



Actions de contrôle annoncées De quoi s'agit-il ?

Formations en vue d'une alimentation plus sûre

Wok Away : un délicieux wok de poulet préparé en toute sécurité

Tuberculose bovine

Journée Découverte Entreprises – 4 octobre 2015

03

Actions de contrôle annoncées
De quoi s'agit-il ?

04

Formations en vue d'une
alimentation plus sûre

06

Wok Away : un délicieux wok
de poulet préparé en toute sécurité

08

Dossier Tuberculose bovine

10

Journée Découverte Entreprises
4 octobre 2015



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

Abonnements

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

Ont contribué à ce numéro

Katrien Beullens, Lieve Busschots, Jan Germonpré, Yasmine Ghafir, Aurélie Hierneaux, Daisy Huleu, Nir Shemmer, Marie-Claire Tennstedt, Gert Van Kerckhove, Jean-Sébastien Walhin, Koen De Roover, Stijn Hermans

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

www.afsca.be

Actions de contrôle annoncées De quoi s'agit-il ?

Plus de 95 % des contrôles réalisés par l'Agence alimentaire ne sont pas annoncés. Il s'agit d'une obligation européenne. Cela signifie que nos contrôleurs arrivent, sans être annoncés, dans une exploitation agricole, une entreprise alimentaire, une boulangerie, une boucherie ou un restaurant afin de réaliser un contrôle. Naturellement, ils le font de manière appropriée et tiennent toujours compte d'éventuelles circonstances imprévues au sein de l'établissement.

En 2009, l'AFSCA a démarré un nouveau projet «Actions de contrôle annoncées».

Ce sont des contrôles annoncés dans tous les établissements qui livrent des produits directement aux consommateurs dans une région déterminée. Donc les restaurants, les cuisines de collectivité, les cantines scolaires, les cuisines d'entreprises, les friteries, les magasins de proximité, les supermarchés, les milieux d'accueil de la petite enfance, etc...

Ces contrôles sont annoncés un certain temps à l'avance via la presse et les médias sociaux. Une dizaine d'actions sont organisées chaque année et réparties dans toute la Belgique. Chaque nouvelle action a lieu dans une autre commune et en collaboration avec les autorités locales. En effet, quelle administration communale souhaiterait que sa commune n'obtienne pas de bons résultats lors d'un contrôle et certainement lors d'un contrôle annoncé ?

L'objectif du projet «Actions de contrôle annoncées» est d'inciter les établissements à respecter la réglementation partout et à tout moment, qu'il y ait un contrôle ou non, afin de garantir la sécurité alimentaire des consommateurs. L'établissement doit en effet être en ordre lorsque le contrôleur arrive et pas uniquement lorsqu'il quitte l'établissement !

L'Agence alimentaire essaie de communiquer le plus largement possible au sujet de ces actions et diffuse donc un communiqué de presse aussi bien pour l'annonce du contrôle que pour la publication des résultats globaux.

L'AFSCA aide aussi les établissements à être en ordre avant les contrôles en organisant des formations dans toutes les régions où des actions sont programmées. Toutes les bonnes pratiques d'hygiène sont expliquées, de même que les démarches qui doivent être entreprises si un produit n'est pas sûr pour le consommateur, etc... On explique aussi clairement comment se déroule un contrôle de l'AFSCA, quels documents doivent pouvoir être présentés, quelles check-lists sont utilisées, ... Une check-list est une liste d'items qui sont vérifiés à chaque contrôle. Ces check-lists se trouvent sur internet : chaque établissement peut donc toujours vérifier ce qui sera contrôlé.

Même s'il s'agit de contrôles annoncés, les moins bons résultats ne sont pas sanctionnés plus sévèrement que lors de contrôles non annoncés: les mesures restent les mêmes.

Un an après le début de cette action, l'AFSCA s'est demandée s'il fallait la poursuivre. Étant donné la forte diminution du nombre de mesures ayant dû être prises lors d'actions de contrôle annoncées, l'AFSCA a décidé de les poursuivre !

