



sandwiches (p. 6)

actualité

enquête consommateurs

dossier

nouvelle politique sanitaire

faits et chiffres

exercice de traçabilité

sachez ce que vous mangez

le conte du Sandwich

actualité

10 ans AFSCA

prenons le pouls !

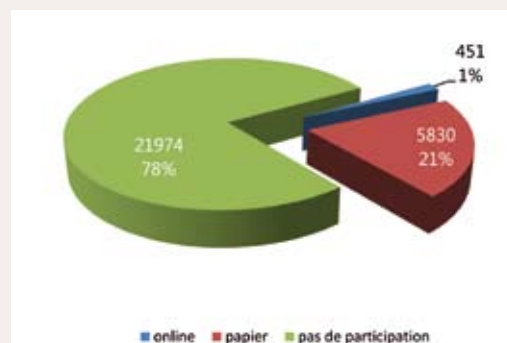
Comme nous l'avons déjà signalé dans le bulletin précédent, l'AFSCA fête cette année ses dix ans d'existence. Le temps est donc venu de dresser le bilan. L'Agence alimentaire a-t-elle pu répondre aux attentes de la société belge suite à la crise de la dioxine ? Nous ne répondrons naturellement pas nous-mêmes à cette question mais laisserons volontiers la parole aux consommateurs et producteurs. Bien au-delà de la simple question « comment évaluez-vous notre fonctionnement ? », nous nous demandons aussi « comment pouvons-nous continuer à améliorer notre fonctionnement ? ».

Votre avis compte !

Fin 2009, le service public fédéral P&O a organisé pour l'AFSCA, avec un bureau privé, une enquête à grande échelle auprès des opérateurs de la chaîne alimentaire. Nous souhaitons en effet connaître leur opinion face à l'AFSCA, comment ils ressentent les contrôles, comment ils évaluent les prestations de service de l'AFSCA,...

Nous avons sélectionné 28.000 opérateurs parmi ceux que nous avons contrôlés au cours des 12 mois précédant l'enquête. Pas moins de 6.281 opérateurs ont envoyé leurs réponses et suggestions d'amélioration (4.482 néerlandophones et 2.159 francophones) ou en d'autres

termes, un niveau de participation de 21,74%. Ces réponses qui se répartissent de surcroît uniformé-



ment entre les différentes provinces et régions, entre les différents secteurs que nous contrôlons et entre des petites et grandes entreprises, donnent une bonne idée de ce que pensent les opérateurs au sujet de



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, Paul
Coosemans, Yasmine Ghafir, Carine Verbestel, Luc
Vanholme, Bernard Marchoul, 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 Communi-
cation (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.





l'AFSCA. Le traitement de tous ces résultats est presque terminé ; un rapport détaillé sera bientôt disponible. Les premiers résultats globaux ont été abordés avec les représentants des organisations sectorielles et des associations de consommateurs au sein du Comité consultatif.

En voici un bref aperçu :

81,4 % des opérateurs interrogés affirment bien connaître l'AFSCA, voire très bien. Ce sont les activités de contrôle (81,7%) qui sont les mieux connues et la lutte contre les maladies dans la production végétale le moins bien (25,5%).

Globalement, on peut conclure que la majorité des opérateurs sont relativement satisfaits de l'AFSCA. Sur une échelle de 1 à 10, les opérateurs donnent en moyenne un score de 6,8. Nous pouvons appeler cela un résultat remarquable vu que le rapport entre personnes contrôlées et services de contrôle n'est pas toujours un long fleuve tranquille. D'un point de vue global, le secteur de l'horeca semble un peu plus satisfait (7,3) et le secteur de l'agriculture un peu moins (6,2).

Les opérateurs qualifient l'AFSCA d'organisation professionnelle (86,9%) qui est utile à la société (93,1%). Pas moins de 73,1% des opé-

rateurs pensent d'ailleurs aussi que l'AFSCA contribue à l'amélioration de leurs activités.

