



Le consommateur et l'hygiène alimentaire

Conseils pour la mise en conserve de ses propres fruits et légumes

Gaspillage alimentaire

Focus sur l'antibiorésistance

La rage, et comment voyager sans soucis

03

Le consommateur et l'hygiène alimentaire

06

Conseils pour la mise en conserve de ses propres fruits et légumes

07

Gaspillage alimentaire

08

Focus sur l'antibiorésistance

10

La rage, et comment voyager sans soucis

12

La Foire de Libramont 2016



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

Jean-Sébastien Walhin, Lieve Busschots, Jan Germonpré, Tatiana Giltay, Katlijn Heymans, Daisy Huleu, Marie-Claire Tennstedt, Nir Shemmer, Dorine Van Geert, Gert Van Kerckhove, Phillipe Houdart, Vincent Helbo, Eva Mees, Caroline De Praeter, Vera Cantaert

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



Le consommateur et l'hygiène alimentaire



La contamination des aliments peut intervenir aux différentes étapes de la chaîne alimentaire. Chaque entreprise est responsable des produits qu'elle cultive, importe, fabrique, transforme ou distribue : ce principe de responsabilité est la base de la sécurité de la chaîne alimentaire. L'AFSCA est quant à elle chargée de contrôler toutes ces activités, s'assurant que les entreprises maîtrisent la gestion de leurs produits et que ceux-ci soient sains et sûrs pour le consommateur. Il est également essentiel que les bonnes pratiques d'hygiène soient connues et correctement appliquées par les consommateurs eux-mêmes, autant au niveau de la conservation que de la préparation ou de la manipulation des denrées alimentaires. En effet, des connaissances et des pratiques inappropriées vis-à-vis de ces principes, de la manipulation et de la préparation des aliments peuvent mener à une contamination des aliments... avec les conséquences qu'on imagine facilement.

Début mars 2016, l'Institut scientifique de Santé Publique (ISP) a publié les résultats d'une enquête nationale menée entre 2014 et 2015 et visant à évaluer les connaissances et le comportement de la population belge (dès 3 ans et jusqu'à 64 ans) en matière de sécurité alimentaire. Plus de 3000 ménages ont été impliqués dans cette étude et même si certaines améliorations ont été mises en évidence depuis la dernière enquête datant de 2004, les résultats sont mitigés. En tant qu'Agence alimentaire, nous avons pensé utile d'aborder quelques-uns des points importants de cette étude avec vous.

Qu'est-ce qu'une TIAC?

TIAC signifie « Toxi Infection Alimentaire Collective », c.-à-d. quand deux personnes ou plus tombent malades suite à l'ingestion d'une denrée alimentaire provenant d'une même source. Par exemple, on parle de TIAC lorsque 2 (ou plus) enfants d'une famille sont pris de vomissements à la suite du repas du soir, ou lorsque 3 personnes âgées (par exemple) deviennent malades suite au repas consommé

au restaurant de la maison de repos dans laquelle elles résident. Une meilleure connaissance des « bons réflexes » peut aider à éviter ces problèmes qui, dans certains cas, ont des conséquences irréversibles.

Les TIAC's sont généralement notifiées par les médecins à l'AFSCA, pour qu'elle puisse réaliser une enquête dans le but de déterminer la cause du problème. En 2014, 370 TIAC ont été dénombrées officiellement en Belgique. Ces chiffres sont cependant sous-estimés étant donné que toutes les intoxications ne mènent pas forcément à une visite chez le médecin ou que la notification n'a pas toujours lieu.

6 points d'attention ont été retenus par l'Agence pour informer le consommateur dans nos bulletins. Nous avons décidé d'en développer 2 par bulletin. Dans ce numéro, nous débutons avec les dates de péremption des produits et la préparation des frites.

1. Les dates de péremption des produits
2. La préparation des frites
3. L'entretien et l'hygiène du frigo
4. La décongélation
5. La gestion des huiles de friture
6. La manipulation des produits crus

Les dates de péremption

L'enquête de l'ISP indique que seulement un tiers des personnes sondées connaît la différence entre une date limite de consommation (« DLC ») et une date de durabilité minimale (« DDM »).

