



Dossier

Pour un été en toute sécurité alimentaire

Dans ce numéro

Dossier

Pour un été en toute sécurité alimentaire

Actualité

Bactérie EHEC au Limbourg : mise à jour

Faits et chiffres

N'importez pas la rage en Belgique

Sachez ce que vous mangez

Conseils pour le barbecue

L'été, les vacances... Chaque année, nous les attendons et aimons prendre le temps pour une excursion, un pique-nique, un barbecue ou une petite fête à l'extérieur.

Cependant, en ces journées plus chaudes, nous ne devons pas oublier de rester prudents avec notre alimentation. Quels que soient les bienfaits que nous procure le soleil, les températures estivales peuvent se révéler néfastes pour nos aliments.

Et dans la rubrique « sachez ce que vous mangez », nous revenons plus en détails sur le barbecue.



Éditeur responsable

Gil Houins, CA-Botanique
Food Safety Center, 8^{ème} étage
Bd 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, Jean-Paul Denuit, Jan Germonpré (rédaction finale et layout), Yasmine Ghafir, Katlijn Heymans, Gil Houins, Timothy Hutsebaut, Marie-Anne Manandise, Yves Vanden Bosch, Ria Vandenreyt (VAZG)

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-dessus).

www.afsca.be • communication@afsca.be

Un pique-nique sûr

Prenez un frigobox contenant suffisamment d'éléments réfrigérants. Pour les boissons, emmenez de préférence un frigobox séparé, parce que vous l'ouvrirez plus souvent que celui pour les aliments qui conserveront mieux leur température. Mettez le frigobox à l'ombre, et recouvrez le éventuellement encore d'un linge de couleur claire.

Si vous préparez à l'avance des salades, pâtes, préparations de viandes, desserts, etc., mettez les directement au réfrigérateur. Ainsi, les bactéries

n'ont aucune chance de commencer à se multiplier avant le départ. Ne sortez les plats du réfrigérateur que juste avant de partir et mettez-les dans un frigo box. Conserver également les aliments pour tartine comme le fromage, la charcuterie, les œufs cuits durs, les salades de viandes ou de poisson préparées aussi longtemps que possible au réfrigérateur et ne les mettez dans le frigo box que juste avant votre départ.

Suite à la page suivante

Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

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.

Pour un été en toute sécurité alimentaire (suite)

Veillez à avoir les mains propres, de même que vos ustensiles. Il existe actuellement des gels ou des lingettes désinfectantes que l'on peut emmener en pique-nique.

Comment remplir le frigo box ?

Dans le cas d'un frigo box ou sac frigo classique, placez les plats dans le fond et les éléments frigorifiques au dessus. L'air froid est en effet plus lourd que l'air chaud et le froid descendra littéralement vers le bas. Pour les modèles électriques, il est préférable de les allumer un peu à l'avance de sorte que l'intérieur soit bien froid. Après les avoir remplis, refermez-les immédiatement !



Faire ses courses par temps chaud

Planifiez vos achats, faites une liste et prenez vos précautions si vous souhaitez acheter des produits frais ou surgelés. Emmenez un sac isotherme, de préférence avec un élément réfrigérant, pour y mettre les denrées périssables.

Achetez consciencieusement. Achetez d'abord les produits non-périssables, puis les fruits et légumes frais, la viande et le poisson. Terminez vos achats par les aliments surgelés et mettez-les directement dans le frigobox. Afin d'éviter la contamination croisée, ne mettez pas la viande avec les légumes frais. Vous pouvez aussi mettre la viande dans un sachet plastique séparé.

Comme toujours, faites attention à l'état de l'emballage. Attention ! Si l'emballage est ouvert, la garantie disparaît. Le lait UHT peut être conservé pendant des mois à température ambiante, mais une fois le carton ouvert, il doit être placé dans le frigo et consommé dans les 48 heures. Faites attention aux dates limites de consommation mentionnées sur l'étiquetage (Voir l'article « Que peut-on encore utiliser et quand? » dans le bulletin précédent) : par temps chaud, c'est encore plus important.

