



le poulet et les bactéries (p. 7)

actualité

autorisation ou enregistrement ?

dossier

contrôles routiers

faits et chiffres

biocarburants et l'AFSCA

sachez ce que vous mangez

le poulet et les bactéries

actualité

autorisation ou enregistrement dans l'horeca ?

Suite à l'instauration de l'interdiction totale de fumer dans le secteur horeca depuis le 1^{er} juillet dernier, un certain nombre d'exploitants de cafés ont pris la décision de servir à nouveau des repas dans leur établissement.

Pour les établissements de l'horeca qui offrent uniquement des chambres avec petit-déjeuner (B+B) ou qui servent uniquement des boissons et/ou des denrées alimentaires préemballées dont la durée de conservation est d'au moins trois mois à température ambiante, un **enregistrement** auprès de l'Agence alimentaire est alors suffisant.

Dans tous les autres cas, une **autorisation** est nécessaire.

De plus amples informations peuvent être consultées à ce sujet sur le site internet de l'AFSCA : <http://www.favv-afsca.fgov.be/financement/contributions/>



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

Lieve Busschots, Pierre Cassart, Paul Coosemans, Benoît Delmotte, Nathalie Deltour, Jan Germonpré (rédaction finale & lay-out), Yasmine Ghafir, Gil Houins, Christophe Keppens, Tom Lierman, Marie-Anne Manandise, Carine Verbestel.
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: CA-Botanique, Food safety Center, 8^{ème} étage Boulevard du Jardin botanique 55, 1000 Bruxelles
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.



contrôles routiers

Collaboration bilatérale entre l'AFSCA et la nVWA

Début 2006, un nombre de contacts personnels ont été établis entre les membres de l'ancien AID (Algemene Inspectie Dienst Inspectie Zuid) du ministère néerlandais de l'Agriculture, de la Nature et de la Pêche et les membres de l'UNE (Unité nationale d'enquête). Ces contacts portaient sur les transports illégaux de chevaux depuis des marchés de chevaux aux Pays-Bas vers des opérateurs belges. Ils ont donné lieu à une initiative sous la forme de contrôles routiers transfrontaliers biennaux entre l'AFSCA et l'AID Inspectie Zuid. A présent, l'AID a été incorporé à la nouvelle structure de la nouvelle Voedsel- en Warenautoriteit (nVWA). Cette restructuration n'a pas eu d'impact sur cet accord de coopération.

Les premiers contrôles routiers transfrontaliers ont eu lieu les 6 et 7 novembre 2006. Dès le début, les Unités provinciales de Contrôle (UPC) ont été impliquées dans ces contrôles. Jusqu'à présent, les UPC d'Anvers, du Limbourg et de Liège y ont participé. Initialement, l'attention se concentrait sur le transport transfrontalier de chevaux. Peu à peu, ce point d'attention a été élargi au contrôle du transport de bétail vivant, de viandes, préparations à base de viande, d'aliments pour animaux et de médicaments vétérinaires.

Le principe est que sur le territoire belge, la circulation provenant des Pays-Bas est soumise à un contrôle et vice-versa. En cas de constatation d'une irrégularité (par exemple: carcasses non expertisées, denrées alimentaires non réfrigérées ou insuffisamment réfrigérées, animaux non identifiés,...), le véhicule est immédiatement renvoyé aux Pays-Bas accompagné des services de police ou de douane. Les collègues néerlandais se chargent ensuite du contrôle de ce véhicule. Un suivi immédiat par les collègues néerlandais est ainsi prévu.

De la même manière, la nVWA renvoie les opérateurs belges en Belgique en cas d'anomalie. Un suivi est prévu par l'AFSCA. Lors d'un débriefing, les constatations sont systématiquement passées en revue et si nécessaire, des informations complémentaires sont échangées.

Les contrôles routiers transfrontaliers durant la période mai/juin et octobre/novembre. Au fil des années, un point d'attention spécifique a été ajouté, en automne, au passage frontalier A12 (circulation provenant de Bergen-Op-Zoom),

à savoir le contrôle des crustacés et poissons. Au total, dix contrôles routiers transfrontaliers ont été réalisés jusqu'à présent.

En Belgique, la police de la route fédérale et à la brigade motorisée de la douane y participent également.

La collaboration bilatérale est systématiquement évoquée lors des réunions de la Cellule multidisciplinaire de lutte contre la fraude pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (CMSA sous la présidence de l'Unité nationale d'Enquête (UNE)).



en bref

bien-être des animaux

En réaction à une série de déclarations dans la presse, l'AFSCA souhaite préciser une nouvelle fois ses compétences en ce qui concerne les contrôles du respect de la législation en matière de bien-être des animaux.

