

Rencontre avec notre nouveau CEO

Conseils pour les boîtes à tartines

Qui va à la chasse...

Promenons-nous dans les bois

Les micro-organismes n'aiment pas l'argent!



03

Conseils pour les boîtes à tartines



04

Rencontre
avec notre nouveau CEO...



06

Qui va à la chasse....



08

Promenons-nous dans les bois....



10

Les micro-organismes
n'aiment pas l'argent!



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^{ème} étage
Bd du Jardin botanique 55, 1000 Bruxelles

Abonnements

Le Bulletin de l'AFSCA est distribué gratuitement.
Surfez sur www.afsca.be - publications - bulletin.

Ont contribué à ce numéro

Lieve Busschots, Jean-Paul Denuit, Sophie Deprit (rédactrice en chef),
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 • communication@afsca.be



La fin des vacances

est synonyme pour beaucoup d'entre nous de reprise du travail ou de rentrée des classes.. Les feuilles commencent à tomber dans une explosion de couleurs, de parfums et de saveurs... Comme celle des champignons, par exemple! Ces petits organismes sont mis tout particulièrement en lumière dans ce numéro automnal!


Ensuite, sans attendre, et pour vous mettre du baume au cœur en cette période de reprise professionnelle, je vous propose de découvrir la personnalité de notre nouvel Administrateur délégué. En fonction depuis le 1^{er} mai 2014, Monsieur Herman Diricks a en effet pris le temps de nous accorder une interview sur sa vision de l'Agence.

Qui dit automne dit aussi gibier sur les tables des restaurateurs qui mettent à l'honneur les produits de la chasse et du terroir. Ce bulletin revient en détail sur ces plaisirs gastronomiques et leur origine!

Enfin, quelques conseils de circonstance sur les repas des enfants à l'école, un aperçu de la situation sanitaire des abeilles, un petit rappel pour les plus distraits d'entre nous qui auraient oublié l'arrivée imminente de l'édition 2014 des Journées Découverte Entreprises et, comme toujours, la question du mois de notre Point de contact!

Bonne lecture et bonne rentrée!

Sophie Deprit



En ce début septembre, les enfants ont repris l'école et, pour beaucoup d'entre eux, leur « boîte à tartines ».

Pour assurer une conservation optimale de ces pique-nique préparés avec soin et ne pas prendre de risque quant à la sécurité alimentaire de vos enfants, voici quelques conseils pratiques.

SOUS LA LOUPE...

Conseils pour les boîtes à tartines

Où placer la boîte à tartines jusqu'à l'heure du repas ?

Idéalement, elle doit être placée au frigo, à une température de maximum 7°C pour assurer une conservation optimale des aliments. Le jambon, le thon, les omelettes et surtout l'américain,.... sont en effet sensibles à des températures plus élevées et pourraient, dans le pire des cas, provoquer une intoxication alimentaire. Le frigo est donc le meilleur endroit pour entreposer les boîtes dès l'arrivée à l'école.

Si l'école dispose d'un frigo, la gamme de garnitures que vous pouvez utiliser est large: fromages à pâte dure ou non, charcuterie, salades de crevettes ou de thon, omelettes, crudités,... Toute la gamme du frais est à votre disposition.

Et si vos enfants n'aiment pas manger des tartines trop froides, rien n'empêche de les sortir un petit quart d'heure à l'avance.

Et si l'école ne possède pas de frigo ?

Dans ce cas, une première solution consiste à amener la boîte à l'école dans un sac isotherme ou à utiliser une boîte munie de petits glaçons.

Si vous n'optez pas pour cette solution, il vous reste la possibilité d'adapter la garniture, c.-à-d. de choisir des aliments moins sensibles à des températures plus élevées. Les possibilités sont plus réduites, mais encore très variées: fromages à pâte dure, œufs cuits durs, confiture, miel, ...

Une maman (ou un papa) averti(e) en vaut 2 !

Rencontre avec notre nouveau CEO...



Vous voilà officiellement nommé en qualité d'Administrateur délégué de l'AFSCA. Quel genre de manager êtes-vous ?

