



5 clés pour une alimentation sûre (p. 7)

### actualité

la rage

### dossier

publier les résultats de contrôles?

### faits et chiffres

certificats à l'exportation

### sachez ce que vous mangez

5 clés pour une alimentation sûre

## actualité

# la rage est toujours une maladie mortelle

Trop de touristes reviennent encore de manière irréfléchie de destinations éloignées avec des chiens ou des chats qui ne sont pas en ordre avec la réglementation européenne sur la rage et qui sont susceptibles de présenter ainsi un danger pour l'homme et l'animal.

**Même armés des meilleures intentions, ne ramenez jamais d'animaux de pays à risque !**

**Tenez-vous en aux règles prescrites, sans quoi vous mettez en danger votre propre vie, celle de vos enfants, de vos concitoyens et d'autres animaux de compagnie !**

La rage est une maladie infectieuse provoquée par un virus et qui

peut se transmettre de l'animal à l'homme, c'est ce qu'on appelle une zoonose.

Les personnes et tous les mammifères peuvent se contaminer par simple contact. Le virus est surtout présent dans la salive de l'animal contaminé et se propage via des morsures, des blessures de la peau ou des muqueuses. En général, la maladie se transmet par morsures mais un léchage ou une griffure peuvent déjà suffire.

Dès l'apparition de symptômes, la rage est toujours mortelle chez l'homme et chez l'animal. Chaque année, 50.000 personnes meurent de cette maladie à l'échelle mondiale.

Suite à la page suivante ➔



#### Éditeur responsable

Gil Houins, CA-Botanique  
Food Safety Center, 8<sup>ème</sup> étage  
Boulevard du Jardin botanique 55, 1000 Bruxelles

#### Abonnements

Le bulletin de l'AFSCA est distribué gratuitement.  
Surfez [www.afsca.be](http://www.afsca.be) - publications - bulletin.

#### Ont contribué à ce numéro

Lieve Busschots, Pierre Cassart, Benoît Delmotte,  
Nathalie Deltour, Jan Germonpré (rédaction finale et layout),  
Yasmine Ghafir, Katlijn Heymans, Gil Houins, Michel Lambert,  
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<sup>ème</sup> étage  
Boulevard du Jardin botanique 55, 1000 Bruxelles  
[www.afsca.be](http://www.afsca.be) [info@afsca.be](mailto:info@afsca.be)



Six mois peuvent s'écouler avant que les premiers symptômes n'apparaissent. De plus, ceux-ci ne sont pas toujours évidents. Durant la phase initiale, un ou plusieurs des symptômes suivants peuvent être observés : agitation, production salivaire accrue, excitation sexuelle, gémissements à hurlements, agressivité, irritabilité. À une phase plus tardive, on observe le manque de coordination des mouvements, de la paralysie et la mort. Les symptômes n'étant pas toujours clairs au début, la maladie est souvent reconnue trop tardivement.

La maladie est déjà contagieuse quelques semaines avant l'apparition des premiers symptômes. Durant cette période, le virus est transmis par la salive. La rage est une maladie qui a un taux de mortalité de 100% chez l'homme et l'animal si elle n'est pas soignée à temps. Il est conseillé de commencer le traitement dans les 24 heures qui suivent la contamination.

De plus, la confirmation du diagnostic chez un animal n'est possible qu'après autopsie et examen du cerveau.

Régulièrement, des vacanciers reviennent de l'étranger avec un chien ou un chat qui n'est pas en règle avec la législation européenne et qui peut donc transmettre la rage. C'est ce qu'on appelle une importation illégale. En raison du danger d'une éventuelle contamination, l'AFSCA applique toujours très strictement les règles relatives à l'importation d'animaux de pays touchés par la rage. L'euthanasie d'un animal importé illégalement fait partie des mesures.

**N'introduisez donc pas illégalement en Belgique d'animaux domestiques en revenant de vos vacances !**

## Pour rappel !

En Belgique, la vaccination contre la rage est toujours OBLIGATOIRE pour les chiens, les chats et les furets au sud du sillon Sambre et Meuse et dans tous les terrains de camping.