Si vous transportez des denrées réfrigérées ou surgelées dans la voiture, ne faites pas de détour en rentrant à la maison et mettez vos courses à l'abri du soleil.

Placez immédiatement les produits congelés dans le congélateur. Conservez les denrées périssables dans le frigo et n'attendez pas trop longtemps avant de les consommer. La température du frigo doit être comprise entre 1°C et 5°C, et celle du congélateur inférieure à -18°C.

Températures de conservation

Conservez vos aliments à la température correcte.

- Fruits et légumes pelés ou coupés : 7°C
- Viandes : max. 7°C
- Volaille, hachis et poisson : max. 4°C
- Produits surgelés : -18°C

Suivez les instructions de conservation indiquées sur les emballages.

Une réception au jardin ?

Gardez les plats au chaud (65°C) sur des chauffe-plats, conservez les plats froids le plus longtemps possible au frigo (4°C), et disposez de la glace/des éléments glacés sous les plats. Ne laissez pas les denrées périssables plus de 2 heures dans la zone de température dangereuse (entre 7°C et 65°C).

Couvrez les denrées alimentaires de manière à empêcher les insectes de partager avec vous votre délicieux buffet.

Pour un camp sans souci alimentaire !

Vous participez à un camp de jeunesse ? Les circonstances pour préparer ou conserver des aliments n'y sont pas toujours idéales... Voici donc quelques conseils pour vous, responsables et cuistots, pour l'organisation, en toute sécurité alimentaire, de votre week-end ou camp, afin d'éviter des désagréments d'origine alimentaire.

L'endroit de camp

Un camp n'est pas l'autre. Les plus aventureux campent dans une prairie, les autres préfèrent une maison de camp équipée. Mais dans les deux cas, il est préférable de contrôler quelques petites choses au préalable.

- Y a-t-il de l'eau potable ? Si on n'utilise pas d'eau de distribution, demandez une attestation garantissant le caractère potable de l'eau. Soyez également prudent avec l'eau provenant de grandes citernes. L'expérience nous apprend que de nombreux problèmes trouvent leur origine dans de l'eau impropre à la consommation.
- Est-il possible de conserver les aliments au frais ? Quid des déchets de cuisine ? Est-il possible de se laver les mains à proximité des toilettes ? Et ainsi de suite...



10 règles d'or

1. Adaptez votre menu à votre équipement. Si vous ne disposez pas d'un frigo, achetez des produits moins périssables, par exemple des boîtes de conserve, des légumes frais, des bocaux de sauce spaghetti, du salami, du fromage fondu, de la confiture, ... En d'autres termes, des produits qui peuvent être conservés à température ambiante.
2. Contrôlez les dates limites de consommation.
3. Veillez au bon respect des températures lors du transport vers le camp des denrées sensibles.
4. Les endroits où l'on manipule de la nourriture doivent être propres.
5. Lavez-vous régulièrement les mains.
6. Ce qui est froid doit le rester : < 7°C. Attention aussi aux salades de pâtes !
7. Ce qui est chaud doit le rester : > 65°C
8. Dégelez les produits surgelés au frigo.
9. Cuisez bien à cœur les viandes et le poisson.
10. Quand c'est prêt, mangez ! Veillez à ce que le laps de temps entre la préparation et la consommation soit le plus court possible.

Ces conseils et bien d'autres encore sont repris dans notre folder « Pour un camp sans souci alimentaire ! », disponible sur notre site internet www.afsca.be > Publications > Publications thématiques > Denrées alimentaires.

En voyage (destinations exotiques)

Dans des pays tropicaux, les règles d'hygiène ne sont pas toujours respectées. Prenez quelques précautions..