Un style de management ne peut malheureusement pas se résumer en un seul mot. L'AFSCA a reçu du législateur la mission de veiller à la sécurité alimentaire et de protéger la santé. Un objectif social pertinent et très important qui implique que nous devons toujours penser et travailler en restant axés sur le résultat.

Afin de parvenir à concrétiser cet objectif général, nous l'approfondissons dans nos plans de management en tant qu'objectifs stratégiques et opérationnels. Il n'est possible de les atteindre qu'avec des collaborateurs motivés à tous les niveaux de l'Agence. J'estime donc qu'il est au moins aussi important de créer un environnement de travail qui permette cette atmosphère et où les collaborateurs se sentent valorisés et respectés.

Je crois également en la fonction d'exemple que doivent assurer les managers en général. Saisir chaque occasion pour montrer notre professionnalisme, placer l'intégrité en haut de la liste de nos priorités, veiller à ce que tous les acteurs soient traités de manière juste et raisonnable et agir en toute transparence.

Existe-t-il des éléments dans le fonctionnement de l'AFSCA que vous voulez transformer de manière radicale ou s'agit-il plutôt d'un changement d'orientation? (En d'autres termes, quelle direction voulez-vous prendre avec l'AFSCA?)

Aucun changement radical n'est nécessaire étant donné que, comme tout le monde s'accorde à le dire, l'Agence fonctionnait déjà correctement et est toujours efficace. Cela ne signifie toutefois pas qu'il n'y ait plus de place pour l'amélioration, que nous ne devons pas rester attentifs aux besoins de la société. L'Agence doit donc continuer à évoluer mais la direction prise est déterminée en concertation avec toutes les parties prenantes, aussi bien internes qu'externes. Nous procédons régulièrement à des enquêtes du personnel, des consommateurs et des représentants des différents secteurs. Nous tiendrons sans aucun doute compte des résultats.

Plus encore que par le passé, nous agissons sur le trajet qui précède un contrôle. Une bonne réglementation, une communication claire à destination des opérateurs, certainement les starters, ainsi que l'utilisation de guides en font partie. Nous avons besoin d'une stratégie globale qui intègre les initiatives nouvelles et existantes.

Cela a-t-il un impact sur la manière dont l'AFSCA communique avec les groupes cibles ? Quel groupe cible demande le plus d'efforts ?

La communication est précisément l'un de ces domaines sur lesquels d'importants progrès peuvent encore être réalisés. L'amélioration de la communication interne et externe est, plus que jamais, à l'ordre du jour. Les groupes cibles les plus difficiles à toucher sont les entrepreneurs indépendants, suivis de près par les petites et moyennes entreprises. C'est à ce niveau que nous agissons au cours des prochaines années.

Quelle est, selon vous, actuellement la priorité concernant le fonctionnement de l'AFSCA ?

Élaborer un Business Plan qui soit à la fois ambitieux et réaliste, qui soit supporté par nos stakeholders. Il doit constituer le fil conducteur permettant de réaliser les missions au moyen d'une politique efficiente.

Au cours de ces dernières années, l'AFSCA a dû faire face à un climat économique défavorable.

Comment cela va-t-il évoluer à votre avis ?

Sans aucun doute, des efforts seront encore sollicités et nous collaborerons de manière loyale. Je pars volontiers du principe que nous conserverons les ressources nécessaires afin de nous permettre de continuer à remplir nos missions. Par le passé, nous avons travaillé dur afin de déployer efficacement les moyens disponibles, cela signifie que la marge de manœuvre est particulièrement mince sans une réduction des activités.



Nos abeilles en péril ?

Les études scientifiques montrent une augmentation de la mortalité des abeilles domestiques depuis les années 2000. En 2012, l'AFSCA a pris part à une étude européenne dont l'objectif principal est d'étudier la mortalité des abeilles tant pendant l'hiver que pendant la saison de récolte du miel. Cette étude confirme que la mortalité des abeilles est haute dans notre pays. Les causes de cette mortalité sont certainement multifactorielles comme les l'état sanitaire des colonies, les facteurs environnementaux et climatiques ou encore les bonnes pratiques apicoles. Visitez notre site internet pour en savoir plus sur le projet Epilobee, sur l'état sanitaire des colonies ou encore sur les actions prises par l'AFSCA en cas de suspicion d'intoxication des abeilles par des produits phyto : Professionnels > Production animale > Animaux > Apiculture > Santé animale – abeilles.