Lorsque vous voyagez en dehors de l'Europe avec votre animal de compagnie (chien, chat, furet), prenez contact à temps avec votre vétérinaire et avec l'Unité provinciale de contrôle de l'AFSCA la plus proche. Vous éviterez ainsi les surprises désagréables !

vous trouverez un complément d'information sur le site [www.afsca.be](http://www.afsca.be) -> [page d'accueil](#) -> [voyager avec des animaux de compagnie](#)

Coordonnées des UPC :  
[www.afsca.be](http://www.afsca.be) -> [contact](#) -> [UPC](#)

# publier les résultats de contrôle ?

## C'est possible...

La législation européenne autorise en effet les États membres à publier les résultats individuels des inspections menées par les services de contrôle dans la chaîne alimentaire. Les Pays-Bas, le Danemark, le Royaume-Uni ainsi que Berlin publient ainsi déjà ce type d'information. C'est le cas en dehors de l'Union européenne également : New York, par exemple, suite à des problèmes d'hygiène récurrents dans les restaurants, a décidé de contraindre les restaurateurs à afficher l'évaluation de leur inspection.

Il est également important de savoir que les différentes associations de consommateurs (Test-Achats, CRIOC,...) considèrent la publication des résultats d'inspection comme une bonne initiative et un point positif pour les consommateurs.

## Oui mais...

Dans un premier temps l'AFSCA souhaite néanmoins développer d'autres possibilités constructives et évaluer leurs résultats.

L'information et la formation sont dès lors essentiels, et l'Agence y travaille par toutes les voies possibles.

Après chaque inspection, le contrôleur tient un débriefing avec l'opérateur contrôlé à propos des résultats des contrôles.

Afin d'aider davantage le secteur, une Cellule de vulgarisation a été spécialement mise sur pied pour l'horeca. Elle dispense des sessions d'information et de formation à certains groupes d'opérateurs. Ces formations sont totalement gratuites, de même que le matériel didactique utilisé !

Le projet "Une alternative à l'amende administrative" a également été mis en place spécifiquement pour aider



de manière constructive les opérateurs qui se retrouvent confrontés à des problèmes.

Dans le cadre de ce projet et pour les PV dressés à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2011, l'amende administrative peut être retirée si le restaurateur suit une formation telle que celles organisées en collaboration avec les différentes fédérations HORECA ou par la Cellule de vulgarisation de l'AFSCA. Jusqu'à présent, ces formations sont uniquement dispensées par la Cellule de vulgarisation. Elles sont entièrement gratuites.

Ce projet arrive à sa vitesse de croisière et des sessions supplémentaires doivent être planifiées en permanence. Une traduction de cette formation en langue chinoise est également en cours. Vous retrouverez toutes les informations à ce sujet sur le site internet de l'AFSCA : <http://www.favv-afsc.fgov.be/celluledevulgarisation/amende-administrative/>

En collaboration avec les différents ministères de l'enseignement et de la formation, une formation a été donnée aux étudiants de dernière année en école hôtelière pendant l'année scolaire 2011 / 2012. Car ce sont là nos restaurateurs de demain !

Un autre projet est également en chantier pour 2012, en collaboration avec Horeca Vlaanderen. Des formations continues vont être organisées en différents endroits de Flandre ; elles seront ouvertes à tous les restaurateurs, qu'ils soient ou non affiliés à Horeca Vlaanderen. Un projet similaire devrait voir le jour en Wallonie et à Bruxelles.

En collaboration avec Gault Millau et les Jeunes restaurateurs d'Europe, un mailing avec des informations sur la Cellule de vulgarisation de l'AFSCA a été envoyé à tous leurs membres.

Même si la publication des résultats d'inspection est une possibilité, l'AFSCA souhaite dans une première phase évaluer les résultats des différents projets avant de décider de la publication éventuelle des résultats d'inspection individuels.

horeca expo 2011  
(20 au 24 novembre 2011)

## HORECA EXPO 20 11

Comme chaque année, l'AFSCA participe à Horeca Expo, du 20 au 24 novembre à Flanders Expo à Gand. Horeca Expo est la plus grande foire professionnelle pour les restaurants, cafés et cuisines de collectivités. L'accès est strictement réservé aux professionnels du secteur. Vous êtes actif dans l'horeca ? Rendez-nous une visite, la cellule de Vulgarisation est à votre disposition (Hall 1, près du passage vers le Hall 2).

symposium microbiologie  
(25 novembre 2011)

Le Comité scientifique de l'AFSCA organise le vendredi 25 novembre 2011 un symposium ayant pour thème "Applications de l'évaluation des risques microbiologiques dans la chaîne alimentaire". Il aura lieu à Bruxelles (Auditoire Pachéco, Boulevard Pachéco 13, 1000 Bruxelles). L'objectif du symposium consiste à passer en revue les aspects scientifiques et pratiques de l'évaluation des risques microbiologiques. Le symposium s'adresse à un large public de scientifiques, de décideurs politiques et d'opérateurs qui travaillent dans la chaîne alimentaire.

