

## Allégations nutritionnelles et de santé

Interview: le contrôleur et le contrôlé

Action «Filet américain»

Ne ramenez pas la rage dans vos bagages...



03

En bref ...



04

Allégations nutritionnelles et de santé



06

Le rapport d'activités de l'AFSCA



08

Le contrôleur et le contrôlé



11

Action filet américain



12

Ne ramenez pas la rage dans vos bagages!



#### Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

CA-Botanique - Food Safety Center  
Bd. du Jardin botanique 55 - 1000 Bruxelles

#### Éditeur responsable

Herman Diricks, 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, Jean-Paul Denuit, Sophie Deprit (rédactrice en chef),  
Caroline De Praeter, Herman Diricks, Jan Germonpré, Yasmine Ghafir, Aurélie  
Hiernaux, Nir Shemmer, Marie-Claire Tennstedt, Gert Van Kerckhove

#### 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-dessous).

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



## Un vent de nouveauté

Un vent de nouveauté souffle sur l'AFSCA avec l'arrivée de notre nouvel Administrateur délégué, Monsieur Herman Diricks, en poste officiellement depuis le 1<sup>er</sup> mai 2014. Une page se tourne mais la transition semble s'opérer en douceur, nous lui souhaitons la bienvenue au nom de toute l'équipe et beaucoup de succès dans ses nouvelles fonctions !

Et notre Bulletin me direz-vous ? Nous poursuivons nos efforts pour qu'il rencontre les objectifs annoncés dans le n°57: revigorer des rubriques existantes et en créer de nouvelles. Notre recette pour ce second numéro de l'année ? Un solide dossier consacré aux allégations de santé, une pincée du rapport d'activité de l'AFSCA 2013 et une petite action de l'AFSCA sur le filet américain, le tout parsemé de brèves et d'infos diverses.

En primeur dans ce numéro, un nouvel ingrédient : nous avons imaginé suivre un contrôleur dans le secteur de la distribution, qui fournit directement au consommateur, afin de recueillir ses impressions personnelles par rapport à son travail mais aussi la réaction de l'opérateur qu'il a contrôlé. Découvrez dans ce Bulletin la première partie d'une trilogie d'interviews qui s'étalera sur les trois secteurs contrôlés par l'Agence : distribution, transformation et secteur primaire. Une première tranche de vie à partager sans attendre !

Bonne lecture !

*Sophie Deprit*



# Et le Brucargo Award revient au.... Poste d'Inspection Frontalier de l'AFSCA !

## 1. Quoi ?

Depuis 2007, Brussels Airport décerne des Awards aux compagnies aériennes et aux partenaires de l'aéroport qui se sont particulièrement distingués sur le plan de la ponctualité, des prestations, de l'environnement, de la sécurité et du développement du réseau et des routes. En 2012, un award est apparu : le « Brucargo Award » pour les partenaires de Brucargo. Cet award n'est attribué que pour la deuxième fois.

## 2. Quand ?

La septième édition des Brussels Airport Aviation Awards s'est déroulée le 20 mars 2014.

## 3. Qui ?

Il a été décerné au poste d'inspection frontalier de l'Agence alimentaire pour sa collaboration efficace avec Brussels Airport visant à accélérer le flux des marchandises.

Ce prix prouve à nouveau que des contrôles approfondis ne constituent absolument pas un frein à la fourniture d'un service de qualité aux entreprises.

## Profitez de l'été !

Avec l'arrivée du beau temps et des températures plus clémentes, voici revenu le temps des excursions, des barbecues, des pique-niques et autres activités festives.

Toutefois, pour que ces activités bien amusantes ne s'accompagnent pas de souvenirs désagréables, la prudence s'impose ! Les températures estivales peuvent en effet rapidement affecter la qualité de nos aliments si nous ne prenons pas quelques précautions élémentaires.