A propos des contrôles : 82,3% des opérateurs se montrent satisfaits de la fréquence des contrôles ou autrement dit ne trouvent pas qu'il y a trop de contrôles. Mais également : 42,1 % ne se rappellent pas que le contrôleur a montré sa carte de légitimation et seulement 41,6 % savent que nos contrôleurs doivent respecter un code de conduite («charte du contrôleur»). En ce qui concerne tous les éléments distincts du contrôle, en moyenne entre 80 et 90% des opérateurs répondent que le contrôle s'est déroulé comme il se devait. Les informations fournies après le contrôle ont également été évaluées positivement (80 à 90%). Constatation étonnante : 69,1% des

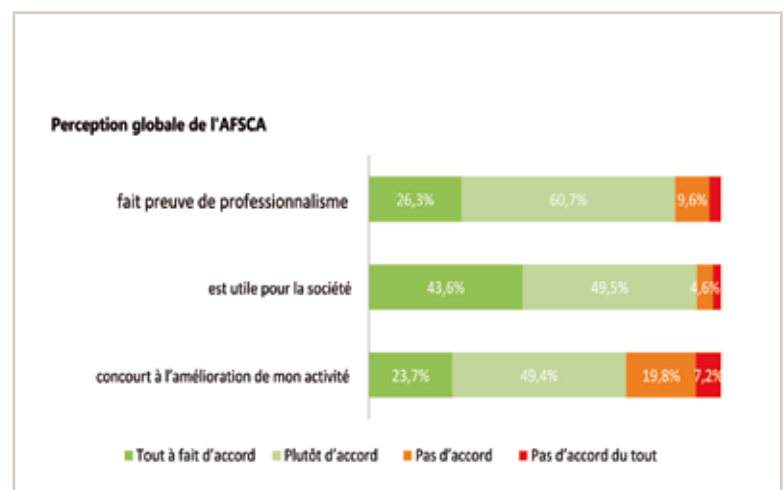
opérateurs qui ont reçu un avertissement ou un PV n'ont pas trouvé la mesure exagérée!

Nos canaux d'information (circulaires, site web, articles de presse,...) ont également été accueillis favorablement à très favorablement. Toutefois... 38,8% ne visitent jamais notre site web !

Il y a au demeurant encore du pain sur la planche : 92,4% des opérateurs n'ont encore jamais entendu parler du service de médiation spécialement créé pour eux, mais encore : 73,4% y feraient appel maintenant qu'ils en connaissent l'existence. Qui plus est : dans le secteur de l'horeca, seuls 24,3% semblent avoir connaissance de l'existence de la cellule de vulgarisation et seuls 41,9% connaissent le smiley AFSCA pour un système d'autocontrôle certifié.

Et maintenant ?

Tous ces résultats sont maintenant analysés en détail et conduiront finalement à diverses actions devant améliorer nos relations avec les opérateurs et notre manière de travailler. Nous nous concerterons de manière approfondie au comité consultatif avec les secteurs au sujet de cette analyse et des actions d'amélioration. Aussi bien le rapport détaillé que les actions d'amélioration seront publiés sur notre site web.



Et maintenant la parole aux consommateurs !

Pendant et juste après la crise de la dioxine, cela allait de soi pour quasiment tout le monde : la sécurité alimentaire devait devenir une priorité pour la politique et la confiance des consommateurs et des acheteurs étrangers en nos produits belges devait être rétablie le plus rapidement possible d'une manière durable. Les 10 ans de l'AFSCA sont une excellente occasion de vérifier dans quelle mesure nous avons pu répondre à ces attentes.

Le Comité scientifique de l'AFSCA conçoit en ce moment un « baromètre de sécurité de la chaîne alimentaire ». L'objectif est de dresser la carte de l'évolution de la sécurité de la chaîne alimentaire de manière visuellement attractive sur base d'un certain nombre de critères représentatifs bien choisis, tout cela reposant naturellement sur des bases objectives et scientifiquement correctes.

Les questions sont au moins aussi importantes : comment le consommateur belge expérimente-t-il aujourd'hui la sécurité de la chaîne alimentaire, y a-t-il une évolution favorable ou non, ... ? Pour connaître la réponse à cette question et d'autres et adapter si nécessaire notre politique, nous organiserons bientôt une enquête à grande échelle auprès des consommateurs belges. A cet effet, nous faisons appel à la collaboration du service public fédéral P&O, aux diverses organisations de consommateurs et surtout aux consommateurs en personne, vous !

Nous vous tiendrons informés.



nouvelles publications

Mesures minimales d'hygiène pour les friteries (petites entreprises)



Ce folder réalisé par la cellule vulgarisation propose aux frituristes sous une forme concise, les principales exigences imposées pour assurer un maximum de sécurité alimentaire.

Pour consulter ou commander cette brochure : www.afsca.be

L'AFSCA, un service au public



Une petite présentation de l'AFSCA : qui sommes-nous, que faisons-nous, et pourquoi notre mission est-elle si importante aussi bien pour le consommateur que pour les opérateurs de la chaîne alimentaire. Egalement consultable et disponible via notre site www.afsca.be.

nouvelle politique sanitaire

la lutte contre les maladies animales en Belgique passée au crible !