L'inscription est possible jusqu'au 14 novembre, voir [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Comité scientifique > Workshops.

agribex 2011  
(6 au 11 décembre 2011)



Quelques semaines plus tard, nous serons à nouveau présents au plus important salon agricole de Belgique, une fois de plus au Patio du Heysel. Des collaborateurs de nos unités provinciales de contrôle s'y trouveront à la disposition des visiteurs. A visiter du mercredi 7 au dimanche 11 décembre, de 10 à 18 heures (le mardi 6 décembre est une journée réservée au secteur professionnel, avec accès uniquement sur invitation).

# dans la chaîne alimentaire

## un coup d'œil dans les coulisses des criées malinoises

Nous avons visité la criée de Malines, une des plus grosses criées de notre pays, où nous étions accueilli par Philippe Appeltans. Philippe est depuis 2007 secrétaire général du VBT (Verbond van Belgische Tuinbouwcoöperaties, l'Association des coopératives horticoles belges). Ingénieur agricole de formation, il est entré il y a quatre ans au VBT, après une carrière au Boerenbond.

Le VBT est, comme son nom l'indique, un groupement de coopératives. Elle regroupe 11 membres : les criées malinoises de Wavre-Sainte-Catherine, la criée de Borgloon, la criée de Brava, le Groupement des producteurs horticoles namurois de Wépion, la criée de Hoogstraten, la criée horticole du Limbourg, la criée REO de Roulers, la criée aux fruits de Saint-Trond, la coopérative de producteurs de légumes industriels Ingro de Roulers et les coopératives de coordination Lava et Fruitbiz.

La défense des intérêts des coopératives de producteurs belges de fruits et de légumes (tant au niveau national qu'international) est la tâche principale du VBT. Le VBT offre également à ses membres une plateforme de concertation et d'échange et leur fournit les informations et services dont ils ont besoin.

### Différents types de criées

Il existe des criées de légumes, des criées de fruits ainsi que des criées mixtes (fruits et légumes). Les criées reçoivent des produits frais de leurs producteurs. Les produits vendus diffèrent d'une criée à l'autre et suivant la saison. Les criées de Saint-Trond et de Borgloon sont ainsi spécialisées dans les fruits, tandis que les autres criées proposent davantage de légumes que de fruits.

### Fonctionnement d'une criée aux légumes

La veille de la vente, le cultivateur apporte ses légumes à la criée. Cela se passe en général vers l'heure du midi ou en début d'après-midi car le meilleur moment pour la récolte est tôt le matin. Les experts des criées examinent et inspectent les produits. Après le contrôle de la qualité, du

tri et de la quantité, les produits sont placés immédiatement dans un réfrigérateur.

Le lendemain matin, la vente des produits a lieu dans la salle de vente où se trouve l'horloge : la célèbre "vente à l'horloge". Cette horloge donne une foule d'informations à l'acheteur potentiel : la qualité, le prix, la quantité,... Chaque acheteur est installé à un pupitre muni d'un bouton-poussoir lui permettant de signaler son intérêt pour le produit concerné. Les petites lumières de l'horloge se déplacent du prix le plus élevé vers le prix le plus bas. Cela se passe très rapidement. Si l'acheteur souhaite acheter un certain produit, il attend que la lumière s'allume à côté du prix souhaité et il appuie alors sur le bouton. Une seule pression sur le bouton ne permet pas à un acheteur de se procurer toute la cargaison de fruits ou de légumes, les quantités minimales et maximales sont déterminées au préalable. Il s'agit d'un système de criée simultanée. Cette possibilité d'achat à partir de n'importe quelle criée et même depuis son domicile (pour les acheteurs étrangers par exemple) est unique en son genre.