Pour éviter tout ennui, conservez les aliments au frais depuis leur achat jusqu'à leur consommation. Et pour vous rafraîchir les idées à ce propos, n'hésitez pas à relire quelques conseils simples mais ô combien utiles sur notre site Consommateurs ([www.afsca.be/consommateurs](http://www.afsca.be/consommateurs)) > Vie pratique > Intoxications alimentaires > Évitez les intoxications alimentaires).

Un consommateur averti en vaut deux !

Bon amusement !



## Postes d'inspection frontaliers

Les animaux, les aliments pour animaux, les denrées alimentaires d'origine animale, les plantes et produits végétaux, y compris les plants et le bois, ainsi que les matériaux de contact provenant de pays tiers sont contrôlés dans les **postes d'inspection frontaliers** (P.I.F.) de l'AFSCA, situés dans les ports et aéroports belges.

## Allégations nutritionnelles et de santé



«Riche en acides gras oméga 3», «Light», «Prévient les caries», « Réduit le cholestérol», ... Les fabricants essaient souvent d'attribuer des propriétés particulières à leurs produits. Ces allégations relatives à la valeur nutritionnelle ou aux bienfaits pour la santé sont appelées «allégations nutritionnelles ou de santé».

Il existe deux sortes d'allégations :

- **Les allégations nutritionnelles** qui font référence à la valeur énergétique d'une denrée alimentaire, aux nutriments ou autres substances qu'elle contient ou qu'elle ne contient pas :
  - sans matières grasses,
  - pauvre en sucre,
  - source de fibres,
  - light,
  - riche en acides gras oméga 3,
  - ...
- **Les allégations relatives à la santé** qui affirment ou donnent l'impression que la denrée alimentaire a un effet positif sur la santé :
  - les fibres de seigle contribuent à une fonction intestinale normale,
  - la vitamine A est nécessaire au maintien d'une acuité visuelle normale,
  - le calcium est nécessaire à la croissance et au développement des os.

Mais est-ce vraiment le cas ? Et est-ce autorisé ?

### Que dit la législation européenne ?

Depuis 2006, il existe un règlement européen qui vise à harmoniser les dispositions concernant les allégations nutritionnelles et de santé dans tous les États membres de l'Union européenne avec une même approche.

Le règlement contient une liste des allégations nutritionnelles autorisées et précise sous quelles conditions celles-ci peuvent être utilisées.

Ainsi, l'affirmation " Source de fibres" n'est autorisée que si la teneur en fibres du produit est de minimum 3 g/100 g ou 1,5 g/kcal.

Les allégations relatives à la santé ne peuvent, elles aussi, être utilisées que sous certaines conditions. Pour celles-ci, les choses sont généralement plus compliquées car pour qu'on puisse prétendre à un effet sur la santé, il faut pouvoir le démontrer.

### Quel est le rôle de l'Autorité européenne pour la Sécurité alimentaire (EFSA) ?

Avant que ces allégations puissent être utilisées dans les États membres de l'Union européenne, elles sont d'abord évaluées par l'Autorité européenne pour la Sécurité alimentaire (EFSA) et elles doivent ensuite être approuvées par la Commission européenne.

L'EFSA examine d'un regard critique le fondement des allégations. Un grand nombre de celles-ci sont donc rejetées, parfois en raison d'une composition imprécise du produit, parfois en raison d'allégations qui ne sont pas correctement mesurables ou parce que l'effet prétendu n'est pas suffisamment démontré.





Le consommateur doit être **suffisamment et correctement informé** afin qu'il puisse faire des choix délibérés. Une condition absolue est que l'allégation doit être justifiée. Ainsi, il est par exemple possible qu'une vitamine ait réellement un effet positif sur certains aspects de la santé mais qu'à la dose indiquée sur l'étiquette, l'effet souhaité ne puisse jamais être atteint.

De plus, l'allégation doit aussi être **compréhensible** et ne peut **jamais être trompeuse**. L'allégation ne peut pas inciter à une consommation excessive de la denrée alimentaire et ne peut pas non plus laisser sous-entendre que les nutriments en question ne peuvent pas être fournis en quantités suffisantes avec une alimentation variée et équilibrée.

