



La direction
et le personnel de
l'AFSCA vous souhaitent
une année heureuse
2015

Fêtes de fin d'année et sécurité alimentaire

Nouvelles étiquettes pour les denrées alimentaires
et déclaration des allergènes pour les aliments non préemballés

Pas de grippe aviaire en Belgique

Au marché de Noël

03

Fêtes de fin d'année et sécurité alimentaire

06

Nouvelles étiquettes pour les denrées alimentaires et déclaration des allergènes pour les aliments non préemballés

08

Pas de grippe aviaire en Belgique

10

Au marché de Noël



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

Aurélie Hiernaux, Daisy Huleu, Jean-Sébastien Walhin, Lieve Busschots,
Jan Germonpré, Nathalie Deltour, Gert Van Kerckhove, Yasmine Ghafir, Marie-
Claire Tennstedt, Philippe Houdart, Nir Shemmer

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



SOUS LA LOUPE...

Fêtes de fin d'année et sécurité alimentaire

Les fêtes approchent, les cadeaux s'empilent sous le sapin, les idées de recettes fleurissent, les papilles s'émoussillent...

Les courses

Une bonne préparation des fêtes commence par une bonne organisation. Faites une liste de ce que vous voulez acheter, et planifiez l'ordre des différents magasins dans lesquels vous voulez passer. Pour assurer la chaîne du froid, terminez toujours par l'achat des produits frais et surgelés. Commencez donc par les produits secs, puis les fruits et légumes, ensuite les viandes et poissons, et terminez par les produits surgelés. Pensez aux sacs isothermes pour ces derniers, et évitez de ranger les fruits et légumes dans les mêmes sacs que la viande et le poisson pour éviter les contaminations croisées.

Pendant vos achats, vérifiez les dates limites de consommation (DLC : «à consommer jusqu'au») des produits frais. N'utilisez plus un produit dont la DLC est dépassée!

Après avoir fini vos courses, ne vous attardez pas et prenez le chemin le plus court vers la maison. Chez vous, rangez le plus vite possible les produits surgelés et les produits frais. La température idéale d'un frigo se situe entre 1° et 4°C ; celle du congélateur est de maximum -18°C.

La préparation

Le grand jour approche, on s'active en cuisine... Voici quelques règles sanitaires de base à respecter :

- enlevez vos bijoux et lavez-vous les mains (et ce autant de fois que cela s'avère nécessaire durant la préparation : avant de commencer à cuisiner, après avoir été aux toilettes, etc) ;
- ne laissez pas vos animaux de compagnie se balader en cuisine ;
- lavez vos fruits et légumes, y compris les fruits et légumes pré-découpés et pré-emballés ;
- pour éviter les contaminations croisées, ne manipulez pas les viandes et poissons crus en même temps que d'autres produits. Utilisez d'autres couverts et planches à découper ou lavez-les soigneusement avant toute autre utilisation. Les viandes, poissons et volailles peuvent être porteurs de micro-organismes parfois dangereux qui pourraient contaminer les autres produits (par exemple des légumes crus) si aucune précaution n'est prise.

Lorsque vous commencez à cuisiner, décongelez si nécessaire vos aliments au frigo (pensez-y la veille!) ou au micro-ondes.

Pour les préparations chaudes, veuillez à cuire à coeur les volailles, le hachis et les préparations à base de hachis. Si vous préparez vos plats chauds la veille, avant de les placer au frigo, refroidissez-les quelques minutes à température ambiante (afin de ne pas augmenter la température du frigo, ce qui serait nuisible pour les autres produits réfrigérés!). N'oubliez pas de les recouvrir d'un couvercle ou de film alimentaire. Pour refroidir plus rapidement votre préparation, placez-la dans un bain d'eau froide et mélangez régulièrement. Divisez-la également en plusieurs petites portions. Lorsque vous réchauffez votre plat le jour «J», nous recommandons d'atteindre les 60°C pour assurer la sécurité alimentaire.

En ce qui concerne les préparations froides, conservez-les au frigo: la température idéale est de maximum 4°C.

Le moment des fêtes est souvent l'occasion d'utiliser la friteuse pour diverses préparations. Attention, l'huile de friture ne doit pas dépasser les 180°C et elle doit être changée régulièrement. L'huile doit être propre et ne pas contenir trop de restes d'aliments (chapelure, etc).