Le Service fédéral Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement - DG Animaux, Végétaux et Alimentation – Service Bien-être animal est compétent pour le respect de la réglementation en matière de bien-être des animaux.

L'Agence alimentaire ne procède à des contrôles concernant le bien-être des animaux que sur les lieux où ses collaborateurs sont compétents pour accomplir leurs autres missions.

Lorsqu'elle constate des infractions à la législation sur le bien-être des animaux, l'AFSCA ne peut prendre que des mesures provisoires en vue d'améliorer le plus rapidement possible la situation des animaux. Ces mesures peuvent notamment consister à désigner un vétérinaire, à ordonner d'autres contrôles, etc.

C'est seulement lorsque la situation est grave que l'AFSCA peut procéder à une saisie provisoire des animaux en attendant un complément d'enquête et des mesures définitives prises par le service d'inspection du bien-être animal du SPF Santé publique.

Ni l'AFSCA ni le service d'inspection du bien-être animal du SPF Santé publique ne sont compétents pour interdire la détention d'animaux. Une telle interdiction ne peut découler que d'une décision judiciaire.

D'autres administrations comme le SPF Finances, le SPF Affaires économiques, le Service d'information et de recherche sociale (SIRS), l'Agence fédérale des médicaments et des produits de santé (AFMPS), la Cellule hormones, le magistrat d'assistance sécurité alimentaire, ... sont représentées dans ce groupe multidisciplinaire. Ces services participent également à ces contrôles routiers.

Après cinq années de collaboration, nous pouvons parler d'une collaboration réussie. Au fil des ans, outre les contacts semestriels, des contacts ont d'une part également été établis dans des dossiers concrets entre UPC et nVWA et d'autre part, les contacts entre l'UNE et la nVWA se sont intensifiés. Il va de soit que l'objectif des deux parties est de maintenir et de développer toujours plus cette collaboration.



faits et chiffres

biocarburants et l'AFSCA

En quoi les biocarburants concernent-ils l'Agence alimentaire ?

La production de biocarburants – extraits de la biomasse et donc de matières végétales ou animales – ne cesse de croître, donnant ainsi une alternative plus durable aux carburants fossiles, disponibles en quantité limitée.

Cette évolution a connu ces dernières années une accélération. L'AFSCA tient compte depuis quelques années déjà de cette évolution en analysant les sous-produits générés pendant la production de ces biocarburants. En effet, ces produits secondaires sont souvent valorisés en tant qu'aliments pour animaux.

Le biodiesel est produit principalement à partir d'huiles et de graisses végétales et animales. Pour obtenir des huiles végétales, on presse généralement des graines oléagineuses (p.ex. colza), ce qui donne de l'huile et un tourteau. Le tourteau est un premier produit susceptible d'être utilisé dans l'alimentation animale. Suite à la réaction entre l'huile ou la graisse obtenue et un alcool - généralement du méthanol - du biodiesel et du glycérol (également appelé

glycérine) sont formés. Le glycérol peut être utilisé dans l'industrie de l'alimentation animale ; il a un goût sucré et constitue une source d'énergie pour les animaux. D'autres sous-produits sont également produits, tels que des acides gras (la source de contamination de la crise de la dioxine en Allemagne), mais leurs volumes sont plutôt limités et ils ne sont pour l'instant pas intégrés dans l'alimentation animale en Belgique.

Le bioéthanol est produit principalement à partir de produits végétaux, via un processus pouvant être comparé au brassage de la bière. Les deux méthodes de production transforment les sucres (des plantes) par une fermentation microbienne. Ce qu'il reste des plantes est appelé drêche dans l'industrie de la bière. L'alcool obtenu est ensuite distillé jusqu'à obtention d'un produit pur,

le bioéthanol. L'équivalent de la drêche dans l'usine de bioéthanol est appelé « distillers grains ».