Ne buvez que de l'eau en bouteille venant du magasin (contrôlez la fermeture du bouchon), et jamais d'eau du robinet. L'eau du robinet ou l'eau de source locale n'est pas toujours potable. Pour vous laver les dents ou rincer vos fruits et légumes, utilisez également de l'eau en bouteille. Méfiez-vous des glaçons, car ils sont généralement fabriqués avec de l'eau du robinet. Choisissez les produits les plus frais possible. Limitez vos achats dans les étals.

Mangez de la viande et du poisson bien cuits, et conservés à la bonne température.

Bactérie EHEC au Limbourg – mise à jour

Au Limbourg, 24 personnes ont été contaminées ces dernières semaines par l'Escherichia coli enterohémorragique (EHEC). La Vlaams Agentschap Zorg en Gezondheid, l'Institut scientifique de Santé publique (ISP) et l'AFSCA ont travaillé intensivement pour trouver l'origine des contaminations et ainsi éviter l'apparition de nouveaux cas. L'enquête de l'AFSCA avait déjà établi que l'origine probable étaient les viandes. L'enquête de la Vlaams Agentschap Zorg en Gezondheid et de l'ISP confirme que les personnes malades ont toutes mangé des viandes provenant de certains magasins. Les viandes contaminées ont entre-temps été retirées du commerce.

La Vlaams Agentschap Zorg en Gezondheid a reçu ces dernières semaines 24 notifications de contamination par la bactérie EHEC. EHEC est l'une des maladies que les médecins doivent obligatoirement notifier en Flandre à la Vlaams Agentschap Zorg en Gezondheid pour que des mesures soient prises afin d'éviter toute nouvelle contamination. Il s'agit de la variante plus connue EHEC O157 dont une cinquantaine de cas sont annuellement détectés en Belgique. La première notification date du 5 juin, la dernière du 22 juin. 16 personnes ont été hospitalisés.

Recherche de l'origine

Afin d'éviter tout nouveau cas, la recherche de l'origine de la contamination est importante. La section Toezicht Volksgezondheid de l'agence flamande collabore à cet effet avec l'AFSCA et l'ISP.

L'AFSCA analyse la provenance de toute une série de produits alimentaires consommés par les personnes malades pouvant avoir un lien avec les infections. Chez quelques patients, il y avait encore des restes alimentaires suspects qui ont été recueillis et analysés par l'AFSCA. La bactérie de l'EHEC O157 a été découverte dans ces restes alimentaires. Les résultats des échantillonnages (filet américain et contre-filets) étaient positifs à la présence du pathogène EHEC O157. La traçabilité des viandes a été réalisée et les viandes encore sur le marché ont été saisies et détruites.

La section Toezicht Volksgezondheid et l'ISP assurent le volet épidémiologique de la recherche de la contamination. Cela se fait au moyen d'une enquête. L'enquête examine ce que les personnes malades ont mangé, où elles ont fait leurs achats. En région nord-limbourgeoise, quelques 500 personnes ont reçu un questionnaire à compléter.

Les résultats ont démontré une différence statistique significative entre la consommation de viandes

des personnes malades et des personnes saines et les magasins dans lesquels ils ont acheté leur viande.

Chez les personnes malades, des échantillons de selles ont été analysés et les germes retrouvés ont été comparés aux échantillons de viandes. Ces analyses ont également prouvé l'existence d'un lien.

On note une grande similitude entre les résultats de toutes les analyses réalisées, aussi bien sur les viandes que sur les personnes. Nous pouvons donc conclure que les personnes sont tombées malades suite à la consommation de viandes contaminées (principalement du filet américain) qui ont entre-temps été retirées du commerce.

L'AFSCA recommande de toujours respecter les dates limites de consommation, la chaîne du froid et de ne pas conserver trop longtemps les préparations maison au réfrigérateur.