Le jour « J »

A table, ne laissez pas les aliments plus de deux heures à température ambiante. Pour les grandes quantités, le mieux est d'utiliser un bain-marie (à une température de 85°C au minimum) afin de garder les plats bien chauds. Une fois le repas terminé, ne laissez pas les restes sur la table: rangez-les au frigo.

En cas de buffet froid, réapprovisionnez-le régulièrement plutôt que de tout présenter dès le début. Les mollusques et crustacés seront idéalement présentés sur de la glace, ces produits étant plus fragiles d'un point de vue microbiologique.

Les restes

Après la fête, les plats qui ont été servis chauds se conservent quelques jours au frigo, ou plusieurs mois au congélateur, dans un récipient fermé (ou recouvert de film plastique). De préférence, ils ne doivent être réchauffés qu'une seule fois. Les préparations froides se conservent 24 heures au frigo.

S'il y a des restes dans les boîtes de conserve, transvasez en le contenu dans des récipients adaptés et conservez-les au frigo.

De cette manière, nous vous souhaitons de commencer l'année 2015 en toute sécurité alimentaire !



Contamination possible de viande de sanglier par *Trichinella*



Ces dernières semaines, plusieurs personnes du Limbourg et de la province d'Anvers ont été malades après avoir mangé du sanglier contaminé. Il s'agit apparemment du parasite *Trichinella* (un ver rond). L'AFSCA a prélevé des échantillons et les a transmis pour analyse à l'Institut de Médecine tropicale à Anvers.

La traçabilité des produits a mené à un grossiste qui avait acheté de la viande de sanglier provenant d'Espagne et l'avait livrée à différents restaurants. Le grossiste a directement retiré la viande de sanglier du marché et l'a rappelée auprès de ses clients, des restaurateurs.

Trichinellose

Trichinella (un ver rond de très petite taille) est un parasite qui peut être présent dans la viande de porc crue, la viande de cheval crue ou la viande de sanglier crue. Les larves présentes dans la viande contaminée sont libérées dans l'estomac. Dans l'intestin, elles se développent en vers adultes qui produisent à leur tour de nouvelles larves. Via la paroi intestinale, la lymphe et le système vasculaire, elles circulent dans le corps et peuvent ainsi toucher plusieurs organes. La gravité de l'infection est déterminée par le nombre de larves ingérées. Certains patients ne sont que légèrement malades mais pour certains, la maladie peut être beaucoup plus grave et, dans quelques cas rares, entraîner la mort. Les symptômes sont des douleurs abdominales, des nausées, de la fièvre et des diarrhées lors des 2 premières semaines. Après un certain temps, ce sont des œdèmes, des démangeaisons, de la fièvre et des douleurs musculaires chroniques qui apparaissent. La période qui s'écoule entre l'infection et l'apparition des symptômes peut aller de 1 à 45 jours, avec une moyenne de 10 à 14 jours. Il est recommandé aux personnes qui ne se sentent pas bien après avoir consommé de la viande de sanglier de consulter leur médecin.

L'AFSCA recommande aux consommateurs de cuire la viande à cœur afin de tuer les larves des parasites. La cuisson correcte de la viande de sanglier – la couleur rose doit avoir totalement disparu – permet d'éliminer tout risque.

Situation en Belgique

En ce qui concerne la viande belge, l'Agence alimentaire effectue des contrôles rigoureux pour vérifier la présence de ce parasite. En Belgique, chaque sanglier est contrôlé pour détecter la présence de trichines, qu'il soit vendu à un particulier ou à un établissement de traitement du gibier. C'est en 2012 que des larves de trichines ont été détectées pour la dernière fois dans de la viande de sanglier. Chaque carcasse contaminée est directement détruite. Ces tests sont également toujours vivement recommandés pour la viande d'animaux destinée à la propre consommation des chasseurs. Le dernier cas de trichinellose date de 1978 et était survenu dans une famille qui élevait elle-même des sangliers.

Situation des sushis en Belgique



Un petit mot d'histoire

Étymologiquement, le mot sushi vient du japonais « SU » signifiant « vinaigre » et « SHI » signifiant « riz ». Ce mélange de riz et de poisson cru trouve son origine dans un procédé de conservation, dont les premières traces écrites, en Chine, remontent au 2^{ème} siècle après Jésus-Christ. Une fois le poisson pêché, les Chinois plaçaient du riz et du poisson en couches successives dans une jarre. Ces jarres étaient ensuite fermées et conservées scellées plusieurs années. L'acide lactique produit par la fermentation du riz permettait de conserver le poisson, offrant ainsi la possibilité aux peuples vivant à l'intérieur des terres de goûter aux produits de la pêche. La pratique fut adoptée par les Japonais vers le 8^{ème} siècle, qui la firent évoluer vers le sushi que l'on consomme aujourd'hui aux quatre coins du monde !

