



## **La viande de porc crue: plaisir gourmand ou risque avéré ?**

Les aliments à base de viande et de poisson consommés crus

Comment lire une date de péremption ?

Une fête scolaire ? Un repas dans le cadre d'une manifestation folklorique ? Oui !

# 03

Les aliments à base de viande et de poisson consommés crus



# 04

La viande de porc crue: plaisir gourmand ou risque avéré ?



# 06

Fraude à l'identification des chevaux



# 08

Comment lire une date de péremption ?



# 10

Une fête scolaire ?  
Un repas dans un cadre folklorique ?



# 12

Agenda



*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.*



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

**Éditeur responsable**

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

**Abonnements**

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

**Ont contribué à ce numéro**

Lieve Busschots, Paul Coosemans, Nathalie Deltour, Jean-Paul Denuit, Sophie Deprit, Jan Germonpré, Gert Van Kerckhove, Yasmine Ghafir, Tatiana Giltay, Gil Houins, Timothy Hutsebaut

**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](http://www.afsca.be) • [communication@afsca.be](mailto:communication@afsca.be)



## Les aliments à base de viande et de poisson consommés crus



### Faits et chiffres

Nombre d'enquêtes pour des  
toxi-infections alimentaires au 31/08:

**547** dossiers dont **244** concernaient  
plus de 2 personnes  
(toxi-infection alimentaire collective - TIAC).

**1352** personnes malades  
dont **79** hospitalisées.

Comme pour chaque année, l'AFSCA est confrontée à un nombre important d'intoxications alimentaires (voir la rubrique « faits et chiffres »). C'est donc l'occasion de mettre en avant les aliments présentant plus de risques d'un point de vue microbiologique, à savoir les aliments à base de viande et de poisson et qui sont consommés crus comme :

- L'américain
- Le saumon fumé (les sushis, etc.)
- Les denrées à base d'œufs crus (la mayonnaise, la mousse au chocolat ou encore le tiramisù).

Ces aliments contiennent naturellement une multitude de micro-organismes. Parmi ceux-ci, on peut également retrouver des bactéries pathogènes telles que les salmonelles dans les œufs, la listeria dans le saumon fumé ou encore Escherichia coli O157 dans l'américain, qui peuvent être responsables d'intoxications alimentaires. En l'absence de cuisson, il est important de se montrer encore plus attentif au bon respect de la chaîne du froid. Pour éviter tout développement de germes, ces aliments doivent être stockés à maximum 4°C (contre 7°C pour les autres denrées à réfrigérer).

C'est l'occasion de rappeler quelques bonnes pratiques à respecter scrupuleusement pour la manipulation de ces denrées sensibles :



- Nous ne sommes pas tous égaux face à ces germes!
- Les conséquences d'une intoxication alimentaire sont généralement plus graves pour:
  - les jeunes enfants,
  - les femmes enceintes,
  - les personnes âgées,
  - les personnes malades.

## La viande de porc crue: plaisir gourmand ou risque avéré ?

« Préparé du chef », « Martino », « Spread », ... autant de préparations garnissant les rayons de nos magasins et qui ne peuvent se dénommer « filet américain » puisqu'elles sont composées de viande de porc. En effet, cette dénomination est réservée aux préparations contenant exclusivement de la viande maigre de bœuf ou de cheval ( cf. Arrêté royal du 8 mars 1985 relatif à la fabrication et au commerce de la viande fraîche hachée ou moulue).

### Un risque pour la santé ?

D'un point de vue bactériologique, ces préparations peuvent contenir des organismes pathogènes comme des salmonelles ou des Campylobacters. Ils apparaissent toujours à la suite d'une contamination externe de la viande. L'hygiène à l'abattage et lors de la préparation est donc primordiale !

D'ailleurs, les normes microbiologiques (Règlement EU 2073/2005) sont plus strictes pour les préparations de viande destinées à être consommées crues. Dans le cadre de leur autocontrôle, les entreprises agro-alimentaires ont ainsi l'obligation de s'assurer que les denrées mises sur le marché ne peuvent causer des maladies chez les consommateurs. En outre, de manière aléatoire, l'AFSCA prélève également des échantillons de viande de porc destinée à être consommée crue. En 2012, 14 échantillons de viande hachée de porc destinée à être consommée crue ont été prélevés. Des salmonelles ont été détectées dans 2 échantillons et *Yersinia spp* dans un seul.