Si l'on peut applaudir la valorisation de ces produits d'un point de vue environnemental, un certain nombre de risques y sont néanmoins liés. Dès lors, l'AFSCA surveille les tourteaux, le glycérol et les « distillers grains ». Le danger potentiel des tourteaux est la présence de salmonelles. Pour le glycérol, il est important de contrôler l'absence de méthanol, toxique. Les « distillers grains » doivent être exempts d'antibiotiques et de mycotoxines. L'Agence est également vigilante par rapport aux autres sous-produits (tels que les acides gras) car, même si ces sous-produits ne sont pas incorporés dans les aliments pour animaux en Belgique, le commerce depuis d'autres pays reste possible. C'est pourquoi tous les dangers connus sont contrôlés au moyen d'analyses des matières premières réalisées chez les négociants, les fabricants d'aliments pour animaux et les utilisateurs finaux. L'Agence suit de près l'évolution de ces nouvelles technologies par l'acquisition de connaissances sur les méthodes de production, la réalisation d'évaluations du risque et l'adaptation permanente de son programme de contrôle.

(Publié dans le rapport d'activités 2010)



marquant

la formation comme solution alternative aux amendes administratives

Avec les fédérations de l'HORECA, l'Agence veut améliorer par une action positive le niveau de l'hygiène dans les restaurants là où cela s'avère nécessaire. Après le bonus sur la contribution annuelle pour les restaurants en possession d'un système d'autocontrôle certifié, après le smiley AFSCA, l'AFSCA a élaboré une nouvelle initiative.

Les commerces de l'horeca qui ne sont pas en règle lors d'un contrôle reçoivent, en fonction de l'infraction constatée, un avertissement ou un procès-verbal. S'il s'agit d'un PV, ce dernier est toujours suivi d'une proposition de paiement d'une amende administrative. Evidemment, le restaurateur doit aussi remédier aux défauts constatés.

Pour les PV dressés après le 1^{er} janvier 2011, la possibilité est à présent offerte d'une remise de l'amende financière à condition que toutes les personnes concernées dans l'établissement suivent une formation organisée en collaboration avec les différentes fédérations de l'horeca ou par la cellule de vulgarisation de l'AFSCA. Ces deux formations sont équivalentes.

Pour qui et comment ?

Ce système est applicable à tous les établissements du secteur horeca qui ont une «autorisation AFSCA» (restaurants, pita-bars, friteries, snacks, ...), reconnaissable aux affiches bleues portant le logo de l'AFSCA. Le système n'est pas applicable aux cuisines de collectivités.

Les commerces de l'horeca qui ont reçu un PV peuvent donc choisir entre payer l'amende ou bien suivre une formation. Avec l'invitation à payer une amende administrative, ils reçoivent un courrier reprenant toutes les explications pratiques, ainsi qu'un formulaire d'inscription. Les dates et les lieux de la formation peuvent être consultés sur le site internet de l'AFSCA (www.afsca.be > l'AFSCA à votre service > cellule de vulgarisation). La formation doit être suivie par «toutes les personnes concernées» de l'établissement, dans les 6 mois suivant l'inscription. D'autres établissements du secteur horeca titulaires d'une autorisation (à l'exception des cuisines de collectivités) peuvent également participer sur base volontaire à cette formation. L'évaluation de ce projet est prévue pour début 2012, vous le lirez certainement dans un des prochains bulletins.



Pour de plus amples renseignements, s'adresser à la cellule de vulgarisation (voorlichtingvulgaris@afsca.be, Tél. : 02/211.82.25, Fax: 02/211.82.15) et aux fédérations de l'horeca.

dans la chaîne alimentaire

le gibier : saveur d'automne

Le mois de septembre est synonyme pour beaucoup d'entre nous de fin des vacances, de rentrée des classes pour nos bambins, de l'arrivée de l'automne... Bientôt lors de nos balades nous jouerons avec les feuilles mortes, la forêt sera revêtue de ses couleurs flamboyantes automnales. C'est aussi la période la chasse qui nous apporte toutes ces saveurs d'automne. Sur les étals des magasins, nous trouvons les noix, les fruits de fin d'été bien mûrs comme les poires, le raisin... Les rayons de boucherie bientôt vont se garnir de gibier.

Ce produit sauvage nous apporte des saveurs particulières. Mais ce gibier d'où vient-il ? Comment pouvons-nous être sûrs de la qualité sanitaire ? C'est un produit issu de contrées sauvages avec tous les risques de maladie et de parasites qui peuvent contaminer cette viande pourtant si savoureuse.

Depuis la nuit des temps, l'homme a chassé. C'était d'ailleurs sa première source de nourriture. Ce n'est qu'avec l'élevage des animaux de ferme et le développement de la civilisation que le produit de la chasse est devenu un « luxe ».

La chasse est devenue un sport à part entière avec ses règles et ses lois. On ne peut chasser que durant certaines périodes, certaines sortes de gibier. Généralement, la période de la chasse s'étend d'octobre à janvier. Chaque année les associations de chasse publient le calendrier ainsi que le gibier à chasser.