Ce mets raffiné étant composé de poisson cru, des règles d'hygiène strictes s'imposent. En effet, le poisson cru peut présenter un risque d'intoxication alimentaire lorsque les manipulations aux différents stades de la chaîne alimentaire ne respectent pas strictement les règles d'hygiène. En particulier, les *Salmonella*, *E.coli*, *Staphylocoques* et *Listeria monocytogenes* peuvent se développer dans ce type de produit, pouvant entraîner des inconvénients ou maladies aux consommateurs.

Un contrôle ciblé, des résultats presque parfaits !

Durant le mois d'octobre, l'AFSCA a réalisé une action de contrôle avec pour objectif le contrôle microbiologique des sushis. Grâce aux 110 échantillons prélevés par nos agents sur l'entièreté du territoire, nous avons pu nous faire une idée précise de la situation sanitaire de ce produit exotique.

Nos contrôleurs se sont rendus dans le secteur de la distribution, et également dans des établissements horeca, afin d'effectuer ces prélèvements. Les sushis ont été directement placés dans un emballage stérile (dans le cas où ils n'étaient pas préemballés), puis déposés dans un frigo-box portable à l'intérieur duquel des plaques réfrigérantes maintenaient une température « approchant celle de la glace fondante » : 0-4°C. Un data-logger, présent dans ce frigo-box, permettait de contrôler le maintien de cette température, indispensable à la conservation du sushi pendant le transport.

Une fois de retour de mission, les contrôleurs ont envoyé les échantillons au laboratoire qui a débuté immédiatement les analyses.

Au terme de deux semaines d'action, le bilan était net : 99% des échantillons analysés répondaient aux normes fixées par la législation européenne en matière de microbiologie (règlements européens 2073/2005 et 1441/2007). Un seul échantillon contenait la bactérie *E. coli*, sous sa forme non pathogène, en quantité supérieure à la norme.

L'établissement au sein duquel ce denier a été prélevé a reçu un avis officiel lui demandant de prendre les actions correctives nécessaires (révision du plan HACCP, amélioration de l'hygiène générale, qualité des matières premières, conditions de conservation, etc.) afin que cette situation ne se reproduise plus.

Nouvelles étiquettes pour les denrées alimentaires et déclaration des allergènes pour les aliments non préemballés

Depuis ce 13 décembre, les étiquettes des denrées alimentaires plus donnent au consommateur une information plus claire, complète et lisible. De plus, tous les commerces délivrant des aliments non préemballés doivent pouvoir renseigner le consommateur sur la présence d'allergènes dans leurs produits.

L'Union européenne a renforcé les règles en matière d'étiquetage des denrées alimentaires depuis ce 13 décembre 2014. Un nouveau règlement remplace la réglementation belge et élargit les règles d'étiquetage actuelles.

Les allergènes

Par ailleurs, la déclaration des principaux allergènes devient obligatoire pour les aliments non préemballés, y compris ceux servis dans l'horeca, les boucheries, les boulangeries, les cantines d'écoles... La règle de base : sur simple demande du consommateur, l'information doit être immédiatement disponible sur place. Elle doit être communiquée par écrit, mais peut aussi l'être oralement sous certaines conditions.

Les allergènes reçoivent également une attention particulière sur les étiquettes. Ils doivent déjà être indiqués sur les aliments préemballés depuis longtemps, mais cette information doit maintenant se distinguer clairement du reste de la liste des ingrédients, par exemple au moyen d'une couleur ou typographie différente.



Nouvelles règles d'étiquetage

La lisibilité des étiquettes a été améliorée en fixant une taille minimale des caractères (la hauteur de la lettre x doit être de minimum 1,2 mm ou 0,9 mm pour les emballages dont la face la plus grande est inférieure à 80 cm²).

La vente par internet de denrées alimentaires est également mieux encadrée. Quand une denrée préemballée est vendue à distance, les informations obligatoires principales (ingrédients, allergènes...) doivent être communiquées avant la vente, par exemple sur le site internet.