Nous n'avons pas pour habitude de consommer du porc saignant et encore moins cru. En effet, il est généralement admis que la viande de porc peut être porteuse de parasites. Mais la situation s'est fortement améliorée en Belgique ces dernières décennies :

- Aucun cas de cysticercose due au Ténia du porc n'a été détecté en Belgique depuis de nombreuses années.
- Bien que la Belgique ait obtenu le statut de risque négligeable pour les trichines chez les porcs domestiques, la recherche de trichine reste obligatoire pour tous les porcs en libre parcours et pour les animaux reproducteurs. Aucun cas positif n'a été découvert ces dernières années.
- L'Agence européenne de sécurité des aliments étudie le risque de transmission de la toxoplasmose.



Les entreprises qui préparent de la viande de porc destinée à être consommée crue doivent donc se montrer particulièrement vigilantes quant au respect des bonnes pratiques d'hygiène et de la chaîne du froid. Pour le reste, la consommation de viande de porc crue présente moins de risque pour autant que vous respectiez également ces principes (voir ci-contre pour les bonnes pratiques d'hygiène).

« La consommation de viande de porc crue présente moins de risque si les bonnes pratiques d'hygiène sont respectées ».



Attention cependant car la consommation de viande de porc crue est à éviter chez les personnes les plus sensibles telles que les jeunes enfants, les femmes enceintes, les personnes âgées et les personnes immunodéprimées. Prudence donc chez les amateurs !

### Durant vos courses :

- Vérifiez les dates limites de consommation (« à consommer jusqu'au ») de ces produits. L'américain de votre boucher doit être consommé dans les 2 jours.
- N'achetez donc pas les aliments trop longtemps à l'avance.
- Emportez un bac frigo ou un sac isotherme avec des glaçons pour respecter les températures pendant le transport.
- Rentrez directement chez vous après avoir fait vos courses.

### Une fois arrivé chez vous :

- Rangez-les rapidement dans la partie la plus froide de votre frigo, soit juste au-dessus du bac à légumes. N'hésitez pas à placer un thermomètre dans votre frigo pour vous assurer du respect de la chaîne du froid. Nous vous enverrons avec plaisir un thermomètre à placer dans votre frigo. Adressez votre demande à [communication@afsca.be](mailto:communication@afsca.be).

### Durant la préparation :

- Lavez-vous les mains avant et après avoir manipulé ces denrées et après avoir cassé des œufs.
- Eliminez les déchets et lavez les ustensiles de cuisine afin d'éviter de contaminer d'autres denrées.
- Rangez directement vos préparations au frigo.

### Pour le service :

- Sortez ces aliments au dernier moment avant de les servir.



## Fraude à l'identification des chevaux

La presse française a rapporté fin août que la France a mis en lumière divers cas de fraude à l'identification de chevaux et que, dans certains cas, des marchands belges seraient impliqués dans des falsifications des passeports d'animaux. Les autorités sanitaires françaises n'ont transmis aucune information officielle sur ces cas à l'AFSCA.

L'Agence belge est néanmoins bien au fait de fraudes de cette nature affectant le secteur dans divers pays de l'Union européenne, notamment en France, en Belgique, aux Pays-Bas ou en Allemagne. En octobre 2012, l'AFSCA avait adressé à la Commission européenne un courrier réclamant une meilleure harmonisation des mesures d'identification ainsi que des contrôles plus sévères de la part des Etats membres. La réglementation européenne, renforcée en 2010, n'est en effet pas appliquée partout dans l'UE avec les mêmes modalités. A défaut d'harmonisation, des possibilités de fraude persistent.

L'AFSCA insiste auprès des instances européennes afin qu'elles prennent ce problème à bras le corps. La lutte contre la fraude à l'identification doit en effet être considérée comme une priorité.

Dans cette optique, l'Unité nationale d'Enquête de l'AFSCA a recensé divers mécanismes de fraude. Plusieurs infractions relevées ont été communiquées aux parquets et sont toujours à l'instruction en Belgique.