Dans le Bulletin n°34 de septembre 2009, nous annonçons déjà une table ronde de concertation à propos d'une nouvelle approche de lutte contre les maladies animales en Belgique. Cette concertation a entre-temps eu lieu et un consensus général a pu être atteint avec tous les partenaires concernés le 7 décembre de l'année passée. Ce consensus confirme une nouvelle fois le rôle extrêmement important joué par les associations régionales de santé animale, les vétérinaires et les éleveurs dans la lutte contre les maladies animales, ainsi que la détermination de tous les partenaires à appliquer les programmes de surveillance et de lutte les plus optimaux. Ceci en vue d'un environnement de production sûr et stable et de produits animaux sains pour les consommateurs.

Dans le monde de la science vétérinaire, une distinction est faite entre les maladies animales infectieuses d'origine bactérienne ou virale qui peuvent être transmises à l'homme, les dites zoonoses, et les maladies animales certes extrêmement contagieuses pour les animaux mais qui ne sont pas transmises à l'homme.

La brucellose bovine est un exemple de ce qu'on appelle une zoonose ; chez les animaux, cette maladie provoque en particulier des problèmes chez les femelles gravides, entraînant principalement des avortements. Chez l'homme, une contamination par cette maladie est susceptible de provoquer

des accès de fièvre ondulante et, chez la femme enceinte, donner lieu à une naissance prématurée ou à une fausse couche. L'homme peut subir la contamination par contact avec des animaux infectés ou par la consommation de lait cru ou de produits laitiers à base de lait cru. Le dernier foyer de brucellose date du 27 mars 2000 et la Belgique a été déclarée officiellement indemne de brucellose bovine le 25 juin 2003 par la Commission européenne.

La leucose bovine, au contraire, ne se transmet pas à l'homme. Chez l'animal, l'infection se déroule bien souvent en l'absence de symptô-

mes mais un petit pourcentage des animaux infectés développe à un âge plus avancé des tumeurs dans les ganglions lymphatiques et dans divers organes. La lutte contre cette maladie a été encouragée sous la pression de certains Etats membres européens indemnes de leucose et afin de pouvoir garantir le maintien de la participation aux libres échanges intracommunautaires et les exportations de bovins vivants. La Belgique a également été déclarée officiellement indemne de leucose bovine le 1er juillet 1999 par la Commission européenne.

La Belgique ayant pu maintenir son statut « officiellement indemne » pour les deux maladies pendant plus de cinq années, les programmes de surveillance drastiques peuvent aujourd'hui être progressivement réduits par rapport à ce qu'ils étaient auparavant. Cela ne se déroule bien entendu pas de manière aléatoire mais sur base d'une évaluation scientifique et statistique approfondie. En conséquence, les examens systématiques des animaux lors de l'achat sont par exemple abandonnés mais restent maintenus lors de l'achat d'animaux importés des pays tiers ou d'Etats membres de l'Union européenne qui ne sont pas exempts de ces maladies.



Les associations régionales de santé animale (DGZ pour la Flandre et ARSIA pour la Wallonie) ont de tout temps été responsables des analyses dans le cadre des programmes de surveillance de ces maladies animales et d'autres encore. L'AFSCA prévoit à cet effet annuellement plus de 3,3 millions d'euros. Pour la détermination de la stratégie de la nouvelle politique sanitaire, l'engagement de l'AFSCA était clair dès le début : on ne touchera pas au cadre budgétaire existant mais de nouveaux programmes peuvent être développés au sein de ce budget tout de même considérable, des priorités différentes peuvent être fixées, ... pour autant que tout ceci réponde à un besoin réel et offre donc une perspective claire en vue d'une meilleure surveillance de la santé animale. A l'issue de la table ronde organisée par l'administrateur délégué de l'Agence, le consensus atteint le 7 décembre avec la DGZ et l'ARSIA d'une part et les organisations agricoles d'autre part, a permis de réorienter le budget de manière radicale.

Cette réorientation entraîne naturellement des changements profonds dans le fonctionnement quotidien des laboratoires de la DGZ et de l'ARSIA. Le diagnostic de masse pour la brucellose et la leucose (600.000 analyses/an jusqu'à présent) ont ramenées à 30.000/an. En contrepartie une sérothèque va être constituée au départ d'échantillons de sang prélevé de manière aléatoire. Une dizaine de bovins appartenant à diverses catégories d'âge seront échantillonnés dans 1.100 troupeaux. Sur ces échantillons, un screening de diverses maladies pourra être effectué : BVD, IBR, paratuberculose, néosporose, fièvre Q, langue bleue, toxoplasmose, virus du Nil occidental.