Certaines allégations sont aussi simplement **interdites**, comme les allégations relatives à la santé sur les boissons alcoolisées ou les allégations qui font allusion à une perte rapide de poids.

Sur le site de la Commission européenne (<http://ec.europa.eu/nuhclaims/>) vous pouvez consulter un aperçu des allégations qui ont été autorisées, des allégations qui ont été rejetées et des allégations qui sont pour l'instant encore "en suspens".

### La législation belge

Outre la réglementation européenne, il existe en Belgique un arrêté royal sur la **publicité** pour les denrées alimentaires ; celui-ci a été actualisé en profondeur en 2012 : l'arrêté royal du 17 avril 1980 a été modifié par l'arrêté royal du 29 mars 2012.

Le principe de base de cet arrêté est que le consommateur ne peut en aucun cas être trompé, notamment par des mentions, indications, appellations, représentations, etc... sur la nature, la composition, le mode de production ou de préparation, les caractéristiques et l'origine des denrées alimentaires.

Cet arrêté royal contient aussi une liste de plusieurs mentions interdites.

Ainsi, des références qui suscitent des sentiments de crainte ou de peur sont interdites. De la même manière, l'affirmation selon laquelle certaines caractéristiques du produit peuvent prévenir, traiter ou guérir des maladies n'est pas autorisée. Et évidemment, on ne peut pas suggérer qu'une denrée alimentaire possède des caractéristiques particulières alors que toutes les denrées alimentaires du même type disposent des mêmes caractéristiques...

### Que fait l'AFSCA ?

L'AFSCA effectue des contrôles sur les allégations, aussi bien chez les opérateurs qui fournissent directement des denrées alimentaires aux consommateurs que dans le secteur de la transformation. Elle examine aussi bien les allégations nutritionnelles que de santé, et cela, tant pour les denrées alimentaires proprement dites que pour les compléments alimentaires.

L'AFSCA intervient également suite à des plaintes émanant des opérateurs ou des consommateurs.

# A nouveau une tendance positive !

## Rapport d'activités 2013 de l'AFSCA

Le rapport d'activités 2013 présente une tendance positive pour la deuxième année consécutive. L'AFSCA continue d'élargir ses activités et les résultats s'améliorent dans un certain nombre de secteurs. En 2013, l'AFSCA a réalisé 11,5 % d'inspections supplémentaires et 87,4 % d'entre elles étaient favorables. 97,4 % des analyses de laboratoires étaient conformes.

L'amélioration des résultats des inspections est à souligner dans l'horeca et dans les cuisines de collectivités. Ces améliorations ne sont pas seulement dues aux contrôles de l'AFSCA, mais également aux efforts déployés par l'Agence et les secteurs concernés afin d'informer, de former et de soutenir les entreprises.





Le contrôle de l'hygiène de 14.117 établissements de l'horeca a montré une amélioration de presque 4 % par rapport à 2012. L'amélioration s'élève à 18 % en matière de mise en œuvre de l'autocontrôle dans l'horeca.

L'AFSCA accorde beaucoup d'importance à la mise en œuvre correcte des systèmes d'autocontrôle qui consistent en un contrôle permanent par les établissements des étapes clés de la production pour garantir la sécurité alimentaire. Les établissements peuvent faire certifier leur système d'autocontrôle sur la base de guides. Fin 2013, 20.674 établissements avaient fait valider leur système d'autocontrôle pour toutes leurs activités. Ces établissements obtiennent des résultats d'inspection nettement meilleurs par rapport aux établissements ne disposant pas d'un système d'autocontrôle (SAC) validé.



- Les non-conformités dans l'horeca et chez les détaillants qui ont donné lieu à un avertissement ou un PV étaient le plus souvent liées :
- à la propreté des surfaces,
  - au respect de la chaîne du froid,
  - à la présence de denrées alimentaires impropres à la consommation,
  - aux conditions de décongélation,
  - à l'hygiène et la tenue du personnel.