Et n'oubliez pas : vous pouvez consulter les résultats de votre boucher, de votre boulanger ou de votre restaurant préféré :

<https://operator.foodweb.be/Public/SearchOperator.aspx?language=fr>



Formations en vue d'une alimentation plus sûre



Depuis le 1er septembre 2008, l'AFSCA a une cellule de vulgarisation. Avec celle-ci, l'AFSCA souhaite améliorer de manière pédagogique l'hygiène dans les établissements qui livrent directement aux consommateurs ("Business to Consumer"). Cette cellule fait partie du Service Communication et se compose de collaborateurs "de terrain" expérimentés.

L'objectif est d'expliquer à ces établissements comment ils peuvent mettre en pratique des notions telles que l'autocontrôle, les bonnes pratiques d'hygiène, l'HACCP et la notification obligatoire. Mais à quoi ces notions correspondent-elles précisément ?

- **L'autocontrôle** est l'ensemble des mesures que les établissements doivent prendre afin de garantir la sécurité alimentaire des produits qu'ils proposent aux consommateurs. Avoir un système d'autocontrôle est légalement obligatoire depuis 2005 déjà.
- **Les bonnes pratiques d'hygiène** se rapportent aux exigences qui sont établies en matière d'infrastructure, de matériel et appareils, d'entretien de ceux-ci, de transformation des déchets, d'hygiène personnelle, de vêtements,...
- **L'HACCP (Hazard analysis critical control points)** est un système qui prévoit la mise en évidence des dangers et la détermination de la manière dont on peut les maîtriser. Les microorganismes pathogènes constituent un des dangers les plus fréquents (bactéries, levures, champignons, virus). Afin de les garder sous contrôle, il est important de respecter les températures (de conservation) adéquates. Les réfrigérateurs, congélateurs, bains-marie, ... fonctionnent-ils correctement et la température peut-elle facilement être contrôlée ?

- **La traçabilité** permet de suivre le chemin parcouru par un produit. En cas de problème, des produits dangereux doivent pouvoir être facilement et rapidement retirés du marché. Pour cela, des registres des produits qui entrent et qui sortent doivent être tenus.
- Lorsque la situation n'est plus sous contrôle, il faut le signaler le plus rapidement possible à l'AFSCA. C'est ce qu'on appelle la **notification obligatoire**.

La cellule de vulgarisation a déjà formé plus de 40 000 personnes. Un aperçu des projets :

- **Horeca.** Les restaurateurs ont été personnellement invités par province à suivre une formation. Un rappel de l'invitation a été envoyé aux établissements qui avaient reçu un avertissement et à ceux qui lançaient leur affaire.
- **Une alternative aux amendes administratives.** L'Agence vise l'amélioration de l'hygiène dans l'horeca (restaurants, bars pita, friteries, snackbars, ...) et, depuis 2011, propose aux établissements de supprimer leur amende administrative si leur personnel suit une formation organisée par la cellule de vulgarisation. Cela ne vaut que pour une première amende et cela ne s'applique pas aux infractions relatives à l'interdiction de fumer.
- **Milieus d'accueil collectifs pour la petite enfance.** Le nouveau guide d'autocontrôle pour les milieux d'accueil collectifs de la petite enfance a été publié en 2013. Des formations ont été organisées à cet effet en collaboration avec Kind en Gezin et l'Office de la Naissance et de l'Enfance (ONE).



- **Cuisines d'école.** En 2010, en collaboration avec les Régions et les Communautés, des formations ont été lancées pour les responsables et les élèves d'écoles hôtelières, d'écoles de boulangerie et de boucherie, et poursuivies depuis.
- **Enseignement professionnel** : projet spécifique sur mesure pour les étudiants de dernière année dans une orientation qui se rapporte à l'alimentation.
- **Cuisines de collectivité** : projet spécifique pour les cuisines de collectivité dans les hôpitaux, les maisons de repos, les prisons, ...
- **Les banques alimentaires et les associations caritatives** : projet s'adressant spécifiquement aux volontaires qui sollicitent des dons de nourriture ou tiennent un restaurant social.
- **Camps de vacances** : projet pour les responsables et les cuistots de mouvements de jeunesse.

La cellule de vulgarisation donne non seulement des formations mais collabore aussi à diverses publications et est présente au stand de l'AFSCA lors des salons professionnels.

Puis-je encore consommer des fruits et légumes après en avoir découpé les parties moins fraîches?