En parallèle, un examen approfondi des avortements, aux frais de l'AFSCA, permettra à l'éleveur et à son vétérinaire d'identifier l'agent responsable.

La sérothèque au sein de laquelle les échantillons seront conservés pendant 5 ans permettra en outre de retrouver a posteriori la preuve d'infections contractées antérieurement par des bactéries ou virus émergents.

La nouvelle politique sanitaire sera évaluée sur base annuelle dans les années à venir et, si nécessaire, rectifiée. Elle devrait mener à des programmes de lutte et de surveillance plus appropriés, à un cheptel en bonne santé et à des produits animaux sûrs.

question du mois au point de contact

Quelle est la meilleure manière de conserver les œufs ?

Un œuf peut être conservé environ quatre semaines à partir de la date de ponte (ce délai est fixé légalement à 28 jours). Il est recommandé de conserver les œufs au frais et à l'abri de la lumière en vue de garder leur fraîcheur et pour limiter le risque de salmonelles. En effet, les œufs perdent plus de fraîcheur en un jour à température ambiante que pendant une semaine au réfrigérateur. Le mieux est de les conserver au réfrigérateur dans leur emballage d'origine. Les odeurs peuvent pénétrer via la coquille poreuse des œufs. Evitez dès lors de les conserver à proximité d'aliments qui dégagent une forte odeur, tels que l'ail ou le poisson fumé. Evitez également tout contact avec l'humidité car les bactéries sont susceptibles de pénétrer dans la coquille et de contaminer l'œuf.

Les œufs propres se conservent plus longtemps que les œufs encore couverts de saleté. En effet, la coquille de l'œuf est poreuse et peut facilement laisser passer des bactéries. Nettoyez-les dès lors à l'aide d'un chiffon.

Il est également préférable de conserver les œufs la pointe vers le bas car de cette manière le jaune d'œuf reste le mieux en place. Les œufs doivent être conservés avec la chambre à air vers le haut, sinon l'air remonte et la membrane se détache.



Comment contrôler la fraîcheur d'un œuf ?

Quelques trucs peuvent vous aider à vérifier la fraîcheur d'un œuf. Lors du développement de l'œuf, une chambre à air apparaît entre la membrane interne et la membrane externe de la coquille. Cette chambre à air s'agrandit à mesure que l'œuf vieillit. Le test suivant permet de contrôler la fraîcheur de l'œuf : mettez un œuf dans un bol rempli d'eau salée, si celui-ci tombe au fond du bol, c'est que l'œuf est frais. Plus l'œuf est vieux, plus l'œuf va flotter à la surface.

Le blanc d'œuf peut également vous renseigner sur la fraîcheur. Si l'œuf est frais, le blanc d'œuf est ferme. Secouez doucement l'œuf près de votre oreille, vous n'entendrez quasiment rien. Faites la même chose avec un œuf moins frais, et vous entendrez son contenu bouger.

En savoir plus ? www.afsca.be > Consommateurs > Astuces et conseils en sécurité alimentaire

sachez ce que vous mangez

le conte du sandwich

l'histoire des petits pains garnis

La légende raconte qu'en 1762, Sir John Montagu, quatrième comte de Sandwich, amiral de la flotte du roi d'Angleterre Georges III, souffrant d'une addiction au jeu, se trouva incapable de quitter une partie de carte interminable pour se restaurer. L'aide-cuisinier eut l'idée d'apporter une collation originale à ce joueur invétéré. Il lui prépara 2 tranches de pain garnies de fromage et de viande froide. Cet en-cas revêtait deux qualités essentielles à ses yeux : tout d'abord, il est inutile de quitter la table de jeu pour s'alimenter et ensuite la conception du plat permet de conserver les mains propres. L'idée du sandwich fût lancée...

L'Histoire a une version plus prosaïque. Sir Montagu travaillait beaucoup vu ses hautes fonctions gouvernementales. Il passait le plus clair de son temps au bureau et s'alimentait de sandwiches sans interrompre son travail.

Le capitaine James Cook, lors d'une de ses expéditions découvrit des îles dans l'océan pacifique qu'il baptisa « Îles Sandwich » en l'honneur de Sir Montagu 1^{er} amiral de la flotte anglaise. Plus connues actuellement sous le nom d'Hawaï, c'est dans ces îles que le capitaine fut tué.