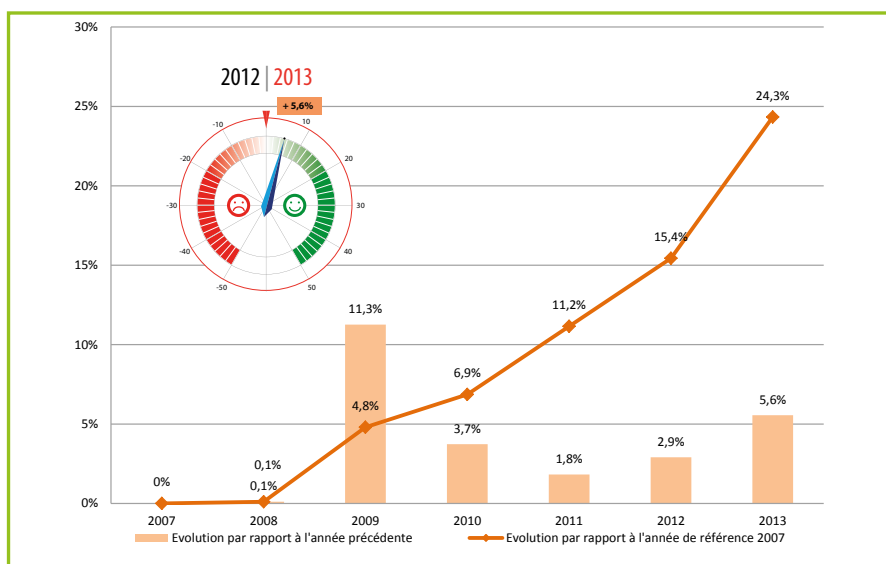
En 2013, l'AFSCA a réalisé un certain nombre d'actions ciblées dans des commerces de détail et l'horeca. Ces actions constituent un complément utile au programme général de contrôle. Pratiquement aucun agent pathogène n'a été détecté, mais des améliorations au niveau de l'hygiène sont encore possibles.

		Echantillons	Conformité pathogènes	Conformité indicateurs hygiène	Points non-conformes
	Pitas	110	100 %	50 %	Température, chaîne du froid, hygiène, lavage des mains... (252 avertissements, 16 PV)
	Resto chinois	110	100 %	95 %	Hygiène, décongélation, conservation à t° ambiante, hygiène du personnel (2 avertissements, 3 PV)
	Viande pour barbecue (boucheries)	118	98 %	99 %	Système d'autocontrôle, stockage
	Sandwiches (salade de poisson ou de viande)	110	100 %	98 %	Hygiène lors de la préparation

Les améliorations observées en 2013 se reflètent dans une évolution positive du baromètre de la sécurité alimentaire, qui augmente de 5,6 % par rapport à 2012. Les baromètres ont été développés en collaboration avec le Comité scientifique de l'AFSCA

et permettent de donner un instantané de la situation. Ces dernières années révèlent une tendance nettement positive. Ces résultats plus favorables ne peuvent constituer une fin en soi. Des améliorations restent

nécessaires dans différents secteurs. Conscients de l'ampleur de la tâche qu'il reste à accomplir, nous pouvons toutefois regarder l'avenir avec confiance, aussi longtemps que l'AFSCA disposera des moyens nécessaires à la réalisation correcte de sa mission.



Le rapport d'activités 2013 de l'AFSCA peut être consulté sur notre site internet [www.afsca.be](http://www.afsca.be).

## Double interview : deux contrôleurs du secteur de la

Si, lorsque l'on parle des missions de l'AFSCA, les consommateurs pensent généralement aux contrôles qu'elle réalise, il ne faut pas oublier que derrière chaque contrôleur se cache un homme ou une femme investi(e) et dont le métier est indispensable au maintien de la sécurité alimentaire. Pour mettre en avant l'aspect humain, trop souvent ignoré dans le contexte des contrôles, nous vous proposons une double interview qui couvre non seulement la perception du contrôleur mais aussi, et c'est une première, le ressenti de l'opérateur...