(Extrait d'un communiqué de presse commun de la Vlaams Agentschap Zorg en Gezondheid et l'AFSCA. Le communiqué complet se trouve sur le site de la Vlaams Agentschap Zorg en Gezondheid www.zorg-en-gezondheid.be et sur le site de l'AFSCA www.afsca.be.)



Faits et chiffres

N'importez pas la rage en Belgique !

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. Pour cette raison, nous souhaitons à nouveau attirer votre attention sur le danger que représente cette maladie.

La rage est une zoonose (c'est-à-dire une maladie contagieuse qui peut être transmise de l'animal à l'homme et inversement) encore présente à grande échelle en Europe de l'Est, en Turquie et en Afrique du Nord. Selon les chiffres de l'Organisation mondiale de la Santé (OMS), plus de 55.000 personnes décèdent chaque année de cette maladie, ce qui revient en moyenne à un décès toutes les dix minutes.

La rage est causée par un virus excrété principalement dans la salive. Dès l'apparition de symptômes, la rage a toujours une issue mortelle, aussi bien chez l'homme que chez l'animal !

L'homme peut se retrouver contaminé non seulement par morsure mais également s'il est griffé ou léché par un animal infecté, ou encore par contact avec une plaie d'un tel animal. L'animal infecté ne présente pas toujours des symptômes détectables : cela peut prendre jusqu'à six mois avant que les premiers symptômes ne soient observables. En outre, les animaux peuvent déjà être contagieux avant même de présenter le moindre symptôme. Enfin chez l'animal, la confirmation du diagnostic n'est possible qu'après mise à mort, autopsie et analyse du cerveau.

Ne rapportez **jamais** d'animaux de pays à risque, aussi bonnes soient vos intentions !

Il arrive régulièrement que des vacanciers reviennent de l'étranger avec un chat ou chien qui n'est pas en règle avec la réglementation européenne et qui est donc susceptible de transmettre la rage. Il s'agit d'une importation illégale.

En raison du risque de contamination éventuelle, l'AFSCA applique toujours de façon très stricte les prescriptions en matière d'importation d'animaux en provenance de pays où la rage est présente. L'euthanasie immédiate des animaux importés illégalement fait partie de ces mesures.

Pour importer légalement des animaux de ces pays à risque, il faut suivre une procédure qui prend au moins 4 mois. Outre la délivrance d'un certificat sanitaire, une analyse sanguine des anticorps antirabiques doit également être réalisée et ce, au minimum 30 jours après la vaccination et au minimum 3 mois avant le départ de l'animal.

Ne ramenez donc jamais illégalement en Belgique des animaux domestiques (chiens, chats, furets) de vos voyages ! Les derniers cas de rage signalés en Belgique et aux Pays-Bas concernaient en effet à chaque fois des chiens importés illégalement du Maroc. Respectez les règles imposées, sans quoi vous mettez votre propre vie en danger, ainsi que celle de vos enfants, de vos concitoyens et des autres animaux de compagnie !

Pour rappel !

En Belgique, la vaccination des chiens contre la rage est toujours **obligatoire** au sud du sillon Sambre et Meuse et dans tous les campings belges.

Si vous vous rendez en voyage avec votre animal de compagnie (chien, chat, furet) en dehors de l'Europe, pensez à prendre contact à temps avec votre vétérinaire et avec l'Unité provinciale de Contrôle de l'AFSCA dont vous dépendez. Vous éviterez ainsi de mauvaises surprises !

Vous trouverez de plus amples informations sur www.afsca.be -> page d'accueil -> voyager avec des animaux de compagnie

Coordonnées des UPC : www.afsca.be -> contact -> UPC



Sachez ce que vous mangez

Conseils pour le barbecue

Voici venue la période de l'année où chacun essaie de profiter à fond du bon air et des activités qui l'accompagnent. L'une de ces activités est évidemment le traditionnel barbecue estival, l'occasion par excellence de profiter d'un délicieux repas, accompagné ou non de quelques boissons. Cette médaille estivale comporte toutefois un revers : les températures de l'été sont favorables au développement de toutes sortes de micro-organismes, et c'est certainement le cas dans les délicieuses préparations à base de viande. D'autres convives tels les insectes comptent d'ailleurs aussi en profiter, et ils ne font pas les difficiles.