Un dîner sur le pouce!

Depuis les parties de cartes de Sir Montagu, le sandwich a fait du chemin. D'une simple collation, il est devenu le plat principal de la mi-journée de bon nombre d'entre nous. Les tranches de pain de mie se sont transformées en baguette, bagna, piccolo, pistolet.... Les tranches de fromage et de viande froide



ont été agrémentées de sauce, de crudités... La garniture de ces pains n'a fait qu'évoluer et changer au cours du temps. Il est possible de trouver des sandwiches garnis de toutes sortes d'ingrédients : jambon, viande froide, poisson, viande hachée, ... accompagnés ou non de légumes crus ou même cuits, agrémentés de sauce. Certains sandwiches dits panini sont passés au grill pour les transformer en plat chaud. Leur immense variété n'a que l'imagination du « cuisinier » pour limites.

Et le risque alimentaire?

Le sandwich ou la tartine constituent le repas de midi d'une grande partie de la population de nos pays. Les enfants l'emportent dans leur cartable, les ouvriers le consomment à la pause de midi. Les employés se pressent aux comptoirs des sandwicheries pour acheter ce repas avalé rapidement.

La fabrication du sandwich requiert l'application de bonnes pratiques d'hygiène. Les garnitures font partie pour beaucoup du groupe des aliments à risque, comme le filet américain, le jambon, le saumon fumé, le fromage frais...

Avant de composer le sandwich, il faut se laver les mains avec de l'eau courante, du savon liquide et les sécher avec des serviettes utilisées une seule fois (idéalement des serviettes en papier).

Il est indispensable de travailler sur un plan de travail propre. Une attention particulière sera portée à la propreté des couteaux et cuillères et de tous les ustensiles utilisés. On aura à cœur de contrôler la validité des dates de péremption des ingrédients qui composent le sandwich.

Une fois le sandwich composé, il est emballé dans un emballage conçu pour être en contact avec les denrées alimentaires : film alimentaire, papier aluminium, sachet papier, boîte à tartines... La certification de l'emballage est assurée par la déclaration de conformité fournie par le fabricant ou le logo des emballages alimentaires.



Si le support pain se conserve aisément à température ambiante, il n'en est pas de même pour la garniture. Les garnitures telles que jambon, pâté, filet américain, salade de thon, salade de poulet, crudités... doivent être conservées aux températures adéquates. Les viandes hachées crues, le poisson fumé sont conservés à 4°C ; les charcuteries, les fromages frais, les œufs durs, les crudités le sont à 7°C.

Ces quelques conseils vous permettront de déguster votre sandwich favori en toute sérénité pour une pause de midi bien agréable.

exercice dans le secteur des volailles

L'AFSCA simule une contamination à grande échelle des élevages de volailles

A la suite de l'exercice de traçabilité réalisé en janvier 2008 (voir bulletin avril 2008) dans la filière de la viande de porc, l'AFSCA a préparé un exercice semblable en visant cette fois le secteur des volailles. L'objectif principal pour l'AFSCA est de s'exercer à ce type d'incident afin de pouvoir garantir la réactivité de ses services dans une pareille situation. Pour les opérateurs, il s'agit principalement de les conscientiser à la problématique de la traçabilité en situation de crise et de vérifier si le système mis en place dans l'entreprise permet de tracer efficacement et rapidement les produits contaminés.

Au cours de la première semaine de février, le Service de prévention et gestion de crises a donc organisé un exercice de traçabilité dans la filière des aliments pour volailles et dans la filière de la viande de volaille. En collaboration avec toutes les UPC (unités provinciales de contrôle), il a été demandé aux opérateurs de la chaîne alimentaire concernés de simuler une situation de crise et de réaliser le retraçage des lots fictivement contaminés.

Un scénario catastrophe

A la suite d'analyses fictives sur des échantillons de viande de volaille, l'exercice simulait la découverte de la contamination de 64.000 volailles venant de 12 exploitations différentes réparties sur l'ensemble de la Belgique et abattues dans 10 abattoirs différents. Un traçage en amont devait permettre d'identifier les aliments

responsables. Dans un second temps, afin de tester la filière de la viande de volaille, l'exercice concernait 117.000 volailles venant de 20 exploitations différentes et abattues dans 11 autres abattoirs. Il s'agissait donc d'un scénario catastrophe avec la découverte d'une contamination à large échelle de la filière des aliments pour volailles et par conséquent des élevages puis du reste de la chaîne alimentaire.