En ce qui concerne les huiles et graisses végétales, la source précise doit être mentionnée dans la liste des ingrédients, par exemple huile de colza, huile de palme...

La mention du pays d'origine était déjà obligatoire pour la viande de bœuf. Elle le sera également à partir du 1^{er} avril 2015 pour les viandes (non transformées) fraîches, réfrigérées ou congelées de porc, de mouton, de chèvre et de volaille.

L'étiquetage nutritionnel sera obligatoire fin 2016 pour la majorité des aliments préemballés. Il s'agit de la déclaration de la valeur énergétique ainsi que des teneurs en matières grasses, acides gras saturés, glucides, sucres, protéines et sel. Pour éviter les confusions, le sodium sera mentionné en tant que « sel ». Si les emballages ont déjà un étiquetage nutritionnel, celui-ci doit être adapté selon les nouvelles dispositions depuis le 13 décembre.

Pour les boissons alcoolisées (> 1,2 % d'alcool), la déclaration nutritionnelle et la liste des ingrédients restent facultatives. Mais si une déclaration nutritionnelle est mentionnée volontairement, elle peut se limiter à la seule indication des calories.

La date de congélation devra être indiquée sur les emballages contenant de la viande congelée (ex. : côtelettes), des préparations de viande congelées (ex. : saucisses) ou des produits non transformés de la pêche congelés (ex. : filets de poisson, crustacés).

Pour les denrées alimentaires entourées de glace (ex. : scampis congelés), la quantité nette sera désormais indiquée en excluant le poids de la glace.

Information et contrôle

Le secteur est informé depuis longtemps de tous ces changements. Les produits mis sur le marché avant le 13 décembre et qui ne sont pas encore en règle avec les nouvelles dispositions peuvent être vendus jusqu'à épuisement des stocks.

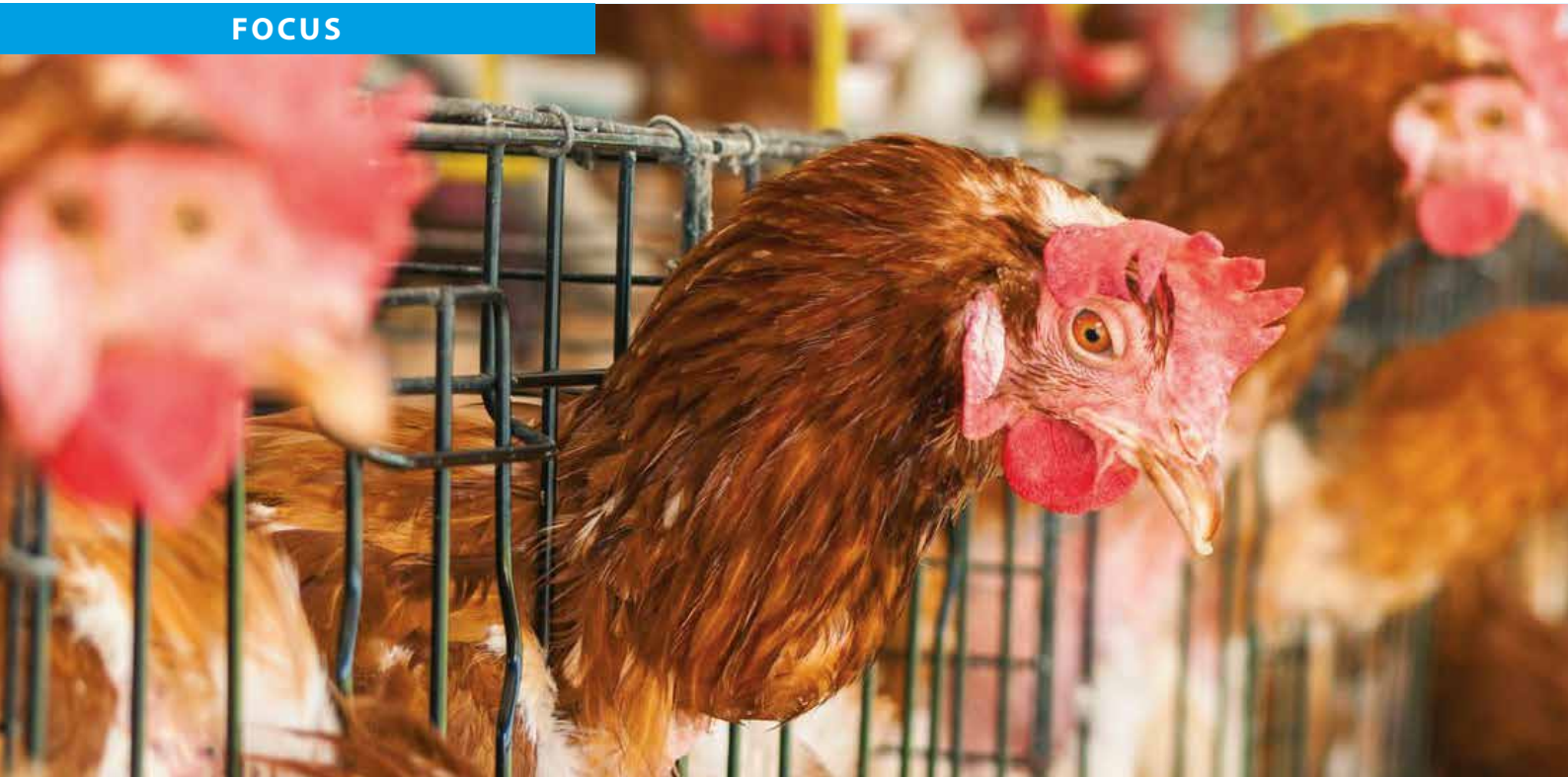
Le contrôle du respect de ces dispositions relève de la compétence de l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA) et de l'Inspection économique du SPF Economie.