### Historique

Dans la première moitié du siècle passé, les fermiers et maraîchers étaient dépendants de la bienveillance des acheteurs et des marchés. L'acheteur se rendait chez le fermier/maraîcher et proposait un prix au hasard. Bon nombre de fermiers/maraîchers vendaient donc bien souvent à des prix trop bas et se retrouvaient avec de gros surplus. Il y a plus de 100 ans, les premières criées sont apparues à Bruxelles et Anvers. Ce n'est toutefois qu'après la deuxième guerre mondiale que sont nées la plupart des criées, parmi lesquelles les criées malinoises. Malines était un endroit très stratégique vu sa localisation entre deux grandes villes, Bruxelles et Anvers.

Les criées (sous la forme de coopératives) étaient donc nées. Les différentes fusions durant la deuxième moitié du vingtième siècle ont donné lieu aux grandes criées performantes telles que nous les connaissons aujourd'hui.



La salle de vente avec ses différentes horloges. Il s'agit d'une vente simultanée: les acheteurs peuvent acheter à partir de différentes criées

Les fermiers/maraîchers peuvent s'affilier à ces coopératives de vente, qui prennent en charge la vente de leurs produits. Les membres (producteurs) sont également actionnaires de cette coopérative et sont ainsi coresponsables de la politique de leur criée par le biais d'un conseil d'administration élu démocratiquement (composé de producteurs), la direction opérationnelle étant confiée au management.

Quasiment 95 % de l'ensemble des fruits et légumes frais en Belgique sont vendus par l'intermédiaire d'une coopérative de vente (criée). Les criées offrent aux producteurs de nombreuses prestations de service. Pour les producteurs de fruits/légumes, l'affiliation à une criée est une forme d'assurance-crédit, car ils ne sont pas dépendants d'un ou de deux acheteurs mais leurs produits sont proposés sur un marché national voire même international.

Outre la vente, bon nombre de services sont également rendus aux membres. Ils peuvent ainsi se procurer des unités d'emballage, de telle sorte qu'ils ne doivent pas investir dans des petits emballages, ou ils peuvent obtenir toutes sortes d'emballages par le biais de la criée. Il y a bien sûr des règles et des devoirs que les producteurs doivent respecter (p.ex. obligation de vente) mais les services qu'ils reçoivent en échange sont considérables.

### L'Europe

Cela n'a pas non plus échappé à l'Europe que la Belgique possède un système unique. Prenant nos criées pour exemple, la Commission européenne encourage les cultivateurs à s'organiser collectivement pour les marchés des fruits et légumes. Les producteurs deviennent ainsi membre d'une coopérative de vente. En tant que membre, ils sont mieux protégés et les risques s'en trouvent limités.



*Philippe Appeltans dans le hangar d'entrée, où les produits sont apportés et inspectés.*

Les criées belges se trouvent ainsi à la base d'un système européen d'emballages réutilisables (les caisses EPS bleues, aujourd'hui bien connues), qui sont rapportés aux criées au moyen d'un système de regroupement.

### Qualité et sécurité alimentaire

La qualité et la sécurité des aliments sont cruciales pour le VBT. Celui-ci offre des garanties aux consommateurs sous la forme de labels de qualité qu'il délivre aux fruits et légumes répondant aux normes de qualité les plus élevées. Le producteur est bien évidemment responsable de la mise sur le marché de produits de qualité, notamment grâce à l'utilisation de cahiers des charges. Flandria est le plus gros label de qualité européen pour les légumes frais.

Le label de qualité qui est donné sur les criées garantit une culture respectueuse de l'environnement, de la qualité des produits et de leur fraîcheur.

Le système de qualité fait l'objet d'un contrôle par des organismes agréés. En outre, les analyses par un laboratoire indépendant garantissent la sécurité alimentaire des produits. Les producteurs et les criées satisfont bien entendu au principe d'autocontrôle au moyen des guides sectoriels validés par l'AFSCA. Des bureaux de certification externes réalisent également des contrôles et audits sur base régulière.

### Production

Notre légume record est sans aucun doute la tomate belge, avec une production record d'au moins 220 millions de kg par an, ce qui équivaut à un chiffre d'affaires de 182 millions d'euros par an. Elle est suivie par les fraises belges, qui génèrent un chiffre d'affaires de 123 millions d'euros par an.

Le chiffre d'affaires global généré par les fruits et légumes dans les criées s'élève à environ 875 millions d'euros (chiffres tirés du rapport annuel 2010 du VBT).

70 % de nos fruits et légumes sont destinés à l'exportation, les 30 % restants étant donc pour notre marché national. L'Allemagne, la France et les Pays-Bas sont de gros acheteurs. La Russie est également un pays exportateur très important. Et nos poires sont même connues jusqu'en Chine !