Pour déterminer si un produit doit porter sur son étiquette une DLC ou une DDM, le législateur a différencié 2 catégories de produits selon leur « capacité » à se conserver : ceux à conservation courte du fait de leur sensibilité au développement des microorganismes et qui, pour être consommés en toute sécurité, doivent l'être avant ou jusqu'à la date indiquée, et les produits à conservation plus longue qui, sous certaines conditions, peuvent être consommés sans risque après la date mentionnée.

Le fabricant d'une denrée alimentaire est responsable de la date qu'il indique sur le produit. Pour cela, il réalise des tests afin de s'assurer que la denrée alimentaire ne présentera aucun risque si elle est consommée avant ou jusqu'à la date indiquée sur l'emballage.

DLC vs DDM

On retrouve toujours la DLC associée à la mention « à consommer jusqu'au... ». Il est fortement déconseillé de consommer le produit au-delà de cette date : les risques peuvent en effet être potentiellement présents ! A titre d'exemple, la viande, le poisson, le fromage frais, les mousses au chocolat ou tiramisu portent une DLC. Une fois cette date dépassée, ces aliments ne peuvent plus être vendus.

La DDM signifie « Date de Durabilité Minimale » et est associée à la mention « à consommer de préférence avant le... ». Une fois la date dépassée, le fabricant ne garantit plus la qualité irréprochable du produit (couleur, texture...) mais la qualité sanitaire reste assurée sous certaines conditions : la conservation doit avoir été faite dans les



bonnes conditions et dans le respect des éventuels conseils de conservation fournis par le fabricant, l'emballage doit rester intact, l'odeur ou l'aspect doivent être bons.

Les biscuits secs, les pâtes sèches, le riz, les aliments en conserve, etc. sont des denrées à conservation plus longue caractérisée par une DDM.

Vous pouvez retrouver (voir ci-dessus) cette affiche concernant les dates de péremption via notre site internet.

Plus d'infos: www.afsca.be > Consommateurs > Publications > Conser



La préparation des frites

L'analyse des résultats de l'étude de l'ISP montre que moins d'un cinquième de la population interrogée remplace l'huile ou la graisse de friture après 5 utilisations. Or, un usage prolongé de ces huiles et graisses peut avoir des conséquences néfastes pour la santé. Il est donc essentiel de respecter la fréquence d'utilisation permise par le fabricant et mentionnée sur l'emballage des huiles et graisses. Il existe des testeurs qui permettent d'évaluer la qualité de l'huile de friture, via la prise en compte d'un paramètre spécifique : les composés polaires formés dans l'huile. Cependant, ceux-ci ne sont utilisés que par des professionnels de l'alimentation (horeca, collectivités, friteries, etc.) et présentent moins d'intérêt au niveau d'une famille.

En 2015, l'Agence alimentaire a mené une action de contrôle ciblée « huiles de friture » chez certains opérateurs. Les résultats ont montré que dans 96% des cas (près de 200 échantillons d'huiles analysés), la fréquence d'utilisation correcte des huiles était respectée. Les établissements pour lesquels cette qualité d'huile n'était pas assurée, ont reçu un procès-verbal et ont été recontrôlés.

Communiqué de presse disponible sur www.afsca.be / communiqués de presse / 2015 / 06.05.2015

Quelques conseils pratiques pour s'assurer de la qualité de l'huile ou de la graisse à la maison :

- Votre friteuse doit être équipée d'un thermostat fiable et calibré. La température de l'huile de friture ne peut pas dépasser 180°C (la température maximale d'utilisation recommandée est de 175°C) ;
- Une apparence foncée, une texture épaisse ou visqueuse de l'huile, la présence de dépôts (restes de pâte à frire, panure, morceaux d'aliments...), une saveur rance ... sont des indices de dégradation et d'un nombre d'utilisation ou d'une utilisation inappropriée de l'huile ;
- L'huile de friture doit être remplacée avant qu'elle ne présente des signes de détérioration et après 10 utilisations grand maximum, voir moins en fonction des prescriptions reprises sur l'étiquetage de l'huile ou graisse de friture utilisée. A chaque renouvellement, toute l'huile doit être remplacée et la friteuse doit bien entendu être nettoyée.

Une huile ou graisse portée à trop haute température entraîne l'apparition d'acrylamide. L'acrylamide est une substance chimique nocive pour la santé. Cette substance a toujours existé dans notre alimentation mais il faut veiller à la limiter.