Lien vers le règlement UE:

http://europa.eu/legislation_summaries/consumers/product_labelling_and_packaging/coo019_fr.htm

Source:

SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement



Pas de grippe aviaire en Belgique

Depuis début novembre, 9 foyers de grippe aviaire hautement pathogène ont été constatés dans l'Union européenne, dont 5 aux Pays-Bas (dans quatre exploitations de poules pondeuses et une exploitation de canards), 2 en Allemagne (dans des élevages de dindes), 1 en Angleterre (dans un élevage de canards) et 1 en Italie (dans un élevage de dindes).

Le virus de la souche H5N8 a été identifié dans ces neuf exploitations de volailles (voir l'encadré "Des oiseaux atteints de grippe ?"). Ce virus circule déjà depuis plusieurs années dans l'Asie du Sud-Est et, depuis fin 2013, il a provoqué de nombreux foyers au Japon, en Corée du Sud et en Chine. On le rencontre également chez les oiseaux sauvages tant en Asie qu'en Europe (Pays-Bas et Allemagne), il est donc vraisemblable que des oiseaux migrateurs aient importé le virus en Europe.

Jusqu'à présent, aucun cas de contamination chez l'homme n'a été rapporté pour ce type de virus.

Mesures

Suite à la multiplication de ces foyers, l'AFSCA a décidé de renforcer les mesures de prévention en décrétant une période de risque accru. Ainsi, les éleveurs professionnels de volailles doivent confiner leurs animaux à l'intérieur, les volailles ne peuvent pas être nourries à l'extérieur (pour éviter tout contact avec des oiseaux sauvages), et les expositions et marchés sont soumis à des règles plus strictes. Vous retrouvez toutes les mesures en vigueur sur notre site internet www.afsca.be > Professionnels > Production animale > Animaux > Santé animale > Grippe aviaire.

Par ailleurs, l'AFSCA recommande vivement à tous les éleveurs non professionnels d'également confiner leurs volailles ou de les protéger pour éviter tout contact avec des oiseaux sauvages. Le confinement/la protection des volailles a pour but d'éviter le contact avec les oiseaux sauvages, donc aussi avec les oiseaux migrateurs. Dans toute la Belgique, il est aujourd'hui interdit aux éleveurs non professionnels, tout comme dans les zones naturelles sensibles, d'abreuver leurs animaux avec des eaux de surface non traitées ; les animaux doivent être nourris à l'écart des oiseaux sauvages. Dans les zones naturelles sensibles, les canards et les oies doivent être séparés des autres volailles.



Peut-on consommer de la viande de poulet et des œufs en toute sécurité ?

Il est important de savoir qu'aucun cas de grippe aviaire n'est encore survenu en Belgique ; les œufs et la viande de poulet vendus dans nos commerces proviennent donc d'animaux sains et peuvent être consommés en toute sécurité. De plus, il n'est pas possible que des animaux malades ou que des produits provenant d'exploitations de volailles contaminées arrivent dans la chaîne alimentaire. Les transports à partir des régions contaminées doivent satisfaire à des conditions précises. Il doit entre autres s'agir de transport 1/1 (un seul lieu d'origine, un seul lieu de destination et un seul camion). Et à son arrivée, le camion doit faire l'objet d'une désinfection.