Il y a quelques jours, vous avez acheté des légumes ou des fruits que vous avez consommés en grande partie le soir même... Il vous restait toutefois un melon, 4 carottes ou deux tomates que vous aviez l'intention de manger dans les prochains jours.

Le temps passe et, une semaine plus tard, vous repérez ces quelques denrées oubliées. Malheureusement, des taches brunâtres sont apparues par-ci par-là et les légumes sont devenus mous à certains endroits. Vous avez le sentiment que vous devez les jeter à la poubelle... Et bien pas forcément ! Aucune généralité ne peut être faite et il vous faut toujours juger au cas par cas de l'état de ces fruits ou légumes. Sachez en tout cas qu'en coupant largement au-delà de la partie moins fraîche de ces denrées quelque peu abîmées, vous pouvez encore les consommer sans risque pour la santé.

Ou, si vous ne vous sentez pas l'envie de consommer une courgette un peu trop mûre, vous pouvez toujours en faire une soupe !

Et ensuite..., bon appétit !

En plus de soulager votre porte-monnaie, ce geste contribuera à soutenir le développement durable !



Wok Away : un délicieux wok de poulet préparé en to



Tout cuisiner dans la même poêle : quoi de plus simple ?

Le wok est le plat numéro un pour un repas rapide, savoureux et sain.

Vous pouvez préparer des woks à base de légumes et de viande, mais celui à base de poulet est un de nos favoris, accompagné ou non de nouilles ou de riz.

Que cuire dans un wok ?

Vous pouvez choisir des légumes typiques pour wok tels que le chou chinois, les germes de soja, les pois mange-tout et les champignons, mais aussi des légumes plus traditionnels tels que le chou-fleur, le brocoli, le poireau, l'oignon, le poivron, ... A vous de choisir. Si vous avez peu de temps pour préparer vos légumes, utilisez les légumes prêts pour wok. Vous les trouverez dans le rayon frais de la plupart des supermarchés.

Concernant la viande, vous pouvez choisir du poulet, des morceaux de bœuf, mais aussi des scampis ou des moules qui ont une place de choix dans les préparations woks.

Les végétariens peuvent utiliser des petits morceaux de tofu ou de quorn.

Pour un wok en toute sécurité alimentaire

Tout commence par l'achat des ingrédients.

L'ordre dans lequel vous faites vos achats dans le magasin est très important. Commencez par les produits non réfrigérés : les nouilles ou le riz, les herbes séchées, la sauce soja. Ensuite, dirigez-vous vers le rayon des fruits et légumes et terminez vos achats par la viande, le poisson ou les crustacés.

Il est important que la « chaîne du froid » soit respectée et ne soit donc pas interrompue. Les produits qui sont réfrigérés dans le magasin doivent être transportés dans une glacière ou un sac isotherme contenant des éléments isothermes. Rentrez chez vous le plus rapidement possible. Une fois arrivé à la maison, placez dès que possible et en priorité les produits frais dans le réfrigérateur ou le congélateur. Au supermarché, les fruits et légumes ne sont pas toujours conservés dans des réfrigérateurs, mais si vous les placez au réfrigérateur chez vous, ils devraient rester frais plus longtemps.

ute sécurité

La recette

Quels ingrédients ?

- 2 filets de poulet
- 100 g de brocoli
- 120 g de pois mange-tout
- 1 paquet de pousses de soja
- 1 petit paquet de champignons (shiitake ou pleurotes)
- 1 poivron rouge
- 1 poireau
- 1 chou chinois (facultatif)
- de la sauce soja
- 1 gousse d'ail (finement hachée)
- de la coriandre (finement hachée)
- un peu de cassonade (sucre de noix de coco)
- de la verveine ou du gingembre (en option pour une touche orientale)

N'hésitez pas à choisir d'autres légumes, mais assurez-vous qu'ils restent al dente. Ajoutez-les en dernier lieu et remuez brièvement.

Avant de commencer la préparation du wok, lavez-vous soigneusement les mains. Les mains sont en effet un terrain propice pour les bactéries.