Voici quelques conseils afin de minimiser le développement de l'acrylamide lors de la préparation des frites :

- Choisissez des pommes de terre «pour frites» (identifiées comme telles sur l'emballage). Elles contiennent moins de sucres qui se transforment en acrylamide lors de la friture. Les grosses pommes de terre contiennent elles aussi moins de sucres.
- Conservez ces pommes de terre de préférence à une température qui n'est pas inférieure à 6°C afin d'éviter la formation de sucres.
- Evitez d'utiliser les pommes de terre germées et fripées, elles contiennent plus de sucres.
- Préférez les frites coupées plus grosses : elles contiennent moins d'acrylamide après la cuisson grâce un rapport surface/volume plus favorable.
- Faites tremper les frites coupées quelques minutes dans de l'eau chaude ou blanchissez-les, afin de laisser une partie des sucres des pommes de terre s'évacuer dans l'eau. Avant de les passer à la friture, égouttez et séchez correctement les frites.
- Cuissez les frites à une température maximale de 175°C jusqu'à l'obtention d'une couleur jaune dorée. Plus elles sont brunes, plus elles contiennent d'acrylamide.



- Ne cuisez pas trop de frites à la fois : cela fait baisser la température de l'huile et allonge le temps de cuisson.
- Réduisez le temps de cuisson pour les petites quantités.

Et si vous utilisez des frites préemballées, pré-coupées et précuites: respectez les instructions de conservation et de préparation que vous trouvez sur l'emballage.

Conseils pour la mise en conserve de ses propres fruits et légumes

Après la récolte, certaines personnes mettent en conserve leurs propres fruits et légumes. C'est une bonne initiative qui permet de consommer ses produits sur une période étalée dans le temps. Nous pensons toutefois qu'il est judicieux de vous informer de l'existence d'un risque lié à cette mise en conserve: la bactérie *Clostridium botulinum*, responsable du botulisme.

Clostridium botulinum est une bactérie sporulente qui produit des toxines. Les spores sont une forme de « mise en veille » qui permettent à la bactérie de rester vivante dans des conditions défavorables, comme la sécheresse, un pH très élevé (alcalin) ou très faible (acide), la présence d'agents chimiques (par ex. désinfectants), ou encore des températures élevées.

Lorsque les circonstances redeviennent optimales pour les spores, celles-ci se développent à nouveau.

Dans les préparations et aliments acides (dont le pH est inférieur à 4,5), *Clostridium botulinum* ne peut se développer et aucune toxine ne peut dès lors être produite. Si la toxine est déjà présente, un pH faible ne permet toutefois pas de la neutraliser. En outre, une température de stockage basse ou une teneur en sel plus élevée empêchent la croissance de la bactérie et la formation de toxines.

Dans l'industrie, lors de la mise en conserve, les denrées alimentaires sont soumises à un traitement à la chaleur de 121°C durant 3 minutes, ce qui élimine tout risque de développement bactérien ultérieur. Par contre, lors de la mise en conserve « home made » (fait à la maison), il est plus difficile d'assurer ce traitement.

Le botulisme

Le botulisme est une maladie grave et parfois létale causée par une bactérie qui produit des toxines s'attaquant au système nerveux de l'homme : les toxines botuliques. La plupart du temps, l'infection a lieu via la consommation d'aliments contaminés lors d'une conservation inadaptée du produit...et les conserves maison en sont la principale cause. La maladie ne se transmet cependant pas entre individus.

Les fruits et tomates ont généralement un pH bas, ce qui empêche la croissance de *Clostridium botulinum*. Les haricots ont par contre un pH élevé. On pensera donc à bien les chauffer et éventuellement à ajouter du sel dans la préparation. Les acides (vinaigre, jus de citron) et le vin peuvent également aider à réduire le pH. Les fruits sont souvent mis en conserve avec de l'alcool, ce qui rend le milieu moins favorable au développement de *Clostridium botulinum*.