Par précaution, nous recommandons de faire cuire suffisamment (> 70°C) la viande de volailles ainsi que les produits à base de viande de volailles.

Des oiseaux atteints de grippe ?

La grippe aviaire (ou influenza aviaire) est une maladie virale susceptible de toucher quasiment toutes les espèces d'oiseaux. Le virus est très contagieux chez ces animaux et son pouvoir pathogène dépend de la souche virale. Certaines souches sont considérées comme faiblement pathogènes, tandis que d'autres sont hautement pathogènes voire mortelles chez les oiseaux. Le virus H5N8 qui a été découvert aux Pays-Bas est du type hautement pathogène.

Propagation

La contamination des volailles peut se produire par contact direct avec des animaux malades ou par exposition à du matériel contaminé, comme des déjections ou des caisses sales. Une contamination indirecte est également possible par l'air, mais alors uniquement sur des distances relativement courtes. Les oiseaux aquatiques sauvages sont souvent porteurs du virus sans toutefois présenter de signe de la maladie. Des déjections de ces animaux peuvent être introduites fortuitement dans le poulailler (via des chaussures sales, par exemple) et ainsi contaminer les volailles.

Volailles

Par volaille, on entend : tout oiseau élevé ou détenu en captivité à des fins de production de viande ou d'œufs de consommation, de production d'autres produits, pour le repeuplement de populations de gibier à plumes ou aux fins d'un programme d'élevage de ces espèces et catégories d'oiseaux.

Symptômes chez les volailles

Les symptômes principaux chez les volailles sont :

- des problèmes respiratoires, sinusites, yeux larmoyants, tête gonflée avec crête et caroncules cyanosées ;
- une perte d'appétit (consommation réduite d'eau et de nourriture) ;
- mortalité (supérieur à 3 % dans le cas de souches faiblement pathogènes, et jusqu'à 100 % dans le cas de souches hautement pathogènes).

Vu la rapidité de propagation du virus, des mesures drastiques sont nécessaires dès que le virus est détecté quelque part. Une épidémie de grippe aviaire entraîne beaucoup de souffrances animales et d'énormes conséquences économiques sur le secteur avicole.

Au marché de Noël



Que devez-vous savoir si vous vendez (ou distribuez) des denrées alimentaires sur le marché de Noël

Vous êtes présent sur le marché de Noël avec votre association et vous avez un stand où vous vendez des crêpes et proposez du vin chaud ? Vous devez alors suivre quelques règles. Lisez attentivement ce qui suit...

Devez-vous être enregistré auprès de l'AFSCA ou devez-vous disposer d'une autorisation de l'AFSCA ?

Si vous ne vendez des denrées alimentaires que de temps en temps, vous êtes considérés comme «vendeur occasionnel». Vous ne devez pas être enregistré comme vendeur occasionnel auprès de l'AFSCA si vous remplissez les conditions suivantes :

- Vous avez une association ou une organisation à but non lucratif (l'activité en elle-même peut être lucrative) et
- vos collaborateurs ne reçoivent aucune rémunération et
- vous exercez un maximum de 5 activités par an qui au total ne peuvent pas durer plus de 10 jours.

Si vous ne remplissez pas l'une de ces 3 conditions, vous n'êtes pas considéré comme un vendeur occasionnel et vous devez disposer d'un enregistrement ou d'une autorisation que vous devez demander auprès de l'Unité provinciale de contrôle (UPC) de votre province. Vous trouvez les coordonnées des UPC sur notre site web : www.afsca.be/upc/.

Règles d'hygiène

Même si vous ne devez pas disposer d'une autorisation de l'AFSCA, vous êtes responsable de ce que vous vendez ou distribuez et vous devez répondre à un certain nombre d'obligations légales.

Hygiène personnelle

Veillez à...

- avoir des vêtements adaptés et propres ;
- attacher vos cheveux ;
- vous laver les mains après chaque passage aux toilettes avant de commencer le travail ou après avoir manipulé du matériel sale ;
- soigner vos blessures aux bras et aux mains et les couvrir d'un pansement ;
- garder vos mains et avant-bras nets (propres, ongles courts, pas de vernis ni de bijoux) ;
- ne pas fumer.