Le poulet

Il vaut mieux faire mariner le poulet à l'avance (15 minutes). Coupez le poulet en lanières et placez-les dans un récipient propre. Assaisonnez les lanières de poulet avec du sel, du poivre, des épices pour volaille et saupoudrez avec un peu de sucre de noix de coco. Ajoutez la sauce soja et remuez. Fermez hermétiquement le récipient et placez-le rapidement au réfrigérateur. Le poulet est en effet très sensible au dévelop-

pement des bactéries. Il est donc important que les lanières de poulet soient cuites à coeur.

Après manipulation du poulet cru, lavez-vous soigneusement les mains !

Les légumes

Pendant le temps de marinade, émincez tous les légumes. Avant de commencer, lavez-vous les mains et coupez les légumes sur une planche à découper propre avec un couteau propre afin d'éviter toute contamination croisée. Il ne faudrait pas que les bactéries présentes sur le poulet cru contaminent les légumes. Mettez les légumes découpés dans un bol propre et conservez-les au frigo.

La préparation

Versez un peu d'huile dans le wok et étalez-la.

Laissez le wok atteindre une température assez haute (l'huile peut commencer à brunir légèrement) avant de commencer la cuisson, de façon à ce que le poulet soit bien doré et reste tendre.

Ajoutez les lanières de poulet au wok bien chaud. Faites-les cuire en remuant constamment. Ajoutez l'ail haché.

Ajoutez les légumes mais gardez à l'esprit que certains légumes (les brocolis, les pois mange-tout, les poivrons) nécessitent un temps de cuisson plus long que les autres. Ajoutez les germes de soja à la dernière minute pour qu'ils gardent une belle couleur et qu'ils soient croustillants. Rectifiez l'assaisonnement avec du sel, du poivre et d'autres épices comme le paprika, les épices pour volaille et ajoutez de la sauce soja si nécessaire.

Mélangez bien et laissez reposer pendant quelques minutes. Avant de servir, ajoutez la coriandre.

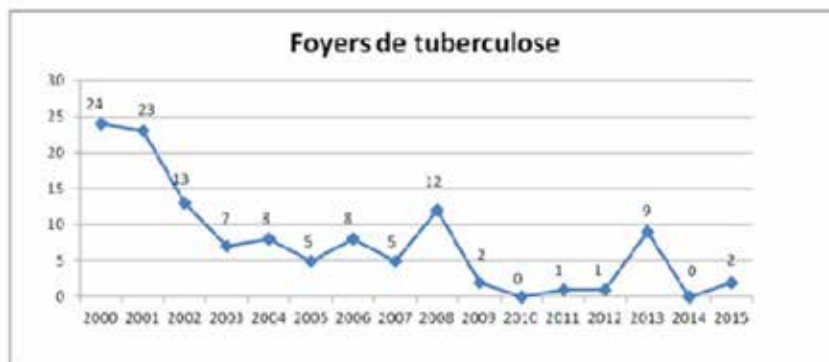
Vous pouvez combiner ce plat avec des nouilles ou du riz que vous préparez séparément.

Conserver

Les restes peuvent être conservés dans un récipient hermétique au réfrigérateur pendant 2 à 3 jours et dans le congélateur jusqu'à six mois.

Tuberculose bovine

La Belgique est officiellement indemne de tuberculose bovine. Ce statut européen signifie que moins de 1 élevage sur 1000 est concerné par la maladie. Récemment, deux foyers de tuberculose bovine ont été confirmés dans notre plat pays, en province du Limbourg plus précisément, et l'Agence suit de très près la situation. Le moment est donc bien choisi pour donner quelques explications sur cette maladie.



Evolution du nombre de foyers de tuberculose bovine en Belgique depuis 2000

Qu'est-ce que la tuberculose bovine ?

La tuberculose bovine est une zoonose provoquée par une bactérie (*Mycobacterium bovis*). Le terme « zoonose » signifie que la bactérie responsable de la maladie peut se transmettre d'un animal infecté à un homme. Pas d'inquiétudes cependant car si, en théorie la possibilité d'une contamination existe, sur le terrain un vaste plan de surveillance et de lutte est en place et permet de réduire le risque à presque zéro.