### Pourquoi cette fraude ?

Un propriétaire peut choisir d'exclure un cheval de la chaîne alimentaire pour des raisons éthiques ou parce l'animal a reçu un médicament non autorisé pour un animal producteur d'aliments, comme le phénylbutazone (un anti-inflammatoire) par exemple.

De plus, les chevaux qui sont identifiés en dehors des délais légaux doivent également être exclus de la chaîne alimentaire, en accord avec la réglementation européenne.

Il est important de noter que l'exclusion de la chaîne alimentaire est actuellement irréversible. Une fois arrivé en fin de vie, l'animal doit être euthanasié et envoyé au clos d'équarrissage, ce qui représente un coût non négligeable pour le propriétaire du cheval. La fraude à l'identification a donc pour objectif de valoriser ces chevaux dans la chaîne alimentaire. Cela ne signifie pas pour autant que la viande soit impropre à la consommation.

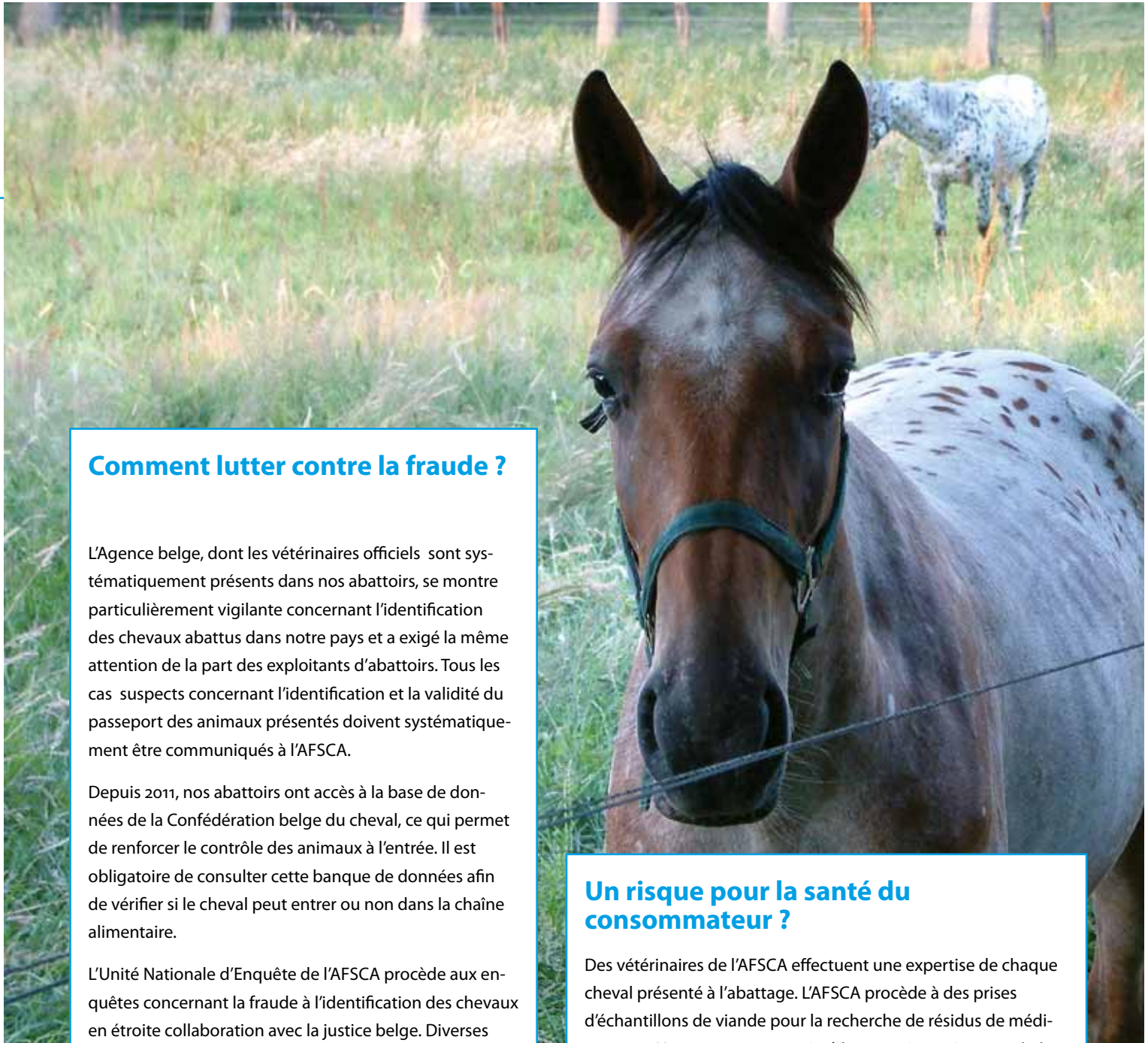
### Comment est identifié un cheval ?