Le gibier peut être des animaux sauvages qui n'ont jamais connu l'intervention de l'homme. Mais le gibier

a subi comme beaucoup d'autres d'espèces animales les méfaits de la civilisation et son nombre a considérablement diminué. L'homme a pallié la disparition de certaines espèces par l'élevage. Une partie du gibier que nous trouvons sur nos tables est issu d'une forme d'élevage. C'est-à-dire que les animaux sont nés et passent les premiers de leur mois de vie en captivité soignés par l'homme. Quelques mois avant l'ouverture de la chasse, ils sont mis en liberté. Cette pratique permet de limiter les pertes dans les rangs des animaux sauvages.

Par animaux sauvages, on entend risque de maladie. C'est un fait que lorsque le chasseur a tué sa proie, il ne connaît pas l'état de santé de celle-ci. Le chasseur est la première personne qui peut examiner l'animal. Pour cette raison, les autorités ont imposé que les chasseurs aient une connaissance suffisante en pathologie du gibier afin de procéder à l'examen initial et sur place. De cette façon, il est possible d'écarter directement les animaux qui présentent un risque pour la santé du consommateur.

Avant d'être mis sur le marché qui alimente les magasins et les restaurants, le gibier accompagné de ses viscères doit passer par un établissement agréé pour identifier l'espèce et subir un examen sanitaire approfondi. Le gibier qui a passé l'examen avec succès est cacheté. Cela permet au consommateur de contrôler que l'animal a été expertisé avant la vente.

La vente directe du chasseur au consommateur est interdite, pour les raisons sanitaires exposées précédemment.

Le gibier doit être refroidi à 7°C ou 4°C (suivant l'espèce) le plus rapidement possible. Il est bon de savoir qu'une surgélation de la viande de gibier a un effet bénéfique sur la sécurité alimentaire. La congélation tue les parasites et les œufs de vers qui pourraient contaminer la chair.

Anciennement, les cuisiniers avaient pour habitude de faisander la viande de gibier. Cela permettait d'attendrir la chair. Et le palais de nos aïeux appréciait les saveurs fortes. Actuellement c'est tout à fait déconseillé. Le faisandage permet la multiplication de bactéries et la production de toxines qui sont nocives pour la santé du consommateur.

Le gibier, qu'il soit à poil ou à plume, fournit au consommateur un met de choix aux qualités nutritionnelles indéniables. La chair est riche en protéines et pauvre en graisses. Le cuisinier n'a que l'embaras du choix pour l'accommoder et faire de ce repas un moment festif.



le poulet et les bactéries

Poulet contaminé par des bactéries, est-ce dangereux ?

La viande n'est jamais stérile. Le poulet non plus. Dans un morceau de viande ou de poulet vivent probablement quelques 1000 espèces de bactéries. La grande majorité d'entre elles sont inoffensives pour l'homme. Certaines bactéries comme Salmonella et Campylobacter peuvent provoquer des intoxications alimentaires ; 3500 à 4000 cas de Salmonellose sont annuellement rapportés en Belgique. Les salmonelles provoquent une inflammation des muqueuses de l'intestin, ce qui entraîne diarrhée, fièvre, vomissements et crampes. Il arrive que la bactérie se retrouve dans le sang et que l'on en soit alors gravement malade. Les Campylobacter se rencontrent plus fréquemment. On estime que le nombre de cas est de 6000 par an. Ces bactéries attaquent également les muqueuses intestinales entraînant ainsi diarrhée et maux de ventre. La plupart du temps, la guérison est complète, mais dans 1 cas sur 1000, les Campylobacter peuvent occasionner des complications (voire paralysies).

Comment ces bactéries se retrouvent-elles dans le poulet ?

Ces bactéries vivent dans le tube digestif d'animaux et, lors du processus d'abattage, peuvent se retrouver dans la chaîne alimentaire via contamination par les déjections. Un poulet étant un petit animal, une contamination de la viande par les bactéries du tube digestif peut donc facilement avoir lieu. Il faut dès lors appliquer des normes d'hygiène très strictes lors de la production de viande. Les Campylobacter se trouvent parfois aussi dans l'eau (les oiseaux sauvages peuvent en effet également être porteurs de Campylobacter).

Pourquoi sur le poulet ?