Apparences trompeuses

« Les apparences sont parfois trompeuses » est un dicton qui trouve ici tout son sens: la tuberculose est en effet généralement difficile à déceler à l'œil nu chez un bovin porteur de la bactérie. Un animal peut être porteur de la bactérie sans en exprimer les signes - on parle de « porteur latent » - les symptômes ne se manifestant que discrètement et à un stade avancé de la maladie. Une perte de poids, une production de lait diminuée ou une forte toux sont des symptômes qui peuvent mettre la puce à l'oreille des éleveurs et des vétérinaires.

Les bovins vivant en troupeaux et la maladie étant contagieuse, il suffit qu'un bovin soit porteur latent pour que, progressivement et sans que l'on puisse directement s'en rendre compte, une partie importante du cheptel soit contaminée. C'est ce qui arrivait fréquemment dans le passé (et encore aujourd'hui dans certains pays), et l'Europe a demandé à chaque Etat membre de mettre en place un programme de surveillance stricte qui, une fois la maladie éradiquée, permet de maintenir le pays officiellement indemne.

Surveillance par l'AFSCA

Plusieurs mesures permettent de surveiller l'évolution de la situation, dont les suivantes :

- Chaque bovin au moment de l'achat est soumis au test de la tuberculination : on injecte sous la peau les antigènes de la bactérie afin de voir si le système immunitaire de l'animal réagit. Si oui, une suspicion existe et des tests plus poussés doivent être réalisés.
- Chaque bovin qui entre dans un abattoir est soumis à une expertise officielle de l'AFSCA : si des lésions traduisant une contamination par la bactérie sont constatées sur la carcasse, on effectue une enquête épidémiologique dans l'exploitation concernée. C'est ce qui a permis d'identifier le premier foyer de tuberculose au Limbourg au cours de cet été (un taureau de 2 ans entré à l'abattoir présentait des signes d'infection). Cette enquête épidémiologique a pour but de mettre en évidence les « exploitations de contact », c.-à-d. les exploitations qui ont eu par le passé un échange d'animaux avec le foyer détecté. Plusieurs dizaines d'élevages sont généralement identifiés et des tests y sont réalisés afin de s'assurer qu'aucun animal ne soit porteur de la bactérie.
- Chaque exploitation qui a fait l'objet d'une enquête épidémiologique au cours des 5 dernières années est systématiquement soumise à une phase de tuberculination annuelle : chaque bovin est testé et la tuberculination doit donner un résultat négatif sur l'ensemble du cheptel pour qu'on soit certain que la bactérie n'est pas présente dans le cheptel.

- Les fermes qui vendent des produits à base de lait cru (fromages, maquées, ...) au consommateur final sont d'office soumises à une tuberculination annuelle. La vente de lait cru à la ferme doit se faire obligatoirement avec avertissement aux consommateurs de faire bouillir le lait avant de le consommer.
- Une exploitation soupçonnée d'être infectée par la bactérie (ex. un bovin a réagi à la tuberculination) ne peut plus vendre d'animaux à d'autres exploitations, et ce pour éviter tout risque de propagation de la bactérie vers d'autres fermes. Le lait des animaux qui ont réagi négativement au test de tuberculination peut toujours être commercialisé vers la laiterie (la vente directe vers le consommateur est cependant interdite).

Et les consommateurs dans tout ça ?

La situation en Belgique est stable et nous restons à moins de une exploitation sur 1000 concernée par cette pathologie. L'AFSCA mène une surveillance efficace et les contaminations sont très rares aujourd'hui.

Ce n'est qu'en cas de contact étroit avec un bovin contaminé que l'homme risque une infection par voie aérienne. Ce sont donc en général les hommes « de terrain » qui sont concernés : éleveurs, vétérinaires, soigneurs...

La deuxième source d'infection chez l'homme est de type alimentaire. Les produits issus d'un animal malade (viande, lait) pourraient transmettre la bactérie. Heureusement, à l'abattoir, toute carcasse soupçonnée d'être infectée est écartée de la chaîne alimentaire. Le lait, quant à lui, est récolté par les laiteries et systématiquement traité thermiquement avant d'être vendu (l'élévation de température permet de neutraliser les bactéries).