Autres conseils pour la mise en conserve à la maison :

- Travaillez de manière très hygiénique: mains propres, surface de travail propre.
- Lavez soigneusement les fruits et légumes.
- Préférez l'utilisation de fruits et légumes frais.
- Utilisez des récipients très propres ; il est même préférable de les stériliser au préalable et d'utiliser une pince pour les manipuler.
- Cuisez les fruits ou légumes avant la mise en conserve pour éliminer les bactéries.
- Conservez les denrées au frais et à l'abri de la lumière.
- Contrôlez régulièrement les pots : ils doivent en effet rester bien fermés.



Gaspillage alimentaire

Ces derniers temps, une attention grandissante se porte sur les gaspillages alimentaires. Ainsi, les exploitants horeca offrent par exemple à leurs clients l'opportunité de rentrer chez eux avec ce qu'ils n'ont pas mangé. L'AFSCA soutient cette initiative et est convaincue qu'une diminution du gaspillage alimentaire profite à chacun ! Naturellement, il est essentiel que cela n'entrave pas la sûreté des denrées. Ces repas servis dans les restaurants sont normalement préparés pour une consommation immédiate sur place et ne sont pas censés être conservés et/ou réchauffés par la suite.

Températures

Les restes alimentaires de restaurant que le consommateur reprend chez lui sous forme de « doggy bags », désormais aussi connus sous le nom de « Rest-O-Packs », peuvent être exposés à un certain nombre de dangers microbiologiques. Le non respect de la température adéquate ou encore la contamination croisée entre des produits crus et des produits cuits peuvent en être la source.

Une conservation non adaptée peut donc mener à une intoxication !

Pour éviter que cela ne se produise, les denrées alimentaires doivent être conservées réfrigérées ou maintenues chaudes. Il est dès lors important de placer ce type de restes alimentaires au réfrigérateur le plus vite possible et, s'ils sont consommés chauds par la suite, de les réchauffer de la manière qui convient avant consommation.

Emballage

La boîte ou l'emballage dans lequel les restes de restaurant sont emballés doit bien entendu convenir à un usage alimentaire et le restaurateur doit vous en informer. Tenez compte du fait que tous les matériaux d'emballage ne sont pas adaptés pour toutes les sortes de denrées alimentaires (ex. denrées alimentaires acides ou grasses qui peuvent attaquer certains conditionnements en plastique, ou encore des emballages qui ne peuvent pas être utilisés pour réchauffer des aliments aux micro-ondes). Le restaurant vous en informera, de préférence.

Le consommateur peut utiliser sa propre boîte ou son propre emballage pour emporter ses restes. Le restaurateur doit alors veiller à ce que les emballages amenés par les consommateurs n'occasionnent pas de contamination dans leur activité, par ex. en les gardant hors de la cuisine. Si le consommateur fournit lui-même l'emballage, la responsabilité lui incombe, surtout en ce qui concerne la nature de l'emballage, qui doit convenir à un usage alimentaire. Si l'emballage présenté par le consommateur convient pour l'alimentaire, le restaurateur n'a pas « d'obligation imposée par l'AFSCA » de le refuser. La responsabilité est en fait partagée entre le client et le restaurant. Cette question nous est en effet régulièrement posée.



Principe de responsabilité

La garantie des températures correctes des repas dans un établissement horeca relève de la responsabilité de l'exploitant. Toutefois, si le consommateur choisit d'emporter les restes de son repas, il devient lui-même responsable de la bonne gestion de ces restes.

L'exploitant horeca est tenu de fournir des informations correctes au consommateur quant à la conservation, au réchauffement et à la durée de conservation des restes alimentaires de restaurant.

Par exemple :

- Placez les restes alimentaires de restaurant au réfrigérateur dès que possible (max. 7°C), au plus tard dans les 2 heures.
- Veillez à les réchauffer suffisamment (au moins à 60°C) avant consommation.
- Conservez les restes alimentaires de restaurant de préférence pendant 24 à 48 heures maximum, selon le type de produit.
- Ne congelez pas les restes alimentaires de restaurant.
- Le récipient peut être utilisé dans certains cas afin de réchauffer les restes via le micro-ondes ou encore pour les conserver au frigo.

Certains exploitants proposent un petit flyer pour informer le client. D'autres ont inscrit les informations utiles sur la boîte même. Un consommateur averti en vaut deux !

Focus sur l'antibiorésistance



**L'antibiorésistance est une problématique qui nous concerne tous.
De quoi s'agit-il ?**

Qu'est-ce qu'une bactérie ?