Nos contrôleurs :  
Aurélie et Johan...



### Pourquoi avoir choisi ce métier ?

**Aurélie** : pour contribuer à protéger la santé des hommes. Un membre de ma famille a subi une greffe cardiaque et doit faire attention à ce qu'il mange. Nous sommes donc très sensibilisés par rapport à l'importance de la sécurité alimentaire. Ce métier me permet également d'être constamment en contact avec des personnes différentes, et je trouve cela fort enrichissant.

**Johan** : c'est un travail sensé avec un but honorable, à savoir celui de la sécurité alimentaire. Lors du choix de mes études, j'avais délibérément opté pour une branche dans l'alimentation, à savoir la biotechnologie mais à l'époque, je ne savais évidemment pas que je me retrouverais à l'Agence alimentaire.

### Quelles sont les compétences/qualités requises selon vous pour être efficace ?

**Aurélie** : il faut savoir être à l'écoute des opérateurs, avoir de l'empathie. Il faut également être organisé. Et bien sûr, se montrer poli et respectueux car on pénètre dans l'environnement de l'opérateur. Il faut être juste et se montrer objectif : nous sommes présents avant tout pour garantir la sécurité alimentaire.

**Johan** : il faut être correct et intègre. Il est aussi important de pouvoir transmettre correctement le message sur la sécurité alimentaire. Travailler de manière consciencieuse et diplomatique sont aussi des qualités importantes.

### Qu'est-ce qui vous plaît/déplaît dans ce métier ?

**Aurélie** : chaque situation est différente, et le travail change totalement d'un jour à l'autre. Le fait de rencontrer beaucoup de personnes différentes me plaît également.

Mais je trouve que nous ne disposons pas du temps matériel d'expliquer en détails tout ce que l'on voudrait aux opérateurs contrôlés. J'aimerais pouvoir prendre plus de temps pour chacun d'entre eux.

**Johan** : j'aime le fait que ce travail ait de multiples facettes, on ne sait jamais ce que la journée nous réserve. On exerce un emploi respectable avec un but qui l'est tout autant.

Il est parfois difficile de faire un rapport du contrôle le plus complet possible sur la base des check-lists. Un seul carrelage manquant au mur ou l'ensemble du mur qui n'est pas en ordre, ces deux constatations donnent lieu à une non-conformité dont la pondération est la même alors que la situation est totalement différente. Il est donc évident que ces situations sont jugées différemment.





# la distribution et des opérateurs qu'ils ont contrôlés

## En quelques mots, comment se déroule un contrôle type ?

**Aurélié:** je me présente et demande à voir le responsable. Je lui explique la raison de ma visite. Je me lave ensuite les mains et procède alors au contrôle. Par la suite, je rédige le rapport sur place, et le remets à l'opérateur tout en lui faisant un petit débriefing. Je lui explique pourquoi le rapport est défavorable si c'est le cas, et ce qu'il devrait améliorer pour être en ordre.

**Johan :** après avoir montré ma carte de légitimation, j'essaie de mettre le responsable plus à l'aise en lui expliquant un peu la manière dont le contrôle va se dérouler. Pour avoir une image claire de l'ensemble du processus, je commence le contrôle en débutant par la réception des matières premières, la préparation et le traitement (par ex. : cuisine chaude) et éventuellement la livraison. Je pose aussi quelques questions sur la traçabilité (sur base aléatoire), l'autocontrôle et la notification obligatoire. Ensuite, on passe en revue les check-lists.

## Les horaires de travail d'un contrôleur sont-ils parfois pénibles ?

**Aurélié:** les horaires ne sont pas pénibles, car ils sont adaptables. Il est parfois nécessaire de faire des contrôles tôt le matin, tard le soir ou pendant le week-end, c'est une question d'organisation.

