation ou la stérilisation. Les œufs de catégorie B sont destinés le plus souvent à l'industrie alimentaire.

La date de durabilité minimale doit être indiquée ou, à défaut, la date de ponte. Il est bon de savoir que l'œuf frais peut être mis en vente jusqu'à 21

jours après la ponte et qu'il peut être consommé jusqu'à 28 jours après la ponte. Lors de la vente au détail, le marchand doit fournir ces informations au consommateur soit par un étiquetage sur les boîtes d'œufs, soit par un écriteau ou tout autre moyen d'affichage pour la vente en vrac. D'autres mentions sont obligatoires, comme le code du centre d'emballage, la catégorie de qualité, la catégorie de poids et les conditions particulières de conservation.

De plus, chaque œuf doit être marqué.

- Le premier chiffre indique le mode d'élevage.

0 = œufs de poules « bio »

1 = œufs de poules élevées en liberté

2 = œufs de poules élevées au sol

3 = œufs de poules élevées en cage

- Les 2 lettres suivantes déterminent le pays d'origine
- Les 4 chiffres suivants sont le n° du producteur.
- Il reste 1 ou 2 chiffres qui tracent éventuellement le n° du pondoir.

Et les œufs vendus à la ferme ?

Les œufs vendus à la ferme directement au consommateur final ne doivent être ni étiquetés ni marqués. Par contre, le fermier doit fournir l'indication de la date de ponte ou de la date de durabilité minimale au client.

Dans les 24 heures !

Les plats préparés à base d'œufs crus comme la mousse au chocolat, le tiramisu, la mayonnaise... sont des mets à haut risque bactériologique. Il faut donc les conserver à 4°C maximum pour éviter la multiplication bactérienne. Ces préparations sont contenues dans un récipient correctement fermé pour les protéger des contaminations croisées pouvant survenir du milieu ambiant. Pour la sécurité des convives, il est recommandé de consommer ce type de plat dans les 24h suivant leur préparation. Il est impératif de ne pas briser la chaîne du froid durant ce laps de temps.

Quant aux œufs cassés et non préparés immédiatement, ils doivent être conservés dans un récipient propre muni d'un couvercle au frigo à 4°C maximum et être consommés dans les 24h.

Date limite de consommation

Toutes les denrées alimentaires périssables préemballées doivent obligatoirement porter une date limite de consommation ou date de péremption. Il y a quelques semaines, la date limite de consommation (DLC) des denrées alimentaires faisait à nouveau l'actualité ; le point de contact reçoit parfois des plaintes au sujet de produits encore présents dans les rayons des magasins et dont la DLC est dépassée. Mais cela n'est-il pas contrôlé par l'AFSCA ?

Oui. L'AFSCA réalise différents types de contrôles de la DLC dans la distribution :

- contrôle de la présence de denrées alimentaires avariées, dont la date limite de consommation est dépassée ou qui sont impropres à la consommation humaine
- contrôle de l'étiquetage : mention correcte de la DLC, absence de modifications de la DLC d'origine.

Depuis 2007, 5.432 contrôles de la DLC des denrées alimentaires et 1.720 contrôles de l'étiquetage de la DLC ont été réalisés : 88 % et 98 % étaient conformes.

Un bon conseil : vérifiez toujours la DLC des denrées alimentaires que vous voulez acheter.





salon de l'alimentation

(du 3 au 18 octobre 2009)

Pour garder ses bonnes habitudes, l'Agence alimentaire sera cette année encore présente au Salon de l'Alimentation, du 3 au 18 octobre au Heysel à Bruxelles. Comme lors des autres éditions, un collaborateur du Point de contact sera présent au stand pour répondre à vos questions sur la sécurité alimentaire ou pour prendre note d'une plainte. Et chaque jour, les 250 premiers visiteurs qui se présenteront à notre stand recevront gratuitement un thermomètre de frigo sur présentation du bon du 'journal de la foire'.

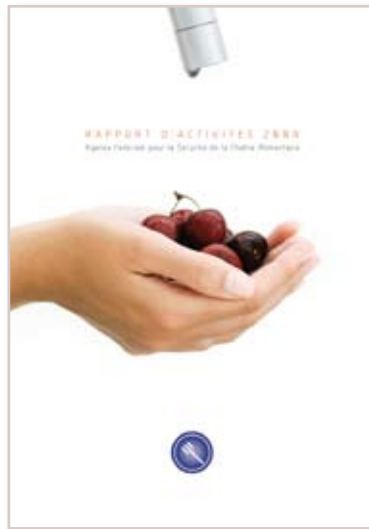


agribex 2009

(du 1^{er} au 6 décembre 2009)

Quelques semaines plus tard, nous serons à nouveau invités au plus important salon agricole de Belgique, une fois de plus au Patio du Heysel. Des collaborateurs de nos unités provinciales de contrôle et les spécialistes de la Politique de contrôle s'y trouveront à la disposition des visiteurs. A visiter du mercredi 2 au dimanche 6 décembre, de 9 à 18 heures (le mardi 1^{er} décembre est une journée réservée au secteur professionnel, avec accès uniquement sur invitation).

rapport d'activités 2008



Le rapport d'activités 2008 est à présent disponible sous forme imprimée. Il donne à nouveau un aperçu des activités de l'AFSCA, ainsi que des faits et chiffres à propos de la chaîne alimentaire en 2008.

Les résultats des contrôles au cours de l'année 2008 démontrent en effet que la chaîne alimentaire en Belgique est de plus en plus sûre, même si le maillon horeca/distribution doit encore redoubler d'efforts pour maîtriser les risques.

La cellule de vulgarisation mise en place depuis le rapport précédent est là pour aider ces opérateurs à parfaire leurs connaissances et à améliorer leurs pratiques. Cependant, cette année encore, l'Agence a dû faire face à quelques incidents vite maîtrisés.

La réactivité dans ces cas est primordiale : elle exige une évaluation très rapide mais scientifique des risques, une communication étroite avec les opérateurs concernés en vue des retraits et rappels de produits, et une grande transparence à l'égard des citoyens.

Il s'agit de la version «in extenso», qui comprend une grande quantité de chiffres et de graphiques. Sous peu, la sortie d'une version abrégée représentant les temps forts de l'année 2008 (« Faits et chiffres 2008 ») est également prévue.

Le rapport d'activités peut être consulté sous format PDF sur le site www.afsca.be, et il y a aussi un nombre limité d'exemplaires imprimés disponibles (bon de commande sur www.afsca.be > publications > rapports d'activités).

bulletin de l'agence alimentaire

Bimestriel - septembre-octobre 2009

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

Bureau de dépôt 1000 Bruxelles X

Autorisation: P910664

Belgique - België
PP - PB.
1000 Brussel X
BC31278