Ce n'est qu'en cas d'achat de lait cru directement à la ferme qu'une attention est demandée au consommateur : il est conseillé de toujours bien chauffer ce lait avant de le consommer. Les valeurs nutritives ne sont que très peu modifiées, et la sécurité est garantie.

Plus d'informations sur la tuberculose bovine sur <http://www.afsca.be/santeanimale/tuberculose/>

Les salades de viande sous la loupe

Plusieurs fois par an, l'AFSCA réalise des actions ciblées de contrôle qui examinent une denrée alimentaire en particulier, comme le filet américain, les sushis, les pitas...

Au début de l'été, l'attention a été portée sur les salades de viandes préparées en boucherie. Le consommateur peut-il consommer ces produits en toute sécurité ? Des prélèvements aux 4 coins du pays ont ainsi été faits par nos contrôleurs et des analyses en laboratoire ont été réalisées afin d'y répondre objectivement.

Parmi les 110 échantillons prélevés, seul un contenait une bactérie pathogène. Les mesures ont été prises afin de régulariser la situation. Près de 70% des échantillons prélevés avaient une qualité microbiologique irréprochable. Dans les 30% restants, des microorganismes ont été décelés, microorganismes non pathogènes mais présents suite à un problème d'hygiène durant la préparation ou la conservation de la salade de viande. Cela ne signifie pas pour autant qu'il y ait un danger direct pour la santé publique. Ces établissements ont dû réévaluer la situation et procéder aux adaptations nécessaires au niveau de l'hygiène générale, de la fraîcheur de leurs matières premières ainsi que des conditions de conservation des produits, facteurs qui justifient la présence de ces microorganismes.





Le Food Safety Tour Journée Découverte Entreprises – 4 octobre 2015

La Journée Découverte Entreprises est un événement organisé chaque année en Belgique depuis plus de 20 ans dans le but de permettre aux citoyens intéressés de découvrir une, voire plusieurs entreprises – participantes - en Belgique : que font ces entreprises, comment, dans quel but. L'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire a pris part pour la troisième année consécutive à cette grande journée découverte et a embarqué plus de 600 visiteurs dans son « Food Safety Tour » orienté pratique et participatif dans ses murs bruxellois.

A cette occasion, un parcours composé de plusieurs stands à thèmes a été mis sur pied. Le premier stand avait comme objectif de faire découvrir la partie « métier du contrôleur » à l'AFSCA. Les visiteurs ont pu notamment y découvrir :

- le test pour vérifier l'absence d'un conservateur interdit dans la viande hachée (le sulfite) à l'aide d'un colorant (le vert de malachite),
- comment sont contrôlées les étiquettes des denrées alimentaires et à quoi elles doivent répondre au niveau légal,
- les règles à respecter pour incorporer des insectes dans l'alimentation (les plus audacieux ont même pu... en déguster !),
- comment organiser son frigo et sous quelles températures conserver les aliments frais ou surgelés,
- un exemple en images d'une inspection en abattoir/débit de viande.

Les visiteurs se sont également familiarisés avec les analyses faites par l'AFSCA au sein de ses 5 laboratoires : comment fonctionne un laboratoire, quelles analyses sont réalisées, quels résultats peut-on obtenir.

Afin de donner un aperçu plus complet du travail de l'AFSCA, nous avons développé un stand spécifique « maladies animales et végétales » (la rage chez les chiens et chats ou la pourriture brune des pommes de terre), étant donné que la santé des animaux et des plantes fait également partie des compétences de l'Agence. Et puisque nous parlons de pommes de terre... nous nous devons de parler de frites ! Des conseils ont ainsi été donnés à l'aide d'exemples concrets pour prévenir la formation d'acrylamide (contaminant chimique) dans ce mets « made in Belgium ». En outre, une explication sur le rôle-clé du Comité scientifique de l'AFSCA a permis aux visiteurs de comprendre ce qu'apporte ce réel appui scientifique à l'Agence.