Les bactéries sont des microorganismes unicellulaires (c.à-d. des organismes composés d'une seule cellule) que l'on retrouve dans tous les types de milieux, terrestres ou aqueux. Elles peuvent avoir un effet positif et utile dans leur environnement, alors que d'autres peuvent s'avérer dangereuses et, par exemple, provoquer des maladies chez l'homme, les animaux et les plantes. Les infections par les bactéries peuvent être bénignes mais elles peuvent dans certains cas provoquer le décès de la personne infectée.

Des méthodes préventives permettent d'éliminer les bactéries et ainsi d'éviter les infections : l'utilisation de la température (pasteurisation ou traitement UHT du lait par exemple) ou de produits chimiques (les désinfectants, le traitement au chlore, à l'iode,...) maintiennent en effet la présence des bactéries à un niveau inerte. Le volet curatif implique quant à lui l'utilisation de médicaments qui attaquent les bactéries et tentent de les neutraliser: ce sont les antibiotiques.

Qu'est-ce qu'un antibiotique ?

Un antibiotique est un médicament utilisé dans la lutte contre les bactéries. Il peut être produit naturellement par des champignons ou des bactéries ou de manière synthétique par l'homme. Leur découverte en 1928 a révolutionné le monde médical et leur développement a permis de soigner des millions d'individus. Leur usage est aujourd'hui généralisé aussi bien en médecine humaine qu'animale voire végétale. Cette utilisation importante d'antibiotiques peut avoir un effet indésirable: l'apparition de bactéries qui résistent aux effets curatifs des antibiotiques. On parle alors d'antibiorésistance.

L'antibiorésistance

L'antibiorésistance que l'on observe chez l'homme peut être directement liée à l'utilisation d'antibiotiques en médecine humaine. Elle peut également être un effet secondaire indésirable de leur utilisation chez les animaux, et c'est principalement cette utilisation d'antibiotiques dans les cheptels qui demande la vigilance permanente de l'Agence alimentaire. Le phénomène peut avoir lieu via des bactéries animales résistantes qui sont capables d'infecter l'espèce humaine (on parle de bactéries zoonotiques). Cette résistance indirecte peut aussi être transmise via une bactérie humaine qui est à un moment « modifiée » : il peut se produire un échange de matériel génétique entre des bactéries animales déjà résistantes et des bactéries humaines, rendant donc ces bactéries humaines résistantes.

La lutte contre l'antibiorésistance est mondiale

Les institutions publiques, les cabinets médicaux, les vétérinaires d'exploitation ou les milieux hospitaliers, et donc l'ensemble du monde médical humain et vétérinaire, sont conscients de ce phénomène de résistance microbienne et unissent leurs efforts afin de réduire l'utilisation des antibiotiques à un niveau raisonnable.

En novembre 2015, une première semaine mondiale pour un bon usage des antibiotiques était lancée par l'OIE (organisation mondiale de la santé animale). Le but : sensibiliser la communauté internationale sur les risques sanitaires et encourager le recours aux bonnes pratiques dans l'importation, la distribution et l'administration des antibiotiques en santé animale et humaine.

L'antibiorésistance est un phénomène de première importance et chaque usage d'antibiotique doit être raisonnable. Les antibiotiques permettent de contrer la prolifération de maladies d'origine bactérienne (ils ne sont pas efficaces contre les virus ou les champignons) et il est essentiel d'agir de façon à pérenniser ces effets bénéfiques pour la santé publique. L'enjeu est donc mondial et de taille. Une récente enquête menée par l'Université d'Anvers dans plus de 50 pays a mis en évidence des disparités existantes liées à l'usage d'antibiotiques selon le continent : en Afrique et en Asie, la moitié des patients qui sont hospitalisés sont traités avec des antibiotiques, contre un tiers en Europe. Il ressort également de cette étude que des antibiotiques sont en général administrés à 2 patients sur 3 sans qu'il n'y ait d'analyse préalable afin de cibler la pertinence d'un tel traitement.

Surveillance par les autorités et secteurs agricoles belges

Depuis 2011, l'AFSCA, comme d'autres autorités en Belgique, procède à un suivi de l'antibiorésistance des germes pathogènes chez les bovins, les porcs et les volailles. Depuis 2014, une décision européenne impose à tous les Etats membres la réalisation d'un programme de surveillance de la résistance antimicrobienne d'entre autres Salmonella, Campylobacter et E. coli. De cette façon, la Commission européenne dispose d'une vue d'ensemble de la situation en Europe.