#### L'identification d'un cheval se compose de trois éléments :

Le passeport : document papier, unique, qui doit suivre l'animal tout au long de sa vie. Il se compose entre autres de la description de l'animal, du numéro de la puce électronique implantée dans le cheval et du chapitre Traitement médicamenteux où doit être obligatoirement notifiée l'exclusion de la chaîne alimentaire si c'est le cas, ainsi que les traitements avec les substances dites essentielles qui donnent lieu à une suspension d'abattage de 6 mois.







## Comment lutter contre la fraude ?

L'Agence belge, dont les vétérinaires officiels sont systématiquement présents dans nos abattoirs, se montre particulièrement vigilante concernant l'identification des chevaux abattus dans notre pays et a exigé la même attention de la part des exploitants d'abattoirs. Tous les cas suspects concernant l'identification et la validité du passeport des animaux présentés doivent systématiquement être communiqués à l'AFSCA.

Depuis 2011, nos abattoirs ont accès à la base de données de la Confédération belge du cheval, ce qui permet de renforcer le contrôle des animaux à l'entrée. Il est obligatoire de consulter cette banque de données afin de vérifier si le cheval peut entrer ou non dans la chaîne alimentaire.

L'Unité Nationale d'Enquête de l'AFSCA procède aux enquêtes concernant la fraude à l'identification des chevaux en étroite collaboration avec la justice belge. Diverses infractions relevées ont déjà été communiquées aux parquets et sont actuellement à l'instruction en Belgique.

## Un risque pour la santé du consommateur ?

Des vétérinaires de l'AFSCA effectuent une expertise de chaque cheval présenté à l'abattage. L'AFSCA procède à des prises d'échantillons de viande pour la recherche de résidus de médicaments. Une campagne particulièrement intensive, menée à l'occasion du scandale de la viande de cheval en France, n'a mis en évidence aucune infraction à ce sujet.

La puce électronique : élément implanté dans l'encolure du cheval. Le numéro unique d'identification permet de faire le lien entre le cheval et le passeport ainsi qu'avec les données enregistrées dans la base de données de la Confédération belge du cheval. En Belgique, cette puce ne peut être acquise et implantée que par un vétérinaire.

L'enregistrement dans une base de données centrale : outre les obligations européennes, le statut de l'animal est également repris dans cette base de données. Elle doit donc être actualisée si le cheval est exclu de la chaîne alimentaire plus tard dans sa vie. Les vétérinaires ont l'obligation de notifier l'exclusion de l'animal après certains traitements médicamenteux et ce, même s'ils n'ont pas eu la possibilité d'enregistrer l'exclusion dans le passeport. Ce système d'actualisation du statut permet également de renforcer les contrôles à l'entrée des abattoirs.

## Comment lire une date de péremption ?

Les rayonnages des magasins débordent souvent de produits et aliments en tous genres, difficile parfois de faire un bon choix mais comprendre correctement les étiquettes nous simplifie souvent la vie...

Il existe deux types de dates de péremption : la date de durabilité minimale (DDM) et la date limite de consommation (DLC).

Avec la **date de durabilité minimale** : « **à consommer de préférence avant le (ou fin)** », le fabricant vous garantit que les aliments seront d'une qualité irréprochable jusqu'à la date de péremption. Ils peuvent encore être consommés après cette date, à condition d'être conservés dans de bonnes conditions et que leur emballage ne soit pas endommagé.

Par exemple : pâtes fraîches, biscuits secs, boîtes de conserve, lait UHT, chocolat,...