**Johan :** oui, ils sont parfois imprévisibles et irréguliers. Lorsque nous faisons des constatations graves, les journées de travail peuvent en effet s'allonger. Mais je m'y suis fait.

## Quelles sont les réactions des opérateurs quand vous arrivez pour un contrôle ? Et lorsque vous partez après le contrôle ?

**Aurélié:** cela dépend souvent si l'opérateur a beaucoup de travail au moment où j'arrive, ou s'il a suffisamment de personnel. S'il est à l'aise, il peut alors prendre le temps de s'occuper de nous, et de nous suivre pendant le contrôle, puis d'écouter nos remarques et explications. Toutefois, certains opérateurs ont peur lorsque l'on arrive, on leur explique alors la raison de notre présence et on veut autant que possible les mettre à l'aise.

**Johan:** certains sont d'abord calmes parce qu'ils n'ont rien à cacher, d'autres sont nerveux en raison du contrôle même s'ils n'ont rien à cacher et d'autres encore vont nous

raconter des histoires (par ex. : qu'ils n'ont pas le temps). Par la suite, on comprend souvent pourquoi ils ont réagi de cette manière (une cuisine sale par exemple). Après le contrôle, la plupart des opérateurs réagissent de manière positive. D'autres sont toutefois moins contents, par exemple lorsqu'ils reçoivent un PV. J'essaie alors généralement de présenter le PV d'une certaine manière afin qu'ils ne soient pas fâchés sur l'AFSCA et j'insiste sur le fait que la situation est mauvaise mais qu'ils ont toujours la possibilité de se remettre en ordre. Ils voient alors quand même le bon côté des choses (même avec un PV).

## Avez-vous déjà dû faire face à des réactions violentes de leur part ? Comment désamorcer une situation trop tendue ?

**Aurélié :** parfois, on peut se sentir en insécurité. Certains opérateurs subissent de nombreux contrôles (de la part d'autres organismes de contrôle que ce soit pour l'hygiène ou pour d'autres raisons) et certains nous disent clairement qu'ils en ont plus qu'assez.

**Johan :** pour pouvoir calmer une situation qui s'envenime, il faut d'abord pouvoir la comprendre. Il existe la plupart du temps une raison sous-jacente, c'est par exemple l'énième contrôle de suite d'un service fédéral. Il s'agit souvent aussi d'un concours de circonstances (problèmes financiers et familiaux). J'essaie de décriper la situation en étant aussi diplomatique que possible, en écoutant et en essayant de comprendre la personne.

## Avez-vous une anecdote amusante à raconter ?

**Aurélié :** un jour, lorsque nous sommes arrivés devant l'établissement à contrôler, nous avons pu lire une affiche sur la porte « Avis aux contrôleurs, si vous entrez, c'est à vos risques et périls ». Nous avons bravé l'avertissement et sommes rentrés... Le contrôle s'était heureusement relativement bien déroulé !

**Johan:** lors d'un traitement d'une plainte, on a demandé à un opérateur si un chien était présent dans la cuisine. L'opérateur a affirmé haut et fort qu'il n'avait jamais eu de chien dans sa cuisine. Pourtant, quelques instants plus tard, le contrôleur a senti quelque chose frotter contre sa jambe...



## ... Et les opérateurs contrôlés: Bernard, un boucher et Wilfried, un restaurateur

### Depuis combien de temps êtes-vous en activité ? Avez-vous obtenu des informations/conseils utiles dans le cadre de votre activité ?

**Bernard** : cela fait une quinzaine d'années.

**Wilfried**: nous travaillons déjà depuis plus de 2 ans et demi dans ce restaurant. J'ai toujours travaillé dans l'horeca et je le fais toujours avec plaisir. Je ne ferais rien d'autre pour tout l'or du monde.

### Avez-vous déjà été contrôlé ?

**Bernard** : oui, de nombreuses fois. Par l'AFSCA, mais également par d'autres services d'hygiène (la commune) et puis l'ONEM et encore d'autres.