L'AMCRA est une asbl soutenue et cofinancée notamment par l'AFMPS (Agence Fédérale des Médicaments et Produits de Santé) et l'AFSCA. Née en 2012, elle sert de centre de connaissance en Belgique pour tout ce qui concerne l'utilisation et les résistances aux antibiotiques chez les animaux. Sa mission est donc de collecter et d'analyser toutes les données concernant l'utilisation des antibiotiques et les résistances bactériennes en médecine vétérinaire dans notre pays.

Une « vision 2020 » a été élaborée par l'AMCRA. Ce plan définit des pourcentages de réduction ambitieux mais réalistes pour 2020 : une diminution de moitié de l'usage global des antibiotiques dans le secteur de l'élevage et une réduction de 75 % des antibiotiques les plus critiques d'ici 2020.

Plus d'infos sur la « vision 2020 » et sur l'AMCRA en général sur www.amcra.be

Plus d'infos et résultats des contrôles menés par l'AFSCA sur www.afsca.be > rapport d'activité 2014 > Echantillonnages et analyses > Antibiorésistance



La rage, et comment voyager sans soucis

Plus de 55.000 morts, plus de 150 pays touchés, dont des destinations touristiques très fréquentées : c'est le triste bilan de la rage chaque année...

L'Europe n'y échappe pas. C'est la raison pour laquelle, fin 2014, une nouvelle législation a vu le jour dans l'UE, pour enrayer la dispersion de la maladie.

Qu'est-ce que la rage ?

La rage est une maladie virale qui peut infecter tous les mammifères, mais qui touche surtout les carnivores sauvages, les chauve-souris et les animaux domestiques. L'homme peut être infecté quand il entre en contact avec la salive d'un animal infecté, par exemple lors d'une morsure, d'une égratignure ou d'un léchage. Les chiens sont à l'origine de 99% des cas de rage chez l'homme. Dès l'apparition des symptômes, la maladie provoque inéluctablement la mort tant des animaux que des hommes.

Quels sont les symptômes qui éveillent les soupçons ?

Les symptômes classiques d'un animal infecté sont l'agressivité, l'agitation et un comportement anormal (par exemple un animal sauvage qui devient soudainement très docile). D'autres symptômes moins fréquents sont : fièvre, malaise, salivation importante, refus de se nourrir, excitation, hypersensibilité à la lumière et aux bruits forts, spasmes musculaires. L'infection peut déjà être transmise à d'autres animaux ou à l'homme 2 semaines avant l'apparition des premiers symptômes. Il est important de savoir qu'un animal infecté peut ne présenter aucun symptôme pendant des mois.

Comment la rage est-elle diagnostiquée ?

Les symptômes sont déjà une sérieuse indication de l'infection par la rage. La confirmation de la rage ne peut toutefois être établie que par la réalisation de tests sur le cerveau. Ceux-ci ne peuvent être effectués qu'après autopsie de l'animal. Mais, il n'existe aucun test qui permet de diagnostiquer avec certitude la rage chez un animal vivant.

La rage peut-elle être guérie ?

Pour l'animal, il n'existe aucun traitement.

Chez l'homme, la seule chance d'arrêter l'infection est de lui donner un antisérum dans les 24 h après le contact avec l'animal infecté. Dans de nombreux cas, le traitement commence beaucoup plus tard, parce que, lors de la morsure, l'animal ne présente pas encore de symptômes et qu'on ne réalise donc pas qu'il y a eu infection. Dans ce cas, il n'y a aucune garantie que la maladie puisse être guérie. Une fois que les symptômes apparaissent, il n'y a plus de traitement possible. La personne mourra dans les 2 semaines.



Et en Belgique, sommes-nous concernés ?