*Par un code-barre les produits sont correctement livrés chez l'acheteur et la traçabilité est assurée.*

# plus de 250.000 certificats par an...

## L'AFSCA certifie à l'exportation

Après la création du marché interne en 1993, la certification sanitaire pour les échanges commerciaux intracommunautaires des produits issus de l'agriculture était supprimée, à l'exception de celle pour les animaux vivants et de celle pour certains produits animaux pouvant présenter un risque pour la santé des animaux (les œufs, le sperme et les engrais d'origine animale par exemple).

C'est ainsi qu'en 2010, ce ne sont pas moins de 345.000 bovins, 929.000 porcs, 1.463.000 doses de sperme et d'embryons, 68.930.000 œufs à couver, 90.778.237 volailles... qui, couverts par un certificat délivré par l'AFSCA, ont été commercialisés dans les autres pays de l'Union européenne.

A côté de ces échanges européens, l'exportation de nos productions vers les pays tiers (c'est-à-dire les pays non membres de l'Union européenne) revêt également une importance considérable.

Dans ce cadre, ce sont les pays qui achètent nos produits qui déterminent eux-mêmes quelles conditions doivent être remplies et ce qui doit être mentionné sur le certificat.

Prenons pour exemple les certificats phytosanitaires qui permettent d'exporter légumes, fruits, pommes de terre et bien d'autres végétaux: en fonction du pays client, ce qui doit être attesté peut varier fortement. Pas d'insectes ni de parasites dans les fruits, pas de maladies dans les pommes de terre, pas de semence de mauvaises herbes dans les céréales... Ces exigences multiples et diverses conduisent, après accord bilatéral entre la Belgique et le pays destinataires, à la rédaction d'un modèle de certificat.

Quotidiennement, des dizaines d'agents et de vétérinaires chargés de missions travaillant pour l'AFSCA réalisent, à la demande des opérateurs, des contrôles de leurs produits à l'issue desquels un certificat est délivré.

Ainsi animaux, plantes, légumes, fruits, œufs, viande, ... sont envoyés, certifiés par l'AFSCA, vers des clients et des consommateurs du monde entier.

En 2010 l'AFSCA a délivré, entre autres :

- 27.078 certificats pour l'échange d'animaux et de produits assimilés
- 229.264 certificats pour l'exportation vers les pays tiers

*Il faut un certificat pour l'exportation de p.ex. des bovins*



# cinq clés pour une alimentation sûre

Au Salon de l'Alimentation, le 17 octobre, l'Agence était présente pour un débat très vivant en présence d'acteurs avec pour thème : la sécurité alimentaire, c'est aussi l'affaire des consommateurs ! Veiller à votre sécurité alimentaire n'est pas si difficile que l'on pense parfois. En effet, il suffit de suivre cinq règles simples.

Clé 1 : utilisez de bons produits et de l'eau potable !

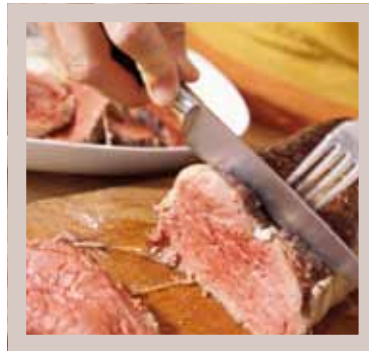


- Après les courses, rentrez aussi vite que possible à la maison et mettez directement au réfrigérateur ce qui doit être conservé au frais;
- Regardez la date de péremption et lisez attentivement les recommandations de conservation et d'utilisation sur les étiquettes;
- Evitez les emballages endommagés;
- Utilisez de l'eau potable;
- Lavez toujours les fruits et légumes;
- N'oubliez pas de laver les légumes crus préemballés et pré-coupés.

## Pourquoi ?

Les aliments peuvent être contaminés par des micro-organismes et des substances chimiques qui peuvent présenter un danger pour la santé. Des substances chimiques toxiques peuvent se former dans les aliments endommagés et moisis. Le risque peut être réduit en choisissant soigneusement vos aliments et en observant des mesures simples comme les laver et les éplucher.

Clé 2 : séparez les denrées crues des denrées préparées !