La Belgique importe et exporte beaucoup de denrées alimentaires, des animaux et produits animaux et des végétaux : bovins, chevaux, chiens, scampis surgelés, fleurs coupées, mangues séchées, ... La liste est très longue ! L'AFSCA contrôle ces flux et c'est dans un « PIF », Poste d'Inspection Frontalier, que les contrôleurs s'assurent du bon état sanitaire et phytosanitaire des marchandises qui entrent sur le territoire. Une des étapes du Food Safety Tour passait ainsi par la présentation du travail réalisé dans les divers PIF belges. Les visiteurs ont pu prendre conscience que tous ces produits plus « exotiques » qui arrivent à nos frontières passent légitimement sous la loupe des contrôleurs, aussi bien dans le pays d'origine qu'à l'arrivée en Europe. Les envois qui ne respectent pas les normes sont saisis. En témoignait le « musée des saisies » présent au stand qui en a interpellé plus d'un !

Le Food Safety Tour se terminait au stand communication où chaque participant a pu faire corriger sa check-list (questionnaire au format « inspection AFSCA » à remplir au fur et à mesure du tour) et recevoir un petit cadeau souvenir. Des explications ont aussi été données sur le rôle de la communication à l'AFSCA (point de contact, site internet consommateurs et professionnels, Facebook, bulletin, etc.) et notamment sur les divers moyens de rester connecté avec l'Agence.

Grâce aux musiciens et professionnels du grimage invités pour l'occasion, les visiteurs ont terminé cette journée découverte AFSCA dans la convivialité et la bonne humeur autour d'un verre offert par l'Agence.

Le fait d'organiser cette journée découverte traduit la volonté de l'Agence de continuer à se faire connaître, à faire connaître ses multiples services et à donner une meilleure idée aux citoyens de ses divers rôles : comment elle travaille, avec quels moyens et dans quels buts. Ce qui arrive dans l'assiette du consommateur passe par une multitude de contrôles et cette journée découverte a permis aux visiteurs de comprendre que s'alimenter en Belgique se fait en toute sécurité.

Cette journée est aussi marquée par une relation « win win » très enrichissante : les questions, avis, commentaires et remarques des visiteurs constituent une source essentielle d'informations à traiter au sein de l'Agence, s'inscrivant dans un cadre de recherche d'amélioration continue.

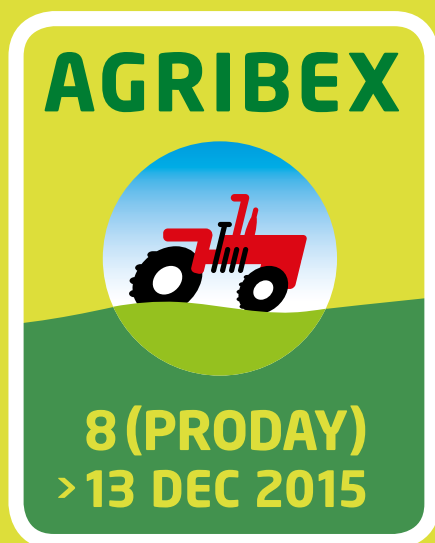
L'AFSCA évoluant avec son temps, une vidéo récapitulative de cette journée sera sous peu partagée sur le net.

L'Agence remercie à nouveau chaque visiteur pour l'intérêt porté à ses activités et pour les très nombreux commentaires positifs émis à l'occasion de cette journée.

Agribex 2015 (du 8 au 13 décembre 2015)

Tradition oblige, l'AFSCA sera à nouveau présente cette année à Agribex, la foire agricole la plus importante de Belgique. Vous nous trouverez dans le palais 5 du Heysel, non loin des autorités fédérales et régionales. Les collaborateurs de nos Unités Provinciales de Contrôle seront au service des visiteurs du mercredi 9 au dimanche 13 décembre, de 10 à 18h (le mardi 8 décembre est réservé au secteur professionnel, entrée uniquement sur invitation).

Plus d'info: www.agribex.be



Notre participation à Bruxelles Champêtre (20 septembre)

Vous avez été nombreux cette année à venir nous rendre visite durant cette magnifique journée sans voiture ! Le temps fut de la partie et vous avez été plus de 120 à répondre à notre quiz alimentaire et plus de 500 à participer à notre jeu des « 7 fautes » en cuisine.

Nous vous remercions pour votre intérêt et nous vous attendons avec impatience l'année prochaine.



Bulletin de l'Agence alimentaire

Trimestriel - novembre 2015

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



PB-PP | B-31278
BELGIE(N)-BELGIQUE