Vérifiez donc la qualité de l'emballage (absence de coups (boîte de conserve), herméticité, ...), ainsi que l'aspect, l'odeur et le goût de l'aliment.

Quant au magasin, il peut continuer à vendre les produits mais c'est alors lui qui en endosse la responsabilité. Des directives ont été publiées récemment pour les banques alimentaires et les associations caritatives pour qu'elles puissent distribuer leurs produits en limitant autant que possible le gaspillage tout en assurant un niveau élevé de sécurité alimentaire.

Les denrées alimentaires microbiologiquement très périssables (viandes, poissons frais, plats préparés, légumes prédécoupés, etc.) sont susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine. La date de durabilité minimale est donc remplacée par la **date limite de consommation (DLC)** : « **à consommer jusqu'au....** ». Tous ces produits se trouvent dans les rayons réfrigérés des magasins. Une fois la date dépassée, ces aliments ne peuvent plus être vendus.







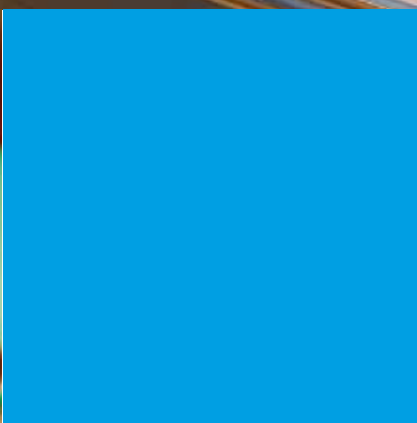
## Question du mois au point de contact

«Je me suis rendu dans une épicerie pour y acheter une glace. J'ai pu remarquer qu'il n'y avait pas de date sur l'emballage de ma glace individuelle, est-ce normal ?

Comme mentionné dans la réglementation (1), la date de durabilité minimale n'est pas requise dans le cas de vente de doses individuelles de glaces alimentaires. Le vendeur doit cependant être en mesure de vous donner la date de durabilité des glaces car cette indication est reprise sur la boîte d'origine.

Les vinaigres, le sel, le sucre ou les vins et alcools qui peuvent être utilisés comme « conservateurs » (prunes au vinaigre, confitures, salaisons, ...) ne comportent généralement pas de date de péremption.

(1) *Arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, art 6 § 4.*



Lorsqu'une date limite de consommation apparaît sur l'étiquette (« à consommer jusqu'au »), soyez vigilant! Au-delà de la date, ne consommez plus les aliments.

Une fois que l'emballage est ouvert, la garantie disparaît. La denrée alimentaire redevient alors un produit périssable et la date indiquée n'est plus valable. Par exemple : 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 rapidement.

## Une fête scolaire ? Un repas dans un cadre folklorique ? Oui !...

### **...Mais pas dans n'importe quelles conditions !**

La plupart des comités scolaires, des mouvements de jeunesse, groupes folkloriques ou clubs sportifs organisent occasionnellement une activité avec manipulation de denrées alimentaires (souper festif, marché de Noël, etc.) permettant de financer des activités au sein de leur organisation.

Si ces activités ont lieu moins de 5 fois par an (pour une période de 10 jours maximum) et que les collaborateurs ne perçoivent aucune rémunération, c'est simple : vous ne devez pas demander d'autorisation à l'AFSCA. Attention toutefois car vous n'êtes pas à l'abri d'un contrôle de l'Agence alimentaire et vous devez donc respecter les obligations reprises ci-contre.



## Hygiène du point de vente :

- Il doit être possible de se laver les mains : eau courante potable (éventuellement un jerrycan avec un robinet) + savon liquide + serviettes en papier pour s'essuyer les mains (pas d'essuies mains en tissus !)
- Les surfaces en contact avec les aliments (ustensiles de cuisine, tables pour la préparation, ...) doivent être propres et facilement lavables.
- Les déchets ne doivent pas pouvoir contaminer les aliments. La poubelle doit donc être équipée d'un couvercle.
- Les frigos et congélateurs doivent être munis d'un thermomètre permettant de s'assurer de leur bon fonctionnement et de leur température.