**Wilfried** : c'est la troisième fois, nous avons eu au départ un premier contrôle, puis un recontrôle et ensuite un contrôle de suivi. Nous nous étions déjà informés auprès de l'AFSCA avant le lancement de notre affaire.

### Quelle était votre perception de l'AFSCA avant votre 1<sup>er</sup> contrôle ? Et maintenant ?

**Bernard** : l'AFSCA réalise des contrôles tout en respectant les opérateurs. Nous avons déjà eu d'autres contrôles où nous ne nous sentions pas respectés.

**Wilfried** : ennuyant mais correct. Nous sommes conscients qu'il y a des points problématiques. Cela nous coûte beaucoup d'argent de mettre tout en ordre, ce qui fait que nous ne pouvons pas tout faire directement. En effet, ce n'est pas notre propriété et nous devons tenir compte du propriétaire. Mais je trouve que l'AFSCA doit continuer à réaliser des contrôles car nous travaillons avec des aliments, qui sont des produits très délicats.

### Comment s'est passé le contrôle d'aujourd'hui ? Comment qualifieriez-vous votre relation avec le contrôleur ?

**Bernard** : le contrôle s'est bien passé. La contrôlease était agréable et nous explique bien les choses.

**Wilfried** : il faut organiser un suivi sinon le contrôle ne sert à rien. L'AFSCA peut ainsi constater que nous avons travaillé sur les points qui avaient fait l'objet de remarques lors du précédent contrôle.

Je trouve bien que le contrôleur fasse son contrôle tout en veillant à respecter l'opérateur. Il émet évidemment des remarques en cas de problèmes mais lorsqu'il trouve que quelque chose est bien, il le dit également.

**Bernard** : nous essayons de tenir compte des remarques des contrôleurs, de corriger les non-conformités... et surtout d'éviter les amendes ! Nous voulons suivre les règles, mais parfois c'est difficile. La législation impose beaucoup d'exigences qu'il n'est pas toujours facile d'appliquer. Nous avons également l'impression qu'il y a de plus en plus de contraintes.

**Wilfried** : je trouve que oui. Pour notre plafond par exemple : grâce au conseil que l'on nous a donné, on a pu trouver une solution bon marché sinon on aurait dû installer un tout nouveau plafond.

### Comprenez-vous le rôle du contrôleur par rapport à la sécurité de la chaîne alimentaire ?

**Bernard et Wilfried** : bien sûr, nous sommes favorables aux contrôles, nous comprenons l'intérêt de la sécurité de la chaîne alimentaire. Les contrôles nous permettent d'apprendre encore des choses que l'on ignorait jusque-là.

### Avez-vous un commentaire personnel à communiquer à nos lecteurs-consommateurs ?

**Bernard** : nous sommes en faveur de contrôles qui se déroulent dans le respect des opérateurs, mais je trouve que certaines règles sont absurdes et vont finir par faire disparaître les petits commerces car cela demande de mettre trop de choses en place, qui ne sont pas possibles et/ou trop coûteuses pour de petites infrastructures comme la nôtre.

**Wilfried** : les contrôles peuvent continuer à être réalisés tant qu'ils se déroulent d'une manière respectueuse. Cela doit rester une situation win/win. Il faut aussi que cela reste viable pour nous, afin que nous puissions continuer à faire notre travail de manière professionnelle.





ACTUALITÉ

## Action filet américain

L'Agence publie les résultats de l'action de contrôle qu'elle a menée sur l'ensemble de la Belgique, relative à la qualité microbiologique et à l'utilisation du sulfite par des bouchers dans le filet américain nature et préparé : 159 échantillons ont été prélevés lors de cette action ciblée.