Qui va à la chasse....

Comme chaque année, le mois de septembre annonce la période de la chasse qui nous apporte toutes ses saveurs d'automne. Les rayons de boucherie et les tables des restaurants vont bientôt se garnir de gibier...

Ce produit sauvage nous apporte des saveurs particulières. Mais d'où vient-il ? Ce produit savoureux n'est-il pas parfois risqué pour la santé ?

Lorsque l'on évoque les animaux sauvages, c'est surtout l'image de l'animal en liberté qui nous vient à l'esprit. Après que le chasseur ait tué sa proie, il doit pouvoir reconnaître un animal en bonne santé. C'est la première personne qui peut examiner la bête. Pour cette raison, les autorités ont imposé que les chasseurs aient une connaissance suffisante en pathologie du gibier afin de procéder à un examen initial sur place. De cette façon, il est possible d'écartier directement les animaux qui présentent un risque pour la santé du consommateur.

Quel contrôle pour le gibier ?

Un premier examen du gibier est effectué sur le terrain par un chasseur formé. Il a pour tâche de procéder à un examen de la carcasse et de ses viscères le plus tôt possible après le tir. Ceci comprend aussi la collecte d'informations sur le comportement de l'animal et sur une éventuelle contamination de l'environnement.

Cette personne formée est également chargée des opérations obligatoires telles que l'éviscération du gros gibier sauvage, les mesures d'hygiène nécessaires notamment pour l'éviscération du gros gibier ou pour le transport de l'animal. Pour les espèces sensibles comme les sangliers, il procédera au prélèvement d'un échantillon destiné à une analyse des trichines (vers ronds parasitaires).



L'animal tué doit ensuite être acheminé dès que possible vers un « établissement de traitement du gibier », c'est-à-dire un établissement où le gibier sauvage et ses viandes sont traitées en vue de leur commercialisation. Le gibier livré à un établissement de traitement du gibier doit y être présenté à l'AFSCA pour une expertise vétérinaire.

L'éviscération du petit gibier sauvage se fait dans l'établissement de traitement du gibier.

Le chasseur peut aussi livrer directement le consommateur final, à condition que ce soit en petites quantités. Il peut uniquement livrer des carcasses entières. S'il s'agit d'un sanglier, il doit informer le consommateur du risque de consommer la viande avant de connaître les résultats des analyses trichine. En effet, il peut être dangereux de consommer la viande avant de s'assurer du résultat de l'analyse.

Il effectue alors le prélèvement trichine et informe le consommateur du résultat.

Le gibier d'élevage fait l'objet d'une expertise vétérinaire, qui correspond à celle que subissent les animaux domestiques agricoles.

Le consommateur de gibier doit se montrer vigilant en mastiquant sa viande suite aux éventuels plombs (pour le petit gibier !) toujours présents dans la carcasse de l'animal!

Le gibier doit être refroidi à 7°C (gros gibier) ou 4°C (petit gibier) le plus rapidement possible après la mort. Il est bon de savoir qu'une surgélation de la viande de gibier a un effet bénéfique sur la sécurité alimentaire.

Saviez-vous que...

- En 2013, le Comité scientifique de l'AFSCA a publié un avis sur les limites d'action applicables aux viandes de lapin et de gibier d'élevage en tant que valeurs indicatives d'hygiène des procédés (avis 21-2013).
- La putréfaction imminente ou confirmée, l'aspect organoleptique et la présence de souillures étendues constituent les principales raisons de refus du petit et gros gibier à l'établissement de traitement de gibier, déclaré impropre à la consommation lors de l'expertise vétérinaire.
- Ces dernières années les analyses trichines ont démontré la présence du parasite (2 analyses positives en 2012).
- Le Royal club Saint Hubert et l'Institut voor Jacht Opleiding dispensent les formations des chasseurs en matière de santé publique et d'hygiène.
- Le gibier ne peut être commercialisé que pendant les périodes déterminées par les Régions.