Afin que ce moment de grande convivialité ne se termine pas d'une manière très désagréable, il y a quelques règles à respecter, que nous vous présentons ci-après.



La préparation

N'achetez pas les ingrédients, tels que viandes fraîches, poissons, produits hachés, trop à l'avance. Inscrivez-les tout à la fin de votre liste de courses. Attention, dans l'auto il peut faire très chaud, non seulement dans l'habitacle mais aussi dans le coffre. Utilisez donc de préférence un frigobox ou un sac isotherme avec des éléments réfrigérants. Rentrez directement chez vous et placez les produits immédiatement au frigo ou au congélateur. Si vous utilisez des produits surgelés, retirez-les à temps du congélateur et faites les dégeler au frigo. Si vous voulez quand même les dégeler au dernier moment, faites-le au four à micro-ondes.

Si vous souhaitez faire mariner les produits, recouvrez-les et mettez-les au frigo.

Les grosses pièces de viande ou de volaille seront de préférence découpées ou précuites.

Les accompagnements (salades, pommes de terre froides, pâtes froides, etc...) peuvent être préparés à l'avance, mais resteront dans le frigo jusqu'au service.

Idem pour les desserts faits 'maison' ou les desserts prêts à la consommation, qui doivent être conservés au frais. Ne les sortez du frigo qu'à la fin du repas.

N'utilisez pas la même planche pour couper les légumes et pour découper viandes et poisson.

Allumez le barbecue à temps et laissez brûler le charbon de bois suffisamment longtemps, environ 15 minutes, avant de mettre les mets sur la grille.

Le barbecue et ses environs

Ne sortez les accompagnements du frigo que lorsque les mets du barbecue sont cuits. Mettez-les le plus loin possible du barbecue et si possible à l'ombre.

Attention aux contaminations croisées ! Les viandes, poissons et volailles contiennent toujours une certaine quantité de bactéries. Lorsque ces ingrédients entrent en contact avec de la nourriture prête à servir, ces bactéries peuvent passer sur ces aliments. Gardez toujours la viande crue séparée des plats préparés.

Après cuisson, ne laissez pas traîner les mets trop longtemps, mettez-les au frigo. Si, malgré tout, ils sont restés à température ambiante, il est préférable de les jeter.

Faites cuire à cœur les produits hachés tels que les saucisses, le poisson, le poulet, la dinde et les viandes de veau et de porc. Si le produit est carbonisé à l'extérieur, cela ne signifie pas nécessairement qu'il est bien cuit à l'intérieur.

Le barbecue selon les règles de l'art

Des morceaux de viande ou de poisson carbonisés, ce n'est pas très appétissant, mais en plus, ce n'est pas bon pour la santé. Voilà une chose que nous pouvons éviter en appliquant les directives suivantes.

- Veillez à maintenir une distance suffisante entre la grille et le charbon de bois, si possible entre 25 et 40 cm.
- Nettoyez soigneusement la grille et veillez à ce qu'il n'y adhère plus de morceaux carbonisés d'un barbecue précédent
- Attendez pour cuire qu'il n'y ait plus de flammes et qu'une couche de cendres se soit formée, c'est seulement alors le bon moment pour mettre les produits sur la grille
- Retournez régulièrement les morceaux de viande ou de poisson
- Utilisez le moins possible de produits entourés d'une couche de graisse, car la graisse peut fondre et provoquer des flammes
- On peut envelopper les aliments gras dans une feuille d'aluminium ou bien les mettre dans un petit plat en alu dont le fond est percé de trous spécialement conçus pour recueillir la graisse fondue. Par les trous, l'aliment est quand même imprégné de l'arôme typique du charbon de bois
- Tamponnez aussi les produits marinés, car la marinade peut, en coulant, provoquer des flammes
- Les accélérateurs de combustion provoquent aussi des flammes, ne les utilisez donc pas pendant la cuisson.