Des résultats encourageants

Dans la filière des aliments pour volailles, il s'agissait de rechercher vers l'amont l'origine de la contamination (une matière première composant les aliments pour volailles) et puis en repartant vers l'aval, d'identifier les élevages utilisant des aliments contaminés contenant cette matière première. Au cours des deux jours consacrés à cette partie de l'exercice, 37 opérateurs ont activement participé et les conclusions sont satisfaisantes. Les opérateurs concernés (abattoirs, éleveurs, producteurs et vendeurs d'aliments pour animaux, vendeurs de matières premières) ont en moyenne réagi dans le délai imparti de quatre heures. La véracité des informations fournies sur le traçage a été vérifiée sur place par les agents de l'AFSCA.

Dans la filière de la viande de volaille, l'exercice consistait à retracer vers l'aval des carcasses depuis les abattoirs

jusqu'aux consommateurs, à travers la filière de la transformation et de la distribution de la viande. Après 4 jours d'exercice, 400 opérateurs ont participé et fourni les données de traçage nécessaires. Pour cette partie, la principale remarque est que les opérateurs testés sont sensibilisés à la problématique de la traçabilité et peuvent fournir les informations attendues, mais que des efforts doivent encore être effectués pour s'assurer que les systèmes mis en place permettent aux opérateurs de réagir aussi vite que possible.

Sensibilisation et préparation

Afin de garantir aux consommateurs que, dans une situation d'urgence, tout sera mis en place pour retirer au plus vite du marché les produits contaminés, la réalisation de ce type d'exercice est indispensable. Il s'agit également d'un outil de sensibilisation efficace puisque, pour la plupart des opérateurs, il s'agit en effet d'une occasion unique de tester leur système de traçabilité. L'AFSCA envisage donc de réitérer l'organisation de tels exercices en variant les secteurs visés.

Vous pouvez trouver le rapport d'évaluation détaillé de cet exercice sur notre site Web : www.afsca.be > professionnels > logo exercice traçabilité.



pesticides sur les fruits et légumes

pratiquement aucun risque pour le consommateur belge

Le Comité scientifique de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire a évalué l'exposition à long terme de la population belge aux résidus de pesticides dans les fruits et légumes, et il a conclu qu'il n'existe de façon générale aucun risque, même en cas de consommation de grandes quantités de fruits et légumes.

L'exposition du consommateur belge a été calculée sur base des données de consommation des fruits et légumes de l'enquête nationale de consommation alimentaire (réalisée en 2004 par l'Institut scientifique de Santé publique), ainsi que des teneurs en résidus de pesticides enregistrées dans le plan de contrôle de l'AFSCA.

Sur base des données de contrôle pour les résidus de pesticides, aussi bien de 2005 que de 2008, il s'avère que l'exposition de la population belge adulte (15 ans et plus) aux résidus de pesticides est négligeable, même avec une consommation fréquente ou en grandes quantités

de fruits et légumes. Dans la plupart des cas, l'exposition est de cent fois inférieure à la dose journalière admissible (dose de référence toxicologique). Et le fait de laver et/ou d'éplucher les fruits et les légumes réduirait encore l'exposition d'un facteur supplémentaire de 5 à 6.

Le lavage des fruits et légumes est surtout très important pour les enfants. Sur base d'une première estimation, il y a des indices de ce que l'exposition des enfants (2 à 5 ans) qui consomment fréquemment ou en grandes quantités des fruits et légumes non lavés, peut être plus élevée pour certains résidus de pesticides que la dose journalière

admissible. Toutefois, en raison de la grande incertitude concernant ces calculs (par manque notamment de données de consommation), une étude plus détaillée de l'exposition de ce groupe de consommateurs sensibles s'avère nécessaire.

Le comité scientifique conclut que l'exposition à long terme du consommateur belge aux pesticides via la consommation de fruits et légumes est généralement sous contrôle.

Cette étude est reprise en détail dans les avis suivants du Comité scientifique :

- résultats 2005: avis numéro 31-2007 : http://www.favv-afsc.fgov.be/home/com-sci/doco7/ADVIES31-2007_NL_DOSSIER2005-58_000.pdf
- résultats 2008: avis numéro 02-2010: http://www.favv-afsc.fgov.be/wetenschappelijkcomite/adviezen/_documents/ADVIES02-2010_NL_DOSSIER2009-04_000.pdf.



bulletin de l'agence alimentaire

Bimestriel - avril 2010

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 |