Gibier sauvage livré dans les établissements de traitement du gibier

	Pièces livrées	Saisies
Cervidés	7.252	146
Sangliers	8.588	140
Autres gros biongulés (chevreuil)	4.320	67
Petit gibier à poils	15.905	279
Petit gibier à plumes	487.925	8.376
TOTAL	523.990	9.008 (1,7 %)

Promenons-nous dans les bois....

La cueillette des champignons,
un loisir parfois risqué!

Récolte

Les beaux jours d'automne vous donnent envie de partir faire de longues promenades dans les bois ou les champs afin de récolter quelques champignons?

Avant de vous lancer, et surtout avant de consommer votre récolte, informez-vous: certains champignons sont d'excellents comestibles, d'autres sont toxiques, voire mortels !

La seule façon d'éviter les intoxications est d'apprendre à reconnaître les espèces comestibles et à les distinguer des quelques espèces mortelles de nos régions. Le Centre Antipoisons propose sur son site une liste des champignons toxiques, mieux vaut en prendre connaissance avant de se concocter de petits plats aux conséquences parfois fatales !

<http://www.centreatipoisons.be/nature/champignons/champignons-toxiques>

Le saviez-vous ?

Chaque année, le Centre Antipoisons reçoit environ 400 appels impliquant des champignons, avec un pic entre le mois de juin et le mois de septembre.

Les appels les plus fréquents (+/- 60%) concernent l'ingestion accidentelle d'un morceau de champignon par un jeune enfant. Les appels pour des personnes malades après un repas de champignons sont moins fréquents (+/- 20%) mais potentiellement beaucoup plus graves que les ingestions accidentelles par des enfants car les quantités avalées sont plus importantes (troubles digestifs sévères, atteintes au foie, etc.).

Renseignez-vous bien afin de vous assurer de pouvoir cueillir des champignons. Cela est en effet interdit dans de nombreux endroits...



Quelques conseils :

- Ne ramassez que les champignons que vous connaissez parfaitement : certains champignons vénéneux hautement toxiques ressemblent beaucoup aux espèces comestibles ;
- Au moindre doute sur l'état ou l'identification de l'un des champignons récoltés, ne consommez pas la récolte avant de l'avoir fait contrôler par un spécialiste en la matière (les pharmaciens ou les associations et sociétés de mycologie de votre région peuvent être consultés) ;
- Cueillez uniquement les spécimens en bon état et prélevez la totalité du champignon (pied et chapeau) afin de permettre l'identification ;
- Ne pratiquez pas la cueillette près de sites pollués (bords de route, aires industrielles, décharges) car les champignons concentrent les polluants ;
- Déposez les champignons dans une caisse ou un carton mais jamais dans un sac en plastique qui accélère le pourrissement ;
- Séparez les champignons récoltés par espèce pour ne pas mélanger d'éventuels fragments de champignons lors de la cueillette ;
- Consommez les champignons en quantité raisonnable après cuisson suffisante et ne les mangez jamais crus.

Commercialisation

En ce qui concerne la production de champignons au sein de l'Union européenne, les producteurs doivent respecter les bonnes pratiques, la réglementation sur les phytoproduits et les principes de traçabilité de leurs produits. L'AFSCA inspecte régulièrement les professionnels afin de s'assurer qu'ils respectent la réglementation.

En ce qui concerne la cueillette, il faut savoir que les personnes qui récoltent des champignons pour leur propre consommation ne doivent pas avoir d'autorisation AFSCA. Par contre, si le commerce est destiné à d'autres entreprises (restaurants,...), les opérateurs doivent être connus des services de l'Agence.

Résultats de l'AFSCA pour le contrôle des produits :

- Résidus de pesticides :
 - Bons résultats les années précédentes. Ainsi, en 2013, 22 échantillons étaient conformes à 100%.
- Métaux lourds :
 - L'AFSCA a prélevé 20 échantillons en 2013 et 100% étaient conformes.
- Radioactivité :
 - L'AFSCA se montre particulièrement vigilante suite aux accidents de Tchernobyl et de Fukushima.
 - Les zones interdites et celles où des certificats d'analyse sont nécessaires font l'objet également d'une attention particulière de la part de l'Agence.
 - 100 échantillons sont programmés (chiffre final en fonction des importations) dans le plan de contrôle de l'AFSCA.
 - 100% des échantillons prélevés à ce jour étaient conformes en ce qui concerne la radioactivité.