Les Campylobacter se retrouvent, surtout pendant le processus d'abattage, sur la peau des carcasses de poulet et lorsque nous achetons du poulet, il a encore sa peau. Il y a donc moins de risques de contamination avec du filet de poulet qu'avec des ailes ou des cuisses de poulet. Lors de la préparation, les bactéries se retrouvent sur vos mains. Vous devez donc toujours bien vous laver les mains lorsque vous préparez du poulet et bien nettoyer les couteaux et surfaces de travail afin d'éviter toute contamination croisée !

Les salmonelles sont-elles également présentes dans les œufs ?

Les salmonelles peuvent également être présentes dans le jaune d'œuf mais beaucoup moins souvent qu'auparavant. Les poules pondeuses sont actuellement vaccinées contre Salmonella afin de limiter les problèmes. Les œufs provenant des élevages de poules contaminées sont dirigés vers l'industrie.

Il faut rappeler que lorsque les œufs sont cuits, les bactéries sont détruites. Aucune raison de s'inquiéter.

Cela vaut-il également pour la viande ? Lors de la cuisson, les bactéries sont-elles détruites ?

Il faut toujours cuire le poulet à cœur. Les bactéries Salmonella et Campylobacter se trouvent sur la viande, pas dedans. Les problèmes apparaissent par exemple lorsque l'on manipule le poulet cru, qu'on le cuit et qu'on le manipule à nouveau alors que les bactéries collent encore aux mains. Faites attention lors de la préparation de viandes (saucisses de poulet, etc...) qui doivent être cuites à cœur (il peut y avoir des bactéries à l'intérieur du fait du mélange de viandes).

Pourquoi ne peut-on pas décongeler à température ambiante des viandes congelées ?

Cela favorise le développement des bactéries déjà présentes dans la viande. La congélation ne détruit pas les bactéries. Lors du dégel, elles se réveillent et commencent à se multiplier. Vous pouvez lutter contre cette croissance en dégelant la viande dans le frigo (la veille au soir) ou dans le four à micro-ondes. Si vous dégelez dans le four à micro-ondes, vous devez ensuite préparer immédiatement la viande.

Conclusion ?

Si vous préparez de la viande (de poulet), lavez-vous toujours les mains après l'avoir manipulé. Nettoyez également les couteaux, la planche de découpe et le four à micro-ondes après leur utilisation.



Nouvelle publication
Le souchet comestible



Le souchet comestible (*Cyperus esculentus*) est une plante vivace appartenant à la famille des Cyperacées (Cyperaceae). La plante est considérée comme une adventice rebelle dans les cultures de plantes à racines, tubercules ou bulbes (par ex. en pomme de terre, en betterave ou en culture de glaïeul) mais aussi en maïs, en légumes de pleine terre, ...

Si quelqu'un constate la présence de souchet comestible (sur une parcelle, un talus ou en zone naturelle) il doit le signaler à l'AFSCA.

Ce folder permet de reconnaître le souchet comestible, de limiter sa dispersion et de savoir quelles mesures prendre si vous la rencontrez.

Le folder peut être consulté sur notre site www.afsca.be et est également disponible en version imprimée.

Question du mois
au point de contact

Les animaux de compagnie
peuvent-ils accompagner leurs
maîtres au restaurant ?

Il est fréquemment demandé au point de contact si des chiens peuvent être présents dans un restaurant ou un débit de denrées alimentaires. Certaines personnes trouvent que ce n'est pas hygiénique...

La réponse pour le restaurant est oui dans les locaux de consommation et non dans les cuisines.

Naturellement, les exploitants de restaurant peuvent eux-mêmes décider que les animaux de compagnie ne sont pas les bienvenus dans leur établissement, ce qui est le cas dans bon nombre d'entre eux. Il est préférable de se renseigner au préalable si vous ne souhaitez pas manger dans un établissement où chiens et chats sont les bienvenus en salle ou inversement.

Animaux domestiques chez le boulanger, l'épicier, le boucher,...

Seuls les chiens tenus en laisse par une personne handicapée peuvent entrer et uniquement à condition que l'animal ait reçu une attestation du dresseur. En effet, l'Arrêté royal du 22/12/2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, annexe 1, chapitre 6, stipule :

« Les animaux domestiques ne peuvent venir dans les lieux où des denrées alimentaires sont traitées, manipulées ou stockées. 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;
- pour les chiens dressés qui accompagnent dans leurs déplacements des personnes avec un handicap visuel ou moteur, uniquement dans les locaux où les denrées alimentaires sont commercialisées. Le dresseur doit pouvoir présenter une attestation. »

bulletin de l'agence alimentaire

Bimestriel - juillet-août 2011

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