Hygiène du point de vente

Votre stand, véhicule, étal, ... doit être bien équipé afin de permettre d'y travailler proprement. Prévoyez donc :

- un endroit où se laver les mains à l'eau courante potable (éventuellement un jerrycan muni d'un robinet), du savon liquide et du papier à usage unique pour s'essuyer les mains (pas d'essuie-mains) ;
- que les surfaces qui entrent en contact avec des denrées alimentaires soient bien propres et facilement lavables ;

- une poubelle munie d'un couvercle. Veillez à ce que les déchets ne puissent pas contaminer les denrées alimentaires ;
- des frigos ou des congélateurs qui fonctionnent correctement et qui sont pourvus d'un thermomètre facilement lisible, si la conservation des aliments le requiert.

Là où vous devez encore plus faire attention :

- contrôlez régulièrement la température dans les frigos, comptoirs frigorifiques, congélateurs, bains-marie, ... Vous trouverez les températures légales de conservation pour les différentes denrées alimentaires dans le tableau ci-dessous.
- décongelez les denrées alimentaires dans des conditions appropriées (dans une enceinte réfrigérée ou dans le micro-ondes). Ne dégelez rien à température ambiante !
- Un bain-marie sert à maintenir le plat chaud, pas à le réchauffer. Ne placez donc dans le bain-marie que des produits déjà chauffés.
- Changez régulièrement l'huile ou la graisse de friture. La température de la graisse/de l'huile ne peut pas dépasser les 180°C ;
- N'utilisez que des matériaux d'emballage appropriés pour les denrées alimentaires, reconnaissables avec ce sigle :



Les températures de conservation des différents types de denrées alimentaires

Viande fraîche	max. 7 °C
Haché (y compris haché préparé)	max. 4 °C
Viande fraîche de volailles	max. 4 °C
Poisson frais	température de la glace fondante (max. 4°C)
Poisson fumé	max. 4 °C
Denrées alimentaires à réfrigérer (sandwichs garnis, plats froids, viennoiseries à la crème pâtissière, pains saucisses)	max. 7 °C
Autres denrées alimentaires à réfrigérer	température indiquée sur l'emballage
Plats chauds (bain-marie)	min. 60 °C
Huile ou graisse de friture	max. 180 °C
Denrées alimentaires surgelées	-18 °C ou plus froid
Glace (pour faire des boules)	-9°C ou plus froid
Glace à l'italienne	-5°C ou plus froid

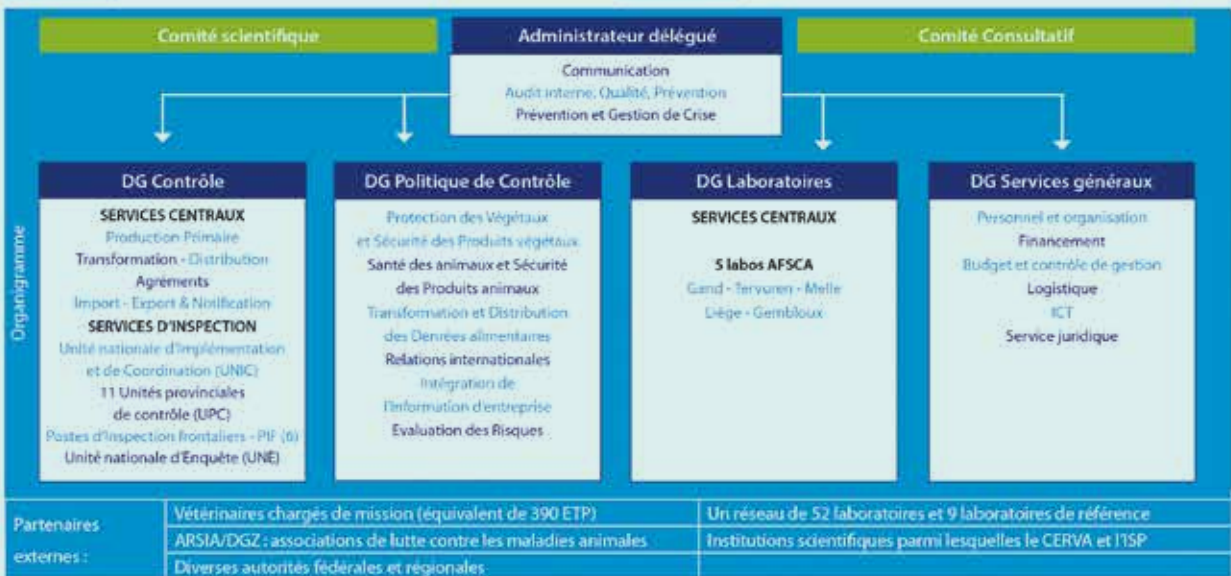
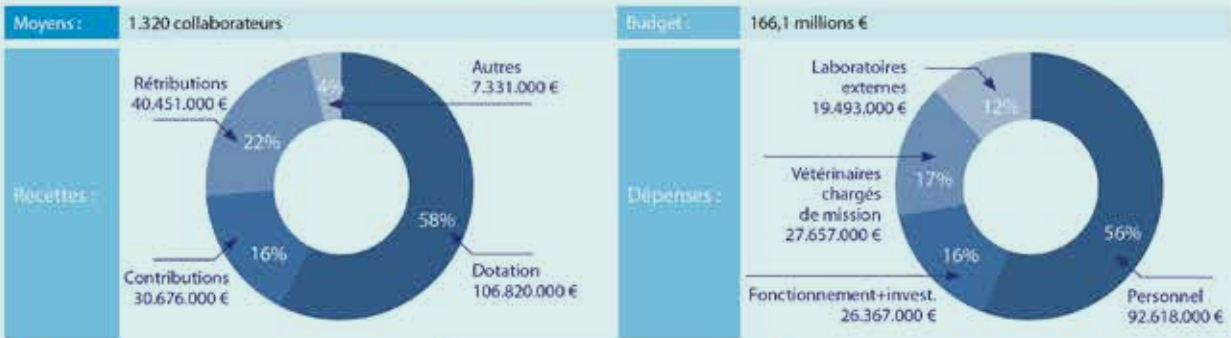