- Séparez les viandes crues, le poulet cru et le poisson cru des autres denrées;
- Utilisez de préférence à chaque fois des couteaux, fourchettes et planches propres à découper pour les produits crus;
- Lors de la préparation d'aliments cuits, n'utilisez jamais de plats, fourchettes ou couteaux étant déjà entrés en contact avec des produits crus sans les avoir d'abord nettoyés en profondeur;
- Conservez les aliments dans des récipients fermés. Vous évitez ainsi que les aliments crus n'entrent en contact avec les aliments préparés.

## Pourquoi ?

Les aliments crus et surtout les viandes, le poulet ou le poisson ainsi que leur jus peuvent contenir des micro-organismes dangereux.

Lors de la préparation, ces micro-organismes peuvent contaminer d'autres denrées alimentaires (par exemple les légumes crus).

Clé 3 : cuisez bien les aliments !



- Veillez à bien cuire le haché, les roulades et le poulet;
- Veillez à ce que tout soit chauffé à au moins 65°C;
- Amenez les potages à ébullition;
- Veillez à ce que le jus de viande de poulet et viande préparés soit clair et non plus rose;
- Vous réchauffez à nouveau vos aliments? Réchauffez les alors à au moins 65°C.

## Pourquoi ?

Si vous cuisez ou réchauffez bien les produits, presque tous les micro-organismes dangereux sont détruits.

Suite à la page suivante [➔](#)

# sachez ce que vous mangez

Clé 4 : conservez les aliments à la bonne température !



- Ne conservez pas les aliments préparés plus de deux heures à température ambiante;
- Conservez les aliments cuisinés à une température d'au moins 65°C avant de les servir;
- Réfrigérez aussi rapidement que possible les aliments périssables ; pour les grandes quantités, utilisez un bain d'eau froide pour activer le refroidissement et placez-le au réfrigérateur;
- Couvrez bien vos produits;
- Ne conservez pas trop longtemps les aliments réfrigérés, même s'ils sont au réfrigérateur;
- Réglez votre réfrigérateur à une température inférieure à 4°C et contrôlez régulièrement sa température;
- Dégelez de préférence les aliments surgelés au frigo et surtout pas à température ambiante.

## Pourquoi ?

Les micro-organismes se multiplient très rapidement à température ambiante. Si les aliments sont conservés à des températures inférieures à 4°C ou supérieures à 65°C, leur croissance est ralentie ou stoppée.

Certains micro-organismes dangereux peuvent toutefois croître en-dessous de 4°C.

Clé 5 :  
veillez surtout à la propreté !



- Lavez-vous les mains avant de préparer votre repas;
- Lavez-vous les mains après chaque visite aux toilettes;
- Veillez à ce que tout ce qui entre en contact avec les aliments soit propre;
- Tenez à l'écart de votre cuisine les insectes et autres animaux nuisibles.

## Pourquoi ?

La plupart des micro-organismes ne causent pas de maladie. Mais certains peuvent en causer. Ils sont présents dans le sol, l'eau, sur les animaux et les hommes. Ils peuvent être transmis aux aliments par des mains, essuies de cuisines ou planches de découpe sales.

question du mois  
au Point de contact

## port de gants obligatoire ?

Lorsque je suis allé acheter mon sandwich, j'ai remarqué que le personnel ne portait pas de gants, est-ce autorisé ?

Certaines personnes pensent que le port de gants lors de la préparation de sandwiches ou de tout autre aliment est plus hygiénique. Mais au niveau légal, le port de gants n'est pas obligatoire.

Le Règlement Européen 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires spécifie que « Toute personne travaillant dans une zone de manutention de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle et porter des tenues adaptées et propres assurant, si cela est nécessaire, sa protection ».

Le port de gants jetables est parfois souhaitable, mais même dans ce cas, les règles d'hygiène doivent être respectées. Leur utilisation ne peut donner lieu à un sentiment de fausse sécurité (hygiénique). Les gants doivent être changés dès qu'ils ont pu être contaminés :

- ne pas prendre des aliments propres ou préparés avec les mêmes gants qui ont tenu des aliments crus ou sales
- enlever les gants pendant les pauses ou pour aller aux toilettes, et enfiler ensuite une nouvelle paire après s'être lavé les mains.

Travailler sans gant n'est pas nécessairement moins hygiénique, à condition de se laver les mains après chaque tâche ayant pu les contaminer.

## bulletin de l'agence alimentaire

Bimestriel - septembre-octobre 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