### Analyses microbiologiques

Des analyses microbiologiques ont été réalisées sur 110 échantillons, parmi lesquels 3 contenaient des bactéries pathogènes. Il s'agissait de 2 reprises de STEC, c'est-à-dire des E. coli producteurs de shigatoxines : la viande a été rapidement retracée et tous les produits issus des animaux concernés ont été bloqués et détruits. Le 3<sup>ème</sup> échantillon était positif à salmonella ; le boucher concerné a dû interrompre sa production et sa vente de filet américain jusqu'au nettoyage et à la désinfection approfondis des équipements avant de reprendre son activité (cela doit être confirmé par un bon résultat d'analyse, c'est-à-dire sans Salmonella). Les résultats ont également montré un défaut d'hygiène pour 15 échantillons et les bouchers concernés ont été sommés d'améliorer leur processus de fabrication et de stockage de filet américain.

### Sulfite

L'utilisation de sulfite a été démontrée au moyen du test au vert de malachite dans 24 des 159 échantillons pris chez 14 bouchers (Région wallonne : 7, Région flamande : 7, Bruxelles –capitale : 0). A chaque fois, le résultat de ces échantillons a été confirmé par l'analyse en laboratoire.

L'ajout de sulfite dans le filet américain est interdit. Suite à l'utilisation du sulfite, la viande reste bien rouge lorsqu'elle est moins fraîche et même avariée. Cela peut donc représenter un danger pour le consommateur. Le sulfite est un conservateur connu qu'il est préférable d'éviter en cas d'allergie. Pour les autres également, le mieux est de ne pas trop en consommer.

Chez les bouchers utilisant du sulfite, un procès-verbal a été dressé et le filet américain a été mis sous saisie et détruit.

A côté du plan de contrôle classique de l'AFSCA où des échantillons, prélevés aléatoirement, sont analysés durant toute l'année, l'Agence alimentaire mène des actions de contrôle ciblées. Celle sur la qualité microbiologique et l'utilisation de sulfite dans l'américain s'inscrit dans ce cadre.



# La rage est toujours une maladie mortelle !

**Ne ramenez pas la rage dans vos bagages...**

**les plus mignons peuvent être mortels!**

Plus d'infos consultez la brochure ou demandez conseil à votre vétérinaire.

Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

Plus de notes:  
- Dans le monde, un homme meurt de rage tous les 10 ans.  
- La rage est présente dans plus de 150 pays dans les continents asiatiques, africains et américains.  
- La rage est une maladie MORTELLE et INCURABLE pour l'homme et les animaux.  
- Un animal contaminé peut transmettre la rage à un animal vivant.  
- Aucun test ne permet de diagnostiquer la rage chez un animal vivant.

La **rage** est une zoonose 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.

Ne ramenez donc jamais illégalement en Belgique des animaux domestiques 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. 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 !

L'AFSCA a publié une brochure sur la rage que vous pouvez consulter sur notre site [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Consommateurs > Voyager avec des animaux de compagnie.

Ou scannez le code QR pour un accès direct !



## Qu'est-ce que zoonose ?

Une **zoonose** est une maladie contagieuse qui peut être transmise de l'animal à l'homme (et inversement). La **rage** est une des zoonoses parmi les plus dangereuses. Elle peut toucher les animaux sauvages et domestiques ainsi que l'homme, et dès l'apparition des symptômes son issue est toujours mortelle.

De nombreuses zoonoses sont soumises à notification. C'est-à-dire que les responsables d'animaux, les vétérinaires ainsi que les laboratoires sont obligés de prévenir l'AFSCA lorsque la maladie est détectée.

Voici quelques autres exemples de zoonoses :

- brucellose (infection par *Brucella* spp. maladie du bétail, principalement les bovins et les ovins)
- l'infection par *Escherichia coli* O157:H7 dans de l'américain

Beaucoup de maladies « émergentes » sont des zoonoses, comme le coronavirus sévissant actuellement en Arabie Saoudite (**SRAS**).

Plus d'information sur [www.afsca.be](http://www.afsca.be) > Professionnels > Production animale > Animaux > Santé animale

### Bulletin de l'Agence alimentaire

Trimestriel - juin 2014  
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