Au siècle précédent, notre pays a connu de nombreux cas de rage, mais, depuis 2001, la Belgique est « officiellement indemne de la rage ». Cela signifie que le virus ne circule plus depuis longtemps. Mais le risque n'est pas absent... La maladie peut à tout moment être réintroduite à partir d'un pays contaminé. En 2008 par exemple, deux cas de chiens infectés ont été introduits lors d'un retour de vacances d'Afrique. Ces chiens ne présentaient pas encore de symptômes mais ils étaient déjà contaminés. Après l'apparition des symptômes, une centaine de personnes qui avaient été en contact avec ces animaux, ont reçu un sérum et ont été vaccinées à titre préventif. Et heureusement avec succès !

Dans nos pays voisins également, la plupart des cas de rage proviennent du retour d'animaux de compagnie d'un voyage à l'étranger.

Que faire quand vous souhaitez emporter votre chien, chat ou furet dans un autre pays ou ramener un de ces animaux en Belgique à partir d'un autre pays ?

Bien que la vaccination contre la rage n'est plus obligatoire en Belgique depuis le 1er mars 2016, si vous souhaitez emporter votre chien, chat ou furet dans un autre pays ou ramener un de ces animaux en Belgique à partir d'un autre pays, vous devez faire vacciner l'animal correctement. Il doit au moins être âgé de 12 semaines et, en cas de première vaccination, il ne peut passer la frontière que 21 jours après cette vaccination. L'animal doit en plus toujours être identifié avec un chip électronique et avoir un passeport européen dans lequel est mentionnée la vaccination. Dans le tableau suivant sont précisées les éventuelles exigences complémentaires.

Vous souhaitez emporter votre animal dans un autre pays de l'UE	Vous souhaitez emporter votre animal en dehors de l'UE
Pas d'exigence complémentaire, sauf un traitement contre le vers <i>Echinococcus multilocularis</i> pour voyager au Royaume-Uni, en Irlande, en Finlande et à Malte.	Suivant le pays de destination: <ul style="list-style-type: none"> • certificat de vaccination rédigé par un vétérinaire agréé • certificat sanitaire rédigé par l'AFSCA • test sérologique pour vérifier si la vaccination a été effectuée efficacement (à faire plus de 3 mois avant le départ).

Vous souhaitez ramener un animal en Belgique depuis un autre pays de l'UE	Vous souhaitez ramener un animal en Belgique depuis un pays en dehors de l'UE.
Pas d'exigence complémentaire.	Suivant le pays d'origine: <ul style="list-style-type: none"> • certificat sanitaire rédigé par un vétérinaire officiel dans le pays originaire • test sérologique pour vérifier si la vaccination a été effectuée efficacement (à faire plus de 3 mois avant le départ).

Conclusion

Le risque d'être infecté par la rage en Belgique est minime. Et pour que ce risque reste faible, restez vigilants. Prenez toutes les précautions qui s'imposent pour ne pas ramener la rage dans vos bagages !

Ne négligez pas les règles et, en cas de doute, prenez contact avec l'AfscA.

Contact : www.afsca.be > Contact > Unités provinciales de contrôle



Pour voyager en toute sécurité à l'étranger avec votre animal de compagnie, consultez :

- la page du site du SPF Santé publique « Voyager avec des animaux » : <http://www.health.belgium.be/fr/animaux-et-vegetaux/animaux/detention-et-mouvements-danimaux/voyager-avec-des-animaux>
- notre brochure « Ne ramenez pas la rage dans vos bagages » : www.afsca.be/publicationsthematiques/rage.asp
- Pour en savoir plus sur la rage, consultez la page de notre site : www.afsca.be/santeanimale/rage/

Du **22 au 25 juillet 2016**, Libramont accueillera la 82^{ème} édition de sa célèbre foire agricole.

L'AFSCA sera à nouveau présente à deux endroits stratégiques: d'une part, au niveau de l'espace fédéral encadré par le Ministre fédéral de l'Agriculture Willy Borsus et où une animation donnant les « good tips » pour réduire les pertes alimentaires sera développée. D'autre part, l'Agence assurera une présence au niveau de l'espace « santé animale » afin de répondre aux questions des visiteurs.

Notre participation à cette grande Foire est un moment d'échanges et de discussions avec les professionnels et les consommateurs ; chacun peut venir se familiariser avec l'Agence et son travail, obtenir les réponses à ses questions, voir comment développer son projet ou également faire le connaissance des divers services dont chacun peut bénéficier.



Bulletin de l'Agence Alimentaire

Trimestriel - mai 2016

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