L'AFSCA en bref



Parastatal A créé par la loi du 4 février 2000

Mission : 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

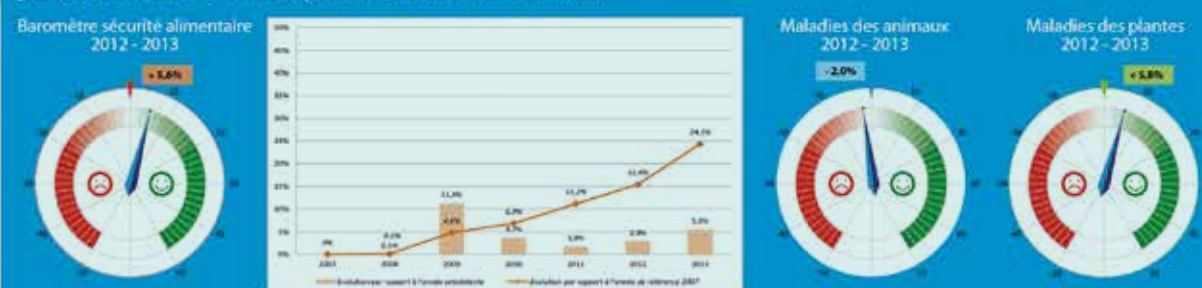


Nombre total d'opérateurs ayant une activité professionnelle : 146.000 (20.674 disposant d'un système d'autocontrôle validé pour l'ensemble de leurs activités)

Activités annuelles (chiffres arrondis)

Missions réalisées	120.000	Missions avec check-lists	54.000
Opérateurs contrôlés	70.000	Items contrôlés (check-lists)	190.000
Echantillonnages	70.000	% check-lists conformes	87%
Analyses réalisées	170.000	% analyses conformes	97%
Certificats délivrés	220.000	Envois contrôlés à l'importation	50.000
Notifications RASFF traitées	390	Traitement des notifications nationales	550
Rappels de produits	50	Plaintes d'opérateurs	120
Plaintes de consommateurs	4.000	Questions de consommateurs	4.000
Procès verbaux	5.000	Amendes administratives	2,9 mio €
Sessions de formation pour opérateurs	300	Participants formations	10.000
Réunions du Comité consultatif	8	Avis du Comité scientifique	30
Délégations étrangères reçues	10		

Synthèse des résultats : les baromètres pour la sécurité de la chaîne alimentaire



1.1 - août 2014 - année de référence 2013

Bulletin de l'Agence alimentaire

Trimestriel - décembre 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
PP - PB
1000 Brussel X
BC31278