*« Les bonnes pratiques d'hygiène:  
la garantie de profiter  
de votre fête ! »*

## Hygiène personnelle :

- Hygiène des mains :
- Se laver régulièrement les mains, certainement après un passage aux toilettes, avant de commencer le travail et après avoir manipulé des produits sales ou des viandes crues.
- Ne pas porter de bijoux (bagues, bracelets, montres, ...) ni de vernis sur les ongles qui doivent être bien propres.
- Les blessures éventuelles doivent être soignées et couvertes d'un pansement (si possible de couleur).
- Porter des vêtements propres.
- Attacher ses cheveux surtout s'ils sont longs.
- Ne pas fumer.

## Méthode de travail :

- Contrôler régulièrement les températures (frigos, congélateurs, bain marie, armoires chauffantes).
- Ne rien décongeler à température ambiante et ne rien réchauffer dans un bain marie.
- Changer régulièrement la graisse de friture et vérifier que sa température ne dépasse pas 180°C.
- Utiliser des matériaux d'emballage qui peuvent entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- Un bain-marie sert à maintenir chaud, pas à réchauffer, ne placez donc dans le bain-marie que des produits déjà chauffés.

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à télécharger la brochure de l'AFSCA sur les vendeurs occasionnels ! Elle est disponible gratuitement sur notre site internet: [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Publications > Publications thématiques > Denrées alimentaires

Encore un doute ? Contactez l'unité provinciale de contrôle de votre province, ils répondront à vos questions et vous permettront de profiter de votre événement en toute sérénité !



Enquête auprès des **consommateurs**      Enquête auprès des **opérateurs**

Prochainement,  
l'AFSCA organisera une enquête  
parmi les consommateurs.

Participez à cette enquête et consultez pour  
cela régulièrement notre site web !

Les résultats seront ensuite également  
publiés dans le bulletin !

Début 2013,  
une enquête avait été soumise aux  
opérateurs actifs  
dans la chaîne alimentaire.

Les résultats révèlent une évolution très positive  
de l'AFSCA : 91% d'entre eux sont convaincus que  
l'AFSCA fait preuve de professionnalisme et 94%  
estiment que l'Agence alimentaire contribue à  
l'amélioration de la sécurité de la chaîne alimentaire  
et à la fiabilité des produits belges. 89% des  
répondants pensent quant à eux que le rapport  
de contrôle rédigé après l'inspection  
correspond à l'état réel de leur  
exploitation.

**Journée Découverte Entreprises dans le laboratoire de l'AFSCA à Wandre  
et dans les UPC de Namur et du Brabant flamand**



Cette année, l'AFSCA participe à la journée découverte entreprises sur non moins de trois sites différents: le tout nouveau laboratoire de l'AFSCA à Wandre et les Unités provinciales de Contrôle du Brabant flamand et de Namur. Si vous voulez savoir comment les résidus de pesticides, les contaminants, les additifs, etc. sont détectés dans les denrées alimentaires, alors visitez le laboratoire de Liège. Par contre, si vous vous intéressez à la préparation des contrôles et aux éléments évalués au passage du contrôleur, passez à Namur ou dans le Brabant flamand.



**Laboratoire de Wandre (Liège)**

Rue de Visé 495  
B-4020 WANDRE (Liège)

**Unité provinciale de Contrôle Namur**

Chaussée de Hannut 40  
B-5004 BOUGE



**Unité provinciale de Contrôle Brabant flamand**

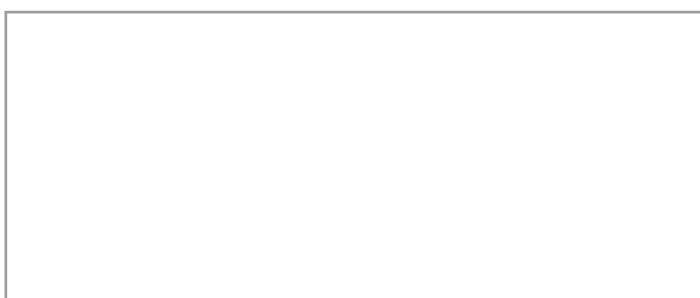
Greenhill campus  
Interleuvenlaan 15 blok E  
Researchpark Haasrode 1515  
B-3001 LEUVEN

**Bulletin de l'Agence alimentaire**

Bimestriel - septembre - octobre 2013

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