Les micro-organismes n'aiment pas l'argent!

Il est communément admis que l'argent serait une source de contamination en raison du fait qu'il passe sans arrêt de main en main.

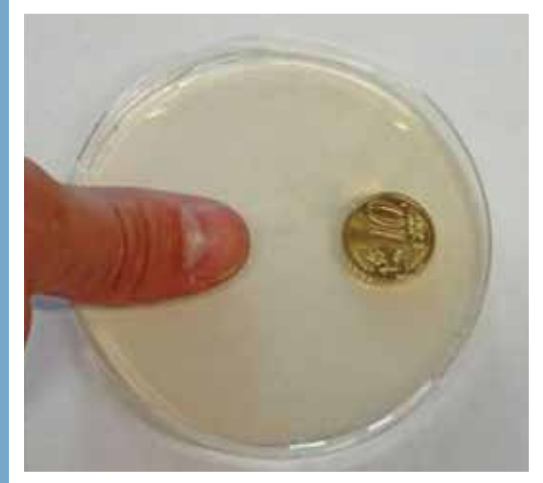
Cependant, contrairement aux idées reçues, la monnaie n'est pas un milieu propice au développement d'organismes microbiologiques. Dès lors, le risque de contamination croisée entre les pièces de monnaie et la nourriture via les mains est faible.

Ci-dessous, une mise en culture de micro-organismes sur boîte de Pétri. On peut y voir qu'un doigt porte bien plus de bactéries qu'une pièce de monnaie.

Si une bonne hygiène des mains est de rigueur, il n'est donc pas utile de se laver les mains systématiquement après chaque prise de monnaie. Notre agence recommande surtout de bien se laver les mains :

- Avant de commencer à travailler,
- Après un passage aux toilettes,
- Après chaque pause,
- Après chaque opération salissant les mains (manipulation de denrées moisies, manipulation des poubelles, après avoir éternué, s'être mouché, avoir toussé, etc.),
- Après manipulation de produits crus.

Dans certains cas, le port des gants peut être conseillé, mais celui-ci peut parfois donner un faux sentiment de sécurité. Le port des gants n'est pas une obligation légale. Si un opérateur fait le choix d'utiliser des gants, ceux-ci doivent bien entendu être changés régulièrement.



La monnaie et les billets ne sont pas des milieux de culture idéaux pour les micro-organismes, et ne portent donc pas ou peu de micro-organismes.



JOURNÉE DECOUVERTE ENTREPRISES

L'AFSCA a également ouvert ses portes !



Laboratoire de Gentbrugge



Unité provinciale de Contrôle de Flandre occidentale



Unité provinciale de Contrôle du Hainaut

La Journée Découverte Entreprises du 5 octobre a connu un grand succès à l'AFSCA. Les Unités Provinciales de Contrôle (UPC) du Hainaut et de Flandre occidentale et le laboratoire de l'AFSCA à Gentbrugge ont accueilli plus de 4.500 visiteurs.

Dans les UPC, les visiteurs ont pu se mettre dans la peau d'un contrôleur, dans des lieux aussi divers qu'une ferme, un abattoir, un établissement de fabrication d'aliments pour animaux, un restaurant, un supermarché de quartier. Des explications leur ont été données à propos de notre manière de travailler et des instruments utilisés lors des inspections. Les consommateurs n'ont pas été oubliés : ils pouvaient poser toutes leurs questions et faire part de leurs éventuelles plaintes.

Dans le laboratoire de Gentbrugge, on expliquait comment les hormones sont dépistées, comment les résidus d'antibiotiques sont mesurés, quelle quantité de métaux lourds est contenue dans notre alimentation, et constater que tous les types de papier aluminium ne conviennent pas à toutes les denrées alimentaires. Des explications ont été données à propos de notre manière de travailler et des instruments utilisés pour les analyses.

Les visiteurs étaient très intéressés et agréablement surpris de l'étendue et de la complexité de notre travail.

Bulletin de l'Agence alimentaire

Trimestriel - septembre 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