Question du mois au point de contact

Combien de temps après ouverture puis-je garder des conserves alimentaires ?

Le contenu des boîtes de conserve doit être transvasé dans un autre récipient avec couvercle. En effet, sous l'effet de l'oxygène, une réaction chimique avec la boîte métallique peut produire des substances toxiques. Quand la boîte de conserve est ouverte, la barrière physique contre les microorganismes est rompue. Il est dès lors recommandé de consommer les restes le plus rapidement possible. Ils peuvent néanmoins être conservés quelques jours au réfrigérateur à 4°C (maximum 7°C). Certaines denrées sont plus propices au développement de microorganismes potentiellement dangereux. Il faudra être particulièrement attentif aux produits à base de poisson ou de viande qui devront être consommés dans les 48 heures.

En cas de doute sur l'état de conservation d'un aliment, il est conseillé de ne pas le manger.

En bref

Après les poires, le Blanc Bleu Belge s'exporte en Chine !

Ce 2 mai 2012, Madame Sabine Laruelle, Ministre fédérale de l'Agriculture et Monsieur Liu Pingjun, Vice Ministre chinois en charge de l'AQSIQ (The General Administration of Quality Supervision, Inspection and Quarantine of the People's Republic of China), ont signé un protocole précisant les conditions sanitaires dans lesquelles les semences bovines congelées pourront être exportées vers la Chine.

Les nombreux contacts menés par Madame Laruelle de juin 2009 à mars 2012 avec ses homologues chinois, l'AFSCA et The General Administration of Quality Supervision, Inspection and Quarantine of the People's Republic of China (AQSIQ) ont conduit à la signature d'un protocole qui permettra désormais à l'Association Wallonne de l'Élevage (AWE) d'exporter des semences bovines congelées, de race Blanc Bleu Belge notamment, en Chine.

Ce protocole représente l'aboutissement de nombreux échanges visant à la promotion auprès des autorités chinoises de la qualité sanitaire et génétique de nos élevages en général et du Blanc Bleu Belge en particulier.

Nouvelles publications

Rapport d'activités 2011



Le rapport d'activités 2011 est à présent disponible sous forme imprimée. Il donne un aperçu des activités de l'AFSCA, ainsi que des faits et chiffres à propos de la chaîne alimentaire en 2011.

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 reprenant les temps forts de l'année 2011 (« Faits et chiffres 2011 ») est également prévue.

Le rapport d'activités peut être consulté sous format PDF sur le site www.afsca.be, et un nombre limité d'exemplaires imprimés est disponible (à commander via www.afsca.be).

Hygiène du personnel au sein des établissements de la chaîne alimentaire



Cette brochure est destinée aux personnes qui manipulent des denrées alimentaires. Elle a pour but d'apporter des informations en matière d'hygiène personnelle afin de prévenir les infections alimentaires.

La brochure vise également à donner plus de visibilité à l'arrêté royal du 03/02/2012 modifiant l'arrêté royal du 22/12/2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires en ce qui concerne le certificat médical.

A consulter sur notre site www.afsca.be dans Publications > Publications thématiques > Denrées alimentaires.

Agenda

Foire de Libramont (du 27 au 30 juillet 2012)

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

Nous y participons à nouveau dans un stand fédéral intégré, « l'Espace fédéral », où seront également présents les SPF Economie et Finances, le CERVA, le BIRB et l'INASTI.

Venez nous rendre visite dans le nouveau hall 3!

Info: www.foiredelibramont.com

Libramont
Nous sommes tous des enfants de la Terre

Bulletin de l'Agence alimentaire

Bimestriel - juin-juillet 2012

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
P.P. - P.B.
1000 Brussel X
BC31278